



MUSTANG

GOURMET 57

Assembly and operating instructions

EN

Asennus- ja käyttöohje

FI

Monterings- och bruksanvisning

SV

Paigaldus- ja kasutusjuhend

ET

Lietošanas pamācība

LV

Naudotojo vadovas

LT

Ръководство за потребителя

RU



Technical information Tekniset tiedot Teknisk information Tehniline teave Tehniskā informācija Techninė informacija Технические характеристики	
Appliance code Laitteen koodi Produktkod Seadme kood Ierīces kods Prietaiso koda Код прибора	324735
Dimensions Mitat Mått Mõõdud Izmēri Matmenys Размеры	64 x 69 x 108 cm
Info Tootja Ražotājs Gamintojas Изготовитель	Tammer Brands Oy Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland / Тампере, Финляндия mustang-grill.com



MUSTANG



GOURMET 57

EN **Assembly instructions**

FI **Kokoamisohjeet**

SV **Monteringsanvisningarna**

ET **Koostejuhised**

LV **Montāžas instrukcija**

LT **Surinkimo nurodymai**

RU **Инструкции по сборке**



EN

General assembly instructions

Before you begin assembly

Unload the sales package carefully and ensure that all parts are taken out of the package. Take care of the appropriate recycling of the packaging materials before assembling the grill.



Do not let small children play with the packaging materials.

Check that all parts required for assembly can be found and that they are in good condition. You can check the parts with the help of the list on page 8. If parts are missing or they are damaged, please contact the seller.

Study the assembly illustrations carefully and proceed with the assembly in the order presented in the instructions. Do not assemble the grill on decking boards since small parts may drop under the boards.

Some plate/steel parts may be sharp; wear work gloves during the assembly.



Do not use electric or battery-powered screwdrivers for the assembly. It may break the screws or surfaces. Tighten all the screws manually.

FI

Yleiset kokoamisohjeet

Ennen asentamista

Pura myyntipaketti huolella ja varmista että kaikki osat on poistettua paketista. Huolehdi pakkausmateriaalin asianmukaisesta kierrätyksestä ennen grillin kokoamista.



Älä anna pienten lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.

Tarkista, että kaikki kokoamiseen tarvittavat osat löytyvät ja ovat kunnossa. Tarkistuksen voit suorittaa osaluettelon avulla sivulta 8. Jos jotain osia puuttuu tai osat ovat vahingoittuneet, ole yhteydessä myyjäliikkeeseen.

Tutustu kokoamiskuviin huolellisesti sekä etene kokoamisessa ohjeiden mukaisessa järjestyksessä. Älä kokoa grilliä terassilaudoituksen päällä, koska pienet osat voivat tippua terassilaudoituksen alle.

Jotkut pelti - / teräsosat voivat olla teräviä, joten käytä kokoamisessa työhanskoja.



Älä käytä kokoamiseen sähkö- tai akkukäyttöistä ruuvinväännintä. Se saattaa rikkoa ruuvit tai osien pinnat. Kiristä kaikki ruuvit käsin.

Allmänna monteringsanvisningar

Innan montering

Montera försäljningspaketet noggrant och säkerställ att alla delar har tagits ur paketet. Se till att förpackningsmaterialet återvinnas regelrätt innan du monterar grillen.



Låt inte små barn leka med förpackningsmaterialet.

Kontrollera att alla delar som behövs för att montera grillen finns och är i gott skick. Kontrollen kan utföras med hjälp av komponentlistan på sidan 8. Om några delar fattas eller delarna är skadade, kontakta försäljarbutiken.

Bekanta dig noggrant med monteringsbilder och montera grillen i samma ordning som i monteringsanvisningarna. Montera grillen inte på terrassens träpanel eftersom små komponenter kan trilla mellan plankor.

Vissa plåt- och ståldelar kan vara vassa så att använd arbetshandskar vid monteringen.



Använd inte el- eller batteridrivna skruvdragare i monteringen. Den kan skada skruvar eller delarnas ytor. Dra åt alla skruvar för hand.

Üldine koostejuhend

Enne kokkupanekut

Lõigake pakend hoolikalt lahti ja veenduge, et olete kõik osad välja võtnud. Hävitage pakend enne grilli kokkupanekut nõuetekohaselt.



Ärge lubage väikelastel pakkematerjaliga mängida.

Veenduge, et kõik kokkupanekuks vajalikud osad on olemas ja korras. Kasutage lk 8 osade loendi abi. Kui midagi on puudu või kahjustatud, pöörduge edasimüüja poole.

Tutvuge hoolikalt koostepiltidega ja pange grill ettenähtud järjekorras kokku. Ärge pange grilli kokku terrassilaudade peal, sest väiksed osad võivad laudade vahele kukkuda.

Osa plekk-/terasosi võivad olla teravad, nii et kandke grilli kokkupanekul töökindaid.



Ärge kasutage kokkupanekul elektri- või akutrelli. See võib rikkuda kruvid või detailide pinnad. Pinguldage kõik kruvid käsitsi.

Vispārējās montāžas instrukcijas

Pirms uzstādīšanas

Uzmanīgi attaisiet iepakojumu un pārlicinieties, ka visas detaļas ir izņemtas no iepakojuma. Pirms grila salikšanas, parūpējieties par iepakojuma materiāla atbilstošu pārstrādi.



Neļaujiet maziem bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem.

Pārbaudiet, vai iepakojumā ir visas montāžai nepieciešamās detaļas un vai tās nav bojātas. Pārbaudi var veikt, izmantojot detaļu sarakstu 8 lappusē. Sazinieties ar izplatītāju, ja kādas detaļas trūkst vai tās ir bojātas.

Uzmanīgi iepazīstieties ar montāžas attēliem un turpiniet montāžu norādītajā secībā. Nemontējiet grilu uz terases dēļiem, jo mazas detaļas var nokrist zem terases.

Dažas lokšņu metāla / tērauda detaļas var būt asas, tāpēc montāžas laikā izmantojiet darba cimdus.



Neizmantojiet elektrisko vai ar akumulatoru darbināmu skrūvgriezi montāžai. Tas var salauzt skrūves vai detaļu virsmas. Pievelciet visas skrūves ar roku.

Bendrosios surinkimo instrukcijos

Prieš surinkimą

Rūpestingai išpakuokite prekę ir patikrinkite, ar iš pakuotės išėmėte visas dalis. Prieš kepsninės surinkimą tinkamai utilizuokite pakuotės medžiagą.



Neleiskite mažiems vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Patikrinkite, ar yra visos reikiamos dalys ir ar jos tvarkingos. Patikrinimui galite naudoti 8 puslapyje pateiktą dalių sąrašą. Jei trūksta kokių nors dalių arba jos pažeistos, susisiekite su pardavėju.

Atidžiai peržiūrėkite surinkimo schemas ir surinkite kepsninę instrukcijose nurodyta tvarka. Kepsninės nerinkite ant terasos grindų, nes smulkios detalės gali įkristi į plyšį tarp lentų.

Kai kurios skardinės / metalinės dalys gali būti aštrios, tad mūvėkite darbines pirštines.



Surinkdami kepsninę nenaudokite elektrinio arba akumuliatorinio atsuktuvo. Jis gali sugadinti varžtus arba dalių paviršių. Visus varžtus užsukite ranka.

Общие инструкции по сборке

Перед сборкой

Тщательно распакуйте упаковку и убедитесь, что все детали извлечены из упаковки. Перед сборкой гриля убедитесь в надлежащей утилизации упаковочного материала.



Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами.

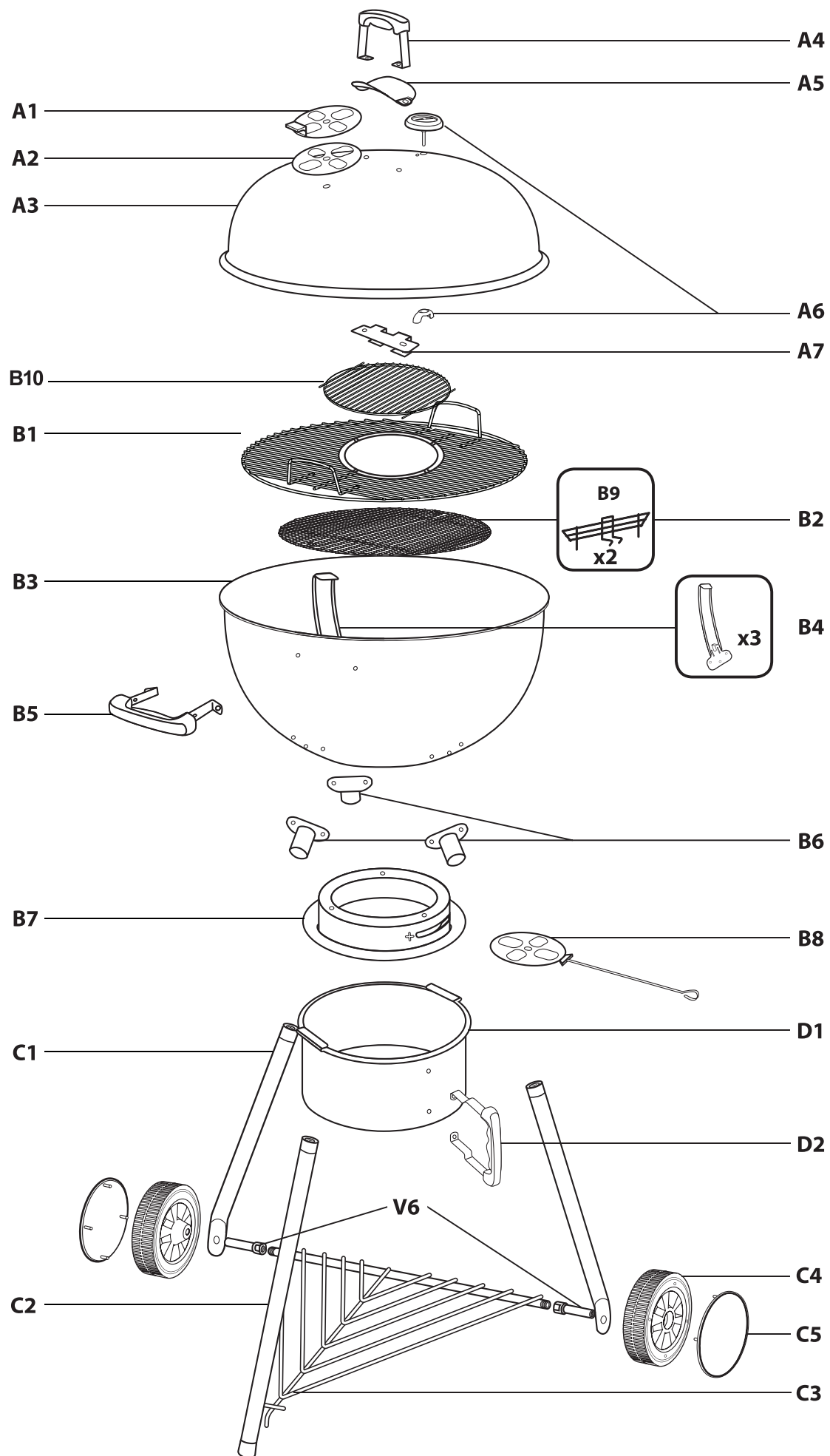
Убедитесь, что все детали, необходимые для сборки, в наличии и в порядке. Сверить наличие деталей можно, воспользовавшись перечнем деталей на странице 8. Если какие-либо детали отсутствуют или повреждены, пожалуйста, свяжитесь с продавцом.

Внимательно ознакомьтесь с изображениями этапов сборки и действуйте в порядке, указанном в инструкциях. Не собирайте гриль на досках террасы, так как мелкие детали могут упасть через промежутки между досками под террасу.

Некоторые детали из листового металла / стали могут быть острыми, поэтому при сборке используйте рабочие перчатки.



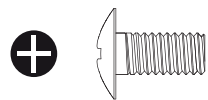
Не используйте для сборки электрический или аккумуляторный шуруповерт. Это может привести к поломке винтов или поверхностей деталей. Затягивайте все винты вручную.





V1
x6

M6x12



V2
x7

M6x12



V3
x2

M6x10



V4
x3

M5x10



Ø 6

V5
x6

M6



Ø 6

V6
x8

M6



Ø 5

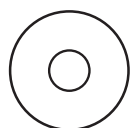
V7
x3

M5



V8
x11

Ø6x16



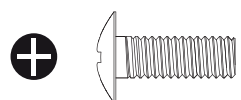
V9
x3

Ø6x16



V10
x1

Ø6.2



V11
x1

M6x16



V12
x2

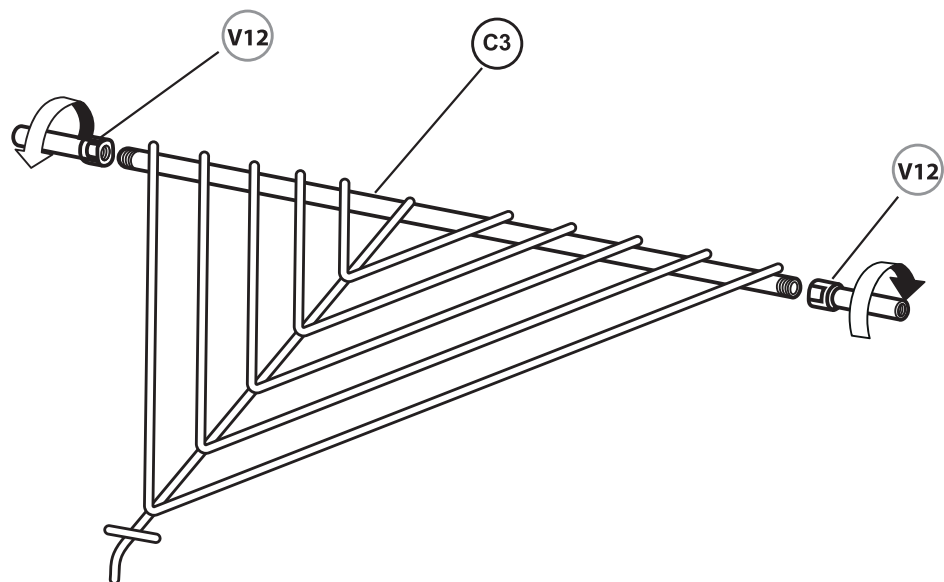


Ø 10

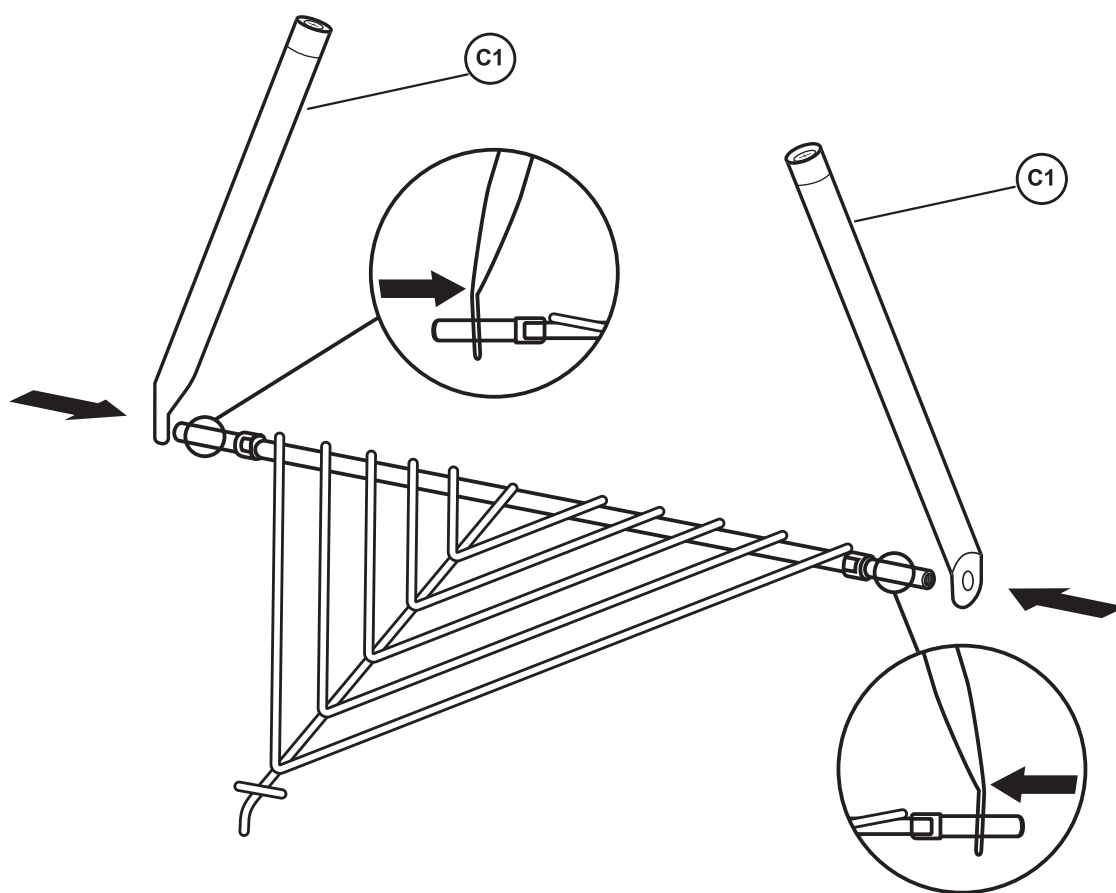




1

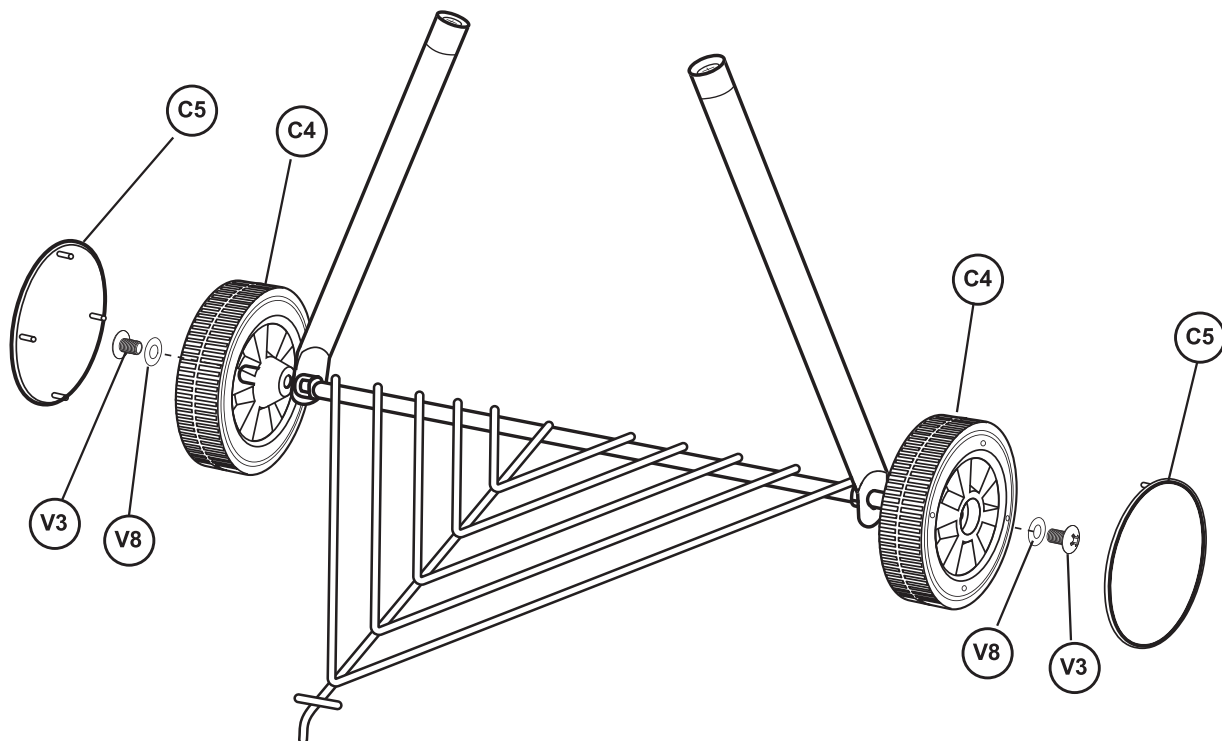


2



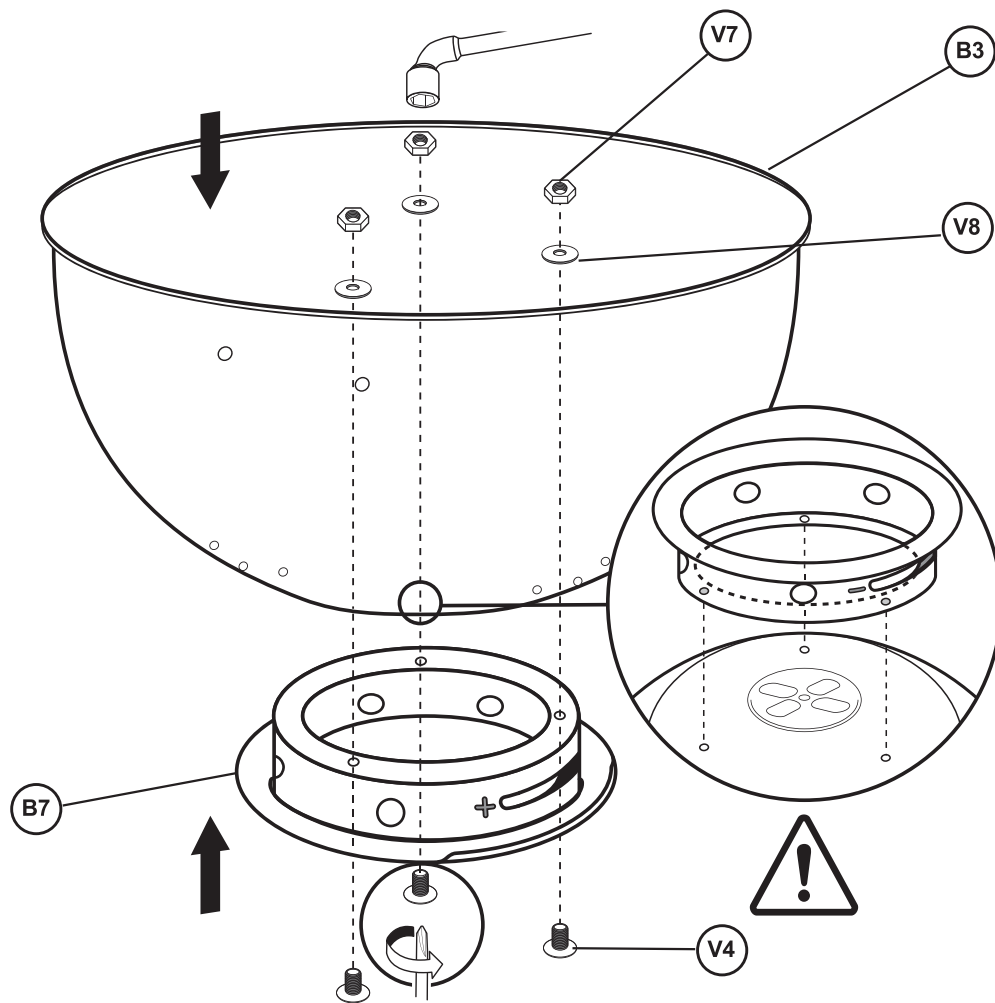


3

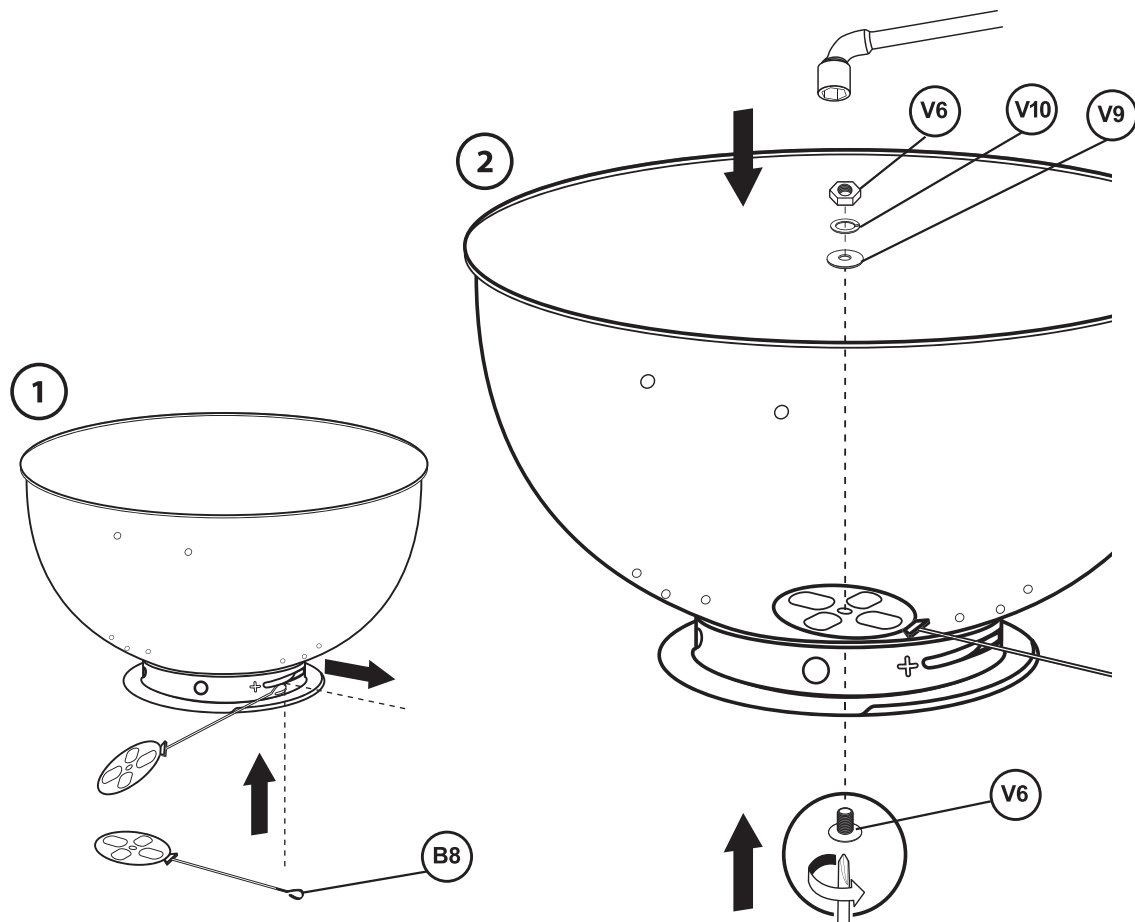




4

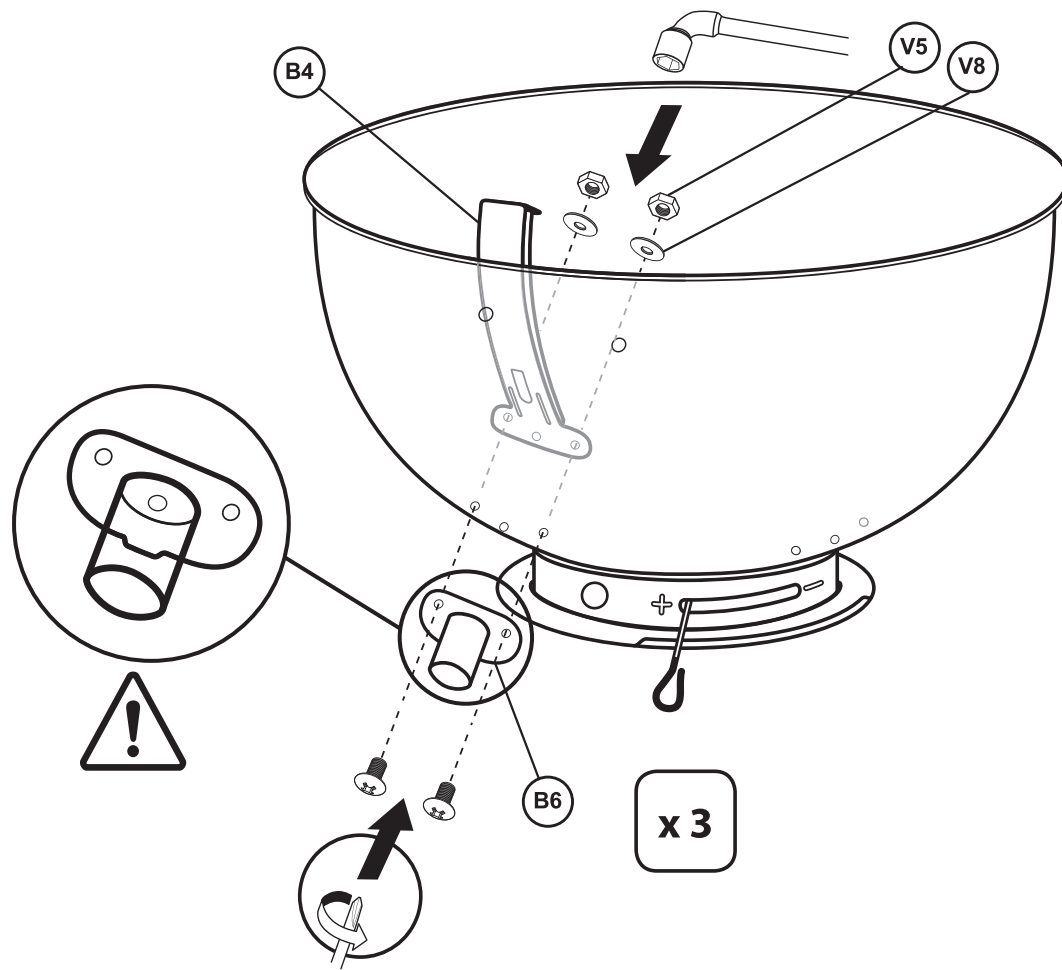


5

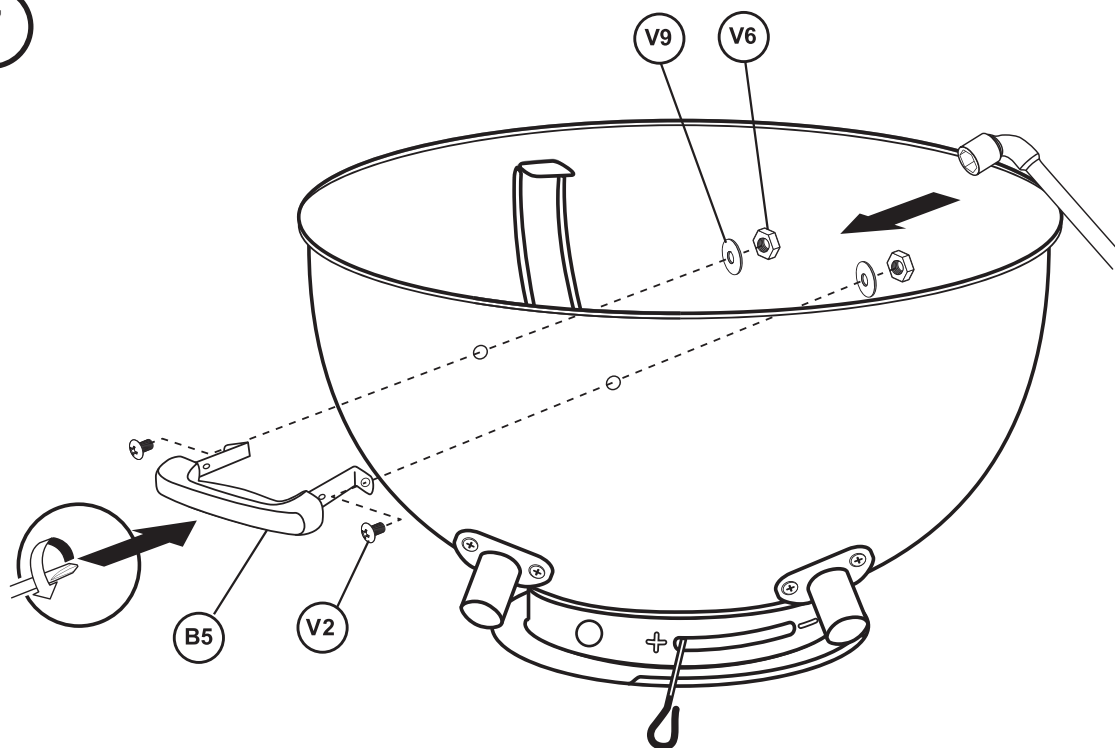




6

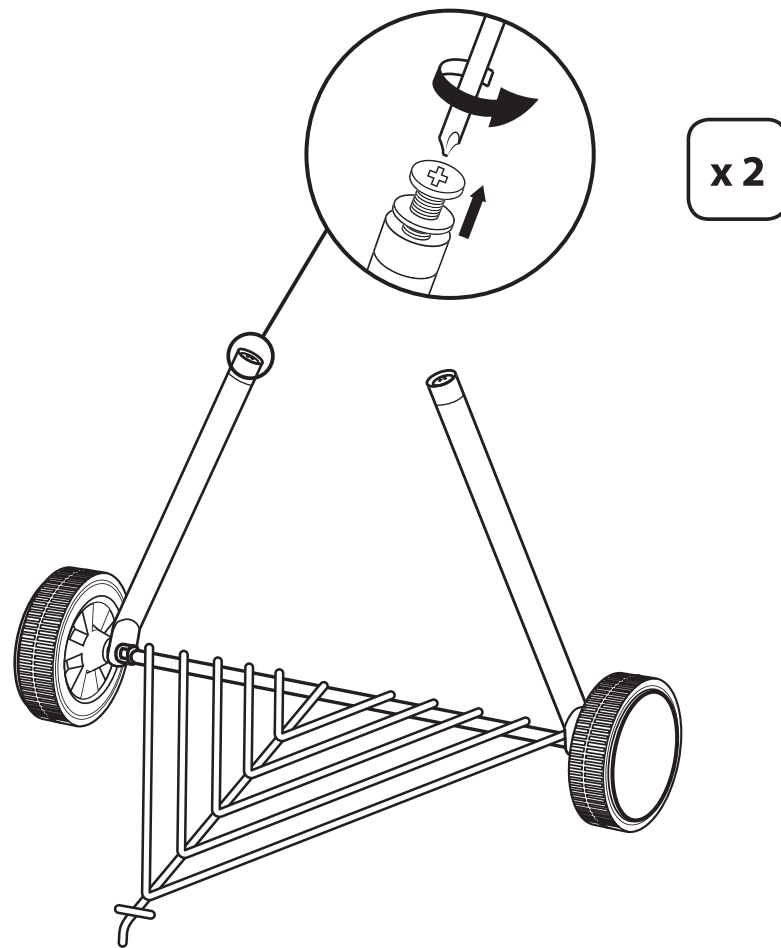


7

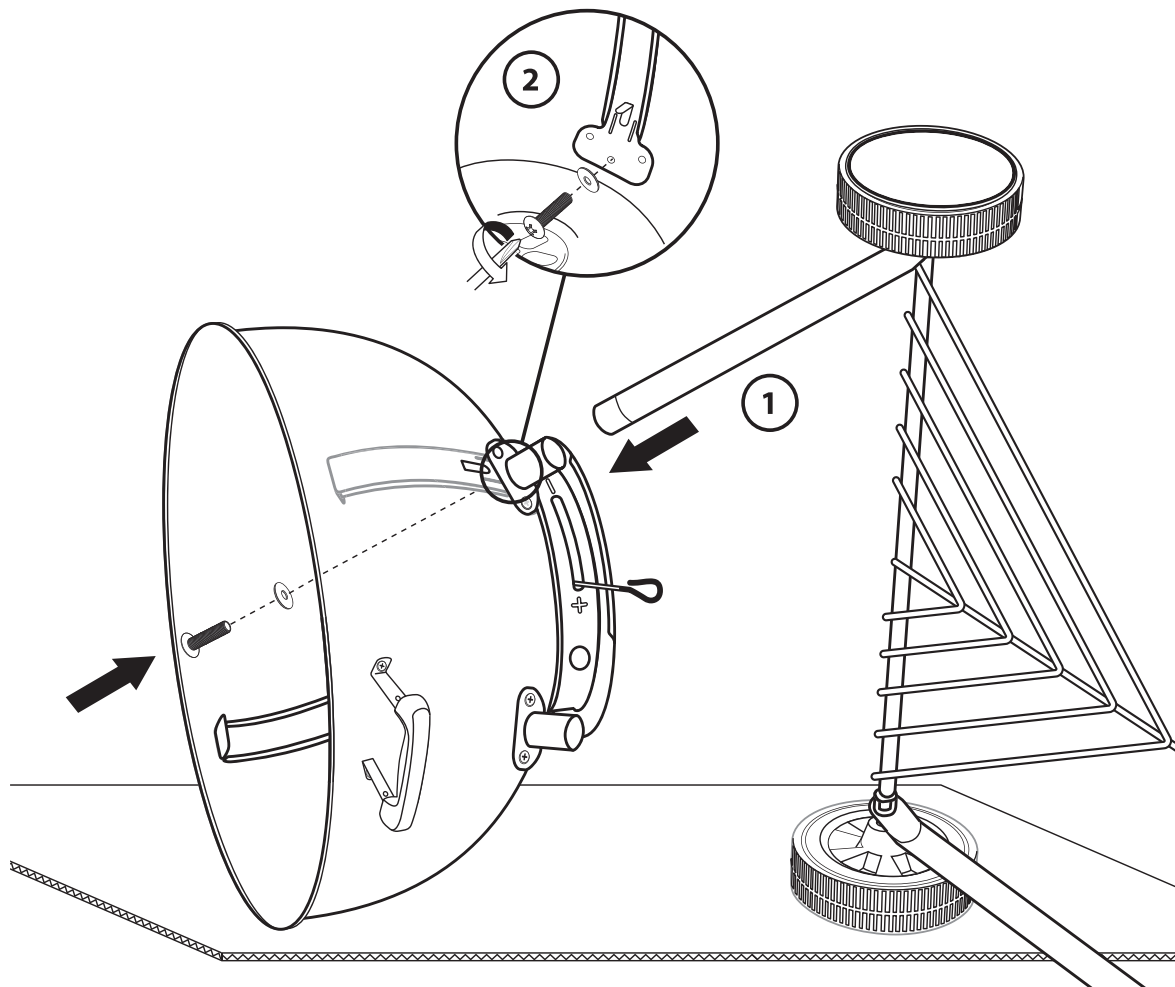




8

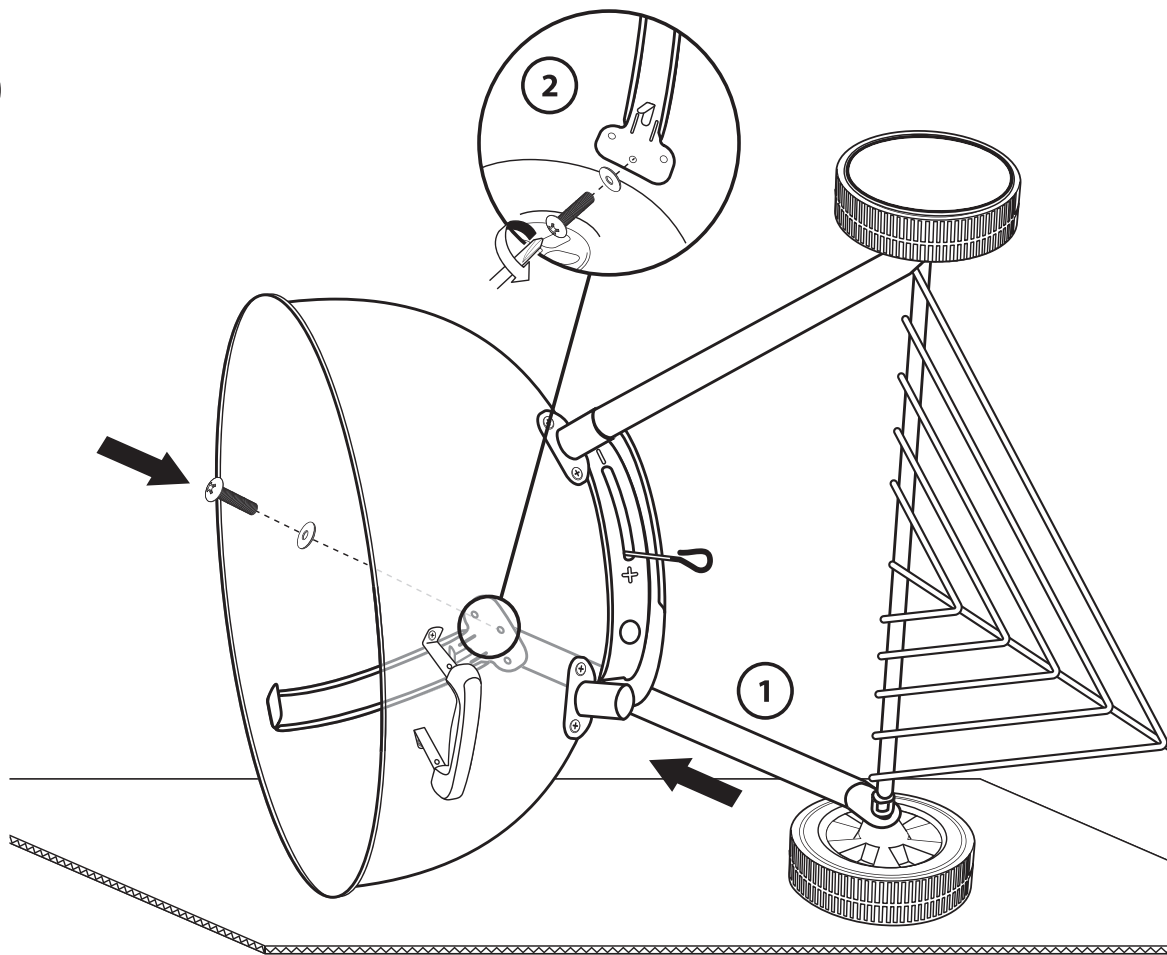


9

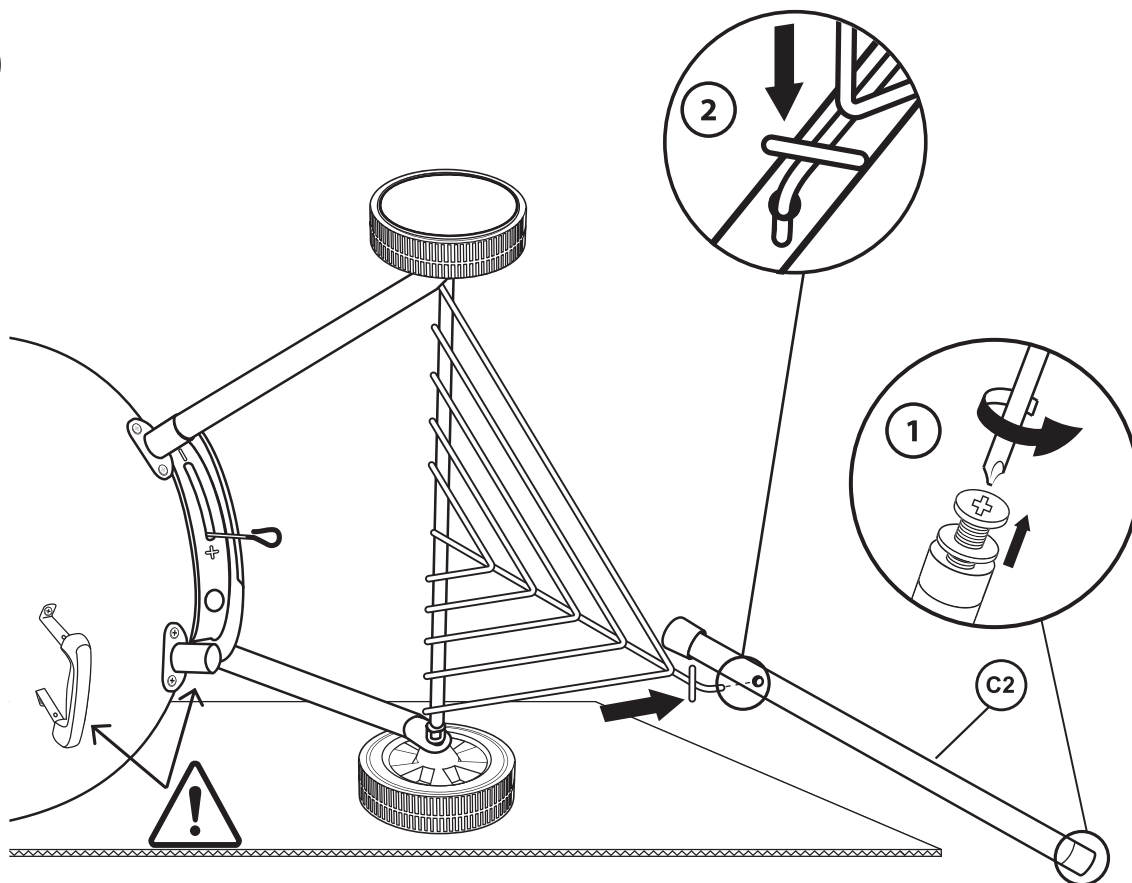




10

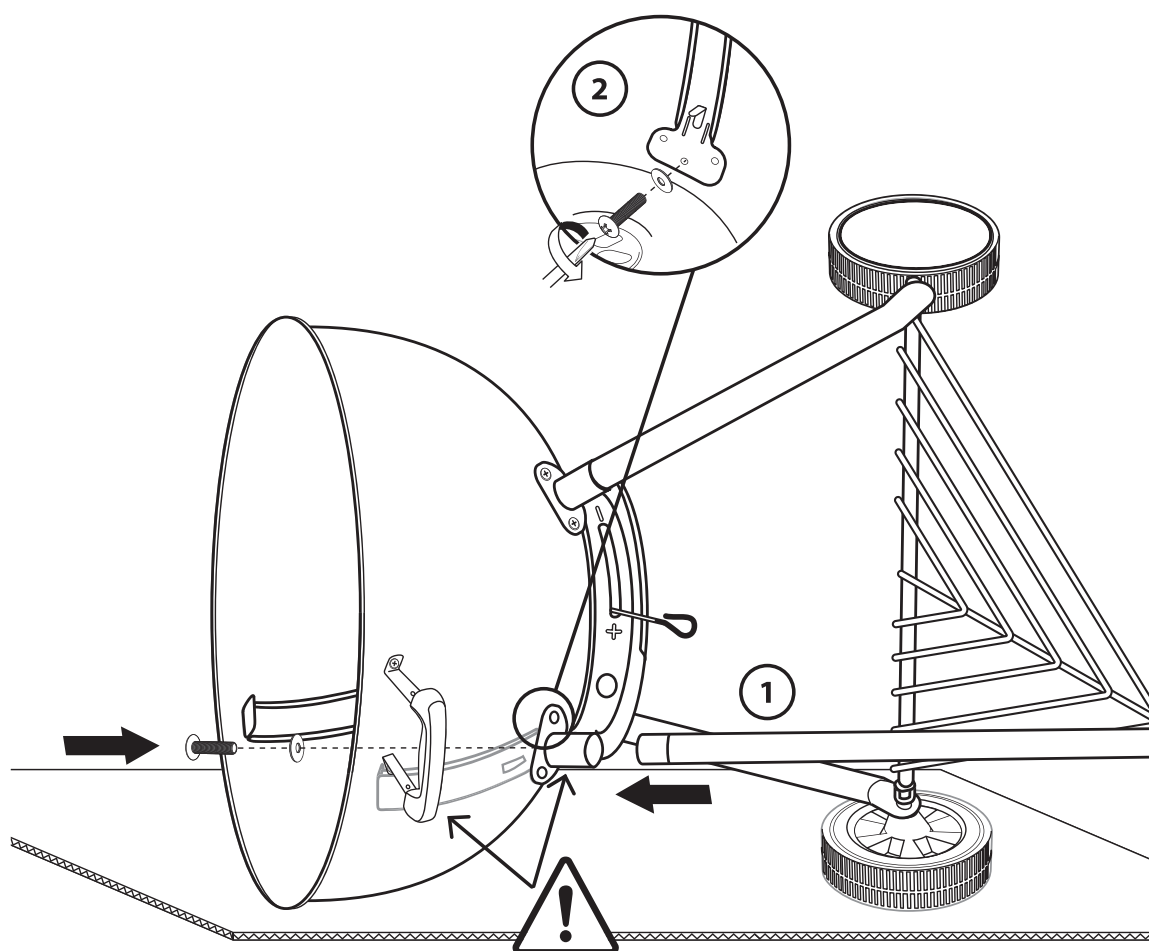


11



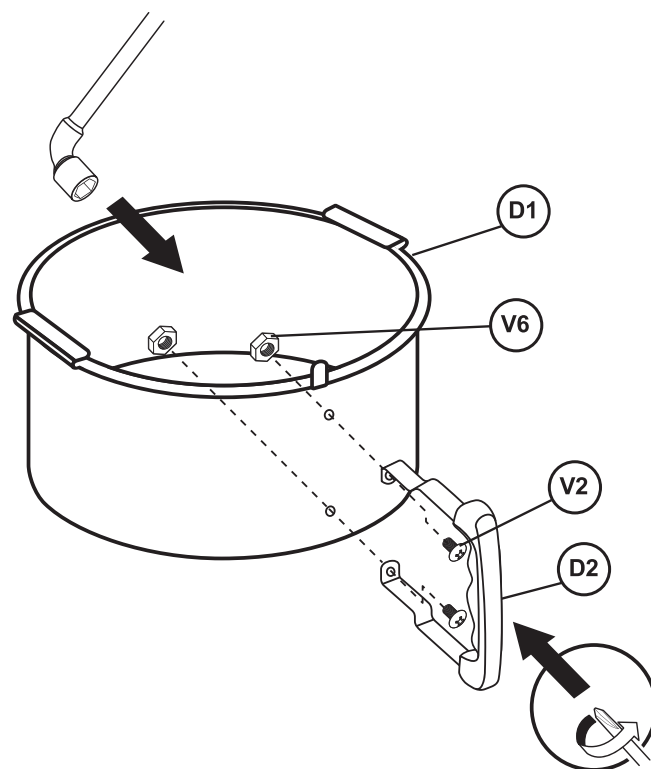


12

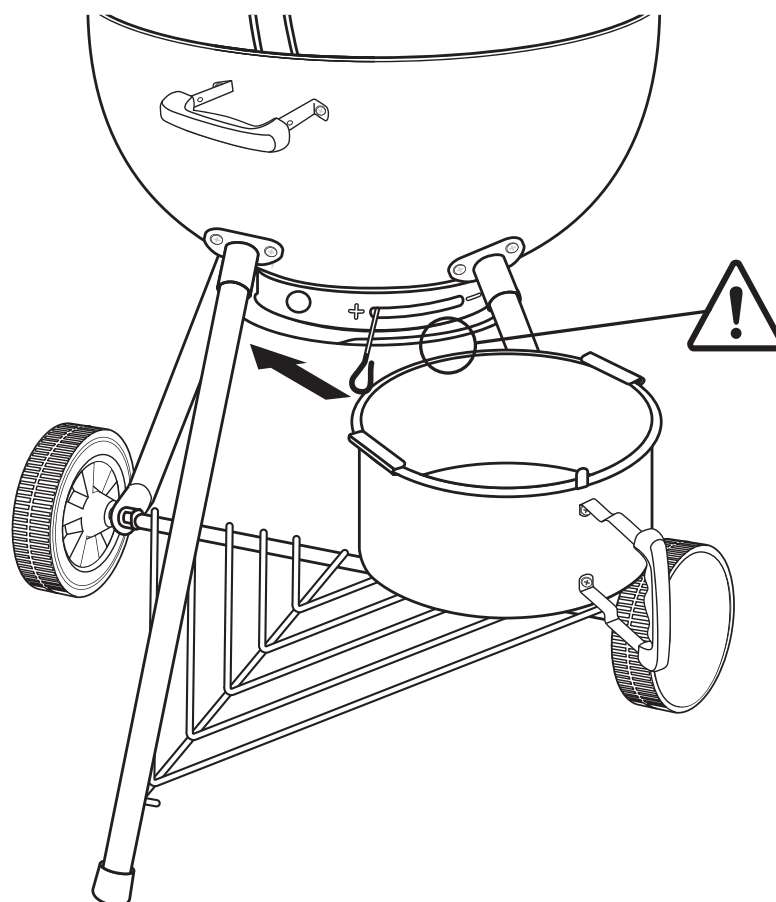




13

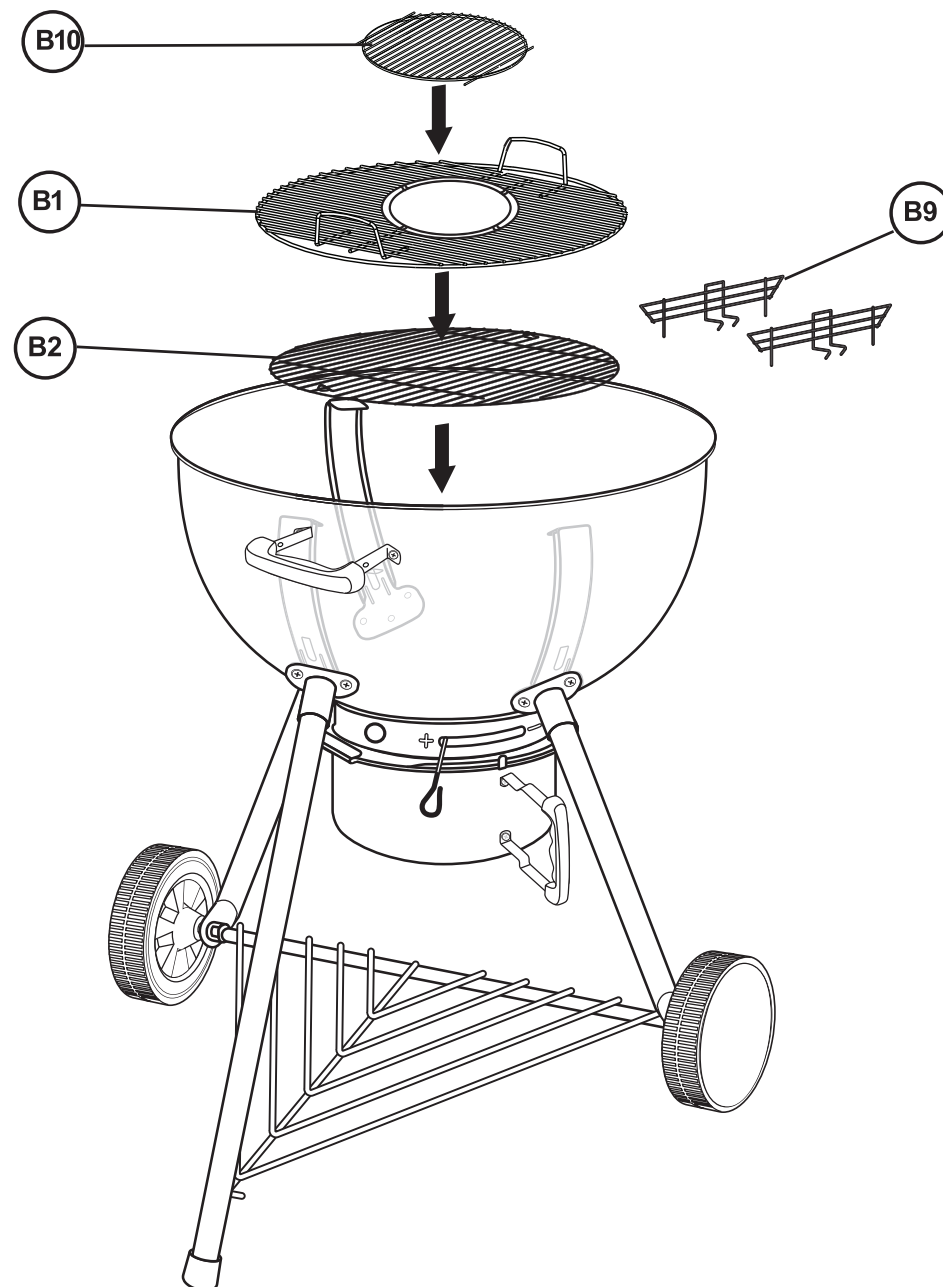


14



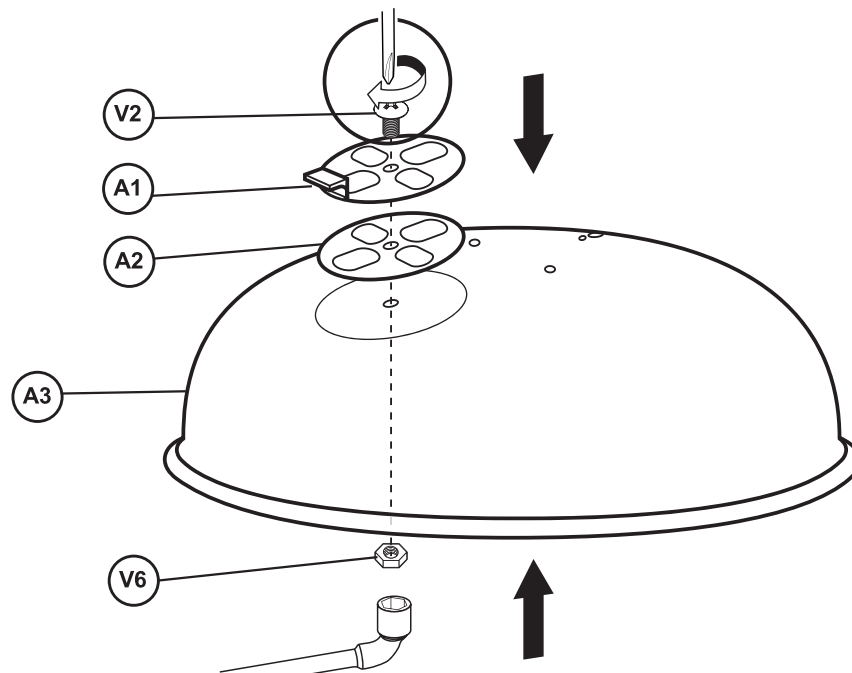


15

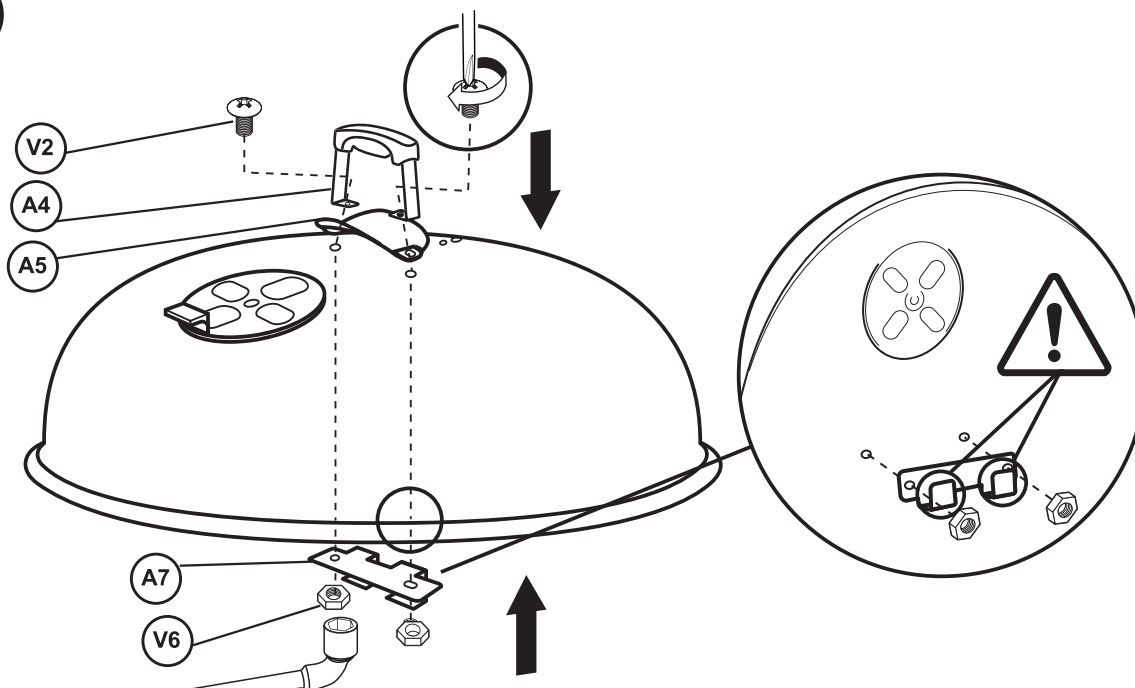




16

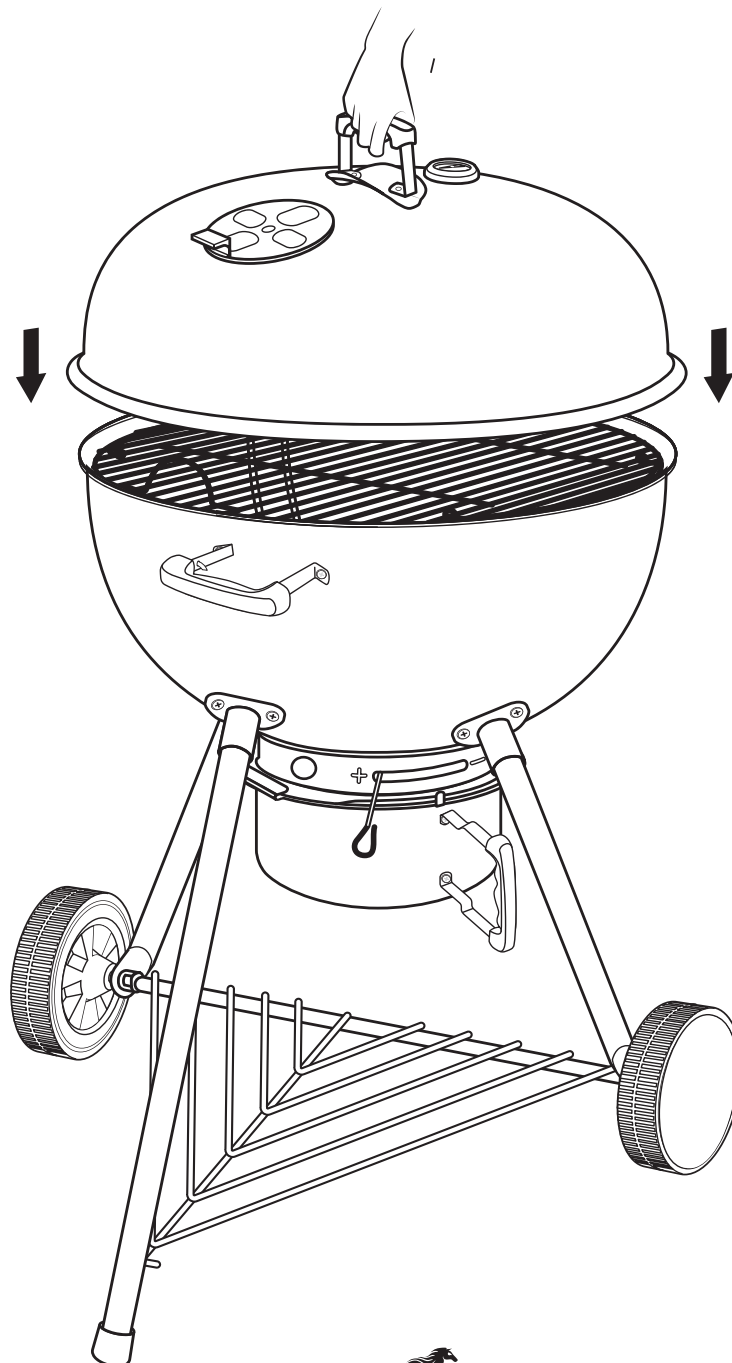
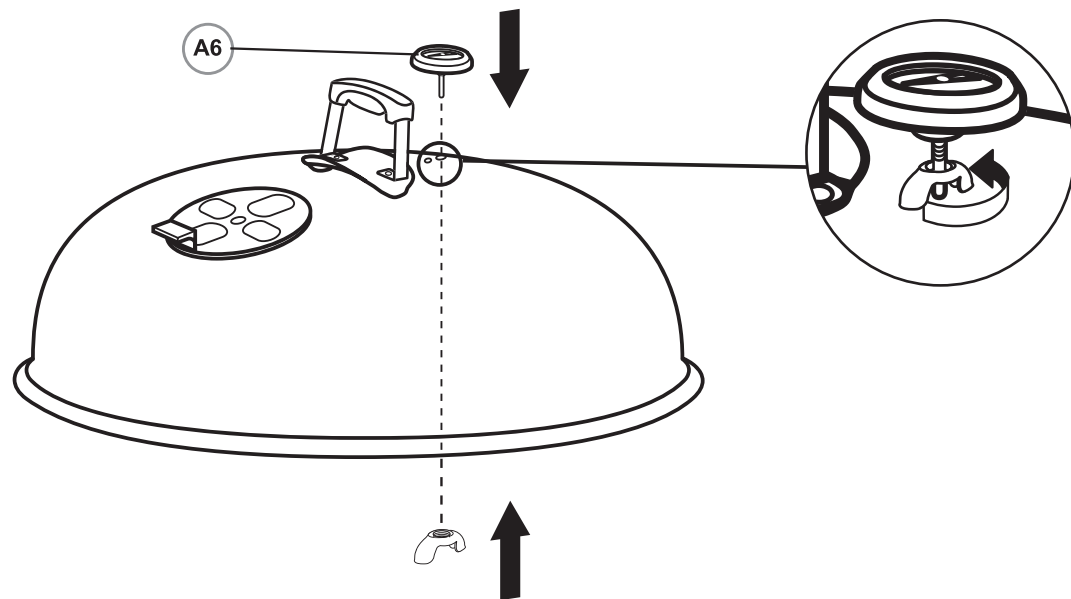


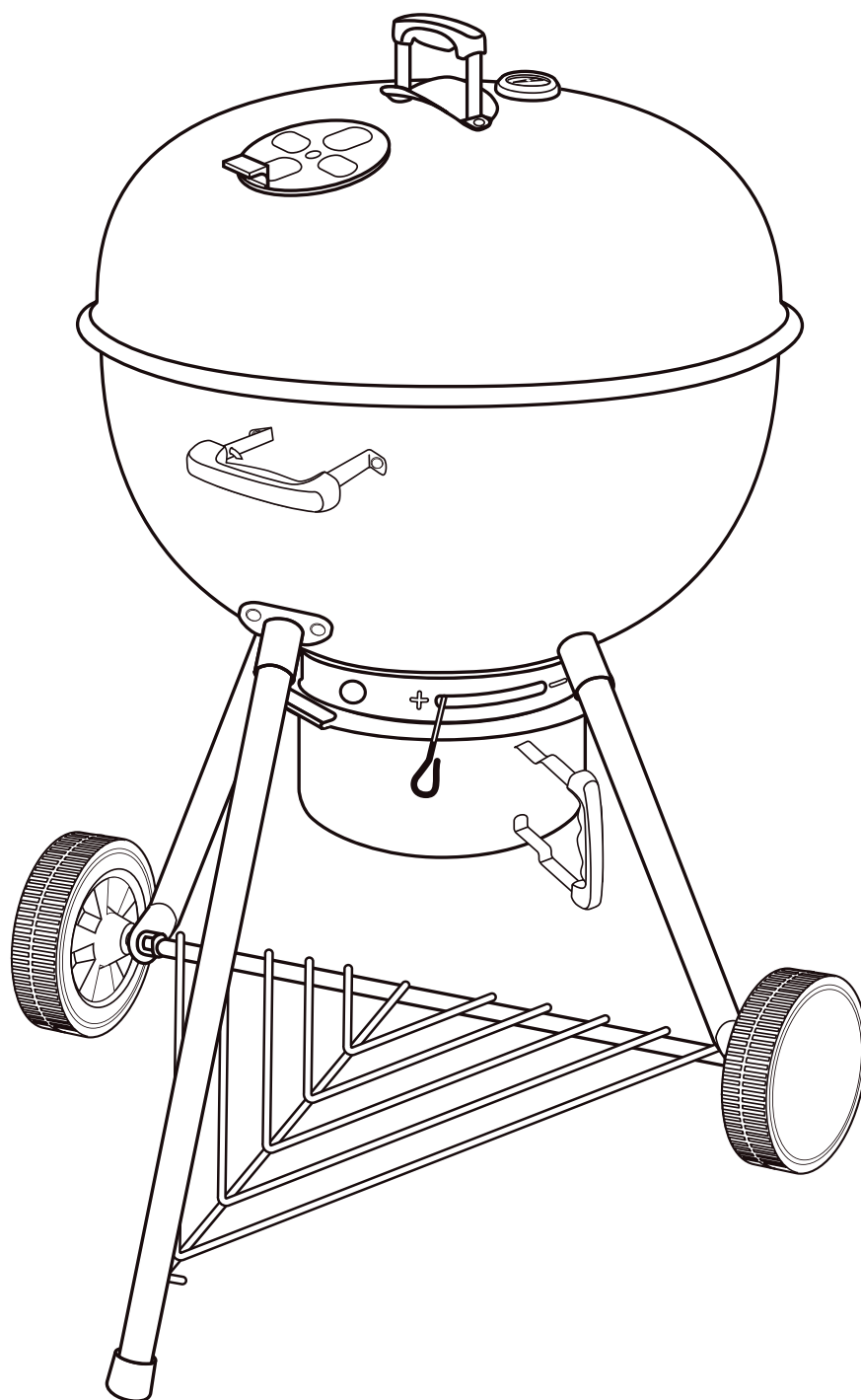
17





18







EN

Assembly and operating instructions



Welcome to the world of Mustang grills

We are happy that you ended up choosing a Mustang grill. Mustang wants to be your barbecue buddy and ensure the grilling experience of your dreams. Mustang was born out of the desire to enjoy unhurried and relaxed cooking together with family and friends, and this is the idea we also want to share with you.

The Mustang grills and accessories are carefully designed and finished, and we are proud to represent them. Our long experience and expertise can be seen in all of our products. They include all essential functions and features. We are sure that this grill will bring you joy for a long time, as long as you remember to maintain and clean your grill according to the instructions in this manual.

The most extensive barbecue product selection

Mustang is a brand owned by the Finnish company Tammer Brands Oy. Mustang offers all appliances, supplies, accessories and spare parts needed for grilling, as well as an extensive product selection for smoking food and making pizza. We know the barbecue culture inside and out, so we can ensure that you have access to the most suitable and modern products. Mustang is the only brand you need for a successful barbecue.

After sales service:

Tammer Brands Oy,
tel. +358 3 252 1111
Viinikankatu 36,
FI-33800 Tampere, FINLAND

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com

EN



Read the manual before using the grill and save it for later use.

Follow us on social media



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla



Table of contents

Assembly instructions	3
Before you begin assembly	4
Safety instructions and warnings	26
Placing the grill	26
General safety instructions	27
Using the charcoal grill	28
Measures to perform before using the product for the first time	28
Measures to perform before each use	28
Igniting the charcoal grill with a match or long lighter	28
Igniting the charcoal grill with a chimney starter	29
Grilling at high temperatures	30
Grilling at low temperatures	30
Indirect grilling	30
Baking and roasting	31
General information about regulating the temperature	31
Adding coals or briquettes during grilling	32
Charcoal quantity	32
Charcoal quantity in indirect grilling	32
Turning off your grill	33
Grease fire	33
Flame flaring up	33

EN



Useful tips	34
General instructions for grilling	34
Marinades	34
Preventing food from sticking to the grill	34
Grilling temperature guide	35
Cleaning and storing the grill	37
Grill grates and griddles	37
Ash removal	37
Outer surfaces and steel parts of the grill	38
Maintenance	38
Storage	38
Optional accessories	39
Baking/pizza stone	39
Cast iron griddle	39
Shallow cast iron pan	40
Cast iron wok	40
Troubleshooting	41
Warranty	41

EN



Safety instructions and warnings

When starting to use this charcoal grill, you shall be obligated to carefully read through and pay attention to the warnings and safety instructions in this manual before using the grill. This grill has been manufactured according to standard EN1860-1.

Symbol explanations:  DANGER!  NOTE!

Placing the grill

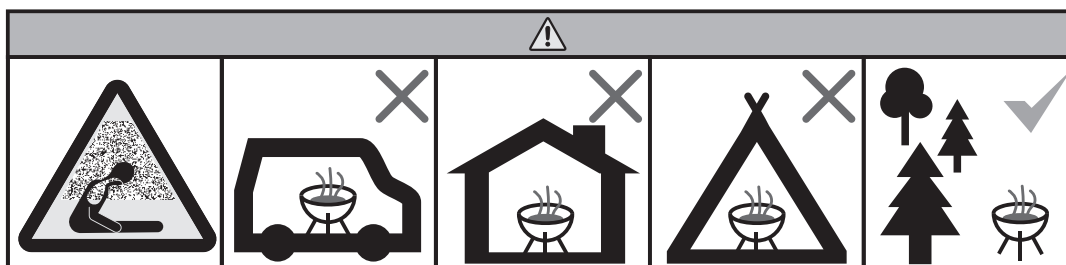
 This grill is intended for outdoor use only. Never use it indoors or in enclosed spaces. Check the things to consider below.

- Only use the grill outdoors.
- Do not use the grill next to a wall, in a garage, camper or trailer or another enclosed space, or indoors.
- Ensure that the grill is placed at least two meters away from flammable materials.
- Do not place the grill under a sunshade or canopy due to a risk of flaring.
- Ensure that a fire blanket/extinguisher and a first aid kit are available near the grill.
- Ensure that the grill is placed on a horizontal and heat-resistant surface, since hot embers may fly or drop out of the grill during normal use.
- Do not place the grill on or near sensitive surfaces, since grease and marinades may spill and splash out of the grill during normal use.
- Do not use the grill as a fireplace.

 Failure to follow these instructions when placing the grill will cause a risk of fire.

 Using the grill indoors or in an enclosed space will cause a risk of carbon monoxide poisoning.

EN





General safety instructions



Using the charcoal grill for other than its intended purpose may pose a danger. Structurally modifying the grill, even in the smallest ways, is entirely forbidden. Check the things to consider below.

- Follow the instructions of assembly carefully and ensure that no parts are left uninstalled during the assembly. If you do not follow the instructions or you have not installed all parts, you may experience problems when using the appliance. The user is responsible for correctly assembling the grill.
- Only use kindling compliant with standard EN1860-3. Do not use spirits, gasoline, alcohol or any similar chemicals to ignite the grill.
- Use caution when adding barbecue fluid on the coals. Do not allow the barbecue fluid to leak through the coals to the ground. The fluid can catch fire under the hot grill.
- Do not add barbecue fluid on burning charcoal or hot embers.
- The grill will heat up during use, so take special care if there are children, seniors or pets close to the grill.
- The grill works best with hardwood coals or briquettes.
- Do not burn firewood in the grill.

- Do not keep flammable materials or liquids in the immediate vicinity of the grill.
- Pay attention to the smoke caused by the grill; do not use the grill near open windows.
- Do not leave the grill unattended while it is in use.
- Wear heatproof mitts when using the grill.
- Do not use water to extinguish the grill: the water may damage the ceramic surfaces. Extinguish the grill by smothering the embers.
- Do not move the grill if it is being used or hot after use.
- Always check the grill before use in case of damage or wear. If necessary, replace any damaged parts.
- Do not use the grill if it is not functioning normally.
- Do not allow children to use the grill.
- Alcohol, prescription medication and intoxicants of all kinds may affect the user's ability to operate the grill in a safe and appropriate manner.



When opening the hood of the grill, first lift the hood slightly to let air into the embers slowly and safely. This way, you can avoid excess flaring and damage.

EN



Using the charcoal grill

Measures to perform before using the product for the first time

When using the product for the first time, the main purpose is to ensure its functionality and check any loosening of the steel parts caused by thermal expansion.

1. Check that the grill is assembled according to instructions.
2. Ignite the grill according to instructions.
3. Let the charcoal burn out and wait for the grill to cool down completely.
4. Check all screws and tighten them as needed.
5. Your grill is now ready for use.

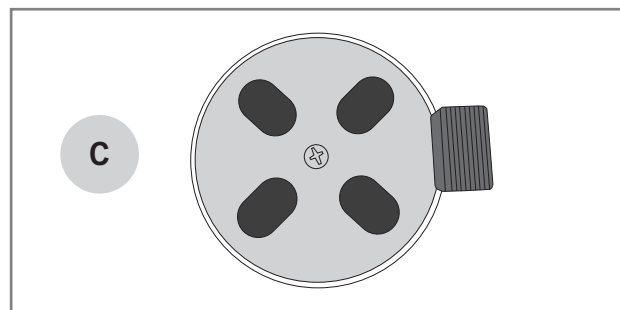
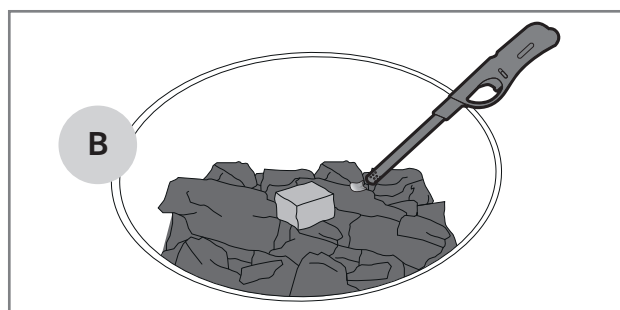
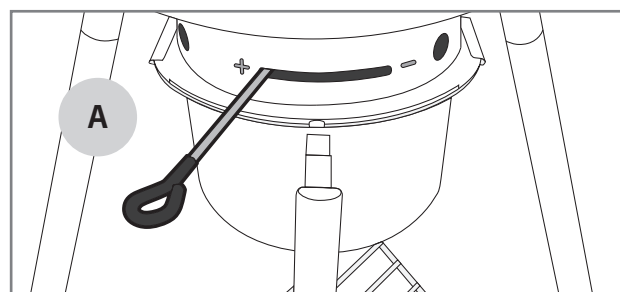
i Do not use the grill if the grill is damaged or it is missing parts.

i Do not add too much charcoal into the grill since excess heat may damage it.

Igniting the charcoal grill with a match or long lighter

Only use hardwood coals or briquettes in the charcoal grill. Only use kindling compliant with standard EN1860-3 for igniting the grill.

1. Open the hood of the grill and remove the grate.
2. Place about three handfuls of charcoal on the grate.
3. Also place a Mustang firelighter among the charcoal.
4. Open the lower air valve fully (A).
5. Ignite the firelighter with a long match or lighter (B).
6. When the firelighters have ignited, close the hood and open the hood's air valve fully (C).
7. When the embers or briquettes have turned light gray, the embers are ready for cooking.
8. Adjust the air valves to the desired point.
9. The grill is now ready for use.



Measures to perform before each use

To operate the grill safely and appropriately, you need to perform a few checks before each use. Carefully go through the checklist below:

1. Check that the grill is placed according to instructions.
2. Check that there are no flammable materials or liquids in the immediate vicinity of the grill.
3. Remove any leftover ash from the firebox.
4. Clean and grease the grill grate or griddle with cooking oil.
5. Ignite the grill according to instructions.

! Do not use the grill if the grill is damaged or it is missing parts.

EN



i Do not use firewood or other wooden items to fuel the grill. Using the wrong type of fuel may damage the grill. Damage caused by unsuitable fuel is not covered by the warranty.

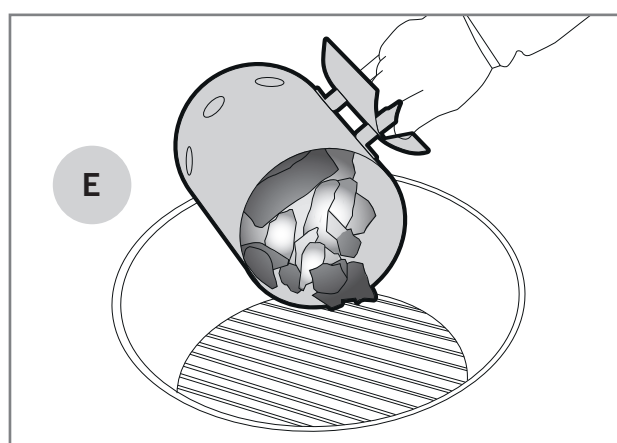
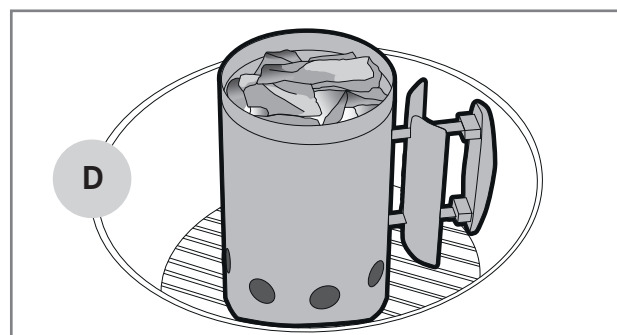
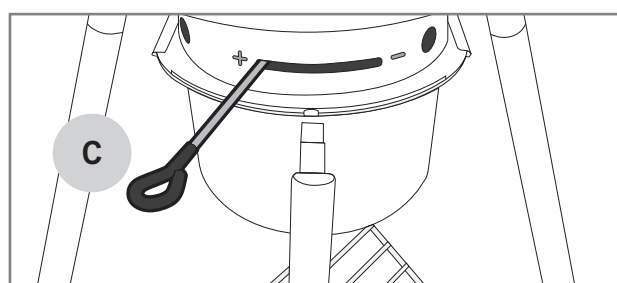
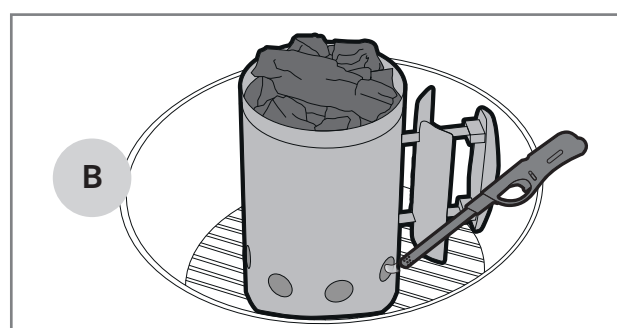
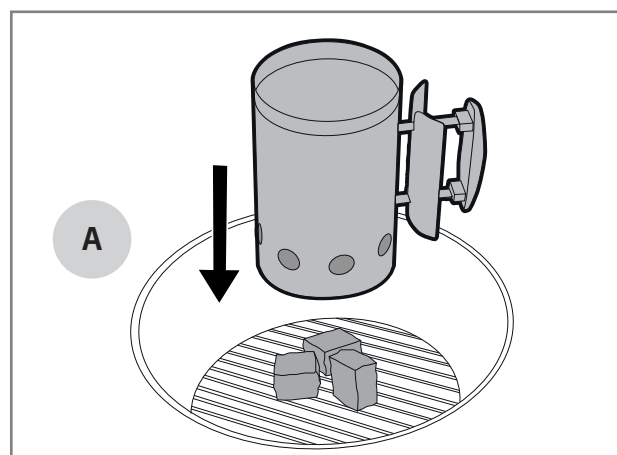
i Do not use gasoline, alcohol or any similar chemicals to ignite the grill.

i Use caution when adding barbecue fluid on the coals. Do not allow the barbecue fluid to leak through the coals to the ground. The warranty does not cover damage to the grill or its surroundings caused by leaked barbecue fluid.

Igniting the charcoal grill with a chimney starter

For a quick barbecue, you can ignite the grill with a chimney starter. The Mustang chimney starter is sold separately.

1. Open the hood of the grill and remove the grate.
2. Place a few Mustang firelighters on the grate (A).
3. Position the chimney starter directly on top of the firelighters.
4. Fill the chimney starter with Mustang coals or briquettes.
5. Ignite the firelighters through the chimney starter's airholes using a long match or lighter (B).
6. Open the lower air valve fully (A).
7. The coals/briquettes will be ready for use when you see flames on top of the chimney starter (D).
8. Place the burning coals/briquettes carefully on the charcoal grate (E). Remember to wear mitts!
9. Close the hood and adjust the air valves to the desired point.
10. The grill is now ready for use.



EN



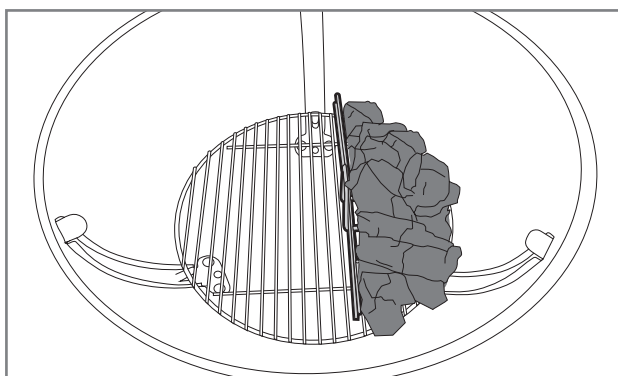
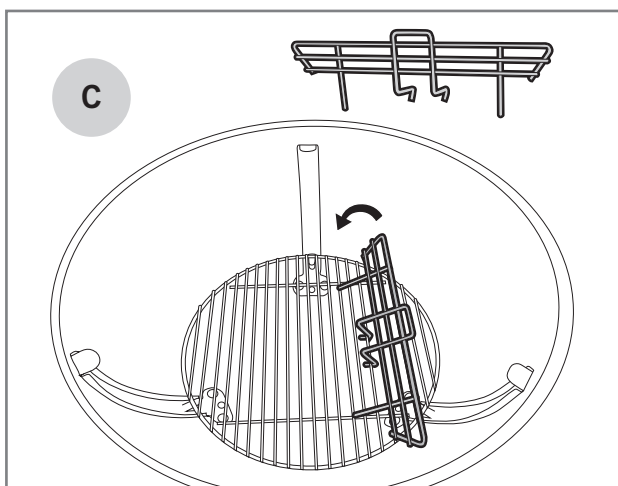
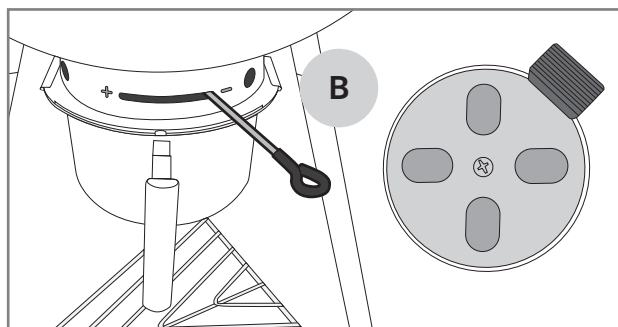
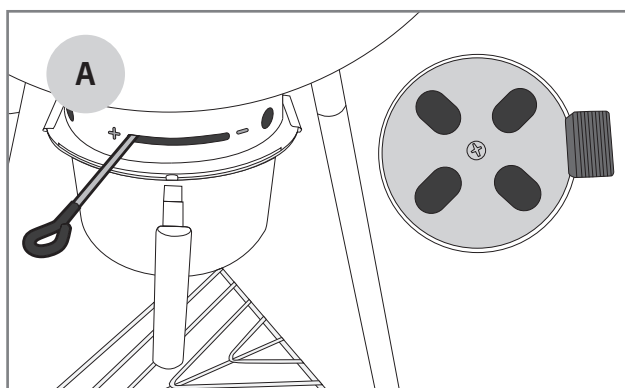
Grilling at high temperatures

Foods that require quicker cooking are usually grilled at higher temperatures, 220–300°C. This way, the outer surfaces of the foods become crisper while the inner parts stay juicy.

1. Ignite the grill according to instructions.
2. Monitor the temperature of the thermometer on the hood.
3. When the desired temperature has been reached, leave the upper and lower air valves fully open (A).
4. The grill is now ready for use.



Open the hood of the grill carefully to let air into the embers slowly and safely. This way, you can avoid excess flaring and damage.



Grilling at low temperatures

Especially with large pieces of meat, a longer grilling time at a lower temperature is recommended. This way, the meat becomes tender and does not dry up as easily. A low grilling temperature is also suitable for more sensitive ingredients. Instructions for grilling at low temperatures:

1. Ignite the grill according to instructions.
2. Monitor the temperature of the thermometer on the hood.
3. When you reach the desired temperature, set the upper and lower air valves as closed as possible (B).
4. Some models allow you to limit the direct heat with charcoal dividers (C).
5. The grill is now ready for use.



Wear heatproof mitts when adjusting the air valves.

Indirect grilling

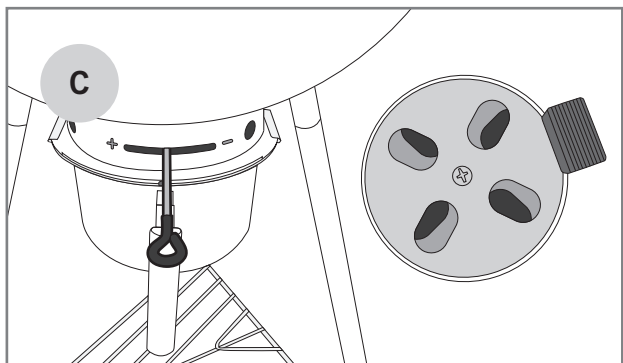
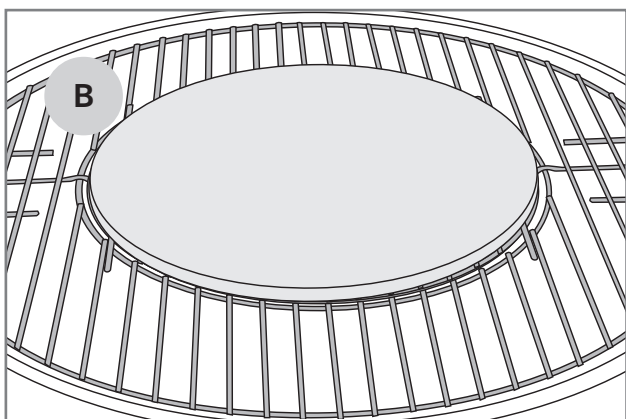
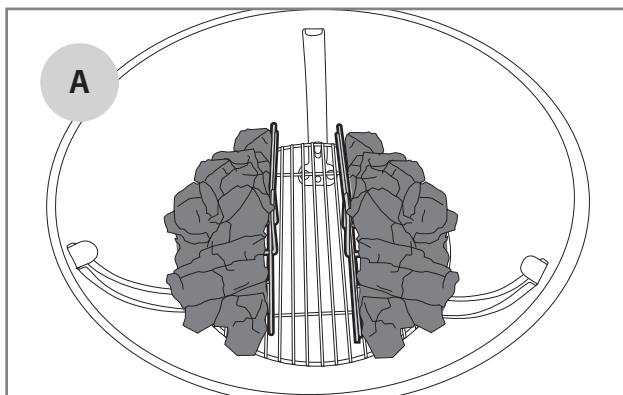
Indirect grilling allows you to prepare dishes that require more time, such as whole roasts, chicken broiler and fish. Indirect grilling is also used for preparing pieces of meat that have been seared through direct heat. For indirect grilling, the coals are placed only on one side of the charcoal grate. In some models, you can use grill dividers (C).



Baking and roasting

The charcoal grill is also great for roasting when using a separate baking stone. The Mustang baking stones are sold separately.

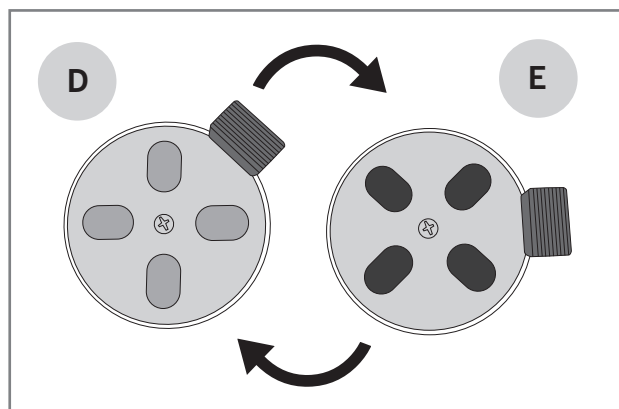
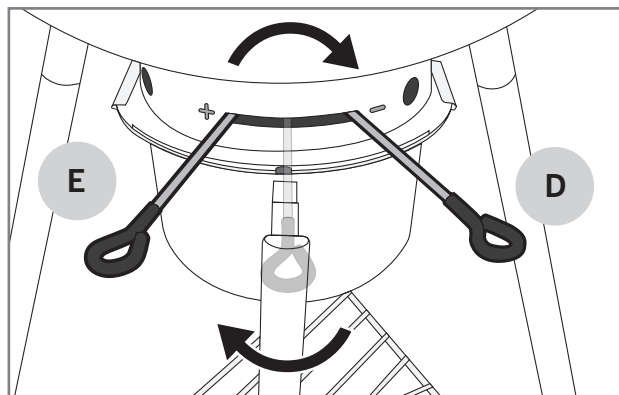
1. Place the coals on both sides. In some models, you can use charcoal dividers (A).
2. Ignite the grill according to instructions.
3. When the firelighters have burned out, open the hood and put the baking stone in its place (B).
4. Close the hood, keep the air valves fully open and let the embers light up properly.
5. Monitor the temperature of the thermometer on the hood.
6. When the desired temperature has been reached, set both air valves to the mid-range (C).
7. The grill is now ready for use.



General information about regulating the temperature

You can regulate the temperature of the charcoal grill by changing the air flow. The temperature is also affected by the quantity and quality of charcoal. Below is a list of the essentials of heat regulation:

1. The lower air valve supplies air into the grill, while the upper valve removes it.
2. The lower air valve allows for rough temperature adjustment.
3. The upper valve is used to fine-tune the temperature.
4. When you want to increase the temperature, the grill needs more air (D-E).
5. When you want to lower the temperature, you need to limit the grill's air supply (E-D).



EN

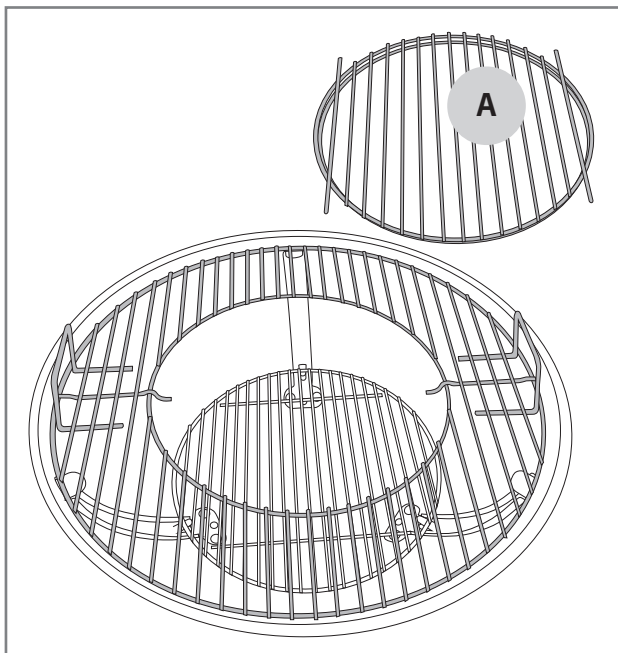


Adding coals or briquettes during grilling

When grilling good for a longer time, you may need to add coals or briquettes into the grill. The easiest way to do this is via the hatch on the grate. If you wish to add coals or briquettes while grilling, follow the steps below:

1. Open the hood.
2. Remove the grate. On some models, you can simply open a separate grate in the middle of the grate (A).
3. Add the coals or briquettes using long barbecue tongs and wearing mitts.
4. Put the grate back on the grill or close the separate grate in the middle of the grate.
5. Close the hood.

i Whenever the hood is opened, the temperature inside the grill will change. This may alter the cooking time.



Charcoal quantity

Choose the quantity of coals according to the food you are grilling and how you want to grill it. If you are grilling the food quickly on a high temperature, you can use the following table:

Grill diameter	Charcoal quantity
< 47 cm	0.3 – 0.5 kg
47 cm	0.6 – 0.8 kg
57 cm	1.0 – 1.2 kg

Charcoal quantity in indirect grilling

Indirect grilling at low temperatures will require you to add coals during grilling. You can use the indicative table below to estimate the quantity of coals needed:

Grill diameter	Charcoal quantity	Additional charcoal needed per hour
< 47 cm	0.2 – 0.3 kg	0.3 kg
47 cm	0.3 – 0.4 kg	0.3 kg
57 cm	0.4 – 0.5 kg	0.4 kg

EN

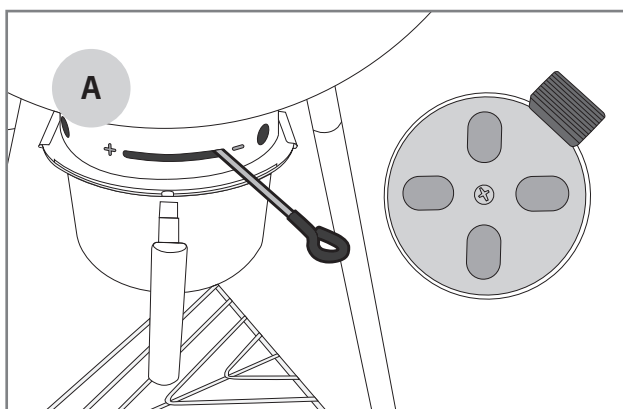


Turning off your grill

When you have stopped using the grill, extinguish the grill following these steps:

1. Close the hood.
2. Close all air vents fully (A).
3. Keep the hood and the air valves closed until the next day to ensure that the embers have been extinguished and the grill has cooled down.

i Do not use water to extinguish charcoal. Throwing water on hot charcoal may damage the grill.



Grease fire

Always remove extra grease or marinade from the bottom and walls of the grill, charcoal grate and grill grate.

If excess grease accumulates in the grill, the grease may start burning and cause a grease fire. The fire may damage the grill and the surroundings and be hazardous.

Please pay attention to the fire hazard, particularly when grilling large amounts of high-fat meats, in which case the grease from the meat will gather in the bottom of the grill.

Flame flaring up

The flame flaring up occasionally is a normal reaction in a charcoal grill. It also adds taste to the food. If the flame flares up often, the grill's inner temperature increases and more grease drops from the food being grilled. In turn, these phenomena increase the risk of grease fires. This is why the flaring should be prevented through measures taken in advance.

1. Remove extra grease from the meat.
2. Aim to grill meat at the correct temperature.
3. Ensure that there is no extra grease or marinade on the bottom of the grill or the grill walls.
4. Keep the hood closed as often as possible.

i When you grill with the hood closed, the grill's temperature will be more even and easier to control.

EN



Useful tips

General instructions for grilling

Grilling is very easy and relaxing once you keep a few rules in mind and make use of these general grilling instructions:

- **Wait until the coals or briquettes have properly lit up.** When they have turned light gray, the embers are ready for cooking.
- **The grill must heat up properly.** The ceramic casing retains heat efficiently, which helps with temperature regulation. Once the grates and griddles are sufficiently hot, food sticks to them less and the foods get a proper grilled surface.
- **Do not grill with dirty supplies.** Old marinades and food scraps easily stick to the grate and the food. Clean the grilling grids after each use. This way, they are ready for the next grilling session.
- **Keep the grilling supplies close at hand.** Controlling the proper grilling times and temperatures is easier when you have all the supplies, seasonings, marinades and dishes you need close to the grill.
- **Grill with the hood closed as often as possible.** When you grill with the hood closed, the grill's temperature does not decrease unnecessarily, and grilling is quicker.
- **Flip the meats as little as possible;** once is sufficient. When the food is allowed to cook slowly on the grate/griddle, it gets a nicely seared surface.
- **Use a thermometer!** If you grill the food for too long, the food will become dry and lose its flavor. You can achieve the best results if you also get a meat thermometer.
- **Let the meat settle for 10–20 minutes** before cutting/serving it. While the meat settles, its temperature becomes more even and the juices do not flow out excessively when cutting the meat.

Marinades

The use of marinades is very common in grilling. Their purpose is to season the grilled food to taste. However, marinades also cause the food to stick to the grates. Similarly, oily marinades may spill on the firebox and cause the flame to flare up, or even cause grease fires. With these few tips, you can reduce the problems caused by marinades:

1. Try to wipe extra marinade off the food before putting them on the grill.
2. If you add marinade during the grilling, always use a cooking brush. Do not pour the marinade on the food straight from a bottle.
3. Opt for dry rubs during grilling.

i Do not use leftover marinade from preparing raw meat to season cooked food. In this case, the bacteria from the raw meat will transfer to the cooked food.

Preventing food from sticking to the grill

Food sticking to the grate or griddle is a common phenomenon for all barbecue cooks. Here are a few tips to avoid excessive sticking:

1. Pre-heat the grill so that it is sufficiently hot.
2. Clean the grates and griddles before putting food on the grill.
3. Spread oil on the grilling surface and the food before putting it on the grill.
4. Try this: Cut an onion in half and rub the grill grate with the onion before you start grilling. The food will not stick to the grate.
5. Do not flip the food on the grill too quickly; let the surface be grilled properly.



Grilling temperature guide

Below is a list of the indicative grilling times and temperatures for the most common ingredients. Elements such as wind, rain, outdoor temperature and the cleanliness of the grill may affect the time required.



Beef

Ingredient	Thickness / weight	Grilling method	Grilling time
Tenderloin / sirloin steak	ca. 2 cm	Direct high heat	2.5 – 3.5 min per side
Tenderloin / sirloin steak	ca. 5 cm	Direct high heat Indirect medium heat	2.5 min per side 8 – 10 min
Whole tenderloin	ca. 1.5 kg	Direct high heat Indirect medium heat	3 min per side 20 – 30 min
Roast	ca. 1.5 kg	Direct medium heat Indirect medium heat	3 – 4 min per side 30 – 40 min
Hamburger patty	ca. 2 cm	Direct high heat	2 – 3 min per side
Inner temperature			
Rare – almost rare		47 – 51 °C	
Medium		52 – 58 °C	
Almost done – well done		59 – 66 °C	

EN



Pork

Ingredient	Thickness/weight	Grilling method	Grilling time
Filet steak, chop	ca. 2 cm	Direct high heat	2 – 2.5 min per side
Tenderloin	ca. 600 g	Direct high heat Indirect medium heat	3 min per side 20 – 30 min
Ribs	ca. 1.5 kg	Indirect medium heat Direct high heat	60 – 90 min 4 min per side
Loin	ca. 3 cm	Direct medium heat Indirect medium heat	2.5 – 3 min per side 15 – 20 min
Raw sausage	ca. 400 g	Direct low heat	2 – 3 min per side
Inner temperature			
Well-done filet		65 – 70 °C	
Well-done, other ingredients		65 – 70 °C	



Chicken and turkey

Ingredient	Thickness/weight	Grilling method	Grilling time
Breast filet	ca. 200 g	Direct medium heat	5 – 6 min per side
Leg	ca. 120 g	Direct medium heat	5 – 6 min per side
Wingsit	ca. 500 g	Direct medium heat Indirect medium heat	6 – 10 min 30 – 40 min
Whole chicken	ca. 900 g	Indirect medium heat	60 – 75 min
Inner temperature			
Well-done		75 °C	



Fish

Ingredient	Thickness/weight	Grilling method	Grilling time
Thin filet	ca. 200 g	Direct medium heat	2 – 3 min per side
Thick filet	ca. 120 g	Direct medium heat	5 – 6 min per side
Whole fish	ca. 500 g	Indirect medium heat	20 – 30 min
Inner temperature			
Rosé		45 – 50 °C	
Well-done		55 – 60 °C	

EN



Vegetables

Ingredient	Thickness/weight	Grilling method	Grilling time
Cooked corn		Direct medium heat	6 min
Tomato		Direct medium heat	6 min per side
Asparagus		Direct medium heat	3 – 5 min
Sliced potato		Direct medium heat Indirect medium heat	5 – 8 min 10 – 15 min
Uncooked potato		Indirect medium heat	45 – 60 min



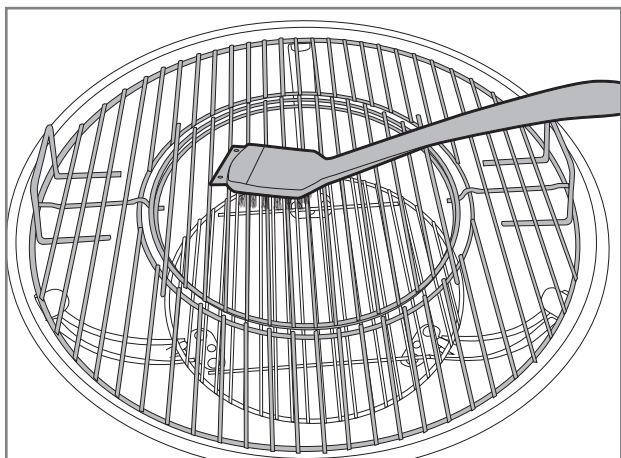
Cleaning and storing the grill

You can extend the service life of your grill significantly if you clean and maintain it regularly. If the grill does not heat up sufficiently or food sticks excessively to the grates, the grill has not been cleaned or maintained as instructed.

Grill grates and griddles

Always clean the grates and griddles immediately after use when the grill is still warm. Use a brush or scraper designed for cleaning grills.

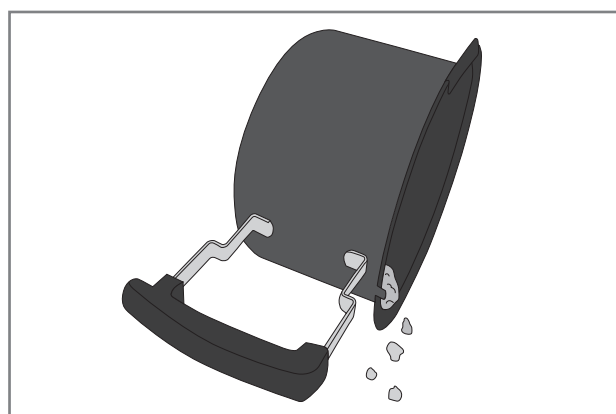
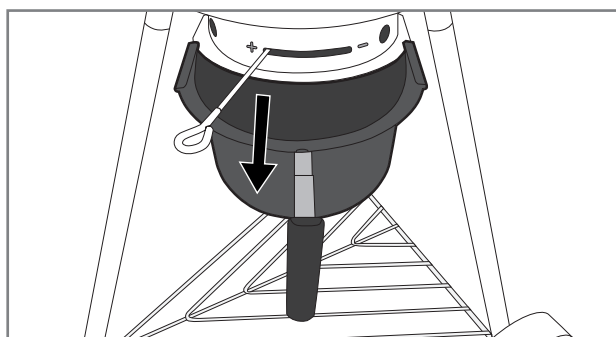
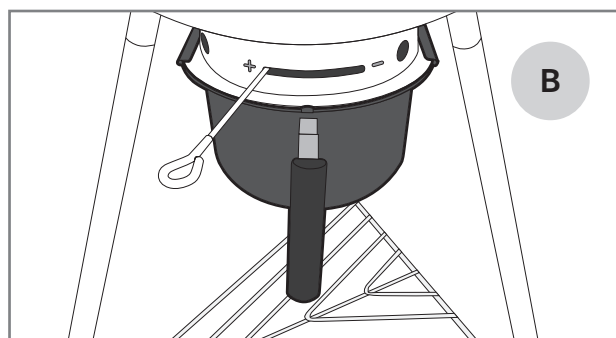
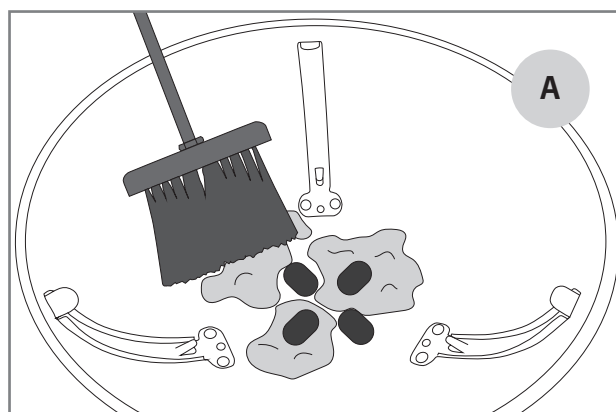
You can also wash grates and griddles with mild soap and warm water. Remember to dry and grease the grill grates and griddles thoroughly after washing them.



i Do not use a steel brush intended for welding to clean the grill. The warranty does not cover damage caused by such a steel brush.

Ash removal

When you are sure the embers have been extinguished and the grill has cooled down, you can brush the ashes through the lower valve (A) into the ash bucket (B).



EN



Outer surfaces and steel parts of the grill

You must also clean the outer surfaces and other steel parts of the grill regularly. You can follow the general instructions below for cleaning such components.

1. Clean the steel parts of the grill with Mustang grill cleaning fluid or mild dishwashing liquid and a cloth.
2. Do not forget to dry the cleaned parts carefully.
3. Do not use detergents for cleaning the surfaces with warning labels, as they may remove the text or other labels.
4. Clean all of the grill's outer surfaces at least three times a year so that stains do not stick to the surfaces.
5. Always test the suitability of a new detergent on an unnoticeable spot.

i Chloride and salt may cause the grill to rust. If the grill is being used in the immediate vicinity of seawater or a pool, the grill must be cleaned weekly.

Storage

Check these instructions if you stop using the grill for a longer time or you wish to put the grill into storage for the winter, for example. Proper storage prolongs the grill's service life and keeps it operational for many years. When storing the grill, follow these instructions:

1. Clean the grill completely according to the instructions in the manual.
2. Ensure that all grill grids are greased.
3. If the grill is stored outdoors, remove the grates and griddles from the grill. These parts need to be stored in a dry and warm space. It is also recommended that you wrap these parts into newspapers or similar so that the surfaces do not get scratched.
4. If the grill is stored outdoors, it is recommended that you purchase a high-quality cover for it that covers it all the way down. Ensure that air can circulate even under the cover.

i Do not store the grill in a place where snow falling from the roof can hit it. The warranty does not cover damage caused by snow and ice.

EN

Maintenance

We recommend that you treat the steel parts with a steel maintenance oil 2–3 times a year. You can find these oils in a store. This way, you can prevent stains and rust spots from appearing on the steel surfaces.

Verify the oil's suitability before use: first test it on a less visible spot.

Check the tightness of the screws on the air valves and handles regularly. Wide temperature fluctuations may cause the screws to loosen.

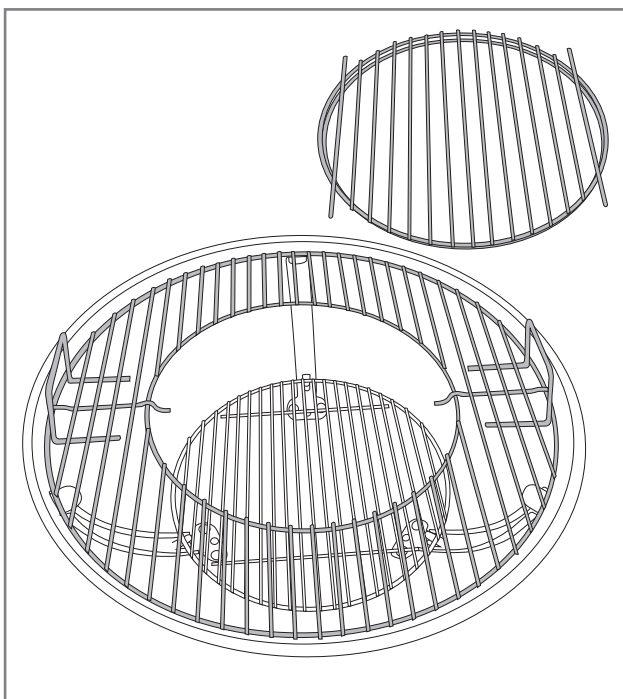
i Do not use an electric screwdriver to tighten the screws, as this may damage the screws or other steel parts. Damage due to the excessive tightening of the screws is not covered by the warranty.



Optional accessories

Some grills have a standard feature of a removable accessory grate, which can be replaced by Mustang Multigrill accessories.

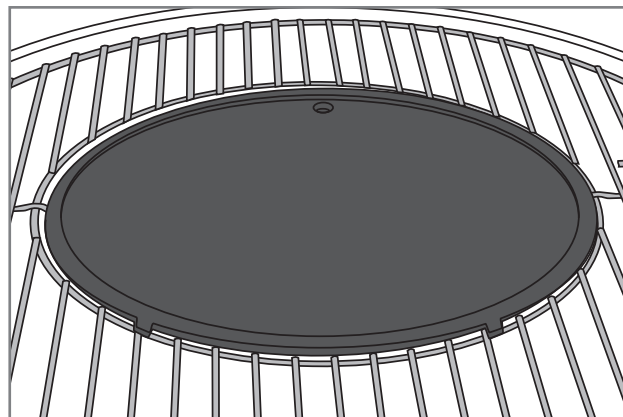
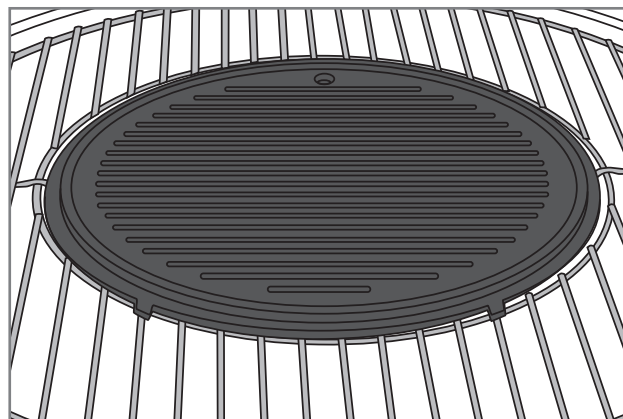
For models without the removable accessory grate, some of the accessories can be used directly on the grill grate.



Cast iron griddle

Product codes: 603434

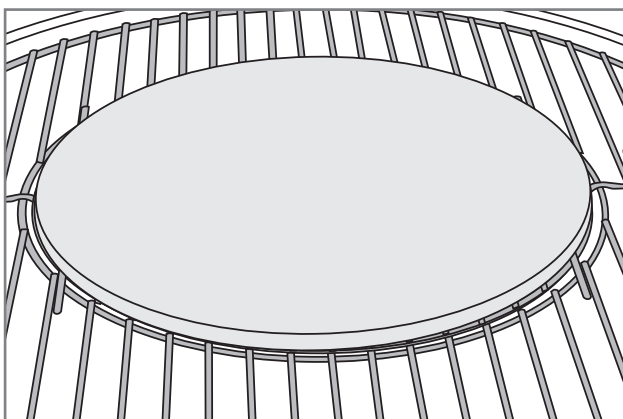
One side of the griddle has grooves, the other side is flat. Ø 30 cm.



Baking/pizza stone

Product code: 316871

The Mustang baking stone Ø 30.5 cm is made of durable cordierite. You can use the baking stone to bake bread, pie and pizza.



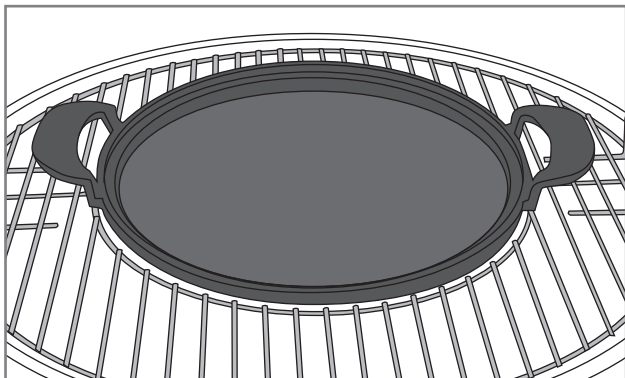
EN



Shallow cast iron pan

Product code: 603435

The shallow cast iron pan makes it easy to cook any type of food. Practical handles make lifting the pan out of the grill easy. Ø 30 cm.

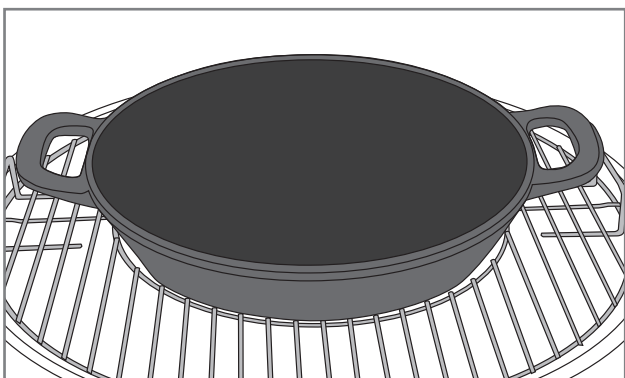


Cast iron wok

Product codes: 603438

Mustang cast iron wok pan is ideal for stir-frying a variety of vegetables and other dishes on the grill. Handles for easy lifting. Ø 30 cm.

EN



Troubleshooting

Malfunctions may occur in all grills. These malfunctions are usually easy to fix. If you cannot find a solution for your problem in the table below, please contact the seller.

Problem	Possible cause	Solution
The air valves are not working properly.	The screws of the upper valve are too tight.	Loosen the screw inside the hood.
	The valves are stuck due to dirt and grease.	Loosen the screws of the valves and clean the valves.
The grill does not light up.	The air valves are closed.	Open the air valves.
	The lower valve's holes are blocked.	Remove excess ash from the bottom of the grill.
The grill is not heating sufficiently.	The fire is not getting enough oxygen.	Open the lower air valve fully.
	The lower valve's holes are blocked.	Remove excess ash from the bottom of the grill.
	There is not enough charcoal.	Add charcoal and open the lower air valve.
The grill overheats.	The grill is getting too much oxygen.	Close the air valves and wait for the embers to die out. When the temperature has lowered, open the air valves slightly. If necessary, ignite the grill again.

EN

Warranty

Mustang charcoal grills have a manufacturing and material warranty of 12 months, at the minimum. However, the terms of the warranty vary by model. You can find the up-to-date warranty terms and periods on our website

mustang-grill.com

To take care of any warranty matters, you will need a purchase receipt that indicates the place and date of purchase.



FI

Asennus- ja käyttöohje



Tervetuloa mukaan Mustangin grillausmaailmaan

Olemme onnellisia, että valintasi osui Mustang-grilliin. Mustang haluaa toimia grillauska-verinasi ja varmistaa unelmiesi grillauselämyksen. Mustang on syntynyt halusta nauttia kiireettömästä, rennosta ruuanlaitosta yhdessä perheen tai ystävien kanssa ja tämän saman ajatuksen haluamme tarjota myös sinulle.

Mustang-grillit ja -tarvikkeet on huolellisesti suunniteltu ja viimeistelty, joten pystymme seisomaan ylpeänä niiden takana. Pitkä kokemuksemme ja ammattitaitomme näkyvät jokaisessa tuotteessamme ja niistä löytyvät kaikki oleelliset toiminnallisuudet ja ominaisuudet. Olemme varmoja, että tästä grillistä on sinulle iloa pitkäksi aikaa, kunhan vain muistat huoltaa ja puhdistaa grillisi tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.

Kaikkein laajin grillausvalikoima

Mustang on suomalaisen Tammer Brands Oy:n omistama tuotemerkki. Mustang tarjoaa kaikki grillaamiseen tarvittavat laitteet, välineet, tarvikkeet ja varaosat sekä laajan valikoiman tuotteita savustukseen ja pizanzaistoon. Tunnemme grillauskulttuurin täydellisesti, joten voimme varmistaa, että saatavillasi on juuri oikeat ja nykyaikaisimmat tuotteet. Mustang on siis ainoa merkki minkä tarvitset onnistuneeseen grillaukseen.

Asiakaspalvelu

Tammer Brands Oy,
puh. +358 3 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954

FI



**Lue käyttöohjeet läpi ennen grillin käyttöä
ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.**

Seuraa meitä somessa



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla





Sisällysluettelo

Kokoamisohjeet	3
Ennen asentamista	4
Turvallisuusohjeet ja varoitukset	46
Grillin sijoittaminen	46
Yleiset turvallisuusohjeet	47
Hiiligrillin käyttäminen	48
Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa	48
Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa	48
Hiiligrillin sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä	48
Hiiligrillin sytyttäminen sytytyspiipun avulla	49
Grillaaminen korkealla lämpötilalla	50
Grillaaminen matalalla lämpötilalla	50
Epäsuora grillaus	50
Paistaminen	51
Lämpötilan säätö yleisesti	51
Grillihiilien tai brikettien lisääminen grillaamisen aikana	52
Grillihiilien määrä	52
Grillihiilien määrä epäsuorassa grillauksessa	52
Grillin sammuttaminen	53
Rasvapalo	53
Liekin leimahtelu	53

FI



Hyödyllisiä ohjeita	54
Yleisiä grillausohjeita	54
Marinadit	54
Ruoan tarttumisen välttäminen	54
Grillausopas lämpötiloihin	55
Grillin puhdistus ja varastointi	57
Grillausritilät ja -parilat	57
Tuhkan poistaminen	57
Grillin ulkopinnat ja teräsosat	58
Huolto	58
Varastointi	58
Lisävarusteet	59
Paistokivi / pizzakivi	59
Valurautaparila	59
Matala valurautapannu	60
Valurautainen wok-pannu	60
Vianmääritys	61
Takuu	61

FI



Turvallisuusohjeet ja varoitukset

Käyttäessäsi tätä hiiligrilliä, olet velvoitettu lukemaan huolellisesti ja kiinnittämään huomiota tässä käyttöoppaassa oleviin varoituksiin ja turvallisuusohjeisiin ennen grillin käyttämistä. Tämä grilli on valmistettu standardin EN1860-1 mukaisesti.

Merkkien selitykset:



VAARA!



HUOM!

Grillin sijoittaminen



Tämä grilli on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön, eikä sitä saa koskaan käyttää sisätiloissa tai suljetussa tilassa. Katso alta huomioitavat kohdat

- Käytä grilliä vain ulkona.
- Älä käytä grilliä seinän vieressä, autotallissa, asuntoautossa tai -vaunussa, muussa suljetussa tilassa tai sisällä.
- Varmista että grilli on sijoitettu vähintään kahden metrin päähän syttyvistä materiaaleista.
- Grilliä ei saa sijoittaa markiisiin tai aurinkovarjon alle leimahdusriskin takia.
- Varmista, että grillin läheisyydestä löytyy sammutinpeite / käsisammutin sekä ensiapupakkaus.
- Varmista että grilli on sijoitettu vaakasuoralle ja lämpöä kestäväälle alustalle, koska grillistä voi normaalikäytössä lentää tai tipahtaa kuumia kekäleitä.
- Grilliä ei saa sijoittaa arkojen pintojen päälle tai läheisyyteen, koska grillistä voi normaalikäytössä roiskua ja valua rasvaa sekä marinadeja.
- Älä käytä grilliä tulisijana.

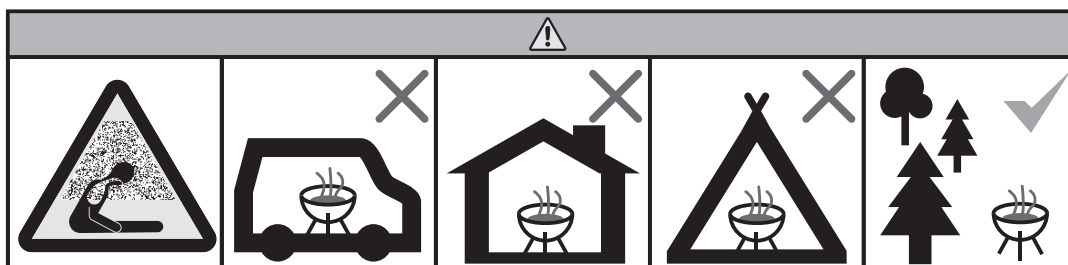


Ohjeiden vastaisesta sijoittamisesta aiheutuu tulipalovaara.



Sisätiloissa ja suljetussa tiloissa grillin käyttäminen aiheuttaa häikämyrkytyksen vaaran.

FI





Yleiset turvallisuusohjeet



Hiiligrillin käyttäminen muuhun kuin suunniteltuun tarkoitukseen voi aiheuttaa vaaraa ja grillin pienikin rakenteellinen muuttaminen on kaikilta osin kielletty. Katso alta huomioitavat kohdat.

- Seuraa kokoamisohjeita tarkasti ja huomioi, että kasaamisessa ei saa jättää osia kiinnittämättä. Jos ohjeita ei noudateta tai osia on jäänyt kiinnittämättä, voi ilmetä ongelmia käytössä. Grillin asianmukainen kokoaminen on käyttäjän vastuulla.
- Käytä vain standardin EN1860-3 mukaisia sytykkeitä. Älä käytä sytyttämiseen spriitä, bensiiniä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
- Ole varovainen kun laitat sytytysnestettä hiilien päälle. Sytytysnestettä ei saa päästää valumaan hiilien läpi maahan. Maassa oleva neste voi sytyä palamaan kuumen grillin alla.
- Älä lisää sytytysnestettä palaviin hiiliin tai kuumaan hiililokseen.
- Grilli kuumenee käytön aikana, joten ole erityisen tarkkaavainen, jos ympärillä on lapsia, vanhuksia tai lemmikkejä.
- Grilli toimii parhaiten lehtipuu grillihiilillä tai grillibriketeillä.
- Grillissä ei saa polttaa puuhalkoja.

- Grillin välittömässä läheisyydessä ei saa olla helposti syttyvää materiaalia tai nesteitä.
- Huomioi grillin käyttämisestä syntyvä savu, älä käytä grilliä avoimien ikkunoiden läheisyydessä.
- Grilliä ei saa jättää vartioimatta käytön aikana.
- Muista käyttää kuumaa kestäviä grillihanskoja käyttäessäsi grilliä.
- Älä käytä vettä sammuttaessasi grilliä.. Sammuta grilli tukahduttamalla hiillos.
- Älä siirrä grilliä, jos grilli on käytössä tai vielä kuuma käytön jäljiltä.
- Tarkista grilli aina ennen käyttöä vaurioiden ja kulumisen varalta ja vaihda tarvittaessa vaurioitunut osa uuteen.
- Älä käytä grilliä, jos se ei toimi normaalisti.
- Älä anna lasten käyttää grilliä.
- Alkoholi, reseptilääkkeet ja kaikenlaiset päihteet voivat vaikuttaa käyttäjän kykyyn käyttää grilliä turvallisesti ja asianmukaisesti.



Avatessasi grillin kantta, raota sitä aluksi varovasti, jotta hiillos saa ilmaa hitaasti ja turvallisesti. Näin vältetään ylimääräiset liekin leimahdukset eikä synny vahinkoja.

Hiiligrillin käyttäminen

Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ensimmäisen käytön tarkoitus on varmistaa grillin toimivuus, sekä tarkistaa teräsosien mahdollisesta lämpölaajenemisesta johtuvat löystymiset.

1. Varmista, että grilli on kasattu asennusohjeen mukaisesti.
2. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
3. Anna hiilien palaa loppuun ja odota, että grilli on täysin jäähtynyt.
4. Tarkista kaikki ruuvit ja kiristä tarvittaessa.
5. Grillisi on nyt käyttövalmis.

i Älä käytä grilliä, jos grilli on vahingoittunut tai grillistä puuttuu osia.

i Älä laita grillihiiliä liikaa, koska liiallinen kuumuus voi vaurioittaa grilliä.

Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa

Grillin turvallinen ja asianmukainen käyttö edellyttää muutamaa tarkistusta ennen jokaista käyttökertaa. Käytä alta löytyvä tarkistuslista huolellisesti läpi:

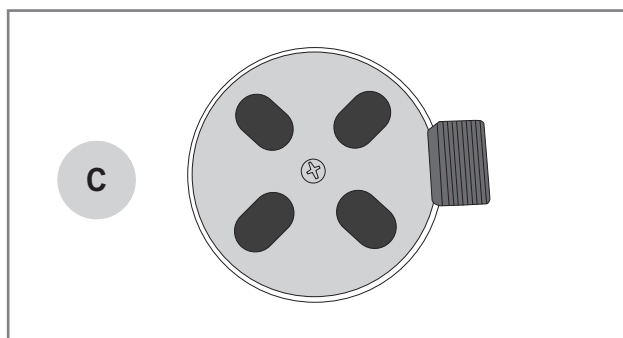
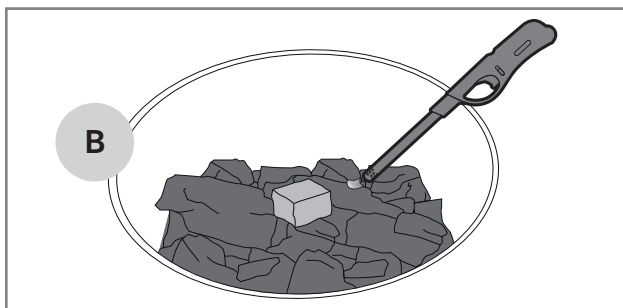
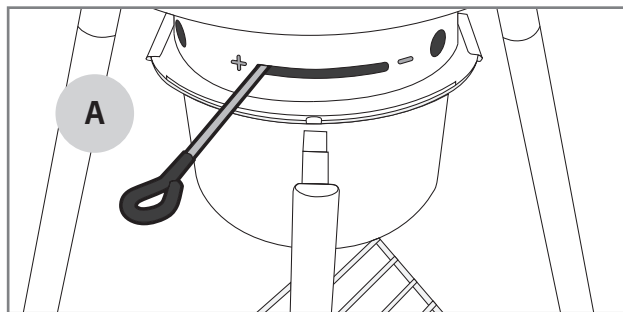
1. Tarkista, että grilli on sijoitettu käyttöohjeen mukaisesti.
2. Tarkista, että grillin välittömässä läheisyydessä ei ole helposti syttyviä materiaaleja tai nesteitä.
3. Poista edellisen grillauskerralta mahdollisesti jäljelle jääneet tuhkat tulipesästä.
4. Puhdista ja öljyä grilliritilä / -parila ruokaöljyllä.
5. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.

! Älä käytä grilliä, jos grilli on vahingoittunut tai grillistä puuttuu osia.

Hiiligrillin sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä

Hiiligrillissä saa käyttää vain lehtipuuhiiliä tai brikettejä. Sytyttämiseen saa käyttää vain standardin EN1860-3 mukaisia sytykkeitä.

1. Avaa grillin kansi ja poista grilliritilä.
2. Laita hiiliritilän päälle n. 3 kourallista grillihiiliä.
3. Lisää hiilien sekaan Mustang sytytyspala.
4. Avaa alempi ilmaventtiili täysin auki (A).
5. Sytytä sytytyspalat pitkällä tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä (B).
6. Kun sytytyspalat ovat syttyneet niin sulje kansi ja avaa kannen ilmaventtiili täysin auki (C).
7. Kun hiillos tai brikit ovat muuttuneet vaaleanharmaiksi, hiillos on valmis.
8. Säädä ilmaventtiilit haluttuun kohtaan.
9. Grilli on käyttövalmis.





Älä käytä grillin polttoaineena halkoja tai muuta puutavaraa. Väärän polttoaineen käyttö voi vaurioittaa grilliä ja tästä syystä aiheutuneet vahingot eivät kuulu takuun piiriin.



Älä käytä grillin sytyttämiseen bensiiniä, spritiä tai muita vastaavia kemikaaleja.

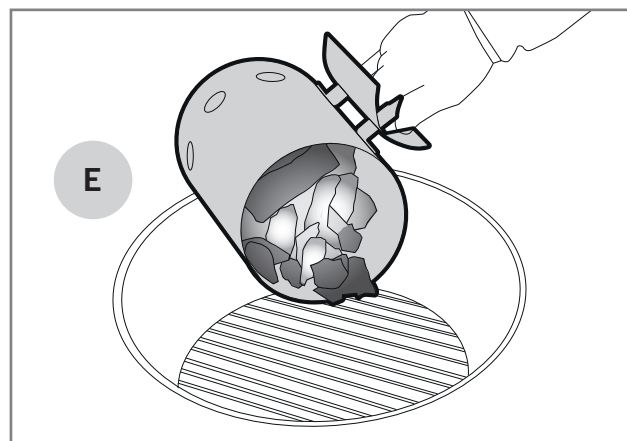
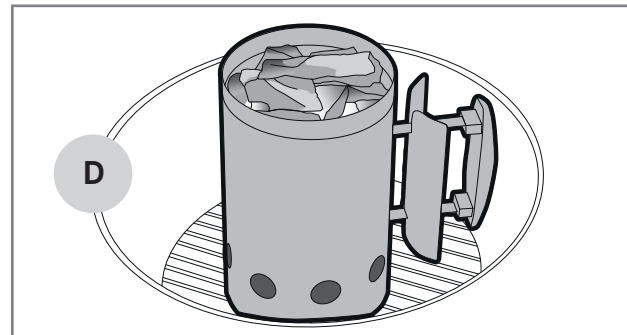
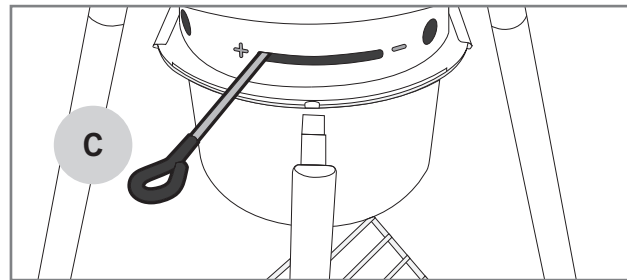
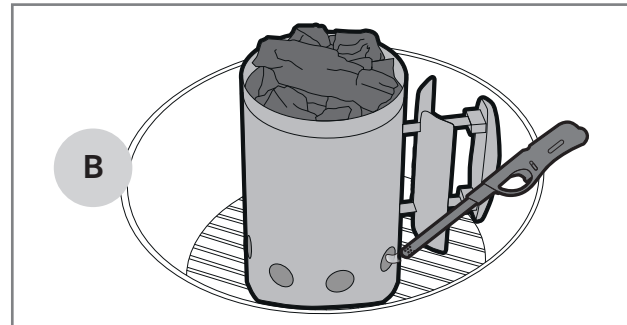
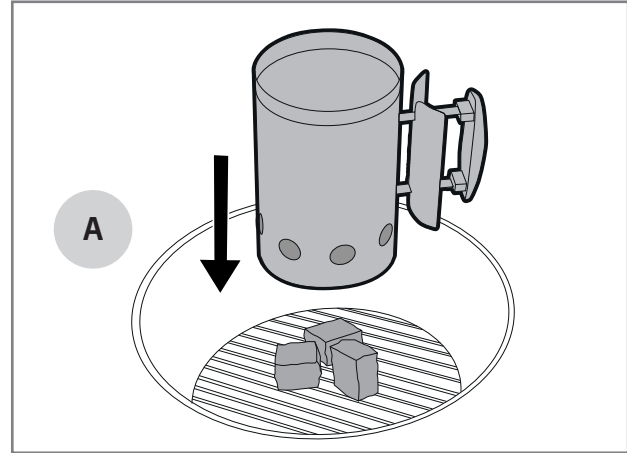


Ole varovainen kun laitat sytytysnestettä hiilien päälle. Sytytysnestettä ei saa päästää valumaan hiilien läpi maahan. Valuneesta sytytysnestestä johtuvat vauriot grillissä tai grillin ympäristössä ei kuulu takuun piiriin.

Hiiligrillin sytyttäminen sytytyspiipun avulla

Nopeaa grillaamista varten sytytyksen voi tehdä sytytyspiipun avulla. Mustang sytytyspiippu myydään erikseen.

1. Avaa grillin kansi ja poista grilliritilä.
2. Asettele muutama Mustang sytytyspala hiiliritilän päälle (A).
3. Laita piippusytytin suoraan sytytyspalojen päälle.
4. Täytä piippusytytin Mustang grillihiilillä tai briketeillä.
5. Sytytä sytytyspalat piippusytyttimen ilma-aukoista pitkällä tulitikulla tai sytyttimellä (B).
6. Avaa alempi ilmaventtiili täysin auki (C).
7. Hiilet / briketit ovat käyttövalmiit, kun piippusytyttimen päällä näkyy liekkiä (D).
8. Kaada varovasti palavat hiilet / briketit hiiliritilälle (E). Muista käyttää grillihanskoja.
9. Sulje kansi ja säädä ilmaventtiilit haluttuun kohtaan.
10. Grilli on käyttövalmis.



FI



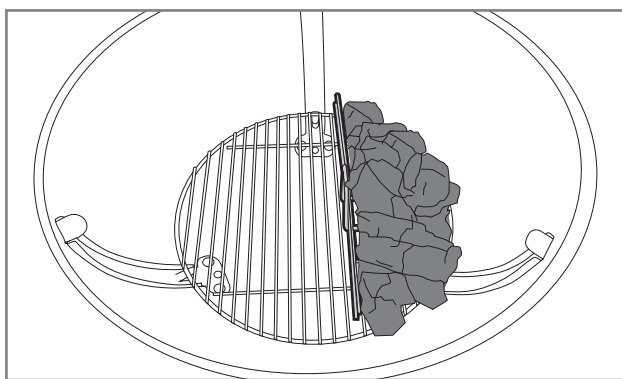
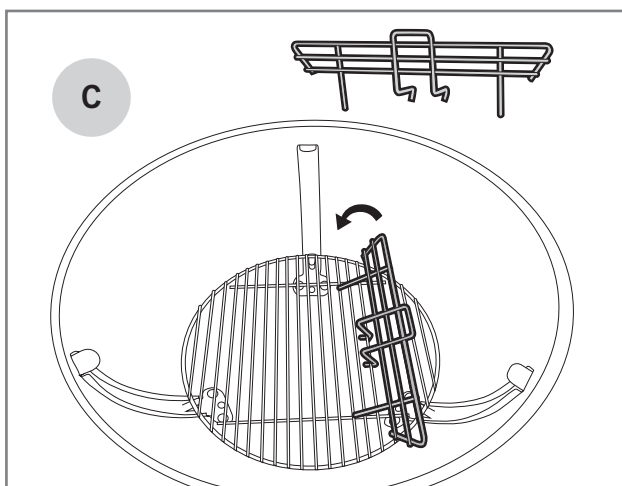
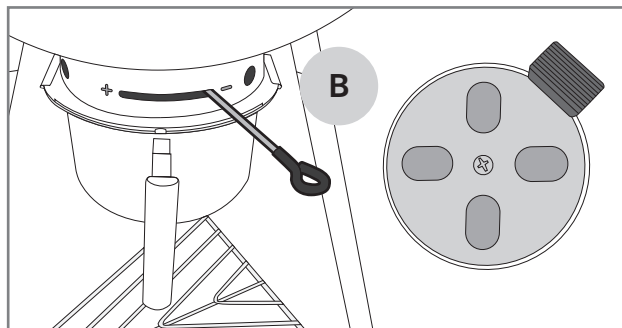
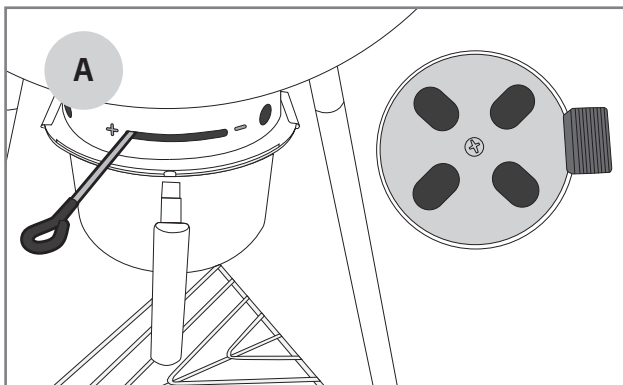
Grillaaminen korkealla lämpötilalla

Nopeampaa kypsennystä vaativat ruuat grillataan yleensä korkeammalla lämpötilalla, 220–300 °C as-
teessa. Tällä tavalla raaka-aineiden ulkopinnoista tulee rapeampia, mutta sisus pysyy mehevänä.

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Tarkkaile kannen lämpömittarin lämpötilaa.
3. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, jätä ylempi ja alempi ilmaventtiili täysin auki (A).
4. Grilli on nyt käyttövalmis.



Avaa grillin kansi varovasti, jotta hiillos saa ilmaa hitaasti ja turvallisesti. Näin vältetään ylimääräiset liekin leimahdukset eikä synny vahinkoja.



FI

Grillaaminen matalalla lämpötilalla

Varsinkin suurien lihapalojen kanssa suositetaan pidempää grillausta matalalla lämpötilalla, jolloin lihasta tulee murea eikä liha pääse kuivumaan niin herkästi. Matala grillauslämpötila sopii hyvin myös herkemmille raaka-aineille. Ohje matalalla lämpötilalla grillaamiseen:

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Tarkkaile kannen lämpömittarin lämpötilaa.
3. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, aseta ylempi ja alempi ilmaventtiili mahdollisimman kiinni (B).
4. Joissain malleissa voit rajata suoraa lämpöä hiiliseinäkkeiden avulla (C).
5. Grilli on nyt käyttövalmis.



Säätäessäsi ilmaventtiileitä, muista käyttää kuumuutta kestäviä grillihanskoja.

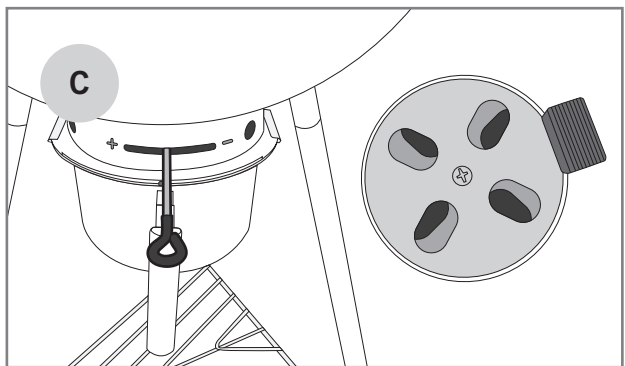
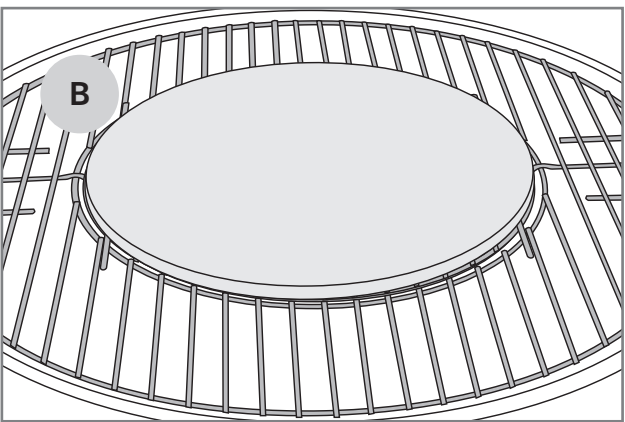
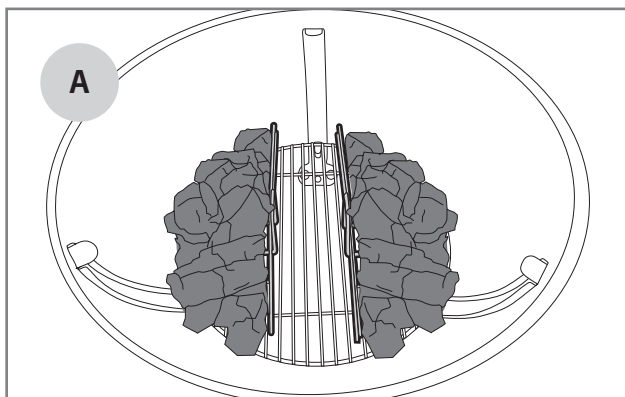
Epäsuora grillaus

Epäsuoralla grillauksella saat valmistettua pitempiä aikoja vaativia ruokia, kuten kokonaisia paisteja, broilereita ja kaloja. Epäsuoraa grillausta hyödynnetään myös kypsentämään suoralla grillauksella ruskistetut lihapalat. Epäsuoraa grillausta varten hiilet asetetaan vain toiselle puolelle hiiliritilää. Osassa malleissa voi hyödyntää grilliseinäkkeitä (C).

Paistaminen

Hiiligrilliiä onnistuu myös paistaminen erinomaisesti käyttäessä erillistä paistokiveä. Mustang paistokivet myydään erikseen.

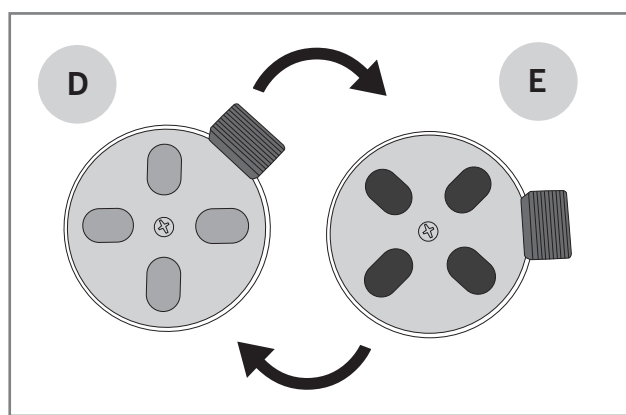
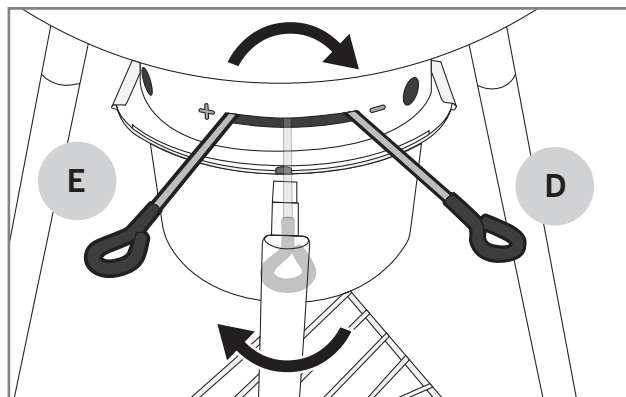
1. Aseta hiilet molemmille laidoille, joissain malleissa voit hyödyntää hiiliseinäkkeitä. (A)
2. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
3. Kun sytytyspalat ovat palaneet, avaa kansi ja aseta paistokivi paikalleen (B).
4. Laita kansi kiinni, pidä ilmaventtiilit täysin auki ja anna hiilloksen syttyä kunnolla.
5. Tarkkaile kannen lämpömittarin lämpötilaa.
6. Kun haluttu lämpötila on saavutettu. Säädä molemmat ilmaventtiilit keskivaiheille (C).
7. Grilli on nyt käyttövalmis.



Lämpötilan säätö yleisesti

Hiiligrillin lämpötilaa säädetään ilman määrää muuttamalla. Lämpötiloihin vaikuttaa myös grillihiilien määrä ja laatu. Alle on listattu tärkeimmät asiat lämmönsäädössä:

1. Alemmalla ilmaventtiilillä ohjataan ilmaa sisään ja ylemmällä poistetaan.
2. Alempi ilmaventtiili mahdollistaa karkean lämmönsäädön.
3. Ylemmällä ilmaventtiilillä säädetään lämpötila tarkemmin kohdalleen.
4. Halutessasi nostaa lämpötilaa, grilliin täytyy saada enemmän ilmaa (D-E).
5. Halutessasi laskea lämpötilaa, grillin ilmansaantia taas pitää vastaavasti rajoittaa (E-D).



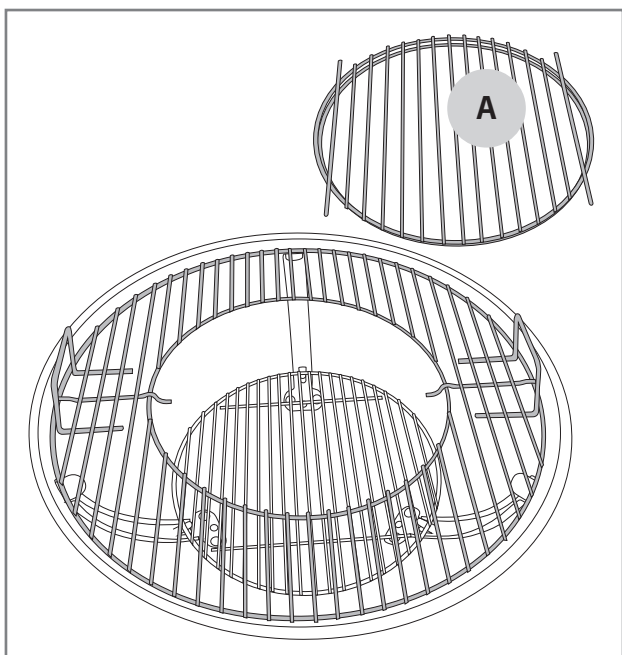
FI

Grillihiilien tai brikettien lisääminen grillaamisen aikana

Pitkää kypsennystä tehdessä voi tulla tarpeen lisätä grillihiiliä tai brikettejä grilliin. Tämä onnistuu helposti grilliritilän luukun kautta. Kun haluat lisätä grillihiiliä tai brikettejä grillauksen aikana, toimi seuraavasti:

1. Avaa kansi.
2. Poista koko grilliritilä tai joissain malleissa voit avata pelkästään grilliritilän keskellä olevan erillisen ritilän (A).
3. Lisää grillihiilet tai briketit käyttämällä pitkiä grillipihtejä sekä grillihanskoja.
4. Aseta grilliritilä paikoilleen tai sulje grilliritilän keskellä oleva erillinen ritilä.
5. Sulje kansi.

i Aina grillin kantta avatessa, grillin sisälämpötila muuttuu, mikä voi muuttaa kypsennyksaika.



Grillihiilien määrä

Valitse grillihiilien määrä grillattavan ruuan mukaan ja grillaustavan mukaan, jos grillaat korkeilla lämpötiloilla ja nopeasti niin voit hyödyntää alla olevaa taulukkoa:

Grillin halkaisija	Grillihiilien määrä
< 47 cm	0,3 – 0,5 kg
47 cm	0,6 – 0,8 kg
57 cm	1,0 – 1,2 kg

Grillihiilien määrä epäsuorassa grillauksessa

Epäsuora, matalalla lämpötilalla grillaaminen vaatii grillihiilien lisäämistä grillauksen aikana. Voit hyödyntää grillihiilien määrän arvioinnissa alla olevaa ohjeellista taulukkoa:

Grillin halkaisija	Grillihiilien määrä	Lisähiilien tarve per tunti
< 47 cm	0,2 – 0,3 kg	0,3 kg
47 cm	0,3 – 0,4 kg	0,3 kg
57 cm	0,4 – 0,5 kg	0,4 kg

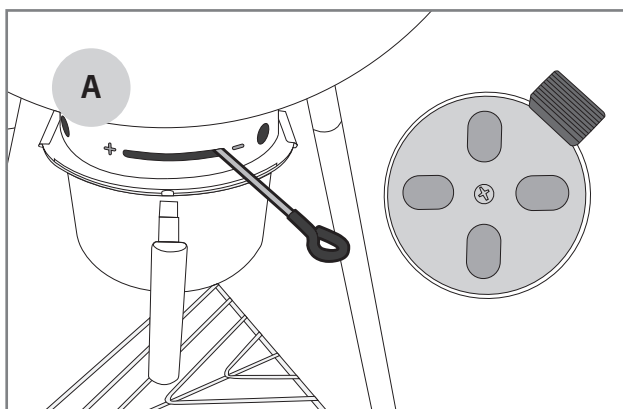


Grillin sammuttaminen

Kun olet lopettanut grillin käytön, sammuta grilli seuraavalla tavalla:

1. Sulje kansi.
2. Sulje alempi ja ylempi ilmaventtiili kokonaan kiinni (A).
3. Pidä kansi ja ilmaventtiilit suljettuna seuraavaan päivään, jolloin hiillos on varmasti sammunut ja grilli jäähtynyt.

i Älä käytä hiilien sammuttamiseen vettä. Kuumien hiilien päälle heitetty vesi voi aiheuttaa grillin vahingoittumisen.



Rasvapalo

Ylimääräinen rasva tai marinadi pitää poistaa grillin pohjalta, seinämiltä, hiiliritilältä sekä grilliritilältä.

Jos rasvaa pääsee kertymään liikaa grilliin, voi se syttyä palamaan ja syntyy rasvapalo, joka voi vahingoittaa grilliä, ympäristöä ja aiheuttaa vaaratilanteen.

Tämä täytyy huomioida varsinkin grillatessa kerralla suurempia määriä rasvaisia lihoja, jolloin lihoista tippunut rasva kerääntyy grillin pohjalle.

Liekin leimahtelu

Liekin vähäinen leimahtelu on hyvä asia, koska se lisää ruokiin makua. Jos leimahtelua syntyy paljon, kasvattaa se grillin sisälämpötilaa hallitsemattomasti ja lisää rasvan tippumista grillattavista ruoista. Nämä taas lisäävät rasvapalon riskiä. Tästä syystä leimahtelua pyritään ehkäisemään ennakoon tehtävillä toimenpiteillä:

1. Poista ylimääräinen rasva lihasta.
2. Pyri kypsentämään lihat oikeassa lämpötilassa.
3. Varmista, että grillin pohjalla tai seinämissä ei ole ylimääräistä rasvaa tai marinadia.
4. Pidä kansi suljettuna aina kun se on mahdollista.

i Grillatessa kansi suljettuna, grillin lämpötila on tasaisempi ja helpompi hallita.

Hyödyllisiä ohjeita

Yleisiä grillausohjeita

Grillaaminen on hyvin helppoa ja rentouttavaa, kunhan muistat muutaman pienen asian ja hyödynnät näitä yleisiä grillausohjeita:

- **Odota, että grillihiilet tai -briketit ovat syttyneet kunnolla.** Kun ne ovat muuttuneet väriltään vaaleanharmaiksi, on hiillos valmis.
- **Grillin täytyy kuumeta kunnolla.** Kun grillin parilat ja ritilät ovat kunnolla kuumenneet, ruuan tarttuminen vähentyy ja ruokiin syntyy kunnollinen paistopinta.
- **Älä grillaa likaisilla välineillä.** Vanhat marinadit ja ruuan jämät tarttuvat helposti ritilään ja grillattavaan ruokaan. Puhdista grillin ritilät ja parilat jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ne ovat valmiina seuraavaa käyttökertaa varten.
- **Sijoita grillausvälineet lähelle.** Oikeiden grillausajkojen ja -lämpötilojen hallinnointi on helpompaa, kun kaikki tarvittavat työvälineet, mausteet ja marinadit sekä astiat ovat grillipaikan lähetyillä.
- **Grillaa mahdollisimman paljon kansi kiinni.** Kansi kiinni grillatessa grillin lämpötila ei laske turhaan ja grillausajat lyhenevät.
- **Käännä lihoja mahdollisimman vähän,** yksi kerta riittää. Kun ruoka saa olla rauhassa tarpeeksi kauan grillausparilalla / -ritilällä, pintaan muodostuu kaunis ruskistunut pinta.
- **Lämpömittari avuksi!** Liian pitkä grillausaika kuivattaa ruuan ja pilaa makunautinnon. Parhaaseen tulokseen pääset, kun hankit avuksesi lihalämpömittarin.
- **Anna lihan vetäytyä 10–20 minuuttia** ennen lihan leikkaamista / ruokailua. Lihan vetäytyessä lämpötila tasaantuu ja lihasnestettä ei irtoa niin paljon leikatessa.

Marinadit

Marinadien käyttö on hyvin yleistä grillauksessa ja niiden tehtävä on maustaa grilliruoka halutun makuisiksi. Marinadit aiheuttavat kuitenkin myös ruuan palamista kiinni ritilöihin ja pariloihin. Samoin öljyiset marinadit voivat valua grillin pohjalle sekä hiilloksen päälle ja aiheuttaa tarpeetonta liekin leimahtelua tai jopa rasvapolon. Näillä muutamalla vinkillä pienennät marinadeista aiheutuvia ongelmia:

1. Pyri pyyhkimään ylimääräinen marinadi pois ruuista ennen grilliin laittoa.
2. Jos lisäät marinadia grillauksen aikana, käytä aina grillisutia. Marinadia ei saa kaataa suoraan pullosta ruuan päälle.
3. Hyödynnä grillauksen aikana mieluummin kuiva-marinadeja.



Älä käytä raakamarinoinnista jäänyttä marinadia valmiiden ruokien marinoimiseen. Raa'an lihan bakteerit siirtyvät valmiiseen ruokaan.

Ruuan tarttumisen välttäminen

Ruuan tarttuminen grilliritilään / -parilaan on hyvin tuttu ilmiö grillaajille. Tässä muutama vinkki, joilla voit välttää ylimääräisen tarttumisen:

1. Esilämmitä grilli riittävän kuumaksi.
2. Puhdista grillausritilät ja -parilat ennen ruokien lisäämistä grilliin.
3. Sivele grillausala ja grillattava ruoka öljyllä ennen grilliin laittoa.
4. Kokeile seuraavaa: Halkaisi sipuli ja pyyhi ritilä sipulilla ennen grillauksen aloittamista. Ruoka ei jää kiinni ritilään.
5. Älä käännä grillattavia ruokia liian nopeasti, anna niiden paistopinnan valmistua kunnolla.

Grillausopas lämpötiloihin

Alla listattuna ohjeelliset grillausajat ja -lämpötilat useimmille raaka-aineille. Hiilien laatu ja määrä, sääolosuhteet sekä grillin puhtaus voivat vaikuttaa grillausaikaan tai lämpötilaan.



Nauta

Ainesosa	Paksuus / paino	Grillausmenetelmä	Grillausaika
Sisä- / ulkofileepihvi	n. 2 cm	Suora korkea lämpö	2,5 – 3,5 min / puoli
Sisä- / ulkofileepihvi	n. 5 cm	Suora korkea lämpö Epäsuora keskilämpö	3,5 min / puoli 8 – 10 min
Kokonainen sisäfilee	n. 1,5 kg	Suora korkea lämpö Epäsuora keskilämpö	3-4 min / puoli 20 – 30 min
Paisti	n. 1,5 kg	Suora keskilämpö Epäsuora keskilämpö	3 – 4 min / puoli 30 – 40 min
Hampurilaispihvi	n. 2 cm	Suora korkea lämpö	2 – 3 min / puoli
Sisälämpötila			
Raaka – melkein raaka		47 – 51 °C	
Medium		52 – 58 °C	
Melkein kypsä - kypsä		59 – 66 °C	



Porsas

Ainesosa	Paksuus / paino	Grillausmenetelmä	Grillausaika
Fileepihvi, kyljys	n. 2 cm	Suora korkea lämpö	2 – 2,5 min / puoli
Sisäfilee	n. 600 g	Suora korkea lämpö Epäsuora keskilämpö	3 min / puoli 20 – 30 min
Grillikylki / ribs	n. 1,5 kg	Epäsuora keskilämpö Suora korkea lämpö	60 – 90 min 4 min / puoli
Kasslerpihvi	n. 3 cm	Suora keskilämpö Epäsuora keskilämpö	2,5 – 3 min / puoli 15 – 20 min
Raaka-makkara	n. 400 g	Suora matala lämpö	2 – 3 min / puoli
Sisälämpötila			
Kypsä filee		65 – 70 °C	
Kypsä muut ainesosat		65 – 70 °C	

FI



Kana ja kalkkuna

Ainesosa	Paksuus / paino	Grillausmenetelmä	Grillausaika
Rintafilee	n. 200 g	Suora keskilämpö	5 – 6 min / puoli
Koipireisi	n. 120 g	Suora keskilämpö	5 – 6 min / puoli
Wingsit	n. 500 g	Suora keskilämpö Epäsuora keskilämpö	6 – 10 min 30 – 40 min
Kokonainen broileri	n. 900 g	Epäsuora keskilämpö	60 – 75 min
Sisälämpötila			
Kypsä		75 °C	



Kala

Ainesosa	Paksuus / paino	Grillausmenetelmä	Grillausaika
Ohut filee	n. 200 g	Suora keskilämpö	2 – 3 min / puoli
Paksu filee	n. 120 g	Suora keskilämpö	5 – 6 min / puoli
Kokonainen kala	n. 500 g	Epäsuora keskilämpö	20 – 30 min
Sisälämpötila			
Rosee		45 – 50 °C	
Täysin kypsä		55 – 60 °C	

FI



Vihannekset

Ainesosa	Paksuus / paino	Grillausmenetelmä	Grillausaika
Kypsä maissi		Suora keskilämpö	6 min
Tomaatti		Suora keskilämpö	6 min / puoli
Parsa		Suora keskilämpö	3 – 5 min
Perunaviipaleet		Suora keskilämpö Epäsuora keskilämpö	5 – 8 min 10 – 15 min
Raaka peruna		Epäsuora keskilämpö	45 – 60 min

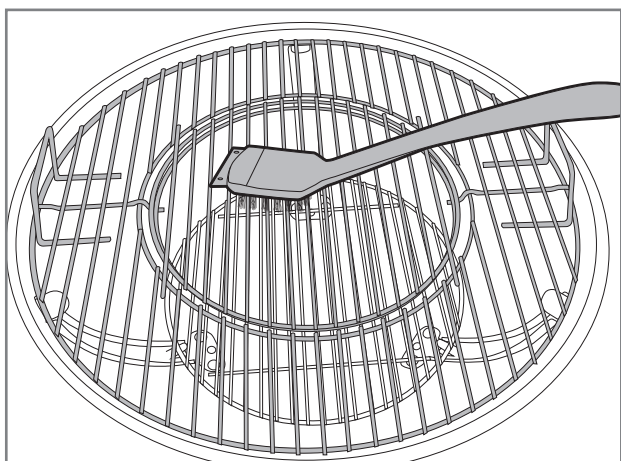
Grillin puhdistus ja varastointi

Grillin käyttöikä pitenee huomattavasti, kun huolehdit grillin puhdistuksesta ja huolloista säännöllisesti. Jos grilli ei kuumene tarpeeksi tai ruoka jää helposti kiinni pariloihin, niin grilliä ei ole puhdistettu tai huollettu ohjeiden mukaisesti.

Grillausritilät ja -parilat

Grillausritilät ja -parilat on puhdistettava aina heti käytön jälkeen, kun grilli on vielä lämmin. Käytä puhdistamiseen grillin puhdistukseen tarkoitettua harjaa tai lastaa.

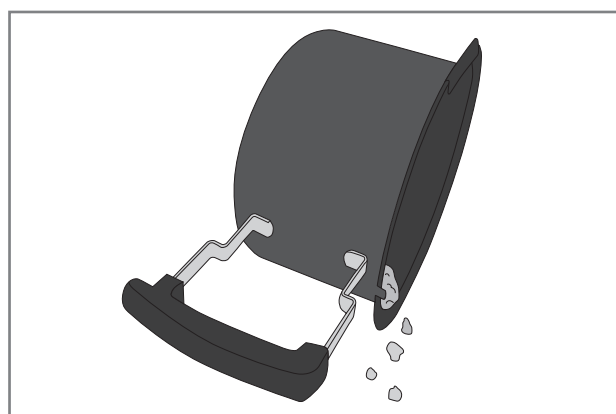
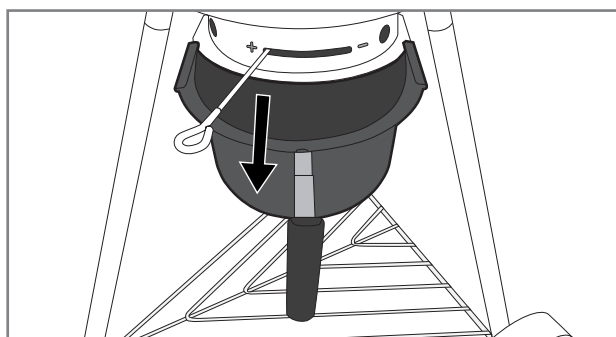
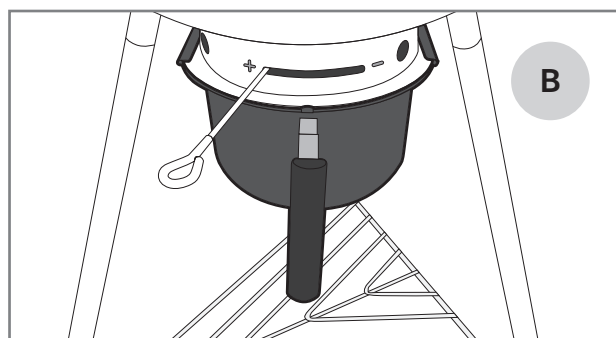
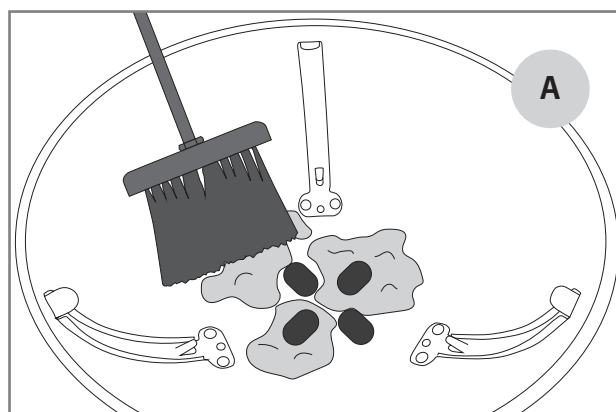
Grillausritilät ja -parilat voidaan pestä myös miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä. Muista kuivata ja öljytä grillausritilät ja -parilat kunnolla pesun jälkeen.



Älä käytä puhdistukseen hitsauskäyttöön tarkoitettua teräsharjaa. Teräsharjan aiheuttamat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

Tuhkan poistaminen

Kun hiillos on varmasti sammunut ja grilli jäähtynyt, voidaan tuhkat harjata alaventtiiliin (A) kautta tuhkasankoon (B).



FI



Grillin ulkopinnat ja teräsosat

Grillin ulkopinnat ja muut teräsosat täytyy myös puhdistaa säännöllisesti. Näihin osiin voi hyödyntää seuraavia yleisohjeita:

1. Puhdista grillin teräsosat Mustang grillin puhdistusnesteellä tai miedolla astianpesuaineella ja puhdistusliinalla.
2. Muista kuivata puhdistetut osat huolellisesti.
3. Varoitustekstipintojen puhdistukseen ei saa käyttää pesuaineita, koska ne voivat irrottaa tekstit tai muut turvamerkinnot.
4. Puhdista kaikki grillin ulkopinnat vähintään kolme kertaa vuodessa, jotta lika ei pääse pinttyämään pintoihin.
5. Testaa aina uuden puhdistusaineen soveltuvuutta huomaamattomaan kohtaan.

i Kloori ja suola saattavat aiheuttaa grillin ruostumista. Mikäli grillin käyttöpaikka on meren tai uima-altaan välittömässä läheisyydessä, on grillin puhdistus tehtävä viikoittain.

Huolto

Teräsosat kannattaa käsitellä kaupassa myytävillä teräksen hoitoon tarkoitetuilla hoitoöljyillä 2 – 3 kertaa vuodessa. Tällä ehkäistään lian ja ruostepilkkujen syntyminen teräspinnoille.

Muista varmistaa öljyn soveltuvuus ennen käyttöä esim. kokeilemalla öljyä johonkin vähemmän näkyvillä olevaan kohtaan.

Tarkista säännöllisesti ilmaventtiileiden ja kahvojen ruuvien kireys. Grillin korkeat lämpötilavaihtelut voivat aiheuttaa ruuvien löystymistä.

i Älä käytä kiristämiseen sähköistä ruuviväännintä, se voi rikkoa ruuvit tai muut teräsosat. Ruuvien liiallisesta kiristyksestä johtuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Varastointi

Katso nämä ohjeet, kun pidät pidemmän tauon grillauksessa tai haluat varastoida grillin esim. talvikaudeksi. Oikein varastoitu grilli pidentää käyttöikää ja pitää grillin toimintakunnossa vuodesta toiseen. Varastoidessa grillisi, toimi seuraavien ohjeiden mukaan:

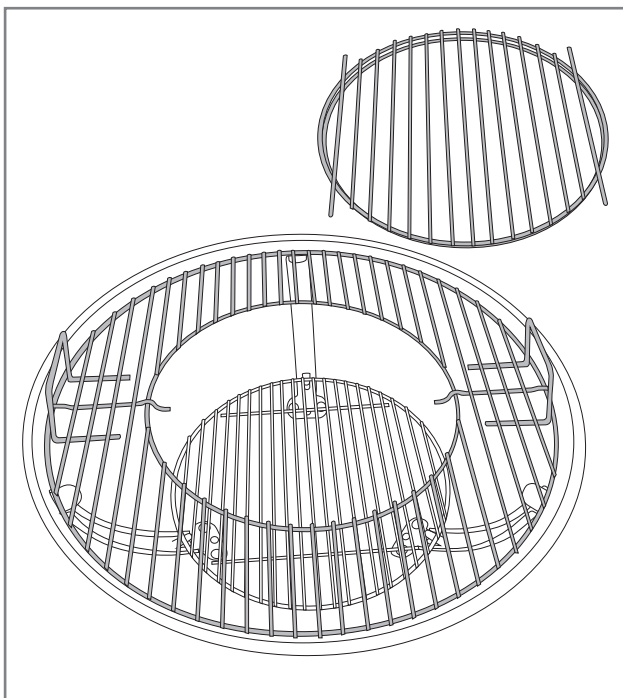
1. Puhdista grilli täydellisesti käyttöoppaan ohjeiden mukaan.
2. Varmista, että kaikki grillausritilät / -parilat ovat öljytyt.
3. Jos grilli varastoidaan ulkona, irrota grillistä ritilät ja parilat. Nämä osat täytyy varastoida kuivassa ja lämpimässä tilassa. Nämä osat on syytä kääriä yksittäin esim. sanomalehteen, jotta osat eivät naarmuta pintoja.
4. Ulkona säilyttäessä grillin päälle kannattaa hankkia laadukas suojapeite, joka peittää grillin alas saakka. Muista varmistaa, että ilma pääsee kiertämään myös peitteen alla.

i Älä säilytä grilliä niin että katolta tippuva lumi pääsee tipahtamaan grillin päälle. Lumen ja jään aiheuttamat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

Lisävarusteet

Joissain hiiligrilleissä on vakiona irrotettava varusteritilä, jonka paikalle sopivat Mustang Multigrill lisävarusteet.

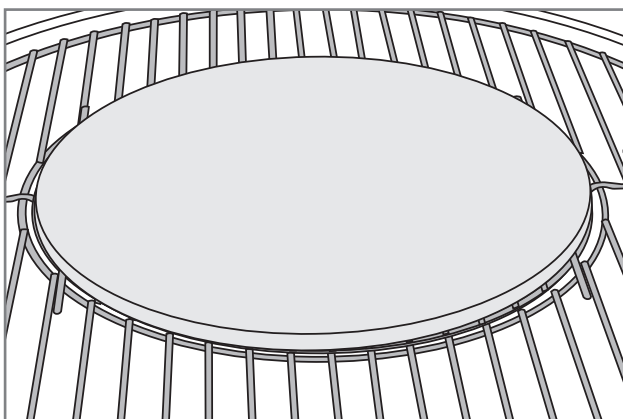
Malleissa, joissa ei ole irrotettavaa varusteritilää, voidaan osaa lisävarusteista käyttää suoraan grilliritilän päällä.



Paistokivi / pizzakivi

Tuotekoodi: 316871

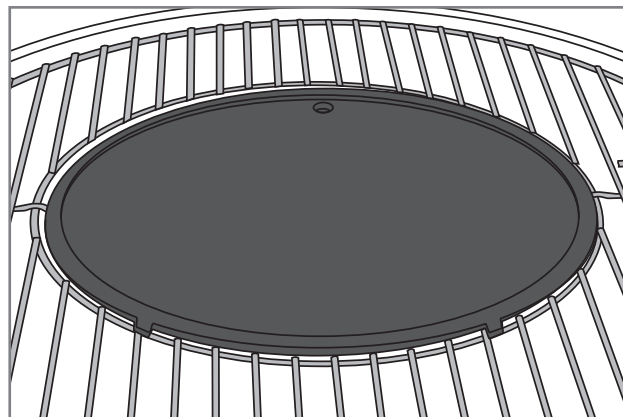
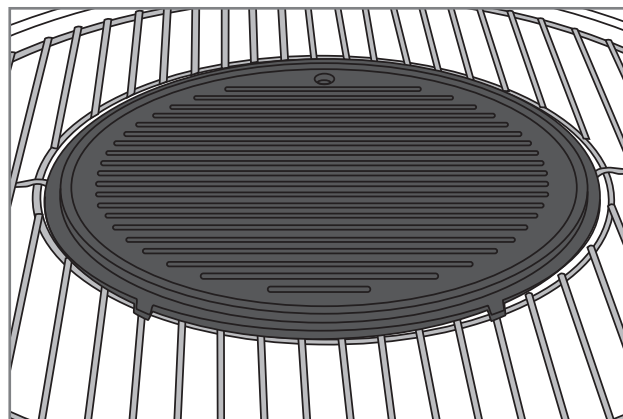
Mustang paistokivi Ø 30,5 cm on valmistettu kestävästä kordierittikivistä. Paistokiveä voi käyttää leipien, piirakoiden ja pizzojen paistoaalustana.



Valurautaparila

Tuotekoodit: 603434

Parilan toinen puoli on uritettu ja toinen puoli tasainen. Ø 30 cm.



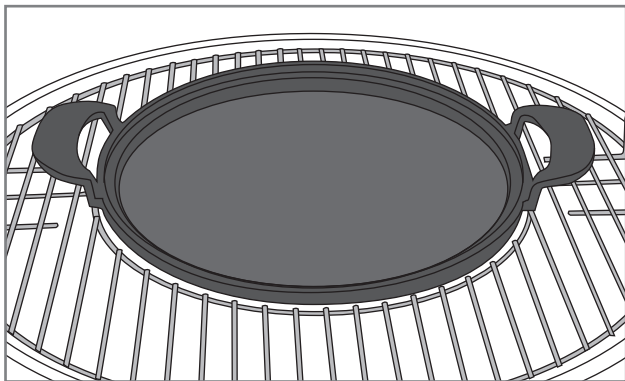
FI



Matala valurautapannu

Tuotekoodi: 603435

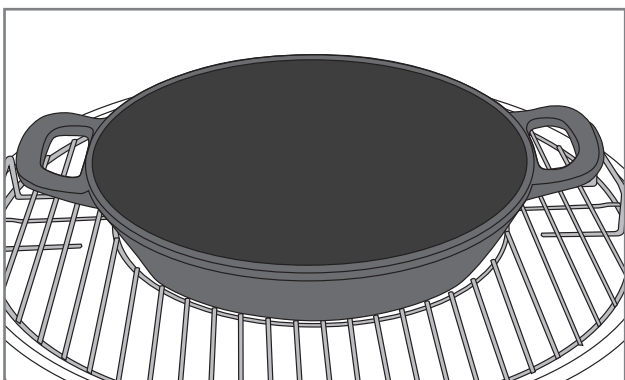
Valuraudasta valmistetulla matalalla pannulla paistat helposti kaikenlaiset ruuat. Pannu on helppo nostaa pois grillista käytännöllisillä nostokahvoilla. Ø 30 cm.



Valurautainen wok-pannu

Tuotekoodit: 603438

Mustang valurautainen wok-pannu toimii erilaisten kasvien ja muiden ruokien wokkaamiseen grillissä. Nostokahvat helpottavat pannun siirtelyä. Ø 30 cm.



FI

Vianmääritys

Kaikissa grilleissä voi tulla toimintahäiriöitä. Nämä häiriöt ovat yleensä helposti korjattavissa. Mikäli et löydä vastausta ongelmaasi alta löytyvästä kaaviosta, ole yhteydessä myyjäliikkeeseen.

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ilmaventtiilit eivät toimi oikein.	Ylemmän venttiilin ruuvit on kiristetty liian kireälle.	Löysennä ruuvia kannen sisäpuolelta.
	Venttiilit ovat liimautuneet kiinni liian ja rasvan takia.	Löysennä venttiilien ruuvit ja puhdista venttiilit.
Grilli ei syty.	Ilmaventtiilit ovat kiinni.	Avaa ilmaventtiilit.
	Alaventtiilin reiät ovat tukossa.	Poista ylimääräinen tuhka grillin pohjalta.
Grilli ei kuumene tarpeeksi.	Tuli ei saa riittävästi happea.	Avaa alempi ilmaventtiili kokonaan.
	Alaventtiilin reiät ovat tukossa.	Poista ylimääräinen tuhka grillin pohjalta.
	Hiiliä ei ole tarpeeksi.	Lisää hiiliä ja avaa alempi ilmaventtiili.
Grilli kuumenee liikaa.	Tuli saa liikaa happea.	Sulje ilmaventtiilit ja odota, että hiillos hiipuu. Kun lämpötila on laskenut, avaa ilmaventtiileitä hieman. Tarvittaessa sytytä grilli uudestaan.

Takuu

Mustang hiiligrilleillä on vähintään 12 kk valmistus- ja materiaalitakuu. Takuuehdoissa on kuitenkin mallikoh-
taisia eroja, joten ajantasaiset takuuehdot ja -ajat löydät verkkosivuiltamme

mustang-grill.com

Kaikkien takuuasioiden hoitoon tarvitet ostokuitin, josta ostopaikka ja ostopäivä pystytään toteamaan.

FI



SV

Monterings- och bruksanvisning



Välkommen med till Mustangs grillvärld

Vi tackar dig för att du har valt Mustang-grillen. Mustang vill fungera som din grillkompis och säkra att du får livets grillupplevelse. Mustang uppstod ur önskan av att njuta av avkopplande matlagning tillsammans med familj eller vänner och vi vill erbjuda dig samma tanke.

Mustang-grillar och tillbehör har planerats och fulländats med omsorg så att vi kan vara stolta över dem. Vår långa erfarenhet och expertis syns i våra produkterna och de har alla väsentliga funktioner och egenskaper. Vi är säkra att den här grillen glädjer dig länge, så länge du kommer ihåg att underhålla och rena grillen i enlighet med anvisningar i den här bruksanvisningen.

Det bredaste grillningssortimentet

Mustang är ett varumärke som ägs av finska Tammer Brands Oy. Mustang erbjuder all utrustning, tillbehör och reservdelar som behövs i grillning samt ett brett sortiment av produkter för rökning, och lagning av pizza. Vi känner grillkulturen utan och innan så att vi kan försäkra att vi erbjuder dig de rätta och mest moderna produkterna. Mustang är alltså det enda varumärket som du behöver för att lyckas i grillning.

Kundtjänst

Tammer Brands Oy,
tfn +358 3 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tammerfors, FINLAND

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954



Läs bruksanvisningarna innan du använder grillen och förvara dem för kommande behov.

SV

Följ oss i de sociala medierna



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla





Innehållsförteckning

Monteringsanvisningarna	3
Innan montering	5
Säkerhetsanvisningar och varningar	66
Placering av grillen	66
Allmänna säkerhetsanvisningar	67
Använda kolgrill	68
Åtgärder innan den första användningen	68
Åtgärder före varje användning	68
Tändning av kolgrillen med tändsticka eller tändare med långt skaft	68
Tändning av kolgrillen med tändrör	69
Grillning på hög temperatur	70
Grillning på låg temperatur	70
Indirekt grillning	70
Gräddning	71
Justering av temperatur i allmänhet	71
Att lägga till grillkol eller briketter under grillningen	72
Mängden grillkol	72
Mängden grillkol vid grillning på indirekt värme	72
Släckning av grillen	73
Fettet brinner	73
Lågorna flammar upp	73

SV



Nyttiga tips	74
Allmänna tips för grillning	74
Marinader	74
Förhindra att maten fastnar	74
Grillningsguide om temperaturer	75
Rengöring och förvaring av grillen	77
Grillgaller och stekplattor	77
Borttagning av aska	77
Grillens yttre ytor och ståldelar	78
Service	78
Förvaring	78
Extra tillbehör	79
Baksten/pizzasten	79
Grillyta av gjutjärn	79
LÅG gjutjärnspanna	80
Wokpanna av gjutjärn	80
Felsökning	81
Garanti	81



Säkerhetsanvisningar och varningar

När du använder den här kolgrillen har du skyldighet att noggrant läsa och observera varningar och säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen innan du använder grillen. Grillen är tillverkad enligt standarden EN1860-1.

Teckenförklaring:  **VARNING!**  **OBS!**

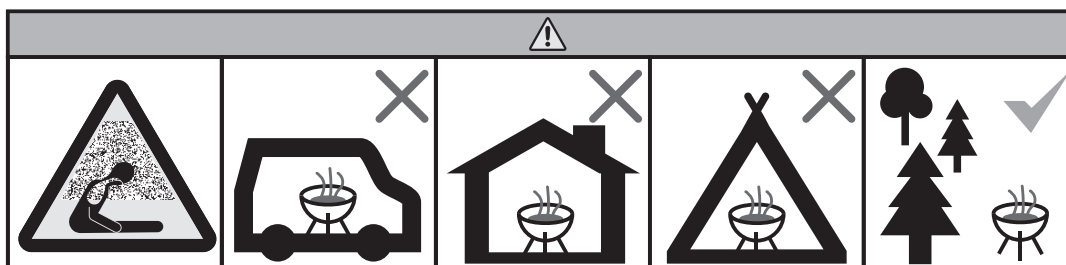
Placering av grillen

 Grillen är avsedd endast för användning utomhus och får aldrig användas inomhus eller i slutna utrymmen. Se avsnitt som ska observeras nedan.

- Använd grillen endast utomhus.
- Använd inte grillen mot en vägg, i garaget, i en husbil eller husvagn, i ett annat slutet utrymme eller inomhus.
- Se till att grillen placeras minst två meter från lättantändliga material.
- Grillen får inte placeras under en markis eller ett parasoll på grund av flamrisk.
- Säkerställ att det finns en släckningsfilt/släckare samt en första hjälpen-förpackning i närheten av grillen.
- Säkerställ att grillen placeras på en horisontell och värmetålig yta, eftersom glödande kol kan flyga eller falla från grillen vid normal användning.
- Grillen får inte placeras på eller i närheten av ett ömtåligt underlag eftersom fett och marinader kan stänka eller rinna vid normal användning.
- Använd inte grillen som en eldstad.

 Placering som inte är i enlighet med bruksanvisningen orsakar brandfara.

 Användning av grillen inomhus och i sluta utrymmen orsakar en fara för kolmonoxidförgiftning.





Allmänna säkerhetsanvisningar



Användning av kolgrillen för något annat än det som den är avsedd för kan leda till farliga situationer och även små ändringar i grillens konstruktion är under alla omständigheter förbjudna. Se avsnitt som ska observeras nedan.

- Följ monteringsanvisningarna noggrant och observera att man inte får underlåta att fästa delarna. Om man inte följer monteringsanvisningarna eller inte fäster alla delar kan det uppstå problem i användningen. Användaren ansvarar för grillens korrekta montering.
- Använd endast tändmaterial i enlighet med standarden EN1860-3. Använd inte sprit, bensin, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändningen.
- Iaktta försiktighet när du fördelar tändvätskan på kolen. Tändvätskan får inte rinna av kolen till marken. Vätska på marken kan fatta eld under den heta grillen.
- Tillsätt inte tändvätska till brinnande kol eller het glöd.
- Grillen blir het under användning, så var extra uppmärksam om det finns barn, äldre personer eller husdjur i närheten.
- Grillen fungerar bäst med grillkol av lövträ eller grillbriketter.

- Man får inte bränna ved i grillen.
- Grillen ska aldrig placeras i omedelbar närhet av lättantändliga material eller vätskor.
- Var uppmärksam på röken som uppstår när grillen används, använd inte grillen nära öppna fönster.
- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Kom ihåg att använda värmetåliga grillhandskar när du använder grillen.
- Använd inte vatten när du släcker grillen. Släck grillen genom att kväva glöden.
- Flytta inte grillen om grillen används eller fortfarande är het efter användning.
- Kontrollera alltid grillen för skador och slitage före användning och byt ut skadade delar vid behov.
- Använd aldrig grillen om den inte fungerar korrekt.
- Låt inte barn använda grillen.
- Alkohol, receptbelagda läkemedel och rusmedel av alla slag kan påverka användarens förmåga att använda grillen på ett tryggt och regelrätt sätt.



När du öppnar grillens lock, öppna det först försiktigt på glänt så att kolen får luft långsamt och tryggt. På så sätt undviker man onödiga flammor och inga skador uppstår.



Använda kolgrill

Åtgärder innan den första användningen

Syftet med den första användningen är att säkerställa grillens funktionalitet samt att kontrollera om ståldelarna blir lösare på grund av eventuell värmeutvidgning.

1. Säkerställ att grillen är monterad enligt bruksanvisningen.
2. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
3. Låt kolet brinna ut och vänta tills grillen svalnat helt.
4. Kontrollera alla skruvar och dra åt vid behov.
5. Grillen är nu redo att användas.

i Använd inte grillen om grillen har skador eller delar fattas.

i Lägg inte för mycket kol på grillen, eftersom överhettning kan skada grillen.

Åtgärder före varje användning

En säker och korrekt användning av grillen förutsätter några kontroller före varje användning. Gå noggrant igenom kontrollistan nedan.

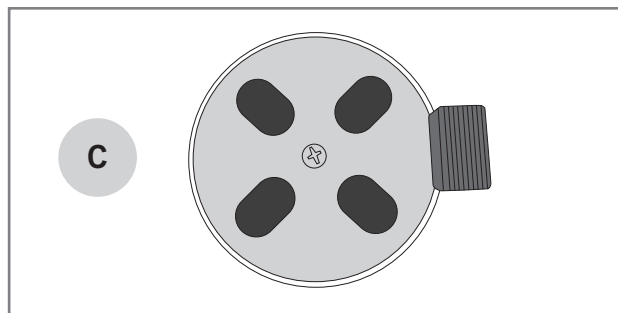
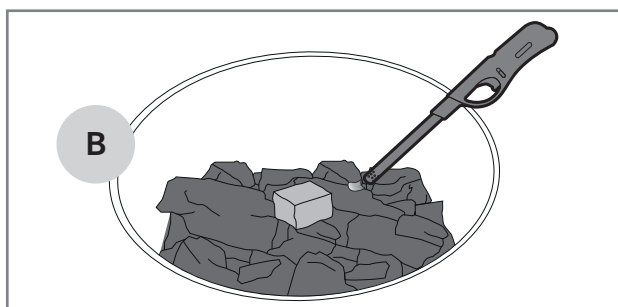
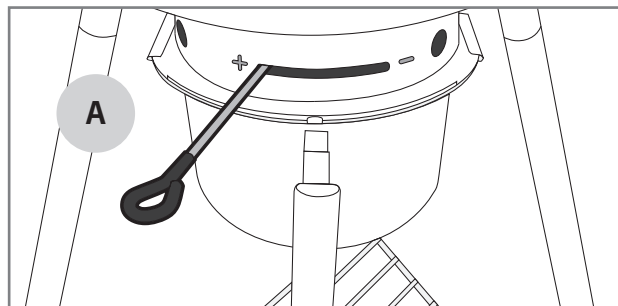
1. Kontrollera att grillen är placerad i enlighet med bruksanvisningen.
2. Kontrollera att det inte finns lättantändliga material eller vätskor i närheten av grillen.
3. Ta bort eventuell kvarvarande aska i eldstaden från den föregående grillningen.
4. Rengör och olja grillgaller/stekplatta med matolja.
5. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.

! Använd inte grillen om den har skador eller delar fattas.

Tändning av kolgrillen med tändsticka eller tändare med långt skaft

Endast kol av lövträ eller briketter får användas i kolgrillen. För tändningen får endast tändmaterial i enlighet med standarden EN1860-3 användas.

1. Öppna grillens lock och ta bort grillgallret.
2. Lägg cirka tre nävar kol ovanpå kolgallret.
3. Lägg till en Mustang-tändbit bland kolet.
4. Öppna den nedre luftventilen till helt öppet läge (A).
5. Tänd tändbitarna med en lång tändsticka eller en lång tändare (B).
6. När tändbitarna har tänts, stäng locket och öppna dess luftventil till helt öppet läge (C).
7. När glöden eller briketterna har blivit ljusgrå är glöden klar.
8. Justera luftventilerna till önskat läge.
9. Grillen är redo att användas.





i Använd inte vedträ eller annat virke som bränsle till grillen. Användning av fel bränsle kan skada grillen och eventuella skador orsakade av felanvändning täcks inte av garantin.

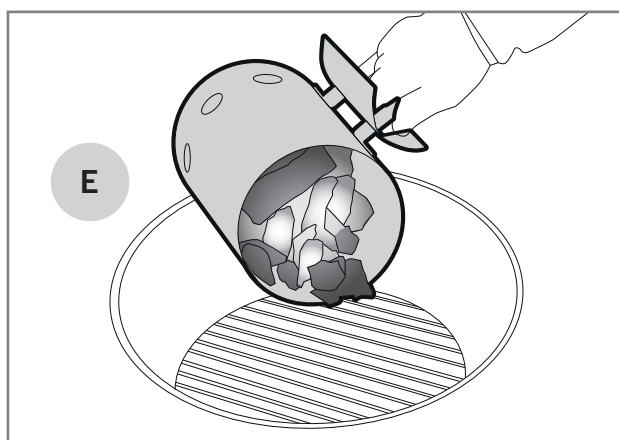
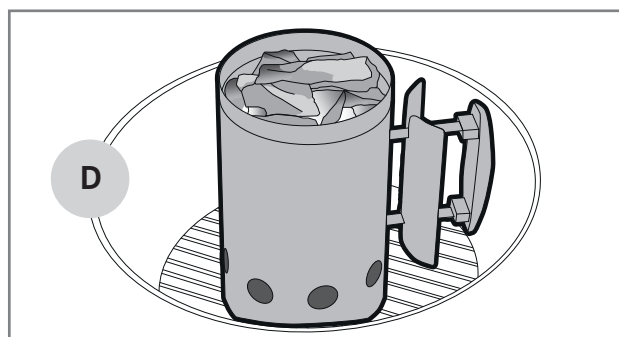
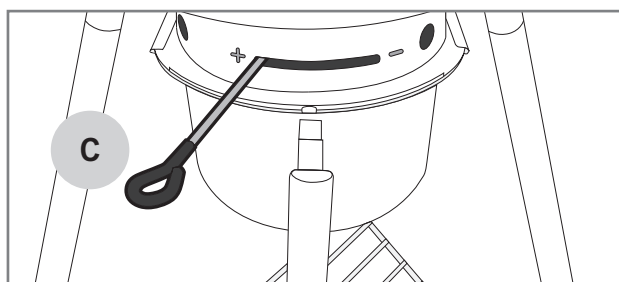
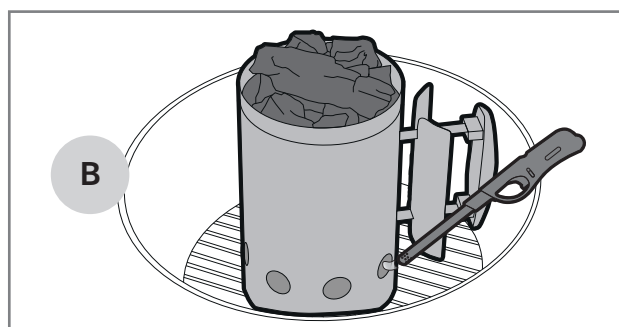
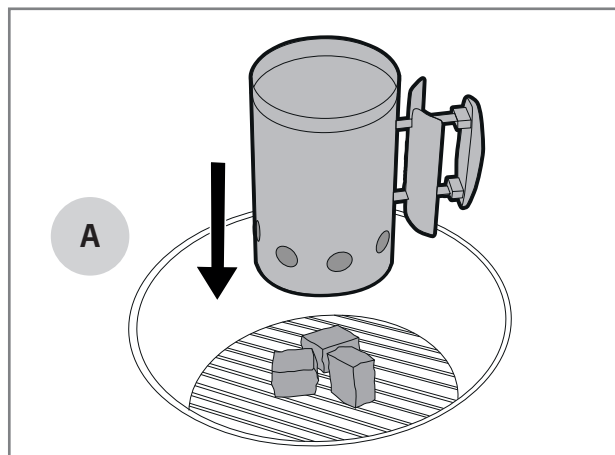
i Använd inte bensin, sprit eller andra flytande tändvätskor för att tända grillen.

i Iaktta försiktighet när du fördelar tändvätskan på kolen. Tändvätskan får inte rinna av kolen till marken. Garantin täcker inte skador på grillen eller dess omgivning som har orsakats av tändvätska som runnit ut.

Tändning av kolgrillen med tändrör

För snabb grillning kan tändningen göras med tändrör. Mustang tändrör säljs separat.

1. Öppna grillens lock och ta bort grillgallret.
2. Placera några Mustang-tändbitar ovanpå kolgallret (A).
3. Placera tändröret rakt ovanpå tändbitarna.
4. Fyll tändröret med Mustang grillkol eller briketter.
5. Tänd tändbitarna från luftöppningarna på tändröret med en lång tändsticka eller tändare (B).
6. Öppna den nedre luftventilen till helt öppet läge (C).
7. Kolen/briketterna är klara att användas när lågor syns ovanpå tändröret (D).
8. Håll försiktigt de brinnande kolen/briketterna på kolgallret (E). Kom ihåg att använda grillhandskar.
9. Stäng locket och justera luftventilerna till önskat läge.
10. Grillen är redo att användas.



SV

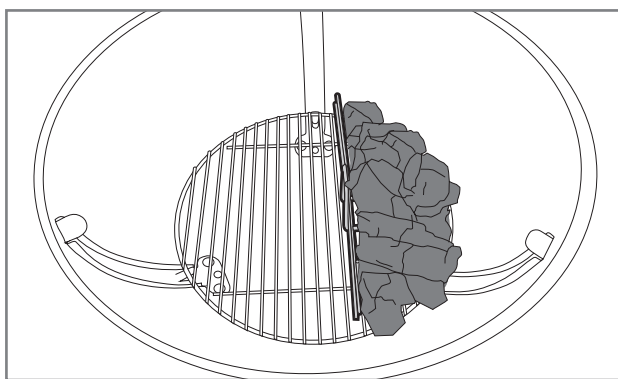
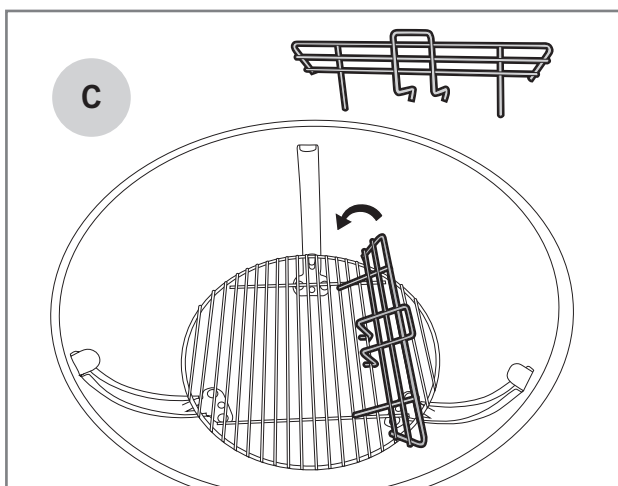
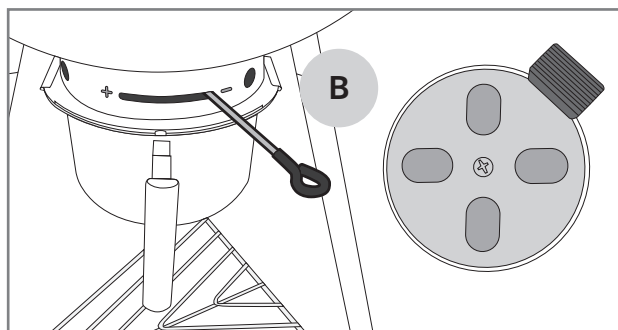
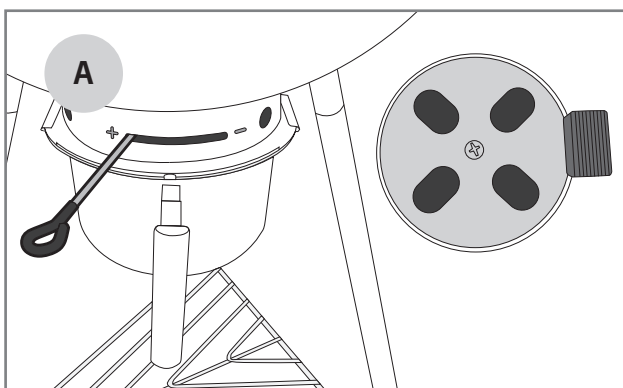


Grillning på hög temperatur

Mat som kräver snabbare tillagning grillas vanligtvis i en högre temperatur, 220–300 °C. På så sätt blir råvaror-
nas yttre ytor knaprigare, men insidan förblir saftig.

1. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
2. Kontrollera temperaturen från termometern på locket.
3. När önskad temperatur har uppnåtts, lämna den övre luftventilen i helt öppet läge (A).
4. Grillen är nu redo att användas.

! Öppna grilllocket försiktigt, så att kolen får luft långsamt och tryggt. På så sätt undviker man onödiga flammor och inga skador uppstår.



Grillning på låg temperatur

Speciellt för stora köttbitar rekommenderas längre grillning på låg temperatur, då blir köttet mörkt och det blir inte heller torrt så lätt. En låg grilltemperatur passar även bra för känsligare råvaror. Instruktioner för grillning på låg temperatur:

1. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
2. Kontrollera temperaturen från termometern på locket.
3. När önskad temperatur har uppnåtts, ställ in de övre och nedre luftventilerna i så stängt läge som möjligt (B).
4. I vissa modeller kan du begränsa den direkta värmen med hjälp av kolmellanväggen (C).
5. Grillen är nu redo att användas.

i Kom ihåg att använda värmetåliga grillhandskar när du justerar luftventilen.

Indirekt grillning

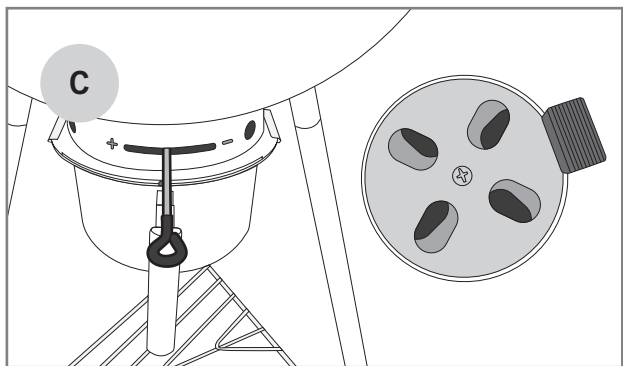
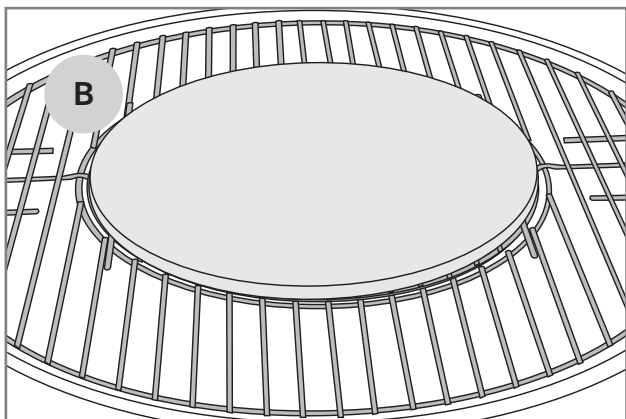
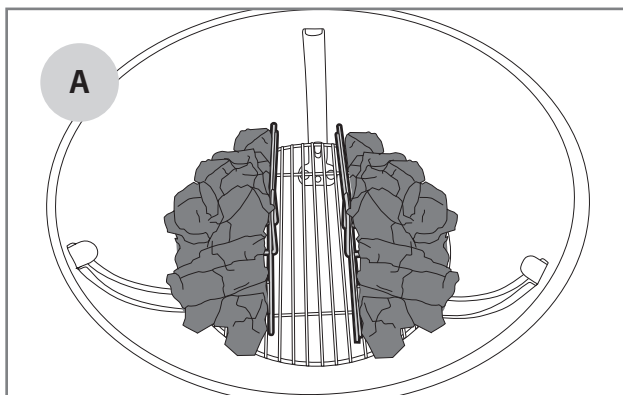
Med grillning på indirekt värme kan du tillaga maträtter som kräver längre tillagningstid, såsom hela stekar, kycklingar och fisk. Grillning på indirekt värme används även för att tillreda köttbitar som har brynts på direkt värme. För grillning på indirekt värme placeras kolen endast på ena sidan av grillgallret. I vissa modeller kan du använda grillmellanväggar (C).



Gräddning

I kolgrillen kan du även med fördel använda en separat baksten för gräddning. Mustangs bakstenar säljs separat.

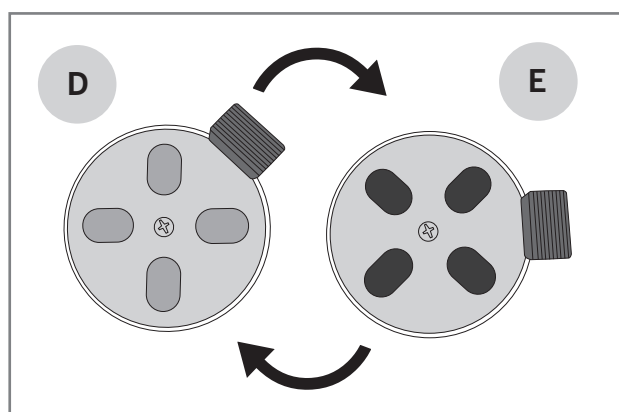
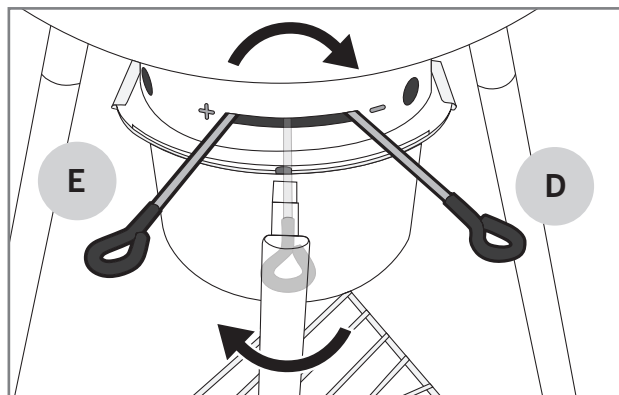
1. Placera kol i båda sidorna, i vissa modeller kan du använda grillmellanväggar. (A)
2. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
3. När tändbitarna har brunnit ut, öppna locket och sätt bakstenen på plats (B).
4. Stäng locket, håll luftventilerna helt öppna och låt glöden tändas ordentligt.
5. Kontrollera temperaturen från termometern på locket.
6. När önskad temperatur har uppnåtts, justera båda luftventilerna till det mellersta läget (C).
7. Grillen är nu redo att användas.



Justering av temperatur i allmänhet

Kolgrillens temperatur justeras genom att ändra luftmängden. Temperaturerna påverkas också av mängden av och kvaliteten på grillkolet. De viktigaste aspekterna i justeringen av temperatur listas nedan:

1. Med den nedre luftventilen leder du in luften och med den övre leder du ut luften.
2. Den nedre luftventilen ger en grov temperaturjustering.
3. Den övre luftventilen justerar temperaturen mer exakt.
4. Om du vill höja temperaturen, måste du få in mer luft i grillen (D-E).
5. Om du vill sänka temperaturen, måste lufttillförseln till grillen på motsvarande sätt begränsas (E-D).



SV

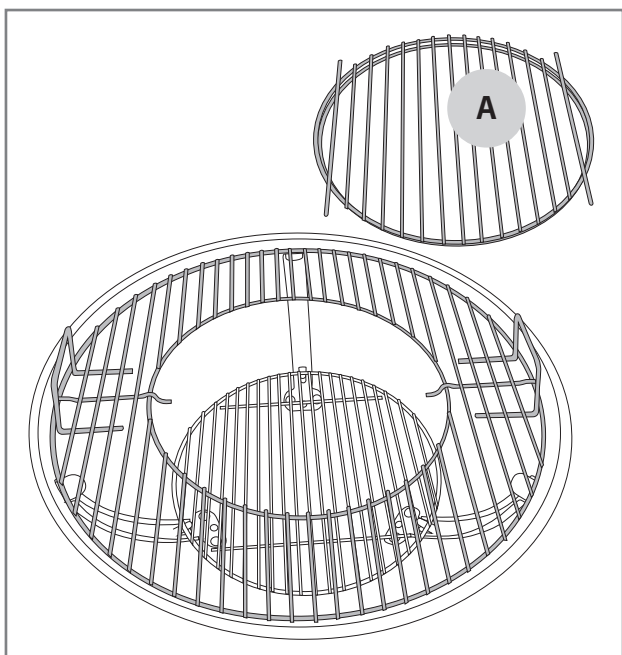


Att lägga till grillkol eller briketter under grillningen

Vid lång tillagning kan det vara nödvändigt att lägga till grillkol eller briketter på grillen. Detta görs enkelt genom grillgallrets lucka. För att lägga till grillkol eller briketter under grillningen, följ dessa steg:

1. Öppna locket.
2. Avlägsna hela grillgallret. I vissa modeller kan du välja att öppna endast det separata gallret i mitten av grillgallret (A).
3. Lägg till grillkol eller briketter genom att använda en lång grilltång och grillhandskar.
4. Sätt tillbaka grillgallret eller stäng det separata gallret i mitten av grillgallret.
5. Stäng locket.

i Varje gång du öppnar grillens lock ändrar grillens innertemperatur, vilket kan ändra tillagningstiden.



Mängden grillkol

Välj mängden grillkol efter maten som ska grillas och grillmetoden. Om du grillar på hög temperatur och snabbt, kan du ta hjälp av tabellen nedan:

Grillens diameter	Mängden grillkol
< 47 cm	0,3 – 0,5 kg
47 cm	0,6 – 0,8 kg
57 cm	1,0 – 1,2 kg

Mängden grillkol vid grillning på indirekt värme

Grillning på indirekt, låg värme kräver att du tillsätter grillkol under grillningen. Vid uppskattning av mängden grillkol, kan du ta hjälp av nedan tabell:

Grillens diameter	Mängden grillkol	Behov av extra kol per timme
< 47 cm	0,2 – 0,3 kg	0,3 kg
47 cm	0,3 – 0,4 kg	0,3 kg
57 cm	0,4 – 0,5 kg	0,4 kg

SV

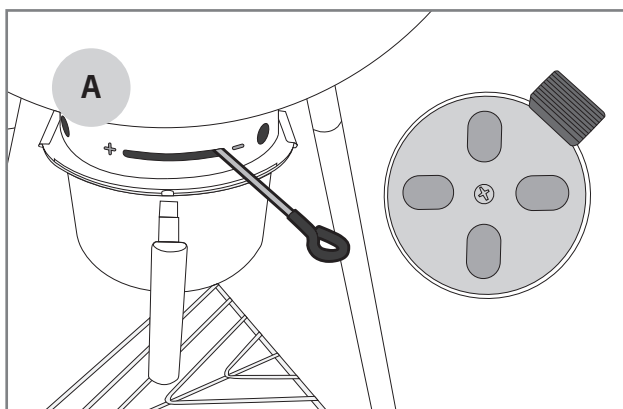


Släckning av grillen

När du inte ska använda grillen mer, släck den på följande sätt:

1. Stäng locket.
2. Stäng alla luftventiler i helt stängt läge (A).
3. Håll locket och luftventilerna stängda till nästa dag, då kolen säkert har slocknat och grillen har svalnat.

i Använd inte vatten för att släcka kolet. Vattnen som kastas över glödande kol kan skada grillen.



Fettet brinner

Överflödigt fett eller marinad måste avlägsnas från botten av grillen, dess väggar, kolgallret samt grillgallret.

Om för mycket fett samlas på grillen, kan det fatta eld och orsaka en fettbrand, som kan skada grillen, omgivningen och orsaka en farlig situation.

Detta måste man observera i synnerhet när man grillar större mängder fett kött åt gången, varvid fett som droppar från köttet samlas i botten av grillen.

Lågorna flammar upp

Det är vanligt att lågorna flammar upp lätt när kolgrillen används och det kan även ge maten mer smak. Om lågorna flammar upp mycket ökar det grillens inre temperatur och ökar mängden fett som droppar från maten. Detta ökar risken för att fett ska brinna. Därför strävar man efter att förebygga uppflammande med åtgärder som vidtas på förhand:

1. Ta bort överflödigt fett från köttet.
2. Sträva efter att tillreda köttet i rätt temperatur.
3. Se till att det inte finns överflödigt fett eller marinad i botten av grillen eller på dess väggar.
4. Håll locket stängt alltid när det är möjligt.

i När du grillar med stängt lock hålls temperaturen i grillen jämnare.



Nyttiga tips

Allmänna tips för grillning

Det är mycket lätt och avslappnande att grilla så länge du minns några små saker och utnyttjar dessa allmänna tips för grillning:

- **Vänta tills grillkolet eller -briketterna har tänts ordentligt.** När färgen på dem har ändrats till ljusgrå, är glöden klar.
- **Grillen ska värmas upp ordentligt.** Det keramiska skalet lagrar effektivt värme, vilket gör det lättare att hålla temperaturerna. Om grillens halstrar och galler har värmts upp ordentligt hindrar det maten från att fastna och den bryner bättre.
- **Använd inte smutsiga redskap.** Gamla marinader och matrester kan lätt fastna i galler och mat som grillas. Rengör grillens galler och halstrar efter varje användning. På det sättet är de färdiga för nästa gång.
- **Placera grillningsredskapen i närheten.** Att hantera korrekta grillningstider och temperaturer är lättare när alla nödvändiga redskap, kryddor och marinader samt kärl finns nära grillplatsen.
- **Grilla med stängt lock så mycket som möjligt.** När du grillar med stängt lock sjunker temperaturen i grillen inte i onödan och grillningstiderna blir kortare.
- **Vänd köttet så lite som möjligt,** en gång räcker. När maten får vara tillräckligt länge på grillhalstret/grillgallret får den en vacker brun yta.
- **Termometern hjälper!** En för lång grillning torkar maten och förstör smaksensationen. Det bästa resultatet nås genom att använda en stektermometer.
- **Låt köttet dra 10–20 minuter** innan du skär/ serverar det. När köttet får dra jämnas temperaturen ut och lika mycket köttsaft rinner inte ut när du skär köttet.

Marinader

Det är mycket vanligt att använda marinader i grillning. Marinadernas syfte är att ge grillmaten önskad smak. Ändå får marinader maten att bränna sig fast i galler och halster. Samtidigt kan oljiga marinader rinna ned i eldstaden och få lågorna att flamma upp i onödan eller till och med göra att fett börjar brinna. Med dessa tips minskar du problem som orsakas av marinader:

1. Sträva efter att torka bort överflödiga marinad från maten innan du sätter maten i grillen.
2. Om du tillsätter marinad under grillningen använd alltid en grillpensel. Marinader får inte hällas över maten direkt från flaskan.
3. Använd hellre tormarinader under grillningen.



Använd inte marinad som blev över när du marinerade rå mat för att marinera stekt mat. Bakterier från det råa köttet sprider sig till den färdiga maten.

Förhindra att maten fastnar

Det är ett välbekant fenomen för grillare att maten fastnar i grillgallret/-halstret. Här finns några tips som hjälper dig att undvika detta.

1. Förvärm grillen till lämplig värme.
2. Rengör grillgallren och -halstrarna innan du lägger mat i grillen.
3. Pensla grilllytan och maten med olja innan grillning.
4. Prova följande: Halvera lök och stryk löken över gallret innan du börjar grilla. Maten fastnar inte i gallret.
5. Vänd inte maten för snabbt utan låt den brynas ordentligt.

Grillningsguide om temperaturer

Nedan finns en lista över vägledande anvisningar hur länge och i vilken temperatur de vanligaste ingredienserna grillas. Vind, regn, temperaturen utomhus och grillens renlighet kan påverka tillredningstiden.



Nöt

Ingrediens	Tjocklek / vikt	Grillningsmetod	Grillningstid
Entrecôte /ytterfilébiff	ca 2 cm	Direkt hög värme	2,5 – 3,5 min. / sida
Entrecôte /ytterfilébiff	ca 5 cm	Direkt hög värme Indirekt medelhög värme	2,5 min / sida 8 – 10 min.
En hel entrecôte	ca 1,5 kg	Direkt hög värme Indirekt medelhög värme	3 min. / sida 20 – 30 min.
Stek	ca 1,5 kg	Direkt medelhög värme Indirekt medelhög värme	3 – 4 min. / sida 30 – 40 min.
Hamburgerbiff	ca 2 cm	Direkt hög värme	2 – 3 min. / sida
Innertemperatur			
Röd – rosaröd		47 – 51 °C	
Medium		52 – 58 °C	
Välstekt - genomstekt		59 – 66 °C	



Gris

Ingrediens	Tjocklek / vikt	Grillningsmetod	Grillningstid
Filébiff, kotlett	ca 2 cm	Direkt hög värme	2 – 2,5 min. / sida
Entrecôte	ca 600 g	Direkt hög värme Indirekt medelhög värme	3 min. / sida 20 – 30 min.
Revbensspjäll / ribs	ca 1,5 kg	Indirekt medelhög värme Direkt hög värme	60 – 90 min. 4 min. / sida
Kassler	ca 3 cm	Direkt medelhög värme Indirekt medelhög värme	2,5 – 3 min. / sida 15 – 20 min.
Färskkorv	ca 400 g	Direkt låg värme	2 – 3 min. / sida
Innertemperatur			
Färdig filé		65 – 70 °C	
Färdiga övriga ingredienser		65 – 70 °C	

SV



Kyckling och kalkon

Ingrediens	Tjocklek / vikt	Grillningsmetod	Grillningstid
Bröstfilé	ca 200 g	Direkt medelhög värme	5 – 6 min. / sida
Klubba	ca 120 g	Direkt medelhög värme	5 – 6 min. / sida
Vingar	ca 500 g	Direkt medelhög värme Indirekt medelhög värme	6 – 10 min. 30 – 40 min.
En hel kyckling	ca 900 g	Indirekt medelhög värme	60 – 75 min.
Innertemperatur			
Genomstekt		75 °C	



Fisk

Ingrediens	Tjocklek / vikt	Grillningsmetod	Grillningstid
Tunn filé	ca 200 g	Direkt medelhög värme	2 – 3 min. / sida
Tjock filé	ca 120 g	Direkt medelhög värme	5 – 6 min. / sida
En hel fisk	ca 500 g	Indirekt medelhög värme	20 – 30 min.
Innertemperatur			
Rosa		45 – 50 °C	
Genomstekt		55 – 60 °C	



Grönsaker

Ingrediens	Tjocklek / vikt	Grillningsmetod	Grillningstid
Mogen majs		Direkt medelhög värme	6 min.
Tomat		Direkt medelhög värme	6 min. / sida
Sparris		Direkt medelhög värme	3 – 5 min.
Potatisskivor		Direkt medelhög värme Indirekt medelhög värme	5 – 8 min. 10 – 15 min.
Rå potatis		Indirekt medelhög värme	45 – 60 min.

SV



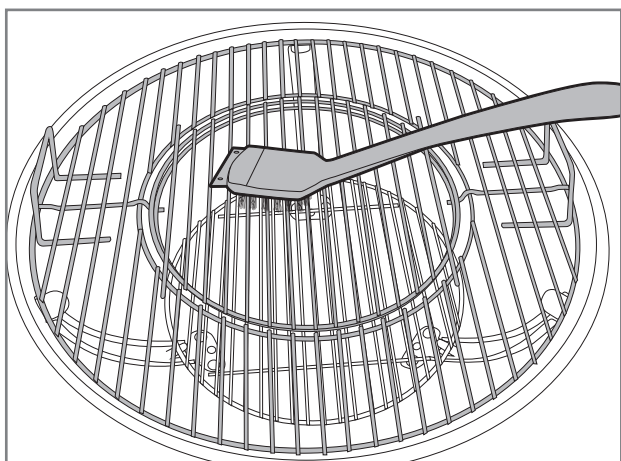
Rengöring och förvaring av grillen

Genom att rengöra och underhålla grillen regelbundet kan du förlänga grillens livslängd märkbart. Om grillen inte värms upp ordentligt eller maten fastnar lätt i stekplattorna har grillen inte rengjorts eller underhållits enligt anvisningarna.

Grillgaller och stekplattor

Grillgaller och stekplattorna ska alltid rengöras direkt efter användning medan grillen fortfarande är varm. Använd en borste eller skrapa avsedd för rengöring av grill för att rengöra grillen.

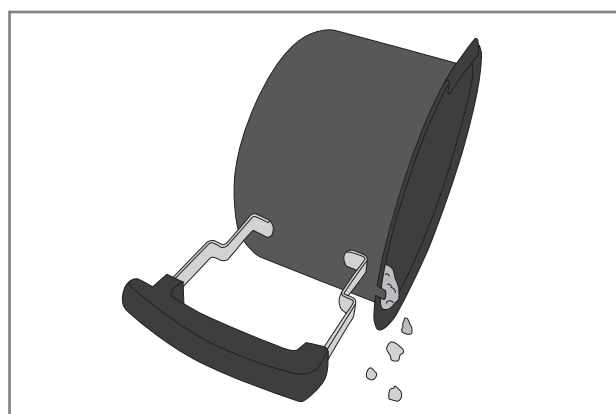
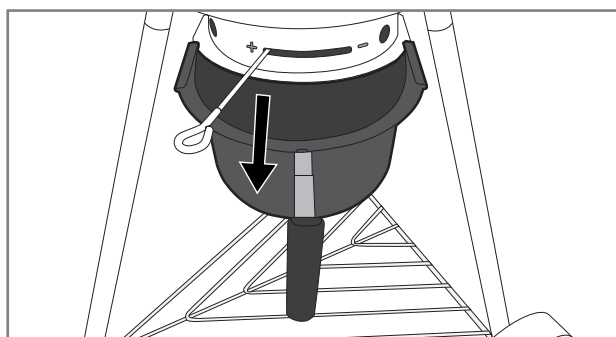
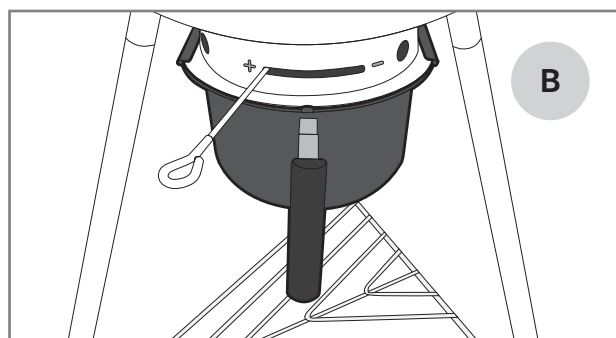
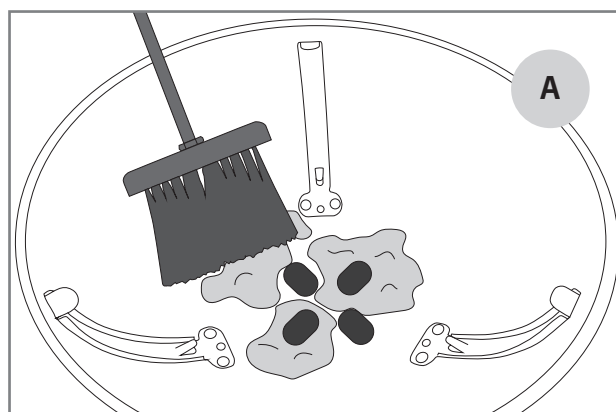
Grillgaller och stekplattor kan även tvättas med ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten. Kom ihåg att torka och olja grillgaller och stekplattorna ordentligt efter tvätt.



Använd aldrig en stålborste som är avsedd för svetsarbete för att rengöra grillen. Garantin täcker inte skador orsakade av en stålborste.

Borttagning av aska

När glöden helt säkert har slocknat och grillen svalnat, kan du borsta ut askan via den nedre ventilen (A) till askhinken (B).



SV



Grillens yttre ytor och ståldelar

Grillens yttre ytor och andra ståldelar måste också rengöras regelbundet. Följ följande allmänna anvisningar för att rengöra dem:

1. Rengör grillens ståldelar med Mustang rengöringsvätska för grillar eller med ett mildt diskmedel och trasa.
2. Kom ihåg att torka de rena delarna noggrant.
3. För att rengöra ytor med varningstexter får man inte använda rengöringsmedel eftersom de kan ta bort texter och övriga säkerhetsanvisningar.
4. Rengör alla grillens yttre ytor minst tre gånger per år för att undvika att smutsen fastnar i ytorna.
5. Testa alltid om ett nytt rengöringsmedel lämpar sig till grillen på ett omärkbart ställe.

i Klor och salt kan orsaka rostbildning i grillen. Om grillen används vid havet eller i omedelbar närhet av en simbassäng ska grillen rengöras varje vecka.

Service

Det lönar sig att behandla ståldelar två till tre gånger per år med stålbehandlingsolja som säljs i butiken. Detta förhindrar bildning av smuts och rostfläckar på stålytorna.

Kom ihåg att kontrollera oljans lämplighet före användning, till exempel genom att testa oljan på ett mindre synligt område.

Kontrollera regelbundet att luftventilernas och handtagens skruvar är åtdragna. Grillens höga temperaturfluktuationer kan göra att skruvarna blir lösare.

i Använd inte en elektrisk skruvdragare för att dra åt, den kan förstöra skruvarna eller andra ståldelar. Skador på grund av för hård åtdragning av skruvarna täcks inte av garantin.

Förvaring

Se dessa anvisningar när du håller en längre paus i grillning eller du vill förvara grillen t.ex. över vintern. Om grillen förvaras på ett rätt sätt förlänger det grillens livslängd och håller grillen funktionsduglig år efter år. När du förvarar din grill, följ dessa anvisningar:

1. Rengör grillen fullständigt i enlighet med bruksanvisningarna.
2. Kontrollera att alla grillgallren/-halstrarna har oljats.
3. Om grillen förvaras utomhus, ta loss gallen och halster från grillen. Dessa delar måste förvaras på ett torrt och varmt ställe. Det är skäl att slå in dessa delar separat i tidningspapper så att delarna inte repar ytor.
4. Om grillen förvaras utomhus lönar det sig att skaffa ett högklassigt skyddsöverdrag som täcker grillen ända ner till marken. Kom ihåg att säkerställa att luften cirkulerar även under skyddsöverdraget.

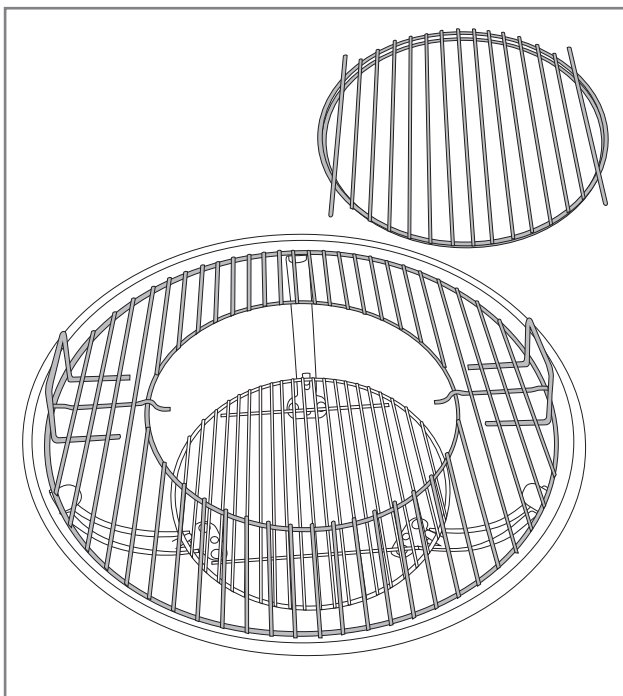
i Förvara inte grillen så att snö från taket kan falla på grillen. Garantin täcker inte skador orsakade av snö och is.



Extra tillbehör

I vissa grillar finns som standard ett löstagbart utrustningsgaller, på vars plats Mustang Multigrill extra tillbehör rymms.

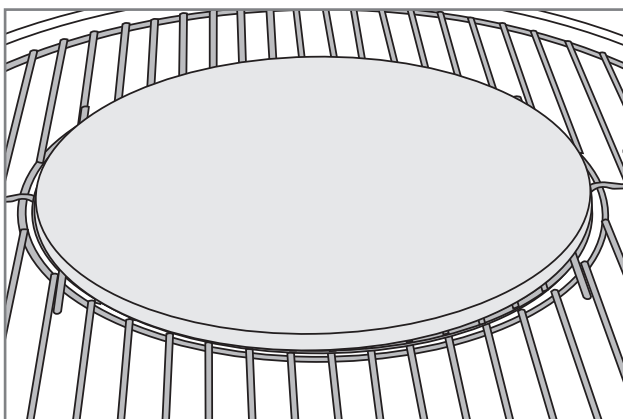
I modeller utan ett löstagbart utrustningsgaller, kan en del av de extra tillbehören användas direkt på grillgallret.



Baksten/pizzasten

Produktkod: 316871

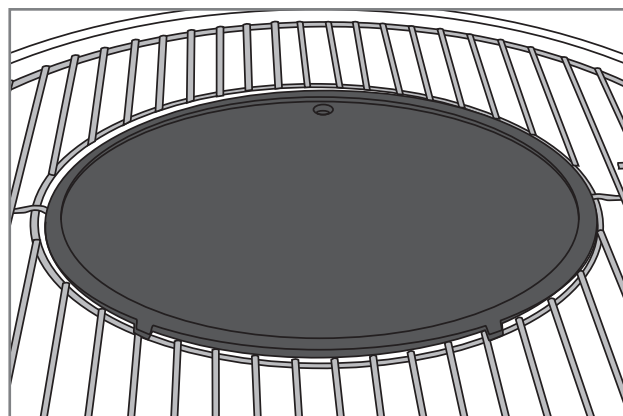
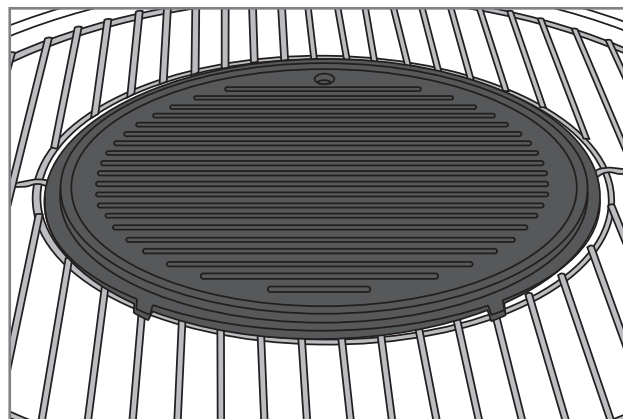
Mustangs baksten Ø 30,5 cm är gjord av hållbar kordieritsten. Bakstenen kan användas som bakunderlag för bröd, pajar och pizzor.



Grillyta av gjutjärn

Produktkoder: 603434

Halstrets ena sidan är räfflat och den andra slät. Ø 30 cm.



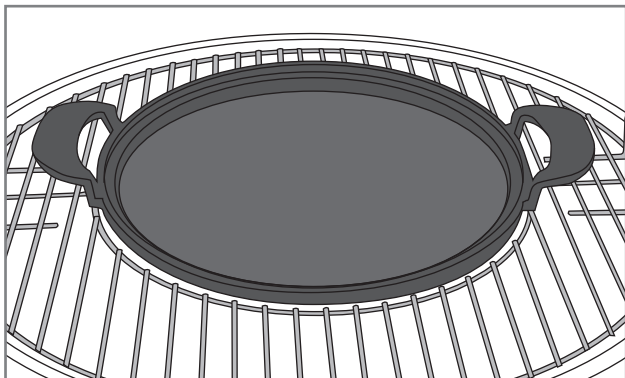
SV



LÅG gjutjärnspanna

Produktkod: 603435

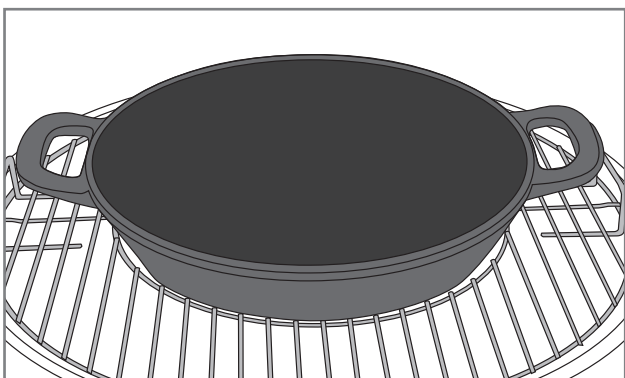
Med denna låga panna av gjutjärn tillreder du enkelt alla typer av mat. Pannan är enkel att lyfta bort från grillen med de praktiska lyfthandtagen. Ø 30 cm.



Wokpanna av gjutjärn

Produktkoder: 603438

Mustangs wokpanna av gjutjärn fungerar utmärkt för wokning av olika grönsaker och andra livsmedel i grillen. Lyfthandtagen underlättar förflyttningen av pannan. Ø 30 cm.



SV

Felsökning

Funktionsfel kan uppstå i alla grillar. Dessa fel är vanligen enkla att reparera. Om du inte hittar ett svar på din fråga i schemat nedan, kontakta försäljarbutiken.

Fel	Eventuell orsak	Åtgärd
Luftventilerna fungerar inte som de ska.	Den övre ventilens skruvar är för hårt åtdragna.	Lossa lite på skruvarna på insidan av locket.
	Ventilerna har klistrats fast på grund av smuts och fett.	Lossa ventilernas skruvar och rengör ventilerna.
Grillen tänds inte.	Luftventilerna är stängda.	Öppna luftventilerna.
	Hålen i den nedre ventilen är tilltäppta.	Avlägsna överflödig aska via botten av grillen.
Grillen blir inte tillräckligt het.	Elden får inte tillräckligt med syre.	Öppna den nedre luftventilen helt och hållet.
	Hålen i den nedre ventilen är tilltäppta.	Avlägsna överflödig aska via botten av grillen.
	Det finns inte tillräckligt med kol.	Lägg till kol och öppna den nedre luftventilen.
Grillen blir för het.	Elden får för mycket syre.	Stäng luftventilerna och vänta tills glöden falnar. När temperaturen har sjunkit, öppna luftventilerna en aning. Tänd grillen igen vid behov.

Garanti

SV

Mustang kolgrillar har en tillverknings- och materialgaranti om minst 12 månader. Dock finns det modellspecifika skillnader mellan garantivillkoren. Uppdaterade garantivillkor och -tider finns på vår webbplats

mustang-grill.com

Garantin gäller endast när inköpskvittot visas, där namnet på försäljarens butik och inköpsdatum ska ingå.



ET

Paigaldus- ja kasutusjuhend



Tere tulemast Mustangi grillimaailma!

Meil on hea meel, et valisite Mustangi grilli. Mustangi soov on olla teie grillipartner ja pakuda unelmate grillimiselamust. Mustang sai alguse soovist nautida kiirustamata, sundimatu toiduvalmistamist pere või sõprade seltsis ja sedasama kogemust soovime ka teile.

Mustangi grillid ja tarvikud on hoolikalt disainitud ja viimistletud, et võiksime nende üle uhkust tunda. Meie pikk kogemus ja ametioskused paistavad igast tootest, millel on olemas kõik olulised funktsioonid ja omadused. Oleme veendunud, et meie grill rõõmustab teid kaua aega, kui vaid peate meeles seda sinse kasutusjuhendi järgi hooldada ja puhastada.

Kõige laiem grillimistoodete valik

Mustang on Soome ettevõtte Tammer Brands Oy kaubamärk. Mustang pakub kõiki grillimiseks vajalikke seadmeid, varuosi ja tarvikuid ning laia valikut tooteid suitsutamiseks ja pitsa küpsetamiseks. Oleme grillimiskultuuri asjatundjad, nii et saame garanteerida – meilt leiate täpselt õiged ja tänapäevased vahendid. Mustang on seega ainus kaubamärk, mida edukaks grillimiseks vajate.

Klienditeenindus

Tammer Brands Oy
tel +358 3 252 1111
Viinikankatu 36
33800 Tampere, Soome

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954



Lugege kasutusjuhend enne grilli kasutuselevõttu läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

ET

Jälgige meid sotsiaalmeedias



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla





Sisukord

Koostejuhised	3
Enne kokkupanekut	5
Ohutusnõuded ja hoiatused	86
Grilli paigutamine	86
Üldised ohutusnõuded	87
Söegrilli kasutamine	88
Enne esmast kasutuselevõttu	88
Enne igat kasutamist	88
Söegrilli süütamine tiku või pika tulesüütaja	88
Söegrilli süütamine süütekorstna abil	89
Grillimine kõrgel temperatuuril	90
Grillimine madalal temperatuuril	90
Kaudne grillimine	90
Küpsetamine	91
Üldteave temperatuuri reguleerimise kohta	91
Grillsöe/briketi lisamine grillimise käigus	92
Grillsöe kogus	92
Grillsöe kogus kaudsel grillimisel	92
Grilli kustutamine	93
Rasva põlemine	93
Leegi sähvimine	93

ET



Kasulikke nõuandeid	94
Üldteave grillimise kohta	94
Marinaadid	94
Toidu kinnikleepumise vältimine	94
Grillimisjuhend koos temperatuuridega	95
Grilli puhastamine ja hoiulepanek	97
Grillrestid ja -plaadid	97
Tuha eemaldamine	97
Grilli välispinnad ja terasosad	98
Hooldus	98
Säilitamine	98
Lisavarustus	99
Küpsetus- ja pitsakivi	99
Malmplaat	99
Madal malmpann	100
Malmist wok-pann	100
Tõrgete kõrvaldamine	101
Garantii	101

ET



Ohutusnõuded ja hoiatused

Enne söe grilli kasutamist lugege kasutusjuhendis esitatud hoiatused ja ohutusnõuded tähelepanelikult läbi ning järgige neid. See grill on valmistatud standardi EN 1860-1 nõuete kohaselt.

Legend:



Grilli paigutamine



See grill on ette nähtud üksnes välioludes ja seda ei tohi kunagi kasutada siseruumis ega suletud alal. Vt allpool.

- Kasutage grilli ainult õues.
- Ärge kasutage grilli seina ääres, garaazis, vagunega haagiselamus ega mujal suletud (sise) ruumis.
- Veenduge, et grill jääb süttivatest materjalidest vähemalt kahe meetri kaugusele.
- Grilli ei tohi leegisälvatuste ohu tõttu paigutada markiisi ega päevavarju alla.
- Veenduge, et grilli lähedal on kustutustekk/käsi-kustuti ja esmaabivahendid.
- Veenduge, et grill seisab horisontaalsel ja kuumakindlal alusel, sest sellest võib tavapärase kasutamise käigus kuumi tukke välja lennata või kukkuda.
- Grilli ei tohi kasutada nõrga pinna peal ega läheduses, sest sellest võib tavapärase kasutamise käigus pritsida või valguda nii rasva kui ka marinaade.
- Ärge kasutage grilli tuleasemena.

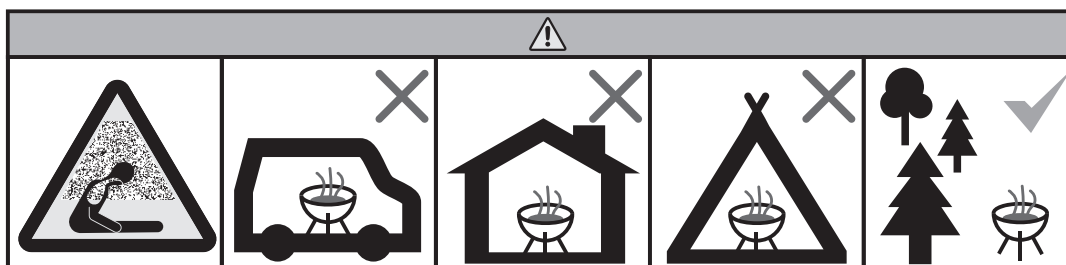


Paigutusjuhiste eiramine toob kaasa tulekahju ohu.



Grilli kasutamine sise- või suletud ruumides toob kaasa vingumürgituse ohu.

ET





Üldised ohutusnõuded



Söegrilli kasutamine muul kui ettenähtud otstarbel võib olla ohtlik ja isegi kõige väiksemad muudatused grilli ehituses on keelatud. Vt arvestatavaid asjaolusid allpool.

- Järgige täpselt koostejuhendit ja veenduge, et ükski osa ei jää kinnitamata. Kui te ei järgi juhendit või mõni osa on jäänud kinnitamata, võib seadme kasutamisel probleeme tekkida. Kasutaja vastutab grilli nõuetekohase kokkupaneku eest.
- Kasutage üksnes standardile EN 1860-3 vastavaid süütevahendeid. Ärge kasutage süütamiseks piiritust, bensiini, alkoholi ega muid taolisi kemikaale.
- Olge süütevedeliku sütele lisamisel ettevaatlik. Süütevedelik ei tohi läbi süte maha valguda. Maha valgunud vedelik võib kuumas grilli all põlema süttida.
- Ärge lisage süütevedelikku põlevatele ega kuumadele hõõguvatele sütele.
- Grill kuumeneb kasutamise ajal, seega olge väga ettevaatlik, kui ümbruses viibib lapsi, vanureid või lemmikloomi.
- Grill töötab kõige paremini lehtpuidust grillsöe või grillbriketi abil.
- Grillis ei tohi põletada puuhalge.

- Grilli vahetus läheduses ei tohi olla tuleohtlikke materjale ega vedelikke.
- Jälgige grilli kasutamisel tekkivat suitsu, ärge kasutage grilli avatud akende all.
- Grilli ei tohi kasutamise ajal järelevalveta jätta.
- Kandke grillimise ajal kuumakindlaid grillikindaid.
- Ärge kasutage grilli kustutamiseks vett. Kustutage grill hõõguvate süte summutamisega.
- Ärge teisaldage grilli kasutamise ajal ega siis, kui see on alles kuum.
- Enne kasutamist otsige grillilt alati kahjustusi ja kulunud kohti ning vajaduse korral vahetage osad uute vastu.
- Ärge kasutage grilli, kui see ei tööta normaalselt.
- Ärge laske lastel grilli kasutada.
- Alkohol, retseptiravimid ja mitmesugused uimastid võivad mõjutada kasutaja võimet grilli ohutult ning nõuetekohaselt kasutada.



Grilli kaane avamisel paotage seda esmalt ettevaatlikult, et hõõguvad söed saaksid aeglaselt ja ohutult õhku. Nii väldite liigseid leegisähvatusi ja võimalikku kahju.

Söegrilli kasutamine

Enne esmast kasutuselevõttu

Esmase kasutuselevõtu eesmärk on veenduda grilli toimivuses ja kontrollida, kas selle terasosad annavad võimaliku kuumuse leviku tõttu järele.

1. Veenduge, et grill on koostehendi järgi kokku pandud.
2. Süüdake grill juhiste kohaselt.
3. Laske sütel lõpuni põleda ja oodake, kuni grill on täielikult jahtunud.
4. Vaadake kõik kruvid üle ja vajaduse korral pingutage.
5. Grill on nüüd kasutusvalmis.

i Ärge kasutage grilli, kui see on kahjustatud või grillil puudub mõni osa.

i Ärge kasutage liiga palju grillsütt, sest liigne kuumus võib grilli kahjustada.

Enne igat kasutamist

Grilli ohutu ja sihtotstarbeline kasutamine eeldab enne iga kasutuskorda mitmesuguseid kontrolltegevusi. Lugege alljärgnev kontroll-loend tähelepanelikult läbi.

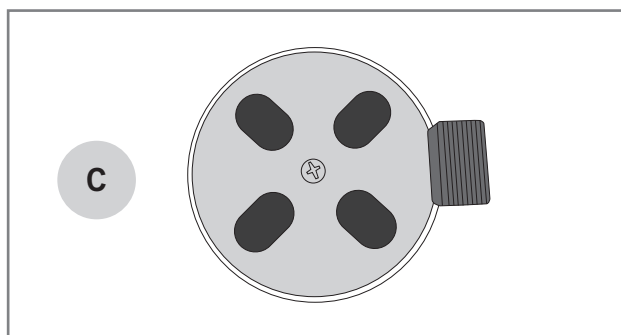
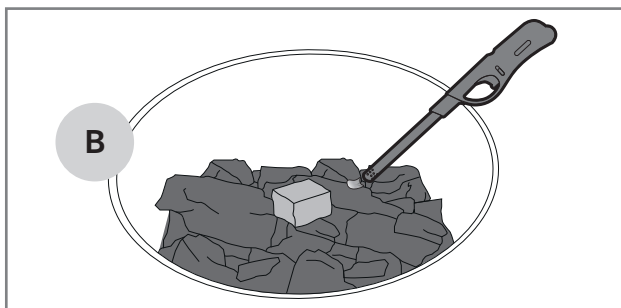
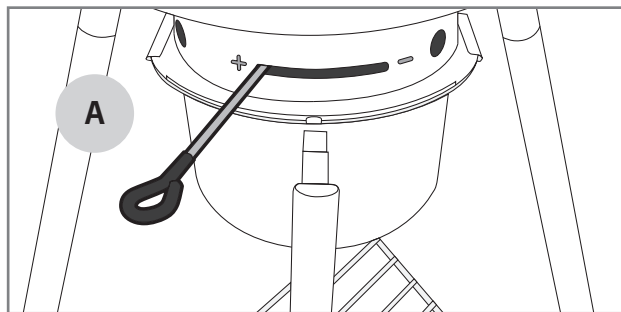
1. Veenduge, et grill on paigutatud kasutusjuhendi järgi.
2. Veenduge, et grill on paigutatud õigesti ja selle vahetus läheduses ei ole tuleohtlikke materjale ega vedelikke.
3. Eemaldage koldest võimalik eelmisest kasutuskorras jäänud tuhk.
4. Puhastage ja õlitage grillresti/-plaati toiduõliga.
5. Süüdake grill juhiste kohaselt.

! Ärge kasutage grilli, kui see on kahjustatud või grillil puudub mõni osa.

Söegrilli süütamine tiku või pika tulesüütaja

Söegrillis tohib kasutada ainult lehtpuusütt või -briketti. Kasutage süütamiseks üksnes standardile EN 1860-3 vastavaid süütevahendeid.

1. Avage grilli kaas ja tõstke grillirest välja.
2. Laotage söerestile umbes kolm peotäit grillsütt.
3. Lisage üks Mustangi süütekuubik.
4. Avage alumine õhuventiil täielikult (A).
5. Süüdake süütekuubik pika tuletiku või pika tulesüütaja (B).
6. Kui süütepalad on süttinud, sulgege kaas ja tehke kaane õhuava täiesti lahti (C).
7. Kui hõõguvad söed või briketid on muutunud helehalliks, on need valmis.
8. Seadke õhuventiilid soovitud asendisse.
9. Grill on kasutusvalmis.





i Ärge kasutage grilli kütteinena halge ega muud puitu. Vale kütteaine kasutamine võib grilli kahjustada ja selline kahju ei kuulu garantii alla.

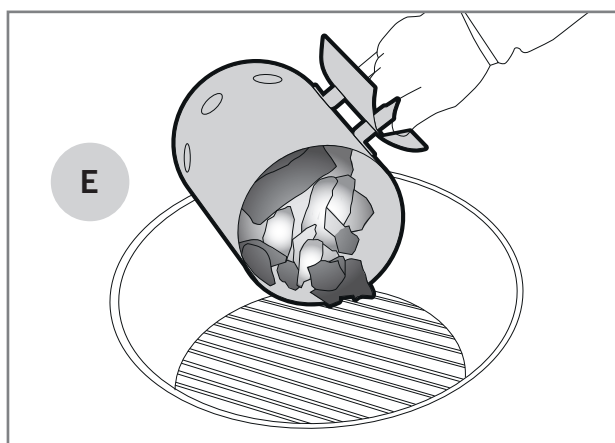
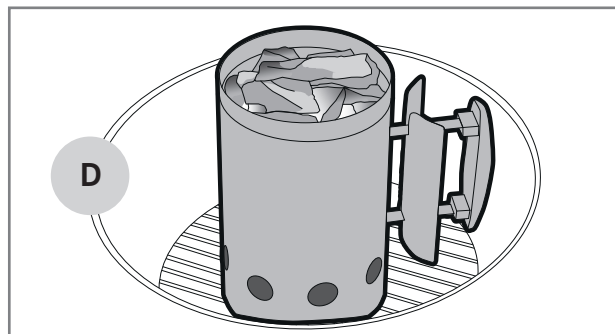
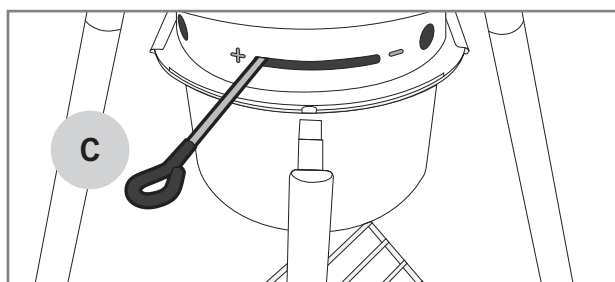
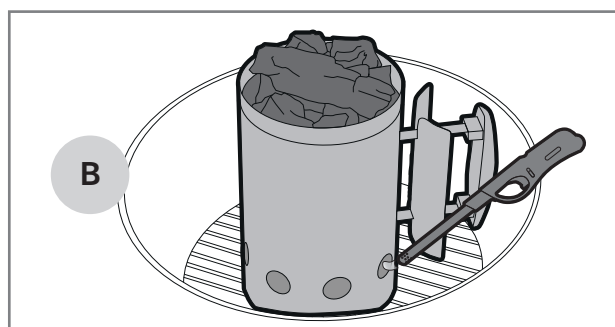
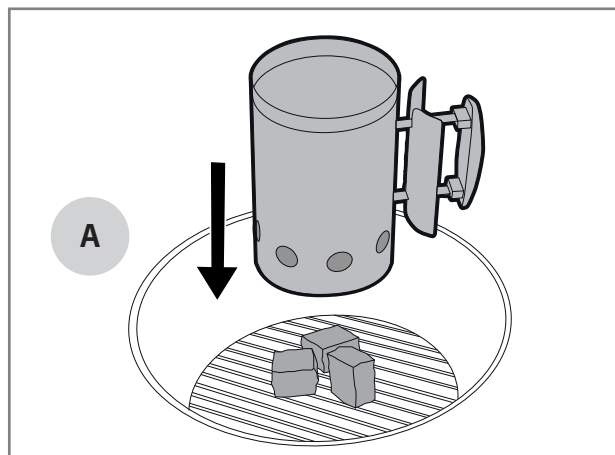
i Ärge kasutage grilli süütamiseks bensiini, piiritust ega muid süttivaid vedelikke.

i Olge süütevedeliku sütele panemisel ettevaatlik. Süütevedelik ei tohi läbi süte maha valguda. Maha valgunud süütevedelikust tulenevad kahjustused grillil või grilli ümbruses ei kuulu garantii alla.

Söegrilli süütamine sütekorstna abil

Kiire grillimise eesmärgil võib süüdata söed sütekorstna abil. Mustangi sütekorsten on müügil eraldi.

1. Avage grilli kaas ja tõstke grillirest välja.
2. Asetage söerestile mõned Mustangi sütekuubikud (A).
3. Tõstke sütekorsten otse sütekuubikute peale.
4. Täitke sütekorsten Mustangi grillsöe või -briketiga.
5. Süüdake sütekuubikud sütekorstna õhuavade kaudu pika tuletiku või tulesüütaja (B).
6. Avage alumine õhuventiil täielikult (C).
7. Söed/briketid on kasutusvalmis, kui sütekorstna peal on näha leeke (D).
8. Kallake põlevad söed/briketid ettevaatlikult söerestile (E). Ärge unustage kanda grillikindaid.
9. Sulgege kaas ja seadke õhuventiilid soovitud asendisse.
10. Grill on kasutusvalmis.



ET



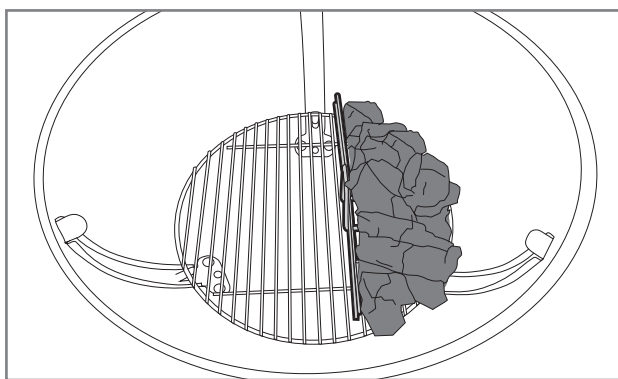
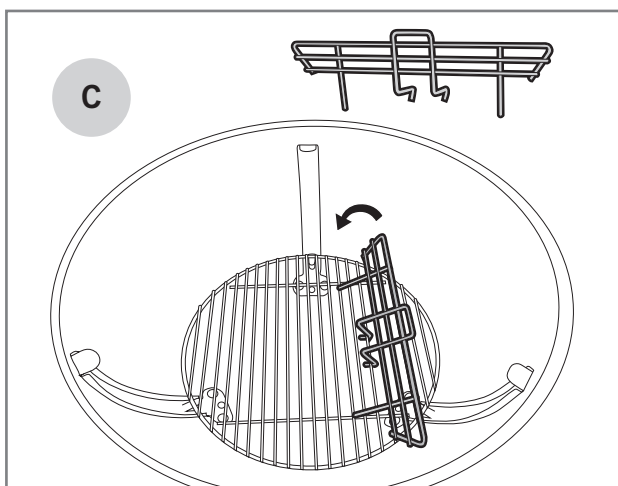
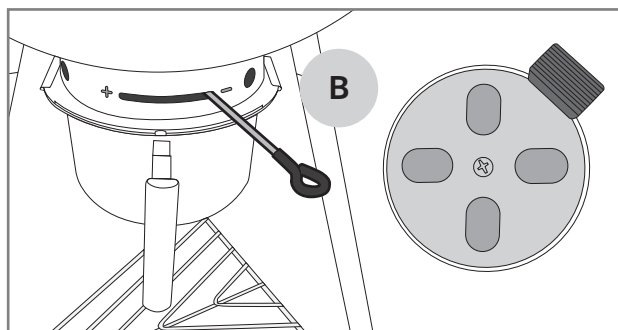
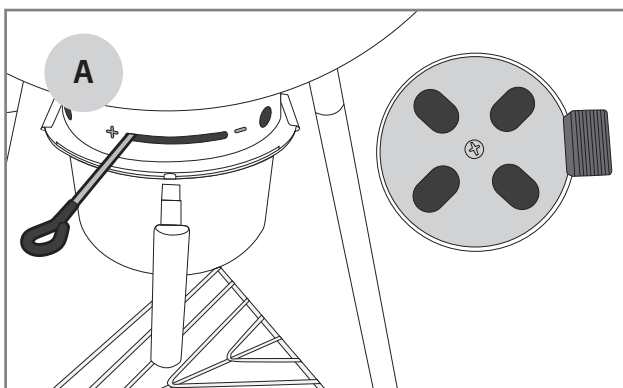
Grillimine kõrgel temperatuuril

Kiiremat küpsetamist nõudvad road grillitakse üldiselt kõrgemal kuumusel, temperatuuril 220–300 °C. Nii jääb tooraine pealispind krõbedam, kuid sisu püsib mahlasena.

1. Süüdake grill juhiste kohaselt.
2. Kontrollige kaane termomeetri näitu.
3. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, jätke ülemine ja alumine õhuventiil täiesti avatud asendisse (A).
4. Grill on nüüd kasutusvalmis.



Avage grilli kaas ettevaatlikult, et hõõguvad söed saaksid aeglaselt ja ohutult õhku. Nii väldite liigseid leegisähvatusi ja võimalikku kahju.



Grillimine madalal temperatuuril

Suuri lihatükke on soovitatav grillida kauem ja madalal temperatuuril, et liha jääks mahlane ega kuivaks nii kergesti. Madal temperatuur sobib hästi ka õrnemale toorainele. Kuidas madalal temperatuuril grillida?

1. Süüdake grill juhiste kohaselt.
2. Kontrollige kaane termomeetri näitu.
3. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, pange ülemine ja alumine õhuventiil võimalikult kinni (B).
4. Teatud mudelite puhul saab otsest kuumust piirata söeseinte abil (C).
5. Grill on nüüd kasutusvalmis.



Ärge unustage kanda õhuventiilide reguleerimise ajal kuumakindlaid grillikindaid.

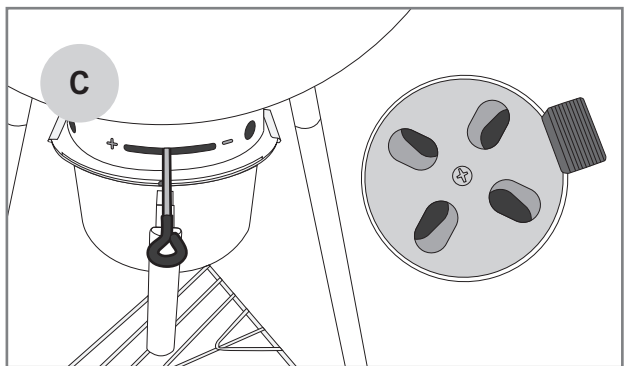
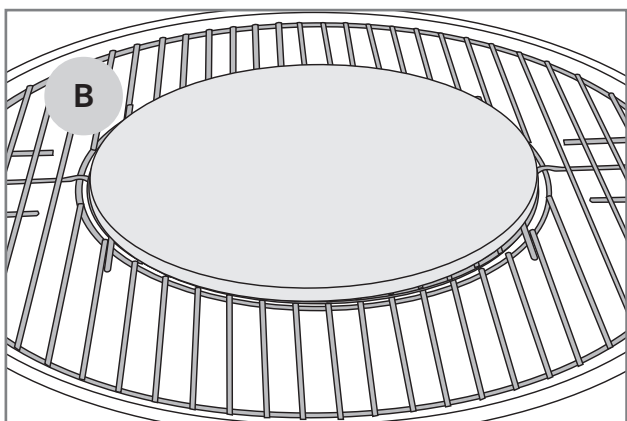
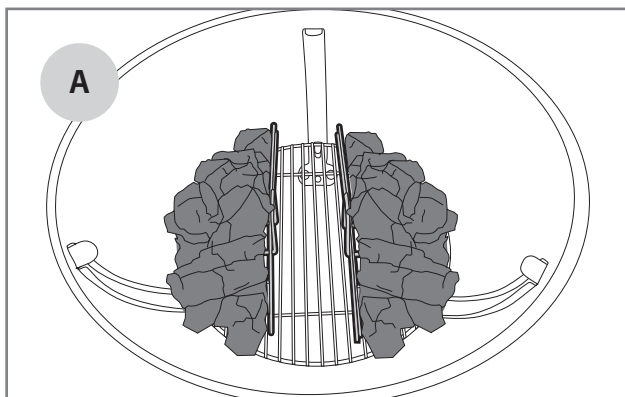
Kaudne grillimine

Kaudse grillimise teel saab valmistada pikemat küpsemist vajavaid toite, nt terve tükina praadi, broilerit või kala. Kaudset grillimist kasutatakse ka otsegrillimisel pruunistatud lihatükkide läbiküpsetamiseks. Kaudseks grillimiseks pannakse söed ainult söeresti ühele poolele. Osa mudelite puhul saab kasutada vaheseinu (C).

Küpsetamine

Söegrilliga õnnestub ka küpsetamine suurepäraselt, kui kasutada spetsiaalset küpsetuskivi. Mustangi küpsetuskivid on müügil eraldi.

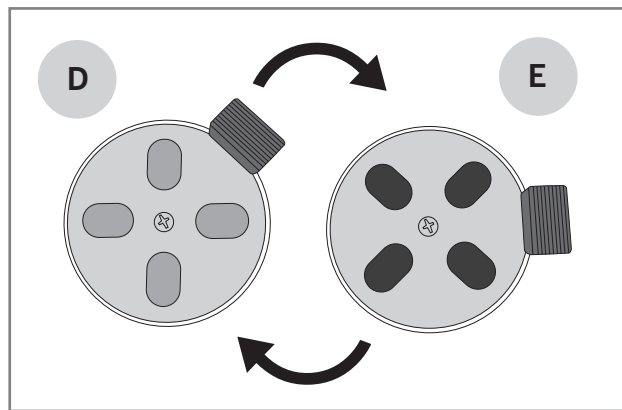
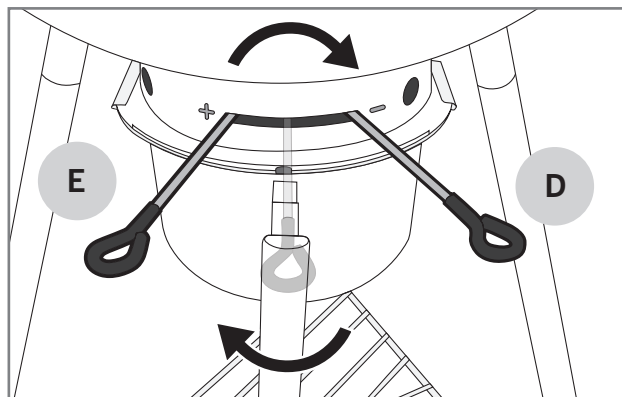
1. Asetage söed mõlemale äärelle, teatud mudelite puhul saab kasutada vaheseinu. (A)
2. Süüdake grill juhiste kohaselt.
3. Kui süütekuubikud on põlenud, avage kaas ja tõstke küpsetuskivi oma kohale (B).
4. Sulgege kaas, hoidke õhuventiilid täiesti lahti ja laske sütel korralikult süttida.
5. Kontrollige kaane termomeetri näitu.
6. Kui soovitud temperatuur on saavutatud. Seadke mõlemad õhuventiilid keskmisse asendisse (C).
7. Grill on nüüd kasutusvalmis.



Üldteave temperatuuri reguleerimise kohta

Söegrilli temperatuuri reguleeritakse õhuhulga muutmise kaudu. Temperatuuri mõjutab ka grillsöe hulk ja kvaliteet. Allpool on loetletud tähtsamad asjaolud, millega temperatuuri reguleerimisel arvestada.

1. Alumise õhuventiiliga juhitakse õhku sisse ja ülemisega välja.
2. Alumine õhuventiil võimaldab temperatuuri umbkaudselt tõsta.
3. Ülemise õhuventiili abil saab seda täpsemalt reguleerida.
4. Kui soovite temperatuuri tõsta, peab grill saama rohkem õhku (D–E).
5. Kui soovite temperatuuri vähendada, tuleb grilli õhuvoolu piirata (E–D).



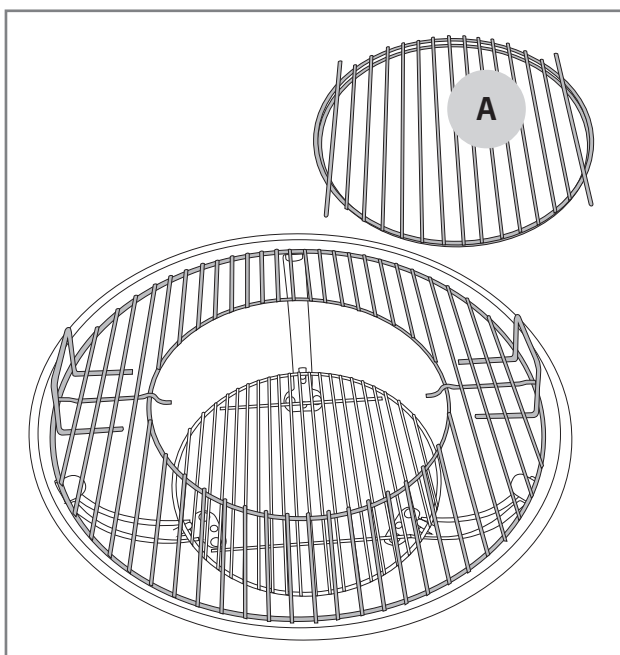
ET

Grillsöe/briketi lisamine grillimise käigus

Aeglase küpsetamise käigus võib tekkida vajadus grillsütt/briketti lisada. Seda saab teha hõlpsalt grilliresti luugi kaudu. Kui soovite lisada grillsütt/briketti grillimise ajal, tehke järgmist.

1. Avage kaas.
2. Tõstke üks grillirest kõrvale.
3. Eemaldage kogu grillirest või teatud mudelite puhul avage vaid grilliresti keskel olev eraldi rest (A).
4. Pange grillirest tagasi oma kohale või sulgege grilliresti keskel olev eraldi rest.
5. Sulgege kaas.

i Grilli kaane avamisel muutub alati grilli sisetemperatuur, mis võib muuta küpsetamisaega.



Grillsöe kogus

Valige grillsöe kogus vastavalt grillitavale roale ja grillimisviisile. Kui grillite kõrgel temperatuuril ja kiiresti, võite kasutada alljärgnevalt tabelit.

Grilli läbimõõt	Grillsöe kogus
< 47 cm	0,3 – 0,5 kg
47 cm	0,6 – 0,8 kg
57 cm	1,0 – 1,2 kg

Grillsöe kogus kaudsel grillimisel

Kaudsel, madalal temperatuuril grillimisel peab vahel grillsütt lisama. Grillsöe koguse hindamiseks saab kasutada alljärgnevat ligikaudset tabelit.

Grilli läbimõõt	Grillsöe kogus	Lisasöe vajadus tunnis
< 47 cm	0,2 – 0,3 kg	0,3 kg
47 cm	0,3 – 0,4 kg	0,3 kg
57 cm	0,4 – 0,5 kg	0,4 kg

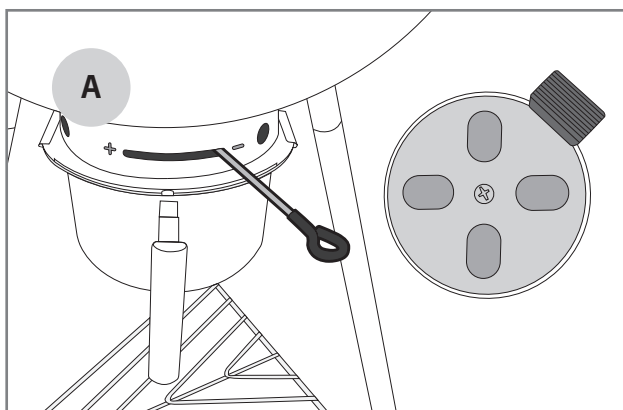


Grilli kustutamine

Kui olete grilli kasutamise lõpetanud, kustutage grill järgmisel moel.

1. Sulgege kaas.
2. Pange kõik õhuventiilid täiesti kinni (A).
3. Hoidke kaant ja õhuventiile järgmise päeva jooksul suletuna, et hõõguvad söed kindlasti kustuksid ja grill jahtuks.

i Ärge kasutage süte kustutamiseks vett. Kuumadele sütele valatud vesi võib grilli kahjustada.



Rasva põlemine

Üleliigne rasv ja marinaad tuleb grilli põhjast, seintelt, sõerestilt ja grillirestilt eemaldada.

Kui grilli koguneb liigselt rasva, võib see süttida ja põhjustada rasvapõlengu, mis võib kahjustada grilli ja keskkonda ning tekitada ohtliku olukorra.

Seda tuleb arvestada ennekõike ühekorraga suurema koguse rasvase liha grillimisel, mil lihast tilkunud rasv koguneb grilli põhja.

Leegi sähvimine

Söegrilli leegi vähene sähvimine on tavapärane ja lisab toidule maitset. Kui leek sähvib tugevalt, tõstab see grilli sisetemperatuuri ja suurendab rasva tilkumist grillitavast toidust. See omakorda suurendab rasvapõlengu ohtu. Seepärast tuleb sähvimist järgmiste ettevaatusabinõudega ennetada.

1. Eemaldage lihalt liigne rasv.
2. Püüdke küpsetada liha õigel temperatuuril.
3. Veenduge, et grilli põhjal ega seintel ei ole liigset rasva ega marinaadi.
4. Hoidke kaant igal võimalusel suletuna.

i Kui grillite suletud kaanega, on temperatuur ühtlasem ja seda on lihtsam reguleerida.

ET

Kasulikke nõuandeid

Üldteave grillimise kohta

Grillimine on igati lihtne ja meeldiv tegevus, kui peate meeles mõnda väikest nippi ja järgite siinseid üldiseid grillimisnõuandeid.

- **Oodake, kuni grillsüsi või -brikett on korralikult süttinud.** Kui need on muutunud värvuselt helehalliks, on süsi valmis.
- **Grill peab korralikult kuumenema.** Keraamiline kest kogub tõhusalt kuumust, mis lihtsustab temperatuuri hoidmist. Kui grilliplaadid ja -restid on korralikult kuumenenud, ei kleepu toit kinni ja selle pind pruunistub kenasti.
- **Määrduvad töövahenditega ei grillita.** Vanad marinaadi- ja toidujäägid kleepuvad kergesti resti ning grillitava toidu külge. Puhastage grilliresti ja -plaadid pärast iga kasutuskorda. Nii on need järgmisel korral kohe võtta.
- **Paigutage grillitarvikud käeulatusse.** Õige grillimisaja ja -temperatuuri hoidmine on lihtsam, kui kõik vajalikud töövahendid, maitseained, marinaadid ja toidunõud on grillimiskoha läheduses.
- **Grilli kaas olgu võimalikult palju kinni.** Kui kaas on kinni, ei lange grilli temperatuur asjata ja grillimisaeg lüheneb.
- **Liha tuleb võimalikult vähe ringi keerata.** Piisab ühest korrast. Kui toit saab piisavalt kauaks rahulikult grilliplaadile või -restile jääda, pruunistub selle pind kenasti.
- **Termomeeter aitab!** Liiga pikk grillimisaeg kuivatab toitu ja rikub maitseaudingu. Parima tulemuse saamiseks hankige lihatermomeeter.
- **Liha peab 10–20 minutit seisma,** enne kui seda lõigata ja süüa. Selle ajaga temperatuur ühtlustub ja lõikamisel ei eraldu nii palju lihamahla.

Marinaadid

Marinaadi kasutamine on grillimisel tavaline. Selle ülesanne on anda grillitavale toidule meelepärane maitse. Kuid marinaadid kõrvetavad ka toidu grilliresti ja -plaadi külge. Samuti võib õline marinaad valguda põleti peale ja panna leegi sähvima või tekitada lausa rasvapõlengu. Siin on paar nippi, kuidas marinaadiga seotud probleeme vähendada.

1. Püüdke liigne marinaad enne grillimist toidult maha pühkida.
2. Kui lisate marinaadi grillimise käigus, kasutage alati grillipintslit. Marinaadi ei tohi pudelist otse toidule valada.
3. Eelistage grillimisel pigem kuivmarinaade.

i Ärge kasutage toormarineerimisest järele jäänud marinaadi valmistoidu marineerimiseks. Sel juhul satuvad toore liha bakterid valmistoidu sisse.

Toidu kinnikleepumise vältimine

Toidu kleepumine grilliresti või -plaadi külge on grillijale hästi tuttav nähtus. Siin on mõned nipid, kuidas liigset kleepumist vältida.

1. Eelkuumutage grilli piisavalt.
2. Puhastage grilliresti ja -plaat enne, kui toidu selle peale asetate.
3. Pintselage grillimisala ja grillitavat toitu enne grillimist.
4. Proovige järgmist: poolitage sibul ja pühkige resti sibulaga enne grillimise alustamist. Toit ei jää sel juhul resti külge kinni.
5. Ärge keerake grillitavaid toiduaineid liiga kiiresti ringi, vaid laske nende pinnal korralikult küpseda.

Grillimisjuhend koos temperatuuridega

Allpool on loetletud enamlevinud toorainete ligikaudsed grillimisajad ja temperatuurid. Tuul, sademed, välistemperatuur ja grilli puhtus võivad grillimisaega mõjutada.



Veis

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Sise-/välisfilee lõik	u 2 cm	Otsene kõrge temperatuur	2,5–3,5 min / üks pool
Sise-/välisfilee lõik	u 5 cm	Otsene kõrge temperatuur Kaudne keskmine temperatuur	2,5 min / üks pool 8–10 min
Terve sisefilee	u 1,5 kg	Otsene kõrge temperatuur Kaudne keskmine temperatuur	3 min / üks pool 20–30 min
Praad	u 1,5 kg	Otsene keskmine temperatuur Kaudne keskmine temperatuur	3–4 min / üks pool 30–40 min
Hamburgeripihv	u 2 cm	Otsene kõrge temperatuur	2–3 min / üks pool
Sisetemperatuur			
Toores – peaaegu toores		47 – 51 °C	
Keskmiselt küps		52 – 58 °C	
Peaaegu küps - küps		59 – 66 °C	



Siga

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Fileelõik, karbonaad	u 2 cm	Otsene kõrge temperatuur	2 – 2,5 min / üks pool
Sisefilee	u 600 g	Otsene kõrge temperatuur Kaudne keskmine temperatuur	3 min / üks pool 20 – 30 min
Grillkülg/-ribi	u 1,5 kg	Kaudne keskmine temperatuur Otsene kõrge temperatuur	60 – 90 min 4 min / üks pool
Kassler	u 3 cm	Otsene keskmine temperatuur Kaudne keskmine temperatuur	2,5 – 3 min / üks pool 15 – 20 min
Toorvorst	u 400 g	Otsene madal temperatuur	2 – 3 min / üks pool
Sisetemperatuur			
Küps filee		65 – 70 °C	
Küps muu tükk		65 – 70 °C	

ET



Kana ja kalkun

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Rinnafilee	u 200 g	Otsene keskmine temperatuur	5 – 6 min / üks pool
Kints	u 120 g	Otsene keskmine temperatuur	5 – 6 min / üks pool
Tiivad	u 500 g	Otsene keskmine temperatuur Kaudne keskmine temperatuur	6 – 10 min 30 – 40 min
Terve broiler	u 900 g	Kaudne keskmine temperatuur	60 – 75 min
Sisetemperatuur			
Küps		75 °C	



Kala

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Õhuke filee	u 200 g	Otsene keskmine temperatuur	2 – 3 min / üks pool
Paks filee	u 120 g	Otsene keskmine temperatuur	5 – 6 min / üks pool
Terve kala	u 500 g	Kaudne keskmine temperatuur	20 – 30 min
Sisetemperatuur			
Roosa		45 – 50 °C	
Täielikult küps		55 – 60 °C	



Köögiviljad

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Küps mais		Otsene keskmine temperatuur	6 min
Tomat		Otsene keskmine temperatuur	6 min / üks pool
Spargel		Otsene keskmine temperatuur	3 – 5 min
Kartuliviilud		Otsene keskmine temperatuur Kaudne keskmine temperatuur	5 – 8 min 10 – 15 min
Toores kartul		Kaudne keskmine temperatuur	45 – 60 min

ET

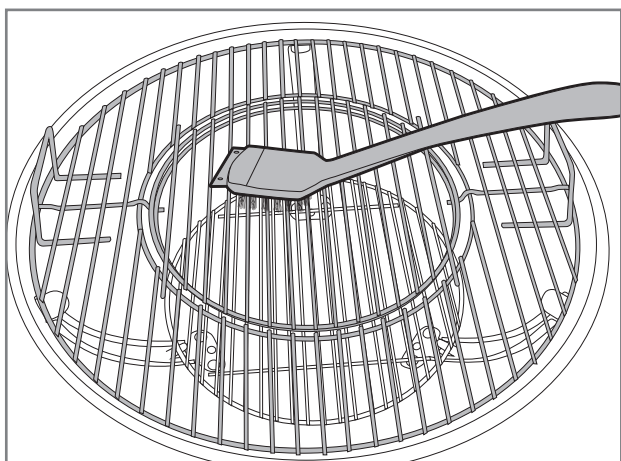
Grilli puhastamine ja hoiulepanek

Grilli kasutamisega pikeneb märkimisväärselt, kui hoolitsete selle puhtuse ja korrapärase hoolduse eest. Kui grill ei kuumene piisavalt või toit kleepub kergesti grillplaadi külge, ei ole grilli järelkult nõuetekohaselt puhastatud või hooldatud.

Grillrestid ja -plaadid

Grillrestid ja -plaadid tuleb puhastada kohe pärast kasutamist, kui grill on veel soe. Kasutage grilli puhastamiseks mõeldud harja või kaabitsat.

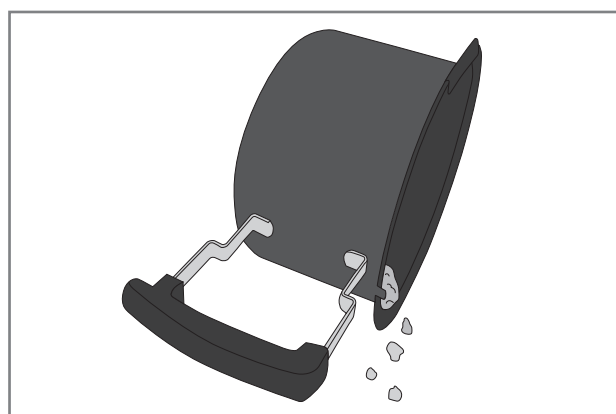
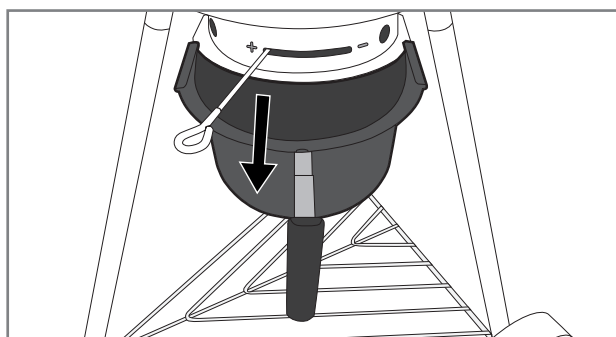
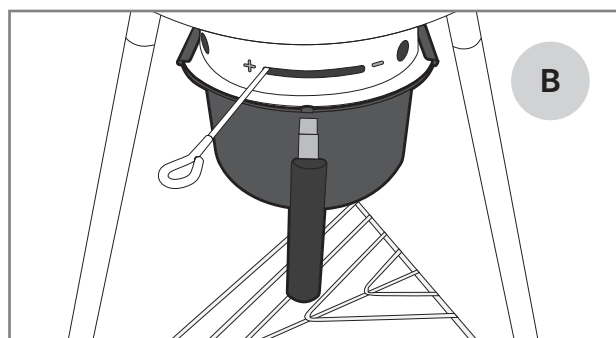
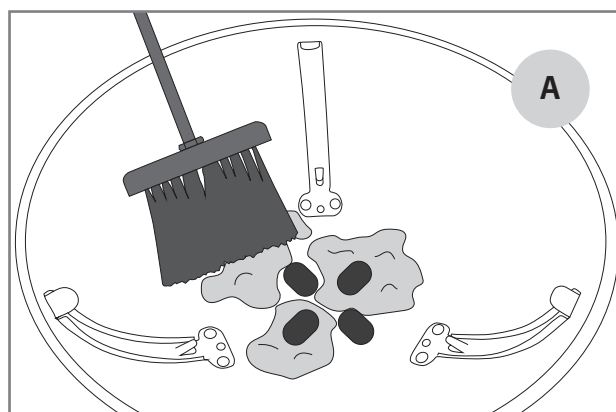
Grillreste ja -plaate võib pesta ka õrnatoimelise pesuaine ning sooja veega. Ärge unustage reste ja plaate pärast pesu korralikult kuivatada.



Ärge kasutage keevitustöödel kasutamiseks mõeldud terasharja. Terasharja tekitatud kahju ei kuulu garantii alla.

Tuha eemaldamine

Kui hõõguvad söed on kindlalt kustunud ja grill jahtunud, võite tuha alumise ventiili (A) kaudu tuhapange (B) harjata.



ET



Grilli välispinnad ja terasosad

Grilli välispindu ja muid terasosi tuleb samuti regulaarselt puhastada. Järgige järgmisi üldjuhiseid.

1. Puhastage grilli terasosad Mustangi grilli puhastusaine või õrnatoimelise nõudepesuaine ja puhastuslapiga.
2. Kuivatage puhastatud osad hoolikalt.
3. Hoiatussiltide pindu ei tohi pesuainega puhastada, sest see võib teksti ja muud ohutusmärgised lahti leotada.
4. Puhastage grilli kõiki pealispindu vähemalt kolm korda aastas, et mustus ei saaks sisse sööbida.
5. Katsetage alati uue puhastusaine sobivust varjatud kohal.

i Kloor ja sool võivad panna grilli roostetama. Kui kasutate grilli mere või ujumisbasseini vahetus läheduses, peate seda iga nädal puhastama.

Hoolitus

Terasosi tuleb töödelda kaupluses müüdavate terase hooldamiseks mõeldud õlidega 2–3 korda aastas. Nii vältite mustuse ja roosteplekkide teket teraspindadele.

Ärge unustage veenduda õli sobivuses, katsetades seda esmalt mõnel varjatud kohal.

Kontrollige regulaarselt käru, õhuventiilide ja sangade kruvide pingutatust. Grilli suured temperatuurikõikumised võivad põhjustada kruvide lõdvenemist.

Õlitage hingedel liikuvaid terasosi kaks korda aastas universaalse õliga.

i Ärge kasutage kruvide pingutamiseks kruvitrelli, sest see võib kruve või muid terasosi rikkuda. Kruvide liigse pingutamise tagajärjel tekkinud kahju ei kuulu garantii alla.

Säilitamine

Kui teete grillimises pikema pausi või soovite grilli nt talveperioodiks hoiule panna, järgige neid juhiseid. Õigesti hoitud grilli kasutusiga pikeneb ja grill püsib aastast aastasse töökorras. Grilli hoiule panekul toimige järgmiselt.

1. Puhastage grill täielikult kasutusjuhendi juhiste järgi.
2. Veenduge, et kõik grillirestid ja -plaadid on õlitatud.
3. Kui hoiate grilli õues, eemaldage sellest restid ja plaadid. Neid tuleb säilitada kuivas ja soojas ruumis. Soovitame mähkida need nt ajalehe sisse, et pindu mitte kriimustada.
4. Õues säilitamise korral tasub hankida kvaliteetne kaitsekate, mis katab grilli maani. Veenduge, et õhk saab ka katte all ringi käia.

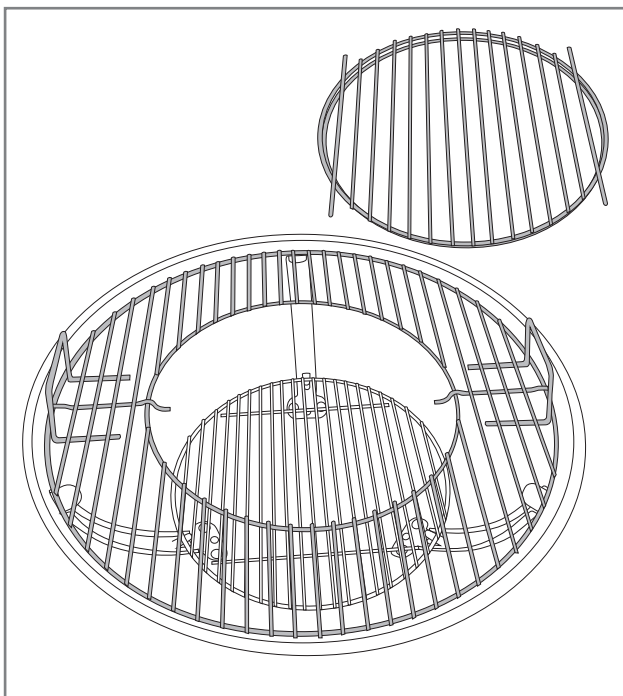
i Ärge hoiustage grilli kohas, kus katuselt langev lumi kukub grilli peale. Lume ja jää tekitatud kahju ei kuulu garantii alla.



Lisavarustus

Osa söegrillide puhul on standardvarustuses eemaldatav varustuserest, mille kohta saab panna Mustang Multigrilli lisavarustuse.

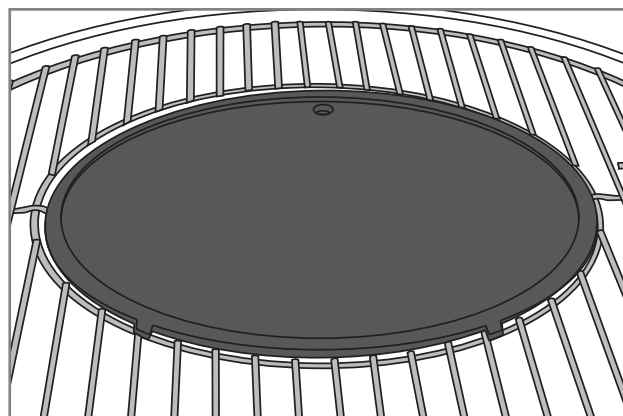
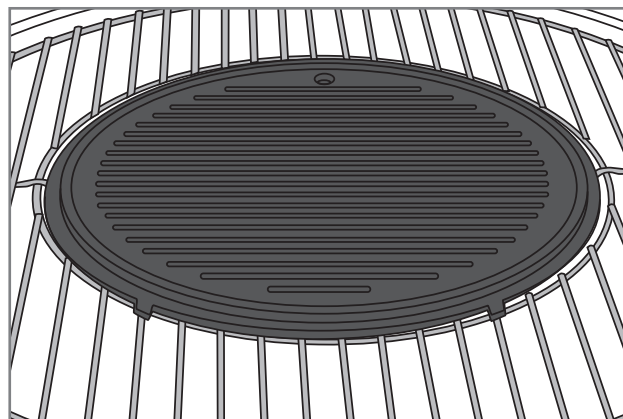
Nende mudelite puhul, millel eemaldatavat varustuseresti ei ole, võib lisavarustust kasutada otse grilliresti peal.



Malmplaat

Tootekood: 603434

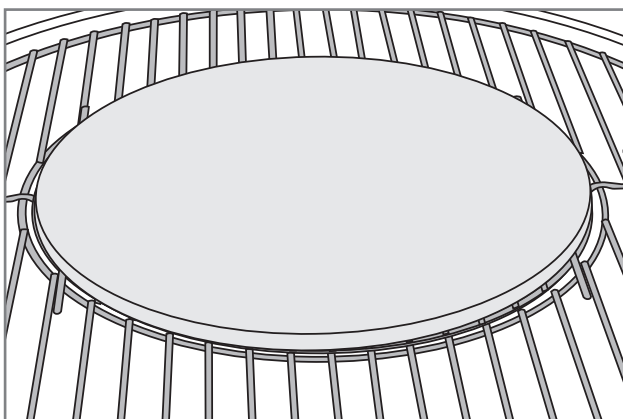
Plaadi üks pool on kõrgendusribadega ja teine sile. Ø 30 cm.



Küpsetus- ja pitsakivi

Tootekood: 316871

Mustangi Ø 30,5 cm küpsetuskivi on valmistatud vastupidavast kordieriidist. Küpsetuskivi saab kasutada leibade, pirukate ja pitsade küpsetamisalusena.



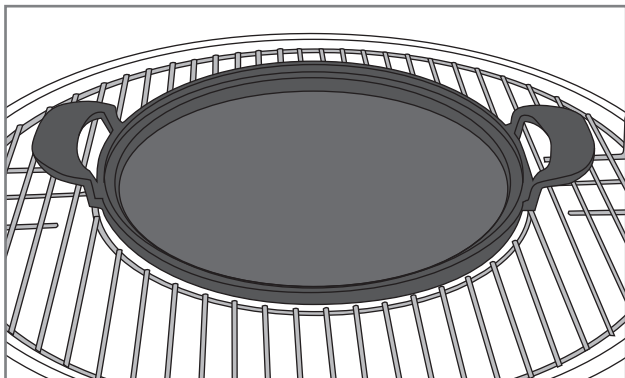
ET



Madal malmpann

Tootekood: 603435

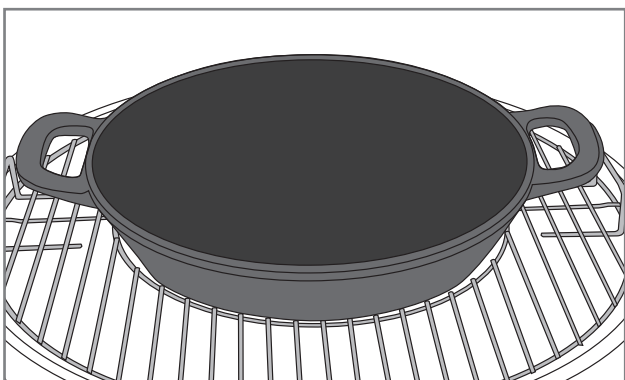
Madal malmpann võimaldab lihtsal moel küpsetada mitmesuguseid toite. Panni on tänu käepidemetele hea grillilt ära tõsta. Ø 30 cm.



Malmist wok-pann

Tootekood: 603438

Mustangi malmist wok-pann sobib mitmesuguste köögiviljade ja muu toidu grillil vookimiseks. Tõstekäepidemed lihtsustavad panni teisaldamist. Ø 30 cm.



ET

Tõrgete kõrvaldamine

Iga grill võib töötamast tõrkuda. Harilikult on tegemist lihtsasti kõrvaldatavate häiretega. Kui te ei leia murele alltoodud tabelist lahendust, pöörduge edasimüüja poole.

Tõrge	Võimalik põhjus	Lahendus
Õhuventiilid ei tööta õigesti.	Ülemise ventiili kruvid on liiga pingul.	Lõdvendage kaane siseküljelt kruvisid.
	Ventiilid on mustuse ja rasva tõttu kinni kleepunud.	Keerake ventiilide kruvisid pisut lahti ja puhastage ventiilid.
Grill ei sütti.	Õhuventiilid on suletud.	Avage õhuventiilid.
	Alumise ventiili avad on ummistunud.	Eemaldage grilli põhjast üleliigne tuhk.
Grill ei kuumene piisavalt.	Tuli ei saa küllalt hapnikku.	Avage alumine õhuventiil täielikult.
	Alumise ventiili avad on ummistunud.	Eemaldage grilli põhjast üleliigne tuhk.
	Sütt ei ole piisavalt.	Lisage sütt ja avage alumine õhuventiil.
Grill kuumeneb liialt.	Tuli saab liiga palju hapnikku.	Sulgege õhuventiilid ja oodake, kuni söed kustuvad. Kui temperatuur on langenud, avage õhuventiilid veidi. Vajaduse korral süüdake grill uuesti.

Garantii

Mustangi söegrillidele kehtib vähemalt 12-kuuline tootmis- ja materjaligarantii. Garantiitingimused erinevad mudeliti. Ajakohased garantiitingimused leiate meie veebilehelt:

mustang-grill.com

Kõigi garantiiküsimuste lahendamiseks on vaja esitada ostukviitung, millelt selgub ostukoht ja -kuupäev.

ET



LV

Lietošanas pamācība



Laipni lūdzam "Mustang" grila pasaulē

Priecājamies, ka izvēlējāties "Mustang" grilu. "Mustang" vēlas kļūt par jūsu grila pavadoni un nodrošināt jums grilēšanu, par kādu jūs sapņojat. "Mustang" ir radies ar vēlmi baudīt nesteidzīgu un relaksētu ēdienu pagatavošanu kopā ar ģimeni vai draugiem, un šo pašu ideju mēs vēlamies piedāvāt jums.

"Mustang" grili un piederumi ir rūpīgi izstrādāti un eleganti, tāpēc varam ar tiem lepoties. Mūsu ilggadējā pieredze un profesionālās prasmes atspoguļojas katrā no mūsu produktiem, un tiem piemīt visas šādiem izstrādājumiem būtiskās funkcijas un īpašības. Esam pārliecināti, ka šis grils Jūs priecēs ilgu laiku, ja vien atcerēsieties to pienācīgi uzturēt un tīrīt vadoties pēc šajā rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem.

Plašākā grilu izvēle

"Mustang" ir zīmols, kas pieder somu uzņēmumam "Tammer Brands Oy". "Mustang" piedāvā visu grilēšanai nepieciešamo aprīkojumu, piederumus, darbarīkus un rezerves daļas, kā arī plašu produktu klāstu kūpināšanai un picu cepšanai. Mums ir lieliski pazīstama grilēšanas kultūra, tāpēc varam nodrošināt, ka Jums ir pieejami tieši Jums visvairāk vajadzīgie un modernākie produkti. Tātad "Mustang" ir vienīgais zīmols, kas Jums ir nepieciešams veiksmīgai grilēšanai.

Klientu apkalpošana

"Tammer Brands Oy",
tālr. +358 3 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Somija

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



Pirms grila lietošanas izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to turpmākai uzziņai.

Sekoiet mums sociālajos tīklos



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

LV





Satura rādītājs

Montāžas instrukcija	3
Pirms uzstādīšanas	6
Brīdinājumi un norādījumi par drošību	106
Grila uzstādīšana	106
Vispārējie drošības norādījumi	107
Ogļu grila izmantošana	108
Pasākumi pirms pirmās lietošanas	108
Pasākumi pirms katras lietošanas	108
Ogļu grila aizdedzināšana ar sērkoksi vai garām šķiltavām	108
Kokogļu grila aizdedzināšana ar ogļu iekurināšanas startera palīdzību	109
Grilēšana augstā temperatūrā	110
Grilēšana zemā temperatūrā	110
Netiešā grilēšana	110
Cepšana	111
Temperatūras vispārējā kontrole	111
Kokogļu vai briķešu papildināšana grilēšanas laikā	112
Kokogļu daudzums	112
Kokogļu daudzums netiešajā grilēšanā	112
Grila izslēgšana	113
Tauku aizdegšanās	113
Uzliesmošana	113



Noderīgi ieteikumi	114
Vispārīgi grilēšanas norādījumi	114
Marinādes	114
Izvairīšanās no ēdiena pielipšanas	114
Grilēšanas temperatūras norādījumi	115
Grila tīrīšana un glabāšana	117
Grila restes un pannas	117
Atbrīvošanās no pelniem	117
Grila ārējās virsmas un tērauda daļas	118
Apkope	118
Glabāšana	118
Papildu piederumi	119
Cepšanas akmens / picas akmens	119
Čuguna restes	119
Zemā čuguna panna	120
Čuguna vokpanna	120
Problēmu novēršana	121
Garantija	121



Brīdinājumi un norādījumi par drošību

Pirms šī ogļu grila lietošanas ir rūpīgi jāizlasa un jāpievērš uzmanība šajā rokasgrāmatā sniegtajiem brīdinājumiem un norādījumiem par drošību. Šis grils ir izgatavots saskaņā ar standartu EN1860-1.

Simbolu nozīme:



BĪSTAMI!



UZMANĪBU!

Grila uzstādīšana



Šis grils ir paredzēts vienīgi lietošanai ārpus telpām, to nekad nedrīkst izmantot iekštelpās vai noslēgtās telpās. Skatīt tālāk atzīmētos punktus.

- Izmantojiet grilu tikai ārpus telpām.
- Neizmantojiet grilu blakus sienai, garāžā, dzīvojamajā automobilī vai treilerī, citā slēgtā telpā vai iekštelpās.
- Pārliecinieties, ka grils ir novietots vismaz divu metru attālumā no uzliesmojošiem materiāliem.
- Grilu nedrīkst novietot zem nojumes vai saulesarga, jo pastāv uzliesmojuma risks.
- Pārliecinieties, ka grila tuvumā ir ugunsdzēsamais pārsegs / rokas ugunsdzēsamais aparāts un pirmās palīdzības aptieciņa.
- Pārliecinieties, ka grils ir novietots uz horizontālas un karstumizturīgas virsmas, jo parastas lietošanas laikā no grila var aizlidot vai nokrist karsti izdedži.
- Grilu nedrīkst novietot uz jutīgām virsmām vai to tuvumā, jo normālas lietošanas laikā no grila var izšļakstīties un notecēt tauki vai marinādes.
- Neizmantojiet grilu kā kamīnu.

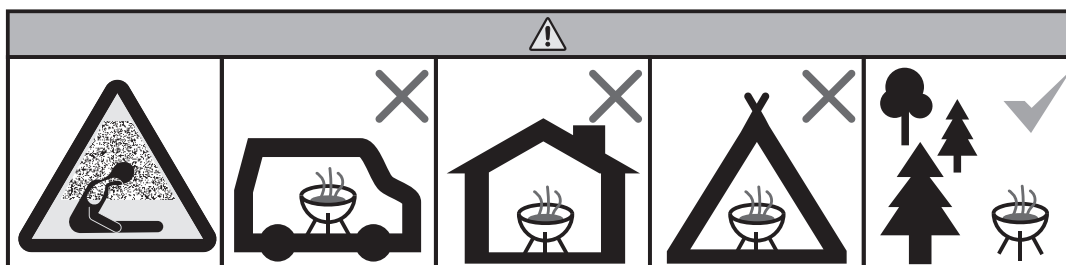


Ja grils tiek novietots nepareizi, pastāv ugunsgrēka risks.



Grila lietošana iekštelpās un slēgtās telpās rada risku saindēties ar tvana gāzi.

LV





Vispārējie drošības norādījumi



Ogļu grila izmantošana neparedzētiem mērķiem var radīt apdraudējumu, un ir pilnībā aizliegta pat nelielas grila konstrukcijas izmaiņas. Skatiet tālāk atzīmētos punktus.

- Uzmanīgi ievērojiet montāžas instrukcijas un ņemiet vērā, ka montāžas laikā nevienu detaļu nedrīkst atstāt nepiestiprinātu. Ja netiek ievēroti norādījumi vai detaļas nav piestiprinātas, lietošanas laikā var rasties problēmas. Par pareizu grila montāžu ir atbildīgs lietotājs.
- Izmantojiet tikai šķiltavas, kas atbilst EN1860-3 standartam. Aizdedzināšanai neizmantojiet spirtu, benzīnu, alkoholu vai citas tamlīdzīgas ķīmiskas vielas.
- Uzmanieties, lejot degšķidrumus uz oglēm. Nedrīkst pieļaut degšķidruma iesūkšanos zemē caur oglēm. Zemē nonācis šķidrums zem karsta grila var aizdegties.
- Nelejiet degšķidrumu uz degošām vai karstām oglēm.
- Lietošanas laikā grils kļūst karsts, tāpēc īpaši uzmanieties, ja tā tuvumā ir bērni, vecāki cilvēki vai mājdzīvnieki.
- Grils vislabāk darbojas ar lapu koku oglēm un grila briketēm.
- Grilā nedrīkst dedzināt malkas pagales.

- Grila tiešā tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši materiāli vai šķidrumi.
- Uzmanieties no dūmiem, kas rodas, lietojot grilu, un nelietojiet grilu atvērtu logu tuvumā.
- Grilu lietošanas laikā nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
- Lietojot grilu, neaizmirstiet valkāt karstumizturīgus cimdus.
- Uguns nodzēšanai grilā neizmantojiet ūdeni. Nodzēsiet grilu, apslāpējot ogles.
- Nepārvietojiet grilu, ja tas tiek lietots vai pēc lietošanas vēl ir karsts.
- Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet, vai grils nav bojāts un noliekties, un vajadzības gadījumā aizstājiet bojāto daļu ar jaunu.
- Nelietojiet grilu, ja tas nedarbojas normāli.
- Neļaujiet bērniem lietot grilu.
- Alkohols, recepšu zāles un jebkāda veida apreibinošas vielas var ietekmēt lietotāja spējas droši un pareizi lietot grilu.



Atverot grila vāku, sākumā veriet to uzmanīgi, lai gaiss varētu lēnām un droši piekļūt oglēm. Tas ļauj izvairīties no pārlietu lieliem uzliesmojumiem un bojājumiem.



Ogļu grila izmantošana

Pasākumi pirms pirmās lietošanas

Pirmās lietošanas reizes mērķis ir pārbaudīt grila funkcionalitāti un pārlicināties, vai tērauda detaļas nekļūst vaļīgākas termiskās izplešanās dēļ.

1. Pārlicinieties, ka grils ir samontēts saskaņā ar uzstādīšanas instrukcijām.
2. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
3. Ļaujiet oglēm izdegt līdz galam un pagaidiet, līdz grils ir pilnībā atdzisis.
4. Pārbaudiet visas skrūves un vajadzības gadījumā pievelciet.
5. Tagad jūsu grils ir gatavs lietošanai.

i Neizmantojiet grilu, ja grils ir bojāts vai tam trūkst detaļu.

i Nelieciet grilā pārāk daudz ogļu, jo pārāk liels karstums var sabojāt grilu.

Pasākumi pirms katras lietošanas

Lai grila lietošana būtu droša un pareiza, pirms katras lietošanas reizes ir jāveic dažas pārbaudes. Lūdzu, uzmanīgi izlasiet tālāko kontrolesarakstu.

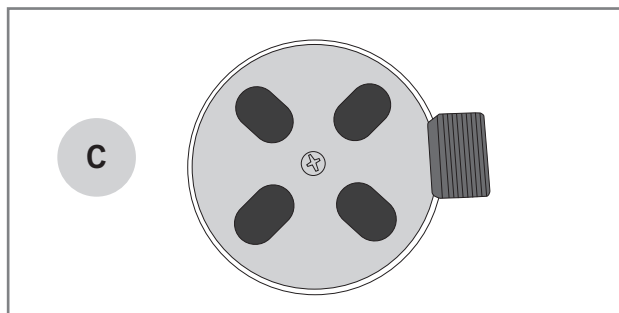
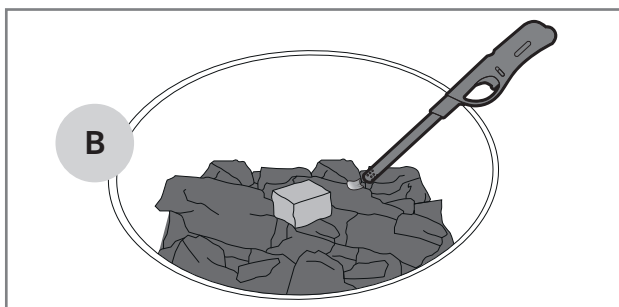
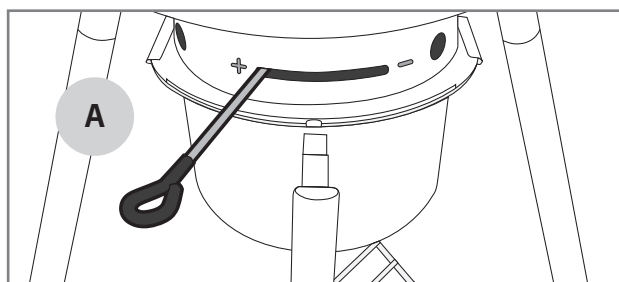
1. Pārbaudiet, vai grils ir samontēts saskaņā ar uzstādīšanas instrukcijām.
2. Pārbaudiet, vai grila tiešā tuvumā nav viegli uzliesmojošu materiālu vai šķidrumu.
3. Izņemiet no kurtuves pelnus, kas radušies no iepriekšējās grilēšanas reizes.
4. Grila restes/pannu notīriet un ieeļļojiet ar cepamo eļļu.
5. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.

! Neizmantojiet grilu, ja grils ir bojāts vai tam trūkst detaļu.

Ogļu grila aizdedzināšana ar sērskociņu vai garām šķiltavām

Ogļu grilos drīkst izmantot tikai cietkoksnes kokogles vai briķetes. Aizdedzināšanai drīkst izmantot tikai iekura līdzekļus, kas atbilst standartam EN1860-3.

1. Atveriet grila vāku un noņemiet grila režģi.
2. Uz ogļu režģa uzliek apmēram 3 sauļas kokogļu.
3. Pievienojiet oglēm "Mustang" aizdedzināšanas kubiņus.
4. Pilnībā atveriet apakšējo gaisa vārstu (A).
5. Lai aizdedzinātu aizdedzināšanas kubiņus, izmantojiet garu sērskociņu vai garas šķiltavas (B).
6. Kad aizdedzināšanas kubiņi ir aizdegušies, aizveriet vāku un līdz galam atveriet vāka gaisa vārstu (C).
7. Kad kokogles vai briķetes ir kļuvušas gaiši pelēkas, tās ir gatavas.
8. Noregulējiet gaisa vārstus vēlamajā pozīcijā.
9. Grils ir gatavs lietošanai.





i Grila kurināšanai neizmantojiet malkas pagales vai citu koksni. Nepareiza degmateriāla izmantošana var sabojāt grilu, un uz visiem tādējādi izraisītiem bojājumiem neattiecas garantija.

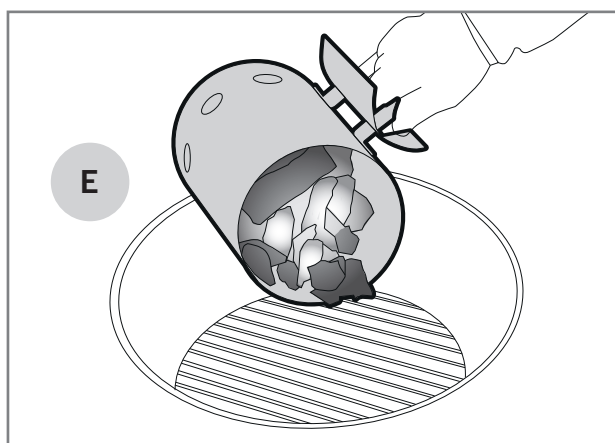
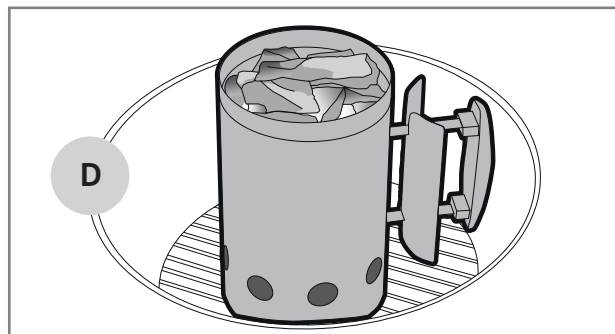
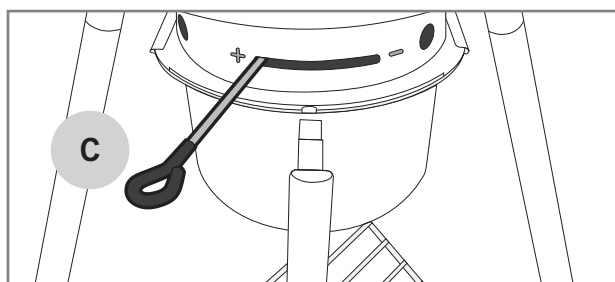
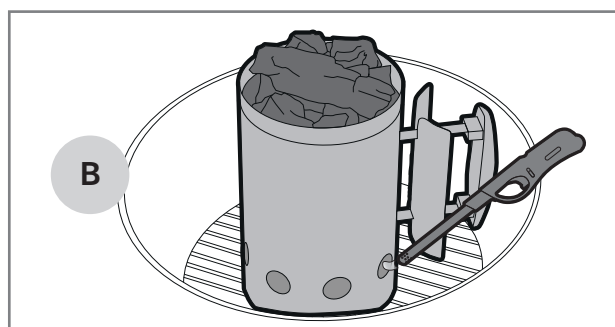
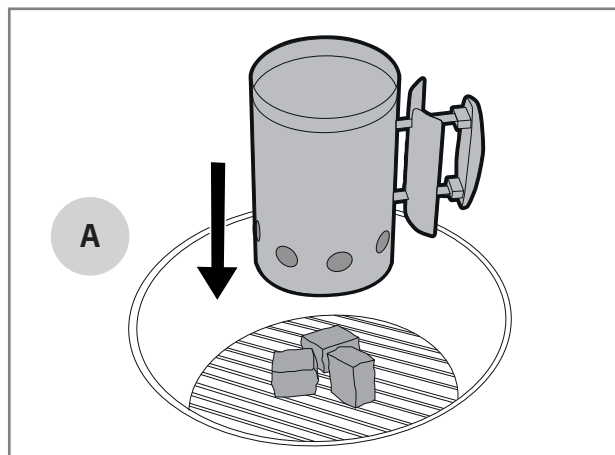
i Grila aizdedzināšanai neizmantojiet degšķidrumu, benzīnu, denaturēto spirtu vai citas tamlīdzīgas ķīmiskas vielas.

i Uzmanieties, lejot degšķidrumus uz oglēm. Nedrīkst pieļaut degšķidruma iesūkšanos zemē caur oglēm. Garantija neattiecas uz grila vai tā apkārtnes bojājumiem, ja tos ir izraisījusi degšķidruma izšļakstīšanās.

Kokogļu grila aizdedzināšana ar ogļu iekurināšanas startera palīdzību

Ātrai grilēšanai aizdedzināšanu var veikt ar ogļu iekurināšanas starteri. "Mustang" ogļu iekurināšanas starteri pārdod atsevišķi.

1. Atveriet grila vāku un noņemiet grila režģi.
2. Novietojiet dažus "Mustang" aizdedzināšanas kubiņus uz ogļu režģa (A).
3. Novietojiet ogļu iekurināšanas starteri tieši uz aizdedzināšanas kubiņiem.
4. Piepildiet ogļu iekurināšanas starteri ar "Mustang" grila oglēm vai briketēm.
5. Izmantojiet garu sērkokciņu vai šķiltavas (B), lai aizdedzinātu aizdedzināšanas kubiņus pa gaisa caurumiem iekurināšanas starterī.
6. Pilnībā atveriet apakšējo gaisa vārstu (C).
7. Ogles/briketes ir gatavas lietošanai, kad uz iekurināšanas startera ir redzamas liesmas (D).
8. Uzmanīgi uzberiet degošās ogles/briketes uz ogļu restēm (E). Neaizmirstiet lietot grila cimdus.
9. Aizveriet vāku un noregulējiet gaisa vārstus vēlamajā pozīcijā.
10. Grils ir gatavs lietošanai.



LV



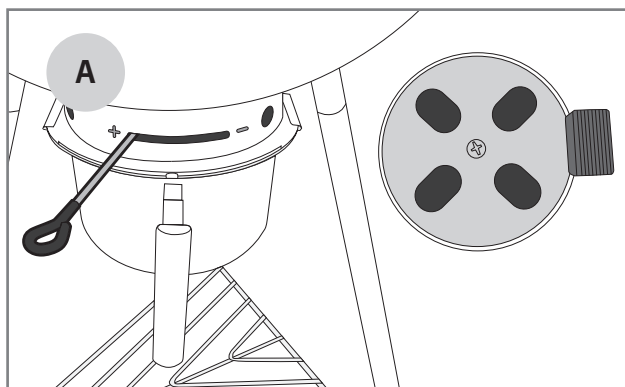
Grilēšana augstā temperatūrā

Ēdienus, kas jāpagatavo ātrāk, parasti grilē augstākā temperatūrā (220–300 °C). Šādā veidā sastāvdaļu ārpusē kļūst kraukšķīgāka, bet iekšpusē paliek sulīga.

1. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
2. Pastāvīgi vērojiet temperatūru uz vāka termometra.
3. Kad ir sasniegta vēlāmā temperatūra, novietojiet augšējo un apakšējo gaisa vārstu pilnīgi atvērtā pozīcijā (A).
4. Tagad grils ir gatavs lietošanai.



Uzmanīgi atveriet grila vāku, gaiss var lēnām un droši pieklūt oglēm. Tas ļauj izvairīties no pārlietu lieliem uzliesmojumiem un bojājumiem.



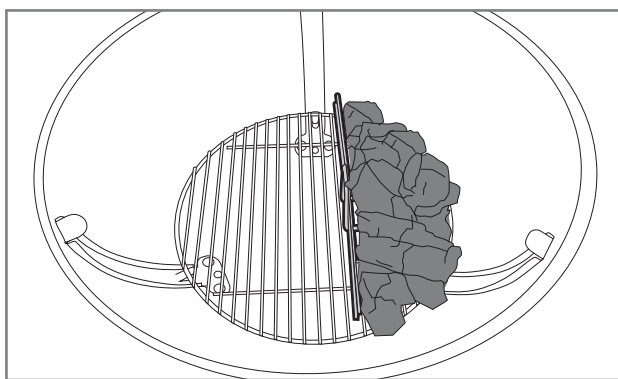
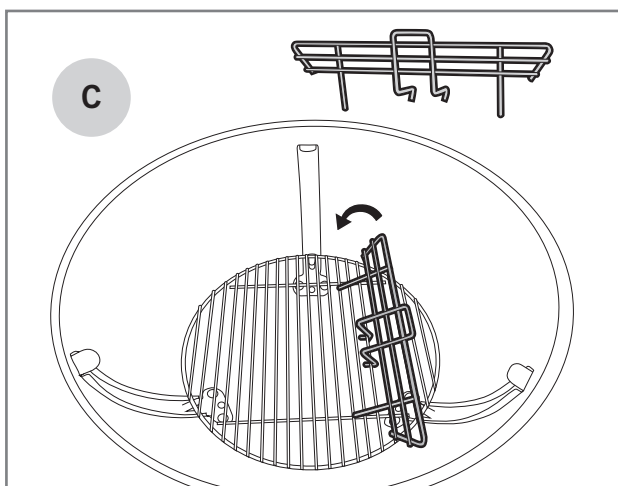
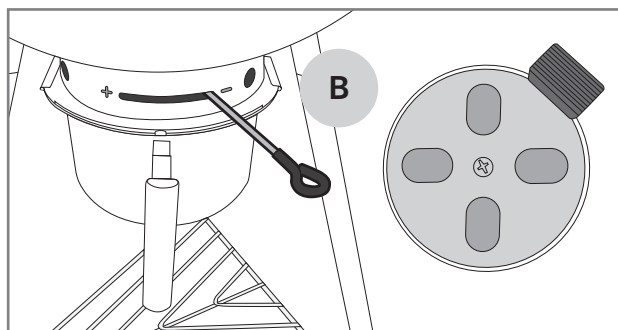
Grilēšana zemā temperatūrā

Īpaši lielus gaļas gabalus vēlams grilēt ilgāk zemākā temperatūrā, lai gaļa kļūtu mīksta un tik viegli neizzūtu. Zema grilēšanas temperatūra ir piemērota arī maigāku sastāvdaļu grilēšanai. Tālāk pieejami norādījumi grilēšanai zemā temperatūrā.

1. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
2. Pastāvīgi vērojiet temperatūru uz vāka termometra.
3. Kad ir sasniegta vēlāmā temperatūra, novietojiet augšējo un apakšējo gaisa vārstu pēc iespējas aizvērtā pozīcijā (B).
4. Dažiem modeļiem tiešo karstumu var ierobežot ar ogļu barjeru palīdzību (C).
5. Tagad grils ir gatavs lietošanai.



Regulējot gaisa vārstus, neaizmirstiet uzvilkt karstumizturīgus grila cimdus.



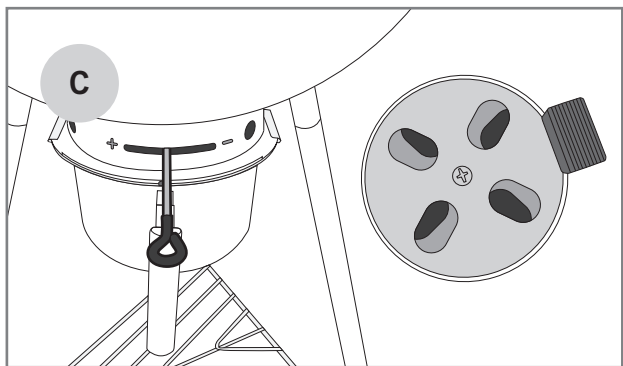
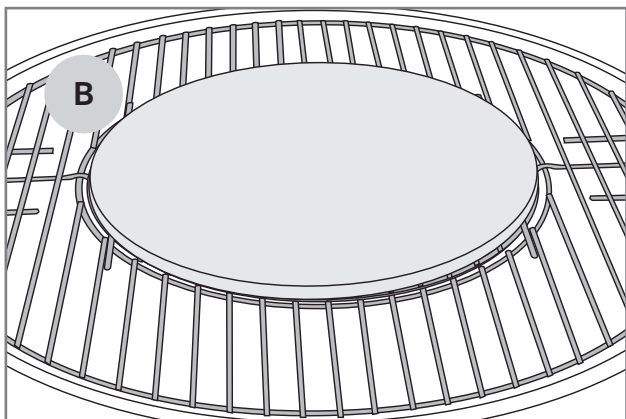
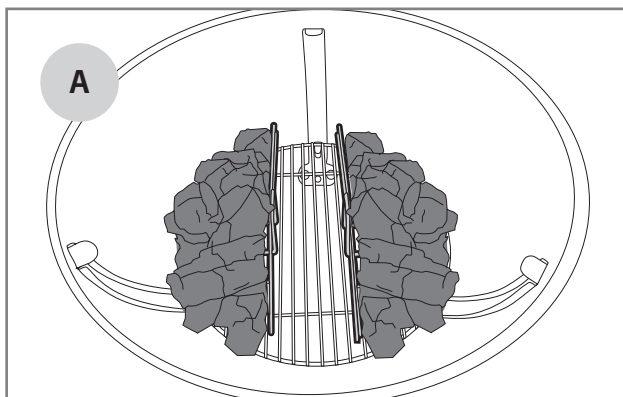
Netiešā grilēšana

Ar netiešo grilēšanu var pagatavot ēdienus, kuru gatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks, piemēram, veselu cepeti, broileru un zivis. Netiešo grilēšanu izmanto arī, lai pagatavotu gaļas gabalus, kas apbrūnināti tiešajā grilēšanas procesā. Netiešajā grilēšanā ogles novieto tikai vienā ogļu režģa pusē. Dažiem modeļiem var izmantot grila sienas (C).

Cepšana

Ogļu grils ir arī lieliski piemērots cepšanai, izmantojot atsevišķu cepšanas akmeni. "Mustang" cepšanas akmeņus pārdod atsevišķi.

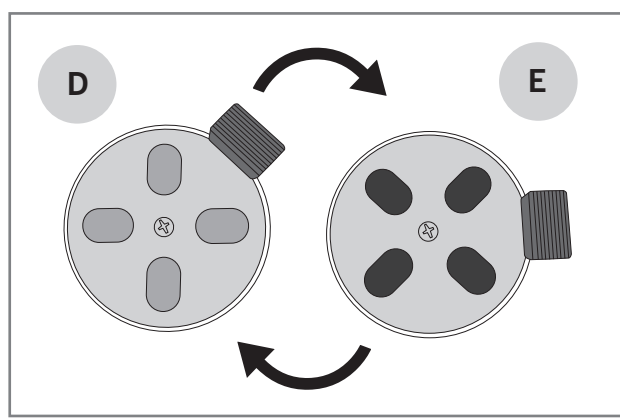
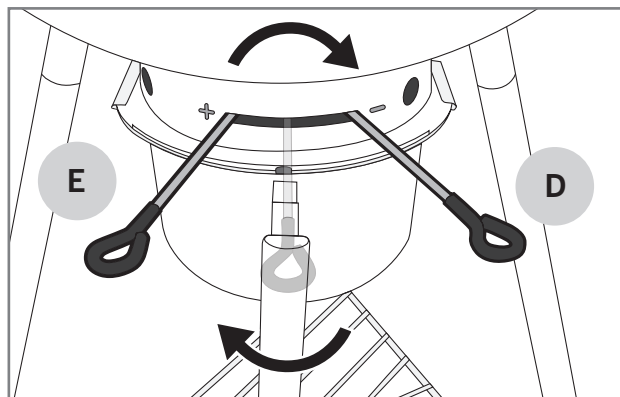
1. Modeļiem ar ogļu sienu iespēju uzlieciet ogles abās pusēs. (A)
2. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
3. Kad aizdedzināšanas kubiņi ir sadeguši, atveriet vāku un novietojiet cepšanas akmeni (B).
4. Aizveriet vāku, atstājiet gaisa vārstus pilnīgi atvērtus un ļaujiet oglēm pienācīgi iedegties.
5. Pastāvīgi vērojiet temperatūru uz vāka termometra.
6. Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra, novietojiet abus gaisa vārstus vidus pozīcijā (C).
7. Tagad grils ir gatavs lietošanai.



Temperatūras vispārējā kontrole

Ogļu grila temperatūru regulē, mainot gaisa daudzumu. Temperatūru ietekmē arī kokogļu daudzums un kvalitāte. Tālāk ir nosauktas vissvarīgākās lietas, kas jāzina par siltuma regulēšanu.

1. Apakšējo gaisa vārstu izmanto, lai ielaistu gaisu, bet augšējo – lai to izlaistu.
2. Apakšējais gaisa vārsts ļauj aptuveni regulēt siltumu.
3. Augšējais gaisa vārsts ļauj temperatūru regulēt precīzāk.
4. Ja vēlaties paaugstināt temperatūru, grilā jāielaiž vairāk gaisa (D–E).
5. Ja vēlaties pazemināt temperatūru, attiecīgi jāierobežo grila gaisa padeve (E–D).



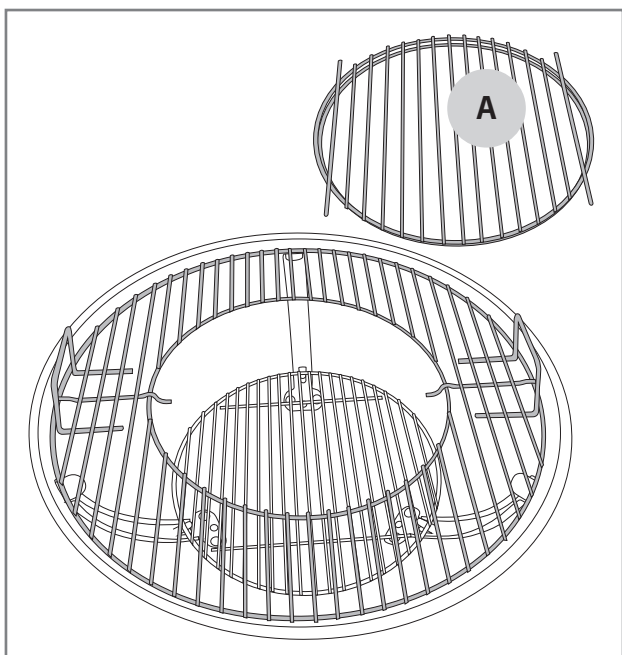
LV

Kokogļu vai brikešu papildināšana grilēšanas laikā

Ilgstošas gatavošanas gadījumā var būt nepieciešams grilā papildināt kokogles vai briketes. To var viegli izdarīt caur grila restes atveri. Lai grilēšanas laikā pievienotu kokogles vai briketes, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

1. Atveriet vāku.
2. Noņemiet visu grila režģi vai – attiecīgajiem modeļiem – varat atvērt tikai restes grila režģa vidū (A).
3. Pievienojiet kokogles vai briketes, izmantojot garas grilēšanas stangas un cimdus.
4. Uzlieciet grila režģi vietā vai aizveriet atsevišķo resti grila režģa vidū.
5. Aizveriet vāku.

i Katra grila vāka atvēršanas reize maina grila iekšējo temperatūru, kas var mainīt gatavošanas ilgumu.



Kokogļu daudzums

Kokogļu daudzumu izvēlieties atbilstoši grilējamam ēdienam un grilēšanas metodei; ja grilējat ātri un augstā temperatūrā, varat izmantot nākamo tabulu.

Grila diametrs	Kokogļu daudzums
< 47 cm	0,3 – 0,5 kg
47 cm	0,6 – 0,8 kg
57 cm	1,0 – 1,2 kg

Kokogļu daudzums netiešajā grilēšanā

Netiešai grilēšanai zemā temperatūrā grilēšanas laikā ir nepieciešama grila ogļu papildināšana. Izmantojamā grila ogļu daudzuma novērtēšanai var izmantot nākamo tabulu ar norādēm:

Grila diametrs	Kokogļu daudzums	Papildu ogļu nepieciešamība stundā
< 47 cm	0,2 – 0,3 kg	0,3 kg
47 cm	0,3 – 0,4 kg	0,3 kg
57 cm	0,4 – 0,5 kg	0,4 kg

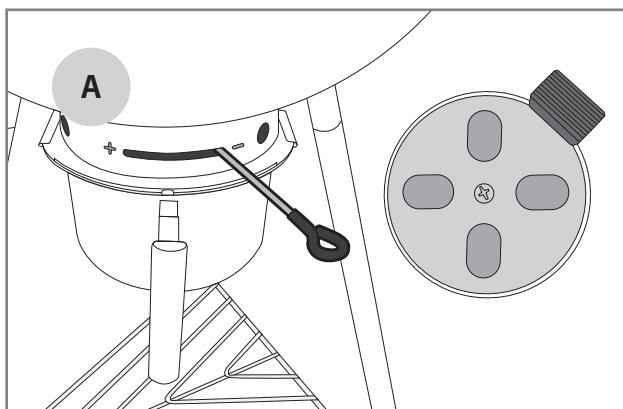


Grila izslēgšana

Kad beidzat lietot grilu, izslēdziet to šādi:

1. Aizveriet vāku.
2. Pilnībā aizveriet visus gaisa vārstus (A).
3. Turiet vāku un gaisa vārstus aizvērtus līdz nākamajai dienai, kad ogles noteikti būs izdzisušas un grils būs atdzisis.

i Ogļu dzēšanai neizmantojiet ūdeni. Uz karstām oglēm uzliets ūdens var sabojāt grilu.



Tauku aizdegšanās

No grila pamatnes, sienām, ogļu režģa un grila režģa jānoņem liekie tauki un marināde.

Ja grilā uzkrājas pārāk daudz tauku, tie var aizdegties un izraisīt tauku degšanu, kas var sabojāt grilu, kaitēt videi un izraisīt bīstamu situāciju.

Tas jāņem vērā jo īpaši tad, ja vienlaicīgi grilē lielu daudzumu trekna gaļas, jo no gaļas pilošie tauki uzkrājas grila apakšā.

Uzliesmošana

Lietojot kokogļu grilu, neliels uzliesmojums ir normāla parādība, un tas arī piešķir ēdieniem garšu. Ja uzliesmojumu ir daudz, tas paaugstina grila iekšējo temperatūru un palielina tauku pilēšanu no grilētā ēdiena. Savukārt tas palielina tauku aizdegšanās risku. Šī iemesla dēļ tiek veikti profilaktiski pasākumi, lai izvairītos no uzliesmojumiem.

1. No gaļas noņemiet liekos taukus.
2. Centieties gatavot gaļu pareizā temperatūrā.
3. Pārliecinieties, ka grila apakšā vai uz tā sienām nav lieku tauku vai marinādes.
4. Kad vien iespējams, turiet vāku aizvērtu.

i Grilējot ar aizvērtu vāku, temperatūra ir vienmērīgāka un vieglāk kontrolējama.

Noderīgi ieteikumi

Vispārīgi grilēšanas norādījumi

Grilēšana ir ļoti vienkārša un relaksējoša, ja vien atceras dažas mazas nianšes un ievēro šos vispārīgos grilēšanas norādījumus.

- **Pagaidiet, līdz grila ogles vai briķetes ir kārtīgi aizdegušas.** Tās ir gatavas, kad ogles ir kļuvušas gaišpelēkas.
- **Grilam jābūt kārtīgi uzkaršētam.** Keramikas apvalks efektīvi saglabā siltumu, tādējādi atvieglojot temperatūras uzturēšanu. Kad grila restes un pannas ir pienācīgi uzkaršētas, tiek samazināta ēdiena saķere un izveidota pienācīga ēdiena gatavošanas virsma.
- **Negrilējiet ar netīru aprikojumu!** Vecās marinādes un pārtikas atliekas viegli pielip pie režģa un grilējamā ēdiena. Pēc katras lietošanas notīriet grila restes un pannas. Tādā veidā tie ir gatavi nākamajai lietošanai.
- **Novietojiet grila aprikojumu netālu.** Pārreizu grilēšanas laiku un temperatūru ir vieglāk kontrolēt, ja visi nepieciešamie rīki, garšvielas, marinādes un piederumi ir grila tuvumā.
- **Grilējiet ar aizvērtu vāku pēc iespējas biežāk.** Grilējot ar aizvērtu vāku, grila temperatūra nesamazinās un grilēšanas laiks tiek saīsināts.
- **Apgroziet gaļu pēc iespējas retāk,** ar vienu reizi ir pietiekami. Kad ēdiens ilgstoši atrodas uz grila pannas/restēm, uz virsmas izveidojas skaisti brūna virskārta.
- **Termometrs palīdzēs!** Pārāk ilga grilēšana sausina ēdienu un sabojā tā garšu. Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojiet gaļas termometru.
- **Ļaujiet gaļai atpūsties 10–20 minūtes** pirms tās sagriešanas/ēšanas. Gaļai atpūšoties, temperatūra stabilizējas, un, to griežot, neiztek tik daudz šķidruma.

Marinādes

Marināžu izmantošana ir ļoti izplatīta grilēšanā, un to funkcija ir garšvielu pievienošana ēdienam, lai tas iegūtu vēlamo garšu. Tomēr marinādes izraisa arī pārtikas degšanu uz restēm un pannām. Tāpat taukainas marinādes var izlīt kurtuvē un uz ogļēm un izraisīt nevajadzīgu uzliesmojumu vai pat tauku aizdegšanos. Izmantojot dažus tālāk sniegtos padomus, var samazināt marinādes radītās problēmas.

1. Pirms liekat ēdienu uz grila, mēģiniet noslaucīt marinādes pārpalikumus.
2. Ja grilēšanas laikā pievienojat marinādi, vienmēr izmantojiet grila otiņu. Nelejiet marinādi tieši no pudeles uz ēdiena.
3. Grilēšanas laikā labāk ir izmantot sausas marinādes.



Gatavu ēdienu marinēšanai neizmantojiet marinādi, kas palikusi pēc neapstrādāta produkta marinēšanas. Baktērijas no jēlas gaļas tiek pārnestas uz gatavo ēdienu.

Izvairīšanās no ēdiena pielipšanas

Ēdiena pielipšana pie grila restēm/pannas ir ļoti pazīstama parādība grilētājiem. Lūk, daži padomi, kas palīdzēs izvairīties no liekas ēdiena pielipšanas.

1. Sakarsējiet grilu līdz pietiekami augstai temperatūrai.
2. Pirms ēdiena ievietošanas grilā notīriet grila restes un pannas.
3. Pirms grila uzlikšanas apsmērējiet grila zonu un grilējamo ēdienu ar eļļu.
4. Izmēģiniet šo metodi: pārgrieziet sīpolu un pirms grilēšanas ar to noslaukiet režģi. Ēdiens nedrīkst palikt iekāries režģī.
5. Negroziet grilējamo ēdienu pārāk ātri, ļaujiet tā virsmai pienācīgi apcepties.

Grilēšanas temperatūras norādījumi

Zemāk uzskaitīti lielākajai daļai sastāvdaļu ieteicamie grilēšanas laiki un temperatūras. Grilēšanas laiku var ietekmēt vējš, lietis, āra temperatūra un grila tīrība.



Liellops

Sastāvdaļa	Biezums / svars	Grilēšanas metode	Grilēšanas laiks
Sarkanās filejas / filejas steiks	aptuveni 2 cm.	Tiešs liels karstums	2,5 – 3,5 min. / puse
Sarkanās filejas / filejas steiks	aptuveni 5 cm.	Tiešs liels karstums Netiešs vidējs karstums	2,5 min. / puse 8–10 min.
Vesela fileja	Aptuveni 1,5 kg.	Tiešs liels karstums Netiešs vidējs karstums	3 min. / puse 20 – 30 min.
Cepetis	Aptuveni 1,5 kg.	Tiešs vidējs karstums Netiešs vidējs karstums	3 – 4 min. / puse 30 – 40 min.
Burgera gaļa	aptuveni 2 cm.	Tiešs liels karstums	2 – 3 min. / puse
Iekšējā temperatūra			
Jēla – gandrīz jēla		47 – 51 °C	
Vidēja		52 – 58 °C	
Gandrīz gatava – gatava		59 – 66 °C	



Cūkgaļa

Sastāvdaļa	Biezums / svars	Grilēšanas metode	Grilēšanas laiks
Filejas steiks, ribiņa	aptuveni 2 cm.	Tiešs liels karstums	2 – 2,5 min. / puse
Fileja	Aptuveni 600 g.	Tiešs liels karstums Netiešs vidējs karstums	3 min. / puse 20 – 30 min.
Grila ribiņas / ribiņas	Aptuveni 1,5 kg.	Netiešs vidējs karstums Tiešs liels karstums	60 – 90 min. 4 min. / puse
Cūkas kakls	aptuveni 3 cm.	Tiešs vidējs karstums Netiešs vidējs karstums	2,5 – 3 min. / puse 15 – 20 min.
Jēla desa	Aptuveni 400 g.	Tiešs zems karstums	2 – 3 min. / puse
Iekšējā temperatūra			
Gatava fileja		65 – 70 °C	
Nogatavinātas citas sastāvdaļas		65 – 70 °C	

LV



Vistas un tītara gaļa

Sastāvdaļa	Biezums / svars	Grilēšanas metode	Grilēšanas laiks
Krūtiņas fileja	Aptuveni 200 g.	Tiešs vidējs karstums	5 – 6 min. / puse
Stilbi	Aptuveni 120 g.	Tiešs vidējs karstums	5 – 6 min. / puse
Spārniņi	Aptuveni 500 g.	Tiešs vidējs karstums Netiešs vidējs karstums	6 – 10 min. 30 – 40 min.
Vesels broilers	Aptuveni 900 g.	Netiešs vidējs karstums	60 – 75 min.
Iekšējā temperatūra			
Gatavs		75 °C	



Zivs

Sastāvdaļa	Biezums / svars	Grilēšanas metode	Grilēšanas laiks
Plāna fileja	Aptuveni 200 g.	Tiešs vidējs karstums	2 – 3 min. / puse
Bieza fileja	Aptuveni 120 g.	Tiešs vidējs karstums	5 – 6 min. / puse
Vesela zivs	Aptuveni 500 g.	Netiešs vidējs karstums	20 – 30 min.
Iekšējā temperatūra			
Sārta		45 – 50 °C	
Pilnīgi gatava		55 – 60 °C	



Dārzeņi

Sastāvdaļa	Biezums / svars	Grilēšanas metode	Grilēšanas laiks
Nobriedusi kukurūza		Tiešs vidējs karstums	6 min.
Tomāti		Tiešs vidējs karstums	6 min. / puse
Spargeļi		Tiešs vidējs karstums	3 – 5 min.
Kartupeļu šķēlītes		Tiešs vidējs karstums Netiešs vidējs karstums	5 – 8 min. 10 – 15 min.
Svaigi kartupeļi		Netiešs vidējs karstums	45 – 60 min.

LV

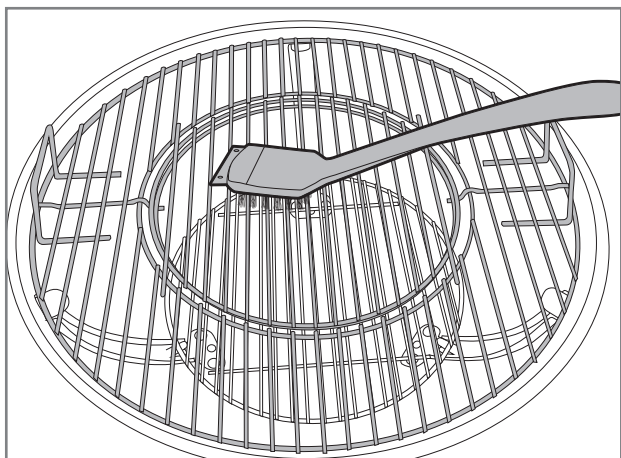
Grila tīrīšana un glabāšana

Grila kalpošanas laiks tiks ievērojami paildzināts, ja regulāri rūpēsities par grila tīrīšanu un apkopi. Ja grils pietiekami neuzkarst vai ēdiens viegli pielīp pie pannas, grils nav tīrīts vai uzturēts atbilstoši norādījumiem.

Grila restes un pannas

Grila restes un pannas vienmēr jānotīra uzreiz pēc lietošanas, kamēr grils vēl ir silts. Grila tīrīšanai izmantojiet grila tīrīšanas birsti vai lāpstiņu.

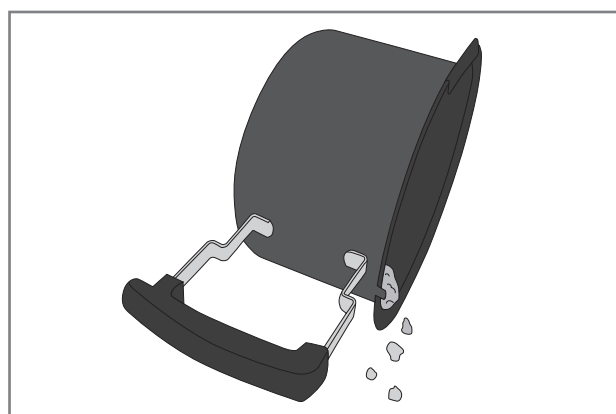
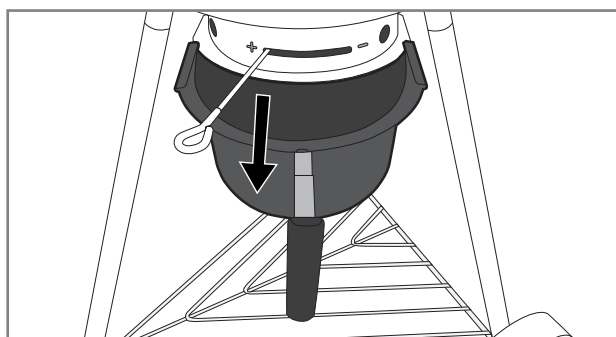
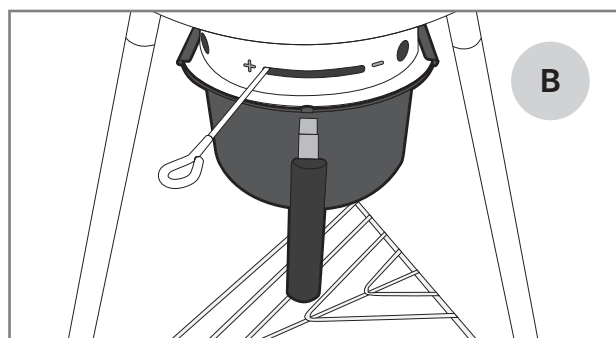
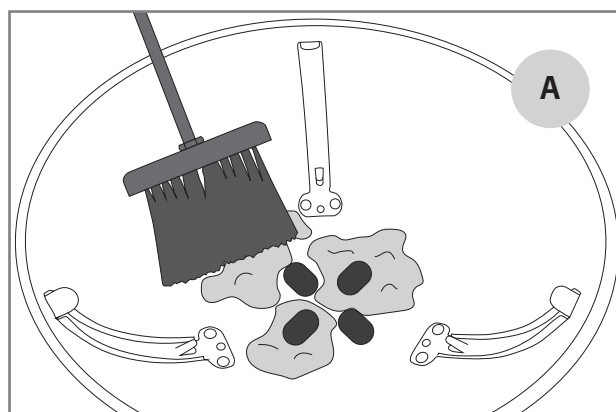
Grila restes un pannas var mazgāt arī ar maigu mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni. Neaizmirstiet pēc mazgāšanas kārtīgi nosusināt un ieeļļot grila restes un pannas.



i Tīrīšanai neizmantojiet metināšanas tērauda birsti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies tērauda birstes lietošanas dēļ.

Atbrīvošanās no pelniem

Kad ogles ir droši nodzēstas un grils ir atdzisis, pelnus var izņemt caur apakšējo vārstu (A), izmantojot pelnu skrāpi (B).



LV



Grila ārējās virsmas un tērauda daļas

Arī grila ārējās virsmas un citas tērauda daļas ir regulāri jātīra. Šīm detaļām var izmantot šādas vispārīgas vadlīnijas.

1. Grila tērauda daļas notīriet ar "Mustang" grila tīrīšanas līdzekli vai maigu trauku mazgāšanas līdzekli un tīrīšanas drānu.
2. Neaizmirstiet rūpīgi nosusināt notīrītās detaļas.
3. Brīdinājuma teksta virsmu tīrīšanai nelietojiet mazgāšanas līdzekļus, jo tie var atvienot tekstus vai citus drošības marķējumus.
4. Vismaz trīs reizes gadā notīriet visas grila ārējās virsmas, lai novērstu netīrumu pielipšanu pie virsmām.
5. Vienmēr pārbaudiet jauna tīrīšanas līdzekļa piemērotību neuzkrītošā vietā.

i **Hlors un sāls var izraisīt grila rūšēšanu. Ja grilu izmanto jūras vai peldbaseina tiešā tuvumā, grils ir jātīra katru nedēļu.**

Apkope

Tērauda detaļas 2–3 reizes gadā jāapstrādā ar tirdzniecībā pieejamām tērauda apstrādes eļļām. Tas novērs netīrumu un rūsas plankumu veidošanos uz tērauda virsmām.

Neaizmirstiet pirms lietošanas pārbaudīt eļļas piemērotību, piemēram, izmēģinot eļļu mazāk redzamā vietā.

Regulāri pārbaudiet gaisa vārstu un rokturu skrūvju ciešumu. Lielu temperatūras svārstību grīlā rezultātā skrūves var kļūt vajīgākas.

i **Pievilkšanai neizmantojiet elektrisko skrūvgriezi, jo tas var sabojāt skrūves vai citas tērauda detaļas. Garantija neattiecas uz bojājumiem, ko izraisījusi skrūvju pārmērīga pievilkšana.**

Glabāšana

Skatiet šos norādījumus, ja ilgāku laiku nelietojat grilu vai vēlaties novietot grilu glabāšanai ziemas sezonai. Pareizi glabāts grila aprīkojums paildzina grila kalpošanas laiku un gadu no gada uztur to darba kārtībā. Glabājot grilu, ievērojiet šādas norādes:

1. Rūpīgi notīriet grilu saskaņā ar lietošanas pamācībā sniegtajiem norādījumiem.
2. Pārliecinieties, ka visas grilēšanas restes un pannas ir ieeļļotas.
3. Ja grils tiek glabāts ārā, noņemiet no grila režģus un pannas. Šīs daļas ir jāglabā sausā un siltā vietā. Lai izvairītos no virsmu saskrāpēšanas, šīs detaļas ir atsevišķi jāietin, piemēram, avīzē.
4. Ja grilu glabājat ārā, iegādājieties kvalitatīvu aizsargpārklājumu, kas to nosedz līdz pat apakšējai malai. Neaizmirstiet nodrošināt gaisa cirkulāciju arī zem pārsega.

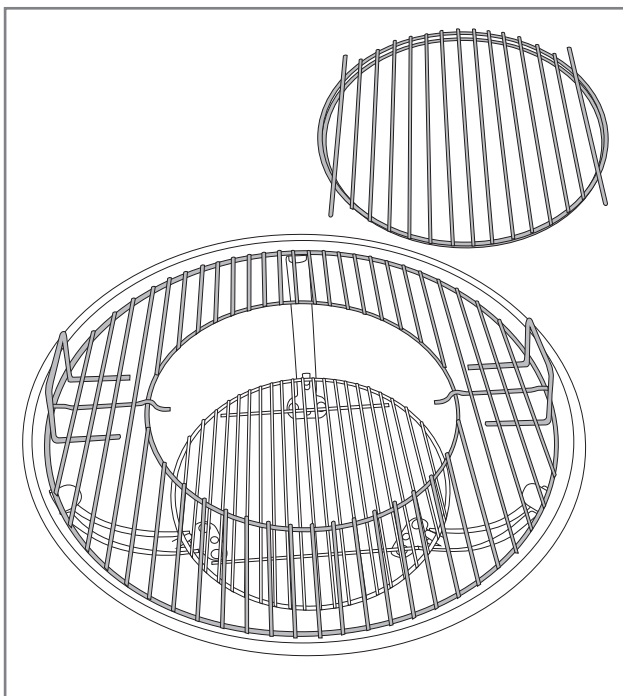
i **Neglabāiet grilu vietās, kur tam no jumta var uzkrīst sniegs. Garantija neattiecas uz sniega un ledus izraisītiem bojājumiem.**



Papildu piederumi

Dažiem ogļu griliem pēc standarta ir noņemamas papildu restes, ko aizstāj ar Mustang Multigrill papildpiederumiem.

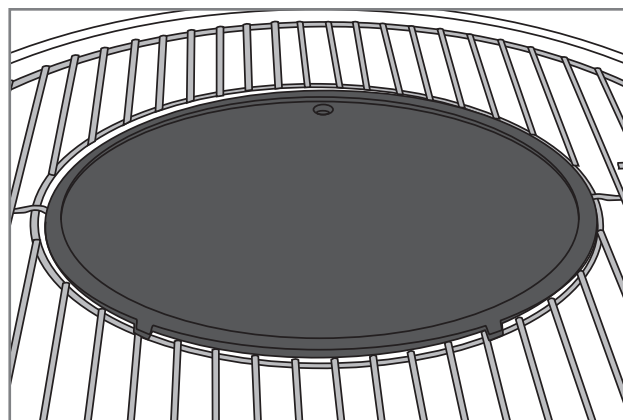
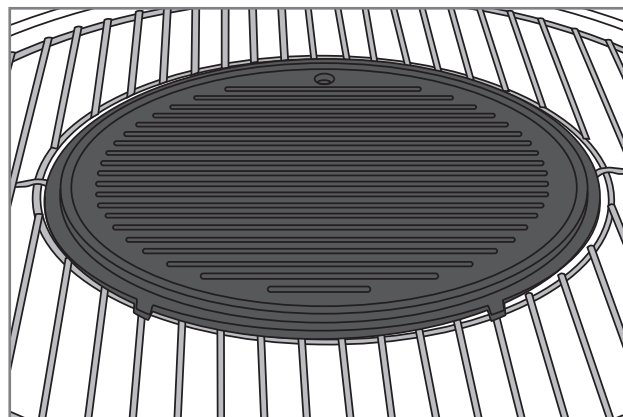
Modeļiem, kuriem nav noņemamu papildu restu, dažus piederumus var izmantot tieši uz grila restēm.



Čuguna restes

Preces kods: 603434

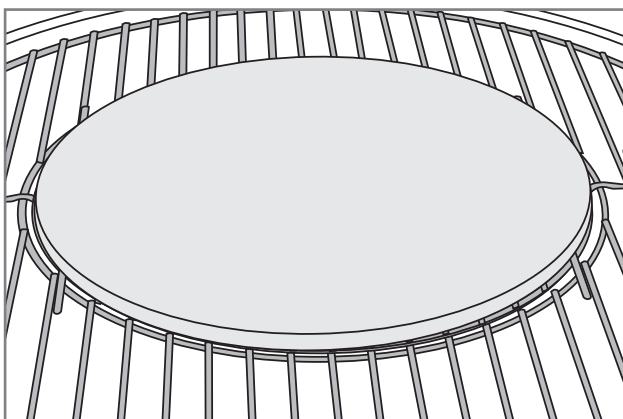
Restu viena puse ir rievota, bet otra – gluda. Ø 30 cm.



Cepšanas akmens / picas akmens

Preces kods: 316871

"Mustang" cepšanas akmens Ø 30,5 cm ir izgatavots no izturīga kordierīta akmens. Cepšanas akmeni var izmantot kā maizes, pīrāgu un picu cepšanas paplāti.



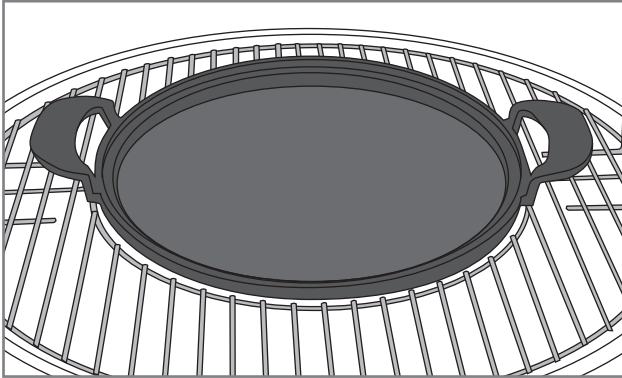
LV



Zemā čuguna panna

Preces kods: 603435

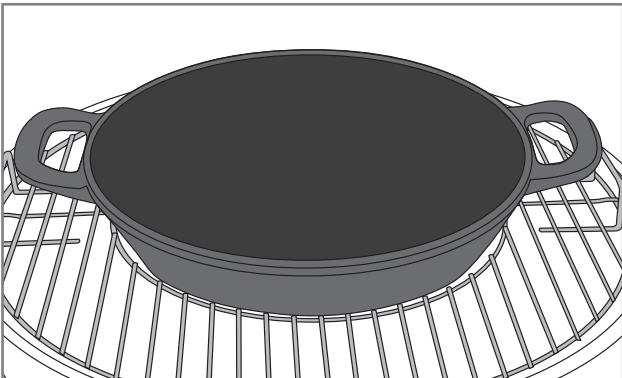
Zemajā čuguna pannā var viegli izcept ļoti dažādus produktus. Pannu var viegli nocelt no grila, izmantojot praktiskos pacelšanas rokturus. Ø 30 cm.



Čuguna vokpanna

Preces kods: 603438

Mustang čuguna vokpannā uz grila var pagatavot dažādus dārzeņus un citus ēdienus. Izmantojot pacelšanas rokturus, var viegli pārvietot pannu. Ø 30 cm.



LV

Problēmu novēršana

Visiem griliem var būt darbības traucējumi. Šie defekti parasti ir viegli novēršami. Ja tālākajā diagrammā neatrodāt atbildi uz savu problēmu, sazinieties ar izplatītāju.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Gaisa vārsti nedarbojas pareizi.	Augšējā vārsta skrūves ir pārāk cieši pievilkta.	Atskrūvējiet skrūvi vāka iekšpusē vaļīgāk.
	Vārsti ir aizsērējuši netīrumu un smērvielu dēļ.	Atskrūvējiet vārsta skrūves un iztīriet vārstus.
Grils neiekuras.	Gaisa vārsti ir aizvērti.	Atveriet gaisa vārstus.
	Apakšējā vārsta atveres ir aizsprostotas.	Noņemiet liekos pelnus no grila apakšas.
Grils nekļūst pietiekami karsts.	Liesma nesaņem pietiekami daudz skābekļa.	Pilnībā atveriet apakšējo gaisa vārstu.
	Apakšējā vārsta atveres ir aizsprostotas.	Noņemiet liekos pelnus no grila apakšas.
	Ogļu daudzums ir nepietiekams.	Pievienojiet vairāk ogļu un atveriet apakšējo gaisa vārstu.
Grils kļūst pārāk karsts.	Liesma saņem pārāk daudz skābekļa.	Aizveriet gaisa vārstus un pagaidiet, līdz ogles kļūst blāvākas. Kad temperatūra ir pazeminājusies, nedaudz atveriet gaisa vārstus. Ja nepieciešams, vēlreiz aizdedziniet grilu.

Garantija

“Mustang” ogļu griliem ir vismaz 12 mēnešu ražošanas un materiālu garantija. Tomēr garantijas nosacījumi atšķiras atkarībā no modeļa, tāpēc, lai uzzinātu jaunākos garantijas noteikumus un nosacījumus, lūdzu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

mustang-grill.com

Saistībā ar visiem garantijas jautājumiem jums būs nepieciešams uzrādīt čekus, kas apliecina pirkuma vietu un datumu.

LV



LT

Naudotojo vadovas



Sveiki atvykę į „Mustang“ kepsninių pasaulį

Džiaugiamės, kad nusprendėte pasirinkti „Mustang“ kepsninę. „Mustang“ nori tapti jūsų grilio draugu ir suteikti svajonių potyrius naudojantis kepsnine. „Mustang“ atsirado iš noro atsipalaidavus ir neskubant mėgautis maisto gamyba su šeima ar draugais, tad tą pačią idėją norime pasiūlyti ir jums.

„Mustang“ kepsninės ir priedai yra rūpestingai planuojami ir gaminami, tad galime drąsiai jais didžiuotis. Mūsų ilgalaikė patirtis ir profesionalumas regimi kiekviename mūsų gaminyje, kurie turi visas svarbiausias funkcijas bei savybes. Esame tikri, kad ši kepsninė jus džiugins ilgą laiką, tik svarbu nepamiršti jos prižiūrėti ir valyti pagal šio naudojimo vadovo instrukcijas.

Visapusiškas kepsninių asortimentas

„Mustang“ yra Suomijos įmonei „Tammer Brands Oy“ priklausantis prekės ženklas. „Mustang“ siūlo visą kepsninių įrangą, priedus, reikmenis ir atsargines dalis bei platų rūkymui ir picų kepimui skirtų gaminių pasirinkimą. Puikiai pažįstame kepsninių kultūrą, tad galime užtikrintai pasiūlyti pačius tinkamiausius ir šiuolaikiškiausius gaminius. Taigi, „Mustang“ yra toks prekės ženklas, kurio vieno pakanka sėkmingam maisto ruošimui kepsninėje.

Klientų aptarnavimas

Tammer Brands Oy,
Tel. +358 3 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Suomija

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



Prieš naudodami kepsninę atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas ir jas išsaugokite vėlesnėms reikmėms.

Sekite mus socialiniuose tinkluose



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

LT



Turinys

Surinkimo nurodymai	3
Prieš surinkimą	6
Saugos instrukcijos ir įspėjimai	126
Kepsinės naudojimo vieta	126
Bendrosios saugos instrukcijos	127
Anglinės kepsninės naudojimas	128
Veiksmai prieš pirmą naudojimą	128
Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą	128
Anglinės kepsninės užkūrimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu	128
Anglinės kepsninės užkūrimas cilindrinio uždegiklio	129
Kepimas aukštoje temperatūroje	130
Kepimas žemoje temperatūroje	130
Netiesioginis kepimas	130
Kepimas	131
Bendrosios temperatūros reguliavimo instrukcijos	131
Anglių arba briketų papildymas kepimo metu	132
Kepsinės anglių kiekis	132
Kepsinės anglių kiekis kepant netiesioginiu būdu	132
Kepsinės užgesinimas	133
Degantys riebalai	133
Ugnies įsiliepsnojimas	133



Naudingi patarimai	134
Bendrosios kepimo instrukcijos	134
Marinatai	134
Ką daryti, kad maistas nepriliptų	134
Kepimo temperatūrų vadovas	135
Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas	137
Kepsninės ir kepimo grotelės	137
Pelenų išvalymas	137
Kepsninės išorinis paviršius ir metalinės dalys	138
Techninė priežiūra	138
Laikymas	138
Papildomi priedai	139
Kepimo / picos akmuo	139
Kepimo grotelės iš ketaus	139
Žema ketaus keptuvė	140
Kiniška ketaus keptuvė	140
Trikčių diagnostika	141
Garantija	141

Saugos instrukcijos ir įspėjimai

Jei naudosite šią anglinę kepsninę, prieš naudojimą privalote atidžiai perskaityti ir atkreipti dėmesį į šiame naudojimo vadove pateiktus įspėjimus bei saugos nurodymus. Ši kepsninė pagaminta pagal standartą EN1860-1.

Simbolių paaiškinimas



PAVOJUS!



DĖMESIO!

Kepsninės naudojimo vieta



Ši kepsninė numatyta naudoti tik lauke, jos niekada nenaudokite vidaus patalpose arba uždaroje vietoje. Peržiūrėkite toliau pateiktus svarbius dalykus.

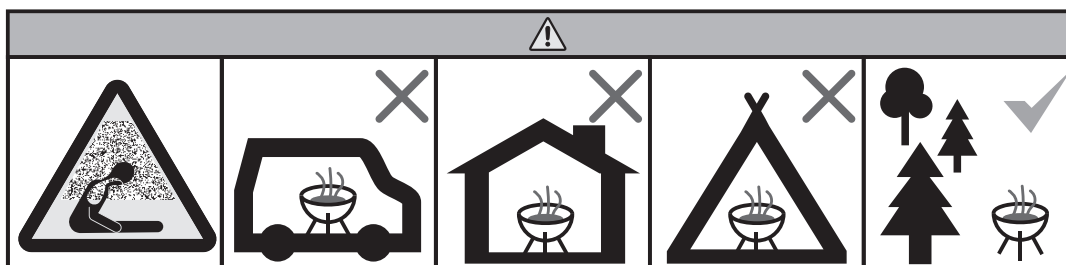
- Kepsninę naudokite tik lauke.
- Nestatykite kepsninės prie sienos, garaže, kemperyje, turistiniame namelyje, kitose uždaroje ar vidaus patalpose.
- Pasirūpinkite, kad kepsninė būtų pastatyta ne mažiau nei dviejų metrų atstumu nuo degių medžiagų.
- Kepsninės negalima statyti po tentu ar skėčiu nuo saulės, kad jų neuždegtų.
- Pasirūpinkite, kad prie kepsninės būtų gaisro gesinimo audeklas / rankinis gesintuvas ir pirmosios pagalbos vaistinė.
- Kepsninę reikia pastatyti ant horizontalaus, karščiui atsparaus pagrindo, nes naudojimo metu iš kepsninės gali tykšti arba varvėti karšti purslai.
- Kepsninės negalima statyti ant lengvai pažeidžiamo paviršiaus arba netoli jo, nes įprasto naudojimo metu iš jos gali lašėti arba tekėti riebalai ir marinatas.
- Kepsninės nenaudokite kaip ugniakuro.



Pastačius kepsninę instrukcijų neatitinkančioje vietoje gali kilti gaisro pavojus.



Naudojant kepsninę vidaus ar uždaroje patalpose kyla pavojus apsinuodyti smalkėmis.



Bendrosios saugos instrukcijos



Anglinės kepsninės naudojimas ne pagal paskirtį gali sukelti pavojų, be to, draudžiama atlikti net ir smulkius kepsninės konstrukcijos pakeitimus. Peržiūrėkite toliau pateiktus svarbius dalykus.

- Tiksliai laikykitės surinkimo instrukcijų ir žinokite, kad surinkus kepsninę negali likti nepanaudotų detalių. Nesilaikant instrukcijų arba nesudėjus visų detalių, vėliau gali kilti problemų naudojimo metu. Už tinkamą kepsninės surinkimą atsako naudotojas.
- Naudokite tik standartą EN1860-3 atitinkančius uždegiklius. Užkūrimui nenaudokite spirito, benzino, alkoholio ar kitų panašių cheminių medžiagų.
- Būkite atsargūs pildami degų skystį ant anglių. Degus skystis jokių būdu negali per anglis nutekėti ant žemės. Ant žemės išsiliejęs skystis gali užsidegti po įkaitusia kepsnine.
- Nepilkite degaus skysčio ant degančių anglių arba žarijų.
- Naudojama kepsninė įkaista, tad būkite ypatingai budrūs, jei netoliese būtų vaikų, senyvų žmonių ar naminių augintinių.
- Kepsninei labiausiai tinka lapuočių medienos anglis arba kepsninių briketai.
- Kepsninės negalima kūrenti malkomis.

- Prie pat kepsninės negalima laikyti lengvai užsidegančių medžiagų ar skysčių,
- Atkreipkite dėmesį, kad naudojant kepsninę išsiskiria dūmai - nestatykite jos prie atvirų langų.
- Naudojimo metu kepsninės negalima palikti be priežiūros.
- Nepamirškite mūvėti karščiui atsparių kepsninės naudotojo pirštinių.
- Nenaudokite vandens kepsninei užgesinti. Kepsninę užgesinkite užslopindami žarijų degimą.
- Jei kepsninė naudojama arba dar įkaitusi po naudojimo, nejudinkite jos iš vietos.
- Prieš naudojimą visada patikrinkite, ar nėra pažeistų arba susidėvėjusių dalių ir, jei reikia, jas pakeiskite.
- Nenaudokite kepsninės, jei ji neveikia taip, kaip reikia.
- Neleiskite vaikams naudoti kepsninės.
- Alkoholis, receptiniai vaistai ir įvairios svaiginamosios medžiagos gali paveikti gebėjimą saugiai ir tinkamai naudoti kepsninę.



Kai atidarote kepsninės dangtį, pirmiau jį atsargiai šiek tiek praverkite, kad žarijos lėtai ir saugiai gautų deguonies. Taip išvengsite liepsnos pliūpsnio ir kepsninei nebus padaryta žala.



Anglinės kepsninės naudojimas

Veiksmai prieš pirmą naudojimą

Pirmo naudojimo tikslas - patikrinti kepsninės veikimą, pažiūrėti, ar dėl šiluminio plėtimosi neatsilaisvins metalinės dalys.

1. Patikrinkite, ar kepsninė tikrai surinkta pagal surinkimo instrukcijas.
2. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
3. Palaukite, kad anglis sudegs ir visiškai atvės.
4. Patikrinkite visus varžtus ir, jei reikia, priveržkite juos.
5. Dabar kepsninė jau paruošta naudoti.



Nenaudokite kepsninės, jei ji pažeista arba trūksta reikiamų dalių.



Nedėkite per daug anglių, nes per didelis karštis gali sugadinti kepsninę.

Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą

Norint kepsninę naudoti saugiai ir tinkamai, reikia prieš kiekvieną naudojimą patikrinti kelis dalykus. Atidžiai peržiūrėkite toliau pateiktą tikrinimų sąrašą.

1. Patikrinkite, ar kepsninei vieta parinkta pagal naudojimo instrukcijas.
2. Patikrinkite, ar prie pat kepsninės nėra lengvai užsidegančių medžiagų arba skysčių.
3. Iš ugniakuro išvalykite po ankstesnio naudojimo likusius pelenus.
4. Išvalykite kepsninės / kepimo groteles, sutepkite jas augaliniu aliejumi.
5. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.

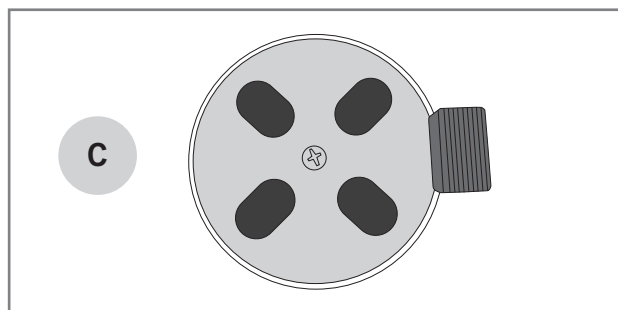
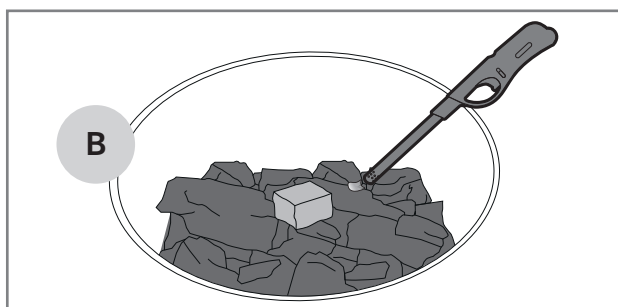
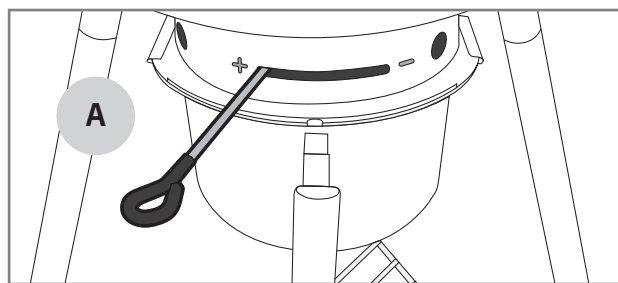


Nenaudokite kepsninės, jei ji pažeista arba trūksta reikiamų dalių.

Anglinės kepsninės užkūrimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu

Anglinei kepsninei galima naudoti tik lapuočių medienos anglių arba briketus. Užkūrimui naudokite tik standartą EN1860-3 atitinkančius uždegiklius.

1. Atidarykite kepsninės dangtį ir išimkite groteles.
2. Ant anglies grotelių užpilkite maždaug 3 saujas anglių.
3. Į anglis įdėkite „Mustang“ uždegimo kubelį.
4. Iki galo atidarykite apatinę oro sklendę (A).
5. Uždekite uždegimo kubelius degtuku arba ilgu žiebtuvėliu (B).
6. Kai uždegikliai užsidegs, uždarykite dangtį ir visiškai atidarykite dangčio oro sklendę (C).
7. Kai žarijos arba briketai taps šviesiai pilkos spalvos - žarijos bus paruoštos kepimui.
8. Nustatykite oro sklendes norimoje padėtyje.
9. Kepsninė paruošta naudoti.





i Nekūrenkite kepsninės malkomis ar kita mediena. Netinkamo kuro naudojimas gali sugadinti kepsninę ir tokiems pažeidimams garantija nebus taikoma.

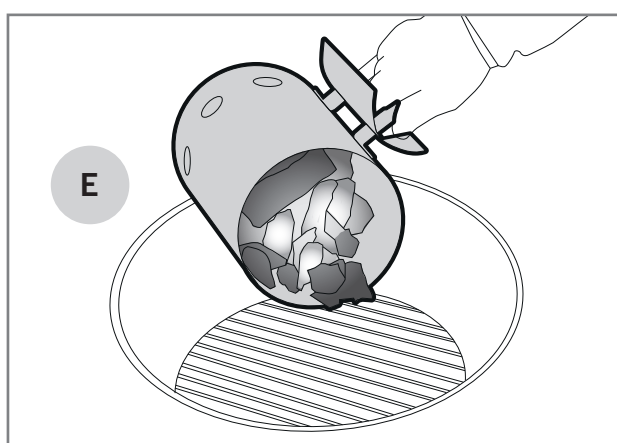
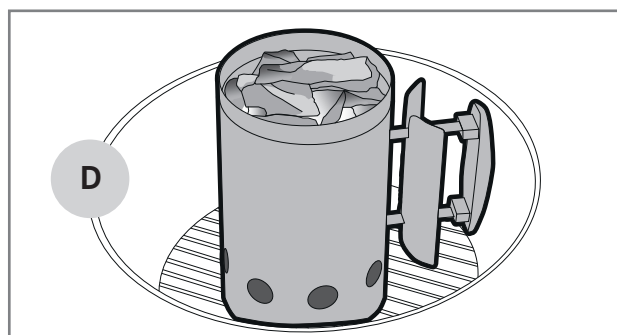
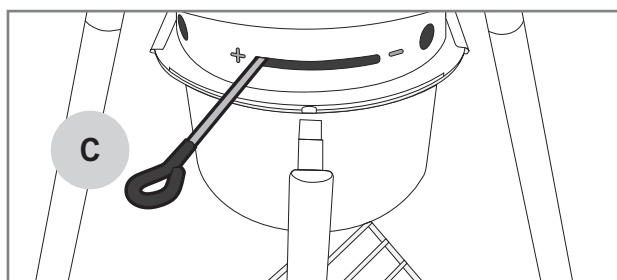
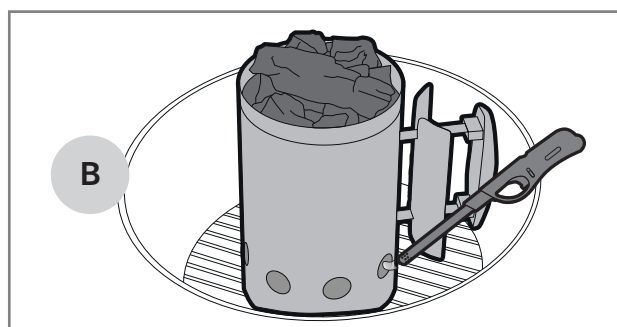
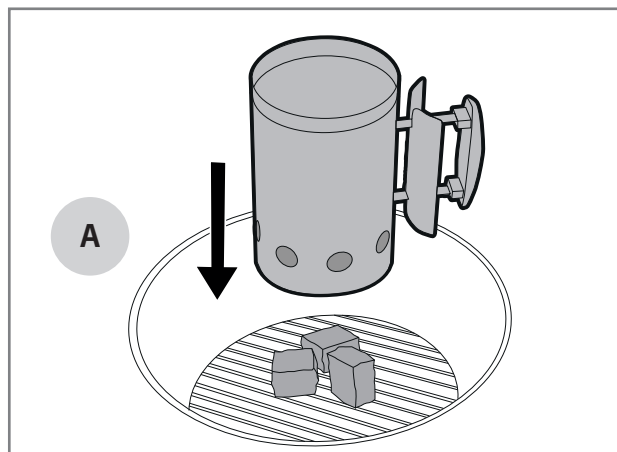
i Kepsninės užkūrimui nenaudokite benzino, spirito ar kitų panašių cheminių medžiagų.

i Būkite atsargūs pildami degų skystį ant anglių. Degus skystis jokia būdu negali per anglis nutekėti ant žemės. Garantija nebus netaikoma kepsninei ar jos aplinkai dėl išsiliejusio degaus skysčio padarytai žalai.

Anglinės kepsninės užkūrimas cilindrinio uždegiklio

Norint greitai pradėti kepimą, galima naudoti cilindrinį uždegiklį. „Mustang“ cilindrinis uždegiklis parduodamas atskirai.

1. Atidarykite kepsninės dangtį ir išimkite groteles.
2. Ant anglies grotelių padėkite kelis „Mustang“ uždegimo kubelius (A).
3. Pastatykite uždegiklį tiesiai ant uždegimo kubelių.
4. Užpildykite cilindrinį uždegiklį „Mustang“ kepsnių anglimis arba briketais.
5. Ilgu degtuku arba žiebtuvėliu uždekite uždegimo kubelius per cilindrinio uždegiklio oro angas (B).
6. Iki galo atidarykite apatinę oro sklendę (C).
7. Anglys / briketai bus paruošti naudoti, kai cilindrinio uždegiklio viršuje pasirodys liepsnos (D).
8. Degančias anglis / briketus atsargiai supilkite ant grotelių (E). Nepamirkite kepsninės naudotojo pirštinių.
9. Uždarykite dangtį ir nustatykite oro sklendes norimoje padėtyje.
10. Kepsninė paruošta naudoti.



LT



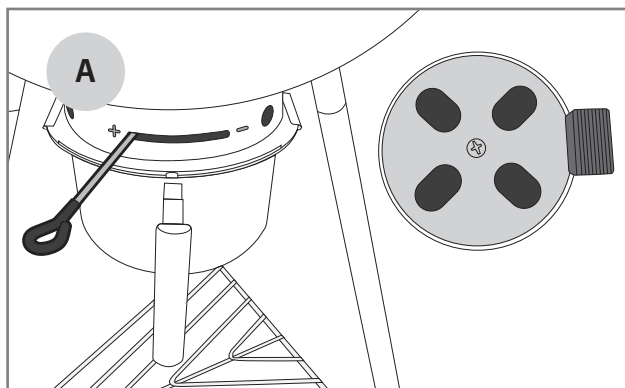
Kepimas aukštoje temperatūroje

Greitai iškepamiems patiekalams paprastai reikia aukštesnės, 220-300 °C temperatūros. Tokiu būdu produktų paviršius taps traškus, o vidus liks sultingas.

1. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
2. Stebėkite dangčio termometro rodomą temperatūrą.
3. Kai bus pasiekta reikiama temperatūra, palikite viršutinę ir apatinę oro sklendes visiškai atidarytas (A).
4. Dabar kepsninę jau paruošta naudoti.



Kepsninės dangtį atidarykite atsargiai, kad žarijos lėtai ir saugiai gautų deguonies. Taip išvengsite liepsnos pliūpsnio ir kepsninei nebus padaryta žala.



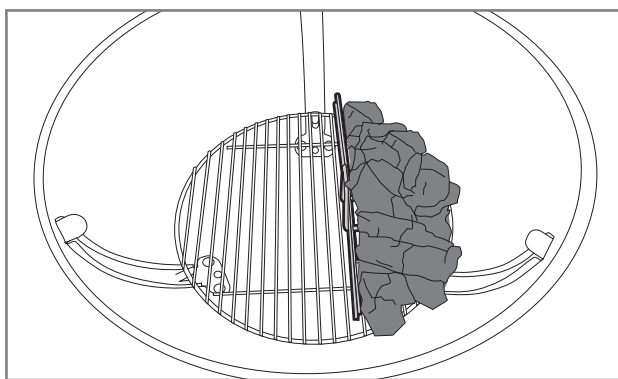
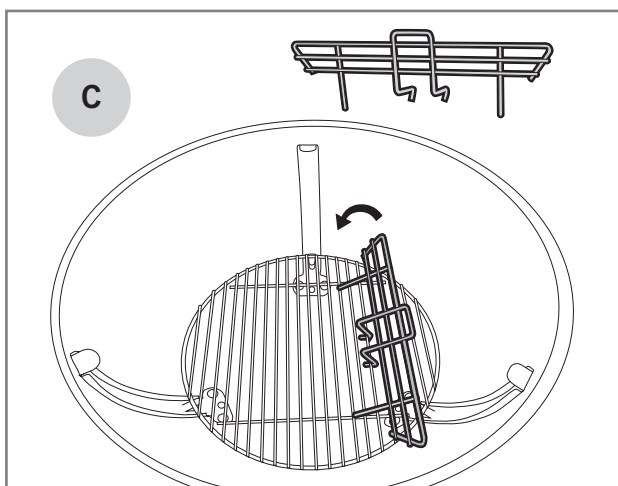
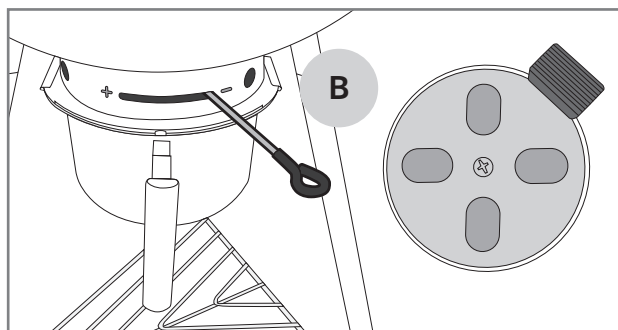
Kepimas žemoje temperatūroje

Didelius mėsos gabalus rekomenduojama kepti ilgiau žemoje temperatūroje, kad mėsa būtų minkšta ir neišsausėtų. Žema kepimo temperatūra taip pat tinka jautresniems produktams. Kepimo žemoje temperatūroje instrukcija

1. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
2. Stebėkite dangčio termometro rodomą temperatūrą.
3. Kai bus pasiekta reikiama temperatūra, kuo sandariau uždarykite viršutinę ir apatinę oro sklendes (B).
4. Kai kuriuose modeliuose galima apriboti tiesioginį karštį anglinėmis pertvarėlėmis (C).
5. Dabar kepsninę jau paruošta naudoti.



Reguliuodami oro sklendes nepamirškite mūvėti karščiui atsparių pirštinių.



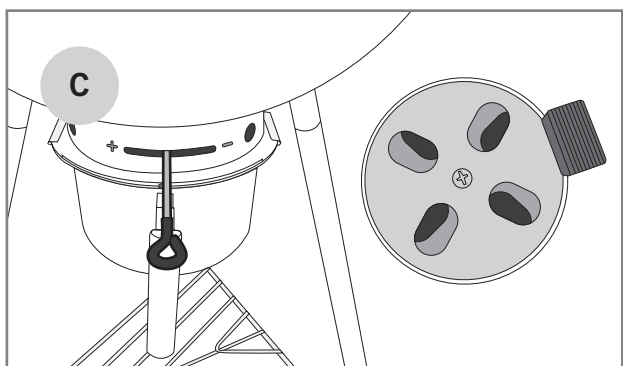
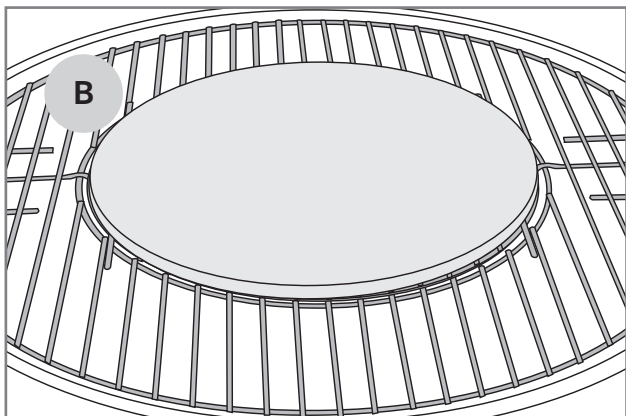
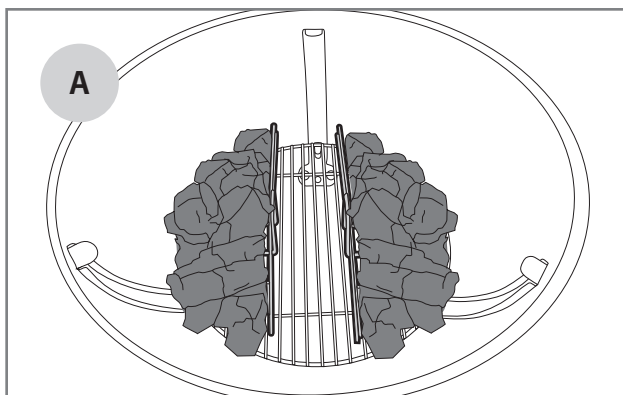
Netiesioginis kepimas

Netiesioginiu būdu galima kepti patiekalus, kuriems reikia ilgesnio paruošimo laiko, pavyzdžiui, didelius kepsnius, vištieną ir žuvį. Netiesioginiu būdu baigiami kepti tiesioginėje kaitroje apskrudinti mėsos gabaliukai. Kepant netiesioginiu būdu anglys dedamos tik vienoje grotelių pusėje. Kai kuriuose modeliuose galima panaudoti pertvarėles (C).

Kepimas

Anglinėje kepsninėje galima puikiai kepti ir ant kepimo akmenų. „Mustang“ kepimo akmenys parduodami atskirai.

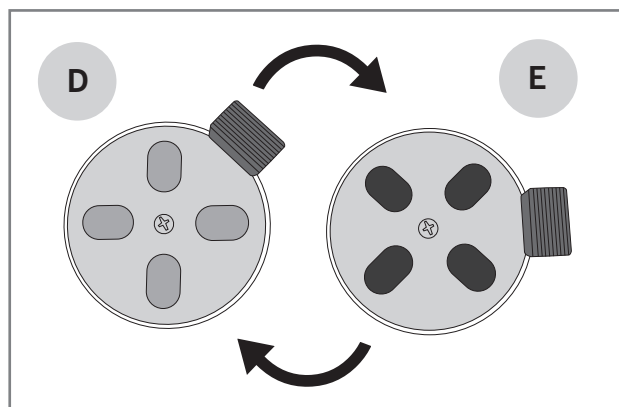
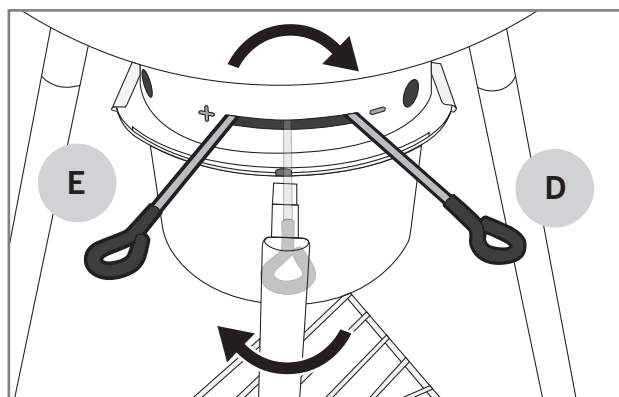
1. Įdėkite anglių abiejuose kraštuose, kai kuriuose modeliuose galite naudoti anglies pertvarėles. (A).
2. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
3. Kai uždegimo kubeliai sudegs, atidarykite dangtį ir įdėkite kepimo akmenį (B).
4. Uždarykite dangtį, palikite visiškai atidarytas oro sklendes, kad žarijos gerai įsidedtų.
5. Stebėkite dangčio termometro rodomą temperatūrą.
6. Kai bus pasiekta pageidaujama temperatūra, nustatykite abi oro sklendes vidurinėje padėtyje (C).
7. Dabar kepsninę jau paruošta naudoti.



Bendrosios temperatūros reguliavimo instrukcijos

Anglinės kepsninės temperatūra reguliuojama keičiant tiekiamo oro kiekį. Temperatūra taip pat priklauso nuo kepimo anglių kiekio ir rūšies. Toliau išvardyti svarbiausi temperatūros reguliavimo veiksniai.

1. Apatinė oro sklendė oras tiekiamas į vidų, o viršutinė - pašalinamas.
2. Apatinė oro sklendė temperatūra reguliuojama ne taip tiksliai.
3. Viršutinė oro sklendė temperatūra nustatoma tiksliau.
4. Jei norite padidinti temperatūrą, į kepsninę reikia įleisti daugiau oro (D-E).
5. Jei norite sumažinti temperatūrą, reikėtų atitinkamai apriboti oro patekimą į kepsninę (E-D).

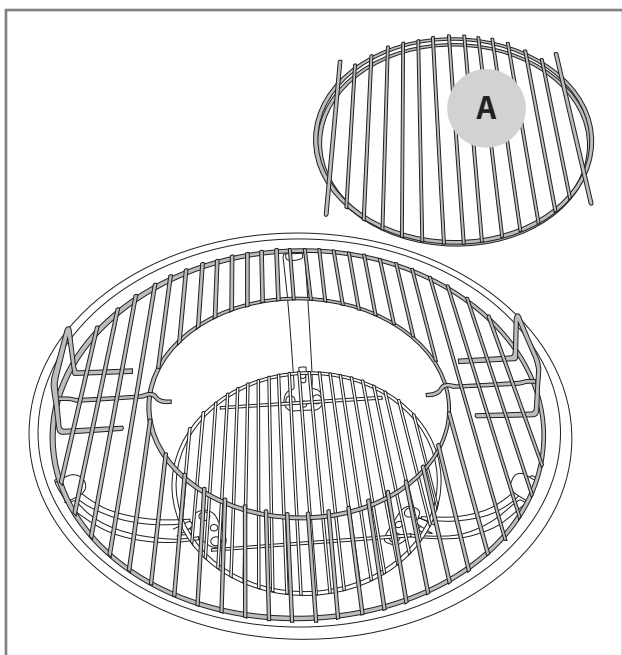


Anglių arba briketų papildymas kepimo metu

Kai kepimo trukmė ilga, gali tekti įdėti papildomų anglių arba briketų. Tai patogu atlikti per varstomas kepsninės groteles. Norėdami įdėti anglių ar briketų kepimo metu elkitės šitaip:

1. Atidarykite dangtį.
2. Nuimkite kepsninės groteles, o kai kuriuose modeliuose galite tiesiog atidaryti atskiras groteles kepsninės grotelių centre (A).
3. Su ilgomis žnyplėmis ir kepsninės naudotojo pirštinėmis įdėkite anglių arba briketų.
4. Įstatykite atgal į vietą kepsninės groteles arba uždarykite jų centre esančias atskiras groteles.
5. Uždarykite dangtį.

i Kaskart atidarius kepsninės dangtį pakinta vidaus temperatūra, dėl to gali pasikeisti kepimo trukmė.



Kepsninės anglių kiekis

Anglių kiekį pasirinkite atsižvelgdami į kepamus produktus ir kepimo būdą; jei kepate aukštoje temperatūroje ir greitai, galite naudoti toliau pateiktą lentelę:

Kepsninės skersmuo	Kepsninės anglių kiekis
< 47 cm	0,3 – 0,5 kg
47 cm	0,6 – 0,8 kg
57 cm	1,0 – 1,2 kg

Kepsninės anglių kiekis kepant netiesioginiu būdu

Kepant netiesioginiu būdu žemoje temperatūroje, reikės pridėti anglių kepimo metu. Norėdami apskaičiuoti kepsninės anglių kiekį, galite pasinaudoti šia orientacine lentele:

Kepsninės skersmuo	Kepsninės anglių kiekis	Papildomų anglių poreikis per valandą
< 47 cm	0,2 – 0,3 kg	0,3 kg
47 cm	0,3 – 0,4 kg	0,3 kg
57 cm	0,4 – 0,5 kg	0,4 kg

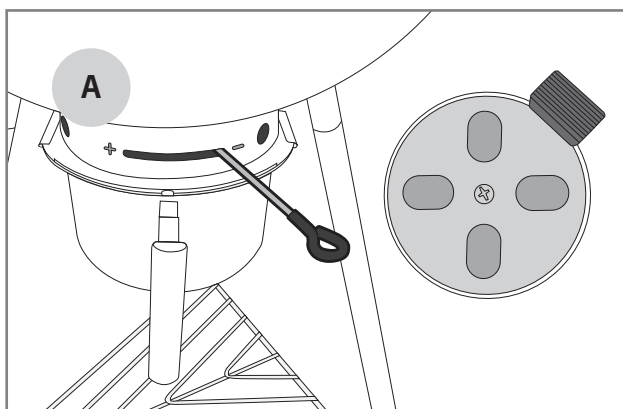


Kepsninės užgesinimas

Baigę naudoti kepsninę, užgesinkite ją šitaip:

1. Uždarykite dangtį.
2. Visiškai uždarykite visas oro sklendes (A).
3. Palikite uždengtą dangtį ir uždarytas oro sklendes iki kitos dienos, kad žarijos tikrai užgestų, o kepsninė atvėstų.

i Nenaudokite vandens žarijoms užgesinti. Ant karštų žarijų užpildas vanduo gali apgadinti kepsninę.



Degantys riebalai

Nuo kepsninės dugno, sienelių, anglių ir kepsninės gro-
telių būti pašalinti riebalų ar marinato likučiai.

Jei kepsninėje susikaups per daug riebalų, jie gali užsidegti, apgadinti kepsninę, padaryti žalos aplinkai ir sukelti pavojingą situaciją.

Tai ypač svarbu įvertinti, kepant tuo pačiu metu didesnę riebios mėsos kiekį, nes nuo jos nulašėję riebalai kaupsis kepsninės dugne.

Ugnies įsiliepsnojimas

Nedidelis įsiliepsnojimas yra įprastas reiškinys naudojant dujinę kepsninę ir netgi suteikia patiekalams papildomo skonio. Jei ugnis stipriai įsiliepsnoja, pakyla temperatūra kepsninės viduje ir nuo kepamų patiekalų varva daugiau riebalų. Dėl to padidėja riebalų užsidegimo tikimybė. Todėl įsiliepsnojimo siekiama išvengti prevencinėmis priemonėmis.

1. Nuo mėsos pašalinkite riebalų perteklių.
2. Mėsą stenkitės kepti tinkamoje temperatūroje.
3. Patikrinkite, kad kepsninės dugne ar ant sienelių nebūtų riebalų ar marinato likučių.
4. Visada, kai tik įmanoma, dangtį laikykite uždarytą.

i Kepant uždarius dangtį, kepsninės temperatūra bus tolygesnė ir lengviau kontroliuojama.



Naudingi patarimai

Bendrosios kepsimo instrukcijos

Kepsninės naudojimas - lengvas ir atpalaiduojantis užsiėmimas, tik reikia nepamiršti kelių smulkmenų ir laikytis bendrųjų kepsimo instrukcijų.

- **Palaukite, kol kepsninės anglys arba briketai tinkamai įsidegs.** Kai jie taps šviesiai pilkos spalvos, žarijos bus paruoštos kepinimui.
- **Kepsninė turi tinkamai įkaisti.** Keraminis korpusas labai gerai įkaista ir padeda palaikyti temperatūrą. Jei kepsninės ir kepsimo grotelės tinkamai įkaista, prie jų mažiau limpa maistas, o patiekalų paviršius gražiai apkepa.
- **Kepimui nenaudokite nešvarių reikmenų.** Senas marinatas ir maisto likučiai greitai prilimpa prie grotelių ir kepsimo patiekalo. Po kiekvieno naudojimo išvalykite kepsninės ir kepsimo grotelės. Taip paruošite jas kitam kartui.
- **Kepsimo priemones laikykite netoliese.** Bus lengviau tinkamai kontroliuoti kepsimo trukmę ir temperatūrą, jei visi reikiami įrankiai, prieskoniai, marinatas ir indai bus prie kepsimo vietos.
- **Kuo dažniau kepkite uždengę kepsninės dangtį.** Kepant uždarytu dangčiu nenukrenta kepsninės temperatūra ir sutrumpėja kepsimo trukmė.
- **Kuo mažiau vartykite kepamą mėsą,** pakanka vieno karto. Jei patiekalas ant kepsninės / kepsimo grotelių guli nejudinamas, jo paviršius gražiai parunda.
- **Naudokite termometrą!** Per ilgą kepsimo trukmę išsausina patiekalą ir sugadina jo skonį. Geriausią rezultatą gausite naudodami mėsos termometrą.
- Prieš pjaustydami / valgydami mėsą **palaukite 10-20 minučių.** Mėsai vėstant išsilygina temperatūra ir pjaustymo metu išsiskiria mažiau sulčių.

Marinatai

Marinatai labai dažnai naudojami kepsninėse, kad patiekalams suteiktų norimą skonį. Tačiau dėl marinato maistas pridega prie kepsninės ir kepsimo grotelių. Be to, aliejingi marinatai gali nulašėti į ugniakurą ir ant žarijų, sukelti liepsnos pliūpsnius ar netgi uždegti riebalus. Šie keli patarimai padės sumažinti marinato keliamas problemas.

1. Prieš dėdami patiekalus į kepsninę nuvalykite marinato perteklių.
2. Jei marinato dar pilsite kepsimo metu, tam naudokite kepsninės teptuką. Marinato negalima pilti ant maisto tiesiai iš butelio.
3. Kepsimo metu geriau naudokite sausą marinatą.



Nenaudokite nuo žalių produktų likusio marinato paruoštiems patiekalams marinuoti. Žalios mėsos bakterijos pateks ant paruošto patiekalo.

Ką daryti, kad maistas nepriliptų

Kepėjams gerai žinoma, kad maistas prilimpa prie kepsninės / kepsimo grotelių. Štai keli patarimai, kaip to išvengti.

1. Iš anksto pakankamai gerai įkaitinkite kepsninę.
2. Prieš dėdami patiekalus į kepsninę, išvalykite kepsninės ir kepsimo grotelės.
3. Prieš užpildydami kepsninę, kepamus produktus ir kepsimo zoną patepkite aliejumi.
4. Išbandykite tokį būdą: Prieš pradėdami kepti, perpjaukite svogūną ir nuvalykite juo grotelės. Maistas neprilips prie grotelių.
5. Per greitai nevartokite kepamų patiekalų, palaukite, kol jų paviršius pakankamai apkeps.

Kepimo temperatūrų vadovas

Toliau pateikta dažniausiai naudojamų produktų orientacinė kepimo trukmė ir temperatūra. Kepimo trukmei įtakos gali turėti vėjas, lietus, lauko temperatūra ir kepsninės švarumas.



Jautiena

Sudėtinė dalis	Storis / svoris	Kepimo būdas	Kepimo trukmė
Vidinės / išorinės nugarinės kepsnys	apie 2 cm	Tiesioginė didelė kaitra	2,5–3,5 min / viena pusė
Vidinės / išorinės nugarinės kepsnys	apie 5 cm	Tiesioginė didelė kaitra Netiesioginė vidutinė kaitra	2,5 min / viena pusė 8 – 10 min
Visa nugarinė	apie 1,5 kg	Tiesioginė didelė kaitra Netiesioginė vidutinė kaitra	3 min / viena pusė 20 – 30 min
Didkepsnis	apie 1,5 kg	Tiesioginė vidutinė kaitra Netiesioginė vidutinė kaitra	3–4 min / viena pusė 30 – 40 min
Mėsainio kepsnys	apie 2 cm	Tiesioginė didelė kaitra	2–3 min / viena pusė
Vidaus temperatūra			
Žalias – beveik žalias		47 – 51 °C	
Medium (vidutinis)		52 – 58 °C	
Beveik iškepęs – iškepęs		59 – 66 °C	



Kiauliena

Sudėtinė dalis	Storis / svoris	Kepimo būdas	Kepimo trukmė
Mėsos filė kepsnys, šonkaulių išpjova	apie 2 cm	Tiesioginė didelė kaitra	2–2,5 min / viena pusė
Nugarinė	apie 600 g	Tiesioginė didelė kaitra Netiesioginė vidutinė kaitra	3 min / viena pusė 20 – 30 min
Kepsninėje kepami šonkauliai	apie 1,5 kg	Netiesioginė vidutinė kaitra Tiesioginė didelė kaitra	60 – 90 min 4 min / viena pusė
„Kassler“ kepsnys	apie 3 cm	Tiesioginė vidutinė kaitra Netiesioginė vidutinė kaitra	2,5–3 min / viena pusė 15 – 20 min
Žalios mėsos dešra	apie 400 g	Tiesioginė maža kaitra	2–3 min / viena pusė
Vidaus temperatūra			
Iškepta filė		65 – 70 °C	
Iškeptos kitos sudėtinės dalys		65 – 70 °C	

LT



Vištiena ir kalakutiena

Sudėtinė dalis	Storis / svoris	Kepimo būdas	Kepimo trukmė
Krūtinėlės filė	apie 200 g	Tiesioginė vidutinė kaitra	5–6 min / viena pusė
Ketvirtis	apie 120 g	Tiesioginė vidutinė kaitra	5–6 min / viena pusė
Sparneliai	apie 500 g	Tiesioginė vidutinė kaitra Netiesioginė vidutinė kaitra	6 – 10 min 30 – 40 min
Visas viščiukas	apie 900 g	Netiesioginė vidutinė kaitra	60 – 75 min
Vidaus temperatūra			
Iškepęs		75 °C	



Žuvis

Sudėtinė dalis	Storis / svoris	Kepimo būdas	Kepimo trukmė
Plona filė	apie 200 g	Tiesioginė vidutinė kaitra	2–3 min / viena pusė
Stora filė	apie 120 g	Tiesioginė vidutinė kaitra	5–6 min / viena pusė
Visa žuvis	apie 500 g	Netiesioginė vidutinė kaitra	20 – 30 min
Vidaus temperatūra			
Rausva		45 – 50 °C	
Visiškai iškepusi		55 – 60 °C	



Daržovės

Sudėtinė dalis	Storis / svoris	Kepimo būdas	Kepimo trukmė
Prinokęs kukurūzas		Tiesioginė vidutinė kaitra	6 min
Pomidoras		Tiesioginė vidutinė kaitra	6 min / viena pusė
Smidrai		Tiesioginė vidutinė kaitra	3 – 5 min
Bulvių skiltelės		Tiesioginė vidutinė kaitra Netiesioginė vidutinė kaitra	5 – 8 min 10 – 15 min
Žalia bulvė		Netiesioginė vidutinė kaitra	45 – 60 min

LT

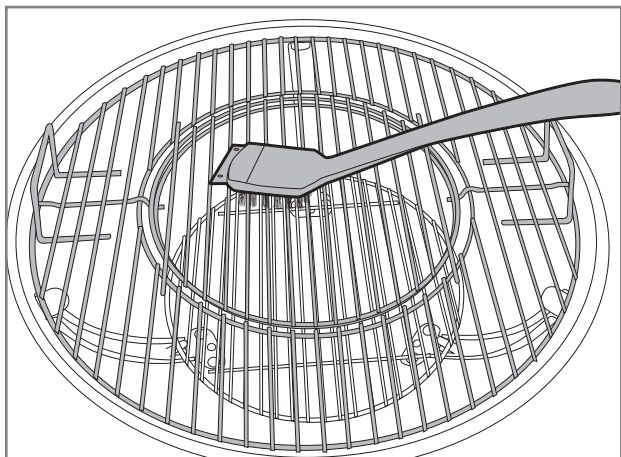
Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas

Kepsninės naudojimo trukmė bus akivaizdžiai ilgesnė, jeigu reguliariai ją valysite ir tinkamai prižiūrėsite. Jei kepsninė nepakankamai įkaista arba maistas lengvai prikimba prie grotelių, reiškia, kepsninė nebuvo valoma arba prižiūrima pagal instrukcijas.

Kepsninės ir kepimo grotelės

Kepsninės ir kepimo grotelės reikia išvalyti iš karto po naudojimo, kol kepsninė dar šilta. Valykite su kepsninių valymui skirtu šepetėliu ar mentele.

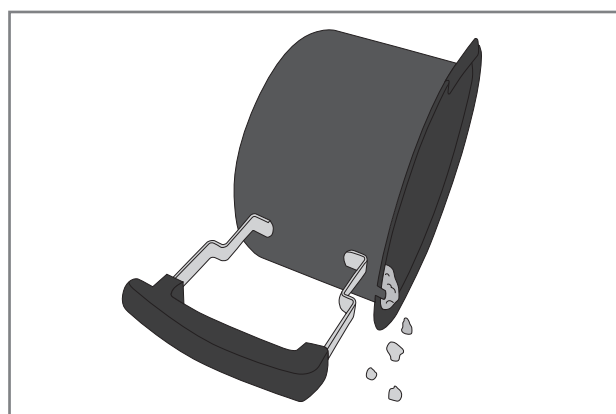
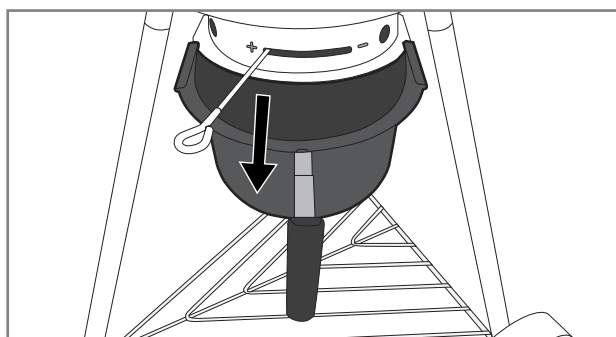
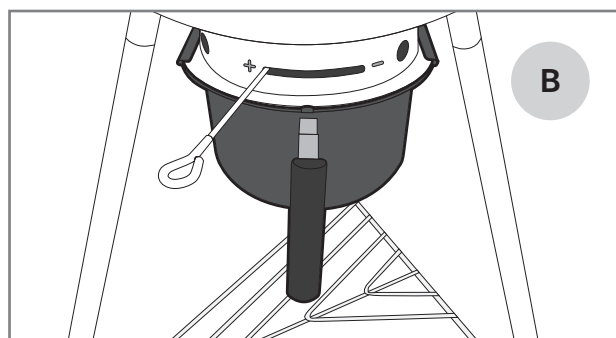
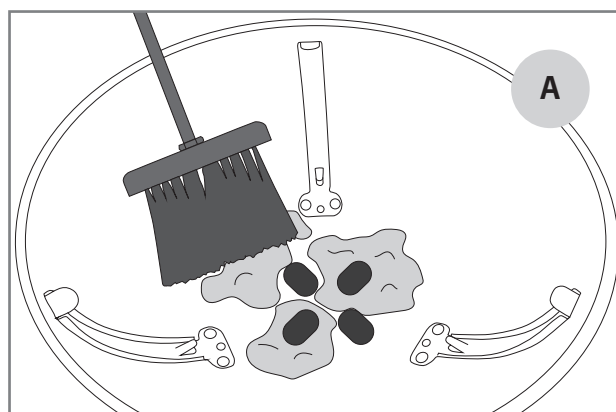
Kepsninės ir kepimo grotelės taip pat galima nuplauti su švelniu plovikliu ir šiltu vandeniu. Nuplautų grotelių nepamirškite nusausinti ir sutepti aliejumi.



Valymui nenaudokite suvirinimo darbams skirtą metalinį šepetį. Metalinio šepetio padarytai žalai garantija nebus taikoma.

Pelenų išvalymas

Kai žarijos tikrai užges ir kepsninė atvės, pelenus pro apatinę oro sklendę (A) bus galima iššluoti į pelenų talpą (B).



LT



Kepsninės išorinis paviršius ir metalinės dalys

Kepsninės išorinį paviršių ir metalines dalis taip pat reikia reguliariai valyti. Šioms dalims galima taikyti tokias bendrąsias instrukcijas:

1. Kepsninės metalines dalis valykite „Mustang“ kepsninių valikliu arba švelniu indų plovikliu ir šluoste.
2. Nepamirškite gerai nusausti išvalytų dalių.
3. Vietoms su įspėjamaisiais užrašais negalima naudoti ploviklių, nes jie gali nutrinti tekstą ar kitus saugos simbolius.
4. Visus išorinius kepsninės paviršius valykite bent tris kartus per metus, kad prie jų neliptų nešvarumai.
5. Naujos valymo priemonės tinkamumą visada tikrinkite mažai pastebimoje vietoje.

i Kepsninė gali rūdyti dėl chloro ir druskos poveikio. Jei kepsninė naudojama prie jūros arba baseino, ją reikia valyti kas savaitę.

Techninė priežiūra

Metalines dalis reikėtų 2-3 kartus per metus sutepti parduotuvėse parduodamu, metalo priežiūrai skirtu tepalu. Metalinius paviršius tai apsaugos nuo nešvarumų sankaupų ir rūdijančių įbrėžimų.

Nepamirškite prieš naudojimą patikrinti tepalo tinkamumą, pavyzdžiui, išbandydami jį mažiau pastebimoje vietoje.

Reguliariai tikrinkite, ar pakankamai priveržti oro sklendžių ir rankenų varžtai. Dėl didelių temperatūros svyravimų gali atsilaisvinti kepsninės varžtai.

i Varžtams priveržti nenaudokite elektrinio atsuktuvo, nes jis gali pažeisti varžtus ar kitas metalines dalis. Pažeidimams dėl per stipraus varžtų užveržimo garantija netaikoma.

Laikymas

Kai darote ilgesnę pertrauką arba norite paruošti kepsninę sandėliavimui žiemą, žiūrėkite šias instrukcijas. Tinkamas laikymas prailgins kepsninės tarnavimo laiką ir ji daugelį metų išliks funkcionali. Sandėliuodami kepsninę laikykitės šių instrukcijų:

1. Kruopščiai išvalykite kepsninę pagal naudojimo vadovo instrukcijas.
2. Pasirūpinkite, kad visos kepsninės / kepimo grotelės būtų suteptos aliejumi.
3. Jei kepsninė bus laikoma lauke, išimkite kepsninės ir kepimo groteles. Šias dalis reikia laikyti sausoje ir šiltoje patalpoje. Kiekvieną jų būtų gerai suvynioti, pvz., į laikraštį, kad neapsibraižytų paviršius.
4. Kepsninę laikant lauke, verta įsigyti kokybišką uždangalą, kuris ją uždengtų iki pat žemės. Nepamirškite pasirūpinti, kad oras galėtų cirkuliuoti ir po dangalu.

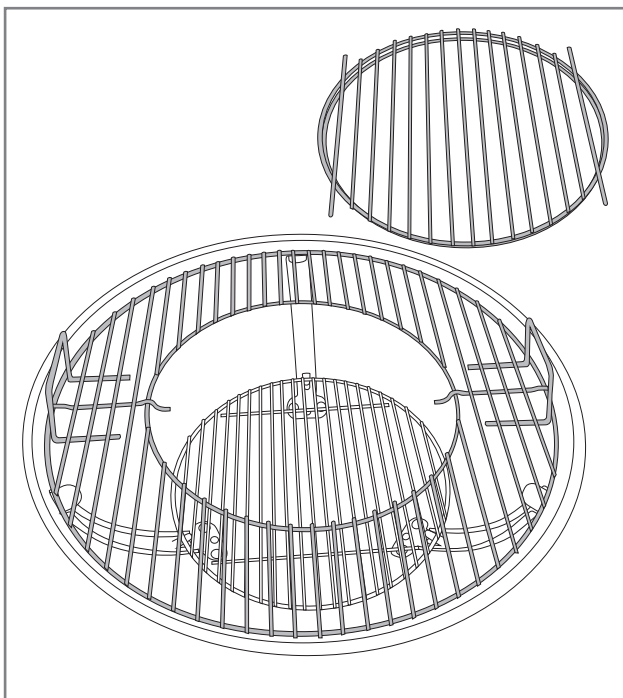
i Nelaikykite kepsninės ten, kur ant jos nuo stogo kristų sniegas. Sniego ir ledo sukeltai žalai garantija netaikoma.



Papildomi priedai

Prie kai kurių kepsninių pridėtas nuimamos priedų grotelės, vietoj kurių galima naudoti „Mustang Multigrill“ priedus.

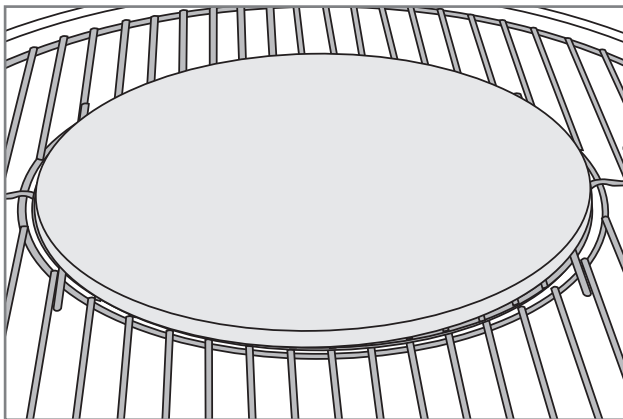
Tuose modeliuose, kurie neturi nuimamų priedų grotelių, dalį priedų galima naudoti tiesiai ant kepsninės grotelių.



Kepimo / picos akmuo

Prekės kodas: 316871

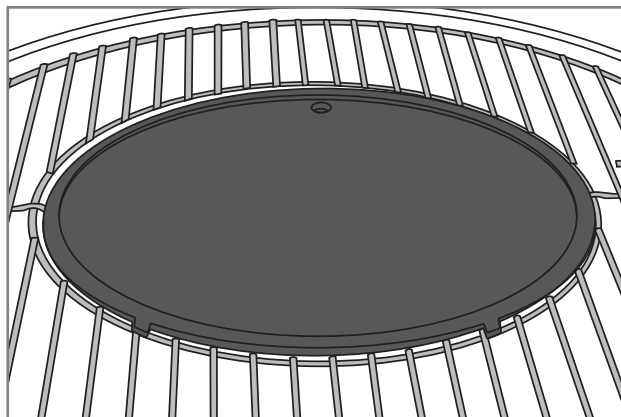
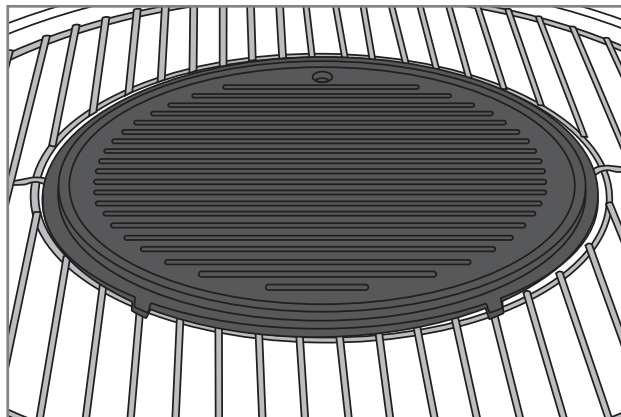
„Mustang“ Ø 30,5 cm kepimo akmuo pagamintas iš patvaraus kordierito akmens. Ant kepimo akmens galima kepti duoną, pyragus ir picas.



Kepimo grotelės iš ketaus

Prekės kodai: 603434

Viena grotelių pusė su grioveliais, kita lygi. Ø 30 cm.



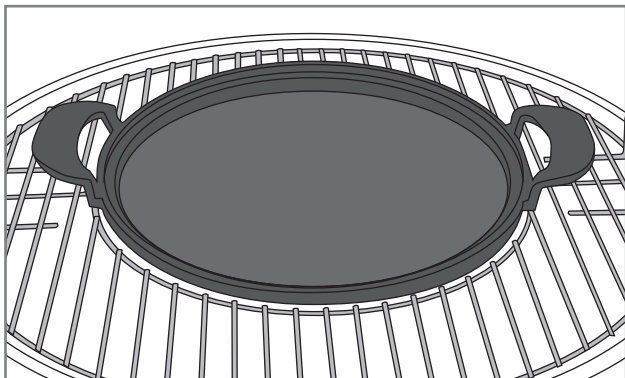
LT



Žema ketaus keptuvė

Prekės kodas: 603435

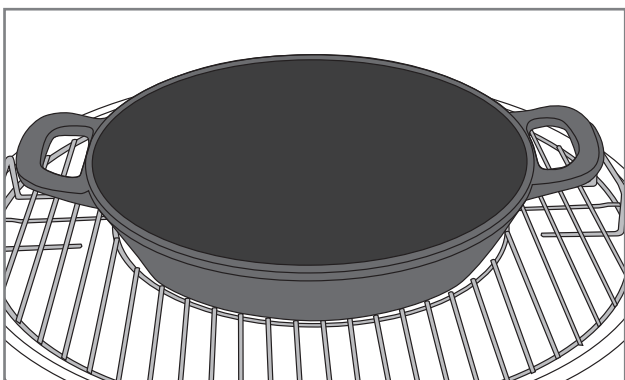
Žemoje ketaus keptuvėje lengvai iškepsite įvairius patiekalus. Keptuvę patogiai nukelsite nuo grotelių laikydami už praktiškų rankenėlių. Ø 30 cm.



Kiniška ketaus keptuvė

Prekės kodai: 603438

„Mustang“ kiniška ketaus keptuvė skirta įvairioms daržovėms ir kitiems patiekalams kepti ant grotelių. Rankenėlės palengvina keptuvės kilnojimą. Ø 30 cm.



Trikčių diagnostika

Gali sutrikti bet kurios kepsninės veikimas. Šios triktys paprastai nesudėtingai pašalinamos. Jei toliau pateiktoje schemoje nerasite sprendimo savo problemai, kreipkitės į pardavėją.

Defektas	Galima priežastis	Sprendimas
Oro sklendės neveikia kaip turėtų.	Per stipriai užveržti viršutinės sklendės varžtai.	Atpalaiduokite varžtus dangčio viduje.
	Sklendės sulipo dėl nešvarumų ir riebalų.	Atsukite varžtus ir išvalykite sklendes.
Kepsninė neužsikuria.	Uždarytos oro sklendės.	Atidarykite oro sklendes.
	Užsikimšo apatinės sklendės skylutės.	Išvalykite kepsninės dugne susikaupusius pelenus.
Kepsninė nepakankamai įkaista.	Ugnis negauna pakankamai deguonies.	Atidarykite apatinę oro sklendę iki galo.
	Užsikimšo apatinės sklendės skylutės.	Išvalykite kepsninės dugne susikaupusius pelenus.
	Trūksta anglių.	Įdėkite daugiau anglių ir atidarykite apatinę oro sklendę.
Kepsninė per daug įkaista.	Ugnis gauna per daug deguonies.	Uždarykite oro sklendes ir palaukite, kol žarijos užges. Kai temperatūra nukris, šiek tiek atverkite oro sklendes. Jei reikia, iš naujo užkurkite kepsninę.

Garantija

„Mustang“ anglinėms kepsninėms suteikiama ne mažiau nei 12 mėnesių gamyklinė ir medžiagų garantija. Tačiau garantijos sąlygos gali skirtis priklausomai nuo modelio, todėl atnaujintas garantijos sąlygas ir trukmę rasite mūsų interneto svetainėje

mustang-grill.com

Visais garantijos teikimo atvejais reikalingas pirkimo kvitas, kuriame būtų nurodyta pirkimo vieta ir data.

LT



RU

Ръководство за потребителя



Добро пожаловать в мир продукции для барбекю от компании Mustang!

Мы рады, что ваш выбор пал на гриль Mustang. Представьте, что компания Mustang – это ваш приятель, который хочет помочь вам приготовить барбекю и сделать этот процесс максимально приятным. Mustang появился из желания насладиться неторопливым приготовлением пищи в непринужденной обстановке с семьей или друзьями, и это именно то, что мы хотим предложить вам.

Грили и аксессуары компании Mustang тщательно спроектированы и качественно собраны, поэтому мы с гордостью можем их вам предложить. Наш многолетний опыт и знания отражены в каждом из наших изделий, которые оснащены всеми необходимыми функциональными возможностями. Мы уверены, что при правильном уходе и чистке в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве пользователя, гриль будет радовать вас долгие годы.

Самый широкий ассортимент товаров для барбекю

Mustang – это бренд, принадлежащий финской компании Tammer Brands Oy. Mustang предлагает все оборудование, оснастку, аксессуары и запасные части, необходимые для приготовления на гриле, а также широкий ассортимент продукции для копчения и приготовления пиццы. Нам прекрасно знакома культура барбекю, поэтому мы можем гарантировать, что вы приобретете только правильную и самую современную продукцию. Продукция бренда Mustang – единственное, что вам необходимо для успешного приготовления барбекю.

Служба поддержки клиентов

Tammer Brands Oy,
тел. +358 3 252 1111
Адрес: Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



Перед использованием гриля прочитайте руководство пользователя и сохраните его.

Следите за нами в социальных сетях



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

RU





Содержание

Инструкции по сборке	3
Перед сборкой	7
Инструкции по технике безопасности и предупреждения	146
Размещение гриля	146
Общие инструкции по технике безопасности	147
Эксплуатация угольного гриля:	148
Действия перед первым использованием	148
Действия перед каждым использованием	148
Как зажечь угольный гриль спичкой или длинной зажигалкой	148
Как зажечь угольный гриль с помощью стартера для розжига	149
Приготовление на гриле на сильном жаре	150
Приготовление на гриле на слабом жаре	150
Косвенный метод приготовления на гриле	150
Жаренье	151
Общие принципы регулировки температуры	151
Как добавить угли для гриля или брикеты во время приготовления на гриле	152
Количество углей для гриля	152
Количество древесного угля для непрямого приготовления на гриле	152
Тушение углей	153
Горение жира	153
Вспышки пламени	153



Полезные инструкции	154
Общие инструкции по приготовлению на гриле	154
Маринады	154
Как избежать пригорания пищи	154
Руководство по температурным режимам гриля	155
Чистка и хранение гриля	157
Жарочные решетки	157
Удаление золы	157
Внешняя поверхность гриля и стальные детали	158
Обслуживание	158
Хранение	158
Дополнительные принадлежности	159
Каменный противень / Камень для пиццы	159
Чугунная решетка	159
Неглубокая чугунная сковорода	160
Чугунная сковорода-вок	160
Поиск неисправностей	161
Гарантия	161



Инструкции по технике безопасности и предупреждения

Перед тем как начать пользоваться угольным грилем, обязательно внимательно ознакомьтесь с предупреждениями и инструкциями по технике безопасности, приведенными в данном руководстве пользователя. Этот гриль изготовлен в соответствии со стандартом EN1860-1.

Объяснения обозначений:  ОПАСНОСТЬ!  ВНИМАНИЕ!

Размещение гриля



Этот гриль предназначен только для использования на улице, запрещается использовать гриль в помещении или в ограниченном пространстве. Смотрите важные инструкции ниже.

- Используйте гриль только на улице.
- Не используйте гриль рядом со стеной, в гараже, в доме на колесах или другом закрытом пространстве или помещении.
- Убедитесь, что гриль расположен на расстоянии не менее двух метров от легковоспламеняющихся материалов.
- Гриль нельзя размещать под навесом или зонтом из-за риска возникновения вспышки пламени.
- Убедитесь, что поблизости с грилем есть противопожарное полотно / огнетушитель, а также аптечка.
- Убедитесь, что гриль установлен на горизонтальной и термостойкой поверхности, так как при обычном использовании с гриля могут вылететь или упасть горячие угли.

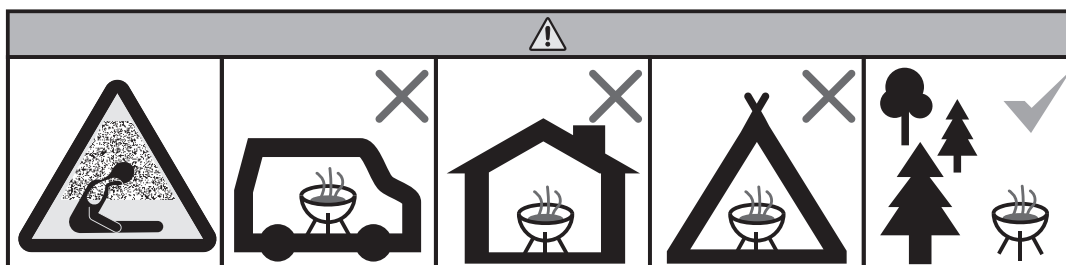
- Гриль не следует размещать на легко поддающихся воздействию поверхностях или вблизи них, так как обычно во время использования с гриля может пролиться жир и маринад.
- Не используйте гриль в качестве печи.



Несоблюдение инструкций по установке создает опасность пожара.



Использование гриля внутри помещений и в закрытом пространстве создает риск отравления угарным газом.



RU



Общие инструкции по технике безопасности



Использование угольного гриля не по назначению может привести к опасности, и любые незначительные конструктивные изменения гриля запрещены во всех отношениях. Смотрите важные инструкции ниже.

- Внимательно следуйте инструкциям по сборке и убедитесь, что при сборке детали не остались незакрепленными. В случае несоблюдения инструкций или наличия незакрепленных деталей могут возникнуть проблемы при использовании. За правильную сборку гриля отвечает пользователь.
- Используйте только средства розжига, соответствующие стандарту EN1860-3. Не используйте в качестве жидких средств розжига спирт, бензин, алкоголь или аналогичные химические вещества.
- Наливая жидкость для розжига на угли, будьте осторожны. Нельзя допускать, чтобы жидкость для розжига стекала через угли на землю. Жидкость на земле может загореться под горячим грилем.
- Не подливайте жидкость для розжига на горячие угли или золу.
- Во время использования гриль нагревается, поэтому будьте особенно внимательны, если рядом дети, пожилые люди или домашние животные.
- В гриле лучше всего использовать древесный уголь или брикеты для гриля.

- В гриле запрещается жечь дрова.
- В непосредственной близости не должно находиться легковоспламеняющихся материалов или жидкостей.
- Обратите внимание на дым от использования гриля, не используйте гриль вблизи открытых окон.
- Не оставляйте гриль без присмотра во время использования.
- При использовании гриля надевайте термостойкие перчатки для барбекю.
- Не используйте воду для тушения гриля. Гриль следует тушить, перекрыв поступление воздуха к тлеющим углям.
- Не перемещайте гриль во время использования, или пока он не остынет после использования.
- Перед использованием всегда проверяйте гриль на наличие повреждений и износа и при необходимости замените поврежденную деталь на новую.
- Не пользуйтесь грилем, если он не функционирует нормально.
- Не позволяйте детям использовать гриль.
- Алкоголь, отпускаемые по рецепту лекарства и все виды опьяняющих веществ могут повлиять на способность пользователя безопасно и надлежащим образом использовать гриль.



Открывая крышку гриля, сначала осторожно приоткройте ее, чтобы к тлеющим углям постепенно и безопасно поступил воздух. Это позволит избежать дополнительных вспышек и не приводит к повреждению.



Эксплуатация угольного гриля:

Действия перед первым использованием

Цель первого использования — обеспечить работоспособность гриля и проверить, наличие возможного ослабления соединений из-за теплового расширения стальных деталей.

1. Убедитесь, что гриль собран в соответствии с инструкциями по сборке.
2. Разожгите гриль в соответствии с инструкциями.
3. Подождите, пока угли прогорят и гриль полностью остынет.
4. Проверьте натяжение болтов и затяните их по мере необходимости.
5. Теперь ваш гриль готов к использованию.

i Не используйте гриль, если он поврежден или отсутствуют какие-либо детали.

i Не кладите слишком много древесного угля на гриль, так как слишком высокая температура нагрева может повредить гриль.

Действия перед каждым использованием

Безопасное и правильное использование гриля требует нескольких проверок перед каждым использованием. Внимательно ознакомьтесь с приведенным ниже контрольным списком:

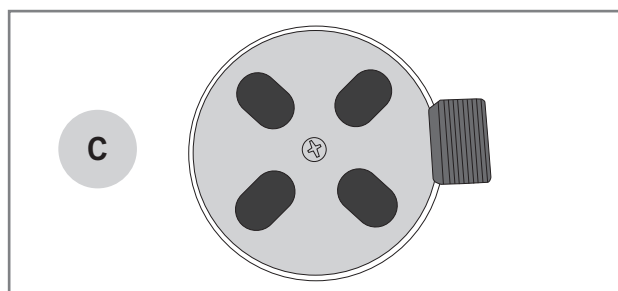
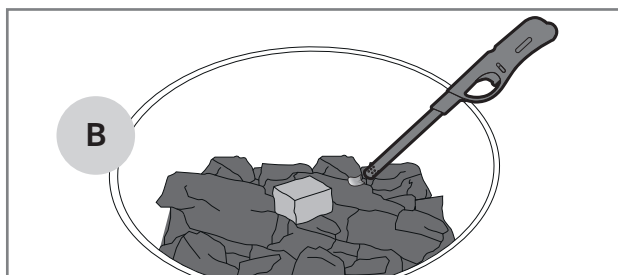
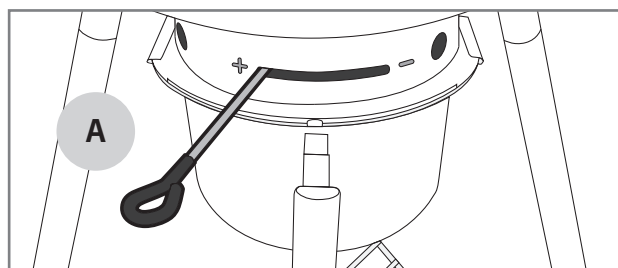
1. Убедитесь, что гриль установлен в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
2. Убедитесь, что в непосредственной близости от него нет легковоспламеняющихся материалов или жидкостей.
3. Удалите всю оставшуюся золу от предыдущего использования гриля из топki.
4. Очистите и смажьте решетку гриля / рашпер растительным маслом.
5. Разожгите гриль в соответствии с инструкциями.

! Не используйте гриль, если он поврежден или отсутствуют какие-либо детали.

Как зажечь угольный гриль спичкой или длинной зажигалкой

В угольных грилях можно использовать только древесный уголь из лиственных пород деревьев или брикеты. Используйте только средства розжига, соответствующие стандарту EN1860-3.

1. Откройте крышку гриля и снимите решетку гриля.
2. Положите примерно 3 горсти древесного угля на решетку для угля.
3. Добавьте к углям розжиг Mustang.
4. Полностью откройте нижний воздушный клапан до положения (A).
5. Зажгите огонь длинной спичкой или длинной зажигалкой (B).
6. Когда средства розжига загорелись, закройте крышку и полностью откройте воздушный клапан (C).
7. Как только угли или брикеты станут светло-серыми, они готовы.
8. Установите воздушные клапаны в нужное положение.
9. Теперь гриль готов к использованию.





i Не используйте дрова или другую древесину для розжига гриля. Использование неправильного топлива может привести к повреждению гриля, и на такие повреждения гарантия не распространяется.

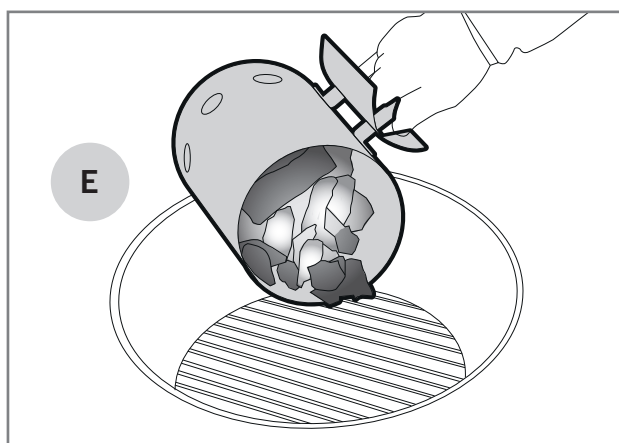
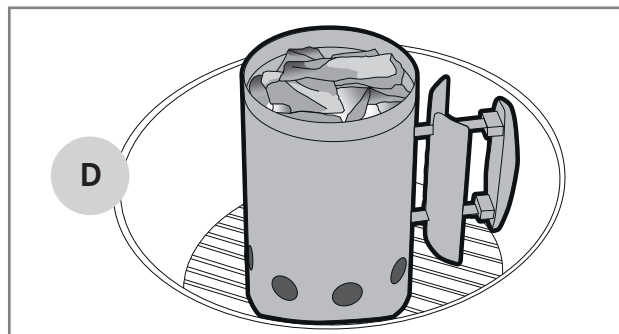
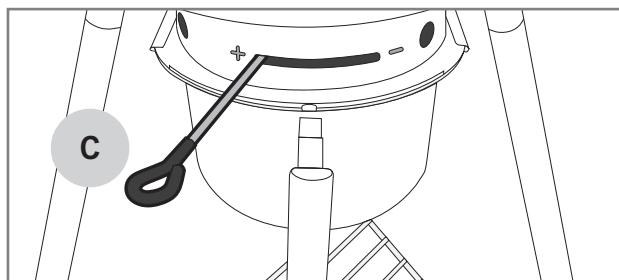
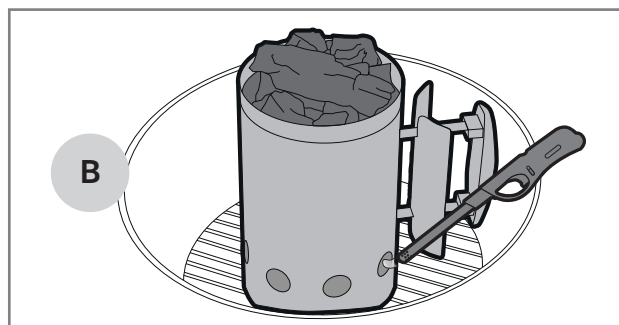
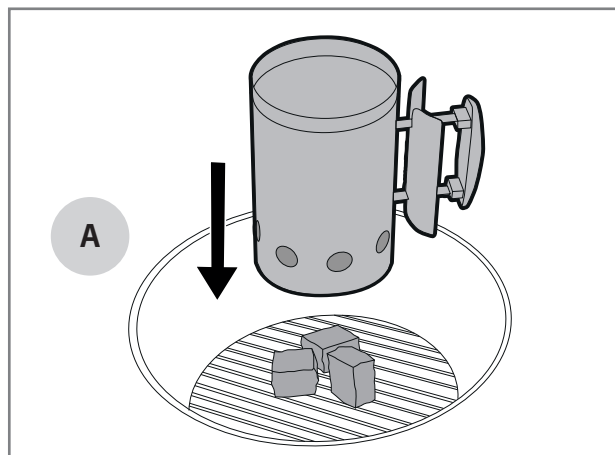
i Не используйте бензин, спирт или другие химические средства для розжига гриля.

i Будьте осторожны, когда наливаете жидкость для розжига на угли. Нельзя допускать, чтобы жидкость для розжига стекала через угли на землю. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные пролитием жидкости для розжига на гриль или вокруг гриля.

Как зажечь угольный гриль с помощью стартера для розжига

Для быстрого приготовления на гриле зажигание можно осуществить с помощью стартера для розжига. Стартер для розжига Mustang продается отдельно.

1. Откройте крышку гриля и снимите решетку гриля.
2. Положите несколько брикетов для розжига Mustang на решетку для угля (A).
3. Положите стартер для розжига прямо на растопочные таблетки.
4. Заполните стартер для розжига Mustang углями для гриля или брикетами.
5. Длинной спичкой или зажигалкой разожгите огонь через воздушные отверстия стартера для розжига (B).
6. Полностью откройте нижний воздушный клапан до положения (C).
7. Угли/брикеты готовы к использованию, когда над стартером для розжига появится пламя (D).
8. Осторожно высыпьте горящие угли/брикеты на угольную решетку (E). Не забудьте надеть перчатки для барбекю.
9. Закройте крышку и отрегулируйте воздушные клапаны в нужное положение.
10. Теперь гриль готов к использованию.



RU



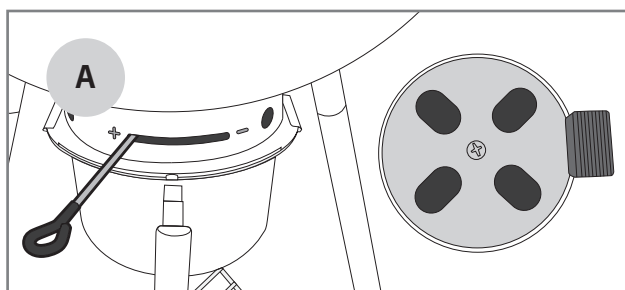
Приготовление на гриле на сильном жаре

Продукты, требующие более быстрого приготовления, обычно готовят на гриле при более высокой температуре 220—300°C. Таким образом, поверхность приготавливаемых продуктов становится более хрустящей, но внутри они остаются сочными.

1. Разожгите гриль в соответствии с инструкциями.
2. Следите за температурой термометра на крышке.
3. Когда желаемая температура будет достигнута, оставьте верхний и нижний воздушные клапаны полностью открытыми, в положении (А).
4. Теперь гриль готов к использованию.



Осторожно откройте крышку гриля, чтобы к тлеющим углям постепенно и безопасно поступил воздух. Это позволит избежать дополнительных всплесков и не приводит к повреждению.



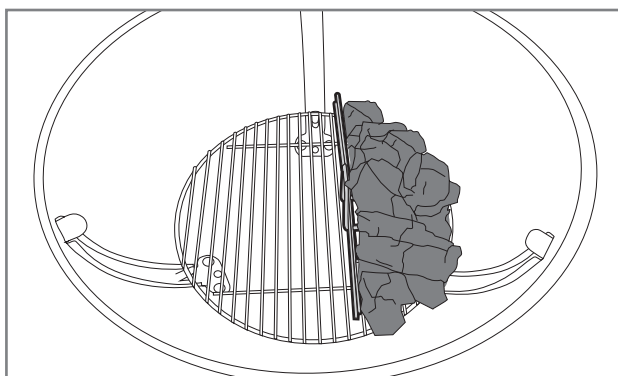
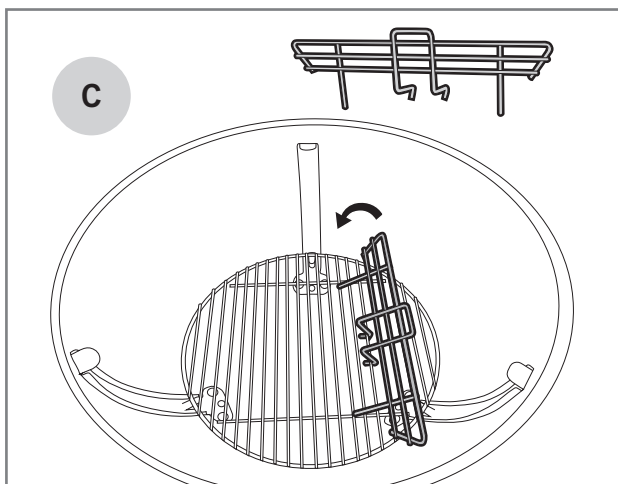
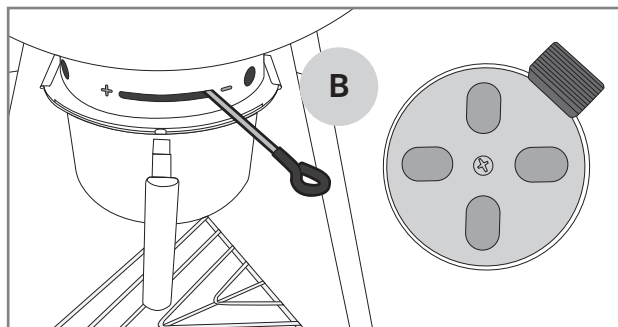
Приготовление на гриле на слабом жаре

В особенности для больших кусков мяса предпочтительнее более длительное приготовление на гриле при низком жаре, что делает мясо нежным и не позволяет ему быстро высохнуть. Низкая температура приготовления на гриле также хорошо подходит для довольно нежных ингредиентов. Инструкции по приготовлению на гриле на малом жаре:

1. Разожгите гриль в соответствии с инструкциями.
2. Следите за температурой термометра на крышке.
3. Когда будет достигнута желаемая температура, установите верхний и нижний воздушные клапаны в максимально закрытое положение (В).
4. В некоторых моделях вы можете ограничить прямой жар с помощью дефлекторной пластины (С).
5. Теперь гриль готов к использованию.



Во время регулировки воздушных клапанов используйте термостойкие перчатки для барбекю.



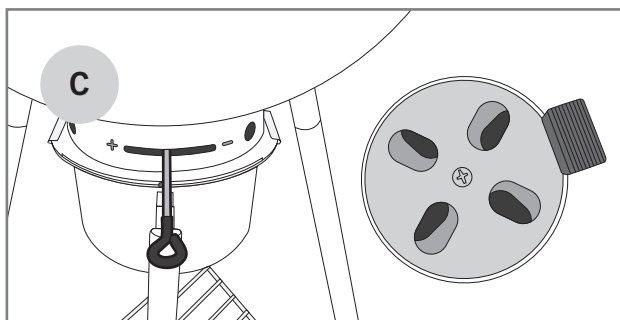
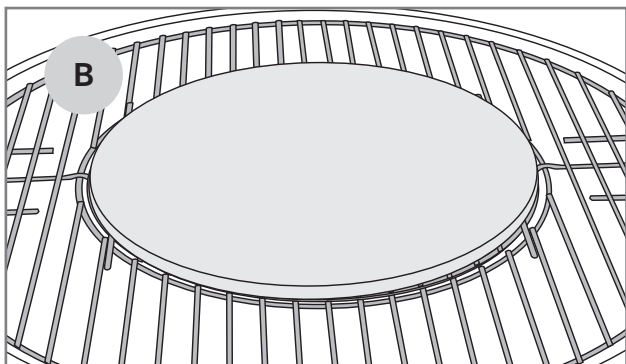
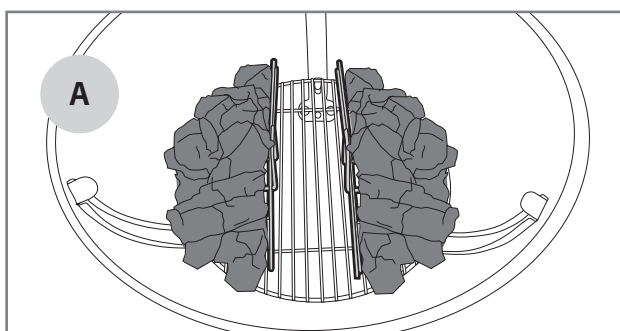
Косвенный метод приготовления на гриле

Непрямое приготовление на гриле позволяет готовить продукты, требующие более длительного приготовления, такие как цельное жаркое, цыплята и рыба. Косвенный способ приготовления на гриле также используется для доведения до готовности подрумяненных на гриле прямым методом кусочков мяса. При непрямом приготовлении на гриле угли помещаются только с одной стороны угольной решетки. В некоторых моделях могут использоваться решетчатые перегородки (С).

Жаренье

Угольный гриль также отлично подходит для жарки при использовании специального каменного противня. Каменные противни Mustang продаются отдельно.

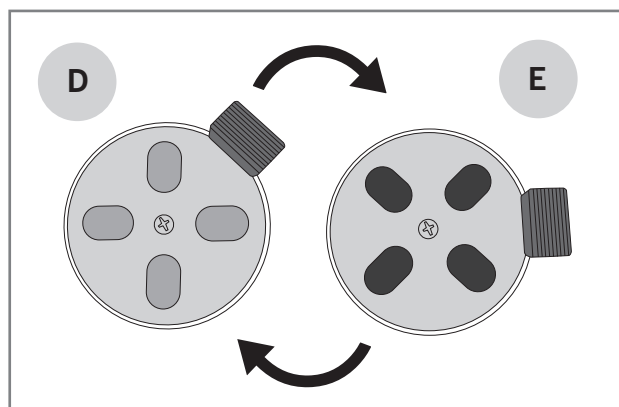
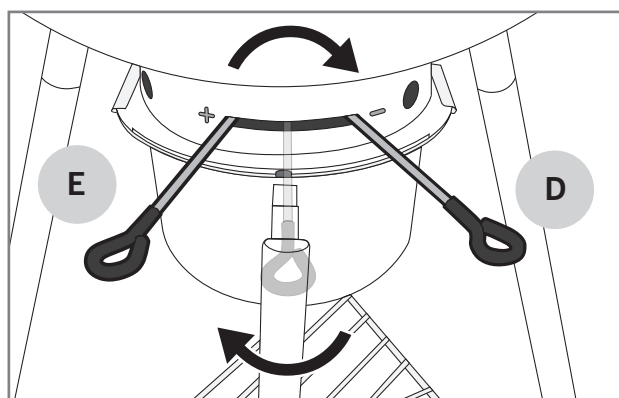
1. Поместите угли с обеих сторон, некоторые модели позволяют использовать дефлекторные пластины. (A)
2. Разожгите гриль в соответствии с инструкциями.
3. Когда брикеты для розжига сгорят, откройте крышку и вставьте каменный противень (B).
4. Закройте крышку, полностью откройте воздушные клапаны и подождите, пока угли как следует разгорятся.
5. Следите за температурой термометра на крышке.
6. Когда желаемая температура будет достигнута, установите оба воздушных клапана в среднее положение (C).
7. Теперь гриль готов к использованию.



Общие принципы регулировки температуры

Температура угольного гриля регулируется изменением количества воздуха. На температуру также влияют количество и качество древесного угля. Наиболее важные моменты регулировки температуры перечислены ниже:

1. Нижний воздушный клапан направляет воздух внутрь, а через верхний клапан воздух выходит.
2. Нижний воздушный клапан позволяет осуществлять грубую настройку температуры.
3. Верхний воздушный клапан более точно регулирует температуру.
4. Для повышения температуры необходимо направить больше воздуха в гриль (D – E).
5. Если вы хотите понизить температуру, необходимо соответствующим образом ограничить подачу воздуха в гриль (E – D).





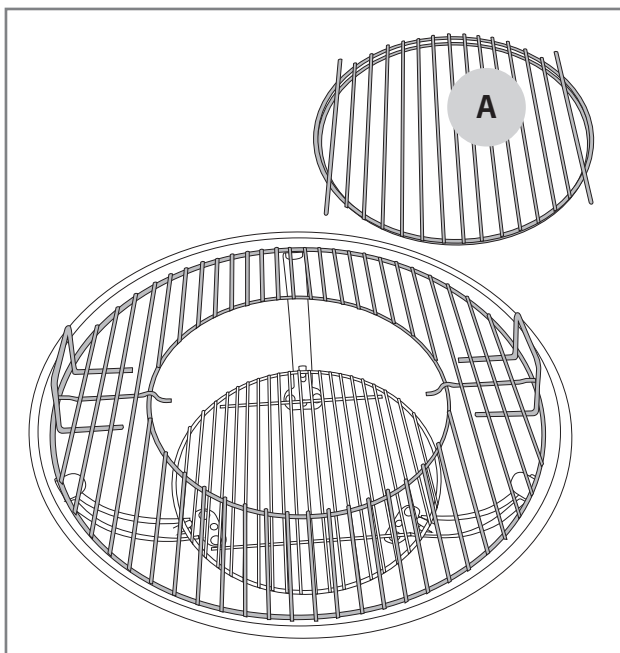
Как добавить угли для гриля или брикеты во время приготовления на гриле

При длительном приготовлении может понадобиться добавить в гриль древесный уголь или брикеты. Это легко можно сделать через лючок в решетке гриля. Чтобы добавить древесный уголь или брикеты во время приготовления на гриле, выполните следующие действия:

1. Откройте крышку.
2. Снимите решетку гриля целиком или в некоторых моделях вы можете просто открыть отдельную решетку (А) в середине решетки гриля.
3. Добавьте древесный уголь или брикеты, используя длинные щипцы для барбекю и перчатки для барбекю.
4. Установите решетку для гриля на место или закройте отдельную решетку в середине решетки для гриля.
5. Закройте крышку.



Каждый раз, когда вы открываете крышку гриля, температура внутри гриля изменяется, что может изменить время приготовления.



Количество углей для гриля

Выберите количество углей для гриля в зависимости от блюда, которое вы готовите на гриле, и способа приготовления. Если вы готовите на гриле при высокой температуре и быстро, вы можете воспользоваться приведенной ниже таблицей:

Диаметр гриля:	Количество углей для гриля
< 47 см	0,3 – 0,5 кг
47 см	0,6 – 0,8 кг
57 см	1,0 – 1,2 кг

Количество древесного угля для непрямого приготовления на гриле

Непрямое низкотемпературное приготовление на гриле требует добавления углей во время приготовления. Вы можете воспользоваться приведенной ниже таблицей, чтобы определить необходимое количество углей:

Диаметр гриля:	Количество углей для гриля	Количество дополнительных углей в час
< 47 см	0,2 – 0,3 кг	0,3 кг
47 см	0,3 – 0,4 кг	0,3 кг
57 см	0,4 – 0,5 кг	0,4 кг

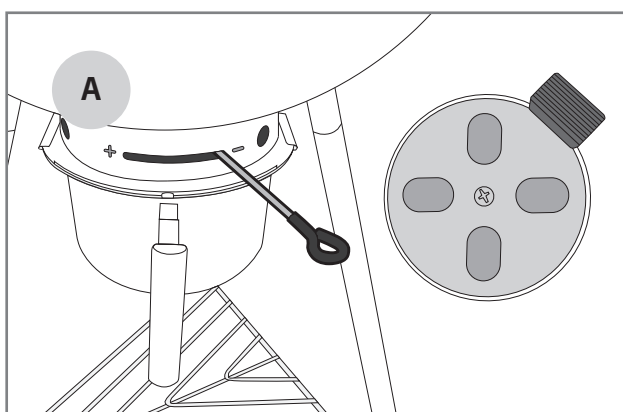


Тушение углей

После окончания использования гриля потушите его следующим образом:

1. Закройте крышку.
2. Полностью закройте все воздушные клапаны (A).
3. Держите крышку и воздушные клапаны закрытыми до следующего дня, тогда угли точно погаснут, а гриль остынет.

i Не используйте воду для тушения угля. Вода, брошенная на раскаленные угли, может повредить гриль.



Горение жира

Удалите излишки жира или маринада со дна гриля, стенок, угольной решетки и решетки гриля.

Если в гриле скопится слишком много жира, он может загореться и вызвать повреждения гриля или окружающей среды и создать опасную ситуацию.

Это необходимо учитывать, особенно при одновременном приготовлении на гриле большого количества жирного мяса, когда жир, капающий с мяса, скапливался на дне гриля.

Вспышки пламени

Небольшие вспышки пламени – нормальное явление при использовании газового гриля, это также придает блюдам аромат. Если вспышек много, это увеличивает внутреннюю температуру гриля и увеличивает количество жира, капающего с блюд. Это, в свою очередь, увеличивает риск возгорания жира. По этой причине следует принять профилактические меры для предотвращения вспышек.

1. Удалите лишний жир с мяса.
2. Старайтесь готовить мясо при правильной температуре.
3. Убедитесь, что на дне гриля или на стенках нет лишнего жира или маринада.
4. По возможности закрывайте гриль крышкой.

i При приготовлении на гриле с закрытой крышкой температура внутри гриля более равномерна и ее легче контролировать.



Полезные инструкции

Общие инструкции по приготовлению на гриле

Готовить на гриле очень просто и легко, если вы помните несколько мелочей и не забываете общие инструкции:

- **Подождите, пока древесный уголь или брикеты должным образом воспламенятся.** Угли будут готовы, когда они станут светло-серыми.
- **Гриль необходимо хорошо нагреть.** Керамический корпус эффективно сохраняет тепло, облегчая поддержание желаемой температуры. Как только решетки гриля должным образом нагреются, пища меньше к ним пристает и создается надлежащая поверхность для приготовления.
- **Не используйте грязные принадлежности при жарке.** Старые маринады и остатки пищи легко прилипают к решетке и приготовленной на гриле пище. Чистите решетки гриля после каждого использования. Таким образом, они будут готовы к следующему использованию.
- **Держите принадлежности для гриля рядом.** Контроль времени и температуры в гриле легче осуществлять, когда вся необходимые принадлежности, специи, маринады и посуда находятся рядом с зоной барбекю.
- **Во время приготовления на гриле держите крышку закрытой как можно дольше.** Когда крышка закрыта, температура гриля не будет падать без необходимости, а время приготовления блюд сократится.
- **Переворачивайте мясо как можно реже,** достаточно одного раза. Когда пища достаточно долго находится на решетке гриля, на поверхности образуется красивая подрумяненная поверхность.
- **Термометр в помощь!** Слишком долгое время приготовления на гриле сделает блюда сухими и испортит вкус. С термометром для мяса вы получите наилучший результат.
- **Дайте мясу полежать в течение 10–20 минут** перед нарезанием / едой. По мере того как мясо лежит, температура стабилизируется, и жидкость внутри него не так сильно выступает при разрезании.

Маринады

Использование маринадов очень распространено при приготовлении блюд на гриле. С их помощью блюдам можно придать желаемый вкус. Однако из-за маринада пища также может пригорать к решеткам. Маринады на масле также могут попадать в топку или на тлеющие угли, вызывая ненужную вспышку пламени или даже возгорание жира. Эти несколько советов помогут справиться с проблемами маринадов:

1. Старайтесь вытирать излишки маринада с пищи, прежде чем положить ее на гриль.
2. Добавляя маринад во время приготовления на гриле, всегда используйте специальную кисточку. Маринад не следует наливать прямо из бутылки на еду.
3. Во время приготовления на гриле отдавайте предпочтение сухим маринадам.



Не используйте остатки маринада от сырого маринования для маринования готовых блюд. Бактерии из сырого мяса попадут при этом в готовую пищу.

Как избежать пригорания пищи

Каждый, кто готовил еду на гриле, знает, что пища пригорает к решетке. Вот несколько советов, как этого можно избежать.

1. Разогрейте гриль до нормальной рабочей температуры.
2. Очистите решетки перед добавлением пищи на гриль.
3. Перед тем как положить пищу на гриль, смажьте решетку и пищу маслом.
4. Попробуйте следующее: Разрежьте лук и протрите им решетку перед началом приготовления на гриле. Пища не будет пригорать к решетке.
5. Не переворачивайте пищу на гриле слишком часто, дайте ей приготовиться должным образом с каждой стороны.

Руководство по температурным режимам гриля

Ниже перечислены ориентировочные сроки приготовления и температура для большинства ингредиентов. Ветер, дождь, температура воздуха и чистота гриля могут повлиять на время приготовления блюд на гриле.



Говядина

Ингредиенты	Плотность / вес	Способ приготовления	Время приготовления
Стейк из мясной вырезки	примерно 2 см	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре	2,5–3,5 мин / сторона
Стейк из мясной вырезки	примерно 5 см	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	2,5 мин / сторона 8–10 мин
Цельная вырезка	около 1,5 кг	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	3 мин / сторона 20–30 мин
Жаркое	около 1,5 кг	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	3–4 мин / сторона 30–40 мин
Котлета для бургера	примерно 2 см	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре	2–3 мин / сторона
Температура внутри продукта			
Сырой - почти сырой		47 – 51 °C	
Средней прожарки		52 – 58 °C	
Почти готово – готово		59 – 66 °C	



Свинина

Ингредиенты	Плотность / вес	Способ приготовления	Время приготовления
Стейк из филе, ребра	примерно 2 см	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре	2–2,5 мин / сторона
Вырезка	примерно 600 г	Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	3 мин / сторона 20–30 мин
Ребрышки-гриль	около 1,5 кг	Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре Приготовление на гриле прямым способом при высокой температуре	60–90 мин 4 мин / сторона
Котлета из шейной части	примерно 3 см	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	2,5–3 мин / сторона 15–20 мин
Сырая колбаса	примерно 400 г	Приготовление на гриле прямым способом при низкой температуре	2–3 мин / сторона
Температура внутри продукта			
Готовое филе		65 – 70 °C	
Хорошо прожаренное прочие ингредиенты		65 – 70 °C	

RU



Кура и индейка

Ингредиенты	Плотность / вес	Способ приготовления	Время приготовления
Филе из грудки	примерно 200 г	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	5–6 мин / сторона
Окорочка	примерно 120 г	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	5–6 мин / сторона
Крылышки	примерно 500 г	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	6–10 мин 30–40 мин
Бройлер целиком	примерно 900 г	Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	60–75 мин
Температура внутри продукта			
Хорошая прожарка		75 °C	



Рыба

Ингредиенты	Плотность / вес	Способ приготовления	Время приготовления
Тонкое филе	примерно 200 г	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	2–3 мин / сторона
Толстое филе	примерно 120 г	Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	5–6 мин / сторона
Рыба целиком	примерно 500 г	Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	20–30 мин
Температура внутри продукта			
Розовое		45 – 50 °C	
Полная готовность		55 – 60 °C	



Овощи

Ингредиенты	Плотность / вес	Способ приготовления	Время приготовления
Спелая кукуруза		Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	6 мин
Помидор		Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	6 мин / сторона
Спаржа		Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	3–5 мин
Ломтики картофеля		Приготовление на гриле прямым способом при средней температуре	5–8 мин
		Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	10–15 мин
Сырой картофель		Приготовление на гриле косвенным способом при средней температуре	45–60 мин



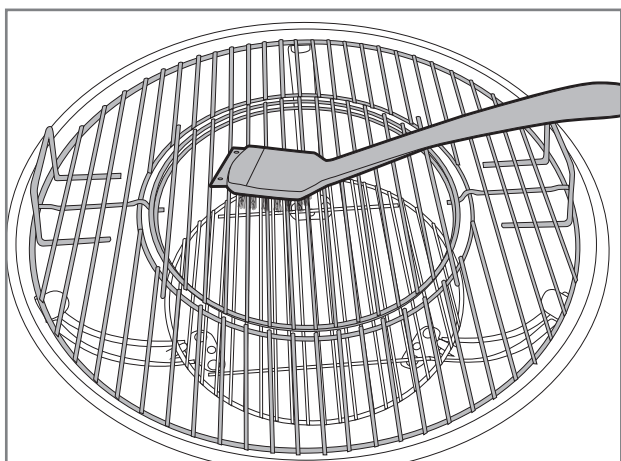
Чистка и хранение гриля

Регулярный уход, очистка и обслуживание гриля значительно продлевает срок службы гриля. Если гриль недостаточно нагревается или пища прилипает к решетке, значит, гриль не был очищен или обслуживался в соответствии с инструкциями.

Жарочные решетки

Решетки и рашперы всегда необходимо очищать сразу после использования, пока гриль еще теплый. Используйте специальную щетку или лопатку, чтобы очистить гриль.

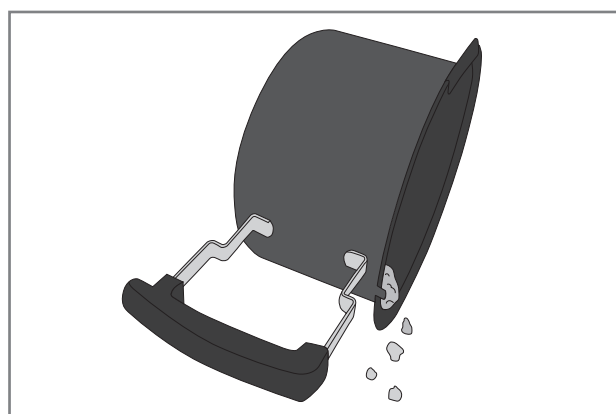
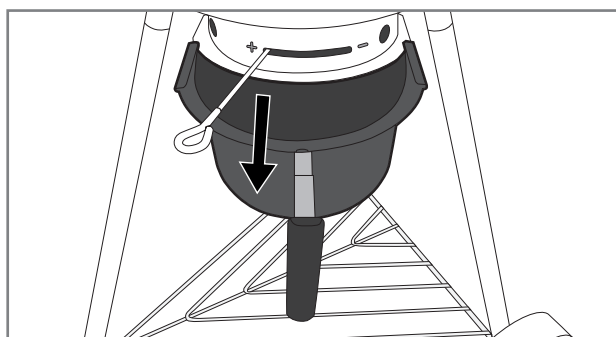
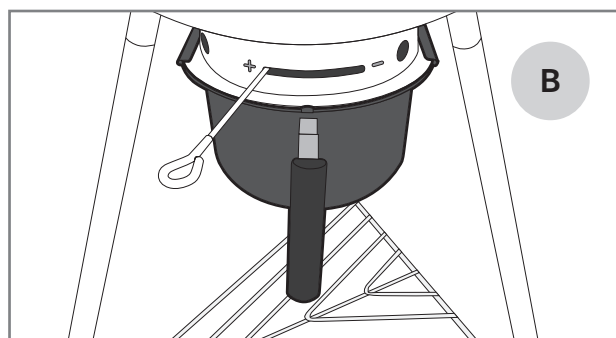
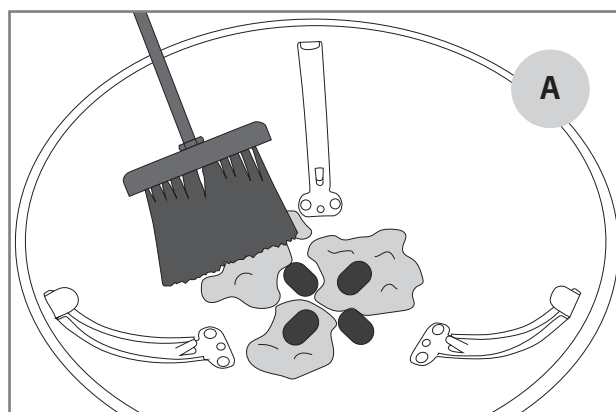
Решетки и рашперы также можно мыть мягким моющим средством и теплой водой. Обязательно высушите и смажьте решетки гриля и рашперы надлежащим образом после мытья.



Не используйте для чистки сварочную стальную щетку. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные стальной щеткой.

Удаление золы

Как только угли погаснут и гриль остынет, золу можно смахнуть через нижний клапан (A) в ведро для золы (B).



RU



Внешняя поверхность гриля и стальные детали

Наружные поверхности и другие стальные детали гриля также необходимо регулярно чистить. Для этих целей можно воспользоваться следующими общими рекомендациями.

1. Очистите стальные элементы гриля с помощью очищающей жидкости Mustang или мягкого средства для мытья посуды и чистящей салфетки.
2. Необходимо тщательно высушить очищенные детали.
3. Предупреждающие таблички нельзя очищать моющими средствами, так как они могут стереть текст или другие предупреждающие обозначения.
4. Очищайте все наружные поверхности гриля не реже трех раз в год, чтобы предотвратить прилипание грязи к поверхностям.
5. Всегда проверяйте пригодность нового чистящего средства в незаметном месте.

i Хлор и соль могут вызвать ржавчину на гриле. Поэтому, если место использования гриля находится в непосредственной близости от моря или бассейна, чистку гриля необходимо проводить еженедельно.

Хранение

Ознакомьтесь с этими инструкциями, если гриль не используется в течение длительного времени или, например, перед зимним хранением. Правильное хранение продлевает срок службы гриля и из года в год поддерживает гриль в рабочем состоянии. При длительном хранении гриля выполните следующие действия:

1. Полностью очистите гриль в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве пользователя.
2. Убедитесь, что все решетки гриля смазаны маслом.
3. Если гриль хранится на открытом воздухе, снимите решетки с гриля. Эти детали должны храниться в сухом и теплом помещении. Эти детали рекомендуется завернуть по отдельности, например, в газету, во избежание появления царапин на них.
4. При хранении на улице рекомендуется приобрести высококачественный чехол, который полностью закрывает гриль. Убедитесь, что воздух может циркулировать под чехлом.

i При хранении гриля следите, чтобы снег с крыши не падал на гриль. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные снегом или льдом.

Обслуживание

Стальные элементы следует обрабатывать имеющимися в продаже маслами для обработки стали 2—3 раза в год. Это предотвращает образование грязи и пятен ржавчины на стальных поверхностях.

Обязательно проверьте пригодность масла перед использованием, например, проверив масло в менее заметном месте.

Регулярно проверяйте затяжку винтов воздушных клапанов и рукояток. Большие перепады температур внутри гриля могут привести к ослаблению винтов.

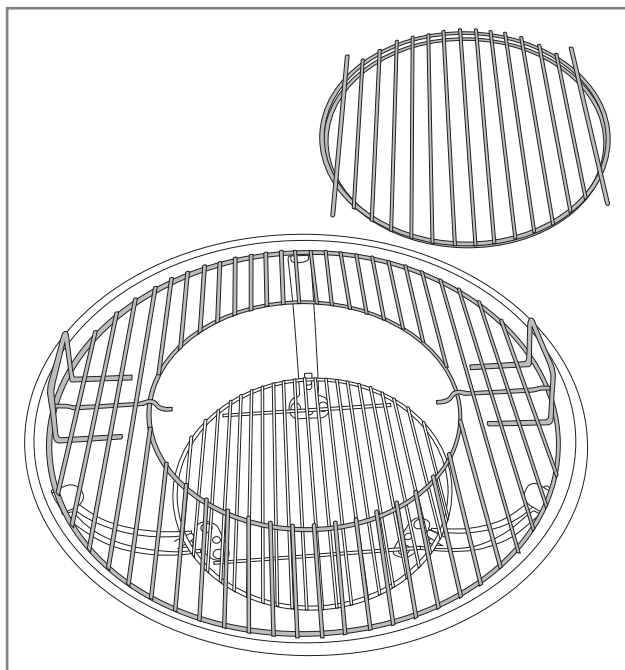
i Не используйте электрический шуруповерт для затяжки, так как он может сломать винты или другие стальные детали. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные чрезмерной затяжкой винтов.



Дополнительные принадлежности

Некоторые угольные грили в стандартной комплектации имеют съемную решетку, которая заменяется принадлежностями Mustang Multigrill.

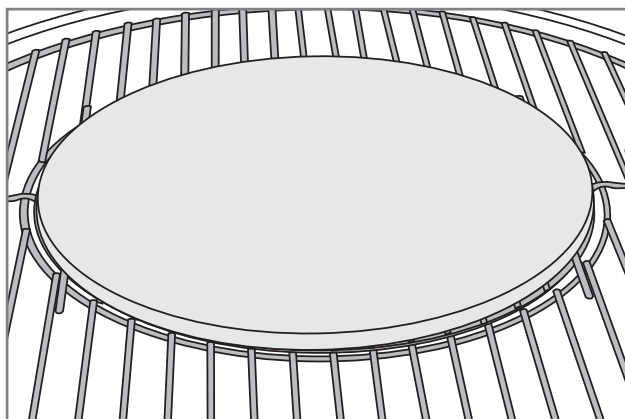
Для моделей без съемной решетки некоторые принадлежности можно использовать непосредственно на решетке гриля.



Каменный противень / Камень для пиццы

Код изделия: 316871

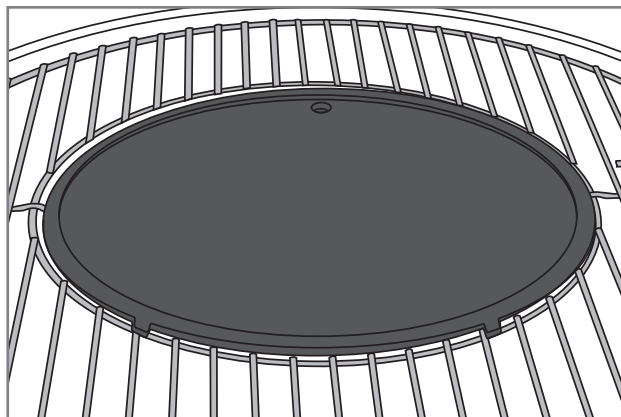
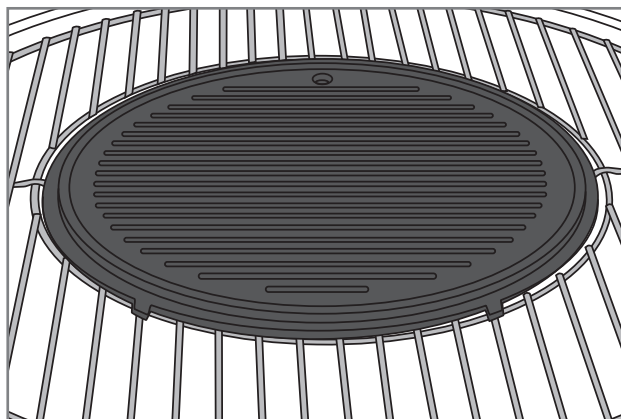
Камень для пиццы Mustang Ø 30,5 см изготовлен из прочного кордиеритового камня. Он может быть использован для выпечки хлеба, пирогов и пиццы.



Чугунная решетка

Коды изделий: 603434

Одна сторона решетки рифленая, а другая плоская. Ø 30 см.

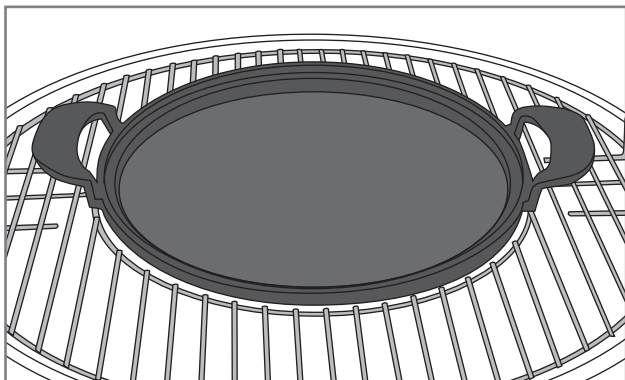




Неглубокая чугунная сковорода

Код изделия: 603435

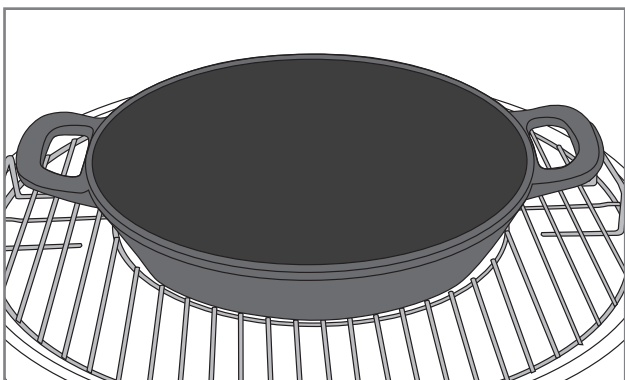
В неглубокой чугунной сковороде можно легко приготовить любые виды блюд. Сковороду легко снять с гриля с помощью практичных подъемных ручек. Ø 30 см.



Чугунная сковорода-вок

Коды изделий: 603438

Чугунная сковорода-вок Mustang предназначена для запекания различных овощей и других блюд на гриле. Ручки облегчают перемещение сковороды. Ø 30 см.





Поиск неисправностей

В работе любого гриля могут появиться сбои. Обычно эти неисправности легко исправить. Если вы не можете найти решение своей проблемы в приведенной ниже таблице, свяжитесь с продавцом.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Воздушные клапаны не функционируют должным образом.	Верхние винты клапана затянуты слишком сильно.	Ослабьте винт на внутренней стороне крышки.
	Клапаны заедают из-за грязи и жира.	Ослабьте винты клапанов и очистите клапаны.
Угли не разжигаются.	Воздушные клапаны закрыты.	Откройте воздушные клапаны.
	Засорились отверстия нижнего клапана.	Удалите излишки золы со дна гриля.
Гриль недостаточно нагревается.	Огню не хватает кислорода.	Полностью откройте нижний воздушный клапан.
	Засорились отверстия нижнего клапана.	Удалите излишки золы со дна гриля.
	Углей недостаточно.	Добавьте угли и откройте нижний воздушный клапан.
Гриль перегревается.	К углям поступает слишком много кислорода.	Закройте воздушные клапаны и дайте пламени на углях потухнуть. После снижения температуры немного приоткройте воздушные клапаны. При необходимости заново разожгите гриль.

Гарантия

Угольные грили Mustang имеют гарантию не менее 12 месяцев на случай производственного и материального брака. Однако существуют различия в условиях гарантии для конкретной модели, и ознакомиться с актуальными условиями и сроками гарантии можно на нашем веб-сайте

mustang-grill.com

По всем гарантийным вопросам необходима квитанция о покупке, по которой можно определить место и дату покупки.



MUSTANG

EN

The most extensive barbecue product selection

Grills | Pizza | Smoking | Accessories

FI

Kaikkein laajin grillausvalikoima

Grillaus | Pizza | Savustus | Tarvikkeet

SV

Det bredaste grillningssortimentet

Grillning | Pizza | Rökning | Tillbehör

ET

Kõige laiem grillimistoodete valik

Grillimine | Pitsa küpsetamine | Suitsutamine | Tarvikud

LV

Plašākā grilu izvēle

Grilēšana | Pica | Kūpināšana | Piederumi

LT

Visapusiškas kepsninių asortimentas

Kepsninės | Pica | Rūkymas | Priedai

RU

Самый широкий ассортимент товаров для барбекю

Гриль | Пицца | Копчение | Принадлежности






MUSTANG

mustang-grill.com

