



## CRNI BISER 4 UGRAĐENO



Upute za montažu i uporabu

Asennus - i korištenje

Monterings- och bruksanvisning

Monteringsanvisninger og bruksanvisning

Samlings- og betjeningsinstruktioner

Pravila i uvjeti korištenja

Lietošanas pamācība

Naudotojo vadovas

EN

FI

SV

NE

DA

Čeština

LV

Latvian

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tehničke informacije   Tekniset tiedot   Tehničke informacije   Specifikasjoner   Tehnički podaci   Tehniline teave   Tehniskā informācija  <br>Tehničke informacije                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                       |
| Šifra uređaja<br>Laitteen kodi<br>Kod proizvoda<br>Aparatni kod<br>Udstyrskode<br>Seadme kood<br>Jerski kod<br>Prietaiso koda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 639613 (WA4010-FB0-0B1)                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  2531-23<br>PIN 2531DO-0136                                                                         |
| Ukupni toplinski unos (sve kategorije plina)<br>Kokonaislämpöteho (kaikki kaasuluokat)<br>Ukupni učinak (sve kategorije plina)<br>Ukupni učinak (sve kategorije plinova)<br>Samlet udgangseffekt (alle gaskategorier)<br>Summaarne küttevõimsus (kõik gaasiklassid)<br>Kopēja siltuma ievade (visas gāzes kategorijas)<br>Bendroji šiluminė įvestis (visų kategorijų dujos)                                                                                                                                                                                                                             | 17,5 kW (1 273 g/h)                                                                                                                                                                   |
| Kategorija plina<br>Kaasuluokka<br>Gaskategori<br>Gaskategori<br>Gaskategori<br>Gaasi klase<br>Jevrejske klase<br>Prietaiso klase                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | I3B/P(30)                                                                                                                                                                             |
| Vrste plina<br>Kaasulajit<br>Tipkač za plin<br>Vrsta plina<br>Gastype<br>Gaasi cijevi<br>Gāzes veidi<br>Dujų tipovi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Mješavine LPG plina<br>Nestekaasuseokset<br>Benzinske mješavine<br>Mješalica za LPG<br>LPG-mješalica za plin<br>Vedelgaasi segud<br>Šķidrie gāzu maisījumi<br>Sustavna duhovna musica |
| Tlak plina<br>Kaasunpaine<br>Gastryck<br>Gasstrykk<br>Gastryk<br>Gaasi rõhk<br>Gāzes spidiens<br>Dujų slėgis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30 mbara /                                                                                                                                                                            |
| Veličina injektora, glavni plamenici A, bočni plamenik B, glavni plamenik C<br>Suuttimien koko, pääpolttimet A, sivupoltin B, tehopoltin C<br>Injektorstorlek, huvudbrännare A, sidobrännare B, power burner C<br>Injektorstørrelse, hovedbrenner A, sidebrenner B, effektbrenner C<br>Indsprøjtningssydens størrelse, hovedblus A, sidebrænder B, power burner C<br>Dūsi lābimōdīt, grillipōletil A, kūlgpōletil B, elektrīčni plamenik C<br>Sprauslas lielums, galvenie degļi A, sānu degļi B, power burner C<br>Purkštuko dydis, pagrindiniai degikliai A, šoninis degiklis B, elektrišni plamenik C | A: 0,93 mm                                                                                                                                                                            |
| Zemlja upotrebe<br>Käyttömaa<br>Användningsland<br>Bruksland<br>Anvendelseslande<br>Kasutusriik<br>Izmantošanas valsts<br>Naudojimo šalis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO,<br><small>Japanische Republik, Island, Island, Türkei</small>                                                         |
| Informacije<br>Informacije<br>Informacija<br>Tootja<br>Ražotājs<br>Gamintojas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Tammer Brands Oy<br>Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finska<br>mustang-grill.com                                                                                                       |



## UGRAĐENI CRNI BISER 4

EN

Upute za sastavljanje

FI

Kokoamisohjeet

SV

Monteringsanvisningarna

NE Monteringsanvising

DA Zbirka uzoraka

koostejuhised

Koostejuhised

LV

Upute za montažu

Surinkimo nurodymai

Surinkimo nurodymai

EN

# Opće upute za sastavljanje

## Prije nego što započnete sastavljanje

Pažljivo izvadite prodajno pakiranje i provjerite jesu li svi dijelovi izvađeni iz pakiranja. Prije sastavljanja roštilja pobrinite se za odgovarajuće recikliranje ambalažnih materijala.



Ne dopustite maloj djeci da se igraju s materijalima za pakiranje.

Provjerite jesu li dostupni svi dijelovi potrebni za sastavljanje i jesu li u dobrom stanju. Dijelove možete provjeriti uz pomoć popisa na stranici 8. Ako dijelovi nedostaju ili su oštećeni, obratite se prodavaču.

Pažljivo proučite ilustracije sastavljanja i nastavite sa sastavljanjem redoslijedom prikazanim u uputama. Ne sastavljajte roštilj na daskama jer mali dijelovi mogu pasti ispod dasaka.

Neki dijelovi od ploče/čelika mogu biti oštri; nosite radne rukavice tijekom sastavljanja.



Ne koristite električne ili odvijače na baterije za sastavljanje. Moguće je da će se vijci ili površine slomiti. Ručno zategnite sve vijke.

FI

# Yleiset kokoamisohjeet

## Ennen asentamista

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



Älä anna pienten lasten leikkiä pakkaus-materiaaleilla.

Tarkista, että kaikki kokoamiseen tarvittavat osat löytyvät ja ovat kunnossa. Tarkistuksen voit suorittaa osalu-ettelon 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 terassilaudituksen päällä, koska pienet osat voivat tippua terassilaudituksen 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.

SV

# 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 listing komponenti na stranici 8. Om några delar fattas ili delarna är skadade, contacta försäljar-butiken.

Bekanta dig noggrant med monteringsbilder och montera grillen i samma ordning som i monteringsanvisningarna. Montera grillen inte på terrassens träpanel eftersom små components 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.

NE

# Generelle monteringsanvisninger

## Za početak monteringen

Pakk salgspakken forsiktig ut og sørg for at alle deler er tatt ut av pakken. Påse at du gjennomfører riktig resirkulering av emballasjematerialene før du monterer grillen.



Ikke la små barn leke med emballasjen.

Kontroller at alle deler som kreves for montering er tilstede og at de er i god stand. Du kan sjekke delene ved hjelp av listen på side 8. Hvis deler mangler ili de er skadet, ta contact med selgeren.

Studer monteringsillustrasjonene nøye og fortsett med monteringen i den rekkefølgen som vises i instruksjonene. Ikke monter grillen på terrassebord, siden små deler kan falle ned under plankene.

Noen plate-/ståldeler kan være skarpe; bruk arbeids-hansker pod montering.



Ikke bruk elektriske eller batteridrevne skrutrekker til monteringen, da de kan knekke skruene ili skade overflatene. Stram alle skruene manuelt.

DA

# Općenito skupljalište

## Inden du begynder and samle produktet

Tag forsigtigt produktet ud af salgsemballagen, og sørg for at tage alle dele ud. Sørg for korrekt genanvendelse af emballagematerialerne, inden du samler grillen.



Lad ikke små børn lege med emballagematerialerne.

Kontrollér, at du har alle dele, du skal bruge til at samle produktet, og at de er i god stand. Možete kontrolirati brisanje uz pomoć nadgledanja na strani 8. Kontaktirajte venligst forhandleren i tilfælde af manglende ili beskadigede dele.

Gennemgå samletegningerne omhyggeligt, og saml produktet i den rækkefølge, der er anført i vejledningen. Undlad at samle grillen på terrassebrædder, idet små dele kan falde ned under brædderne.

Nogle plade-/ståldele kan være skarpe. Bær handsker, når du samler produktet.



Brug ikke elektriske eller batteridrevne skruetrækkere til at samle produktet, da det kan ødelægge skruerne eller beskadige produktets overflade. Stram alle skruer med håndkraft.

hüütu sõda

# 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 i 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. Vidi võib rikkuda kruvid või detaili-de pinnad. Pinguldage kõik kruvid käsitsi.

LV

# Vispārējās montāžas instrukcijas

## Prvi uzstadišani

Uzmanīgi attaisiet iepakojumu un pārbaudiet, 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 vīze skrūves ar roku.

## Bendrosios surinkimo instrukcijas

### Prieš surinkimā

Rūpestīgi izpakuokite preki un patikriniet, ar iepakojumā izņemto visām daļām. Pirms kepsnītes surinkimā tīkami izlietojiet iepakojuma medžiagu.



Neļaujiet maziem bērniem spēlēties ar iepakojuma medžiagām.

Patikriniet, ar iepakojumā ir visas nepieciešamās daļas un ar to tvērīgās. Patikrināšanai varat izmantot 8 puslappesē norādīto daļu sarakstu. Ja trūkst kokiņu vai daļu vai tos ir bojā, sazinieties ar pārdevēju.

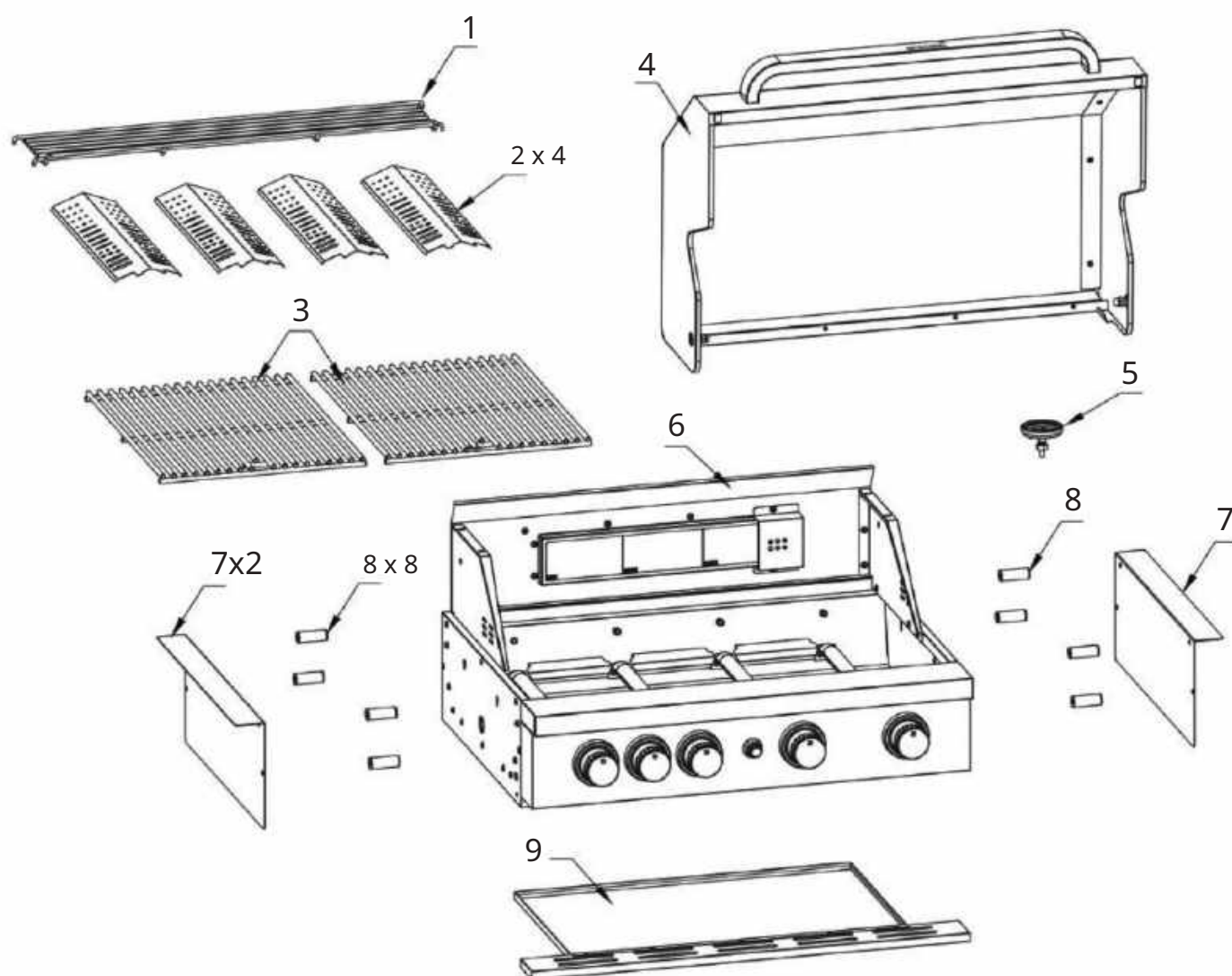
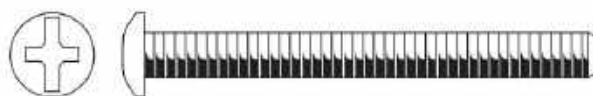
Atidzīai peržiūrēkite surinkimo schemas ir surinkite kepsnīti instrukcijose norodyta tvarka. Kepsnītes nerinkite ant terase grindų, nes smulkios detalės gali įkristi į plyšį tarp lentų.

Kai kurios skardinės / metalinės dalys gali būti aštrios, tad dėvėkite darbo pirštines.



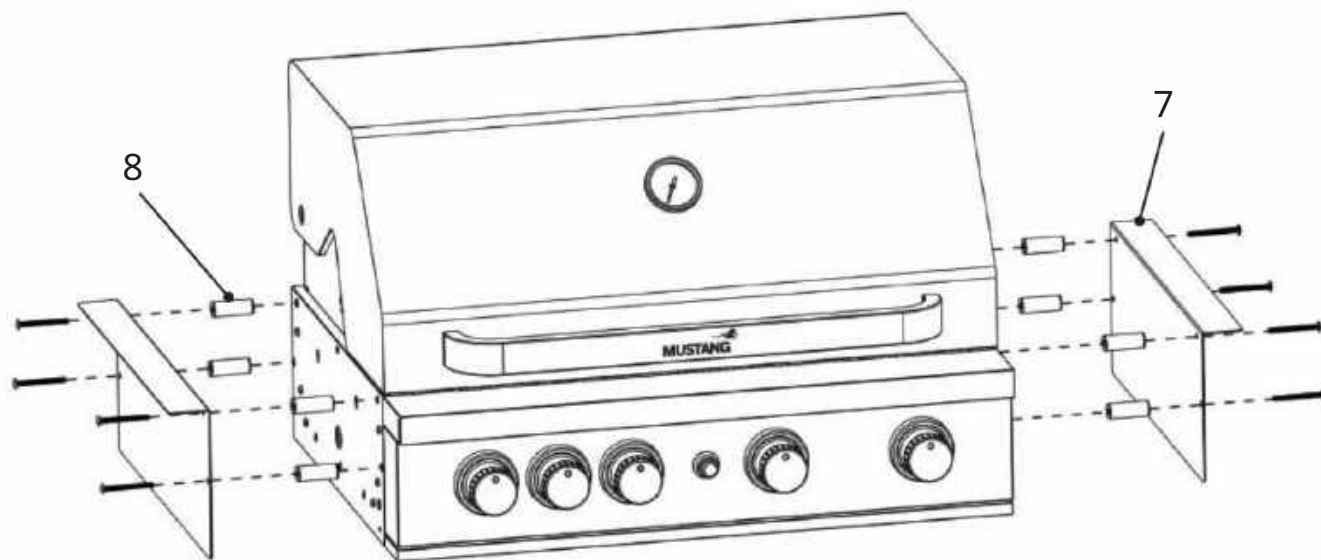
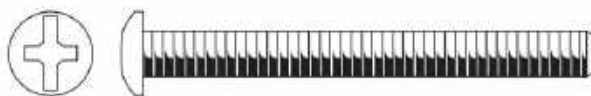
Surinkdami kepsnīti nenaudokite elektrinio arba akumuliatorinio atsuktuvo. Jis gali sugadinti varžtus arba daļiņu paviršņus. Visus varžtus uzsūkite ranga.

M6 x8

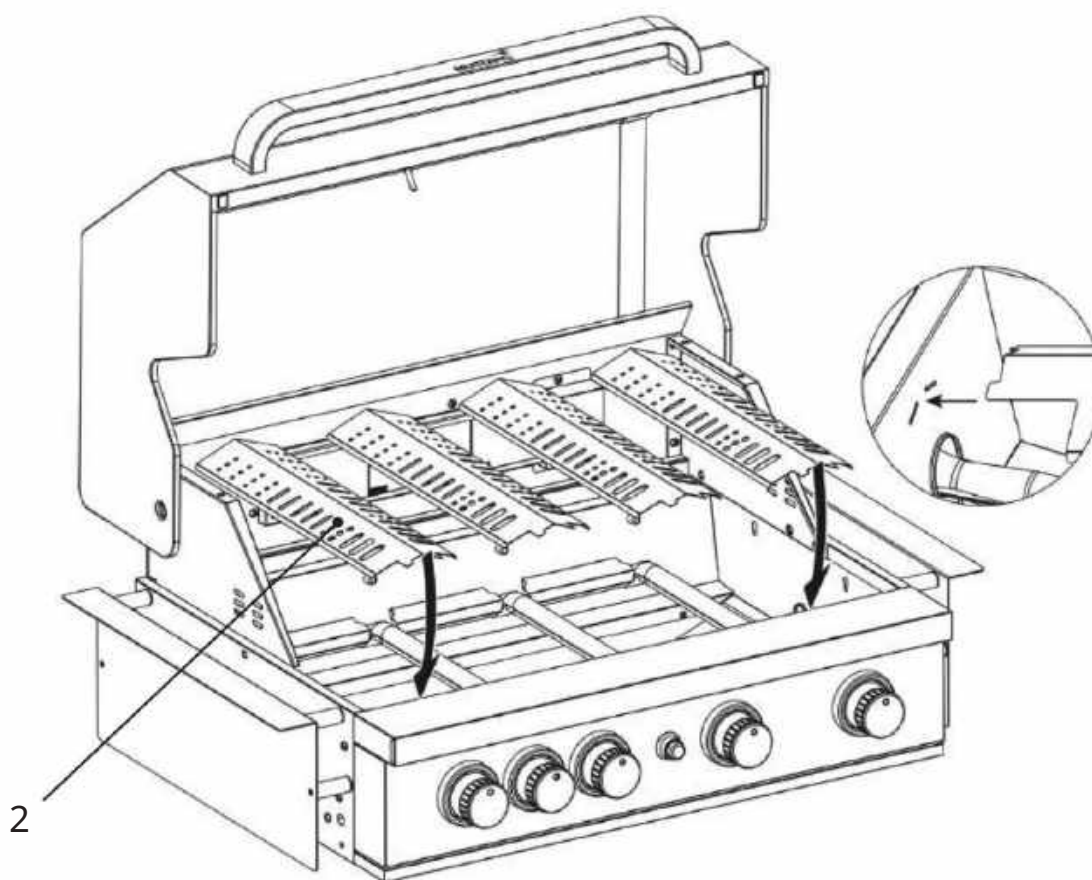


1

M6 x8

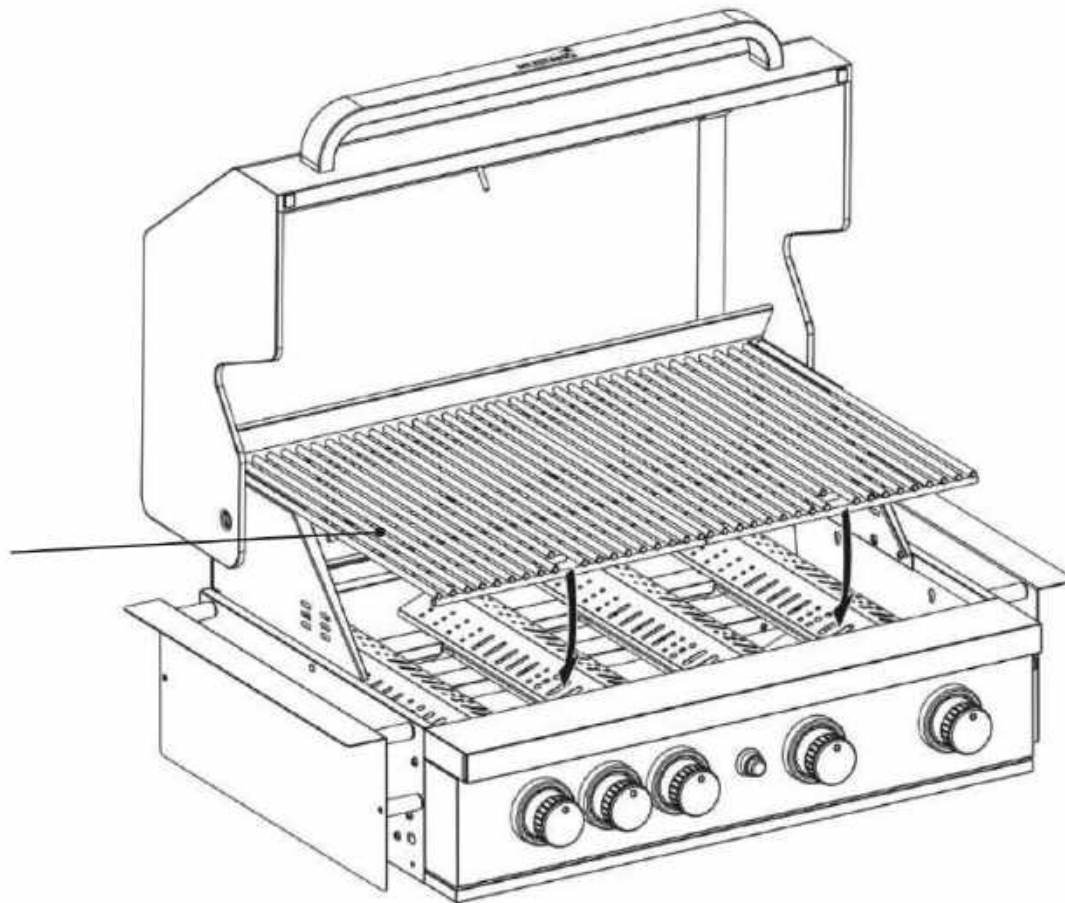


2



○

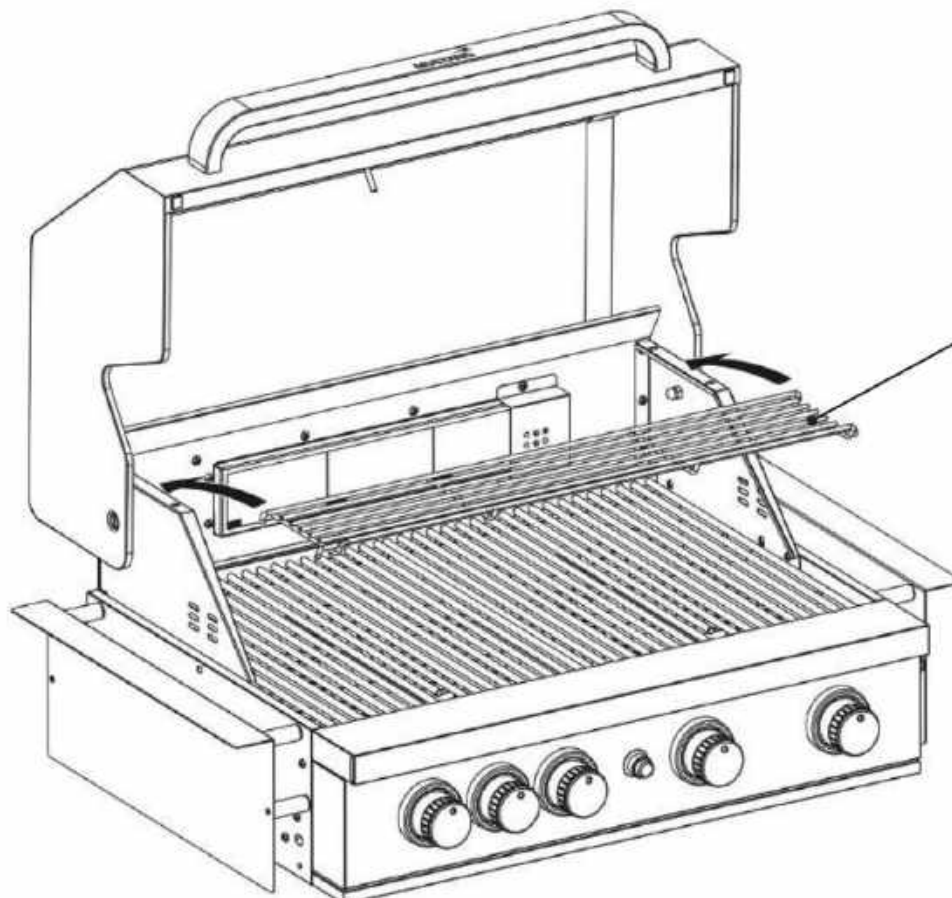
3

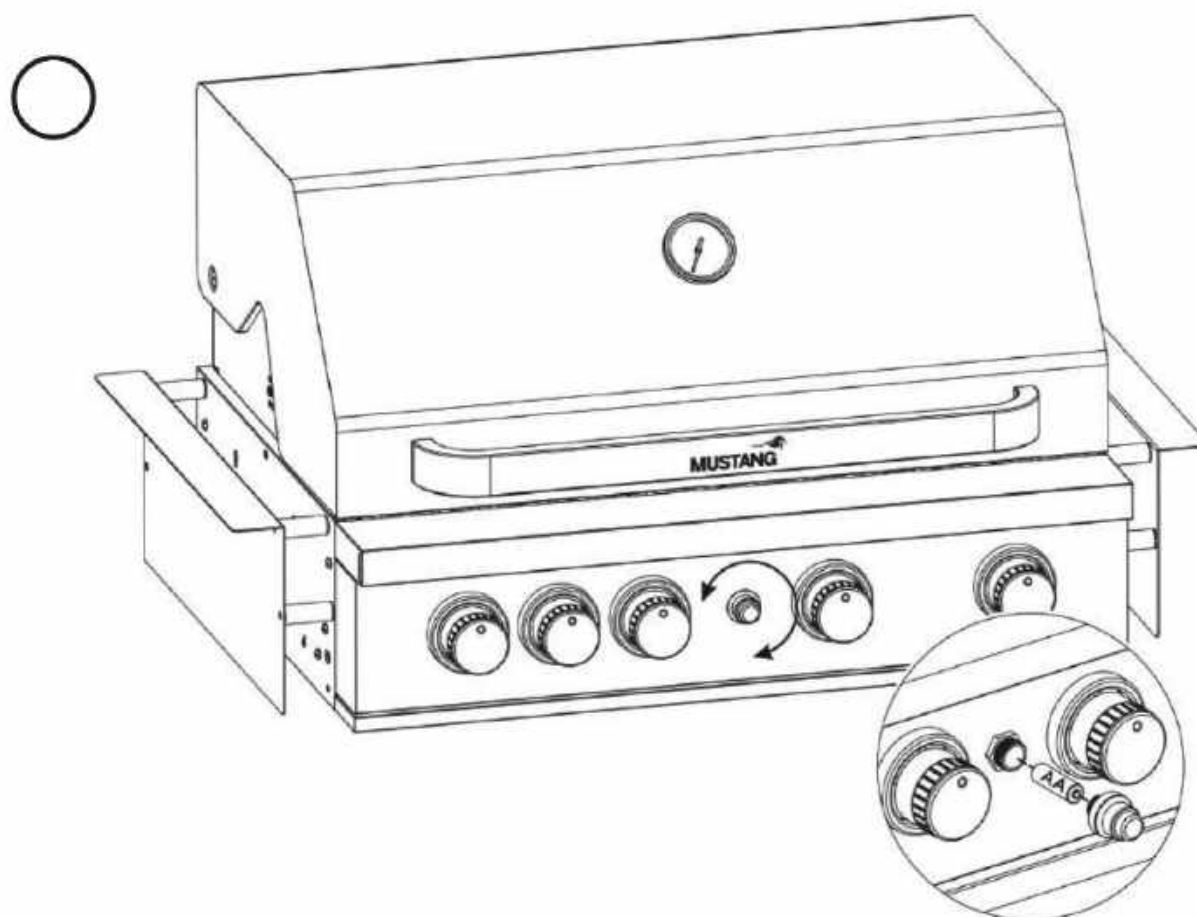
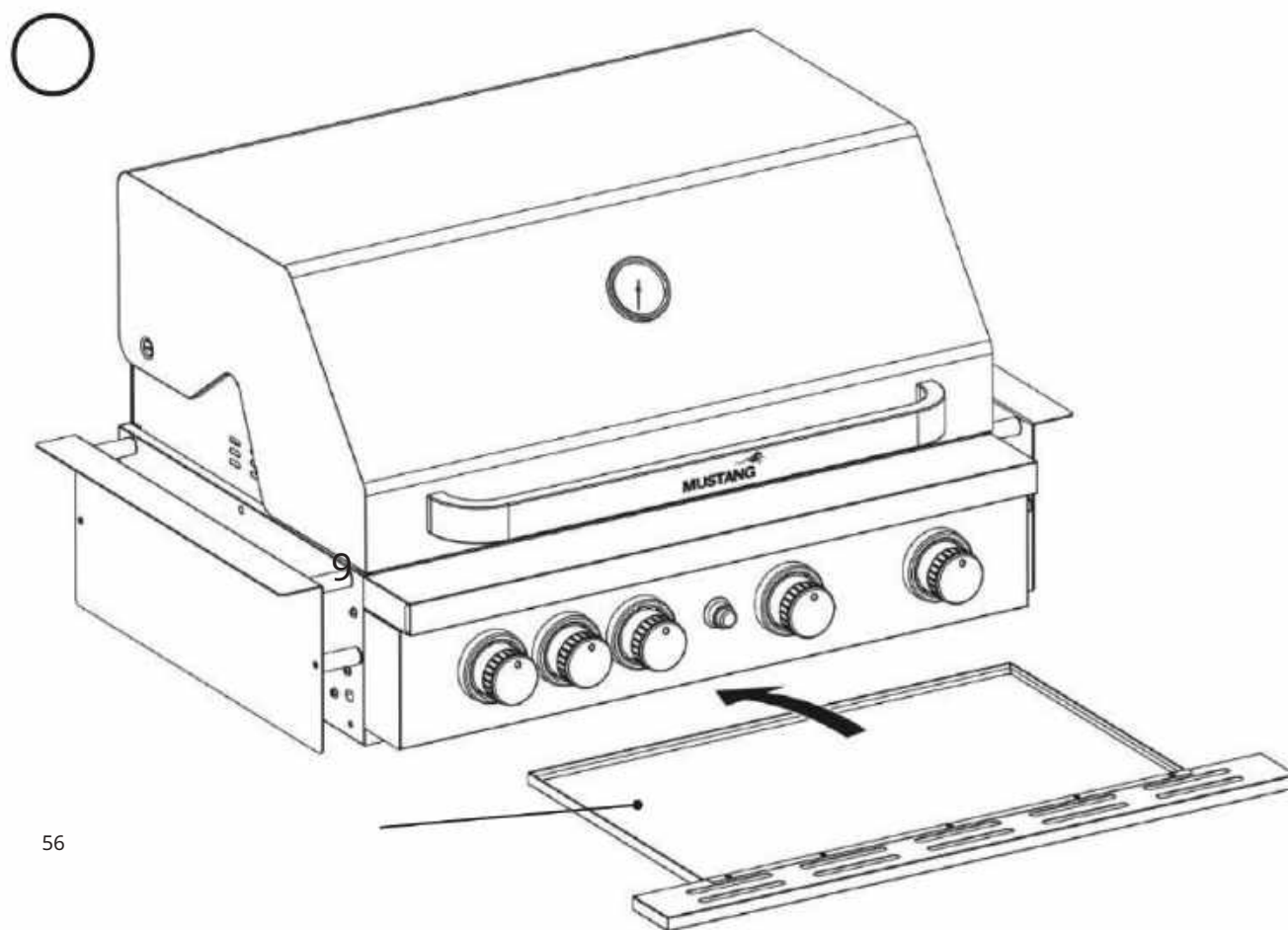


34

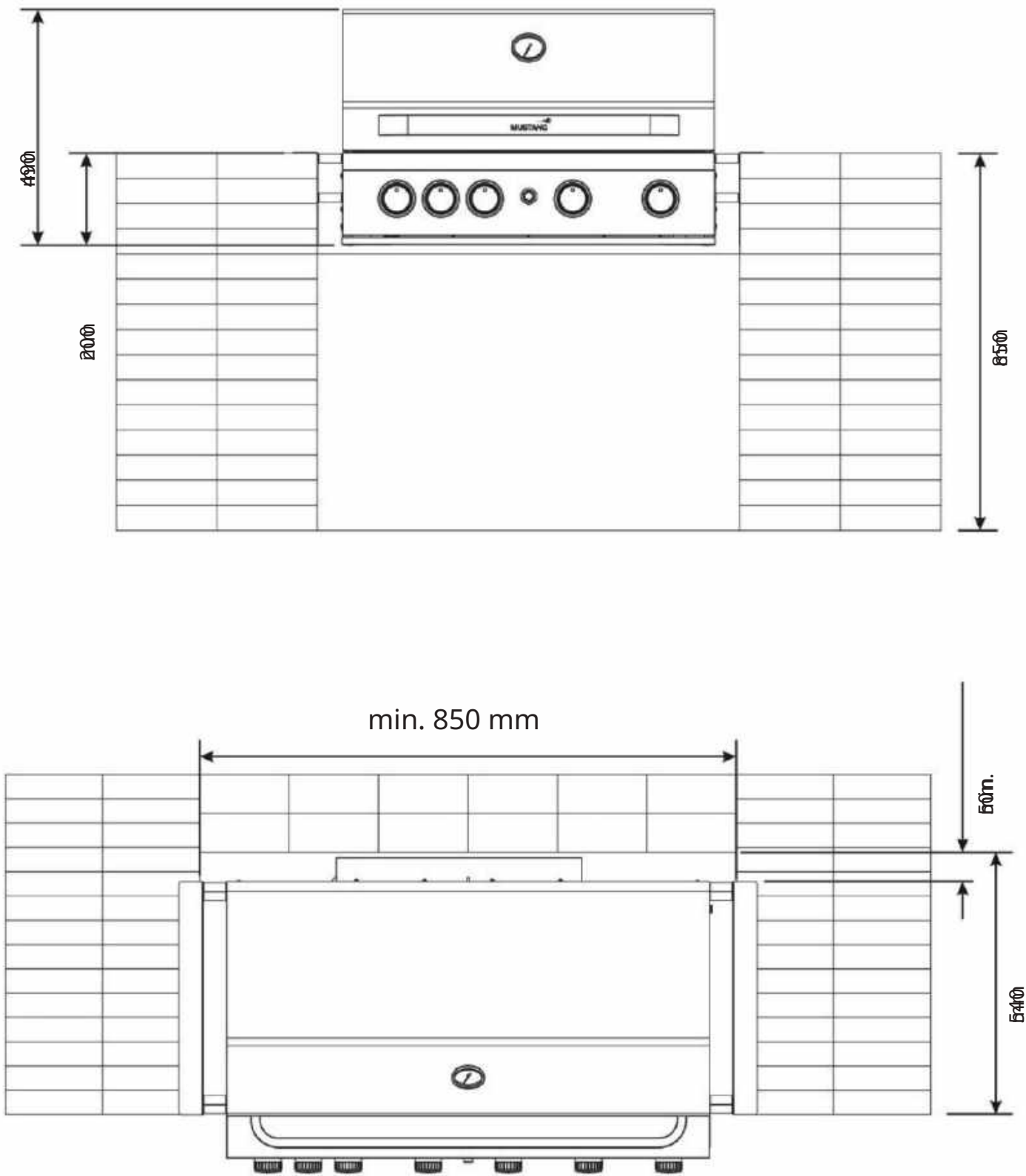
○

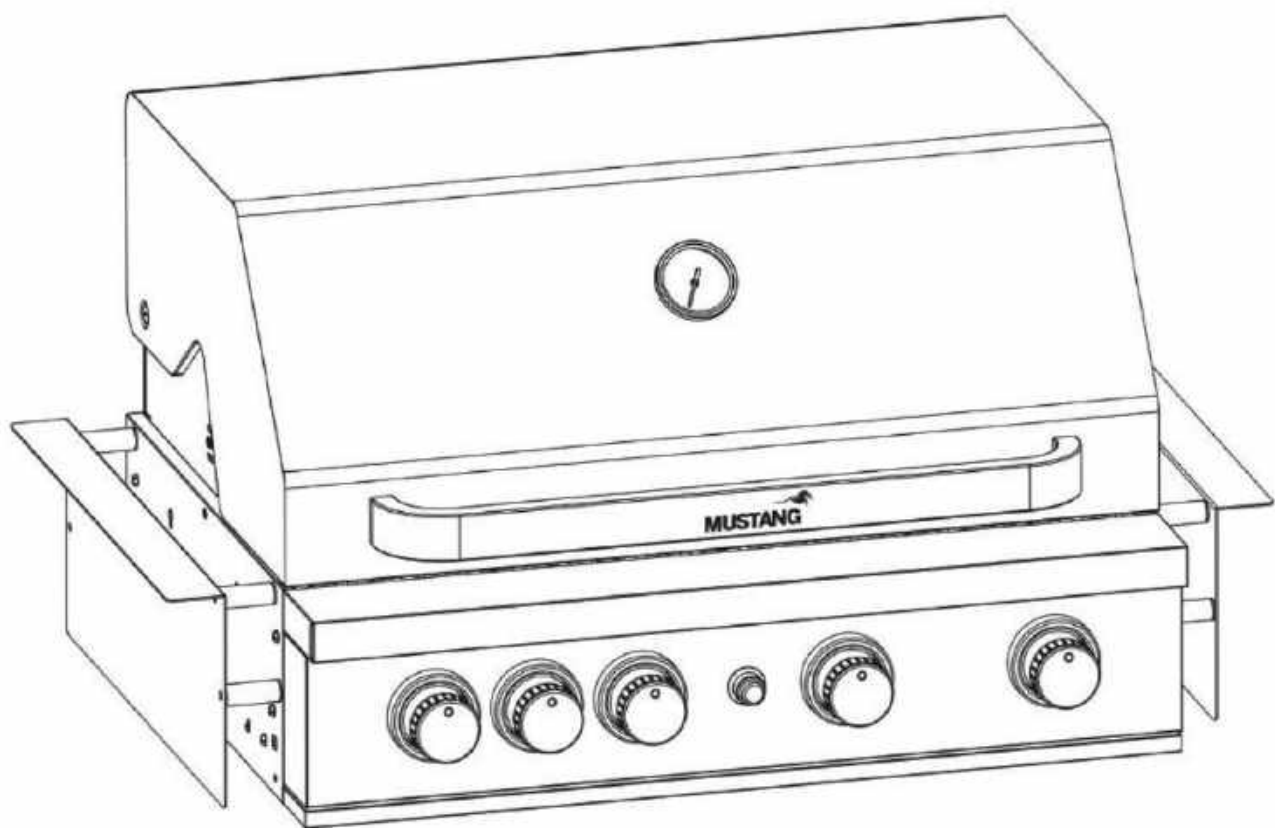
1





7







HR Upute za montažu i uporabu

---

# Dobrodošli u svijet

## Mustang roštilji

Drago nam je što ste na kraju odabrali plinski roštilj Mustang. Mustang želi biti vaš partner za roštiljanje i osigurati vam iskustvo roštiljanja iz snova. Mustang je nastao iz želje za uživanjem u opuštenom kuhanju bez žurbe s obitelji i prijateljima, a to je ideja koju vam i mi želimo ponuditi.

Mustang roštilji i pribor pažljivo su dizajnirani i izrađeni, te ih s ponosom predstavljamo. Naše dugogodišnje iskustvo i stručnost vidljivi su u svim našim proizvodima. Uključuju sve bitne funkcije i značajke. Sigurni smo da

Ovaj roštilj će vam dugo donositi radost, sve dok ga održavate i čistite prema uputama u ovom priručniku.

### Najopsežniji izbor proizvoda za roštilj

Mustang je robna marka u vlasništvu finske tvrtke Tammer Brands Oy. Mustang nudi sve uređaje, pribor, dodatke i rezervne dijelove potrebne za roštiljanje, kao i širok izbor proizvoda za dimljenje hrane i izradu pizze. Poznajemo kulturu roštiljanja u potpunosti, tako da vam možemo osigurati pristup najprikladnijim i najmodernijim proizvodima. Mustang je jedina robna marka koja vam je potrebna za uspješno roštiljanje.

### Postprodajna usluga:

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

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954



Prije upotrebe roštilja pročitajte upute i spremite ga za kasniju upotrebu.

Pratite nas na društvenim mrežama



mustanggrill



# Sadržaj

## Upute za sastavljanje 3

### Prije nego što započnete sastavljanje 4

Sigurnosne upute i upozorenja .....18

Postavljanje roštilja .....18

### Sigurnosne upute vezane uz plin 18

Opće sigurnosne upute .....19

Spajanje plina na roštilj .....20

### Informacije o ukapljenom plinu 20

Ugradnja plinskog crijeva .....20

Ugradnja regulatora niskog tlaka .....21

### Ispitivanje curenja ukapljenog plina 21

Korištenje roštilja .....22

Mjere koje treba poduzeti prije prve upotrebe proizvoda .....22

Mjere koje treba poduzeti prije svake upotrebe .....22

Paljenje plamenika piezo upaljačem .....23

### Paljenje plamenika šibicom ili dugim upaljačem 23

Paljenje plamenika bočnog štednjaka .....23

Gašenje plamenika .....24

Položaji kontrolera .....24

Provjera plamena .....24

Plamen se kreće .....24

Plamen se rasplamsava .....24

Korisni savjeti 25

Opće upute za roštiljanje 25

Izravno i neizravno roštiljanje 25

Postavke za izravno roštiljanje 25

Postavke neizravnog roštiljanja 25

Razine topline zona za kuhanje 26

Marinade 26

Sprječavanje lijepljenja hrane za roštilj 26

Vodič za temperaturu roštiljanja 27

Čišćenje i spremanje roštilja 29

Rešetke za roštiljanje 29

Posuda i šalica za masnoću29

Plamenici 30

Krotitelji plamena 30

Ostale komponente roštilja 31

Čišćenje drvenih dijelova 31

Skladištenje 31

Rješavanje problema 32

Jamstvo 33

# Sigurnosne upute i upozorenja

Prilikom početka korištenja ovog plinskog roštilja, dužni ste pažljivo pročitati i obratiti pozornost na upozorenja i sigurnosne upute u ovom priručniku prije upotrebe roštilja. Ovaj roštilj ima oznaku CE u skladu s važećim propisima.

Objašnjenja simbola:



OPASNOST!



BILJEŠKA!

## Postavljanje roštilja



Ovaj roštilj namijenjen je samo za vanjsku upotrebu. Nikada se ne smije koristiti u zatvorenom prostoru ili u zatvorenim prostorima. Provjerite sljedeće stvari koje treba uzeti u obzir.

- Roštilj koristite samo na otvorenom.
- Ne koristite roštilj uz zid, u garaži, kamperu ili prikolici ili drugom zatvorenom prostoru, ili u zatvorenom prostoru.
- Osigurajte da sa svake strane roštilja i iznad njega postoji barem jedan metar praznog prostora.
- Osigurajte da su u blizini roštilja deka za gašenje požara/aparat za gašenje požara i pribor za prvu pomoć.
- Ne stavljajte roštilj na ili blizu osjetljivih površina lica, jer se mast i marinade mogu proliti i prskati s roštilja tijekom normalne upotrebe.
- Provjerite jesu li i roštilj i plinska boca na ravnoj površini.

## Sigurnosne upute vezane uz plin



Samo servisna tvrtka s ovlaštenjem za ugradnju plina smije održavati i podešavati glavne ventile, mlaznice i plinske slavine roštilja.

Provjerite stvari koje treba uzeti u obzir u nastavku.

- Uvijek zatvorite dovod plina iz plinskog uređaja bocu nakon upotrebe i uklonite regulator niskog tlaka iz boce.
- Pažljivo rukujte bocom ukapljenog plina: nemojte je ispustiti ili udariti. Ne skladištite boce ukapljenog plina na mjestima gdje temperatura može porasti iznad +50°C.
- Uvijek provjerite stanje plinskog crijeva prije upotrebe.
- Redovito provodite provjeru nepropusnosti prema uputama. Provjeru nepropusnosti morate provesti posebno ako roštilj nije korišten dulje vrijeme ili ste zamijenili plinsku bocu, regulator tlaka ili crijevo.
- Ako osjetite jak miris plina, odmah zatvorite dovod plina i postavite sve kontrole na ISKLJUČENO. Nakon toga, otvorite poklopac roštilja, provedite test nepropusnosti i popravite spojeve. Ako ne pronađete kvar, obratite se servisu ili prodajnoj tvrtki.
- Nikada ne koristite otvoreni plamen za provjeru curenja plina.
- Ne skidajte plinsko crijevo ili regulator niskog tlaka dok je roštilj u upotrebi.

## Opće sigurnosne upute



Korištenje roštilja za drugu namjenu osim one za koju je namijenjen može predstavljati opasnost. Strukturne preinake roštilja, čak i najmanje, potpuno su zabranjene. Provjerite što treba uzeti u obzir u nastavku.

- Pažljivo slijedite upute za sastavljanje i provjerite da nijedan dio nije ostao neinstaliran tijekom sastavljanja. Ako ne slijedite upute ili niste instalirali sve dijelove, možete imati problema prilikom korištenja uređaja.

Korisnik je odgovoran za pravilnu montažu roštilja.

- Prije upotrebe roštilja pročitajte priručnik i sačuvajte ga za kasniju upotrebu.
- Roštilj će se zagrijati tijekom upotrebe, stoga budite posebno oprezni ako su djeca, starije osobe ili kućni ljubimci u blizini roštilja.

- Nikada ne držite zapaljive materijale, tekućine ili plinske boce koje nisu spojene na roštilj u neposrednoj blizini roštilja.
- Ne nagnjite se nad roštilj prilikom paljenja.
- Ne ostavljajte roštilj bez nadzora dok je uključen koristiti.
- Ne pomičite roštilj dok je u upotrebi.
- Nosite rukavice otporne na toplinu prilikom korištenja roštilja.
- Provjerite jesu li dno roštilja, posuda za masnoću i razdjelne ploče i plamenici su čisti od masnoće i marinade.
- Ne koristite roštilj ako ne radi niti malo.
- Ne dopustite djeci da koriste roštilj.
- Alkohol, lijekovi na recept i opojna sredstva svih vrsta mogu utjecati na sposobnost korisnika da roštilj koristi na siguran i odgovarajući način.

# Spajanje plina na roštilj

## Informacije o ukapljenom plinu

Prije nego što možete koristiti roštilj, morate kupiti bocu s ukapljenim plinom, regulator niskog tlaka i crijevo za plin.

Ovo nije uključeno u isporuku roštilja.

Ukapljeni naftni plin (UNP) je izuzetno zapaljiva tvar pohranjena u tlačnim bocama ukapljenog plina. Boce ukapljenog plina dostupne su u težinama od 5 kg do 11 kg. Pazite da vaša boca nije udubljena ili zahrdala te da joj ventil nije oštećen. Boce ukapljenog plina uvijek nosite i prevozite u uspravnom položaju i sigurno pričvršćene. U kućnoj upotrebi, plinska boca mora imati maksimalnu visinu od 615 mm i promjer od 310 mm.

Plin se usmjerava iz boce do roštilja putem regulatora niskog tlaka i crijeva. Regulator niskog tlaka pomaže da plin ravnomjerno teče u roštilj.



Regulator tlaka koji se pričvršćuje na bocu ne smije biti podesiv, a njegov radni tlak mora biti 30 mbar.



Duljina plinske boce smije biti maksimalno 1,2 m, a debljina maksimalno 10 mm (napomena: u Švedskoj maksimalno 8 mm).



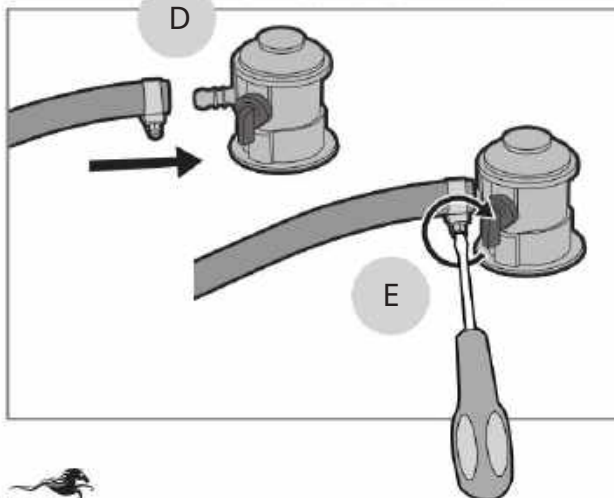
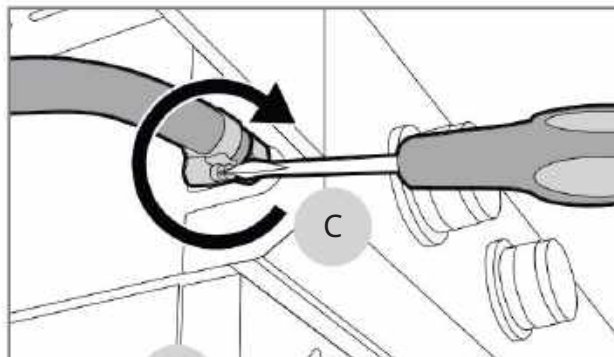
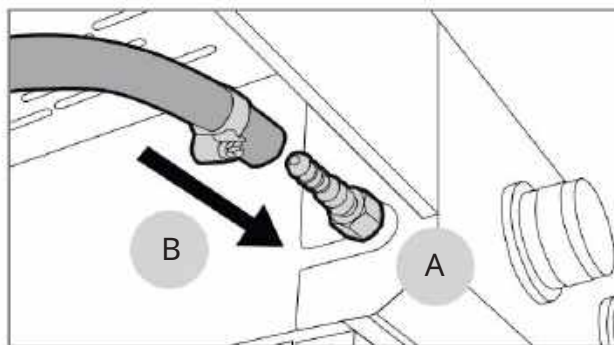
Regulator tlaka mora biti proizveden u skladu sa standardom EN16129. U regulatoru tlaka, radni tlak je označen prema nazivnom tlaku, 29 mbar.



Plinsko crijevo mora biti proizvedeno u skladu sa standardom EN16436.

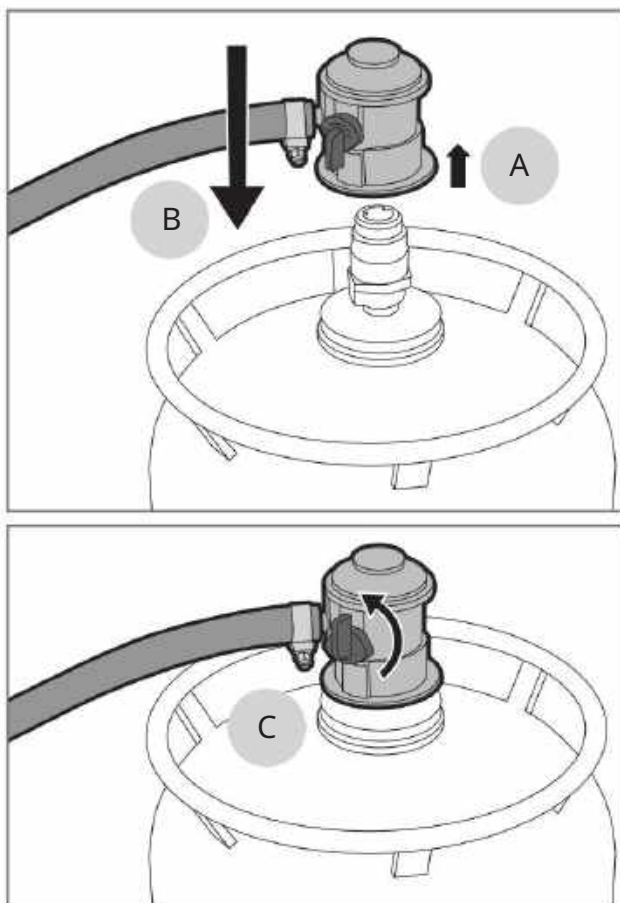
## Ugradnja plinskog crijeva

1. Provjerite stanje plinskog crijeva.
2. Provjerite jesu li svi upravljački gumbi na roštilju okrenuti na ISKLJUČENO.
3. Provjerite je li stezna glava crijeva roštilja čvrsto pričvršćena (A).
4. Čvrsto umetnite crijevo za plin u steznu glavu crijeva, do kraja (B).
5. Pričvrstite crijevo na steznu glavu crijeva pomoću obujmice za crijevo (C).
6. Umetnite drugi kraj plinskog crijeva u steznu glavu crijeva u regulatoru niskog tlaka (D).
7. Pričvrstite crijevo na steznu glavu crijeva pomoću obujmice za crijevo (E).

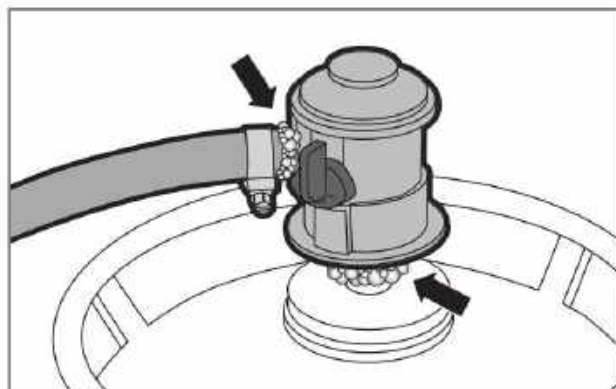
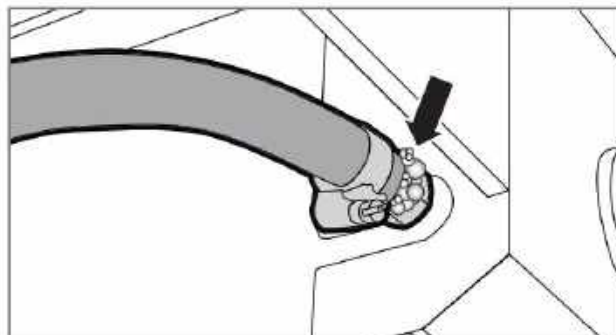


## Ugradnja regulatora niskog tlaka

1. Provjerite stanje regulatora niskog tlaka.
2. Pričvrstite regulator niskog tlaka na cilindar povlačenjem sigurnosnog prstena prema gore (A) i istovremenim pritiskom regulatora u cilindar (B).
3. Osigurajte pričvršćivanje snažnim povlačenjem regulatora prema gore.
4. Polako otvorite protok plina iz regulatora kako bi se tlak izjednačio (C).
5. Navlažite sve ventile, spojeve crijeva, regulator spojeve, spojeve cilindra i zavarene šavove otopinom sapuna (30% tekućine za pranje posuđa ili tekućeg sapuna i 70% vode).  
Dijelove možete navlažiti četkom ili prskanjem.
6. Pažljivo pratite pojavljuju li se mjehurići u bilo kojem dijelu. Mjehurići ukazuju na curenje plina.
7. Ako se pojave mjehurići, zatvorite dovod plina i pričvrstite spojeve na mjestima gdje vidite mjehuriće.
8. Isperite sapunicu čistom vodom kako biste spriječili koroziju.



Ne koristite roštilj ako ne možete popraviti curenje plina. U tom slučaju, odvojite regulator tlaka od plinske boce i obratite se servisnoj/prodajnoj tvrtki.



## Ispitivanje curenja ukapljenog plina

Pregled potencijalnih curenja plina mora se obaviti svaki put kada se zamijeni boca, regulator ili crijevo.

Ispitivanje nepropusnosti također se mora redovito provoditi jednom godišnje, a posebno nakon duljih razdoblja skladištenja.

Ispitivanje nepropusnosti izvršite slijedeći dolje navedene upute:

1. Otvorite poklopac roštilja i provjerite jesu li kontrole plamenika isključene.
2. Otvorite regulator niskog tlaka.

## Korištenje roštilja

### Mjere koje treba poduzeti prije prve upotrebe proizvoda

Nakon ispitivanja nepropusnosti, mast korištena tijekom tvorničkog skladištenja mora se spaliti s roštilja prije upotrebe. Mast korištenu tijekom skladištenja možete spaliti slijedeći dolje navedene upute:

1. Otvorite poklopac roštilja i upalite sve plamenike prema uputama za paljenje.
2. Uključite plamenike na i pustite ih da gore 5 minuta s otvorenom napom.
3. Zatvorite poklopac i držite plamenike upaljene 10 minuta.
4. Isključite plamenike i zatvorite dovod plina.
5. Ostavite roštilj da se hladi 15 minuta.
6. Očistite rešetke za roštilj sredstvom za čišćenje roštilja četka.
7. Rešetke za roštilj namažite uljem za kuhanje.



Prilikom sagorijevanja masnoće, roštilj može proizvesti neugodan dim. To je normalno; dim će nestati nakon što se masnoća sagori.

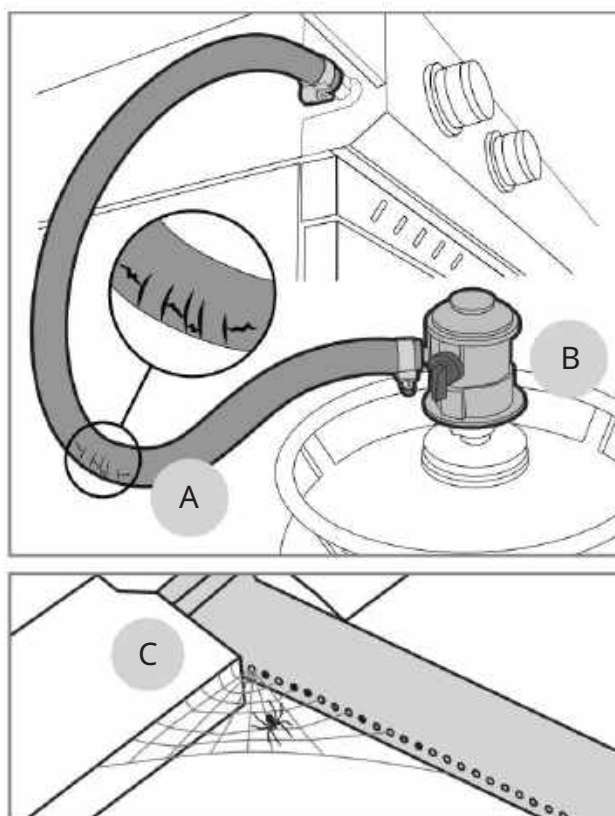
### Mjere koje treba poduzeti prije svake upotrebe

Za sigurno i ispravno korištenje roštilja, prije svake upotrebe potrebno je izvršiti nekoliko provjera. Pažljivo pročitajte donji popis za provjeru:

1. Provjerite je li roštilj ispravno postavljen i da u neposrednoj blizini roštilja nema zapaljivih materijala ili tekućina.
2. Provjerite je li plinsko crijevo napuklo ili poderano (A).
3. Provjerite je li regulator niskog tlaka čvrsto pričvršćen (B).
4. Provjerite jesu li dno roštilja, posuda za masnoću, vrući razdjelne ploče i plamenici su čisti od masnoće i marinade. Na taj način možete spriječiti paljenje masnoće.
5. Provjerite da otvori plamenika nisu prekriveni gnijezda ili mreže insekata (C).
6. Provjerite da nema čekinja s četkica za roštilj zalijepljenih za roštilj ili rešetke.



Ne koristite roštilj ako je plinsko crijevo oštećeno ili roštilju nedostaju dijelovi.

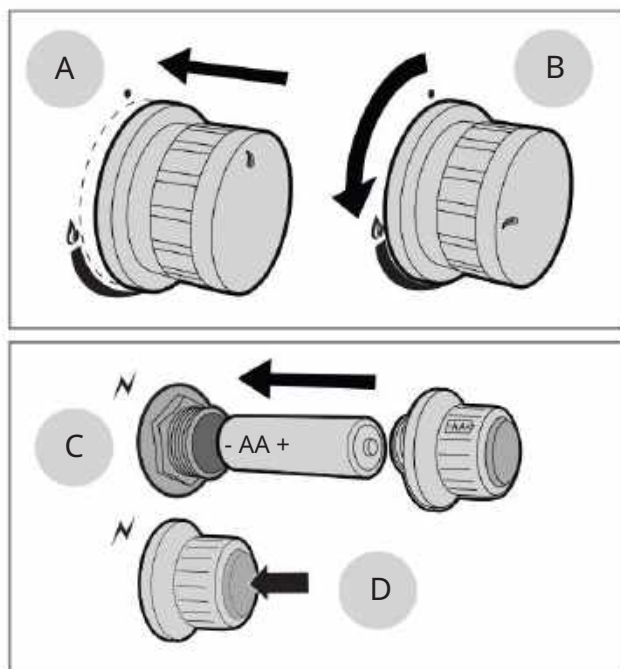


## Paljenje plamenika piezo upaljačem

Općenito, plamenici se pale ili piezo elementom integriranim u upravljački gumb ili pi-ezo elementom na baterije. Svaki plamenik ima svoj upravljački gumb. Paljenje možete pokrenuti pomoću upravljačkog gumba sa simbolom munje. Plamenik možete upaliti slijedeći dolje navedene upute:

1. Otvorite poklopac roštilja.
2. Otvorite protok plina pomoću regulatora niskog tlaka. lator.
3. Pritisnite upravljački gumb plamenika prema dolje (A) i postavite ga na (B). Piezo element integriran u upravljački gumb pali plamenik.
4. Ako roštilj koristi piezo (C) na baterije, provjerite je li baterija na mjestu i ispravno instalirana. Pritisnite i držite piezo gumb (D) dok se plamenik roštilja ne upali.
5. Postavite plamen plamenika na odgovarajuću snagu, između i .
6. Nakon što se prvi plamenik upali, možete redom upaliti preostale plamenike okretanjem upravljačke tipke u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
7. Postavite plamen plamenika na odgovarajuću snagu, između i .

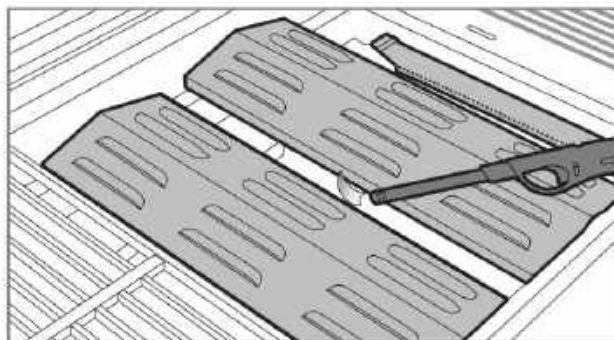
**i** Ako se plamenik ne upali, okrenite upravljačku tipku na ISKLJUČENO i pričekajte 5 minuta prije nego što ponovno pokušate upaliti plamenik. Ako ne možete upaliti plamenik pomoću piezo upaljača, možete pokušati upaliti plamenik dugom šibicom ili upaljačem.



## Paljenje plamenika šibicom ili dugim upaljačem

1. Otvorite poklopac roštilja.
2. Otvorite protok plina pomoću regulatora niskog tlaka. lator.
3. Zapalite dugu šibicu ili upaljač.
4. Pritisnite upravljačku tipku plamenika i okrenite je do .
5. Postavite dugu šibicu ili upaljač otprilike centimetar od plamenika.
6. Nakon što se prvi plamenik upali, možete redom upaliti preostale plamenike okretanjem upravljačke tipke u smjeru suprotnom od kazaljke na satu između i .

**i** Ako se plamenik ne upali unutar pet sekundi, okrenite upravljačku tipku na ISKLJUČENO i pokušajte pronaći rješenje iz tablice za rješavanje problema.



## Paljenje plamenika bočnog štednjaka

1. Otvorite poklopac bočnog kuhala.
2. Pritisnite upravljačku tipku plamenika i okrenite je na . Piezo dio integriran u upravljačku ručicu pali plamenik.
3. Ako roštilj ima piezo na baterije, pritisnite i držite pritisnut piezo gumb dok se plamenik ne upali.
4. Postavite plamen plamenika na odgovarajuću snagu, između i .

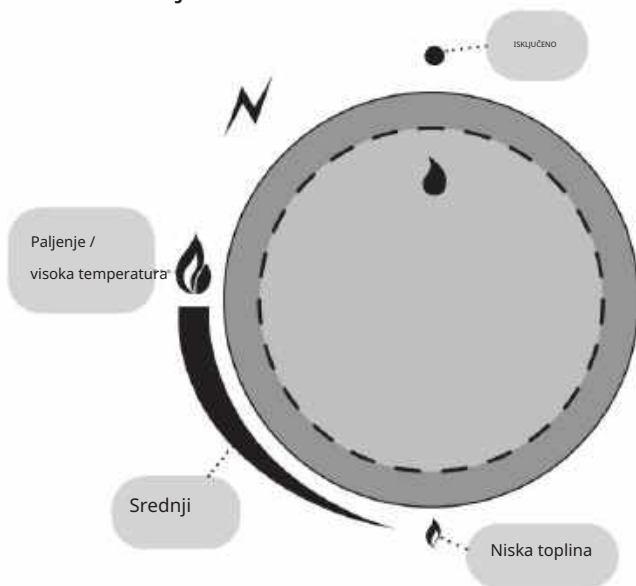
**i** Ako se plamenik ne upali, okrenite upravljačku tipku na ISKLJUČENO i pričekajte 5 minuta prije nego što ponovno pokušate upaliti plamenik. Ako ne možete upaliti plamenik pomoću piezo upaljača, možete pokušati upaliti plamenik dugom šibicom ili upaljačem.

EN

## Gašenje plamenika

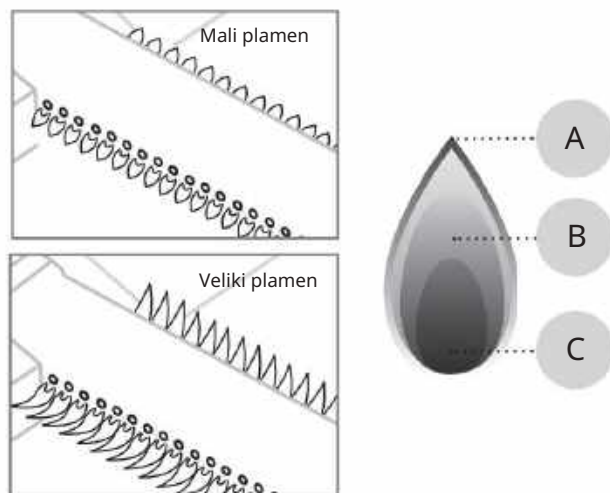
1. Zatvorite dovod plina iz regulatora niskog tlaka kako biste bili sigurni da u roštilju ili plinskom crijevu nema više plina.
2. Okrenite upravljačku tipku u položaj ISKLJUČENO.
3. Zatvorite poklopac roštilja.
4. Izvadite regulator tlaka iz plinske boce.

## Položaji kontrolora



## Provjera plamena

Uvijek provjerite plamen prilikom uključivanja roštilja. Plamenici su optimizirani u tvornici, ali male rupice na njima privlače insekte koji se gnijezde i prave mreže na plamenicima. Kada plamenici ispravno gore, samo je vrh plamena povremeno žut (A), a boja plamena se mijenja od svijetloplave (B) do tamnoplave od vrha prema dolje (C).



Ako plamen ne gori ispravno, provjerite i očistite plamenik. Ako je plamenik oštećen, mora se zamijeniti prije nego što nastavite koristiti roštilj.

## Plamen se kreće

Za vjetrovitog vremena, vjetar može pomaknuti plamen s plamenika prema otvoru za dovod zraka, u kojem slučaju će plamen gorjeti ispod upravljačke ploče. To može oštetiti upravljačku ploču, upravljačke gumbe ili ventile. Plamen također proizvodi neobičan zvuk ako se pomiče, pa ako čujete neobično zujanje ili slično, učinite sljedeće:

1. Zatvorite protok plina iz regulatora niskog tlaka.
2. Isključite sve kontrole.
3. Otvorite poklopac roštilja.
4. Izvadite regulator tlaka iz plinske boce.
5. Premjestite roštilj na zaštićenije mjesto.



Jamstvo ne pokriva štetu uzrokovanu pokretnim plamenom.

## Plamen se rasplamsava

Povremeno rasplamsavanje plamena normalna je reakcija na plinskom roštilju. Također dodaje okus hrani. Ako se plamen često rasplamsava, unutarnja temperatura roštilja raste i s hrane koja se peče kaplje više masnoće. Zauzvrat, te pojave povećavaju rizik od paljenja masnoće.

Zato spaljivanje treba spriječiti unaprijed poduzetim mjerama:

1. Prije pečenja na roštilju uklonite višak masnoće s mesa.
2. Ciljajte peći meso na roštilju na ispravnoj temperaturi.
3. Provjerite da nema viška masnoće ili komadića hrane na posudi za masnoću.
4. Provjerite jesu li ploče razdjelnika topline čiste od masnoće.
5. Pecite na roštilju sa zatvorenom napom što je češće moguće.



Kada pečete na roštilju sa zatvorenom haubom, temperatura roštilja bit će ravnomjernija i trošit će se manje plina. Zatvorena hauba također pomaže u održavanju vlage unutar roštilja, zbog čega se hrana ne isušuje tako lako.

## Korisni savjeti

### Opće upute za roštiljanje

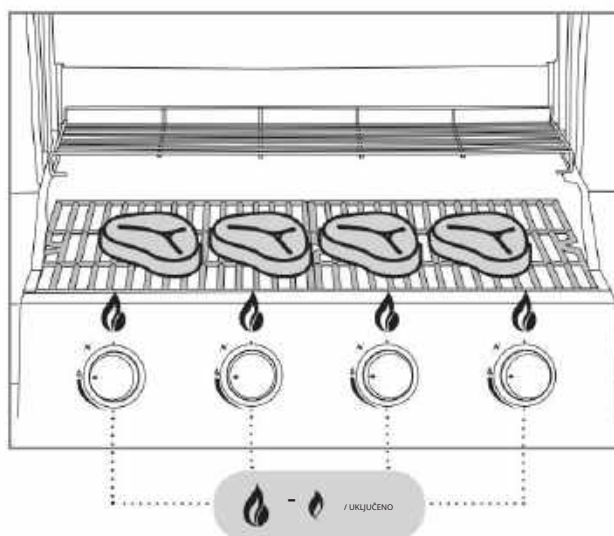
Roštiljanje je vrlo jednostavno i opuštajuće kada imate na umu nekoliko pravila i koristite ove opće upute za roštiljanje:

- Roštilj se mora pravilno zagrijati. Nakon što su rešetke dovoljno vruće, hrana se manje lijepi za njih i hrana dobiva odgovarajuću površinu za pečenje.
- Nemojte koristiti prljav pribor za roštiljanje. Stare marinade i ostaci hrane lako se lijepe za rešetku i hranu. Očistite roštilj i rešetke nakon svake upotrebe. Na taj će način biti spremni za sljedeće roštiljanje.
- Osigurajte sav potreban pribor, začine, marinade i jela su blizu prije nego što počnete peći na roštilju.
- Pecite na roštilju sa zatvorenom napom što je češće moguće. Kada pečete na roštilju sa zatvorenom napom, temperatura roštilja se ne smanjuje nepotrebno i pečenje je brže.
- Meso okrećite što je manje moguće; jednom je dovoljno. Kada se hrana polako peče na roštilju/rešetki, dobiva lijepo zapečenu površinu.
- Koristite termometar! Ako hranu predugo pečete na roštilju, hrana će postati suha i izgubiti okus. Najbolje rezultate možete postići ako nabavite i termometar za meso.
- Ostavite meso da se smiri 10–20 minuta prije rezanja/posluživanja. Dok se meso smiruje, njegova temperatura postaje ravnomjernija i sokovi ne istječu prekomjerno prilikom rezanja mesa.

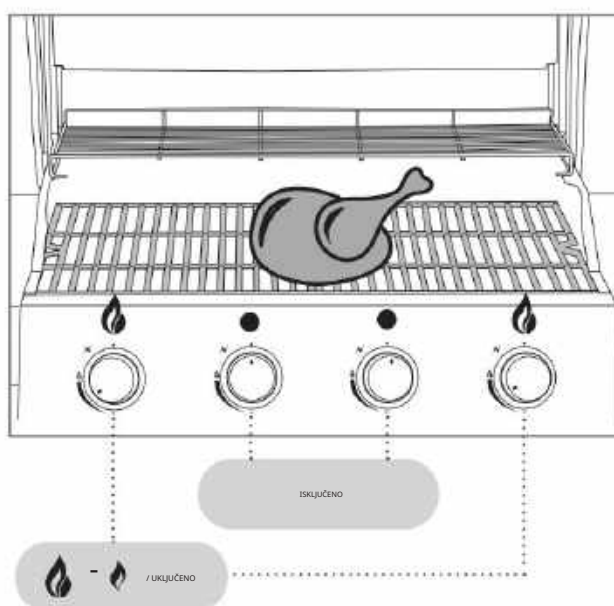
### Izravno i neizravno roštiljanje

S plinskim roštiljem s više plamenika možete koristiti izravno i neizravno roštiljanje. Općenito, manje i mekše namirnice peku se na izravnoj toplini. Neizravno roštiljanje obično se koristi za velike namirnice koje je potrebno dulje peći na roštilju, poput cijelih pečenja, piletine i ribe. Neizravno roštiljanje također se koristi za pripremu komada mesa koji su zapečeni na izravnoj toplini. Upute za roštiljanje na izravnoj ili neizravnoj toplini potražite u nastavku.

#### Postavke za izravno roštiljanje



#### Postavke neizravnog roštiljanja



EN

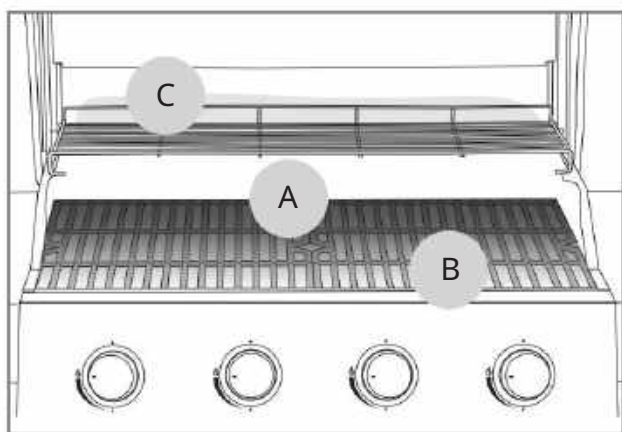
## Razine zagrijavanja zona za kuhanje

Konvencionalni i uobičajeni plinski plamenici (cijevi/ploče) uzrokuju neravnomjerne temperature na području roštiljanja. To treba shvatiti kao značajku, a ne kao grešku. Općenito je pravilo da je stražnji dio područja roštiljanja (A) topliji od prednjeg (B). Hladno područje sprijeda uzrokovano je Venturijevom cijevi spojenom na plamenik.

U ovoj cijevi se plin i zrak miješaju u spoj pogodan za gorenje. Plamen ne gori unutar Venturijeve cijevi.

Mustang također nudi modele plinskih roštilja gdje površina za roštiljanje ima više ravnomjernih temperaturnih područja. Ovi roštilji koriste U-plamenike ili odvojene plamenike gdje se struktura Venturijeve cijevi izuzetno nalazi u sredini plamenika. Zahvaljujući tim rješenjima, plamen gori i na prednjoj strani plamenika.

Grijaća rešetka na stražnjoj strani roštilja (C) je hladnija, pa je možete koristiti za održavanje hrane toplom ili je polako kuhati na neizravnoj toplini.



## Marinade

Upotreba marinada vrlo je uobičajena kod roštiljanja. Njihova je svrha začiniti hranu s roštilja po ukusu. Međutim, marinade također uzrokuju lijepljenje hrane za rešetke. Slično tome, uljne marinade mogu se proliti po plamenicima i uzrokovati rasplamsavanje plamena ili čak uzrokovati paljenje masnoće. Pomoću ovih nekoliko savjeta možete smanjiti probleme uzrokovane marinadama:

1. Pokušajte obrisati višak marinade s hrane prije stavljanju ih na roštilj.
2. Ako dodajete marinadu tijekom pečenja na roštilju, uvijek koristite kist za kuhanje. Nemojte ulijevati marinadu na hranu izravno iz boce.
3. Tijekom roštiljanja odaberite suhe maramice.



Ne koristite ostatke marinade od pripreme sirovog mesa za začinjavanje kuhane hrane. U tom slučaju, bakterije iz sirovog mesa će se prenijeti na kuhanu hranu.

## Sprječavanje lijepljenja hrane za roštilj

Ljepljenje hrane za roštilj ili rešetku uobičajena je pojava za sve roštiljare. Evo nekoliko savjeta kako biste izbjegli pretjerano lijepljenje:

1. Ne zaboravite prethodno zagrijati roštilj kako bi bio dovoljno vruć.
2. Očistite rešetke prije nego što stavite hranu na roštilj.
3. Premažite uljem površinu za roštiljanje i hranu koju ćete peći prije nego što je stavite na roštilj.
4. Nemojte prebrzo okretati hranu na roštilju; pustite da se površina dobro zapeče.

Vodič za temperaturu roštiljanja

U nastavku je popis indikativnih vremena i temperatura pečenja na roštilju za najčešće sastojke. Elementi poput vjetra, kiše, vanjske temperature i čistoće roštilja mogu utjecati na potrebno vrijeme.



Govedina

| Sastojak                        | Debljina / težina | Metoda pečenja na roštilju                          | Vrijeme pečenja na roštilju                    |
|---------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Biftek od ramsteaka / ramsteaka | cca. 2 cm         | Izravna visoka toplina                              | 2,5 – 3,5 min po strani                        |
| Biftek od ramsteaka / ramsteaka | cca. 5 cm         | Izravna visoka toplina<br>Neizravna srednja toplina | 2,5 min sa svake strane<br>8 – 10 minuta       |
| Cijeli file                     | cca. 1,5 kg       | Izravna visoka toplina<br>Neizravna srednja toplina | 3 minute sa svake strane<br>20 – 30 minuta     |
| Pečenje                         | cca. 1,5 kg       | Izravna srednja vatra<br>Neizravna srednja toplina  | 3 – 4 minute sa svake strane<br>30 – 40 minuta |
| Pljeskavica od hamburgera       | cca. 2 cm         | Izravna visoka toplina                              | 2 – 3 minute sa svake strane                   |
| Unutarnja temperatura           |                   |                                                     |                                                |
| Rijetko – gotovo rijetko        |                   | 47 – 51 °C                                          |                                                |
| Srednji                         |                   | 52 – 58 °C                                          |                                                |
| Gotovo gotovo – bravo           |                   | 59 – 66 °C                                          |                                                |



Svinjetina

| Sastojak                      | Debljina/težina | Metoda pečenja na roštilju                          | Vrijeme pečenja na roštilju                   |
|-------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Biftek od fileta, kotlet      | cca. 2 cm       | Izravna visoka toplina                              | 2 – 2,5 min sa svake strane                   |
| File                          | cca. 600 g      | Izravna visoka toplina<br>Neizravna srednja toplina | 3 minute sa svake strane<br>20 – 30 minuta    |
| Rebra                         | cca. 1,5 kg     | Neizravna srednja toplina<br>Izravna visoka toplina | 60 – 90 minuta<br>4 minute sa svake strane    |
| Slabine                       | cca. 3 cm       | Izravna srednja vatra<br>Neizravna srednja toplina  | 2,5 – 3 min sa svake strane<br>15 – 20 minuta |
| Sirova kobasica               | cca. 400 g      | Izravna niska toplina                               | 2 – 3 minute sa svake strane                  |
| Unutarnja temperatura         |                 |                                                     |                                               |
| Dobro pečeni file             |                 | 65 – 70 °C                                          |                                               |
| Dobro pečeno, ostali sastojci |                 | 65 – 70 °C                                          |                                               |

EN



## Piletina i puretina

| Sastojak              | Debljina/težina | Metoda pečenja na roštilju                         | Vrijeme pečenja na roštilju     |
|-----------------------|-----------------|----------------------------------------------------|---------------------------------|
| File od prsa          | cca. 200 g      | Izravna srednja vatra                              | 5 – 6 minuta sa svake strane    |
| Noga                  | cca. 120 g      | Izravna srednja vatra                              | 5 – 6 minuta sa svake strane    |
| Wingsit               | cca. 500 g      | Izravna srednja vatra<br>Neizravna srednja toplina | 6 – 10 minuta<br>30 – 40 minuta |
| Cijela piletina       | cca. 900 g      | Neizravna srednja toplina                          | 60 – 75 minuta                  |
| Unutarnja temperatura |                 |                                                    |                                 |
| Bravo                 |                 | 75 °C                                              |                                 |



## Riba

| Sastojak              | Debljina/težina | Metoda pečenja na roštilju | Vrijeme pečenja na roštilju  |
|-----------------------|-----------------|----------------------------|------------------------------|
| Tanki file            | cca. 200 g      | Izravna srednja vatra      | 2 – 3 minute sa svake strane |
| Debeli file           | cca. 120 g      | Izravna srednja vatra      | 5 – 6 minuta sa svake strane |
| Cijela riba           | cca. 500 g      | Neizravna srednja toplina  | 20 – 30 minuta               |
| Unutarnja temperatura |                 |                            |                              |
| Ruža                  |                 | 45 – 50 °C                 |                              |
| Bravo                 |                 | 55 – 60 °C                 |                              |



## Povrće

| Sastojak         | Debljina/težina | Metoda pečenja na roštilju                         | Vrijeme pečenja na roštilju    |
|------------------|-----------------|----------------------------------------------------|--------------------------------|
| Kuhani kukuruz   |                 | Izravna srednja vatra                              | 6 minuta                       |
| Rajčica          |                 | Izravna srednja vatra                              | 6 minuta po strani             |
| Šparoga          |                 | Izravna srednja vatra                              | 3 – 5 minuta                   |
| Narezani krumpir |                 | Izravna srednja vatra<br>Neizravna srednja toplina | 5 – 8 minuta<br>10 – 15 minuta |
| Nekuhani krumpir |                 | Neizravna srednja toplina                          | 45 – 60 minuta                 |

## Čišćenje i skladištenje roštilja

Vijek trajanja roštilja možete značajno produžiti ako ga redovito čistite i održavate. Ako se roštilj ne zagrijava dovoljno ili se hrana prekomjerno lijepi za rešetke, roštilj nije očišćen ili održavan prema uputama. Nakon svake upotrebe izvršite sljedeće mjere održavanja.

### Rešetke za roštiljanje

Ako se hrana ili marinada zalijepe za roštilj ili rešetku, učinite sljedeće:

1. Provjerite je li roštilj isključen.
2. Uklonite ostatke hrane i masnoće s površina, na primjer papirnatim ručnicima.
3. Upalite roštilj prema uputama i postavite plamenike do .
4. Zatvorite poklopac i pustite da se roštilj zagrijava 5–10 minuta.
5. Isključite roštilj i otvorite poklopac.
6. Ostavite roštilj da se hladi oko 10 minuta.
7. Zagorenu hranu i prljavštinu očistite četkom za čišćenje namijenjenom za roštilje (A).
8. Očišćene rešetke za roštilj namažite uljem za kuhanje, npr. papirnatim ručnicima ili kistom za kuhanje.



Ne koristite čeličnu četku namijenjenu za zavarivanje za čišćenje roštilja, jer može oštetiti površine roštilja. Jamstvo ne pokriva štetu uzrokovanu takvom čeličnom četkom.

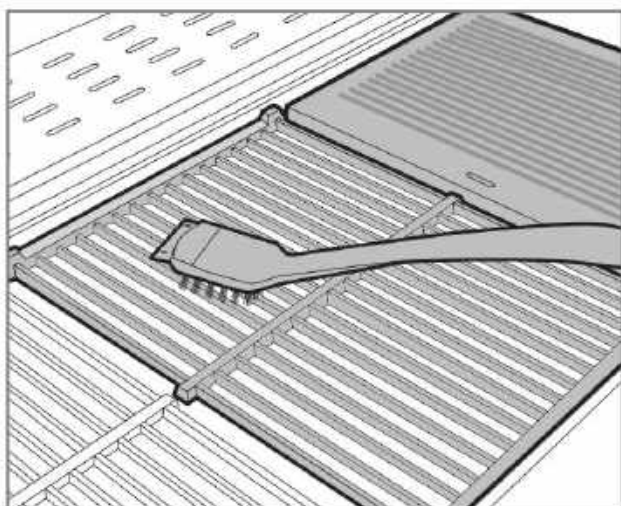
### Posuda i šalica za mast

Nečista posuda za masnoću najčešći je uzrok paljenja masnoće. Ako na posudi ili šalici vidite komadiće hrane ili marinade, morate odmah očistiti posudu/šalicu sljedeći dolje navedene upute. Posuda za masnoću ne smije imati lokve masnoće.

1. Provjerite je li roštilj isključen.
2. Izvadite posudu/posudu za masnoću iz roštilja.
3. Ostatke hrane i masnoće sastružite pomoću strugalicu na četkici za čišćenje roštilja ili plastičnu lopaticu.
4. Operite posudu/šalicu za masnoću blagim sredstvom za pranje posuđa tekućina.
5. Osušite posudu/posudu za masnoću i vratite je u roštilj.



Čišćenje možete olakšati korištenjem folije na vrhu posude za masnoću kako biste sakupili višak hrane i masnoće. Prilikom čišćenja posude potrebno je ukloniti samo prljavu foliju.

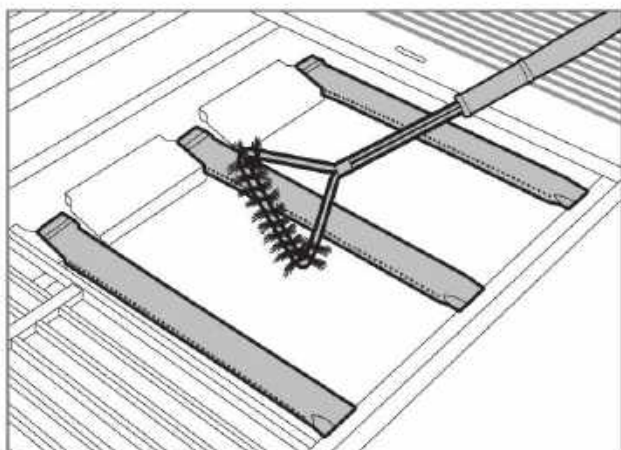


## Plamenici

Plamenici roštilja najvažniji su dio za funkcionalnost i grijanje roštilja. Zato je potrebno redovito provjeravati njihovu čistoću i stanje. Plamenike morate ukloniti i provjeriti barem dva puta godišnje, posebno ako je roštilj dulje vrijeme bio uskladišten. Male rupice na plamenicima privlače insekte i pauke koji se u njima ugnijezde. Takve prepreke uzrokuju neravnomjerno i nečisto gorenje plamena.

Prepreke mogu uzrokovati da se plamen rasplamsava izvan plinske cijevi, što će ozbiljno oštetiti roštilj. Očistite plamenike slijedeći dolje navedene upute:

1. Provjerite je li roštilj isključen.
2. Uklonite rešetke roštilja i ploče za distribuciju topline.
3. Izvadite plamenik iz kutije za vatru otpuštanjem vijka za montažu. Vijak se obično nalazi na stražnjem kraju plamenika.
4. Kod nekih modela roštilja, uklanjanje plamenika zahtijeva da također uklonite stražnje ploče roštilja.
5. Neki se modeli mogu čistiti čak i kada plamenici su na mjestu. Najvažnije je moći pristupiti svim malim otvorima za plin.
6. Za čišćenje površina plamenika koristite mesinganu četku za čišćenje roštilja.
7. Provjerite jesu li otvori plamenika otvoreni i čisti. Za to možete koristiti tanku žicu.
8. Ako je plamenik oštećen ili jako korodirao, odmah ga zamijenite.
9. Istovremeno provjerite je li mlaznica ventila čista i netaknuta.
10. Vratite očišćene plamenike natrag u roštilj.



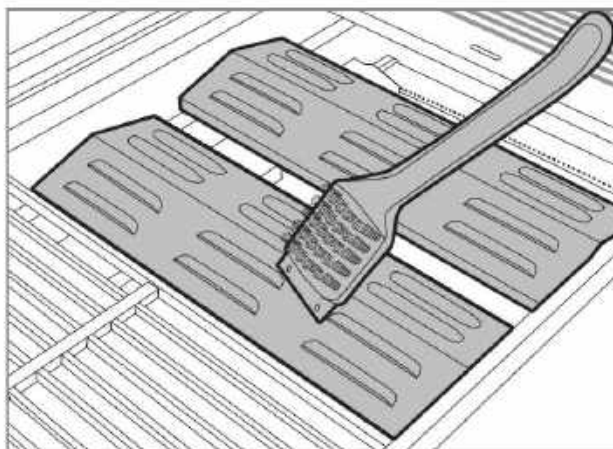
## Krotitelji plamena

Krotitelji plamena ravnomjerno raspoređuju toplinu po površini za roštiljanje. Površina krotitelja plamena također skuplja ostatke hrane i marinadu. Prljavi krotitelji plamena smanjuju učinkovitost roštilja. Očistite krotitele plamena slijedeći dolje navedene upute:

1. Provjerite je li roštilj isključen.
2. Uklonite regulatore plamena s roštilja.
3. Sastružite hranu s površine ukrotitelja pomoću strugača četke za čišćenje ili plastične lopatice.
4. Na kraju, očistite prljavštinu četkom za čišćenje mesinga četka namijenjena za roštilje.
5. Ako želite, ukrotitelje plamena možete oprati i u sudoperu blagom tekućinom za pranje posuđa.
6. Osušite ukrotitelje plamena i vratite ih u roštilj.



Ne perite regulatore plamena u perilici posuđa.



## Ostale komponente roštilja

Osim gore navedenih komponenti, roštilj ima i mnoge druge čelične dijelove koje je potrebno redovito čistiti. Za čišćenje takvih komponenti možete slijediti opće upute u nastavku:

1. Očistite čelične dijelove roštilja sredstvom Mustang tekućina za čišćenje roštilja, tekućina za čišćenje nehrđajućeg čelika Mustang ili blaga tekućina za pranje posuđa i krpa.
2. Ne zaboravite pažljivo osušiti očišćene dijelove.
3. Ne koristite deterdžente za čišćenje upravljačkih ploča i površina s naljepnicama s upozorenjima, jer mogu ukloniti tekst ili druge naljepnice.
4. Očistite sve vanjske površine roštilja barem tri puta godišnje kako se mrlje ne bi lijepile za površine.
5. Uvijek testirajte prikladnost novog deterdženta na neupadljivom mjestu.



Klorid i sol mogu uzrokovati hrđanje roštilja. Ako se roštilj koristi u neposrednoj blizini morske vode ili bazena, roštilj se mora čistiti tjedno.

## Čišćenje drvenih dijelova

Ako roštilj sadrži drvene dijelove, oni se moraju čistiti i održavati na sljedeći način:

1. Redovito čistite sve drvene dijelove brisanjem vlažnom krpom i blagom mješavinom sapuna i vode.
2. Pažljivo osušite očišćene površine.
3. Drvene dijelove tretirajte opće dostupnim bezbojnom ulje za drvo namijenjeno za vanjski namještaj barem dva puta godišnje. To će spriječiti isušivanje i pucanje drvenih dijelova.
4. Prije samog tretmana, testirajte ulje za drvo i sva ostala sredstva za regeneraciju na malom, neupadljivom mjestu kako biste se uvjerali u njihovu prikladnost. Uvijek slijedite upute proizvođača prilikom tretiranja drvenih dijelova.

## Pohrana

Provjerite ove upute ako roštilj ne koristite dulje vrijeme ili ga želite uskladištiti preko zime, na primjer. Pravilno skladištenje produžuje vijek trajanja roštilja i održava ga u funkciji dugi niz godina. Prilikom skladištenja roštilja slijedite dolje navedene upute:

1. Potpuno očistite roštilj prema uputama u priručniku.
2. Uključite roštilj i pustite da se zagrijava 15 minuta kako bi se svi čelični dijelovi osušili.
3. Ostavite roštilj da se ohladi.
4. Provjerite jesu li sve rešetke roštilja nauljene.
5. Ako roštilj pohranjujete na otvorenom, uklonite plamenike, rešetke, grijaču rešetku i ploče za distribuciju topline s roštilja. Ove dijelove potrebno je pohraniti na suhom i toplom mjestu. Također se preporučuje da ove dijelove zamotate u novine ili slično kako se površine ne bi ogrebale.
6. Izvadite regulator niskog tlaka iz plinske boce.
7. Plinsku bocu uvijek skladištite na otvorenom i pazite da nije izložena toplini ili sunčevoj svjetlosti.
8. Ako se roštilj skladišti na otvorenom, preporučuje se kupnja visokokvalitetne navlake koja će ga prekrivati do kraja. Osigurajte cirkulaciju zraka čak i ispod navlake.



Ne skladištite roštilj na mjestu gdje ga može pogoditi snijeg koji pada s krova. Jamstvo ne pokriva štetu uzrokovanu snijegom i ledom.

## Rješavanje problema

Kvarovi se mogu pojaviti na svim roštiljima. Ove kvarove je obično lako popraviti. Ako u donjoj tablici ne možete pronaći rješenje za svoj problem, obratite se prodavaču.

| Problem                                                     | Mogući uzrok                                                            | Otopina                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plin ne teče.                                               | Regulator niskog tlaka je isključen.                                    | Pokrenite protok plina putem regulatora niskog tlaka.                                    |
|                                                             | Regulator niskog tlaka nije pravilno pričvršćen na plinsku bocu.        | Uklonite regulator niskog tlaka i pažljivo ga ponovno pričvrstite.                       |
|                                                             | Plinsko crijevo ili regulator tlaka su neispravni.                      | Zamijenite plinsko crijevo ili regulator tlaka i provedite ispitivanje nepropusnosti.    |
| Plamenik se ne pali s piezo uređajem koji radi na baterije. | Baterija je prazna ili nije umetnuta.                                   | Zamijenite bateriju.                                                                     |
|                                                             | Kabeli paljenja su labavi ili nepravilno instalirani.                   | Provjerite spojeve i ponovno instalirajte kabele.                                        |
|                                                             | Upaljač je neispravan.                                                  | Zamijenite upaljač.                                                                      |
| Plamenik se ne pali šibicom ili upaljačem.                  | Otvori plamenika su blokirani.                                          | Očistite plamenike prema uputama.                                                        |
|                                                             | Plamenici nisu pravilno pričvršćeni na ventile.                         | Provjerite instalaciju i stanje plamenika.                                               |
| Roštilj se ne zagrijava kako treba.                         | Dovod zraka u plamenike je blokirani.                                   | Provjerite i očistite plamenike.                                                         |
|                                                             | Premalo plina.                                                          | Zamijenite cilindar.                                                                     |
|                                                             | Protok plina je ometan.                                                 | Provjerite je li plinsko crijevo netaknuto i nije li uvrnuto.                            |
| Plamen je neravnomjeran, potpuno žut ili se dimi.           | Plamenici ne dobivaju dovoljno zraka.                                   | Očistite plamenike prema uputama.                                                        |
|                                                             | Na površini plamenika zalijepila se hrana, sol ili marinada.            | Očistite plamenike prema uputama.                                                        |
| Plamen se često rasplamsava ili je temperatura previsoka.   | Previše masnoće i marinade na hrani.                                    | Obrišite višak masnoće.                                                                  |
|                                                             | Ploče za distribuciju topline ili posuda za masnoću su previše prljave. | Očistite ploču za distribuciju topline ili posudu za masnoću od viška hrane ili masnoće. |
| Plamen ne ostaje upaljen.                                   | Vjetar je prejak.                                                       | Odmaknite roštilj od vjetra.                                                             |
|                                                             | Nizak plin.                                                             | Zamijenite cilindar.                                                                     |
| Plamenovi su vidljivi izvan mjesta paljenja-eri.            | Začepljenje u plamenicima.                                              | Provjerite i očistite plamenike.                                                         |
|                                                             | Jak vjetar.                                                             | Odmaknite roštilj od vjetra.                                                             |
| Regulator tlaka zuji ili bruji.                             | Vruća vanjska temperatura.                                              | Nisu potrebne nikakve radnje. Prolazna situacija.                                        |
|                                                             | Puna plinska boca.                                                      |                                                                                          |

# Jamstvo

Ovaj plinski roštilj Mustang ima 10-godišnje jamstvo na proizvodnju i materijal. Najnovije uvjete jamstva potražite na našoj web stranici.

**mustang-grill.com**

Za rješavanje bilo kakvih jamstvenih pitanja trebat će vam račun na kojem je naznačeno mjesto i datum kupnje.



FI

Asennus - i korištenje

# Tervetuloa mukaan

## Mustangin roštilj

Olemme onnellisia, että valintasi osui Mustang-kaasugrilliin. Mustang haluaa toimia grillauskaverinasi 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 pizzanpaistoon. 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. 03 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Finska

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)



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

Seuraa meitä somessa



**mustanggrill**



# Sisällysluettelo

Kokoamisohjeet ..... 3

Ennen asentamista ..... 4

Turvallisuusohjeet ja varoitukset ..... 38

Grillin sijoittaminen ..... 38

Kaasuun liittyvät turvallisuusohjeet ..... 38

Yleiset turvallisuusohjeet ..... 39

Kaasun liittäminen grilliin ..... 40

Tietoa nestekaasusta ..... 40

Kaasuletkun asentaminen ..... 40

Matalapainesäätimen asentaminen ..... 41

Nestekaasun vuototarkastus ..... 41

Grillin käyttäminen ..... 42

Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa ...

Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa ...

Polttimien sytyttäminen piezo-sytyttimellä ..... 43

Polttimien sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä ..... 43

Sivukeittimen polttimen sytyttäminen ..... 43

Polttimien sammuttaminen ..... 44

Säätimien asennot ..... 44

Liekkien tarkistaminen ..... 44

Liekin vetäytyminen ..... 44

Liekin leimahtelu ..... 44



Hyödyllisiä ohjeita ..... 45

Yleisiä grillausohjeita ..... 45

Suora ja epäsuora grillaaminen ..... 45

Suoran grillaamisen asetukset ..... 45

Epäsuoran grillaamisen asetukset ..... 45

Paistopinta-alan lämpöalueet ..... 46

**Marinadit** ..... ..

Ruuan tarttumisen välttäminen ..... 46

Grillausopas lämpötiloihin ..... 47

Grillin puhdistus ja varastointi ..... 49

Grillausritilät ja -parilat ..... 49

Rasvapelti ja -kuppi ..... 49

**Polttimet** ..... ..

Lämmönjakolevyt ..... 50

Muut grillin osat ..... 51

Puuosien puhdistus ..... 51

**Varastointi** ..... ..

**Vianmääritys** ..... ..

**Takuu** ..... ..

## Turvallisuusohjeet ja varoitukset

Käyttäessäsi tätä kaasugrilliä, olet veloitettu lukemaan huolellisesti ja kiinnittämään huomiota tässä käyttöoppaassa oleviin varoituksiin ja turvallisuusohjeisiin ennen grillin käyttämistä. Tämä grilli on CE-merkitty olemassa olevien asetusten mukaisesti.

Odabir oznaka:



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 grillin ympärillä on vapaata tilaa vähintään metri jokaisella sivulla sekä grillin päällä.
- Varmista, että grillin läheisyydestä löytyy sammutinpeite / käsiammutin sekä ensiapupakkas.
- Grilliä ei saa sijoittaa arkojen pintojen päälle tai läheisyyteen, koska grillistä voi normaalikäytössä roiskua ja valua rasvaa sekä marinadeja.
- Varmista, että grilli sekä kaasupullo on sijoitettu vaakasuoralne alustalle.

### Kaasuun liittyvät turvallisuusohjeet



Vain kaasuasennusoikeudet omaava huolto-liike voi huoltaa ja säätää grillin pääventtiileitä, suuttimia sekä kaasuhanoja. Katso alta huomioitavat kohdat.

- Sulje kaasuntulo kaasupullolta aina käytön jälkeen, sekä irrota matalapainesäädin pullost.
- Käsittele nestekaasusäiliötä varovasti, älä pudota tai kolautele sitä. Älä varastoi nestekaasusäiliötä paikkaan, jossa lämpötila voi ylittää +50 °C.
- Tarkista kaasuletkun kunto aina ennen käyttöä.
- Tee vuototesti säännöllisesti ohjeiden mukaan. Vuototesti on tehtävä varsinkin silloin, kun grilli on pitkään käyttämättä tai kun olet vaihtanut kaasupullon, paineensäätimen tai letkun.
- Jos tunnet voimakasta kaasun hajua, sulje kaasuntulo välittömästi sekä laita kaikki säätimet ISKLUČENO asentoon. Tämän jälkeen avaa grillin kansi ja tee vuototesti ja korjaa liitokset. Jos et löydä vi-kaa, ole yhteydessä huolto- tai myyjäliikkeeseen.
- Älä koskaan tarkista kaasuvuotoa avotulella.
- Älä irrota kaasuletkua tai matalapainesäädintä, kun grilli on käytössä.

## Yleiset turvallisuusohjeet



Grillin käyttäminen muuhun kuin suunniteltuun tarkoitukseen voi aiheuttaa vaaraa ja grillin pienikin rakenteellinen muuttaminen on kaikilta osin kielletty. Katso alta huomioi-tavat kohdat.

- Seuraa kokoamisohjeita tarkasti ja huomio että kasaamisessa ei saa jättää osia kiinnittämättä. Jos ohjeita ei noudata tai osia on jäänyt kiinnittämättä, voi ilmetä ongelmia käytössä. Grillin asianmukainen kokoaminen on käyttäjän vastuulla.
- Lue käyttöohjeet ennen grillin käyttöä, ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Grilli kuumenee käytön aikana, joten ole erityisen tarkkaavainen, jos ympärillä on lapsia, vanhuksia tai lemmikkejä.
- Grillin välittömässä läheisyydessä ei saa olla helposti syttyvää materiaalia, nesteitä tai grilliin kytkemättömiä kaasupulloja.
- Älä kumarru grillin päälle sytyttäessäsi sitä.
- Grilliä ei saa jättää vartioimatta käytön aikana.
- Älä siirrä grilliä sen ollessa käytössä.
- Muista käyttää kuumuutta kestäviä grillihanskoja käyttäessäsi grilliä.
- Huolehdi, että grillin pohja, rasvapelti, lämmön-jakolevyt ja polttimet ovat puhtaita rasvasta ja marinadeista.
- Älä käytä grilliä, jos se ei toimi normaalisti.
- Älä anna lasten käyttää grilliä.
- Alkoholit, reseptilääkkeet ja kaikenlaiset päihteet voivat vaikuttaa käyttäjän kykyyn käyttää grilliä turvallisesti ja asianmukaisesti.

FI

# Kaasun liittäminen roštilj

FI

## Ove sljedeće informacije

Ennen kuin voit ottaa grillin käyttöösi, sinun on hankittava nestekaasupullo, matalapainesäädin sekä kaasuletku. Nämä eivät kuulu grillin toimitukseen.

Nestekaasu on erittäin helposti syttyvä petrolipohjainen aine, jota säilytetään paineistetuissa nestekaasu-pulloissa.

Nestekaasupulloja löytyy 5 kg - 11 kg pulloina. Varmista että ostamasi pullo ei ole kolhiintunut tai ruosteessa eikä pullon venttiili ole vahingoittunut.

Kuljeta aina nestekaasupulloa pystyasennossa hyvin kiinnitettynä. Kotitalouskäytössä kaasupullon koko saa olla maksimissaan 615 mm korkea ja halkaisijaltaan 310 mm.

Kaasu ohjataan pullolta grilliin matalapainesäätimen ja letkun avulla. Matalapainesäätimen ansiosta kaasu virtaa grillille tasaisesti.



Pulloon liitettävä paineensäädin ei saa olla säädettävä ja säätimen käyttöpaineen tulee olla 30 mbar.



Kaasuletkun pituus saa olla maksimissaan 1,2 m ja halkaisia maksimissaan 10 mm (Huom. Ruotsissa max 8 mm).



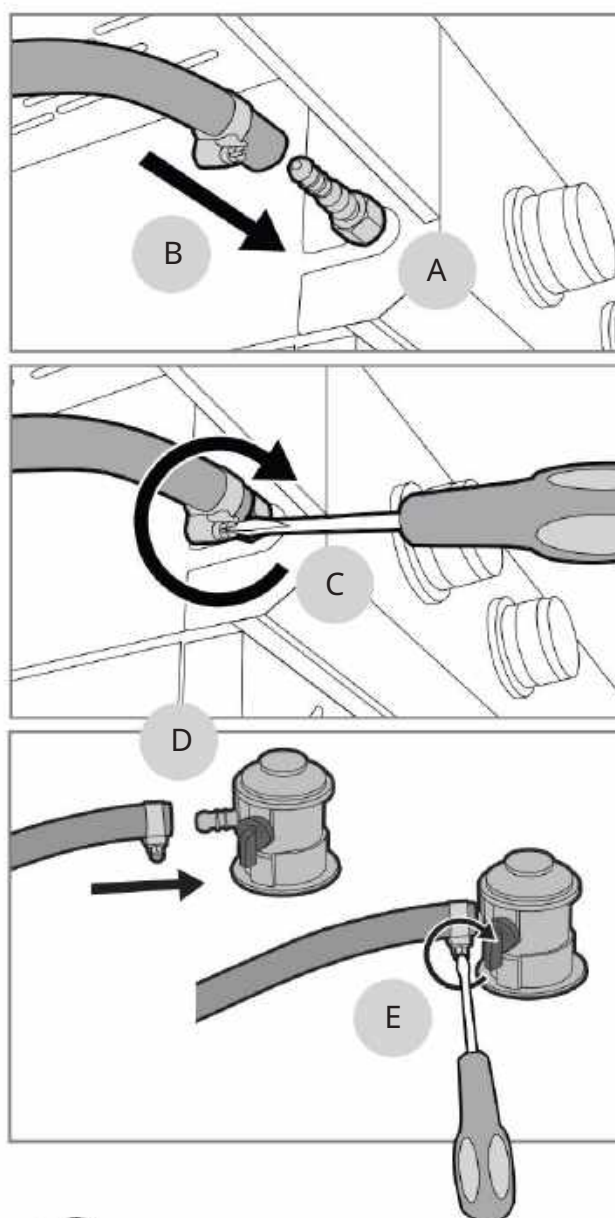
Paineensäädin tulee olla valmistettu standardin EN16129 mukaisesti. Paineensäätimessä käyttöpaineen on merkitty nominaalipaineen mukaisesti 29 mbar.



Uvjeti korištenja prema standardu EN16436.

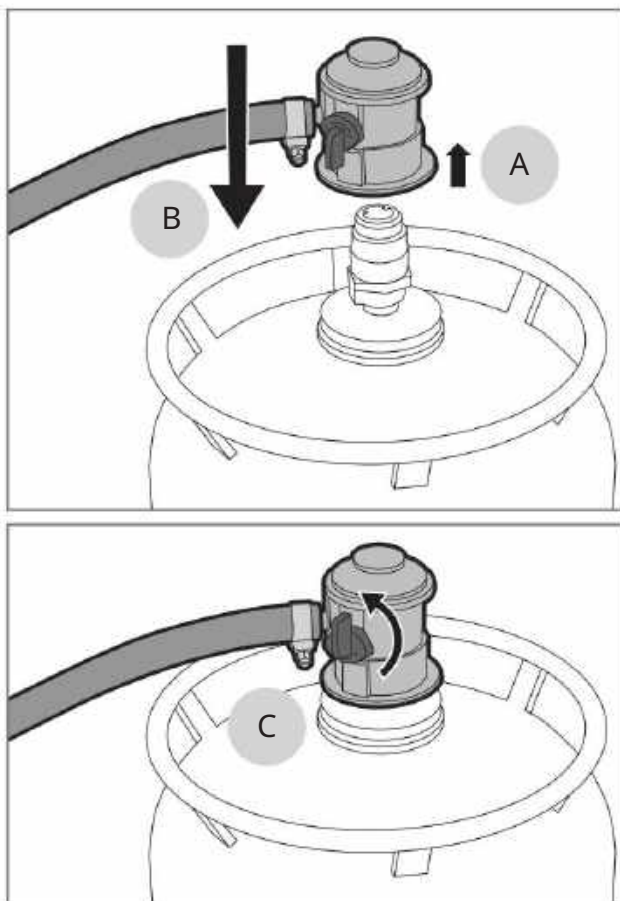
## Kaasuletkun asentaminen

1. Tarkista kaasuletkun kunto.
2. Varmista, että kaikki grillin säätönupit ovat OFF-asennossa.
3. Varmista, että grillin letkuistukka on kunnolla kiinni (A).
4. Työnnä kaasuletku letkuistukkaan mahdollisimman pitkälle ja tiiviisti (B).
5. Kiristä letku kiinni grillin letkuistukkaan letkuklemmarilla (C).
6. Työnnä kaasuletkun toinen pää matalapainesäätimensä virenski period trajanja (D).
7. Kiristä letku kiinni painesäätimen istukkaan letkuklemmarilla (E).



## Matalapainesäätimen asentaminen

1. Tarkista matalapainesäätimen kunto.
2. Kiinnitä matalapainesäädin kiinni pulloon vetämällä lukitusrengasta ylöspäin (A) ja samalla painamalla säädin kaasupulloon (B).
3. Varmista kiinnitys vetämällä säätimestä voimakkaasti ylöspäin.
4. Avaa kaasuntulo säätimestä hitaasti, jotta paine tasaantuu (C).



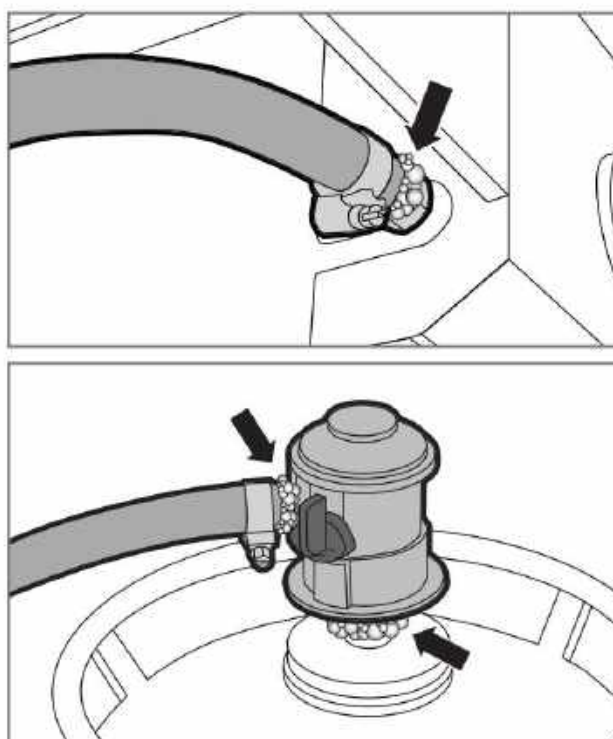
## Nestekaasun vuototarkastus

Vuototarkastus täytyy tehdä aina kun vaihdetaan uusi kaasupullo, paineensäädin tai kaasuletku. Tarkastus pitää tehdä myös säännöllisesti vuosittain ja varsinkin pidempien varastointitaukojen jälkeen. Tee vuototarkastus alla olevan ohjeen mukaan:

1. Avaa grillin kansi ja varmista että kaikkien polttimien säätimet ovat OFF asennossa.
2. Dostupan u inozemstvu.
3. Kastele kaikki venttiilit, letkuliitokset, säätimen kiinnitykset, kaasupullon liitännät ja hitsaussaumamat saippualliuoksella (30 % astianpesuainetta tai nestesaippuaa ja 70 % vettä). Kastelun voit tehdä joko harjaamalla tai suihkepullolla.
4. Tarkkaile huolellisesti, ilmestyykö mihinkään kuplia. Kuplat ilmaisevat kaasuvuodon.
5. Kuplien syntyessä, sulje kaasuntulo ja kiristä liitoksia niistä kohdista, jossa kuplia ilmaantuu.
6. Jos kuplia ilmaantuu letkun keskellä tai kaasupullossa, vaihda osa uuteen.
7. Avaa kaasuntulo ja tee vuototarkistus uudelleen.
8. Huuhtelee saippuavesi pois puhtaalla vedellä ruostumisen ehkäisemiseksi.



Älä käytä grilliä, jos et saa kaasuvuotoja korjattua. Tällöin irrota paineensäädin kaasupullostasi ja ole yhteydessä huolto- / myyjäliikkeeseen.



# Korištenje roštilja

FI

## Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa

Vuototarkistuksen jälkeen grillistä täytyy polttaa teh-taan varastorasvat pois ennen kuin grilli on käyttöval-mis. Varastorasvojen poltto tapahtuu alla olevan ohjeen mukaan:

1. Avaa grillin kansi ja sytytä kaikki polttimet syty-tisuöljyne mukaisesti.
2. Aseta polttimet -teholle ja käytä niitä 5 mi-nuuttia kansi auki.
3. Sulje kansi ja käytä polttimia vielä 10 minuuttia -teholla.
4. Käännä polttimet OFF asentoon ja sulje kaasun-tulo.
5. Anna grillin jäähtyä 15 minuta.
6. Puhdista grillin parilat ja ritalät grillinpuhdistus-harjalla.
7. Öljyä grillin parilat ja ritalät ruokaöljyllä.

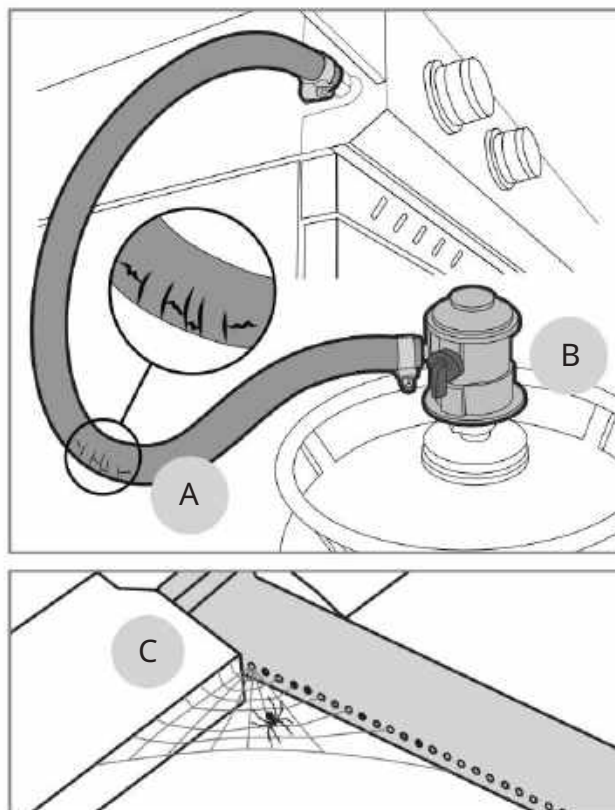
**i** Varastorasvojen polttamisen aikana grillistä saattaa tulle epämiellyttävää savua. Tämä on normaalia ja savu häviää, kun varastorasvat ovat palaneet.

## Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa

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

1. Tarkista, että grilli on sijoitettu oikein ja grillin vä-littömässä läheisyydessä ei ole helposti syttyviä materiaaleja tai nesteitä.
2. Tarkista, että kaasuletkussa ei ole halkeamia eikä repeytymiä (A).
3. Tarkista, että matalapainesäädin on kunnolla kiinni (B).
4. Tarkista, että grillin pohja, rasvapelti, lämmönja-kolevyt ja polttimet ovat puhtaita rasvasta ja ma-rinadeista. Näin estät rasvapalojen syntyminen.
5. Tarkista, että polttimien reiät eivät ole hyönteis-ten pesien tai seittien peitossa (C).
6. Tarkista, ettei grilliharjojen harjaksia löydy grill-lausritilöistä tai -pariloista.

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



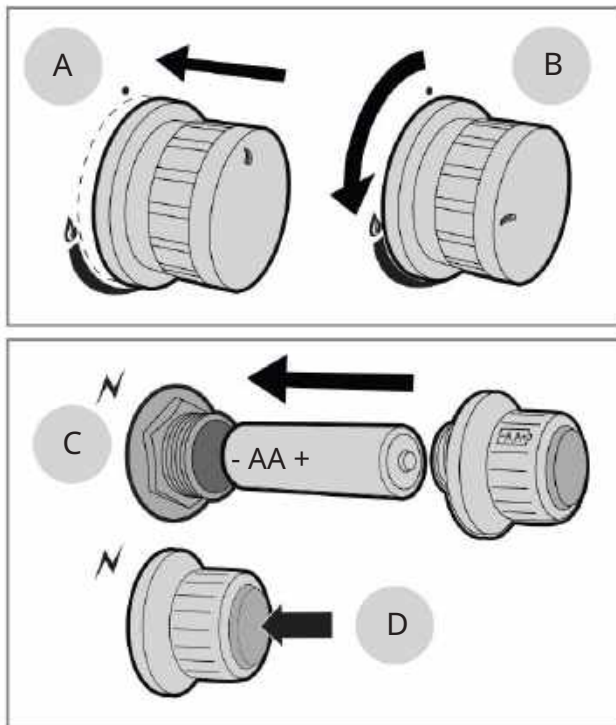
## Polttimien sytyttäminen piezo-sytyttimellä

Polttimien pääsääntöinen sytyttäminen tapahtuu joko säätönuppiin integroidulla piezolla tai paristotoimisella piezolla. Jokaiselle polttimelle on oma säätönuppi. Sy-tytys tapahtuu säätönupista, jossa on salaman kuva.

Polttimen sytyttäminen tapahtuu seuraavalla tavalla:

1. Možete peći na roštilju.
2. Avaa kaasun tulo matalapainesäätimestä.
3. Paina polttimen säätönuppi pohjaan (A) ja käännä se -teholle (B). Säätönuppiin integroitu piezo sytyttää polttimen.
4. Jos grillissä on paristokäyttöinen piezo (C), varmista, että paristo on paikoillaan ja oikein päin asennettu. Paina piezo -nappi pohjaan (D), kunnes grillin poltin syttyy.
5. Säädä polttimen liekki sopivalle teholle ja alueen väliin.
6. Kun ensimmäinen poltin on syttynyt, voidaan lo-put polttimet sytyttää järjestyksessä kääntämällä säätönuppia vastapäivään -teholle.
7. Säädä polttimien liekki sopivalle teholle ja alueen väliin.

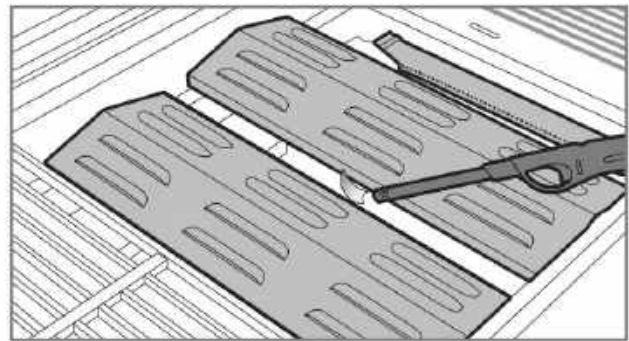
**i** Jos poltin ei syty, käännä säädin OFF asentoon ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttämistä uudelleen. Jos et saa poltinta syttymään piezo-sytyttimellä, voit yrittää polttimen sytyttämistä pitkällä tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä.



## Polttimien sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä

1. Možete peći na roštilju.
2. Avaa kaasun tulo matalapainesäätimestä.
3. Sytytä pitkä tulitikku tai pitkä sytytin.
4. Paina polttimen säädintä ja käännä se -teholle.
5. Vie pitkä tulitikku tai pitkä sytytin noin sentin päähän polttimesta.
6. Kun ensimmäinen poltin on syttynyt, voidaan lo-put polttimet sytyttää järjestyksessä kääntämällä säädintä vastapäivään ja alueen väliin.

**i** Jos poltin ei syty viiden sekunnin kuluessa, käännä säädin OFF asentoon ja koita löytää ratkaisu ongelmanratkaisutaulukosta.



## Sivukeittimen polttimen sytyttäminen

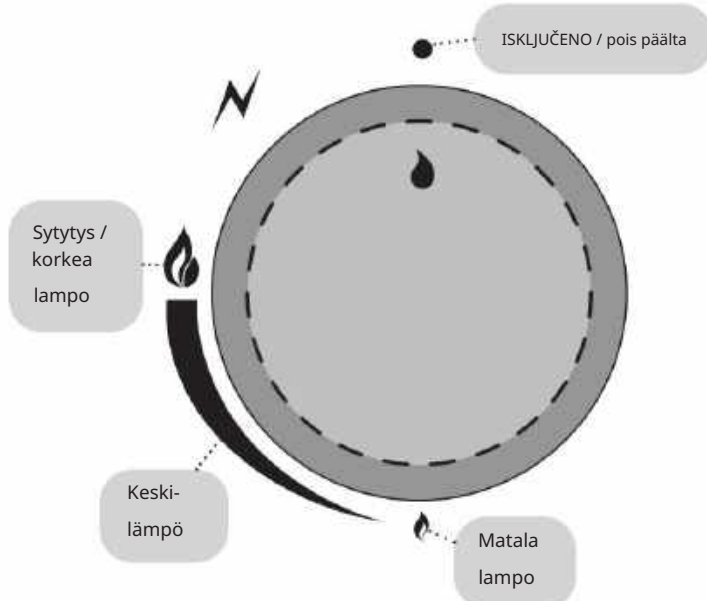
1. Dostupne stranice mogu.
2. Paina polttimen säätönuppia ja käännä se -teholle. Säätönuppiin integroitu piezo sytyttää polttimen.
3. Jos grillissä on paristokäyttöinen piezo, niin paina piezo -nappi pohjaan, kunnes grillin poltin syttyy.
4. Säädä polttimen liekki sopivalle teholle ja alueen väliin.

**i** Jos poltin ei syty, käännä säädin OFF asentoon ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttämistä uudelleen. Jos et saa poltinta syttymään piezo-sytyttimellä, voit yrittää polttimen sytyttämistä pitkällä tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä.

## Polttimien summuttaminen

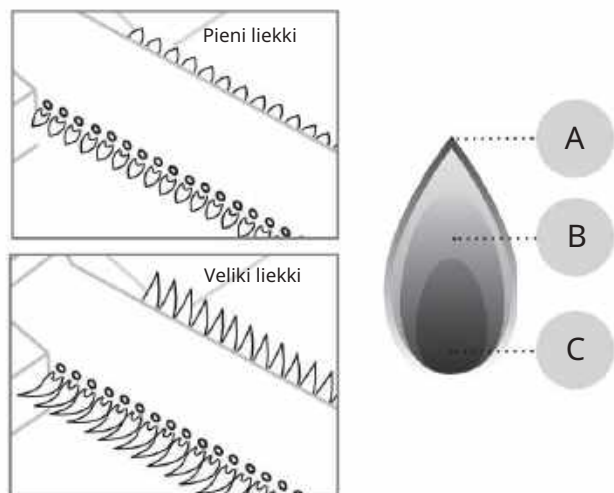
1. Sammuta kaasuntulo matalapainesäätimestä, näin varmistat, ettei kaasua jää grilliin tai kaasu-letkuun.
2. Käännä säätönupit OFF asentoon.
3. Pecite na roštilju.
4. Irrota paineensäädin kaasupullosta.

## Säätimien asennot



## Liekkien markistaminen

Tarkista liekki aina kun sytytät grillin. Polttimet on valmiiksi tehtaalla optimaalisesti säädetty, mutta polttimien pienet reiät houkuttelevat hyönteisiä pesimään ja tekemään seittejä polttimiin. Kun polttimet palavat kunnolla, vain liekin kärki lepattaa välillä keltaisena (A) ja liekin väri muuttuu alaspäin mentäessä vaaleansinisestä (B) tummansiniseen (C).



**i** Jos liekki ei pala kunnolla, tarkista ja puhdista poltin. Jos poltin on vahingoittunut, on se vaihdettava uuteen ennen käyttöä.

## Liekin veterinarari

Tuulisella ilmalla, tuuli voi painaa liekin pois polttimista ilmanottoaukolle, jolloin liekki palaa ohjauspaneelin alla. Tämä voi vahingoittaa ohjauspaneelin, säätönupit ja grillin venttiilit. Liekin vetäytyminen aiheuttaa myös epämääräistä ääntä, eli jos kuulet ylimääräistä kohinaa tai röpötystä niin toimi seuraavasti:

1. Sammuta kaasuntulo matalapainesäätimestä.
2. Käännä kaikki säätimet OFF asentoon.
3. Imate mogućnost roštiljanja.
4. Irrota paineensäädin kaasupullosta.
5. Siirrä grilli suojaisampaan kohtaan.

**i** Liekin vetäytymisestä aiheutuneet vahingot grillissä eivät kuulu takuun piiriin.

## Liekin leimahtelu

Liekin vähäinen leimahtelu on normaali ilmiö kaasu-grilliä käyttäessä ja se myös lisää ruokiin makua. Jos leimahtelua syntyy paljon, kasvattaa se grillin sisälämpötilaa ja lisää rasvan tippumista grillattavista ruoista. Nämä taas lisäävät rasvapalon riskiä. Tästä syystä lei-mahtelua pyritään ehkäisemään ennakoon tehtävillä toimenpiteillä:

1. Poista ylimääräinen rasva lihasta ennen grillaa-mista.
2. Pyri kypsentämään lihat oikeassa lämpötilassa.
3. Varmista, että rasvapellillä ei ole ylimääräistä rasvaa tai ruuanpaloja.
4. Varmista, että lämmönjakolevyt ovat puhtaat rasvasta.
5. Grillaa kansi suljettuna aina kun se on mahdol-popis.

**i** Grillatessa kansi suljettuna, grillin lämpötila on tasaisempi ja kaasua kuluu vähemmän. Suljettu kansi auttaa myös pitämään kosteuden grillin sisällä, jolloin ruuat eivät kuivu niin helposti.

# Hyödyllisiä ohjeita

## Pribor za roštiljanje

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

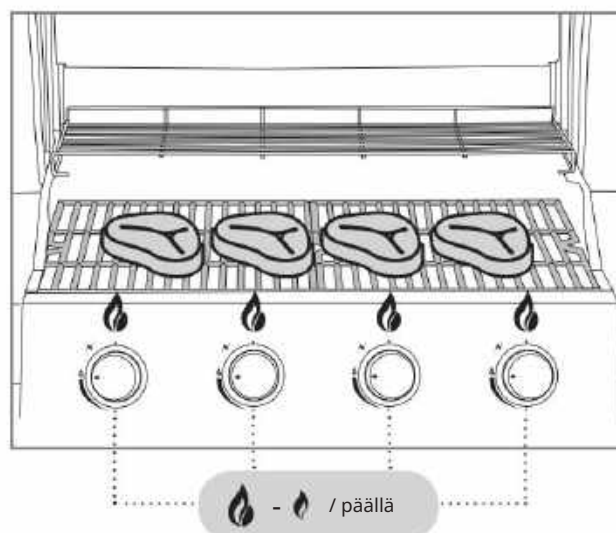
- Grillin täytyy kuumeta kunnolla. Kun roštilj parilat ja ritalät ovat kunnolla kuumenneet, ruuan tarttuminen vähentyy ja ruokiin syntyy kunnolli-nen paistopinta.
- Älä grillaa likaisilla välineillä. Vanhat marinadit ja ruuan jämmät tarttuvat helposti ritalään ja gril-lattavaan ruokaan. Puhdista grillin ritalät ja parilat aina jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ne ovat valmiina seuraavaa käyttökertaa varten.
- Varmista, että kaikki tarvittavat työvälineet, mausteet ja marinadit sekä astiat ovat lähettävillä ennen grillaamisen aloittamista.
- 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 tar-peeksi kauan grillausparilalla / -ritilällä, pintaan muodostuu kaunis ruskistunut pinta.
- Lämpömittari avuksi! Liian pitkä grillausaika kuivattaa ruuan ja pilaa makunautinnon. Par-haaseen 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.

## Suora ja epäsuora grillaaminen

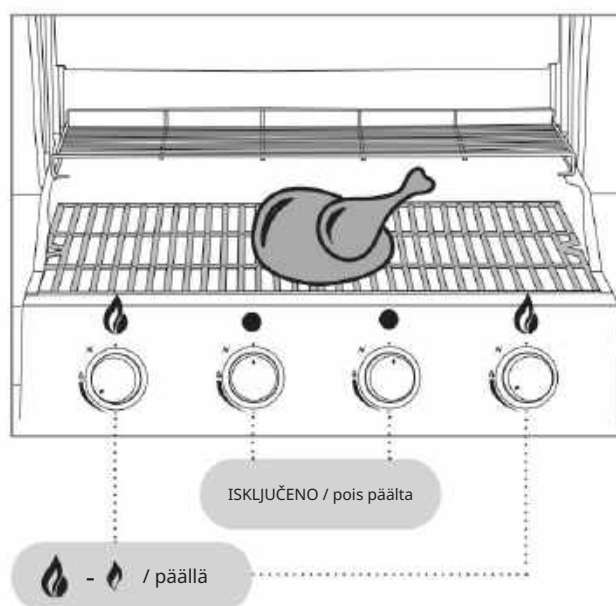
FI

Monipolttimisissa kaasugrilleissa pystyt hyödyntämään suoran ja epäsuoran grillauksen. Suoralla grillauksella grillataan yleisesti ottaen pienemmät ja pehmeämmät ruuat. Epäsuoralla grillauksella taas isot ja pitempiä ai-koja vaativat ruuat, kuten kokonaiset paistit, broilerit ja kalat. Epäsuoraa grillausta hyödynnetään myös kypsennämiseen suoralla grillauksella ruskistettujen lihapalat. Katso alta, miten voit grillata suoralla ja epäsuoralla lämmöllä.

## Suoran roštilj asetukset



## Epäsuoran grillaamisen asetukset

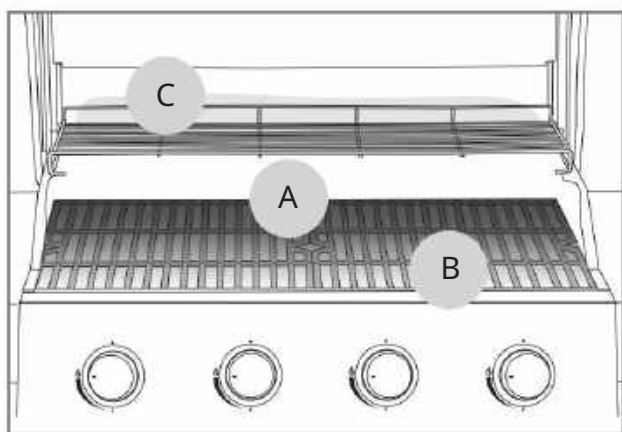


## Paistopinta-alan lämpöalueet

Perinteiset, yleisimmät kaasupolttimet (putki- / laat-polttimet) aiheuttavat epätasaisen paistopinta-alan lämpötilan. Tämä kannattaa ottaa huomioon ennem-min ominaisuutena kuin ongelmana. Pääsääntönä voi pitää, että grillausalan takaosa (A) on kuumempi, kuin sen etuala (B). Etualan viileä alue johtuu ns. venturi-putkesta, joka kiinnittyy polttimeen. Siinä kaasua ja ilmaa sekoittuvat palamiseen soveltuvaksi seokseksi. Liekki ei pala venturiputkessa.

Mustangilta löytyy myös kaasugrillimalleja, joiden paistopinta-ala on tasaisempi koko grillausosalta. Näissä grilleissä on hyödynnetty U-polttimia tai erillispolttimia, joiden venturiputkirakenne on tehty normaalista poike-ten polttimen keskelle. Näillä ratkaisulla on saatu liekki palamaan myös polttimen etuosassa.

Grillin takaosan lämmitysritilä (C) on viileämpi, joten siellä voi pitää ruokia lämpimässä tai paistaa niitä hi-taasti epäsuoralla lämmöllä.



## Marinadit

Marinadien käyttö on hyvin yleistä grillauksessa ja nii-den tehtävä on maustaa grilliruoka halutun makuiseksi.

Marinadit aiheuttavat kuitenkin myös ruuan palamista kiinni ritilöihin ja pariloihin. Samoin öljyiset marinadit voivat valua polttimien päälle ja aiheuttavat tarpeeksi tonta liekin leimahtelua tai jopa rasvapalon. 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 raaka marinoinnista jäänyttä ma-rinadia valmiiden ruokien marinoimiseen.

Koska tällöin 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. Muista esilämmittää grilli riittävän kuumaksi.
2. Puhdista grillausritilät ja -parilat ennen ruokien lisäämistä grilliin.
3. Sivele grillausala ja grillattava ruoka öljyllä ennen grilliin laittoa.
4. Älä käännä grillattavia ruokia liian nopeasti, an-nan niiden paistopinnan valmistua kunnolla.

## Grillausopas lämpötiloihin

Alla listattuna ohjeelliset grillausajat ja lämpötilat useimmille raaka-aineille. Tuuli, vesisade, ulkoilman lämpötila ja grillin puhtaus voivat vaikuttaa grillausaikaan.



### Nauta

| Ainesosa                   | Paksuus / bol | Grillausmenetelmä                         | Grillausaika                        |
|----------------------------|---------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| Sisä- / ulkofileepihvi     | n. 2 cm       | Suora korkea lämpö                        | 2,5 – 3,5 min / puoli               |
| Sisä- / ulkofileepihvi     | n. 5 cm       | Suora korkea lämpö<br>Epäsuora keskilämpö | 2,5 min / puoli<br>8 – 10 minuta    |
| Kokonainen sisäfilee       | 1,5 kg        | Suora korkea lämpö<br>Epäsuora keskilämpö | 3 min / puoli<br>20 – 30 minuta     |
| Paisti                     | 1,5 kg        | Suora keskilämpö<br>Epäsuora keskilämpö   | 3 – 4 min / puoli<br>30 – 40 minuta |
| Hampurilaispihvi           | n. 2 cm       | Suora korkea lämpö                        | 2 – 3 min / puoli                   |
| Sisälämpötila              |               |                                           |                                     |
| Raaka – mala raaka         |               | 47 – 51 °C                                |                                     |
| Srednji                    |               | 52 – 58 °C                                |                                     |
| Mala klobučina - klobučina |               | 59 – 66 °C                                |                                     |



### Porsas

| Ainesosa             | Paksuus / bol | Grillausmenetelmä                         | Grillausaika                          |
|----------------------|---------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|
| Fileepihvi, kyljys   | n. 2 cm       | Suora korkea lämpö                        | 2 – 2,5 min / puoli                   |
| Sisäfilee            | br. 600 g     | Suora korkea lämpö<br>Epäsuora keskilämpö | 3 min / puoli<br>20 – 30 minuta       |
| Grilliki / rebarca   | 1,5 kg        | Epäsuora keskilämpö<br>Suora korkea lämpö | 60 – 90 minuta<br>4 min / puoli       |
| Kasslerpihvi         | br. 3 cm      | Suora keskilämpö<br>Epäsuora keskilämpö   | 2,5 – 3 min / puoli<br>15 – 20 minuta |
| Raaka-makkara        | br. 400 g     | Suora matala lämpö                        | 2 – 3 min / puoli                     |
| Sisälämpötila        |               |                                           |                                       |
| Kipsä filee          |               | 65 – 70 °C                                |                                       |
| Kipsä muut ainesosat |               | 65 – 70 °C                                |                                       |



## Kana i kalkkuna

FI

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



## Kala

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



## Vihannekset

| Ainesosa        | Paksuus / bol | Grillausmenetelmä                       | Grillausaika                   |
|-----------------|---------------|-----------------------------------------|--------------------------------|
| Kipsä maissi    |               | Suora keskilämpö                        | 6 minuta                       |
| Tomaatti        |               | Suora keskilämpö                        | 6 min / puoli                  |
| Parsa           |               | Suora keskilämpö                        | 3 – 5 minuta                   |
| Perunaviipaleet |               | Suora keskilämpö<br>Epäsuora keskilämpö | 5 – 8 minuta<br>10 – 15 minuta |
| Raaka peruna    |               | Epäsuora keskilämpö                     | 45 – 60 minuta                 |

# 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. Tee seuraavat puhdistustoimenpiteet jokaisen käyttökerran jälkeen.

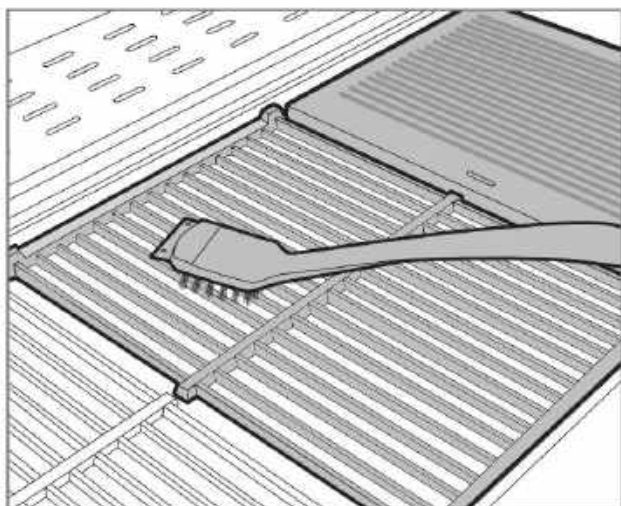
## Grillausritilät ja -parilat

Jos grillausritilöihin / -pariloihin on jäänyt ruokaa tai marinadeja kiinni niin toimi seuraavalla tavalla:

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista irtoruoka ja rasva pois pinnoilta esim. talouspaperilla.
3. Sytytä grilli ohjeiden mukaan ja säädä polttimet -teholle.
4. Sulje kansi ja anna grillin kuhajta 5-10 minuta.
5. Sammuta grilli ja avaa kansi.
6. Anna grillin jäähtyä noin 10 minuuttia.
7. Harjaa palanut ruoka ja lika pois grilleihin tarkoitettulla puhdistusharjalla (A).
8. Öljyä puhdistetut grillausritilät ja -parilat ruokaöljyllä esim. talouspaperilla tai grillisudilla.



Älä käytä puhdistukseen hitsauskäyttöön tarkoitettua teräsharjaa, se voi rikkoa grillin pinnat. Tällaisen teräsharjan aiheuttamat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.



## Rasvapelti ja -kuppi

Yleisimmin rasvapalojen syy on likainen rasvapelti.

Mikäli rasvapellillä tai -kupissa näkyy ruuan paloja tai marinadeja, rasvapelti on heti puhdistettava seuraavalla tavalla. Rasvapellille ei saa jäädä rasvalammikoita.

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista rasvapelti / -kuppi grillistä.
3. Kaavi irtoruoka ja rasva pois hyödyntämällä grillin puhdistusharjan kaavinosa tai muovilastaa.
4. Pese rasvapelti / -kuppi miedolla astianpesuaineella.
5. Kuivaa ja aseta puhdistettu rasvapelti / -kuppi takaisin grilliin.



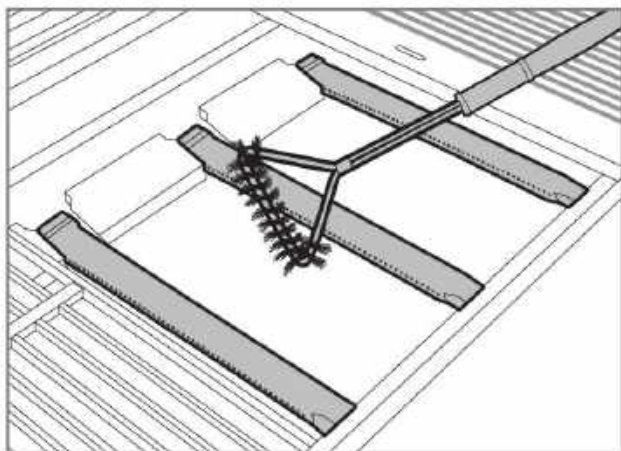
Voit helpottaa puhdistusta käyttämällä rasvapellin päällä foliota, joka kerää ylimääräisen ruuan ja rasvan. Puhdistessa poistat vain likaisen folion.

## Polttimet

Grillin polttimet ovat grillin toiminnan ja kuumenemisen kannalta tärkeimmät, joten niiden puhtaus ja kunto on tarkistettava säännöllisesti. Polttimet ovat irrotettava ja tarkistettava vähintään kaksi kertaa

vuodessa, varsinkin keväällä talvisäilytyksen jälkeen, tai muun pitkän säilytyksen jälkeen. Polttimien pienet reiät houkuttelevat hyönteisiä ja hämähäkkejä tekemään pesiä polttimiin. Nämä tukokset aiheuttavat epätasaisen ja epäpuhtaan liekin. Tukokset voivat aiheuttaa liekin palamisen kaasuputken ulkopuolella, joka taas vahingoittaa vakavasti grilliä. Polttimien puhdistus tapahtuu seuraavasti:

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista grillausritilät / -parilat ja lämmönjakolevyt.
3. Irrota poltin pois tulilaatikosta avaamalla kiinnitysruuvi.  
Kiinnitysruuvi sijaitsee normaalisti polttimien peräpäädyssä.
4. Muutamissa grillimalleissa polttimien irrottaminen vaatii grillin takalevyt poistamista.
5. Osasta grillimalleja, puhdistus onnistuu helposti myös polttimien ollessa paikoillaan. Tärkeintä on päästä käsiksi kaikkiin pieniin kaasureikiin.
6. Käytä polttimien pintojen puhdistukseen grillien messinkistä puhdistusharjaa.
7. Varmista että polttimien reiät ovat avoinna ja puhtaat. Apuna voit käyttää esim. ohutta rauta-lankaa.
8. Jos poltin on vahingoittunut ja tai pahasti ruostunut, vaihda se uuteen välittömästi.
9. Tarkista samalla, että venttiilin suutin on puhdas ja ehjä.
10. Asenna puhdistetut polttimet takaisin.



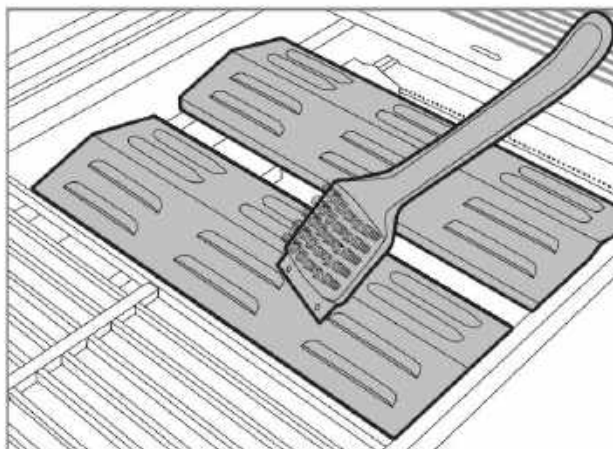
## Lämmönjakolevyt

Lämmönjakolevyt levittävät lämmön tasaisesti grillilaualle. Lämmönjakolevyjen pintaan kerätty myös ruuan jamiä ja marinadeja. Likaiset lämmönjakolevyt heikentävät grillin tehoa. Puhdista lämmönjakolevyt seuraavalla tavalla:

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista lämmönjakolevyt grillistä.
3. Kaavi lämmönjakolevyjen pinnasta ylimääräinen ruoka pois puhdistusharjan kaavinosaalla tai muovilastalla.
4. Harjaa lopuksi loput liat pois grillaukseen tarkoitettulla messinkisellä puhdistusharjalla.
5. Voit myös halutessasi pestä lämmönjakolevyt tiskialtaassa miedolla astianpesuaineella.
6. Kuivaa ja aseta puhdistetut lämmönjakolevyt takaisin grilliin.



Älä pese lämmönjakolevyjä astianpesukoneessa.



## Više roštiljanja

Grillissä on edellä mainittujen osien lisäksi paljon muita teräsosia, jotka täytyy myös puhdistaa säännöllisesti.

Näihin osiin voi hyödyntää seuraavia yleisohjeita:

1. Puhdista grillin teräsosat Mustang grillin puhdis-tusnesteellä, Mustang rosterin puhdistusnesteellä tai miedolla astianpesuaineella ja puhdistus-liinalla.
2. Muista kuivata puhdistetut osat huolellisesti.
3. Ohjauspaneelit ja varoitustekstipintojen puhdis-tukseen ei saa käyttää pesuaineita, koska ne voi irrottaa tekstiit tai muut turvamerkinnt.
4. Puhdista kaikki grillin ulkopinnat vähintään kolme kertaa vuodessa, jotta lika ei pääse pintty-mään pintoihin.
5. Testaa aina uuden puhdistusaineen soveltuvuutta huomaamattomaan kohtaan.



Kloori ja suola saattavat aiheuttaa grillin ruostumista. Joten jos grillin käyttöpaik-ka on meren tai uima-altaan välittömässä läheisyydessä, on grillin puhdistus tehtävä viikoittain.

## Puuosien puhdistus

Jos grillissä on puuosia, ne tulee puhdistaa ja huoltaa seuraavalla tavalla:

1. Puhdista kaikki puuosat säännöllisesti pyyhkimällä ne kostealla liinalla sekä miedolla saippuavesiseoksella.
2. Kuivaa puhdistetut pinnat huolellisesti.
3. Käsittele puuosat yleisesti kaupoissa myytävällä, ulkokalusteille tarkoitettulla, värittömällä puuöl-jyllä vähintään kaksi kertaa vuodessa. Käsitteilyllä ehkäistään puuosien kuivuminen ja halkeilu.
4. Ennen varsinaista käyttöä kokeile puuöljyä ja muita hoitoaineita ensin pienelle alueelle huo-maamattomaan paikkaan varmistaaksesi niiden soveltuvuus. Noudata aina aineiden valmistajan ohjeita puuosien käsittelyssä.

## Varastointi

Katso nämä ohjeet, kun pidät pidemmän tauon grilla-uksessa 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. Sytytä grilli i anna lämmitä noin 15 minuuttia, jolloin kaikki teräsosat ovat kuivuneet.
3. Anna peče na roštilju.
4. Varmista, että kaikki grillausritilät / -parilat ovat öljytyt.
5. Jos grilli varastoidaan ulkona, irrota grillistä polt-timet, ritilät, parilat, lämmitysritilä ja lämmönja-kolevyt. Nämä osat täytyy varastoida kuivassa ja lämpimässä tilassa. Nämä osat on syytä kääriä yksittäin esim. sanomalehteen, jotta osat eivät naarmuta pintoja.
6. Irrota matalapainesäädin kaasupullostasta.
7. Säilytä kaasupulloa aina ulkona ja varmista, että kaasupullo ei pääse altistumaan kuumuudelle tai auringonpaisteelle.
8. Ulkona säilyttäessä grillin päälle kannattaa hankkia laadukas suojapeite, joka peittää grillin alas saakka. Muista varmistaa, että ilma pääsee kiertämään myös peitteen alla.



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

# Vianmääritys

FI

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                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Kaasua ei virtaa                                               | Matalapainesäädin na kiinni                                         | Avaa kaasuntulo paineensäätimen säätimestä                                  |
|                                                                | Matalapainesäädin ei ole kunnolla kiinni kaasupullossa              | Irrota matalapainesäädin ja laita se uudelleen huolellisesti kiinni         |
|                                                                | Kaasuletku tai paineensäädin on viallinen                           | Vaihda kaasuletku tai paineensäädin ja tee vuototesti                       |
| Poltin ei syty paristotoimisella piezola                       | Paristo on loppunut tai sitä ei ole asennettu                       | Vaihda župnik                                                               |
|                                                                | Sytyttimen johdot ovat irronneet tai ne on kytketty väärin          | Tarkista liitännät ja kytke johdot uudestaan                                |
|                                                                | Sytytin na viallinen                                                | Vaihda sytytin                                                              |
| Poltin ei syty tulitikulla tai sytyttimellä                    | Polttimen reiät ovat tukossa                                        | Puhdista polttimet ohjeiden mukaan                                          |
|                                                                | Polttimet eivät ole kunnolla kiinni venttiileissä                   | Tarkista polttimien asennus ja kunto                                        |
| Grilli ei lämpene kunnolla                                     | Polttimien ilmanotto na estynyt                                     | Tarkista ja puhdista polttimet                                              |
|                                                                | Kaasua je na ivici zemlje                                           | Vaihda kaasupullo uuteen                                                    |
|                                                                | Kaasuntulo na estynyt                                               | Tarkista että kaasuletku on ehjä ja ei ole mutkalla                         |
| Liekki on epätasainen tai palaa täysin keltaisena tai savuttaa | Polttimet eivät saa tarpeeksi ilmaa                                 | Puhdista polttimet ohjeiden mukaan                                          |
|                                                                | Polttimien pinnassa on jämähtä-nyttä ruokaa, suolaa tai marina-deja | Puhdista polttimet ohjeiden mukaan                                          |
| Runsaasti liekin leimahtelua tai liian korkea lämpötila        | Liian paljon rasvaa ja marinadeja ruuan pinnassa                    | Pyyhi ylimääräinen rasva pois                                               |
|                                                                | Lämmönjakolevyt tai rasvapelti on liian likainen                    | Puhdista lämmönjakolevyt tai rasvapelti ylimääräisestä ruuasta tai rasvasta |
| Liekki ei pysy päällä                                          | Liian kova tuuli                                                    | Siirrä grilli tuulelta suojaan                                              |
|                                                                | Kaasu je na vahissä                                                 | Vaihda kaasupullo                                                           |
| Liekkejä näkyy polttimien ulkopuolella                         | Tukoksia poltimissa                                                 | Tarkista ja puhdista polttimet                                              |
|                                                                | Kova tuuli                                                          | Siirrä grilli tuulelta suojaan                                              |
| Paineensäädin surisee / humisee                                | Kuuma ulkolämpötila                                                 | Ei aiheuta toimenpiteitä. Ohimenevä tilanne                                 |
|                                                                | Täysi kaasupullo                                                    |                                                                             |

# Takuu

Tällä Mustang kaasugrillillä on 10 vuoden valmistus- i  
materiaalitakuu. Tarkista ajantasaist takuuehdot verk-kosivuillamme

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

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

FI



SV Monterings- och bruksanvisning

---

# Dobrodošli s dolaskom

## Mustangs roštilj

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 vän-ner  
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 je još jedna robna marka kao finški Tam-mer Brands  
Oy. Mustang ima sve uvjete, uvjete i rezerve kao što su 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 most  
moderna produkterna. Mustang är alltså det enda varumärket  
som du behöver för

jako lijepo roštiljam.

### Kundtjänst

Tammer Brands Oy, tel.  
+358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tammerfors, FINSKA

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954



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

Följ oss i de sociala medierna



mustanggrill

# Ulaganje u unutrašnjost

SV

Monteringsanvisningarna ..... 3

Innan montering ..... 5

Säkerhetsanvisningar och varningar ..... 58

Att placera grillen ..... 58

Säkerhetsanvisningar för gas ..... 58

Allmänna säkerhetsanvisningar ..... 59

Anslutning av gasen till grillen ..... 60

Informacje o benzynu ..... 60

Att installera gasslangen ..... 60

Att installera lågtrycksreglaget ..... 61

Att utföra läckagetestet ..... 61

Användning av grillen ..... 62

Åtgärder innan den första användningen ..... Åtgärder före varje användning

..... 62

Att tända brännare med piezo-tändning ..... 63

Att tända brännarna med en tändsticka eller en tändare med långt skaft ..... 63

Att tända brännaren i sidokokaren ..... 63

Att stänga av brännaren ..... 64

Kontrollernas läge ..... 64

Att kontrollera lågor ..... 64

Lågorna drar ..... 64

Lågorna flamar upp ..... 64

---

## Säkerhetsanvisningar och varningar

När du använder grillen är du skyldig att noggrant läsa och observera varningar och säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen innan du använder grillen. Den här grillen är CE-märkt i enlighet med de existerande bestämmelserna.

Utvrđivanje stezanja:



UPOZORENJE!



OBS!

### Att placera grillen



Grillen är avsedd endast för användning utomhus och får aldrig användas inomhus ili 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.
- Säkerställ att det finns minst en meter av ledigt utrymme åt varje håll omkring och ovanför grillen.
- Säkerställ att det finns en släckningsfilt / släckare samt en Första hjälpen-förpackning i närheten av grillen.
- Grillen får inte placeras på eller i närheten av ett ömtåligt underlag eftersom fett och marinader kan stänka ili rinna vid normal användning.
- Säkerställ att både grillen och gasflaskan är placerade på en horisontell yta.

### Säkerhetsanvisningar för gas



Endast sådana underhållstjänsteleverantörer som har en ackreditering för underhåll av gasolapparater får underhålla och justera grillens huvudventiler, munstycken samt gasventiler. Se avsnitt som ska observeras nedan.

- Stäng gasmatningen alltid efter användningen samt lösgör lågtrycksreglage från flaskan.
- Hantera gasolbehållare varsamt, fäll eller låt den inte stöta på något. Gasolbehållaren får aldrig förvaras på en plats där temperaturen överstiger +50 °C.
- Kontrollera gasslangens skick alltid före användning.
- Utför regelbundet ett läckagetest enligt anvisningar. Läckagetestet ska utföras i synnerhet alltid när grillen har varit ur bruk i en lång tid eller när du har bytt gasflaskan, tryckregulatorn eller slangen.
- Om du känner en stark gasluk, stäng gasmatningen omedelbart och ställ alla kontroller i OFF-läge. Efter det öppna grillens lock och utför läckagetest och reparera anslutningarna. Om du inte hittar ett fel, contacta underhållstjänsteleverantören ili försäljarbutiken.
- Testa aldrig gasläckage med öppen eld.
- Ta inte gasslangen ili lågtrycksreglage gubitak när grillen används.

## Allmänna säkerhetsanvisningar



Att använda grillen för något annat än det som den är avsedd för kan leda till farliga situationer och även småändringar i grillens konstruktion är helt förbjudna. Se avsnitt som ska observeras nedan.

- Följ monteringsanvisningarna noggrant och promatrač att man inte får underlåta att fästa de-larna. Om man inte följer monteringsanvisning-arna eller inte fäster alla delar kan det uppstå problem i användningen. Användaren ansvarar för grillens lämpliga montering.
- Läs bruksanvisningarna innan du använder grillen och förvara dem för kommande behov.
- Grillen blir het under användningen så att var extra uppmärksam om det finns barn, äldre personer eller husdjur i närheten.
- Grillen ska aldrig placeras i omedelbar närhet av lättantändliga material, vätskor ili gasflaskor som inte är anslutna till grillen.
- Luta dig aldrig över grillen då du tänder den.
- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Flytta inte grillen när den används.
- Kom ihåg att använda värmetåliga grillhandskar kad koristite roštilj.
- Se till att grillens botten, stålbrännare, värme-fördelningsplattor och brännare är rena från fett och marinader.
- Använd aldrig grillen om den inte fungerar ispravan.
- Låt inte barnen att använda grillen.
- Alkohol, reseptbelagda läkemedel och rusmedel av alla slag kan påverka användarens förmåga att använda grillen på ett tryggt och regelrätt sätt.

SV

# Anslutning av gasen till grillen

## Informacije o benzinu

SV

Innan du kan ta grillen i bruk ska du skaffa en gasolflaska, en lågtrycksreglage samt en gasslang. Dessa delar ingår inte i leveransen.

Gasol är en väldigt lättantändlig petroleumbaserad ingrediens som förvaras komprimerad i en gasolflaska. Gasolflaskor finns i storlekar mellan 5 kg - 11 kg. Kontrollera att flaskan som du har köpt inte är trasig eller rostig och att flaskans ventil inte är skadad. Transporte-ra gasolflaskan alltid upprätt och se till att den sitter fast ordentligt. Gasolflaskan i hushållsbruk ska ha en visokostighet på 615 mm i diameter och 310 mm i höjd.

Gasen leds från flaskan till grillen med hjälp av lågtrycksreglage och en slang. Tack vare lågtrycksreglagen strömmar gasen jämnt till grillen.



Tryckregulatorn som ansluts till flaskan får inte vara justerbar och användningstrycket i regulator måste vara 30 mbar.



Duljina plina za visoku visinu od 1,2 metra i visoka visina gornje cijevi od 10 mm u omkretima (Obs. Högst 8 mm u Švedskoj).



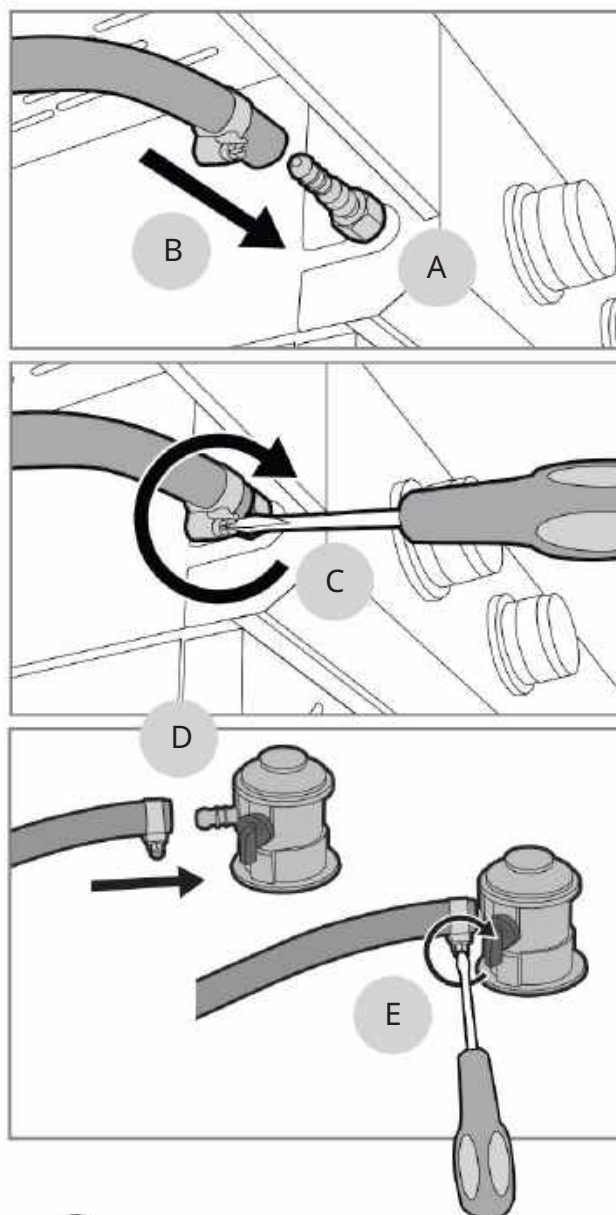
Isprobajte varijantu koja je uključena u standard EN16129. I tryckreglaget är användningstrycket utmärkt i enlighet med normaltrycket 29 mbar.



Gasslangen ska varijanta je uključena u standard EN16436.

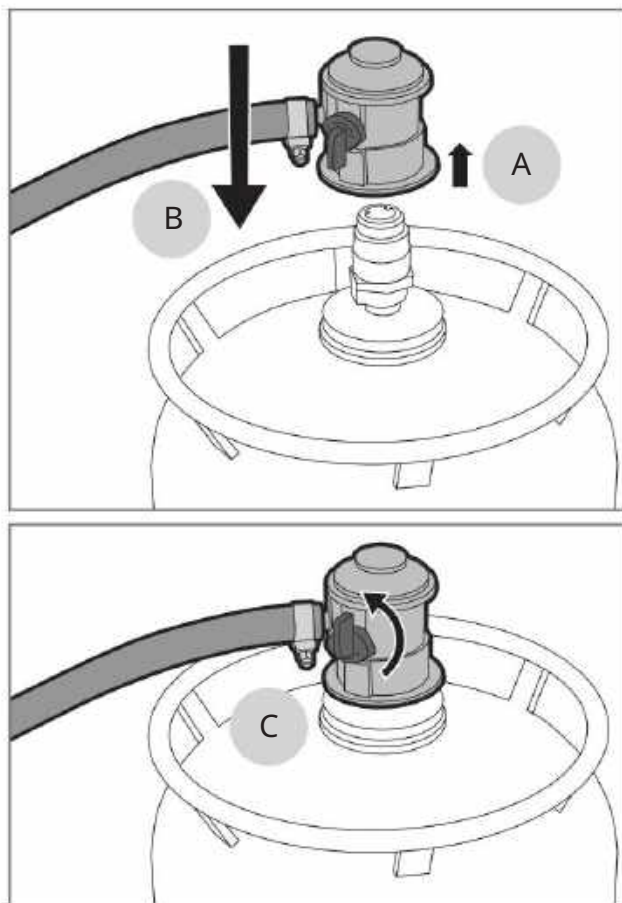
## Att installera plinskiv pumpi

1. Kontrollera gasslangens skick.
2. Säkerställ att alla grillens regleringsknappar är i OFF-läge.
3. Säkerställ att grillens slangnippel är ordentligt fast (A).
4. Tryck gasslangen till slangnippeln så långt och tätt som möjligt (B).
5. Spänn slangen fast i grillens slangnippel med en slangklämma (C).
6. Tryck gasslangens andra ända i slangnippeln i lågtrycksreglaget (D).
7. Spänn slangen fast i lågtrycksreglets slangnippel med en slangklämma (E).



## Att installera lågtrycksreglaget

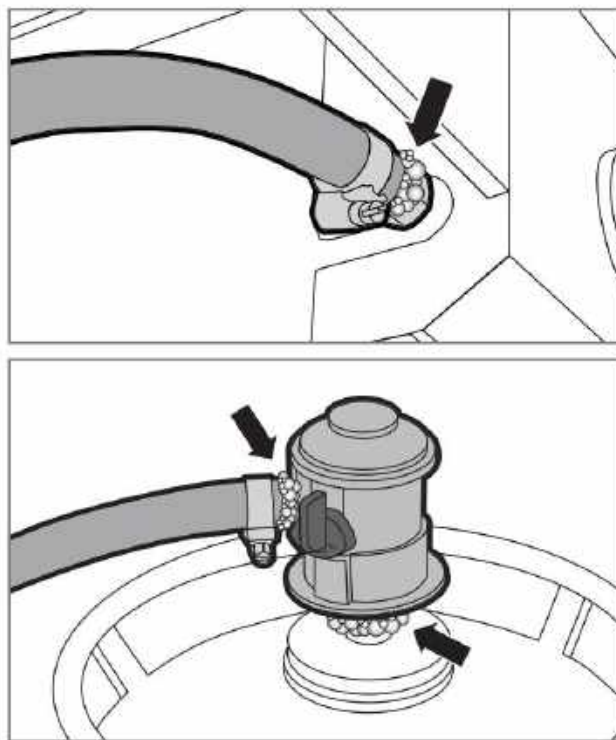
1. Kontrollera lågtrycksreglets skick.
2. Fäst lågtrycksreglaget till flaskan genom att dra låsringen uppåt (A) och samtidigt trycka på reglaget in i gasflaskan (B).
3. Kontrollera att den håller genom att dra reglaget teško podignut.
4. Öppna gasmatningen långsamt med reglaget så pokušati sustići (C).



4. Kontrollera noggrant om någonstans bildas bubblor. Bubblorna visar gasläckagen.
5. Om bubblor bildas, bryt gasmatningen omedelbart och spänn anslutningar där där bubblor bildas.
6. Om bubblor bildas i mitten av slangen eller i plinska flaša biti podijeljena.
7. Öppna gasmatningen och gör läckagetestet på sada
8. Skölj tvållösningen bort med rent vatten för att predgrađe, odgoj i obrazovanje.



Använd inte grillen om du inte kan reparera gasläckagen. I så fall lossa tryckreglaget från gasflaskan och kontakta underhållstjänste-leverantören/försäljarbutiken.



## Att utföra läckagetestet

Läckagetestet måste utföras alltid när en ny gasolflaska, tryckregulator ili gasslang byts. Testet ska göras även regelbundet årligen och särskilt efter längre förvaringsperioder. Utför läckagetestet enligt anvisningarna nedan:

1. Öppna grillens lock och säkerställ att varje brännarens kontroll är i OFF-läge.
2. Pravilo otvaranja/zatvaranja.
3. Vät alla ventiler, slanganslutningar, reglets fästningar, gasflaskans anslutningar och svets-fogar med tvållösning (30 % diskmedel eller flytande tvål och 70 % vatten). Vätningen kan göras antingen genom att borsta eller med en sprayflaska.

# Upotreba roštilja

SV

## Åtgärder innan den första användningen

Efter läckagetestet måste man bränna bort fabriks lagerfett innan grillen är redo att användas. Lagerfettet bränns enligt anvisningarna nedan:

1. Öppna grillens lock och tänd alla brännare enligt anvisningarna.
2. Ställ brännarna i minuter  -effekt och låt dem brinna i 5 med öppet lock.
3. Stäng medaljon och låt brännarna brinna ännu 10 minutni ućin .
4. Vrid brännarna i OFF-läge och stäng gasinmatning.
5. Låt grillen svalna i 15 minuter.
6. Rengör grillens halster och galler med rengö-ringsborste.
7. Olja grillens halster och galler med matolja.



När lagerfett bränns bort kan grillen avge obehaglig rök. Det är normalt och röken försvinner när lagerfettet har förbränts.

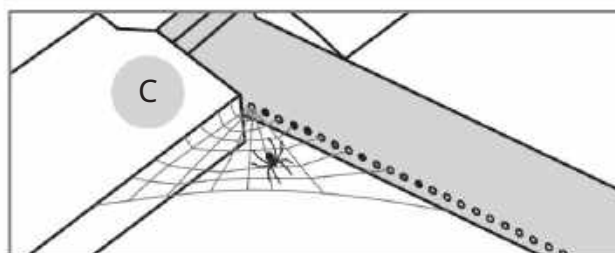
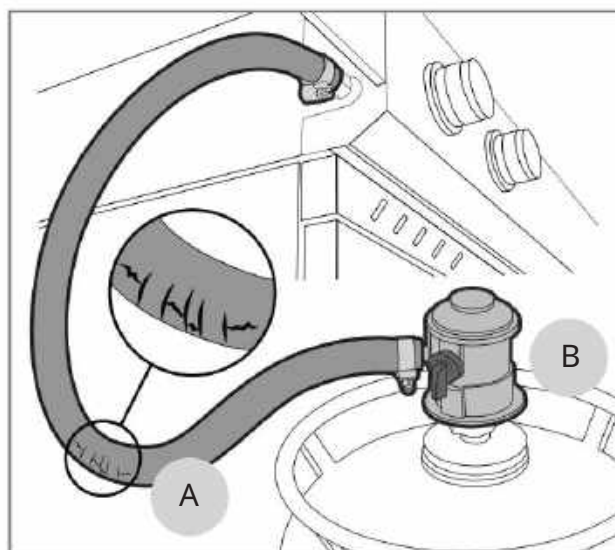
## Åtgärder före varje användning

En trygg och regelrätt användning av grillen förutsätter några kontroller före varje användning. Gå noggrant igenom kontrollistan som finns nedan:

1. Säkerställ att grillen är rätt placerad och att det inte finns lättantändliga material eller lösningar i närheten av den.
2. Kontrollera att det inte finns sprickor eller revor i gasslangen (A).
3. Kontrollera att lågtrycksregulatorn är ordentligt brzo (B).
4. Kontrollera att grillens botten, fettplåt, värme-delningsplattor och brännare är rena från fett och marinader. På så sätt förhindrar du upp-komst av fettbränder.
5. Kontrollera att brännarens hål inte är täckta av insektbon eller spindelväv (C).
6. Kontrollera att borst från grillborstar inte har fastnat i grillgaller ili -halstrar.



Använd inte grillen om gasslangen har skador eller delar fattas.



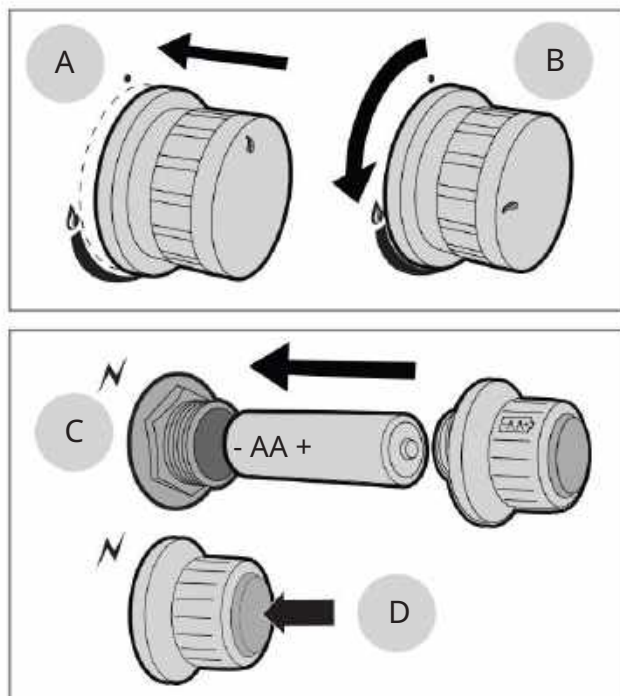
## Att tända brännare med piezo-tändning

I huvudsak tänds brännarna antingen med piezo-tändning som är integrerad i kontrollknappen ili batterid-riven piezo. Varje brännare har sin egen kontrollknapp.

Tändning utförs med kontrollknappen med blix figur. Tänd brännaren enligt följande anvisningar:

1. Öppna rešetkasta brava.
2. Öppna gasinmatning med lågtrycksreglage.
3. Pokušajte brännarens kontrollknapp i botten (A) i sväng den till -läget (B). Piezo-tändning som är integrerad i kontrollknappen tänder brännaren.
4. Ako imate piezo (C) pogon na bateriju i grillen, kontrolier batterija je na mojim pločama i ako ih instalirate. Tryck piezo-knappen i botten (D) do grillens brännare tänds.
5. Justera brännarens låga till lämplig effekt på skalan mellan och.
6. När den första brännaren har tänts kan man tända resten av brännarna i ordning genom att vrida på reglerknappen motsols till -effekt.
7. Justera brännarnas lågor till lämplig effekt mellan i

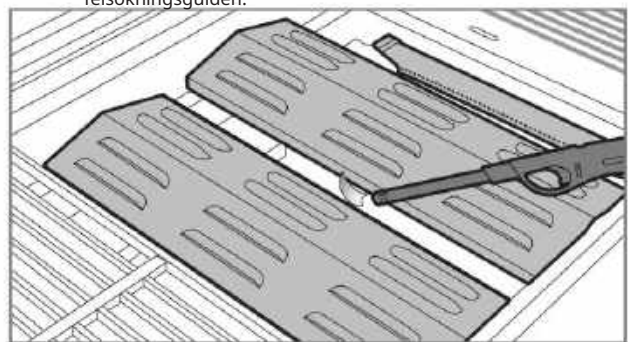
**i** Om brännaren inte tänds vrid på regelknappen i OFF-läge och vänta i fem minuter innan du försöker att tända den på nytt. Om du inte lyckas att tända brännaren med piezo-tändaren kan du försöka tända brännaren med en lång tändsticka eller en tändare med långt skaft.



## Att tända brännarna med en tändsticka eller en tändare med långt skaft

1. Öppna rešetkasta brava.
2. Öppna gasinmatning med lågtrycksreglage.
3. Tänd en lång tändsticka ili tändare med långt skaft.
4. Tryck brännarens kontrollknapp och sväng den till -läget.
5. Ställ den långa tändstickan eller tändaren med långt skaft på cirka 1 cm avstånd från brännaren.
6. När den första brännaren har tänts kan man tända resten av brännarna i ordning genom att vrida på reglerknappen motsols på skalan mellan och.

**i** Om brännaren inte tänds inom fem sekunder vrid på regelknappen i OFF-läge och försök att hitta en lösning med felsökningsguiden.



## Att tända brännaren i sidokokaren

1. Öppna medaljon på sidokokaren.
2. Tryck brännarens kontrollknapp och vrid den till -läget. Piezo-tändning som är integrerad i kontrollknappen tänder brännaren.
3. Om det finns en batteridrivna piezo i grillen, tryck piezo-knappen i botten tills grillens brännare tänds.
4. Justera brännarens låga till lämplig effekt på skalan mellan och.

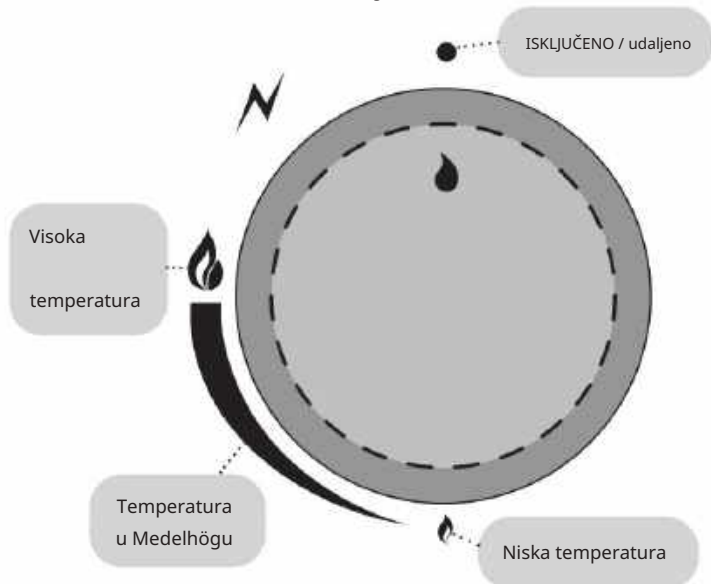
**i** Om brännaren inte tänds vrid på regelknappen i OFF-läge och vänta i fem minuter innan du försöker att tända den på nytt. Om du inte lyckas att tända brännaren med piezo-tändaren kan du försöka tända brännaren med en lång tändsticka eller en tändare med långt skaft.

## Att stänga av brännaren

1. Stäng av gasinmatningen med lågtrycksreglage för att säkerställa att det inte finns gas kvar i grillen eller gasslangen.
2. Vrid kontrollknapparna i OFF-läget.
3. Stavite medaljon na roštilj.
4. Lossa tryckregulatorn från gasflaskan.

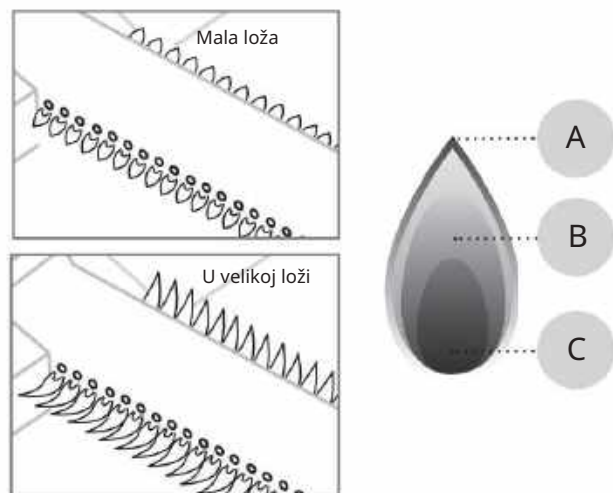
SV

## Kontrolirana lokacija



## Att kontrollera lågor

Kontrollera lågan alltid när du tänd grillen. Brännarna har färdigt justerats i fabriken på ett optimalt sätt men brännarens små hål lockar insekter att bygga bo och spindlar att väva nät i brännarna. När brännarna brinner ordentligt är endast lågornas spets ibland gula (A) och lågornas färg byter från ljus blå (B) till mörk blå (C) i nedåt riktning från spetsen.



**i** Om lågorna inte brinner ordentligt, kontroll-era och rengör brännaren. Om brännaren är skadad måste den bytas till en ny innan grillen används.

## Lågorna drar

I blåst väder kan vinden trycka lågorna bort från brännarna till luftintagsöppningar då lågorna brinner under kontrollpanelen. Det kan skada kontrollpanelen, regleringsknapparna och grillens ventiler. Att lågorna drar kan det orsaka obestämd ljud. Om du hör ovanligt brus eller buller utför följande åtgärder:

1. Stäng av gasinmatning med lågtrycksreglage.
2. Pokrenite sve kontrole i OFF-läget.
3. Öppna rešetkasta brava.
4. Lossa tryckregulatorn från gasflaskan.
5. Flytta grillen till en mer skyddad plats.

**i** Garantin täcker inte skador orsakade av att lågorna drar.

## Lågorna flammar upp

Det är vanligt att lågorna flammar upp lätt när gas-grillen används och det kan även öka smaken i maten.

Om lågorna flammar upp mycket ökar det grillens inre temperatur och ökar mängden fett som rinner av maten. Vilket ökar risken för fettbränder. Därför strävar man efter att förebygga uppflammande med åtgärder som tas i förhand:

1. Ta överflödigt fett bort från köttet före grillningen.
2. Sträva efter att tillreda köttbitar i rätt temperatur.
3. Säkerställ att det inte finns överflödigt fett eller matbitar på fettplåten.
4. Säkerställ att värmedelningsplattorna är rena av fett.
5. Grill med stängt lock alltid när det är möjligt.

**i** När du grillar med stängt lock hålls temperaturen i grillen jämnare och grillen använder mindre gas. Det stängda medaljon hjälper även att hålla fukten inne i grillen vilket förhindrar att maten torkar så lätt.

## Savjeti za Njyttigu

### Opći savjeti za roštiljanje

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

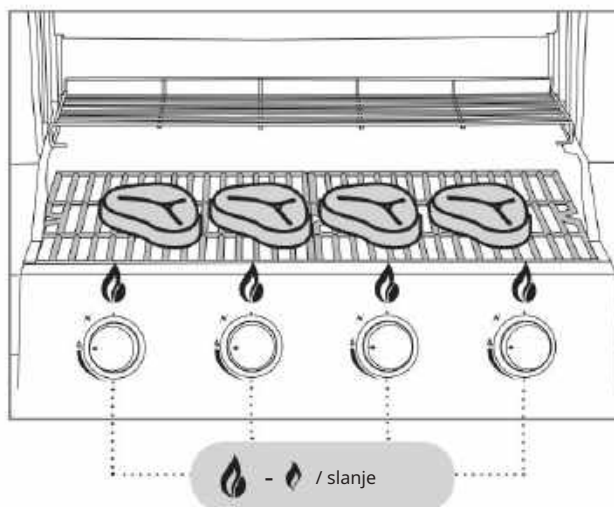
- Grillen ska värmas upp ordentligt. Om grillens halster och galler har värmts upp ordentligt hindrar det mat från att fastna och den bryner bättre.
- Använd inte smutsiga redskap. Gamla marina-der och matresster kan lätt fastna i galler och mat som grillas. Rengör grillens galler och halster alltid efter varje användning. På det sättet är de färdiga för nästa gång.
- Säkerställ att alla redskap, kryddor och marina-der samt kärl som behövs är i närheten innan du börjar grillningen.
- Grill med stängt lock så mycket som möjligt. När du grillar med stängt lock sjunker temperaturen i grillen inte i onödan och grillningen tar mindre tid.
- Sväng köttet så lite som möjligt, en gång racker. När maten får vara tillräckligt länge på grillhalstret / -gallret får den en vacker brun yta.
- Termometar 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 i / serverar det. När köttet drar sig jämnas temperaturen ut och lika mycket köttsaft rinner inte ut när du skär i köttet.

### Att grilla på direkt och indirekt värme

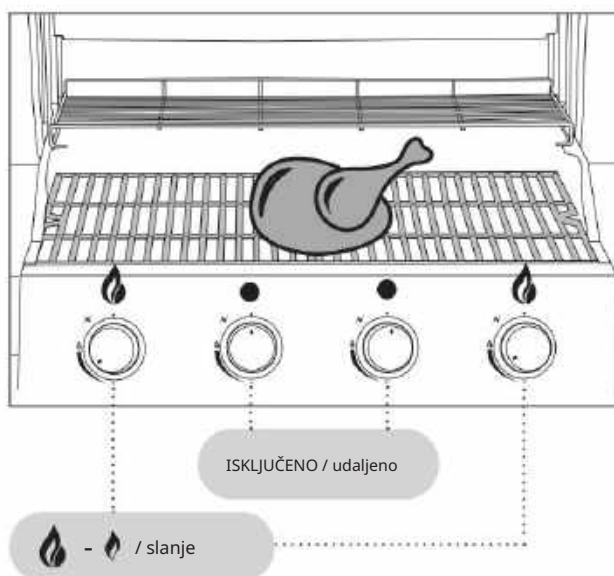
Med en gasgrill med flera brännare kan du grilla på direkt och indirekt värme. Huvudsakligen grillas mindre och mjukare mat på direkt värme. På indirekt värme grillas stor mat som kräver längre grillning såsom hela stekar, kycklingar och fiskar. Grillning på indirekt värme används även för att tillreda köttbitar som har brynts på direkt värme. Se nedan hur kan du grilla på direkt och indirekt värme.

SV

### Instalacije za pečenje na roštilju izravno u värme



### Instalacija za pečenje na roštilju na indirektnoj värme



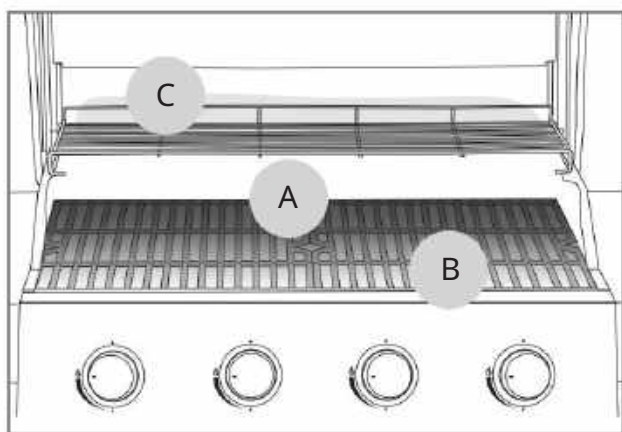
## Stekytans värmezoner

Tradicionella i najvažnija plinska brännarna (Rör- / flatbrännare) ger stekytan en ojämn värme. Det lönar sig att snarare se det som en egenskap än som problem. En allmän regel kan vara att baksidan av grillen (A) är hetare än framsidan (B). Att framsidan är svalare beror på ett så kallad venturirör som fäster i brännaren.

I venturiröret blandas gasen upp med luften som en blandning som lämpar sig för bränning. Lågan brinner inte i venturiröret.

Mustang har även sådana gasgrillmodeller där grillen sprider sig på ett jämnare sätt över stekytan. I sådana grillar utnyttjas U-brännare eller separata brännare vars venturirörstrukturen ligger i mitten av brännaren till skillnad till de vanliga grillarna. Med en sådan lösning brinner lågan även på framsidan av brännaren.

Värmegallret (C) i baksidan av grillen är svalare så att där kan man hålla maten varm eller steka den långsamt på indirekt värme.



## Marinader

Det är mycket vanligt att använda marinader i grillning. Marinadernas syfte är att ge grillmaten den önskade smaken. Ändå får marinader maten att bränna sig fast i gallren eller halstren. Samtidigt kan oljiga marinader rinna på brännarna och få lågorna flamma upp onödigt eller till och med leda till fettbrand. Med dessa tips minskar du problem som orsakas av marinader:

1. Sträva efter att torka överflödiga marinad bort från maten innan du sätter maten i grillen.
2. Om du tillsätter marinad under grillningen använd alltid grillborste. Marinader får inte hällas över maten direkt från flaskan.
3. Hellre använd torrmarinader under grillningen.



Använd inte marinad som blev över när du marinerade rå mat för att marinera stekt mat. Eftersom då kan bakterier från det råa köttet sprida sig till den färdiga maten.

## Att förhindra maten att fastna

Det är ett välbekant fenomen för grillare att maten fastnar i grillgallren / -halstrar. Här finns några tips som hjälper dig att undvika det:

1. Kom ihåg att förvärma grillen till lämplig värme.
2. Rengör grillgallren och -halstrar innan du lägger mat i grillen.
3. Pensla grillen och maten med olja innan grillning.
4. Vänd inte maten för snabbt utan låt den brynas ordentligt.

## Grillningsguide om temperaturer

Nedan finns en popis över vägledande anvisningar hur länge och i vilken temperatura de vanligaste ingredienserna grill-las. Vjetar, vladavina, temperatura utomhus och grillens renlighet kan påverka tillredningstiden.



### Ne

| Sastojci                 | Tjocklek / vikt | Metoda roštiljanja                                                | Roštiljanje                             |
|--------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Entrecôte /ytterfilébiff | cca 2 cm        | Izravno visoka toplina                                            | 2,5 – 3,5 min. / stranica               |
| Entrecôte /ytterfilébiff | cca 5 cm        | Izravno visoka toplina<br>Neizravna toplina među temperaturama    | 2,5 min / stranica<br>8 – 10 minuta     |
| U hel entrecôte          | cca 1,5 kg      | Izravno visoka toplina<br>Neizravna toplina među temperaturama    | 3 min. / stranica<br>20 – 30 minuta     |
| Stek                     | cca 1,5 kg      | Izravna toplina među tlom<br>Neizravna toplina među temperaturama | 3 – 4 min. / stranica<br>30 – 40 minuta |
| Hamburgerbiff            | cca 2 cm        | Izravno visoka toplina                                            | 2 – 3 min / stranica                    |
| Unutarnja temperatura    |                 |                                                                   |                                         |
| Röd – rosaröd            |                 | 47 – 51 °C                                                        |                                         |
| Srednji                  |                 | 52 – 58 °C                                                        |                                         |
| Välstekt - genomstekt    |                 | 59 – 66 °C                                                        |                                         |



### Gris

| Sastojci               | Tjocklek / vikt | Metoda roštiljanja                                                | Roštiljanje                               |
|------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Filébiff, kotlett      | cca 2 cm        | Izravno visoka toplina                                            | 2 – 2,5 min / stranica                    |
| Entrecôte              | cca 600 g       | Izravno visoka toplina<br>Neizravna toplina među temperaturama    | 3 min. / stranica<br>20 – 30 minuta       |
| Rebra / rebarca        | cca 1,5 kg      | Neizravna toplina među temperaturama<br>Izravno visoka toplina    | 60 – 90 minuta<br>4 min. / stranica       |
| Kassler                | cca 3 cm        | Izravna toplina među tlom<br>Neizravna toplina među temperaturama | 2,5 – 3 min. / stranica<br>15 – 20 minuta |
| Färskkorv              | cca 400 g       | Izravno niska toplina                                             | 2 – 3 min / stranica                      |
| Unutarnja temperatura  |                 |                                                                   |                                           |
| Färdig filé            |                 | 65 – 70 °C                                                        |                                           |
| Složene druge sastojke |                 | 65 – 70 °C                                                        |                                           |



## Kyckling i kalkon

SV

| Sastojci              | Tjocklek / vikt | Metoda rostilljanja                                               | Rostilljanje                    |
|-----------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Bröstfilé             | cca 200 g       | Izravna toplina među tlom                                         | 5 – 6 min / stranica            |
| Klubba                | cca 120 g       | Izravna toplina među tlom                                         | 5 – 6 min / stranica            |
| Vingar                | cca 500 g       | Izravna toplina među tlom<br>Neizravna toplina među temperaturama | 6 – 10 minuta<br>30 – 40 minuta |
| U klokanju            | cca 900 g       | Neizravna toplina među temperaturama                              | 60 – 75 minuta                  |
| Unutarnja temperatura |                 |                                                                   |                                 |
| Genomstekt            |                 | 75 °C                                                             |                                 |



## Fisk

| Sastojci              | Tjocklek / vikt | Metoda rostilljanja                  | Rostilljanje         |
|-----------------------|-----------------|--------------------------------------|----------------------|
| Tunn filé             | cca 200 g       | Izravna toplina među tlom            | 2 – 3 min / stranica |
| Tjock filé            | cca 120 g       | Izravna toplina među tlom            | 5 – 6 min / stranica |
| U ribu                | cca 500 g       | Neizravna toplina među temperaturama | 20 – 30 minuta       |
| Unutarnja temperatura |                 |                                      |                      |
| Rosa                  |                 | 45 – 50 °C                           |                      |
| Genomstekt            |                 | 55 – 60 °C                           |                      |



## Grönsaker

| Sastojci      | Tjocklek / vikt | Metoda rostilljanja                                               | Rostilljanje                   |
|---------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Mogen majs    |                 | Izravna toplina među tlom                                         | 6 minuta                       |
| Rajčica       |                 | Izravna toplina među tlom                                         | 6 min. / stranica              |
| Sparris       |                 | Izravna toplina među tlom                                         | 3 – 5 minuta                   |
| Potatisskivor |                 | Izravna toplina među tlom<br>Neizravna toplina među temperaturama | 5 – 8 minuta<br>10 – 15 minuta |
| Rå potatis    |                 | Neizravna toplina među temperaturama                              | 45 – 60 minuta                 |

# Rengöring och förvaring av grillen

Genom att rengöra och underhålla grillen regelbundet kan du förlänga grillens livslängd märkbart. Om grillen inte värmer upp ordentligt eller maten fastnar lätt i hal-stren har grillen inte rengjorts eller underhållits enligt anvisningarna. Vidta rengöringsåtgärder efter varje användning.

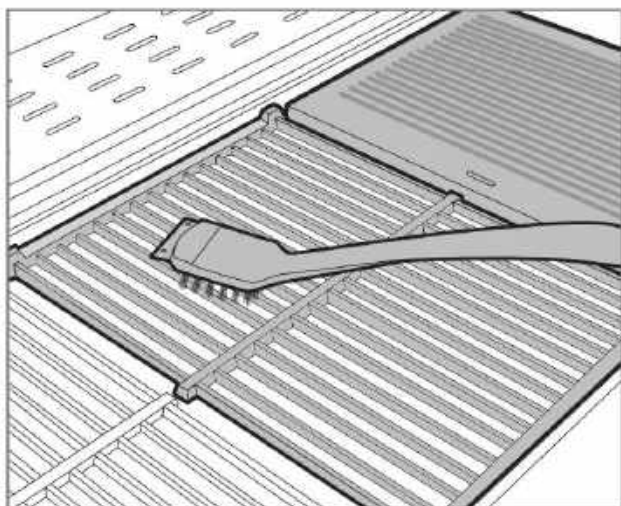
## Grillgallar och -halstrar

Om mat ili marinader har fastnat i grillgallar ili -halster gör så här:

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort matbitar och fett från ytor med t.ex. hushållspapper.
3. Tänd grillen enligt anvisningarna och justera brannarna na -učini.
4. Držati medaljon i peći na žaru do 5–10 minuta.
5. Stäng av grillen och öppna medaljon.
6. Låt grillen kyla av i ca 10 minuta.
7. Borsta bränd mat och smuts bort med en rengöringsborste (A) avsedd för grillen.
8. Applicera matolja på de rena grillgallren och -halstren med hushållspapper eller grillborste.



Använd aldrig en stålborste som är avsedd för svetsarbete för att rengöra grillen eftersom den kan skada grillens ytor. Garantin täcker inte skador orsakade av en sådan stålborste.



## Fettplåt i -behållare

Den vanligaste orsaken till fettbränder är en smutsig fettplåt. Om det syns matbitar eller marinader i fett-plåten eller -behållaren ska fettplåten rengöras på ett följande sätt. På fettplåten får det inte finnas några fettölar.

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort fettplåten / -behållaren från grillen.
3. Skopa bort matbitar och fett genom att använda skrapdelen i grillens rengöringsborste eller plastspatel.
4. Diska fettplåten / -behållaren med mildt diskmedel.
5. Torka fettplåten / -behållaren och ställ den tillbaka i grillen.



Du kan underlätta rengöringen genom att sätta folie som samlar in överskottsmat och fett på fettplåten. Då behöver du endast ta bort folien vid rengöring.

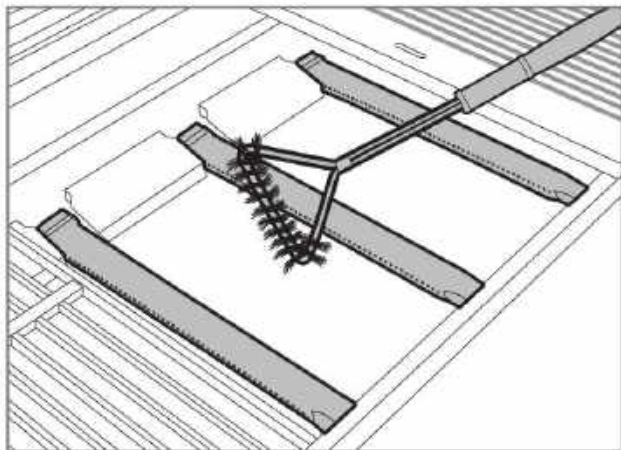
## Brännare

Grillens brännare är de viktigaste delarna i grillen för att grillen fungerar och värmer upp ordentligt. Därför ska man regelbundet kontrollera att de är rena och i skick.

Brännare ska lossas och kontrolleras minst två gånger per år, i synnerhet på våren efter förvaringen under vintern, illi efter eventuella övriga långa förvarings-perioder. De små hålen i brännarna lockar insekter och spindlar att sätta bo i dem. Sådana stopp orsakar orena lågor eller kan leda till att lågorna brinner ojämnt.

Stopp kan leda till att lågorna brinner utanför gasrören vilket skadar grillen. För att rengöra brännarna gör så här:

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort grillgallren / -halstren och värmedel-ningsplattor.
3. Lossa brännaren från eldlådan genom att öppna fästskruven. Fästskruven finns oftast på baksidan av brännaren.
4. I några grillmodeller krävs det att grillens baksida tas bort för att kunna lossa brännarna.
5. I en del av grillmodeller är det enkelt att rengöra brännarna även utan att lossa dem. Det viktigaste är att komma åt alla små gashål.
6. För att rengöra brännarnas ytor använd mässing-borste assedd för grillar.
7. Säkerställ att brännarnas hål är öppna och rena. Till exempel en tunn järntråd kan användas som hjälp i rengöringen.
8. Om brännaren har skadats eller är svårt rostig, byt den omedelbart mot en ny.
9. Kontrollera samtidigt att ventilens munstycke är ren i intakt.
10. Montera de rena brännarna tillbaka på plats.



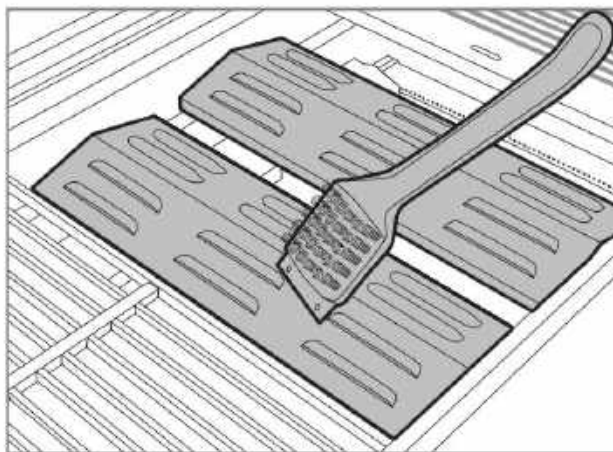
## Platforma za zagrijavanje topline

Värmespridarplattor sprider värmen jämnt till grillen. På ytan av värmespridarplattor kan det samlas matrester och marinader. Smutsiga värmespridarplattor försvagar grillens effekt. Rengör värmespridarplattorna så här:

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort värmespridarplattor från grillen.
3. Skrapa bort matrester från värmespridarplattor-nas yta med hjälp av skrapdelen i grillens rengö-ringsborste eller plastspatel.
4. Till slut borsta resten av smutsen bort med mässingborste avsedd för grillar.
5. Du kan även diska värmespridarplattorna på diskhon med en mild diskmedel.
6. Torka de rena Värmespridarplattorna och sätt još ih ispeći na roštilju.



Tvätta inte värmespridarplattor i diskmaskinen.



## Ovriga dio i roštilj

Utöver ovannämnda delar finns det i grillen flera andra ståldelar som ska rengöras regelbundet. Använd följande allmänna anvisningar för att rengöra dem:

1. Rengör grillens ståldelar med Mustang rengöringsvätska för grillar, Mustang rengöringsspray för rostfritt stål ili blagi diskmedel och trasa.
2. Kom ihåg att torka de rena delarna noggrant.
3. För att rengöra kontrollpanelen och ytor med varningstexter får man inte använda rengöringsmedel eftersom den kan ta bort texter och övriga säkerhetsanvisningar.
4. Rengör alla grillens yttre ytor minst tre gång-er per år för att undvika att smutsen fastnar i ytorna.
5. Testa alltid om ny rengöringsmedel lämpar sig till grillen på ett omärkbart ställe.



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.

## Čišćenje trkača

Om grillen har trädelar ska dessa rengöras och under-hållas enligt följande:

1. Rengör alla trädelar regelbundet genom att torka av dem med en fuktad trasa och en mild tvål- och vattenblandning.
2. Torka de rengjorda ytorna noggrant.
3. Behandla trädelarna minst två gånger om året med allmänt tillgänglig, färglös träolja avsedd för utemöbler. Detta förhindrar att trädelarna torkar ut och spricker.
4. Kontrollera att träoljan och eventuella andra behandlingsprodukter är lämpliga genom att testa dem på ett litet, undanskynt område före behandlingen. Följ alltid tillverkarens instruktio-ner vid handlanding av trädelar.

## Förvaring

Se dessa anvisningar när du håller en längre paus i grillning eller du vill förvara grillen t.ex. över zima.

Om grillen förvaras på ett rätt sätt förlänger det grillens livslängd och håller grillen funktionsduglig år efter år.

När du förvarar din grill gör så här:

1. Rengör grillen fullständigt i enlighet med bruks-anvisningarna.
2. Tänd grillen och låt den värma upp i ca 15 minu-ter så att alla ståldelarna har torkat.
3. Pecite na roštilju.
4. Kontrollera att alla grillgallren / -halstrarna har ulja.
5. Om grillen förvaras utomhus, lossa brännarna, gallren, halstren, värmegaller och värmedel-ningsplattorna. 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.
6. Lossa tryckregulatorn från gasflaskan.
7. Förvara flaskan alltid utomhus och säkerställ att gasflaskan inte exponeras för hettka ili direkt solsken.
8. 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.



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

# Felsökning

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

SV

| Smrč                                                               | Eventuell Orsak                                                 | Lösning                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Gasen strömmar inte                                                | Lågtrycksreglaget är avstängd                                   | Öppna gasmatningen genom regla-get i tryckregulatorn                          |
|                                                                    | Lågtrycksreglaget är inte ordentligt fast i gasflaskan          | Lossa lågtrycksreglage och fästa det om ordentligt                            |
|                                                                    | Gasslangen ili tryckreglaget är defekta                         | Byt gasslangen ili tryckreglaget och utför läckagetestet                      |
| Brännaren tänds inte med en batteridreven piezo                    | Batterier är slut or har inte installerats                      | Byt baterija                                                                  |
|                                                                    | Kablarna i tändaren har lossats eller har anslutits på fel sätt | Kontrollera anslutningarna och anslut kablarna på nytt                        |
|                                                                    | Tändaren je defekt                                              | Byt tändaren                                                                  |
| Brännaren tänds inte med en tändsticka eller tändare               | Hållarna i brännaren är tilltäppta                              | Rengör brännarna enligt anvisning-arna                                        |
|                                                                    | Brännarna inte är ordentligt anslutna till ventilerna           | Kontrollera brännarnas montering och skick                                    |
| Grillen värmer inte upp ordentligt                                 | Brännarnas luftintag är förhin-drat                             | Kontrollera i rengör brännarna                                                |
|                                                                    | Det finns inte tillräckligt med gas Byt gasflaskan              |                                                                               |
|                                                                    | Plinski dovod nije dozvoljen                                    | Säkerställ att gasslangen är hel och utan veck                                |
| Lågorna är ojämna, grillen brinner med helt gula lågor eller ryker | Brännarna får inte tillräckligt med luft                        | Rengör brännarna enligt anvisning-arna                                        |
|                                                                    | Matrester, sol ili marinader har fastnat i brännarnas yta       | Rengör brännarna enligt anvisning-arna                                        |
| Lågorna flammar upp mycket eller temperaturen är för hög           | För mycket fett och marinader på maten                          | Torka bort överflödig fett                                                    |
|                                                                    | Värmedelningsplattor eller fett-plåten är för smutsiga          | Ta bort matrester och överflödigt fett från värmedelningsplattor ili fettplåt |
| Lågorna slocknar                                                   | Za tvrdi vjetar                                                 | Flytta grillen till en plats med skydd mot vinden                             |
|                                                                    | Det finns inte tillräckligt med gas Byt gasflaskan              |                                                                               |
| Lågor syns utanför brännarna                                       | Zaustavljaj se u Brännarni                                      | Kontrollera i rengör brännarna                                                |
|                                                                    | Tvrdi vjetar                                                    | Flytta grillen till en plats med skydd mot vinden                             |
| Potiskivanje surrar / susar                                        | Izlazna temperatura je visoka                                   | Inga åtgärder behövs En tillfällig situation                                  |
|                                                                    | U plinskoj boci                                                 |                                                                               |

# Garanti

Denna Mustang plinski roštilj ima garanciju na potrošnju i materijal od 10 godina. Kontrollera de aktuella garantivillkoren på vår webbplats

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

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

SV



## NE Monteringsanvisninger og bruksanvisning

---

# Dobrodošli

## Mustang-grillens verden

Vi er proplanak za at du endte opp med å velge en gassgrill fra Mustang. Mustang ønsker å være din grillkompis, og sikre at grillopplevelsen blir som du alltid har drømt om. Mustang ble til av ønsket om å nyte stressfri og avslappende mat-laging sammen med familie og venner, og det er nettopp denne ideen vi også ønsker å gi deg.

Griller og tilbehør fra Mustang er nøye designet og utført, og vi er stolte av å representere produktut-valget vårt. Vår lange erfaring og kompetanse kan ses i alle våre produkter. De inkluderer alle viktige funksjoner. Vi er sikre på at denne grillen vil gi deg glede i lang tid, så lenge du husker å vedlikeholde og rengjøre grillen i henhold til instruksjonene i denne håndboken.

### Et omfattende grillproduktutvalg

Mustang er et merke som eies av det finske selska-pet Tammer Brands Oy. Mustang tilbyr alle appara-ter, rekvisita, tilbehør og reservedeler som trengs for grill, samt et omfattende produktutvalg for å røyke mat og lage pizza. Vi kjenner grillkulturen inn og ut, og kan på den måten sikre at du har tilgang til de mest egnede og moderne produkte-ne på markedet. Mustang er det eneste merket du trenger for en vellykket grillfest.

NE

### Korisnička služba:

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

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954



Les håndboken før du bruker grillen, og behold den til senere bruk.

Pratite nas na društvenim mrežama



mustanggrill

# Innholdsfortegnelse

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Monteringsanvisning                                          | 3  |
| Før du starter monteringen                                   | 5  |
| Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler                         | 78 |
| Plassering av grillen                                        | 78 |
| Sikkerhetsinstruksjoner relatert til gass                    | 78 |
| Generelle sikkerhetsinstruksjoner                            | 79 |
| Koble gass til grillen                                       | 80 |
| Informasjon om flytende gass                                 | 80 |
| Montering av gassslangen                                     | 80 |
| Montering av lavtrykksregulatoren                            | 81 |
| Test za lekkasjer av flytende gass                           | 81 |
| Bruk av grillen                                              | 82 |
| Tiltak som skal utføres før apparatet brukes for første gang |    |
| Tiltak som skal utføres før hver bruk                        | 82 |
| Når brennerne tennes med piezo-tenner                        |    |
| Tenn brennerne med en fyrstikk eller lang lighter            | 83 |
| Tenn brenneren på sideovnen                                  | 83 |
| Slokke brennerne                                             | 84 |
| Bryterstillinger                                             | 84 |
| Kontroller plamena                                           | 84 |
| Flammens bevegelser                                          | 84 |
| Oppblussende flammer                                         | 84 |





## Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler

Når du begynner å bruke denne gassgrillen, må du lese nøye gjennom og være oppmerksom på advarslene og sikkerhetsinstruksjonene i denne håndboken før du bruker grillen. Ovaj grillen er CE-merket i henhold til gyldige forskrifter.

Razlučivanje simbola:



CIJENA!



MERK!

NE

### Postavljanje roštilja



Denne grillen er kun ment for utendørs bruk. Den må aldri brukes innendørs eller i lukkede rom. Påse at du gjør følgende før du begynner å grille.

- Bruk bare grillen utendørs.
- Ikke bruk grillen ved siden av en vegg, i en garasje, bobiler eller tilhenger eller et annet lukket rom, eller innendørs.
- Kontroller at det er minst én meter med tom plass på hver side av grillen og over den.
- Tražite å ha et brannteppe/brannsluknings-apparat og et førstehjelpsskrin tilgjengelig i nærheten av grillen.
- Ikke plasser grillen på eller nær osjetljivo preplavljivanje, da fett og marinader mogu renne og sprute ut av grillen under normal bruk.
- Kontroller at både grillen og gassflasken står på et jevnt underlag.

### Sikkerhetsinstruksjoner relatert til gass



Bare et servicefirma med godkjenning for gassinstallasjon kan vedlikeholde og justere hovedventilene, dysene og gasstappene på grillen. Påse at du gjør følgende før du begynner å grille.

- Slå alltid av gassstrømmen fra gassflasken etter bruk, og fjern lavtryksregulatoren fra glassflasken.
- Håndter flasken med flytende gass forsiktig: Ikke slipp eller velt den. Ikke oppbevar flasker med flytende gass på steder der temperaturen kan overstige +50 °C.
- Kontroller alltid tilstanden til gassslangen før bruk.
- Utfør lekkasjetesten regelmessig i henhold til instruksjonene. Du må utføre lekkasjetesten spesielt når grillen har vært ubrukt i lang tid, eller du har byttet gassflasken, trykkregulatoren eller slangen.
- Hvis du merker en sterk lukt av gass, må du slå av gassen umiddelbart og sette alle bryterne til AV. Etter dette åpner du grillhetten, utfører lekkasjetesten og fester tilkoblingene. Kontakt et service- eller salgssfirma dersom du ikke finner ut av feilen.
- Bruk aldri åpen flamme til å teste for gasslekkasje.
- Ikke fjern gassslangen eller lavtryksregulatoren når grillen er i bruk.

## Generelle sikkerhetsinstruksjoner



Det kan være farlig å bruke grillen til annet enn det som er tiltenkt. Å endre grillens struktur, selv små justeringer, er helt forbudt.

Påse at du gjør følgende før du begynner å grille.

- Følg instruksjonene for monteringen nøye, og kontroller at ingen deler er ubrukt etter monte-ringen. Ako ikke ne koristite upute ili ako niste instalirali sve izbrisane, može doći do problema s uređajem korisnika. Brukeren er ansvarlig for riktig montering av grillen.
- Les håndboken før du bruker grillen, og behold den til senere bruk.
- Grillen blir varm under bruk, så vær spesielt forsiktig hvis det er barn, eldre eller kjæledyr i nærheten av grillen.

- Ikke ha brennbare materialer, væsker ili gass-flasker (som ikke er koblet til grillen) i umiddel-bar nærhet av grillen.
- Ikke len deg over grillen når du tenner den.
- Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Ikke flytt grillen mens den er i bruk.
- Bruk varmesikre votter når du bruker grillen.
- Kontroller at grillens bunn, fettskuff, varmekor-delingsplater og brennere er rene for fett og marinade.
- Ikke bruk grillen hvis den ikke fungerer som den skal.
- Ikke la barn bruke grillen.
- Alkohol, reseptbelagte medisiner og rusmidler av alle slag kan påvirke brukerens evne til å betjene grillen på en sikker og hensiktsmessig måte.

NE

# Koble plin za roštilj

## Informacije o plinu koji leti

Før du kan bruke grillen, må du kjøpe en flaske med flytende gass, lavtrykksregulator og gassslange. Disse er ikke inkludert i pakken.

Ukapljeni naftni plin (LPG) je ekstremno brennbart stoff som er lagret i gassflasker under trykk. Flasker med flytende gass er tilgjengelige som 5 kg–11 kg. Kontroller at flasken ikke er smusset eller støvete, og at venti-len ikke er skadet. Du må alltid bære og transportere flasker with flytende glass i preist stilling og sikkert festet. Za husholdningsbruk skal i gassflaske ima maksimalnu visinu od 615 mm i promjer od 310 mm.

Gassen vodi fra flasken til grillen gjennom en lavtrykksregulator og en slange. Lavtrykksregulatoren bidrar til at gassen strømmer jevnt inn i grillen.

## Montering av gassslangen

1. Kontroller tilstanden til gassslangen.
2. Kontroller at alle bryterne på grillen er slått av.
3. Kontroller at slangekoblingen på grillen er godt festet (A).
4. Sett gassslangen godt inn i slangekoblingen, så dugo unutra kao u vratima (B).
5. Fest slangen til slangekoblingen ved hjelp av en slangeklemme (C).
6. Sett den andre enden av gassslangen inn i slangekoblingen i lavtrykksregulatoren (D).
7. Fest slangen til slangekoblingen ved hjelp av en slangeklemme (E).



Trykkregulatoren som skal festes til flasken må ikke justeres, og driftstrykket må være 30 mbar.



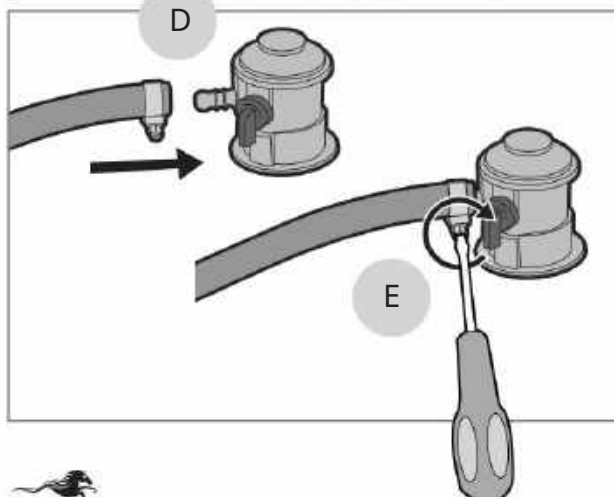
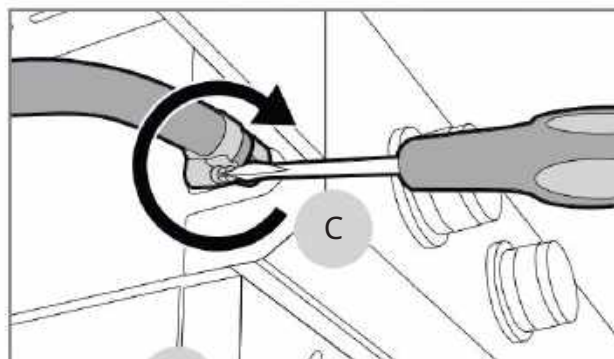
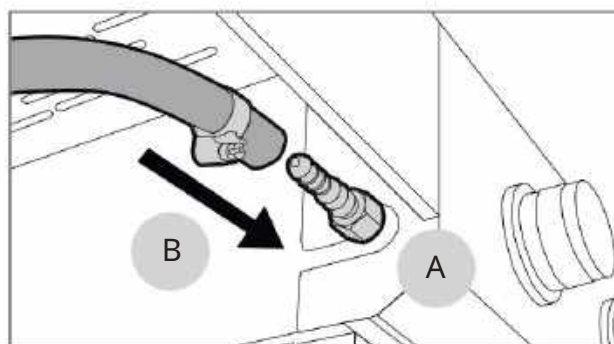
Dužina plinske boce može biti maksimalna 1,2 m, a maksimalna duljina 10 mm (oznaka: I Švedska, maks. 8 mm).



Trukkregulatoren må produceres i henhold til EN16129-standarden. I trykkregulatoren er driftstrykket merket i henhold til det nominelle trykket, 29 mbar.

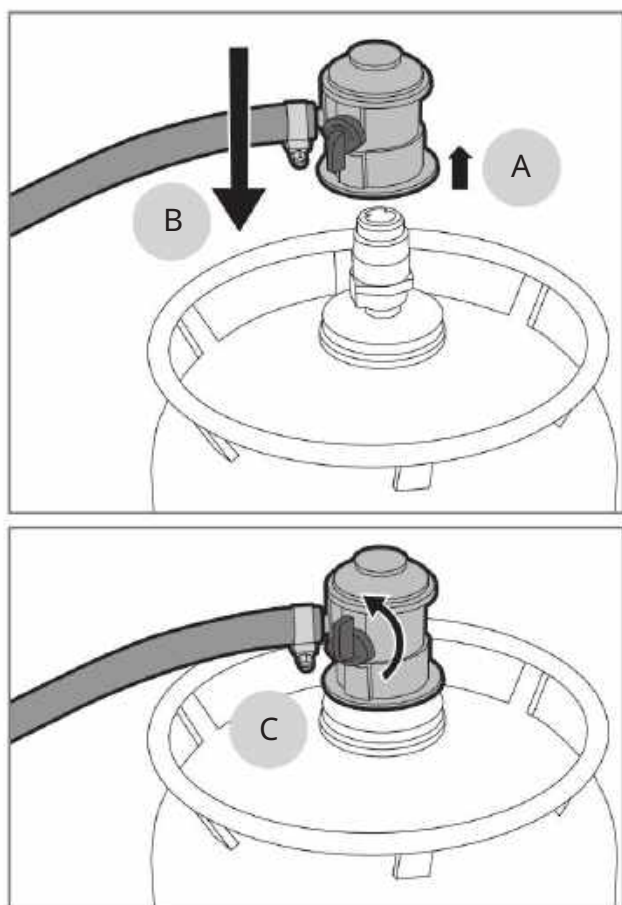


Gassslangen må produceres i henhold til EN16436-standarden.



## Montering av lavtrykksregulatoren

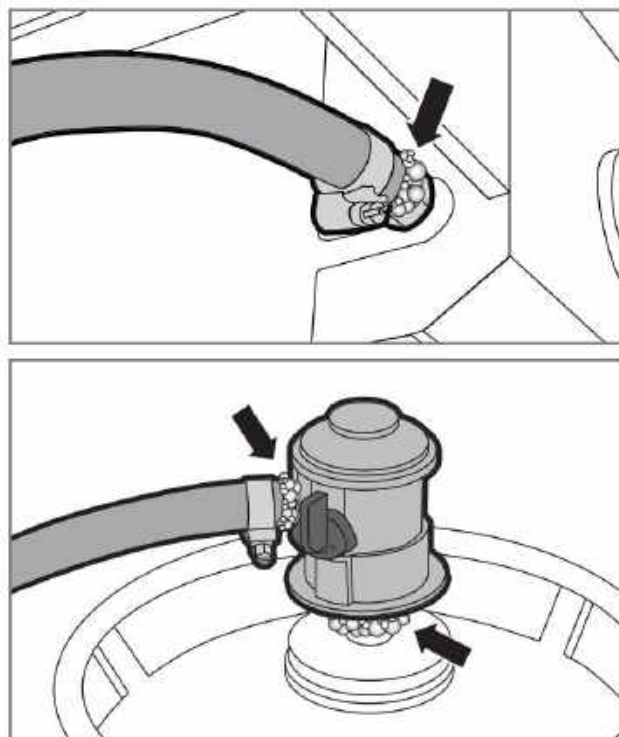
1. Kontroller tilstanden til lavtrykksregulatoren.
2. Fest lavtrykksregulatoren til flasken ved å trekke låseringen opp (A) og trykke regulatoren inn i flasken samtidig (B).
3. Fest godt ved å trekke regulatoren opp med kraft.
4. Åpne gasstrømmen fra regulatoren sakte for at trykket skal jevnes ut (C).



3. Fukt alle ventiler, slangetilkoblinger, regulator-tilkoblinger, flasketilkoblinger og sveisesømmer med såpevann (30 % oppvaskmiddel ili flyten-de såpe og 70 % vann). Du kan fukte delene ved å vaske over eller spraye dem.
4. Se nøye etter bobler. Bobler indikerer en gasslekkasje.
5. Hvis det oppstår bobler, må gasstrømmen stenges av og koblingene festes i de delene der du ser bobler.
6. Hvis det vises bobler på midten av slangen eller i flasken, må du bytte den aktuelle delen.
7. Åpne gasstrømmen og utfør lekkasjetesten på sada
8. Skyll såpevann av med rent vann for å hindre korrosjon.



Ikke bruk grillen hvis du ikke kan fikse gasslekkasjene. I dette tilfellet kobler du trykregulatoren fra gassflasken og Contacter service-/salgfirmaet.



## Test za lekkasjer av flytende gass

Kontroll av potensielle gasslekkasjer må utføres hver gang flasken, regulatoren eller slangen skiftes ut. Lekkasetesten må også utføres regelmessig en gang i året, og spesielt etter lengre lagringsperioder. Utfør lekkasjetesten ved å følge instruksjonene nedenfor.

1. Åpne hetten på grillen, og kontroller at bryterne na gorionicima je zagušen.
2. Åpne lavtrykksregulatoren.

# Upotreba roštilja

## Tiltak som skal utføres før apparatet brukes for første gang

Etter lekkasjetesten må fett som brukes under fa-brikklagring brennes av grillen før den kan brukes. Du kan brenne av lagringsfettet ved å følge instruksjonene nedenfor.

NE

1. Åpne hetten på grillen og tenn alle brennere i henhold til tenningsinstruksjonene.
2. Sett brennerne på , og la dem brenne i 5 minuter med hetten åpen.
3. Lukk hetten og la brennerne være på i 10 minutter.
4. Slå brennerne AV og lukk gasstrømmen.
5. La grillen avkjøles i 15 minuter.
6. Rengjør grillristene med en rengjøringsbørste beregnet for grillbruk.
7. Smør grillristene med matolje.



Når du brenner av lagringsfettet, kan grillen produsere ubehagelig røyklukt. To je normalno. Røyken forsvinner når lagringsfettet er brent av.

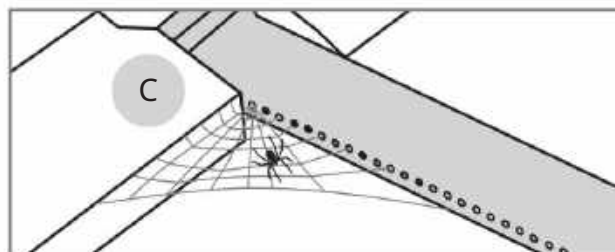
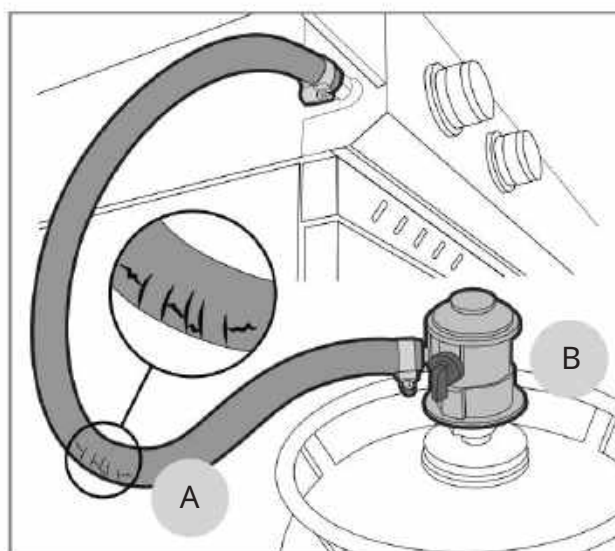
## Tiltak som skal utføres før hver bruk

For å betjene grillen trygt og riktig, må du utføre noen kontroller før hver bruk. Gå nøye gjennom sjekklisten nedenfor.

1. Kontroller at grillen er riktig plassert, og at det ikke er brennbare materialer eller væsker i umiddelbar nærhet av grillen.
2. Kontroller at gassslangen ikke er sprukket eller revnet (A).
3. Kontroller at lavtryksregulatoren er godt festet (B).
4. Kontroller at grillens bunn, fettskuff, varmekor-delingsplater og brennere er rene for fett og marinade. Ved å gjøre dette, kan du forhindre fettbranner.
5. Kontroller at brennerhullene ikke er dekket av insekt eller mreža (C).
6. Kontroller at ikke bust fra grillbørstene sitter fast på grillen eller ristene.



Ikke bruk grillen hvis gassslangen er skadet eller grillen mangler deler.



## Når brennerne tennes med piezo-tenner

Generelt bør du antenne brennerne med enten en piezo integrert i en kontrollknapp or en batteridrevet piezo. Hver brenner har sin egen kontrollknapp. Du kan tenne brenneren fra kontrollbryteren med lynsymbolet . Du kan tenne brenneren ved å følge instruksjonene

ne potreban za.

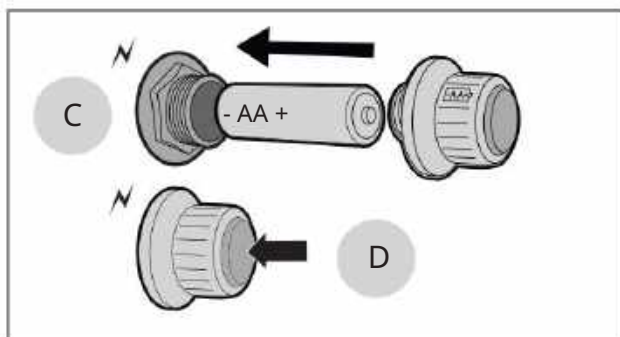
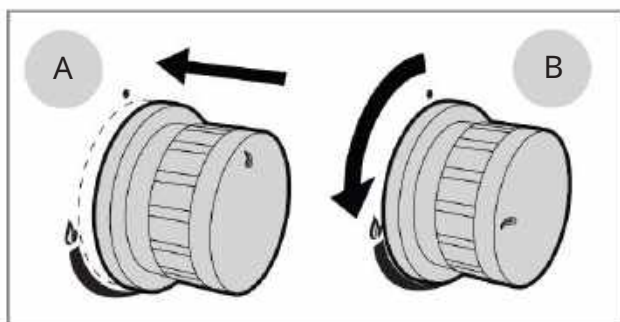
1. Pecite toplo na roštilju.
2. Åpne gasstrømmen ved å bruke lavtrykksregulatoren.
3. Trykk kontrollknappen på brenneren ned (A), og sett den til (B). Piezoen som er integrert i kontrollbryteren tenner brenneren.
4. Hvis grillen bruker en batteridrevet piezo (C), må du kontrollere at batteriet er på plass og satt inn på riktig måte. Pokušajte i držite nede piezo-knapp (D) dok grillbrenneren lyser.

5. Sett brennerflammen til passende effekt, mellom og .

6. Når den første brenneren er antent, kan du tenne de gjenværende brennerne ved å vri kontrollbryterne mot klokken mellom og .

7. Sett brennerflammen til passende effekt, mellom og .

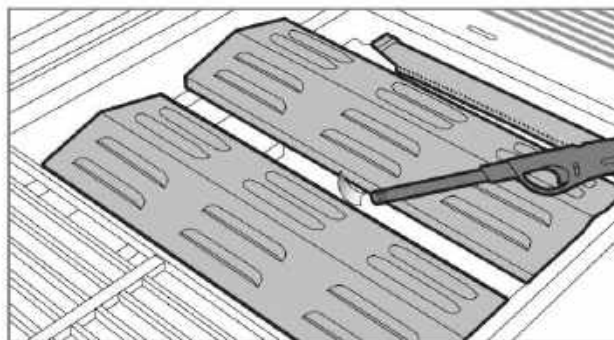
**i** Hvis brenneren ikke tennes, må du vri kontrollbryteren til AV og vente i fem minutter før du prøver å tenne den igjen. Hvis du ikke klarer å tenne brenneren med piezo-tenneren, kan du prøve å tenne den med en lang fyrstikk ili lighter.



## Tenn brennerne med en fyrstikk eller lang lighter

1. Pecite toplo na roštilju.
2. Åpne gasstrømmen ved å bruke lavtrykksregulatoren.
3. Tenn med en lang fyrstikk ili upaljač.
4. Trykk kontrollbryteren på brenneren ned, og sett brlog do .
5. Sett en lang fyrstikk ili upaljač ca. en cm fra brenneren.
6. Når den første brenneren er antent, kan du tenne de gjenværende brennerne ved å vri kontrollbryterne mot klokken mellom og .

**i** Hvis brenneren ikke tennes i løpet av fem sekunder, vrir du kontrollbryteren til AV og prøver å finne en løsning fra feilsøkingstabellen.



## Ponudite ga sa strane

1. Åpne lokket på sideovnen.
2. Trykk kontrollbryteren på brenneren ned, og sett den til . Piezoen som er integrert i kontrollbryteren tenner brenneren.
3. Hvis grillen har en batteridrevet piezo, trykker du på og holder nede piezo-knappen til brenneren tennes.
4. Sett brennerflammen til passende effekt, mellom og .

**i** Hvis brenneren ikke tennes, må du vri kontrollbryteren til AV og vente i fem minutter før du prøver å tenne den igjen. Hvis du ikke klarer å tenne brenneren med piezo-tenneren, kan du prøve å tenne den med en lang fyrstikk ili lighter.

NE

## Slokke brennerne

1. Slå av gassstrømmen fra lavtryksregulatoren  
så å sikre at det ikke kommer gass i grillen eller gassslangen.
2. Vri kontrollbryteren til AV.
3. Zatvorite to na roštilju.
4. Kople trykkregulatoren til gassflasken.



Hvis flammen ikke brenner ordentlig, må du kontrollere og rengjøre brenneren. Hvis brenneren er skadet, må den skiftes ut før du fortsetter å bruke grillen.

## Flammens bevegelser

I vindfullt vær kan vinden flytte flammen fra brennerne til lufttilførselshullet. I så fall vil flammen brenne under kontrollpanelet. Dette kan skade kontrollpanelet, kontrollbryterne eller ventilene. Flammen genererer også en uvanlig lyd hvis den beveger seg, så hvis du hører uvanlig summing eller lignende, må du gjøre følgende:

1. Slå av gasstrømmen på lavtryksregulatoren.
2. Vratite sve čitače do AV.
3. Pecite toplo na roštilju.
4. Kople trykkregulatoren til gassflasken.
5. Flytte grillen til et mer skjermet sted.



Garantien dekker ikke skader som skyldes flammebevegelser.

## Oppblussende flammer

Flammer som blusser opp av og til er normalt ved bruk av en gassgrill. Det gir også extra smak til maten. Hvis flammen ofte blusser opp, økes grillens indre temperaturo og mer fett piples ut av maten som grilles. Sin tur øker disse fenomenene risikoen for fettbranner. Dette er grunnen til at oppblussingen bør forebygges gjennom tiltak som er iverksatt på forhånd.

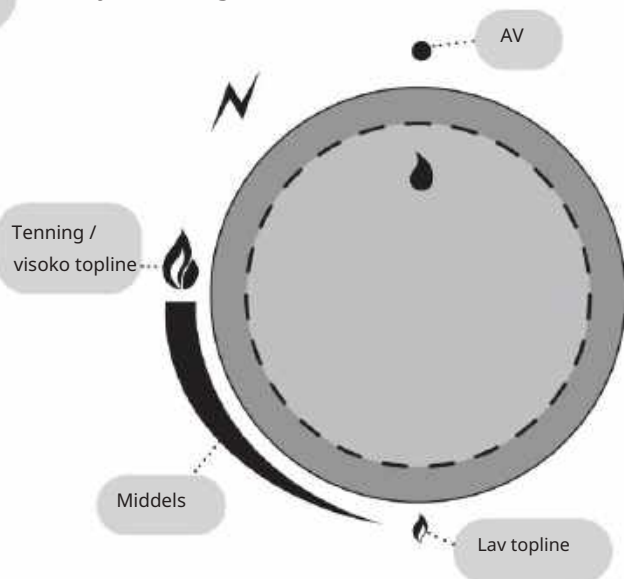
1. Fjern extra fett fra kjøttet før du griller det.
2. Ha som mål å grille kjøtt ved riktig temperatur.
3. Kontroller at det ikke er overflødig fett eller mat-biter i fettskuffen.
4. Sørg for at varmedelingsplatene er rene for fett.
5. Grill med hetten lukket så ofte som mulig.



Når du griller med hetten lukket, vil grillens temperatur være jevnere, og du forbruker samtidig mindre gass. Den lukkede hetten bidrar også til å opprettholde fuktighet inne i grillen, som igjen gjør at maten ikke blir like fort tørr.

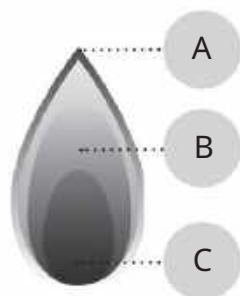
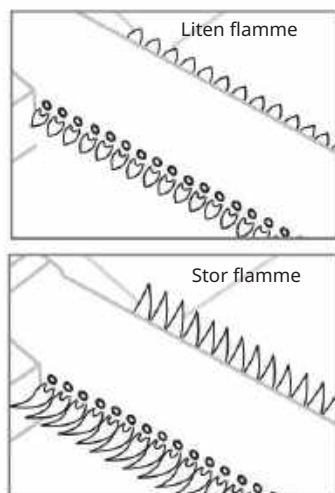
NE

## Bryterstillinger



## Kontroller plamena

Kontroller alltid flammen når du tenner grillen. Brennerne har blitt optimalisert på fabrikken, men de små hullene på dem tiltrekker insekter som kan lage reir og nett på brennerne. Når brennerne brenner riktig, er bare toppen av flammen tidvis gul (A), og flammens farge endres fra lyseblå (B) til mørkeblå fra toppen og ned (C).



## Nyttige savjeti

### Generelle instruksjoner za roštiljanje

Det er veldig enkelt og avslappende å grille når du følger noen få regler og tar i bruk disse generelle grillinstruksjonene.

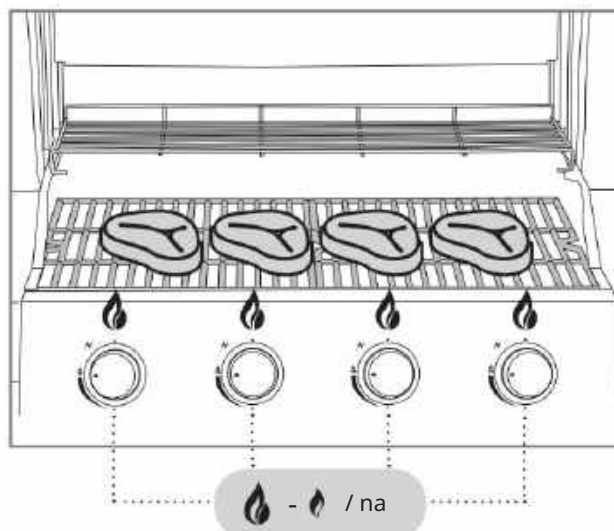
- Grillen må varmes opp ordentlig. Når ristene er tilstrekkelig varme, klistrer maten seg mindre og det du griller får en skikkelig grillet overflate.
- Ikke grill på skitne overflater. Gamle marinader og matrester fester seg lett til risten og maten. Rengjør grillen og ristene etter hver bruk. På denne måten er de klare for neste grilløkt.
- Sørg for at alt av nødvendig tilbehør, krydder, marinader og kopper og kar er i nærheten før du begynner å grille.
- Grill med hetten lukket så ofte som mulig. Når du griller med hetten lukket, reduseres ikke grillens temperatur unødvendig, og grillingen går raskere.
- Vend kjøttet så lite som mulig, én gang er tilstrekkelig. Når maten får lov til å stekes sakte på grillen/risten, får den en pent stekt overflate.
- Bruk et termometer! Hvis du griller maten for lenge blir maten tørr og mister smaken. Du kan oppnå de beste resultatene hvis du i tillegg bruker et kjøttermometer.
- La kjøttet hvile i 10–20 minutt før du skjærer i det / serverer det. Mens kjøttet hviler, blir temperaturen jevnere og saften flyter ikke ut for mye når kjøttet blir skjært i.

### Izravno i neizravno roštiljanje

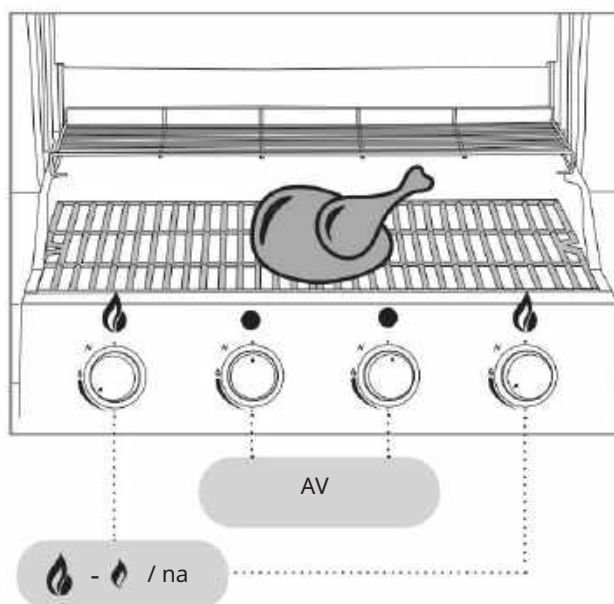
Med en gassgrill med flere brennere kan du bruke direkte og indirekte grilling. Generelt blir mindre og mykere mat grillet på direkte varme. Indirekte grilling brukes vanligvis til store matvarer som må grilles lenger, for eksempel hel stek, kylling og fisk. Indirekte grilling brukes også til videresteking av kjøttstykker som har fått en godt stekt overflate på direkte varme. Se instruksjoner for grilling ved direkte eller indirekte varme nedenfor.

NE

### Instillinger za izravno roštiljanje



### Instillinger za indirekte roštiljanje



## Varmenivåer på stekeområdene

Konvensjonelle og vanlige gassbrennere (rør-/plate-brennere) gjør at grillområdet har ujevne temperaturer.

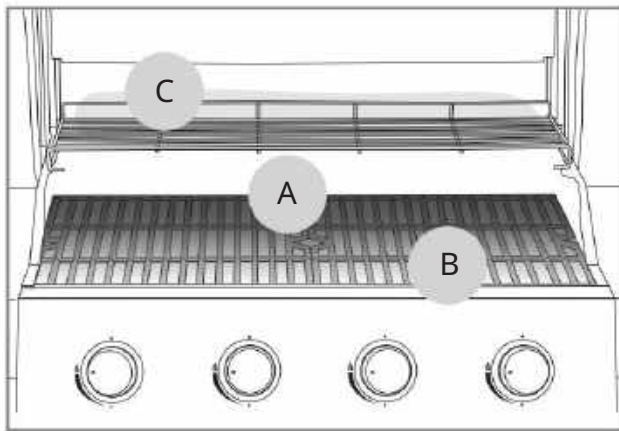
Dette bør ses på som en funksjon i stedet for en feil.

Hovedregelen er at bakre delen av grillområdet (A) er varmere enn den fremste delen (B). Det litt kjøligere området foran skyldes Venturi-røret som er koblet til brenneren. I dette røret blandes gass og luft inn i et stoff som er egnet for brenning. Flammen brenner ikke inne i Venturi-røret.

NE

Mustang tilbyr også gassgrillmodeller der grillover-flaten har jevnere temperaturemråder. Disse rešetke imaju U-brennere ili odvojene brennere der Ventu-ri-rørstrukturen unntaksvis er midt i brenneren. Takket være disse løsningene brenner flammen også foran på brenneren.

Oppvarmingsristen bak i grillen (C) er kjøligere, slik at du kan bruke den til å holde maten varm eller langsomt steke den på indirekte varme.



## Marinader

Bruk av marinader er svært vanlig i grillings verden.

Formålet med marinader er å krydre opp den grillete maten.

Marinader kan imidlertid også føre til at maten fester seg til grillristen.

På samme måte kan oljebaserte marinader renne ned på brennerne og føre til at flammen blusser opp, eller til og med forårsake fettbranner.

Med disse enkle tipsene kan du redusere problemene forbundet med marinader.

1. Prøv å tørke bort overflødig marinade fra maten før du legger den på grillen.
2. Hvis du pensler på marinade under grillingen, må du alltid bruke en matpensel. Ikke hell marinaden på maten rett fra en flaske.
3. Velg gjerne tørr marinade som crubbes på under grillingen.



Ikke bruk rester av marinade fra tilberedning av rått kjøtt til tilberedning av stekt mat. I dette tilfellet vil bakteriene fra det rå kjøttet overføres til den stekte maten.

## Å hindre at maten fester seg til grillen

Mat som fester seg til grillen eller risten er et vanlig fenomen for alle grillkokker. Njezini er noen savjeti za å unngå at maten til stadighet henger fast.

1. Husk å forvarme grillen slik at den er tilstrekkelig vrućina
2. Rengjør ristene før du legger mat på grillen.
3. Smør olje både på grilloverflaten og maten som skal grilles før du legger den på grillen.
4. Ikke snu maten på grillen for raskt. La overflaten grilles ordentlig.

## Veiledning za grilltemperaturer

Nedenfor finner du en liste over de veiledende grilltidene og temperaturene for de vanligste matvarene. Elementi kao što su vjetar, vladavina, niska temperatura i grillens renslighet mogu promijeniti vrijeme na kreves.



Jak udarac

| Sastojci                         | Tikkelse/vekt | Metoda roštiljanja                                       | Grilltid                                 |
|----------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Indrefilet/mørbradbiff           | cca. 2 cm     | Izravno, visoko toplo                                    | 2,5-3,5 min po strani                    |
| Indrefilet/mørbradbiff           | cca. 5 cm     | Izravno, visoko toplo<br>Indirektno, srednje topline     | 2,5 min sa svake strane<br>8-10 minuta   |
| Hel indrefilet                   | cca. 1,5 kg   | Izravno, visoko toplo<br>Indirektno, srednje topline     | 3 minute sa svake strane<br>20-30 minuta |
| Stek                             | cca. 1,5 kg   | Izravno, srednje grijanje<br>Indirektno, srednje topline | 3-4 min sa svake strane<br>30-40 minuta  |
| Hamburger                        | cca. 2 cm     | Izravno, visoko toplo                                    | 2-3 min sa svake strane                  |
| Kjernetemperatur                 |               |                                                          |                                          |
| Lagani stek – srednji stek       |               | 47-51 °C                                                 |                                          |
| Srednji                          |               | 52-58 °C                                                 |                                          |
| Nesten gjennomstekt – godt stekt |               | 59-66 °C                                                 |                                          |

NE



Svinekjøtt

| Sastojci                       | Tikkelse/vekt | Metoda roštiljanja                                       | Grilltid                                  |
|--------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Filet, kotleett                | cca. 2 cm     | Izravno, visoko toplo                                    | 2-2,5 min sa svake strane                 |
| Indrefilet                     | cca. 600 g    | Izravno, visoko toplo<br>Indirektno, srednje topline     | 3 minute sa svake strane<br>20-30 minuta  |
| Ribbe                          | cca. 1,5 kg   | Indirektno, srednje topline<br>Izravno, visoko toplo     | 60-90 minuta<br>4 minute sa svake strane  |
| Svinekam                       | cca. 3 cm     | Izravno, srednje grijanje<br>Indirektno, srednje topline | 2,5-3 min sa svake strane<br>15-20 minuta |
| Rå pølse                       | cca. 400 g    | Izravno, lagano zagrijavanje                             | 2-3 min sa svake strane                   |
| Kjernetemperatur               |               |                                                          |                                           |
| Dobri odrezak od bifteka       |               | 65-70 °C                                                 |                                           |
| Godt stekt, other ingredienser |               | 65-70 °C                                                 |                                           |



## Kylling og kalkun

| Sastojci         | Tikkelse/vekt | Metoda roštiljanja                                       | Grilltid                    |
|------------------|---------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Brystfilet       | cca. 200 g    | Izravno, srednje grijanje                                | 5-6 minuta sa svake strane  |
| Lår              | cca. 120 g    | Izravno, srednje grijanje                                | 5-6 minuta sa svake strane  |
| Kyllingvinger    | cca. 500 g    | Izravno, srednje grijanje<br>Indirektno, srednje topline | 6-10 minuta<br>30-40 minuta |
| Ubijanje Hela    | cca. 900 g    | Indirektno, srednje topline                              | 60-75 minuta                |
| Kjernetemperatur |               |                                                          |                             |
| Dobro je         |               | 75°C                                                     |                             |



## Fisk

| Sastojci         | Tikkelse/vekt | Metoda roštiljanja          | Grilltid                   |
|------------------|---------------|-----------------------------|----------------------------|
| Tynn file        | cca. 200 g    | Izravno, srednje grijanje   | 2-3 min sa svake strane    |
| Tykk file        | cca. 120 g    | Izravno, srednje grijanje   | 5-6 minuta sa svake strane |
| Hel fisk         | cca. 500 g    | Indirektno, srednje topline | 20-30 minuta               |
| Kjernetemperatur |               |                             |                            |
| Ruža             |               | 45-50 °C                    |                            |
| Dobro je         |               | 55-60 °C                    |                            |



## Grønnsaker

| Sastojci            | Debljina/težina | Metoda roštiljanja                                       | Vrijeme pečenja na roštilju |
|---------------------|-----------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Maiskolbe (kokteli) |                 | Izravno, srednje grijanje                                | 6 minuta                    |
| Rajčica             |                 | Izravno, srednje grijanje                                | 6 minuta po strani          |
| Šparoge             |                 | Izravno, srednje grijanje                                | 3-5 minuta                  |
| Tomatskiver         |                 | Izravno, srednje grijanje<br>Indirektno, srednje topline | 5-8 minuta<br>10-15 minuta  |
| Rå potet            |                 | Indirektno, srednje topline                              | 45-60 minuta                |

# Rengjøring og oppbevaring av grillen

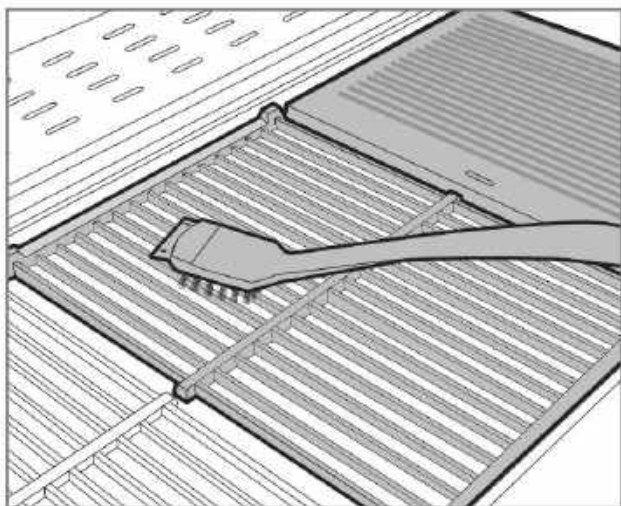
Du kan forlenge levetiden til grillen betydelig hvis du rengjør og vedlikeholder den regelmessig. Hvis grillen ikke varmes opp tilstrekkelig eller maten til stadighet henger fast på risten, er ikke grillen rengjort eller vedlikeholdt som beskrevet. Utfør følgende vedlikeholdstil-tak etter hver bruk.

## Grillristene

Hvis mat ili marinade sitter fast på grillen ili risten, kan du gjøre følgende:

1. Kontroller at grillen er slått av.
2. Fjern for eksempel løse matrester og fett fra overflatene med kjøkkenpapir.
3. Tenn grillen etter instruksjonene, og sett bren-nerne til .
4. Lukk hetten og la grillen varmes opp i 5–10 minuta.
5. Slå av grillen og åpne hetten.
6. La grillen avkjøles i 10 minuta.
7. Børst brent mat og smuss av med en rensebørste beregnet for griller (A).
8. Smør de rengjorte grillristene med matolje ved å f.eks. bruke kjøkkenpapir eller en matpensel.

**i** Ikke bruk en stålbørste som er beregnet på sveising for å rengjøre grillen, da den kan skade grillens overflater. Garantien dekker ikke skader som skyldes bruk av slike stålbørster.



## Fettskuff og -kopp

En skitten fettskuff er den vanligste årsaken til at fett-branner oppstår. Hvis du ser matbiter eller marinade i fettskuffen eller koppen, må du rengjøre skuffen/kop-pen umiddelbart ved å følge instruksjonene nedenfor.

Fettskuffen skal ikke ha store pytter med fett.

1. Kontroller at grillen er slått av.
2. Ta fettskuffen/koppen ut av grillen.
3. Scrap av løs mat og fett med skraperen på grill-rengjøringsbørsten eller en plastslikkepott.
4. Vask fettskuffen/koppen med et mildt oppvask-middel.
5. Tørk fettskuffen/koppen, og sett den tilbake i grillen.

**i** Du kan gjøre rengjøringen enklere ved å bruke en folie på toppen av fettskuffen for å samle opp extra mat og fett. Når du rengjør skuffen, trenger du bare å fjerne den skitne folien.

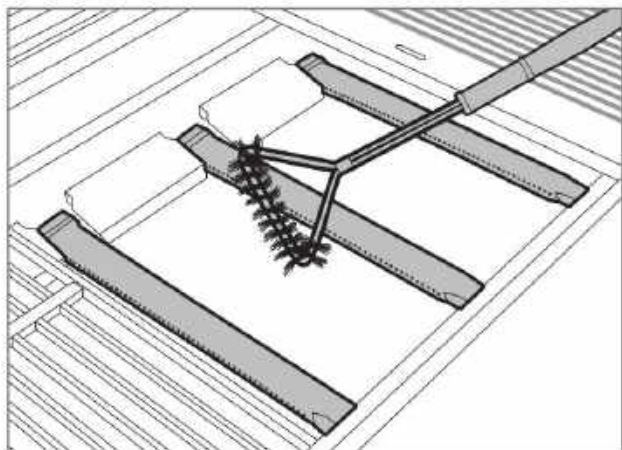
NE

## Grillens brennere

Grillens brennere er den viktigste delen av grillens funksjonalitet og oppvarming. Dette er grunnen til at du må sjekke rensligheten og tilstanden til brennerne regelmessig. Du må fjerne og kontrollere brennerne minst to ganger i året, spesielt når grillen har vært lagret i lang tid. De små hullene på brennerne tiltrekker seg in-sekter og edderkopper som lager reir i brennerne. Slike hindringer fører til at flammen brenner ujevnt og urent.

Hindringer kan føre til at flammer blusses opp utenfor gassrøret, noe som kan gi alvorlig skade på grillen. Ren-gjør brennerne ved å følge instruksjonene nedenfor.

1. Kontroller at grillen er slått av.
2. Fjern grillristen og varmfordelingsplatene.
3. Fjern brenneren fra brannboksen ved å løsne monteringskruen. Skruen er vanligvis plassert bakerst på brennerne.
4. På noen grillmodeller må du også fjerne bakplattene på grillen for å fjerne brennerne.
5. Noen modeller kan også rengjøres selv når brennerne er på plass. Den viktigste delen er å kunne få tilgang til alle de små gashullene.
6. Bruk rengjøringsbørsten av messing som er beregnet på rostitj til å rengjøre brenneroverflaten.
7. Kontroller at brennerhullene er åpne og rene. Du kan bruke en tynn ståltråd til dette.
8. Hvis brenneren er skadet eller korrodert, må du skifte den umiddelbart.
9. Kontroller samtidig at ventildysen er ren og intakt.
10. Sett de rengjorte brennerne tilbake i grillen.



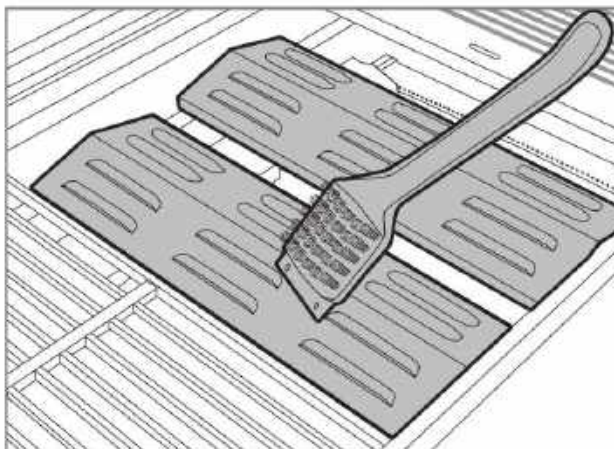
## Ploče za varenje

Varmefordelingsplatene sprer varmen jevnt på grilloverflaten. Preflaten på varmfordelingsplatene samler også matrester og marinade. Skitne varmfordelings-plater reduserer grillens Effektivitet. Rengjør varmfordelingsplatene ved å følge instruksjonene nedenfor.

1. Kontroller at grillen er slått av.
2. Fjern varmfordelingsplatene fra grillen.
3. Skrap maten av platenes overflate ved å bruke skraperdelen av rengjøringsbørsten eller en plastslikkepott.
4. Til slutt børster du av skitt ved hjelp av en rengjøringsbørste i messing beregnet på rostitj.
5. Hvis du ønsker, kan du også vaske varmfordelingsplatene ved å bruke et mildt oppvaskmiddel.
6. Tørk varmfordelingsplatene og sett dem tilbake i grillen.



Ikke vask varmfordelingsplatene i oppvaskmaskin.



## Andre komponente za roštilj

i tillegg til de ovennevnte komponente, har grillen også mange andre ståldeler som må rengjøres regelmessig. Možete preuzeti generelle instruksjonene nedenfor rengjøring av slike komponente.

1. Rengjør ståldelene på grillen med Mustangs eget grillrengjøringsmiddel, Mustangs rengjøringsmiddel for rustfritt stål eller et mildt oppvaskmiddel og en klut.
2. Ikke glem å tørke de rengjorte delene grundig.
3. Ikke bruk rengjøringsmidler til å rengjøre kontrollpanelene og overflatene med varselsmerker, da de kan fjerne teksten eller andre labelter.
4. Rengjør alle grillens ytre overflater minst tre ganger i året, slik at flekker ikke fester seg til overflatene.
5. Test alltid om et nytt vasskemiddel egner seg ved å påføre det på et lite synlig sted.



Klor og salt kan føre til at grillen ruste. Hvis grillen brukes i umiddelbar nærhet av sjø-vann eller et basseng, må grillen rengjøres ukentlig.

## Čišćenje tređelera

Hvis grillen inneholder tređeler, må de rengjøres og vedlikeholdes på følgende måte:

1. Rengjør alle tređeler regelmessig ved å tørke av dem med en fuktig klut og mild såpe- og vann-blanding.
2. Tørk de rengjorte overflatene forsiktig.
3. Behandle tređelene med allment tilgjengelig fargeløs treolje beregnet på utemøbler minst to ganger i året. Dette vil forhindre at tređelene tørker og sprekker.
4. Før selve behandlingen, test treoljen og eventu-elle andre oljer på et lite iøynefallende område for å kontrollere egnetheten. Følg alltid proizvoda-sentens anvisninger ved håndtering av tređeler.

## Lagring

Gå gjennom disse instruksjonene dersom du f.eks. slutter å bruke grillen i en lang periode, eller du ønsker å sette bort grillen for vinteren. Riktig oppbevaring forlenger grillens levetid og holder den i drift i mange år.

Følg instruksjonene nedenfor når du lagrer grillen

1. Rengjør grillen helt i henhold til instruksjonene i håndboken.
2. Slå på grillen og la den varmes opp i 15 minutt, slik at alle ståldeler tørker.
3. Roštilj ima svoj pribor.
4. Sørg for at alle grillrister er smurt.
5. Hvis du oppbevarer grillen utendørs, fjerner du brennerne, ristene, varmeristen og varmefordelingsplatene fra grillen. Disse delene må oppbevares på et tørt og varmt sted. Det anbefales også at du pakker disse delene inn i aviser eller lignende, slik at overflatene ikke får riper.
6. Fjern lavtryksregulatoren fra gassflasken.
7. Oppbevar alltid gassflasken utendørs og sørg for at den ikke utsettes for varme eller sollys.
8. Hvis grillen oppbevares utendørs, anbefales det at du kjøper en beskyttelse av høy kvalitet som dekker absolutt hele grillen. Sørg likevel for at luften kan sirkulere under beskyttelsen.



Ikke oppbevar grillen på et sted der det er fare for at snø fra taket kan falle ned på den. Garantien dekker ikke skader forårsaket av snø og is.

NE

# Feilsøking

Det kan oppstå feil på alle griller. Disse funksjonsfeilene er vanligvis lette å løse. Hvis du ikke finner en løsning på problemet i tabellen nedenfor, kan du kontakte selgeren.

| Problem                                                 | Mulig årsak                                                | Løsning                                                                  |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Gasen strømmer ikke.                                    | Lavtryksregulatoren er slått av.                           | Pokrenite gasstrømmen på lavtryksregulatoren.                            |
|                                                         | Lavtryksregulatoren er ikke riktig festet til gassflasken. | Fjern lavtryksregulatoren og fest den forsiktig på nytt.                 |
|                                                         | Gassslangen eller trykkregulatoren er defekt.              | Skift gassslangen eller trykkregulatoren og utfør lekkasjetesten.        |
| Brenneren tennes ikke med en batteridrevet piezo.       | Batteriet er tomt, eller det er ikke satt inn.             | Ispraznite bateriju.                                                     |
|                                                         | Tennkablene er løse eller montert feil.                    | Kontroller tilkoblingene, og monter kablene på nytt.                     |
|                                                         | To je nedostatak.                                          | Bytt ut tenneren.                                                        |
| Brenneren tennes ikke med en fyrstikk ili upaljač.      | Brennerov trup je blokiran.                                | Rengjør brennerne i henhold til instruksjonene.                          |
|                                                         | Brennerne er ikke ordentlig festet til ventilene.          | Kontroller monteringen og tilstanden til brennerne.                      |
| Grillen varmes ikke ordentlig opp.                      | Lufttilførselen til brennerne er blokkerte.                | Kontroller i rengjør brennerne.                                          |
|                                                         | Za lagani plin.                                            | Skift iz plinske boce.                                                   |
|                                                         | Plinski strujnici su blokirani.                            | Kontroller at gassslangen er intakt og ikke vridd.                       |
| Flammen er ujevn, helt gul eller produserer røyk.       | Brennerne får ikke nok luft.                               | Rengjør brennerne i henhold til instruksjonene.                          |
|                                                         | Det er mat, sol ili marinada på brenneroverflaten.         | Rengjør brennerne i henhold til instruksjonene.                          |
| Flammen blusser ofte opp eller temperaturen er for høy. | For mye fett og marinade på maten.                         | Tørk av eventuelt overflødig fett.                                       |
|                                                         | Varmefordelingsplatene eller fettskuffen er for skitne.    | Rengjør varmfordelingsplaten eller fettskuffen for matrester eller fett. |
| Plamenovi zatvaraju stadij.                             | Vinden er for sterk.                                       | Flytt grillen bort fra vinden.                                           |
|                                                         | Niska razina plina.                                        | Skift iz plinske boce.                                                   |
| Flammene er synlige utenfor brennerne.                  | Noe som blokerer brennerne.                                | Kontroller i rengjør brennerne.                                          |
|                                                         | Sterk vjetar.                                              | Flytt grillen bort fra vinden.                                           |
| Trykkregulatoren suser ili ljeto.                       | Visoka temperatura.                                        | Ingen handlinger nødvendig. En forbigående tilstand.                     |
|                                                         | Puna plinska boca.                                         |                                                                          |

# Garanti

Ovaj Mustang gassgrillen ima 10 godina proizvodnje i garancije za materijal. Sjek nettsiden vår for de nyeste garan-tivilkårene

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

Za å kunne følge opp eventuelle garantisaker, må du ha en kvittering som angir kjøpssted og -dato.

NE



DA Samlings- og betjeningsinstruktioner

---

# Dobrodošli

## Mustangs grillverden

Vi er glade for, at du endte med at vælge en gasgrill fra Mustang. Mustang vil være din grillmakker og sikre dig en grilloplevelse, du kun har drømt om. Mustang blev skabt ud fra ønsket om at opnå afslappet madlavning uden hastværk med familie og venner, og det er den idé, vi også gerne vil tilbyde dig.

Mustang-grill og -tilbehør er omhyggeligt designet og udført, og vi er stolte over at repræsentere dem. Vores lange erfaring og store ekspertise gen-nemmer alle vores produkter. Det omfatter alle vigtige funktioner og egenskaber. Vi er sikre på, at denne grill giver dig lang tids fornøjelse, så længe du husker at vedligeholde og rengøre grillen i henhold til instruktionerne i denne manual.

### Det største udvalg af grillprodukter

Mustang er i robna marka od finske tvrtke Tammer Brands Oy. Mustang nudi sve dodatne uređaje, artikle, alate i rezervne dijelove za grillstegning samt et stort produktudvalg til rygning af madvarer og bagning af pizza. Vi kender grillkulturen både indefra og udefra, så vi kan sikre dig, at du får adgang til de mest velegnede og moderne produkter. Mustang er det eneste mærke, du har brug for, til en succesfuld grillaften.

DA

### Usluga prodaje

Tammer Brands Oy, tlf.  
+358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Finska

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)



Læs manualen før brug af grillen, og gem den til senere brug.

Pratite nas na društvenim mrežama



mustanggrill



# Unutarnje nekretnine

DA

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| Samlingsvejledning                                           | 3   |
| Inden du begynder and samle produktet                        | 6   |
| Sikkerhedsinstruktioner og advarsler                         | 98  |
| Postavljanje roštilja                                        | 98  |
| Gasrelaterede sikkerhedsinstruktioner                        | 98  |
| Generelle sikkerhedsinstruktioner                            | 99  |
| Tilslutning af gas til grillen                               | 100 |
| Oplysninger om flydende gas                                  | 100 |
| Montering af gasslangen                                      | 100 |
| Montering af lavtryksregulatoren                             | 101 |
| Test za lækager med flydende gas                             | 101 |
| Brug af grillen                                              |     |
| Foranstaltninger for brug af produktet første gang           | 102 |
| Foranstaltninger før hver brug                               | 102 |
| Tænding af brændere med en piezotænder                       | 103 |
| Tænding af brændere med en tændstik eller langhalsed lighter |     |
| Tænding af brænderen til sideblusset                         | 103 |
| Slukning af brænderne                                        | 104 |
| Knappositioner                                               | 104 |
| Kontrola plamena                                             | 104 |
| Flytning af flammer                                          | 104 |
| Oplussende flammer                                           | 104 |

DA

## Sikkerhedsinstruktioner og advarsler

Når du begynder at bruge denne gasgrill, forpligter du dig til at læse og være opmærksom på advarsler og sikkerhedsinstruktioner i denne manual, før du bruger grillen. Ovaj roštilj je CE mærket i henhold til gældende regler.

Objasnjenje simbola:



CIJENA!



BEMÆRK!

DA

### Postavljanje roštilja



Denne grill er udelukkende beregnet til brug udendørs. Den må aldrig anvendes indendørs eller i lukkede rum. Promatrač nedenstående ting.

- Brug udelukkende grillen udendørs.
- Undlad at bruge grillen op ad en væg, i en gara-ge, campingvogn eller anhænger eller i et andet lukket rum eller indendørs.
- Tražite, na der er mindst én metara fri afstand på hver side af grillen og over den.
- Sørg for at have et brandtæppe/ildslukker og et førstehjælpsæt ved hånden i nærheden af grillen.
- Undlad at placere grillen på eller i nærheden af følsomme overflader, da fedt og marinade kan spildes og sprøjte ud fra grillen ved normal brug.
- Sørg for, at både grillen og gasflasken står på en vandret overflade.

### Gasrelaterede sikkerhedsinstruktioner



Kun en servicevirksomhed autoriseret til gasinstallationer må vedligeholde og justere grillens primære ventiler, dyser og gashaner.  
Promatrajte dolje tin.

- Luk altid for gastilførslen fra gasflasken efter brug, og afmonter lavtryksregulatoren fra fla-sken.
- Håndter gas flasken med flydende gas forsigtigt.  
Undlad at tabe eller slå på den. Undlad at opbe-vare gas boca med flydende gas på steder, hvor temperaturen can overstid +50 °C.
- Inspicer altid gasslangens tilstand før brug.
- Foretag regelmæssigt en lækagetest i henhold til instruktionerne.  
Du skal især foretage lækagete-sten, hvis grillen har været ubrugt i længere tid, eller hvis du har skiftet gasflasken, trykregulato-ren eller slangen.
- Hvis du fornemmer en stærk gaslugt, skal du omgående lukke for gastilførslen og sætte alle knapper på OFF. Derefter skal du åbne grilllåget, udføre lækagetesten og udbedre tilslutningerne.  
Hvis du ikke kan finde en fejl, skal du contacte et servicefirma eller en forhandler.
- Brug aldrig åben ild til at teste for gaslækager.
- Undlad af afmontere gasslangen eller lavtryksre-gulatoren, mens grillen er i brug.

## Generelle sikkerhedsinstruktioner



Brug af grillen til andre formål end de tilsigtede kan udgøre en risiko. Strukturelle ændringer af grillen, selv minimale ændringer, er ikke tilladt. Promatrač nedenstående ting.

- Følg samlevejledningen omhyggeligt, og sørg for, at ingen dele er til overs efter uzerkovanje.  
Hvis du ikke følger vejledningen ili ikke har monteret alle dele, kan der opstå problemer ved brug af grillen. Det er brugerens ansvar at samle grillen korrekt.
- Læs manualen før brug af grillen, og gem den til senere brug.
- Grillen bliver varm ved brug, så vær opmærksom, hvis der er børn, ældre mennesker eller kæledyr i nærheden af grillen.
- Opbevar aldrig brændbare materialer, væsker eller gasflasker, der ikke er tilsluttet grillen, i umiddelbar nærhed af grillen.
- Undlad at læne dig ind over grillen, når du tænder den.
- Undlad at efterlade grillen uden opsyn, mens den er i brug.
- Undlad at flytte grillen, mens den er i brug.
- Brug grillhandsker ved brug af grillen.
- Sørg for, at grillens bund, fedtbakke, varmekorrelingsplader og brændere er rengjort for fedt og marinade.
- Undlad at bruge grillen, hvis den ikke fungerer normalt.
- Lad ikke børn bruge grillen.
- Alkohol, receptpligtig medicin og rusmidler af enhver art kan påvirke brugerens evne til at betjene grillen på en sikker og korrekt måde.

DA

# Tilslutning af gas til grillen

## Opskrba plinom koji se pušta u zrak

Før du kan bruge grillen, skal du købe en gasflaske, en lavtryksregulator og en gasslange. De følger ikke med grillen.

Gassen i plinska boca (LPG) je ekstremna brændbar væske, der opbevares i plinska boca ispod probave. Gasflasker får i forskellig størrelse, f.eks. 5, 10 ili 11 kg. Sørg for, at din gasflaske ikke er bulet eller rusten, og at ventilen ikke er beskadiget. Bær og transporter altid gasflasker opretstående og sikkert fastgjorte. Til husstandsbrug må plinska boca ima maksimalnu visinu od 615 mm i promjer od 310 mm.

Gassen vodi fra flasken til grillen gennem en lavtryks-regulator og en sleng. Lavtryksregulatoren hjælper med til, at gassen flyder ensartet til grillen.

## Montering af gasslangen

1. Kontrollér gasslangens postolje.
2. Sørg for, at alle betjeningsknapper på grillen er drejet til OFF.
3. Tražite, at grillens slangekobling er tilstrække-ligt fastgjort (A).
4. Sæt gasslangen længst muligt ind i slangekoblingen (B).
5. Fastgør slangen til slangekoblingen med en slangeklemme (C).
6. Isæt den anden ende af gasslangen i slangekoblingen på lavtryksregulatoren (D).
7. Fastgør slangen til slangekoblingen med en slangeklemme (E).



Trykregulatoren, der monteres på gasflasken, må ikke kunne justeres, og dens driftstryk skal være 30 mbar.



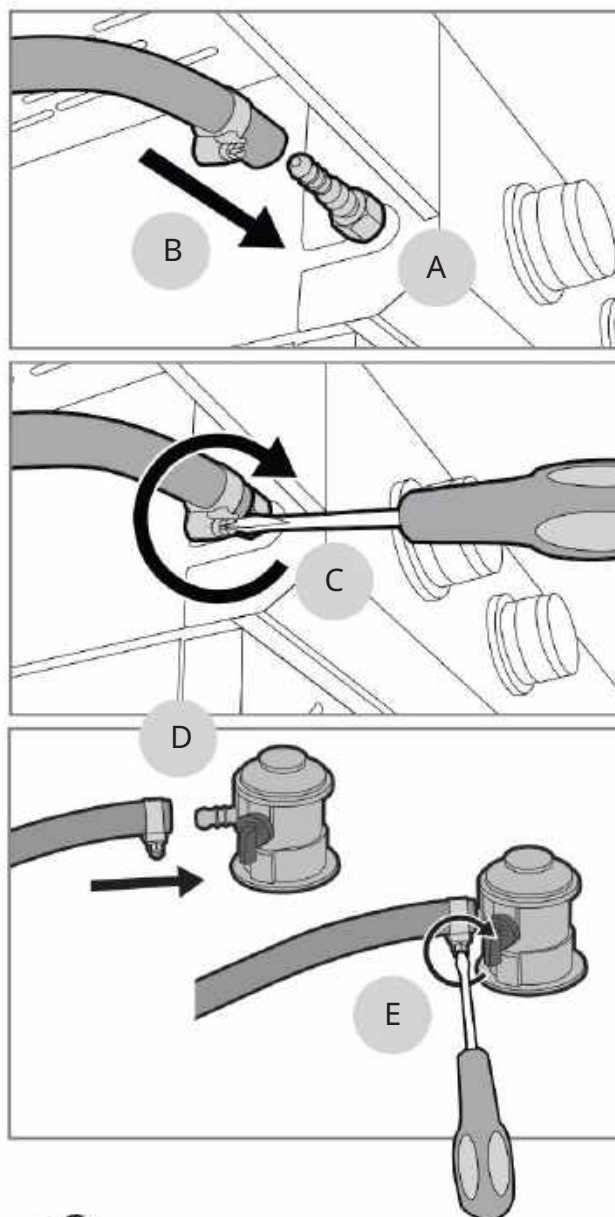
Duljina plinskog lanca može biti visoka 1,2 m, a visina dens tykkelse 10 mm.



Isprobajte regulatore za prekretnice i držače prema EN16129 standardu. I trykregulatoren er driftstrykket afmærket i henhold til det nominelle tryk, 29 mbar.

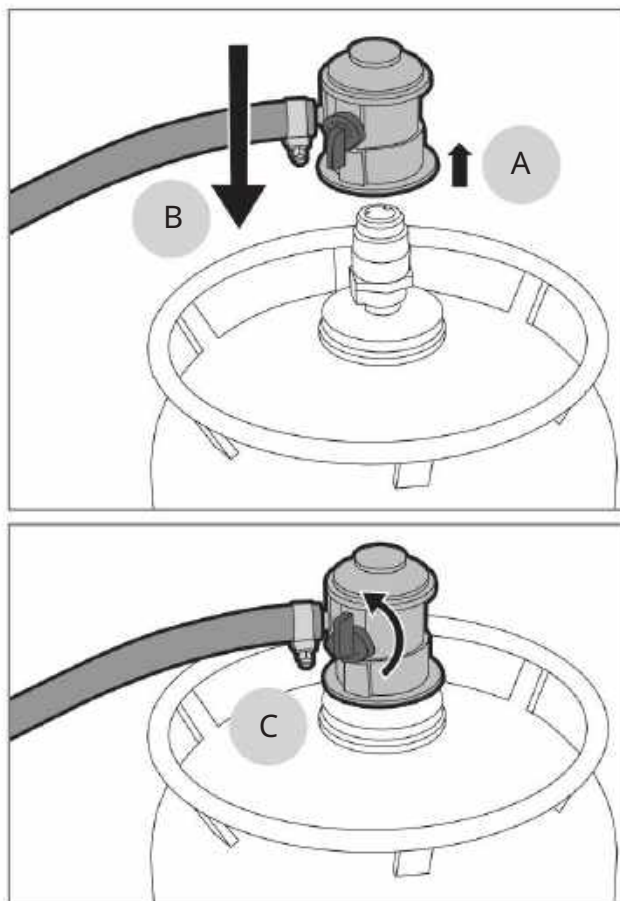


Gasslangen skalira fremstillet u skladu s EN16436-standardom.



## Montering af lavtryksregulatoren

1. Stalak Kontrollér lavtryksregulatorens.
2. Monter lavtryksregulatoren på gasflasken ved at trække låseringen opad (A) og samtidigt trykke regulatoren ned mod cylinderen (B).
3. Fastgør regulatoren ved at trække hårdt op i regulatoren.
4. Åbn langsomt for gassen fra regulatoren, så trykket kan udjævnes (C).



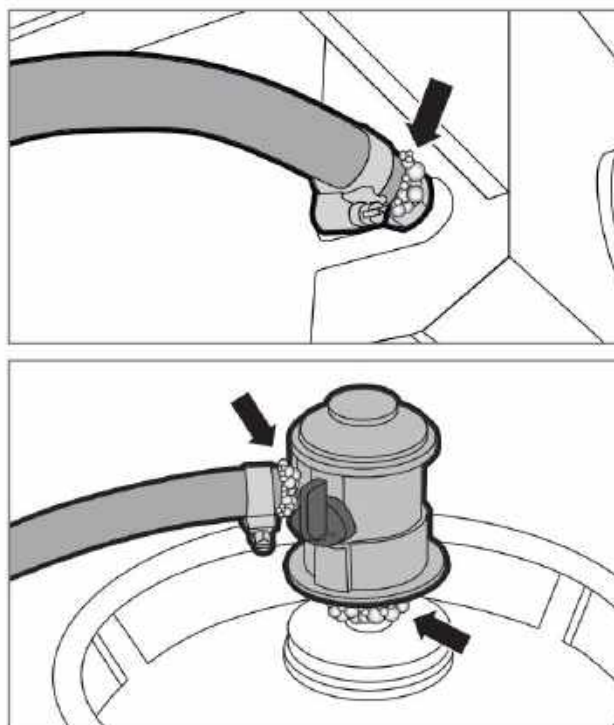
## Test za lækager med flydende gas

Inspektionen af potentielle gaslækager skal foretages, hver gang gasflasken, regulatoren eller slangen udskiftes. Lækagetesten skal desuden foretages regelmæssigt en gang om året og især efter opbevaring i længere tid. Foretag lækagetesten ved at følge nedenstående instruktioner.

1. Åbn låget til grillen, og sørg for, at betjenings-knapperne til brænderne er drejet til OFF.
2. Regulatori tlaka.
3. Væd alle ventiler, slangetilslutninger, regulator-tilslutninger, gasflasketilslutninger og svejse-sømme med en sæbevandsopløsning (30 % opvaskemiddel eller flydende sæbe og 70 % vand). Du kan væde delene ved at pensle eller spraye dem.
4. Držite nøje øje med, om der forekommer bobler. Bobler er tegn på en lækage.
5. Hvis der forekommer bobler, skal du lukke for gastilførslen og fastspænde tilslutninger på de steder, hvor boblerne er.
6. Hvis boblerne forekommer midt på slangen eller ved gasflasken, skal du udskifte den berørte del.
7. Åbn for gassen, og foretag lækagetesten igen.
8. Skyl sæbevandet af med rent vand for at forhindre korozija.



Du må ikke bruge grillen, hvis du ikke er i stand til at reparere gaslækagerne. I de tilfælde skal du frakoble trykregulatoren fra gasflasken og contacte service-/salgsfirmaet.



DA

# Korištenje roštilja

## Foranstaltninger før brug af produktet første gang

Efter lækagetesten skal det fedtstof, der er anvendt ved opbevaring på fabrikken, afbrændes fra grillen, før den kan bruges. Du kan afbrænde opbevaringsfedtet ved at følge nedenstående instruktioner.

1. Åbn grillens låg, og tænd for alle brændere i henhold til tændingsinstruktionerne.
2. Uvedite sve brendove u  i momak dem brænde i 5 minuta s visokim okretanjem.
3. Luk låget, og hold brænderne på i 10 minuta .
4. Sluk za brænderne, og luk za gassen.
5. Lad grillen afkøle i 15 minuta.
6. Rengør grillristene med en grillrengøringsbørste.
7. Smør grillristene med madlavningsolie.

 Ved afbrænding af opbevaringsfedtet kan grillen afgive ubehagelig røg. Dette er normalt: røgen forsvinder, når opbevaringsfedtet er afbrændt.

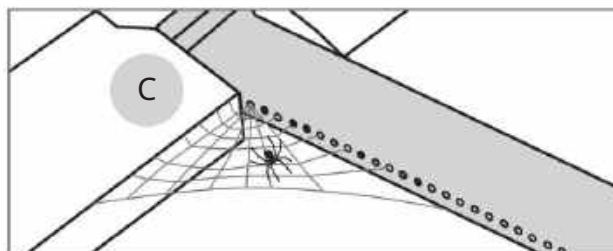
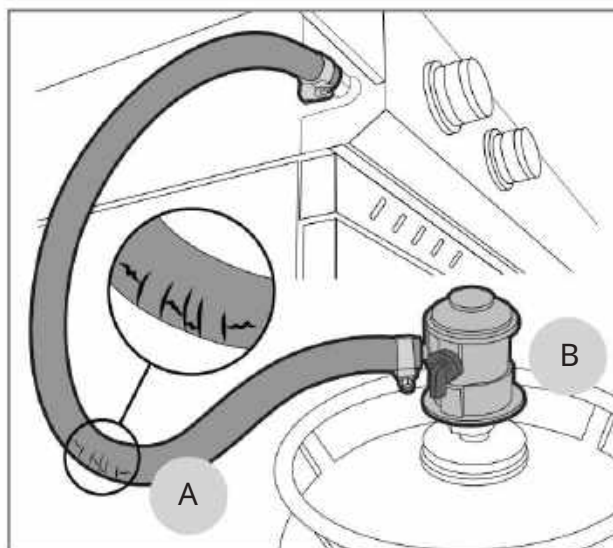
## Foranstaltninger før hver brug

For at betjene grillen sikkert og korrekt skal du foretage en række kontrolpunkter før hver brug. Gå omhyggeligt gennem nedenstående tjekliste.

1. Kontrollér, at grillen er placeret korrekt, og at der ikke er brændbare materialer eller væsker i umiddelbar nærhed af grillen.
2. Kontrollér, at gasslangen ikke er revnet eller i stykker (A).
3. Kontrollér, at lavtryksregulatoren er forsvarligt fastgjort (B).
4. Kontroller, grillens bund, fedtbakke, varmekorrelingsplader og brændere er rengjort for fedt og marinade. Ved at gøre dette kan du forhindre en fedtrelateret brand.
5. Kontrollér, at brænderhullerne ikke er blokerede af insekter eller edderkoppespind (C).
6. Kontrollér, at der ikke sidder børstehår fra grill-børster fast i grillen eller grillristene.



Undlad at bruge grillen, hvis gasslangen er beskadiget, eller hvis grillen mangler dele.

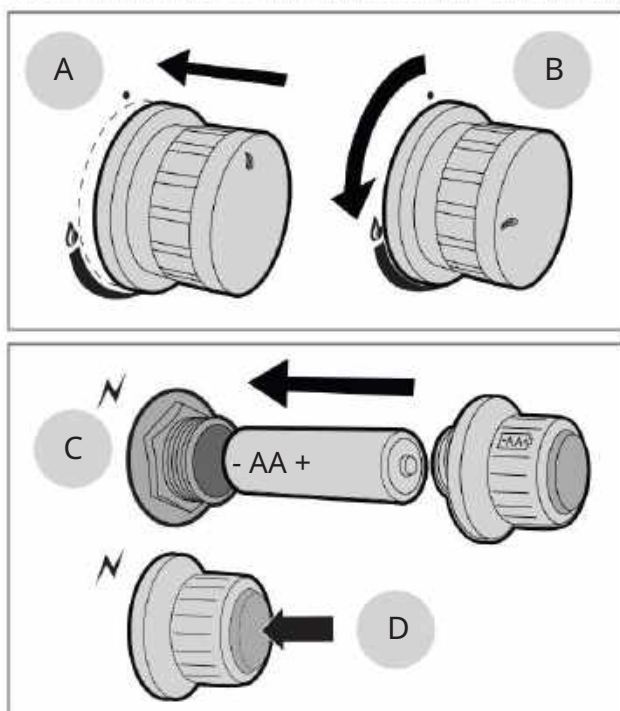


## Tænding af brændere med en piezotænder

Generelt tændes brænderne men enten en indbygget piezotænder i en betjeningsknap eller en batteridrevet piezotænder. Hver brænder har sin egen betjenings-knap. Du kan starte tændingen via betjeningsknappen med lynsymbolet. Du kan tænde brænderen ved at følge nedenstående instruktioner.

1. Åbn rostilji lag.
2. Åbn za gassen preko lavtryksregulatoren.
3. Tryk betjeningsknappen til brænderen ind (A), og indstil den til (B). Den integrerede piezotænder i betjeningsknappen tænder for brænderen.
4. Hvis grillen bruger en batteridrevet piezotænder (C), skal du kontrollere, at batteriet er isat korrekt. Držite piezoknappen (D) inde, indtil grillbrænderen tændes.
5. Indstil brænderens flamme til en passende effekt mellem og .
6. Når første brænder er tændt, kan du tænde for de resterende brændere i rækkefølge ved at dreje betjeningsknappen mod uret til .
7. Indstil brænderens flamme til en passende effekt mellem og .

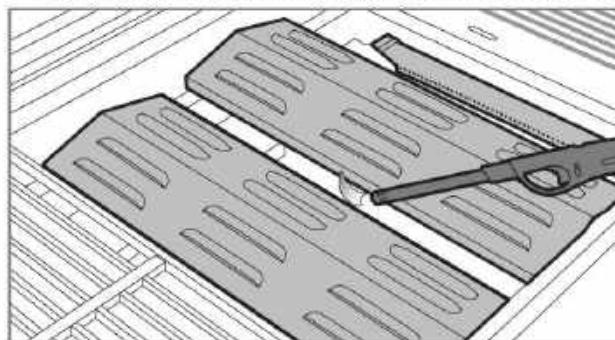
**i** Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje betjeningsknappen til OFF og vente i 5 minutter, før du igen forsøger at tænde for brænderen. Hvis du ikke kan tænde for brænderen via piezotænderen, kan du forsøge at tænde for brænderen med en lang tændstik eller en langhalset lighter.



## Tænding af brændere med en tændstik eller langhalset lighter

1. Åbn rostilji lag.
2. Åbn za gassen preko lavtryksregulatoren.
3. Tænd en lang tændstik ili langhalset upaljač.
4. Tryk betjeningsknappen til brænderen ind, og drej den til .
5. Placer en lang tændstik ili langhalset lakši ca. en centimeter fra brænderen.
6. Når første brænder er tændt, kan du tænde for de resterende brændere i rækkefølge ved at dreje betjeningsknappen mod uret mellem og .

**i** Hvis brænderen ikke tændes inden for fem sekunder, skal du dreje betjeningsknappen til OFF og prøve at finde en løsning via fejlfindingsstabellen.



## Tænding af brænderen til sideblusset

1. Åbn låget til sideblusset.
2. Tryk betjeningsknappen til brænderen ind, og drej den til . Den integrerede piezotænder i betjeningsknappen tænder for brænderen.
3. Hvis grillen er udstyret med en batteridrevet piezotænder, skal du holde piezoknappen inde, indtil brænderen tændes.
4. Indstil brænderens flamme til en passende effekt mellem og .

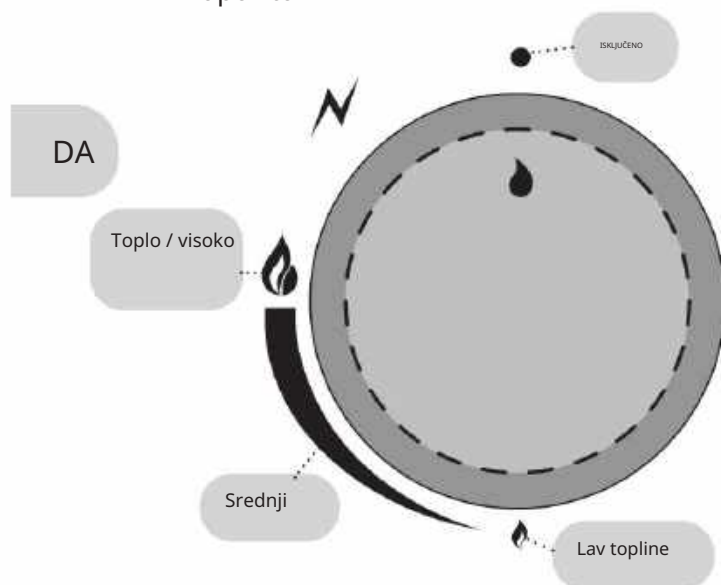
**i** Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje betjeningsknappen til OFF og vente i 5 minutter, før du igen forsøger at tænde for brænderen. Hvis du ikke kan tænde for brænderen via piezotænderen, kan du forsøge at tænde for brænderen med en lang tændstik eller en langhalset lighter.

DA

## Zatvaranje mjehurića

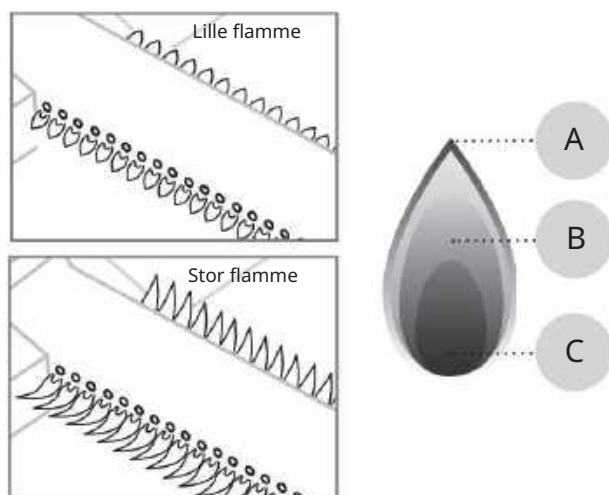
1. Sluk for gassen via lavtryksregulatoren for at sikre, at der ikke forbliver gas i grillen eller gas-slangen.
2. Drej betjeningsknappen til OFF-stillingen.
3. Zatvorite roštilj.
4. Afmonter trykregulatoren fra gasflasken.

## Knapozitor



## Kontrola plamena

Kontrollér altid flammen, når du tænder for grillen. Brænderne er optimeret fra fabrikens side, men de små huller i dem tiltrækker insekter, der kan bygge rede og lave spind i brænderne. Når brænderne brænder ispravan, er spidsen af flammen lejlighedsvis gul (A), og flammens farve ændres fra lyseblå (B) til mørkeblå fra top mod bund (C).



**i** Hvis flammen ikke brænder ispravan, skal du kontrollere og rengøre brænderen. Hvis brænderen er beskadiget, skal den udskiftes, før du igen benytter grillen.

## Letenje plamena

I blæst kan vinden flytte flammen fra brænderne til lufttilførselshullet, hvor flammen vil brænde under kontrolpanelet. Dette kan beskadige kontrolpanelet, betjeningsknapperne eller ventilerne. Flammen afgiver desuden en usædvanlig lyd, hvis den flyttes, så hvis du hører en summende lyd eller lignende, skal du gøre følgende:

1. Luk for gassen preko lavtryksregulatoren.
2. Drej alle betjeningsknapper til OFF.
3. Åbn roštilji lag.
4. Afmonter trykregulatoren fra gasflasken.
5. Flyt grillen til et sted i ly for vinden.

**i** Garantien dækker ikke skader forårsaget af en flyttet flamme.

## Zamagljujući plamen

Lejlighedsvis opblussen af flammer er en normal reaktion i en gasgrill. Det tilfører også smag til maden.

Hvis flammen ofte blusser op, øges grillens indvendige temperatur, og der drypper mere fedt fra den grillede mad. Derved øges risikoen for en fedtrelateret brand.

Derfor bør opblussende flammer forhindres via foranstaltninger foretaget på forhånd.

1. Fjern ekstra fedt fra kødet. za det rešetke.
2. Forsøg at grille kød med den rette temperatur.
3. Kontrollér, at der ikke er overskydende fedt eller stykker af mad i fedtbakken.
4. Sørg for, at varmefordelingspladerne er fri for fedt.
5. Grill mest muligt med låget lukket.

**i** Når du griller med låget lukket, er grillens temperatura mere jævnt fordelt, og der forbruges mindre gas. Det lukkede låg hjælper også med at bibeholde fugten inde i grillen, så maden ikke så nemt bliver tør.

# Nyttige savjeti

## Opći instruktor za grillstegning

Grillstegning er meget nemt og afslappende, når du overholder nogle få regler og bruger disse generelle grillinstruktioner.

- Grillen skal opvarmes ispravan. Når ristene er tilstrækkeligt varme, er maden mindre tilbøjelig til at klæbe fast til dem, og maden får en korektan grilllet overflade.
- Undlad at grille med tilsmudsede dele. Gam-mel marinade og madreser klæber nemt fast til risten og maden. Rengør grillen og ristene efter hver brug. På den måde er de klar til næste grillstegning.
- Sørg for, at alt nødvendigt tilbehør, f.eks. krydde-rier, marinader og tallerkner er inden for række-vidde, før du begynder grillstegning.
- Grill mest muligt med låget lukket. Når du griller med låget lukket, sænkes grillens temperatur ikke unødvendigt, og grillstegningen sker hurti-gere.
- Vend kødet mindst muligt; en enkelt gang er nok. Når maden får lov til langsomt at blive stegt på grillen/risten, får den en perfekt stegt overflade.
- Brug et termometer! Hvis du grillsteger maden for længe, bliver den tør og mister smag. Du opnår det bedste resultat, hvis du bruger et kødtermometer.
- Lad kødet hvile 10-20 minuta, før du skærer/ serverer det. Mens kødet hviler, bliver tempe-raturen mere jævnt fordelt, og kødsaften løber ikke unødigt ud, når du skærer i kødet.

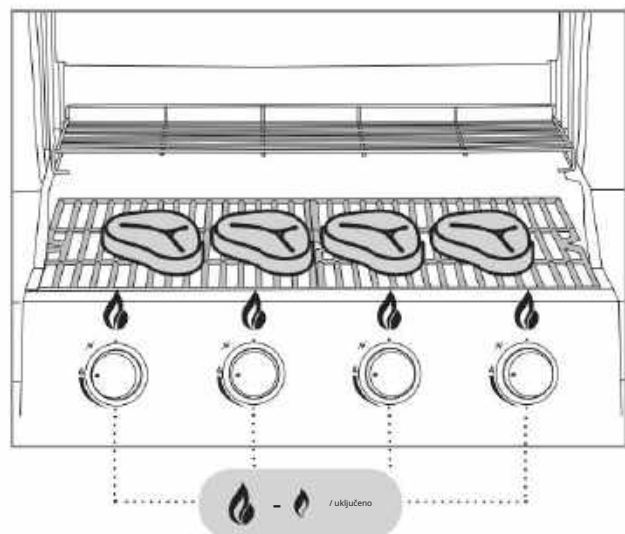
## Direktno i indirektno postavljanje roštilja

Med en gasgrill med flere brændere kan du gøre brug af direkte og indirekte grillstegning. Generelt grillste-ges mindre og blødere madvarer ved direkte varme.

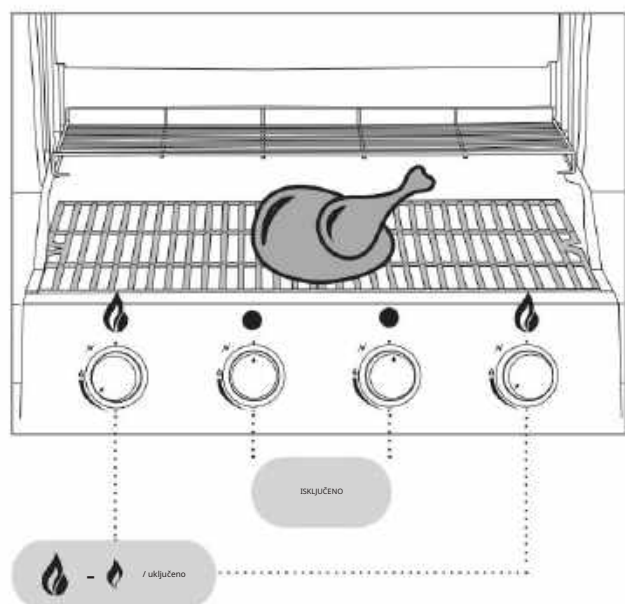
Indirekte grillstegning anvendes til større madvarer, der skal steges længere, f.eks. hele stege, kyllinger og fisk.

Indirekte grillstegning anvendes også til forberedelse af kødstykker, der har fået en grilllet overflade via direkte varme. Se vejledningen for grillstegning ved direkte og indirekte varme nedenfor.

## Indstillinger for direkte grillstegning



## Indstillinger for indirekte grillstegning



DA

## Varmeniveauer za stegeområderne

Konventionelle og almindelige gasbrændere (rør-/pladebrændere) får grillstegningsområdet til at have en ujævn temperatur. Det skal ses som en egenskab frem for en fejl. Den generelle regel er, at bagsiden af grillstegningsområdet (A) er varmere end forsiden (B).

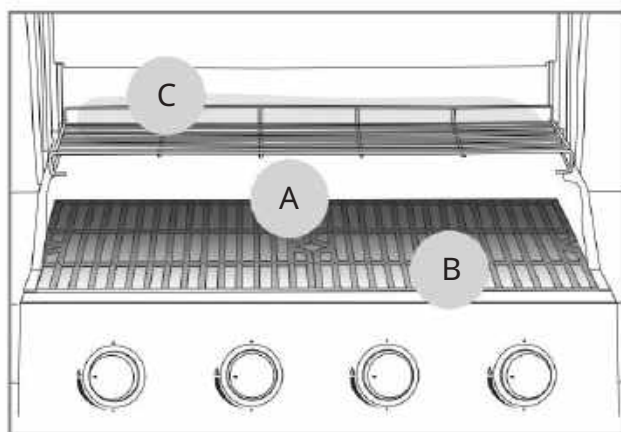
Det køligere område foran skyldes venturirøret tilsluttet brænderen. I dette rør blandes gas og luft til en sub-stans, der er egnet til grillstegning. Flammen brænder ikke den indvendige side af venturirøret.

Mustang tilbyder også gasgrillmodeller, hvor grillstegningsoverfladen har et mere jævnt temperaturområde.

Disse grill bruger U-brændere ili odvojene brændere, hvor venturirøret er placeret i midten af brænderen.

Takket være denne løsning brænder flammen også forrest på brænderen.

Varmeristen bagest i grillen (C) er køligere, så du kan bruge det til at holde maden varm eller stege den lang-somt med indirekte varme.



## Marinader

Brug af marinade er meget udbredt ved grillstegning. Formålet er at give det grillede kød smag. Men marinader kan også få kød til at klæbe fast til ristene.

Tilsvarende kan marinade dryppe ned på brændere og få flammen til at blusse op eller endda forårsage en fedtrelateret brand. Med disse få tips kan du reducere problemerne forårsaget af marinader.

1. Forsøg at aftørre overskydende marinade af maden, før den lægges på grillen.
2. Hvis du tilfører marinade under grillstegningen, skal du altid bruge en madlavningsspensel. Undlad and hælde marinade på maden direkte fra en boca.
3. Du kan evt. bruge "suho trljanje" ispod grillstegnngen.



Undlad at anvende overskydende marinade fra klargøring af rå kød på tilberedt mad. I dette tilfælde overføres bakterier fra det rå kød til den tilberedte mad.

## Forhindring af fastsiddende madvarer

Mad, der klæber til grillen ili risten er et almindeligt fænomen for alle grillmestre. Her er et par tips til at undgå fastklæbning til en vis grad.

1. Husk at forvarme grillen, så den er tilstrækkelig vrućina
2. Rengør ristene. før du lægger madvarer på grillen.
3. Smør olie på grilloverfladen og maden, der skal grilles, før den lægges på grillen.
4. Undlad at vende kødet på grillen for hurtigt, men lad overfladen blive grillet tilstrækkeligt først.

DA

## Vodič za temperaturu roštilja

Nedenfor findes en list med vejledende grillstegningstider og temperaturer for de most almindelige ingredienser. Forhold, som f.eks. vind, regn, udendørstemperatur og grillens rengøringsstand, kan påvirke den nødvendige tid.



### Oksekød

| Sastojci                 | Tikkelse/vægt | Metoda roštiljanja                                  | Roštilj                            |
|--------------------------|---------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------|
| Mørbradbøf/oksefilet     | cca. 2 cm.    | Izravno visoko grijanje                             | 2,5-3,5 min. po strani             |
| Mørbradbøf/oksefilet     | cca. 5 cm.    | Izravno visoko grijanje<br>Indirektno srednje vruće | 2,5 min. po strani<br>8-10 minuta  |
| Hel Mørbrad              | cca. 1,5 kg   | Izravno visoko grijanje<br>Indirektno srednje vruće | 3 min. po strani<br>20-30 minuta   |
| Pečena govedina          | cca. 1,5 kg   | Izravno srednje vruće<br>Indirektno srednje vruće   | 3-4 min. po strani<br>30-40 minuta |
| Hamburgerfars            | cca. 2 cm.    | Izravno visoko grijanje                             | 2-3 min. sa svake strane           |
| Unutarnja temperatura    |               |                                                     |                                    |
| Crvena – sljedeća crvena |               | 47-51 °C                                            |                                    |
| Srednji                  |               | 52-58 °C                                            |                                    |
| Stegt – gennemstegt      |               | 59-66 °C                                            |                                    |

DA



### Svinekød

| Sastojci                    | Tikkelse/vægt | Metoda roštiljanja                                  | Roštilj                                    |
|-----------------------------|---------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Svinjski filet, kotleti     | cca. 2 cm.    | Izravno visoko grijanje                             | 2-2,5 min. sa svake strane                 |
| Mørbrad                     | cca. 600 g    | Izravno visoko grijanje<br>Indirektno srednje vruće | 3 min. po strani<br>20-30 minuta           |
| Suha rebra                  | cca. 1,5 kg   | Indirektno srednje vruće<br>Izravno visoko grijanje | 60-90 minuta<br>4 min. po strani           |
| Svinekam                    | cca. 3 cm.    | Izravno srednje vruće<br>Indirektno srednje vruće   | 2,5-3 min. sa svake strane<br>15-20 minuta |
| Rå medisterpølse            | cca. 400 g    | Izravno pranje topline                              | 2-3 min. sa svake strane                   |
| Unutarnja temperatura       |               |                                                     |                                            |
| Filet, izrezani             |               | 65-70 °C                                            |                                            |
| Drugi sastojci, gennemstegt |               | 65-70 °C                                            |                                            |



## Kylling og kalkun

| Sastojci              | Tikkelse/vægt | Metoda roštiljanja                                | Roštilj                     |
|-----------------------|---------------|---------------------------------------------------|-----------------------------|
| Brystfilet            | cca. 200 g    | Izravno srednje vruće                             | 5-6 min. po strani          |
| Lår                   | cca. 120 g    | Izravno srednje vruće                             | 5-6 min. po strani          |
| Kyllingevinger        | cca. 500 g    | Izravno srednje vruće<br>Indirektno srednje vruće | 6-10 minuta<br>30-40 minuta |
| Ubijanje Hela         | cca. 900 g    | Indirektno srednje vruće                          | 60-75 minuta                |
| Unutarnja temperatura |               |                                                   |                             |
| Gennemstegt           |               | 75 °C                                             |                             |

DA



## Fisk

| Sastojci              | Tikkelse/vægt | Metoda roštiljanja       | Roštilj                  |
|-----------------------|---------------|--------------------------|--------------------------|
| Tynd file             | cca. 200 g    | Izravno srednje vruće    | 2-3 min. sa svake strane |
| Tyk file              | cca. 120 g    | Izravno srednje vruće    | 5-6 min. po strani       |
| Hel fisk              | cca. 500 g    | Indirektno srednje vruće | 20-30 minuta             |
| Unutarnja temperatura |               |                          |                          |
| Rosastegt             |               | 45-50 °C                 |                          |
| Gennemstegt           |               | 55-60 °C                 |                          |



## Grøntsager

| Sastojci       | Tikkelse/vægt | Metoda roštiljanja                                | Roštilj                     |
|----------------|---------------|---------------------------------------------------|-----------------------------|
| Grillet majs   |               | Izravno srednje vruće                             | 6 minuta                    |
| Rajčica        |               | Izravno srednje vruće                             | 6 min. po strani            |
| Šparoge        |               | Izravno srednje vruće                             | 3-5 min.                    |
| Kartoffelskive |               | Izravno srednje vruće<br>Indirektno srednje vruće | 5-8 minuta.<br>10-15 minuta |
| Rå kartoffel   |               | Indirektno srednje vruće                          | 45-60 minuta                |

# Rengøring og bevaring af grillen

Du kan forlænge grillens levetid markant, hvis du rengør og vedligeholder den regelmæssigt. Hvis grillen ikke varmes tilstrækkeligt op, eller hvis maden klæber meget til ristene, er grillen ikke rengjort eller vedligeholdet som angivet. Foretag følgende vedligeholdelse efter hver brug.

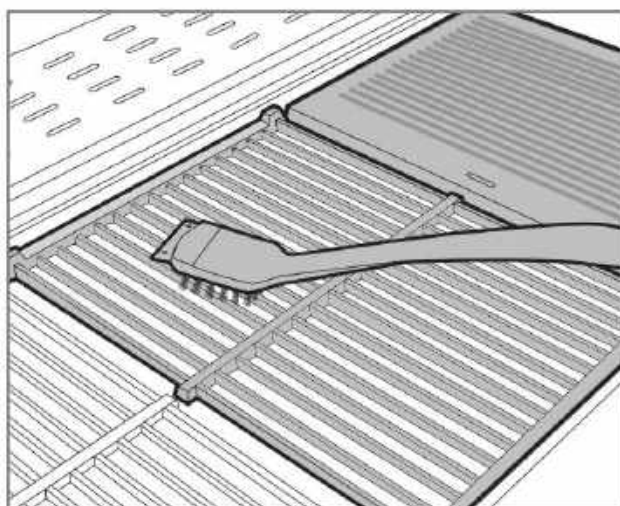
## Grillriste

Hvis der klæber madrester eller marinade på grillen eller risten, skal du gøre følgende:

1. Kontrollér, at grillen er slukket.
2. Fjern løse madrester og fedt fra overfladerne  
s f.eks. kuhinjskim kotačima.
3. Tænd for grillen som angivet, og indstil brænder-  
još uvijek .
4. Luk låget, og lad grillen varme op i 5–10 minutter.
5. Sluk for grillen, og åbn låget.
6. Lad grillen afkøle i ca. 10 minutter.
7. Børst brændte madrester og snavs væk med en grillrensebørste (A).
8. Smør de rengjorte grillriste ind i madlavningsolie med f.eks. køkkenrulle eller en madlavningspen-sel.



Undlad at bruge en stålbørste beregnet til svejsning til rengøring af grillen, da det kan beskadige grillens overflader. Garantien dækker ikke skader forårsaget af en sådan stålbørste.



## Fedtbakke og kop

En ikke-rengjort fedtbakke er den mest almindelige årsag til en fedtrelateret brand. Hvis du kan se madrester eller marinade i fedtbakken eller koppen, skal du omgående rengøre fedtbakken/koppen via nedenstående instruktioner. Fedtbakken må ikke indeholde plamager af fedt.

1. Kontrollér, at grillen er slukket.
2. Tag fedtbakken/koppen ud af grillen.
3. Skrab løse madrester og fedt af ved hjælp af skraberens på grillbørsten eller en paletkniv af plast.
4. Vask fedtbakken/koppen i mildt opvaskevand.
5. Tør fedtbakken/koppen, og sæt den tilbage i grillen.



Du kan lette rengøringen ved at bruge stanniolen oven på fedtbakken til at opsamle overskydende madrester og fedt. Ved rengøring af bakken skal du derved blot fjerne stanniolen.

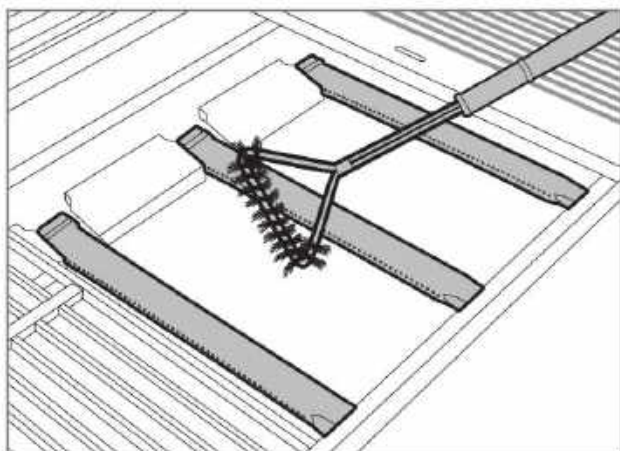
DA

## Brændere

Grillens brændere er den vigtigste del til grillens funktionalitet og opvarmning. Det er derfor, du skal kontrollere, at de er rene, og deres stand regelmæssigt. Du skal afmontere og kontrollere brænderne mindst to gange om året, især hvis grillen har været opbevaret i længere tid. De små huller i brænderne tiltrækker insekter og edderkopper, der kan bygge rede i brænderne. Sådanne blokeringer får flammen til at brænde ujævnt og urent. Blokeringer kan få flammen til at blusse op uden for gasrøret, hvilket kan beskadige grillen alvorligt.

Rengør brænderne ved at følge nedenstående instruktioner.

1. Kontrollér, at grillen er slukket.
2. Afmonter grillristene og varmfordelingspladerne.
3. Afmonter brænderen fra ildboksen ved at løsne monteringskruen. Skruen er normalt placeret ved bagenden af brænderne.
4. På visse grillmodeller kræver brænderne, at du også afmonterer grillens bagplader.
5. Visse modeller kan også rengøres selv med brænderne monteret. Det vigtigste er, at der er adgang til alle de små gashuller.
6. Brug en messingbørste til grillrengøring til at rengøre brændernes overflader.
7. Sørg for, at hullerne er åbne og rene. Du kan bruge en tynd wire til formålet.
8. Hvis brænderen er beskadiget eller meget korroderet, skal den omgående udskiftes.
9. Kontrollér samtidigt, at ventildysen er ren og intakt.
10. Sæt de rengjorte brændere tilbage i grillen.



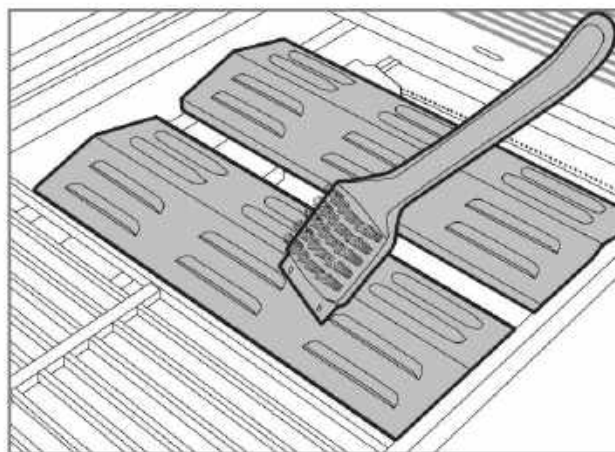
## Varmefordelingsplader

Varmefordelingspladerne fordeler varmen jævnt på grilloverfladen. Varmefordelingspladernes overflade opsamler desuden madrester og marinade. Snavsede varmfordelingsplader mindsker grillens effektivitet. Rengør varmfordelingspladerne ved at følge nedenstående instruktioner.

1. Kontrollér, at grillen er slukket.
2. Afmonter varmfordelingspladerne fra grillen.
3. Skrab madrester af pladernes overflade ved hjælp af skraberens på grillbørsten eller en palet-kniv af plast.
4. Børst til slut snavs af med en messingbørste til grillrengøring.
5. Hvis du vil, kan du også vaske varmfordelingspladerne i vasken med et mildt opvaskemiddel.
6. Tør varmfordelingspladerne, og sæt dem tilbage i grillen.



Undlad at vaske varmfordelingspladerne i en opvaskemaskine



## Dodatne komponente za roštilj

Udover ovennævnte components indeholder grillen også mange andre ståldele, der skal rengøres regel-mæssigt. Du kan følge de generelle instruktioner nedenfor ved rengøring af disse komponenta.

1. Rengør grillens ståldele med Mustang-grillren-gøringsmiddel, Mustang-rengøringsmiddel til rustfrit stål eller et mildt opvaskemiddel og en klud.
2. Glem ikke at tørre de rengjorte dele omhygge-svetlo
3. Undlad at bruge rengøringsmidler til rengøring af kontrolpaneler og overflader med advarsels-mærkater, da det kan fjerne texten Eller andre mærkater.
4. Rengør alle grillens udvendige flader mindst tre gange om året, så stænk, ikke klæber fast til overfladerne.
5. Test altid egnetheden af et nyt rengøringsmiddel på et ikke-synligt sted.



Klorforbindelser og salt kan få grillen til at ruste. Hvis grillen anvendes i umiddelbar nærhed af havvand eller en swimmingpool, skal den rengøres hver uge.

## Čišćenje drobilice

Hvis grillen har trædele, skal de rengøres og vedligeholdes på følgende vis:

1. Rengør alle trædele med jævne mellemrum ved at tørre dem af med en fugtig klud og en mild sæbevandsblanding.
2. Tør de rengjorte overflader omhyggeligt.
3. Trædelene skal behandles med almindelig farve-løs træolie til havemøbler mindst to gange om året. Dermed forebygges det, at trædelene tørrer ud og slår revner.
4. Inden behandlingen udføres, skal du teste træolien og alle andre midler på et lille område, der ikke kan ses, for at sikre dig at de egner sig til formålet. Følg altid producentens anvisninger, når du behandler trædele.

## Opbevaring

Gennemgå disse instruktioner, hvis du holder op med at bruge grillen i længere tid, eller hvis du vil opbevare grillen f.eks. vinteren preko. Korrekt opbevaring forlæn-ger grillens levetid og holder den anvendelig i mange år. Ved opbevaring af grillen skal du følge nedenstående instruktioner

1. Rengør grillen helt i henhold til instruktionerne i manualen.
2. Tænd for grillen, og lad varme op i 15 minutter, så alle stål dele er tørre.
3. Rešetka za dječake krevete.
4. Tražite, at alle grillriste er indsmurt i olie.
5. Hvis grillen opbevares udendørs, skal du afmon-tere brændere, riste, varmerist og varmeforde-lingsplader. Disse dele skal opbevares tørt og varmt. Det anbefales også, at du pakker disse dele ind i avispapir eller lignende, så overflader-ne ikke bliver ridsede.
6. Afmonter trykregulatoren fra gasflasken.
7. Opbevar altid gasflasken udendørs, og sørg for, at den ikke er udsat for varme eller sollys.
8. Hvis grillen opbevares udendørs, anbefales det, at du køber et overtræk af god kvalitet, der dækker hele vejen ned. Sørg for, at luften kan cirkulere under overtrækket.



Undlad at opbevare grillen på et sted, hvor nedfaldende sne fra taget kan ramme den. Garantien dækker ikke skader forårsaget af sne og is.

DA

# Fejlfinding

Der kan ske fejl på alle grilltyper. Disse fejl kan normalt nemt løses. Ako ikke ne možete pronaći ovaj problem u nedenstående tablici, molimo vas da kontaktirate.

DA

| Problem                                                         | Mulig årsag                                                       | Løsning                                                                |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Ne leti plin.                                                   | Lavtryksregulatoren er lukket.                                    | Åbn za gassen preko lavtryksregulatoren.                               |
|                                                                 | Lavtryksregulatoren er ikke monteret ispravan på plinska boca.    | Afmonter lavtryksregulatoren, og monter den omhyggeligt igen.          |
|                                                                 | Der er fejl på gasslangen ili trykregulatoren.                    | Afmonter lavtryksregulatoren, og monter den omhyggeligt igen.          |
| Brænderen tændes ikke med den batteribetjente piezotænder.      | Batteriet er dødt ili ikke installeret.                           | Skift baterije.                                                        |
|                                                                 | Tændingskablerne sidder løst eller er monteret forkert.           | Kontroller tilslutningerne, og monter kablerne igen.                   |
|                                                                 | Tænderen je nesposoban.                                           | Udskift tænderen.                                                      |
| Brænderen tændes ikke med en tændstik eller langhalset lighter. | Brænderens huller er blokerede.                                   | Rengør brænderne i henhold til instruktionerne.                        |
|                                                                 | Brænderne er ikke monteret korrekt på ventilerne.                 | Kontroller installationen og brændernes stand.                         |
| Grillen varmes ikke tilstrækkeligt op.                          | Lufttilførslen til brænderne er blokeret.                         | Kontroller i rengør brænderne.                                         |
|                                                                 | Za zatvoreni plin.                                                | Skift plinska boca.                                                    |
|                                                                 | Gastilførslen je ograničen.                                       | Kontrollér, at gasslangen er intakt og ikke snoet.                     |
| Flammen er ujævn, helt gul eller oser.                          | Brænderne modtager ikke tilstrækkelig med luft.                   | Rengør brænderne i henhold til instruktionerne.                        |
|                                                                 | Der sidder madrester, sol ili marinada fast på brænderoverfladen. | Rengør brænderne i henhold til instruktionerne.                        |
| Flammerne blusser ofte op, eller temperaturen er for høj.       | For meget fedtstof og marinade på maden.                          | Nakon što je prekriveno nebom.                                         |
|                                                                 | Varmefordelingspladerne eller fedtbakken er for snavsede.         | Rengør varmfordelingspladen eller fedtbakken for madrester eller fedt. |
| Flammen forbliver ikke tændt.                                   | To mi je teško.                                                   | Flyt rostiljen væk fra vinden.                                         |
|                                                                 | Lav plinski mlin.                                                 | Skift plinska boca.                                                    |
| Der er synlige flammer uden for brænderne.                      | Blokiranje braniteljima.                                          | Kontroller i rengør brænderne.                                         |
|                                                                 | Tvrđi vjetar.                                                     | Flyt rostiljen væk fra vinden.                                         |
| Gumeni regulatori ili ljetu.                                    | Vruća vanjska temperatura.                                        | Ingen nødvendige handlinger. En midlertidig situacija.                 |
|                                                                 | Puna plinska boca.                                                |                                                                        |

# Garanti

Ovaj Mustang plinski roštilj daje jamstvo od 10 års za materijale i proizvode. De gældende garanti-betingelser kan findes på vores hjemmeside

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

Ved håndtering af garantisager skal du bruge en købskvittering, der angiver sted og dato for købet.

DA



Pravila i uvjeti korištenja

---

# Tere tulemast

## Mustangi grillimaailma!

Meil on hea meel, et valisite Mustangi gaasigrilli. Mustangi soov on olla teie grillipartner ja pakkuda unelmate grillimiselamust. Mustang sai alguse soovist nautida kiirustamata, sun-  
dimatut 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 siinse kasutusjuhendi järgi hooldada ja puhastada.

### Kõige laiem grillimistoodete valik

Mustang na 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.

### Klijenditeenindus

Tammer Brands Oy tel.

03 252 1111

Viinikankatu 36

33800 Tampere, Finska

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954



Lugege kasutusjuhend enne grilli kasutuselevõttu läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

Jälgige meid sotsiaalmeedias



mustanggrill



# Sisukord

Koostehühised ..... 3

Enne kokkupanekut ..... 6

Ohutusnõuded ja hoiatused ..... 118

Grilli paigutamine ..... 118

Gaasiga seotud ohutusnõuded .....

..... 118 Üldised ohutusnõuded .....

Gaasi ühendamine grilliga ..... 120 Üldist

vedelgaasist ..... 120

Gaasivooliku paigaldamine ..... 120

Madalrõhuregulaatori paigaldamine ..... 121

Vedelgaasi lekkekontroll ..... 121

Grilli kasutamine ..... 122

Enne esmast kasutuselevõttu ..... 122

Enne iga kasutuskorda ..... 122

Põleti süütamine plesosüütajaga ..... 123

Põleti süütamine tuletiku või pika gaasisüütajaga ...

Külgpõleti süütamine ..... 123

Põletite kustutamine ..... 124

Regulaatorite asendid ..... 124

Leegi kontrollimine ..... 124

Leegi taandumine ..... 124

Leegi sähvimine ..... 124

Kasulikke nõuandeid 125

Üldist grillimisest 125

Otsene ja kaudne grillimine 125

Otsegrillimise seaded 125

Kaudse grillimise saemenkama 125

Küpsetuspinna temperatuur 126

Marinaadid 126

Toidu kinnikeepumise vältimine 126

Grillimisjuhend koos temperatuuridega ...

Grilli puhastamine i hoidmine 129

Grillrestid ja -plaadid 129

Rasvapann ja -kauss 129

Põletid 130

Soojaplaadid 130

Muud grilli osad 131

Puitosade puhastamin 131

Säilitamine 131

Veaotsing 132

Garantii 133





## Osiguranje i održavanje

Selle gaasigrilli kasutamiseks olete kohustatud lugema kasutusjuhendi hoiatused ja ohutusnõuded enne grilli kasutuselevõttu hoolikalt läbi ja neid järgima. Grillil on kehtivate määruste järgne CE-märgis.

Legenda:



OHT!



Napomenal!

### Grilli paigutamine



See grill on ette nähtud üksnes välioludesse ja seda ei tohi kunagi kasutada sise- ega suletud ruumis. Vt allpool.

- Kasutage grilli ainult õues.
- Ärge kasutage grilli seina ääres, garaažis, vagun-ega haagiselamus ega mujal suletud (sise) ruumis.
- Veenduge, et grilli igas suunas grilli ümber ja sel-le kohal oleks vähemalt meetri jagu vaba ruumi.
- Veenduge, et grilli lähedal oleksid kustutustekk/ käsikustuti ja esmaabivahendid.
- Grilli ei tohi kasutada nõrga pinna peal ega läheduses, sest sellest võib tavapärase kasutamise käigus pritsida või valguda nii rasva kui ka marinaade.
- Veenduge, et nii grill kui ka gaasiballoon seisak- bočni vodoravni pinnal.

### Neograničena zaštita od štetočina



Grilli peaventile, otsakuid ja gaasikraane tohib hooldada ning reguleerida üksnes gaasiseadmete paigaldamise õigust omav hooldusettevõtte. Vt allpool.

- Iga kord pärast kasutamist sulgege gaasiballooni pealevool ja eemaldage madalrõhuregulaator.
- Käideldes vedelgaasiballooni ettevaatlikult, ärge kukutage ega kolkige seda. Ärge säilitage vedelgaasiballooni kohas, kus temperatuur võib tõusta üle +50 °C.
- Kontrollige enne iga kasutuskorda, et gaasivoolik oleks korras.
- Tehnike regulaarselt juhiste järgi lekkekонтроlli. Lekkekонтроlli tuleb teha eelkõige juhul, kui grilli pole pikalt kasutatud või kui olete vahetanud välja gaasiballooni, rõhuregulaatori või vooliku.
- Kui tunnete tugevat gaasilõhna, sulgege viivita-mata gaasi pealevool ja lülitage kõik seadmed asendisse „OFF“. Seejärel avage grilli kaas, tehke lekkekontrol ja parandage ühenduskohad. Kui te ei leia viga üles, pöörduge hooldusettevõtte või edasimüüja poole.
- Ärge kunagi kontrollige gaasileket lahtise tulega.
- Ärge eemaldage gaasivoolikut ega madalrõhuregulaatorit grilli kasutamise ajal.

## Ovlaštene mjere opreza



Grilli mittesihetotstarbeline kasutamine võib olla ohtlik ja isegi kõige väiksemad muudatused grilli ehituses on keelatud. Vt allpool.

- Järgige täpselt koostehendit ja veenduge, et ükski osa ei jääks kinnitamata. Kui te ei järgi juhendit või mõni osa on jäänud kinnitamata, võib seadme kasutamisel probleeme tekkida. Kasutaja vastutab grilli nõuetekohase kokkupaneku eest.
- Lugege kasutusjuhend enne grilli kasutuselevõttu läbi ja hoidke edaspidiseks alles.
- Grill kuumeneb kasutamise ajal, seega olge väga ettevaatlik, kui ümbruses viibib laps, vanureid või lemmikloomi.
- Grilli vahetus läheduses ei tohi olla kergsüttivaid materjale, vedelikke ega grilli külge ühendamata gaasiballoone.

- Ärge kummarduge grilli süütamisel selle kohale.
- Grilli ei tohi jätta kasutamise ajal järelevalveta.
- Ärge teisaldage grilli kasutamise ajal.
- Ärge unustage kasutada grillimise ajal kuuma-kindlaid grillkindaid.
- Veenduge, et grilli põhi, rasvapann, soojaaplaadid ja põletid oleksid rasvast ning marinaadist puhtad.
- Ärge kasutage grilli, kui see ei tööta normaalselt.
- Ärge laske lastel grilli kasutada.
- Alkohol, receptiravimid ja mitmesugused uimastid võivad mõjutada kasutaja võimet grilli turvaliselt ning nõuetekohaselt kasutada.

Seadme nimi

# Gaasi ühendamine grilliga

## Uldist vedelgaasist

Enne grilli kasutuselevõttu peate hankima vedelgaas-siballooni, madalrõhuregulaatori ja gaasivooliku. Need ei kuulu komplekti.

Vedelgaas on kergsüttiv petrooleumipõhine aine, mida säilitatakse rõhu all vedelgaasiballoonides. Vedelgaas-siballoonid kaaluvad 5–11 kg. Veenduge, et ostetud bal-loon ei oleks mõlki ega roostetanud ning selle ventiil poleks kahjustatud. Transportige vedelgaasiballooni alati püstiasendis korralikult kinnitatuna. Kodumajapi-damises kasutamiseks mõeldud gasiballoon tohib olla kuni 615 mm kõrge i kuni 310 mm läbimõõduga.

Gaas juhitakse ballooni grilli madalrõhuregulaatori ja vooliku abil. Tänu madalrõhuregulaatorile voolab gaas grilli ühtlaselt.



Baloni külge ühendatav rõhuregulaator ei tohi olla reguleeritav i reguleeritud kasutusrõhk peab olema 30 mbar.



Gaasivoolik tohib olla kuni 1,2 m pikk i selle läbimõõt kuni 10 mm (NB! Rootsis kuni 8 mm).



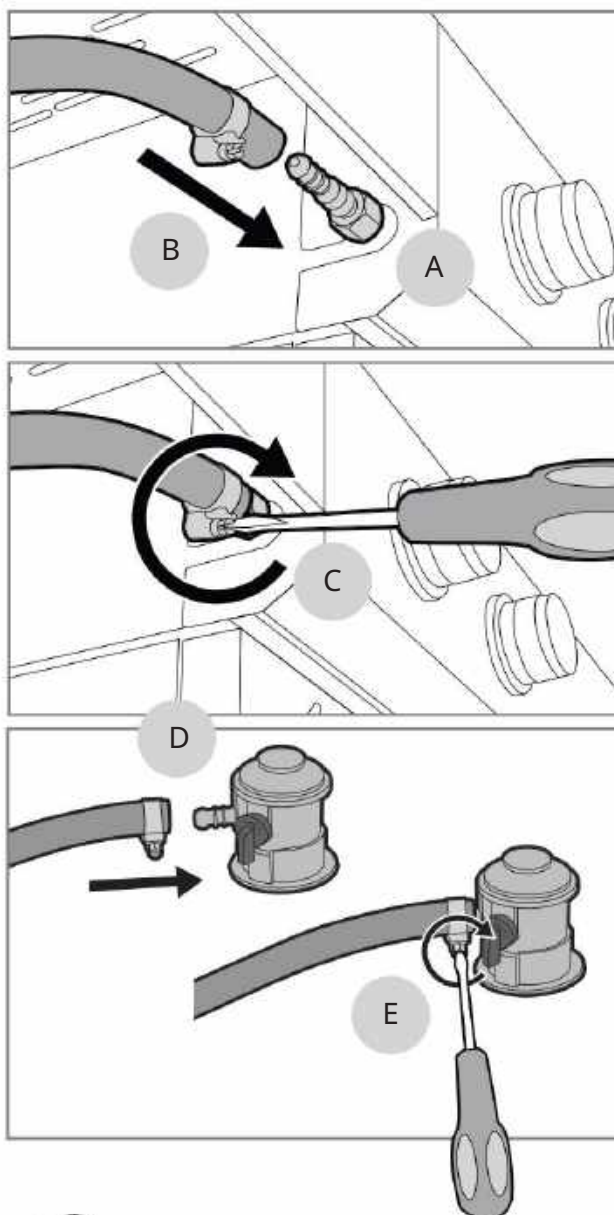
Rõhuregulaator peab olema Valmistatud Standardi EN16129 järgi. Rõhuregulaatori kasutusrõhk on märgitud nimirõhu järgi 29 mbar.



Gaasivoolik peab olema standard EN16436 järgi.

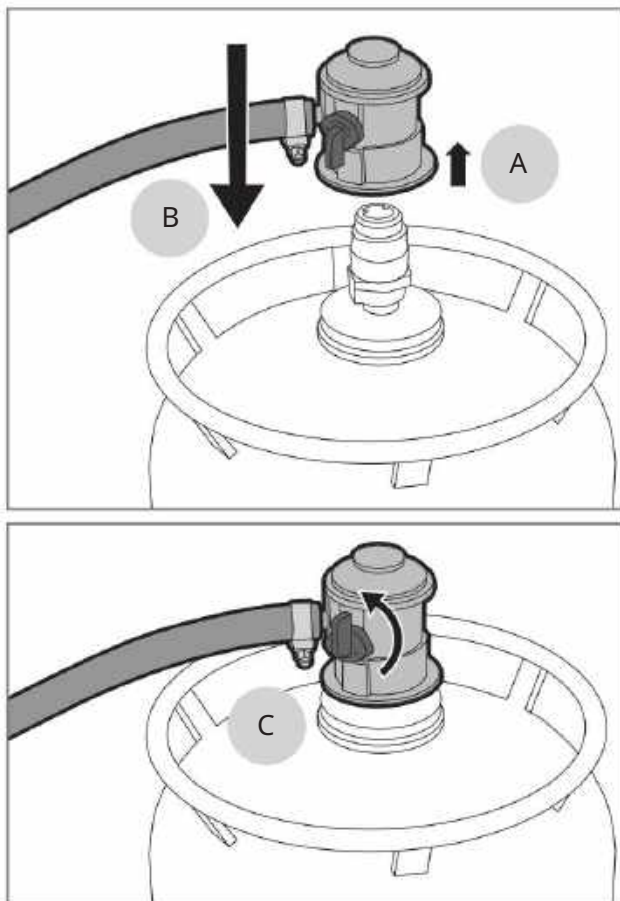
## Gaasivooliku paigaldamine

1. Veenduge, et gaasivoolik oleks heas korras.
2. Veenduge, et kõik grilli regulaatorite nupud olek-sid asendis „OFF“.
3. Veenduge, et grilli voolikupadrundi oleks korrali-kult kinni (A).
4. Suruge gaasivoolik võimalikult sügavalt ja kind-lalt voolikupadruni sisse (B).
5. Pinguldage voolik voolikuklambriga grilli vooli-kupadruni külge (C).
6. Suruge gaasivooliku teine ots madalrõhuregu-laatori voolikupadrunisse (D).
7. Pinguldage voolik voolikuklambriga rõhuregu-laatori padruni külge (E).



## Madalrõhuregulaatori paigaldamine

1. Veenduge, et madalrõhuregulaator oleks korras.
2. Kinnitage madalrõhuregulaator ballooni külge, tõmmates selle lukustusrõngast ülespoole (A) i surudes samal ajal regulaatorit gaasiballooni külge (B).
3. Kontrollige kinnitust, tõmmates regulaatorit tugevalt ülespoole.
4. Prosječno gaasi pealevool aeglaselt, et rõhk ühtluseks (C).



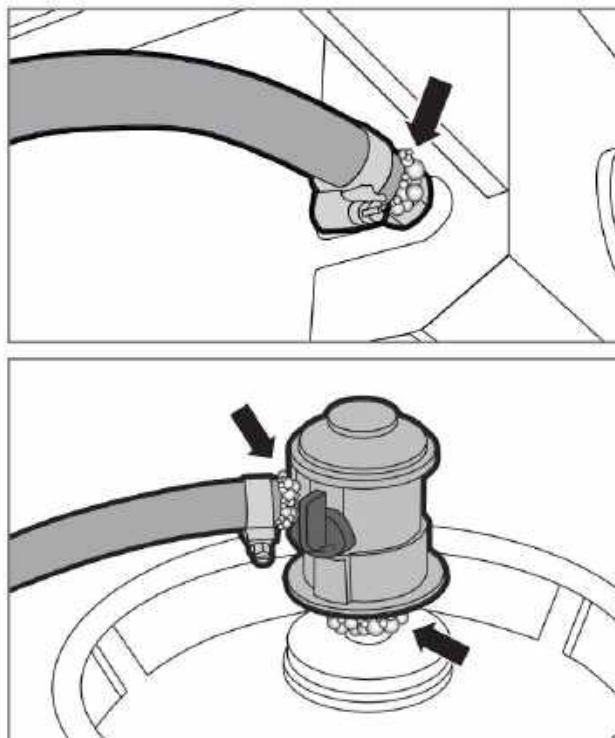
## Kontrolla liijeka Vedelgaasi

Lekkekontroll tuleb teha iga kord, kui vahetate välja gaasiballooni, rõhuregulaatori või gaasivooliku. Kontroll tuleb teha ka korrapäraselt igal aastal ja eelkõige pärast pikemaajast kasutuspausi. Tehke lekkekontroll järgmiselt:

1. Prosječna grilli kaas ja veenduge, et kõik põletite regulaatorid oleksid asendis „OFF”.
2. Prosječni madalrõhuregulaator.
3. Niisutage kõiki ventiile, vooliku jätkukohti, regulatori kinnituskohki, gaasiballooni liitmikke i keevitusõmblusi seebiveega (30% nõudepesu-ainet või knowsepi i 70% vett). Niisutamiseks võite kasutada harja või pihustipudelit.
4. Uurige hoolikalt, kas kuskil tekib mulle. Mullid viitavad gaasilekkele.
5. Mullide tekke korral sulgege gaasi pealevool ja pinguldage jätkukohti, kus need ilmusid.
6. Kui mullid tekivad vooliku keskel või gaasiballooni küljes, vahetage see osa uue vastu välja.
7. Avage gaasi pealevool i tehke lekkekontroll uuesti.
8. Loputage seebivesi roostetamise vältimiseks puhta veega maha.



Ärge kasutage grilli, kui te ei saa gaasileket kõrvaldatud. Sel juhul eemaldage rõhuregulaator gaasiballooni küljest ja pöörduge hooldusettevõtte/ edasimüüja poole.



# Grilli kasutamine

## To je prvo korištenje

Pärast lekkekontrolli tuleb grillilt tehaseõlid ära põletada, seejärel on grill kasutusvalmis. Põletage tehaseõlid järgmiselt:

1. Avage grilli kaas ja süüdake kõik põletid süüta-misjuhist järgi.
2. Seadke põletid -võimsusele ja laske neil viis minutit põleda, kaas avatud.
3. Sulgege kaas ja laske veel 10 minuta -võimsusel põleda.
4. Označite "ISKLUČENO" i otvorite ga.
5. Laske grillil 15 minuta jahtuda.
6. Puhastage grillplaadid ja -restid grilli puhastus-harjaga.
7. Õlitage grillplaadid ja -restid toiduõliga.



Tehaseõlide põletamise ajal võib grill eritada ebameeldivat suitsu. Vidi na normalne. Suits kaob, kui tehaseõlid on ära põlenud.

## Nije moguće koristiti ovaj račun

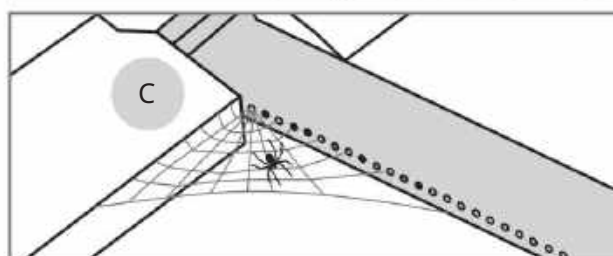
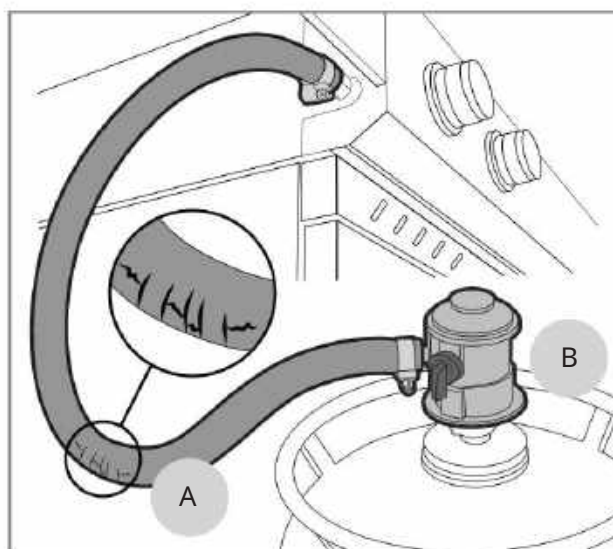
Grilli ohutu ja sihtotstarbeline kasutamine eeldab enne iga kasutuskorda mitmesuguseid kontrolltegevusi.

Lugege alljärgnev kontroll-loend hoolikalt läbi:

1. Veenduge, et grill oleks paigutatud õigesti ja selle vahetus läheduses ei oleks kergsüttivaid materjale ega vedelikke.
2. Veenduge, et gaasivoolikus ei oleks pragusid ega rebendeid (A).
3. Veenduge, et madalrõhuregulaator oleks korrali-kult kinni (B).
4. Veenduge, et grilli põhi, rasvapann, soojaplaadid ja põletid oleksid rasvast ning marinaadist puhtad. Nii ennetate rasvapõlengute teket.
5. Veenduge, et põletite avad poleks kaetud putu-kate pesade ega ämblikuvõrkudega (C).
6. Veenduge, et grillirestidel ega -plaatidel poleks grilliharja harjaseid.



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

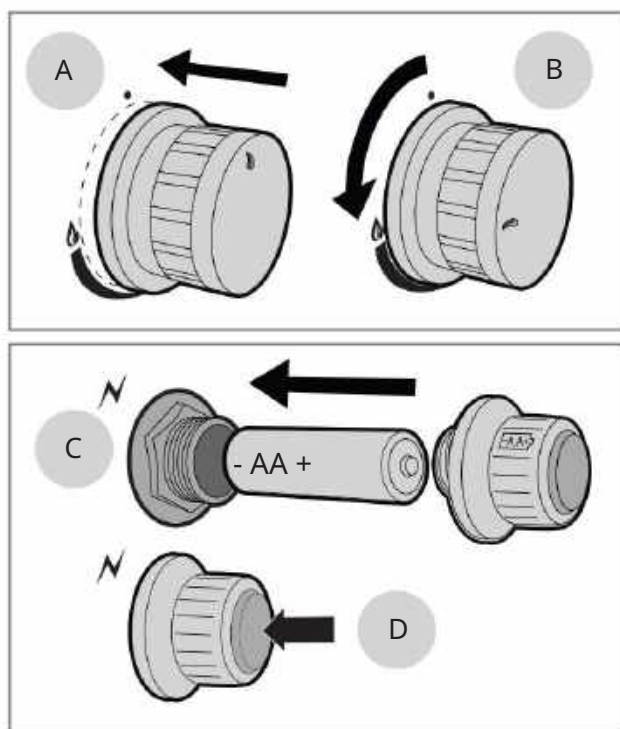


## Põleti süütamine piososüütajaga

Põletid süüdatakse kas regulaatorisse sisse ehitatud või patareitoitel piososüütajaga. Igal põletil on oma regulator. Süütamine toimub regulaatorist, millel on välgunoole kujutis ( ). Süütamine toimub järgmiselt:

1. Prosječni roštilj kaas.
2. Prosječni madalrõhuregulaatorist gaasi pealevool.
3. Vajutage põleti regulaator põhja (A) i keerake -võimsusele (B). Regulaatorisse sisse ehitatud pieso süütab põleti.
4. Kui grill kasutab patareitoitel piososüütajat (C), siis veenduge, et patarei oleks oma kohal ja õi-getpidi. Vajutage piesonupp põhja (D), kuni grilli põleti süttib.
5. Seadke põleti poriluk sobivale võimsusele, mis jääb ja vahetle.
6. Kui esimene põleti on süüdatud, saate süüdata üksteise järel ülejäänud põletid, kui keerate regulaatorid vastupäeva -võimsusele.
7. Seadke põletite poriluk sobivale võimsusele, mis jääb ja vahetle.

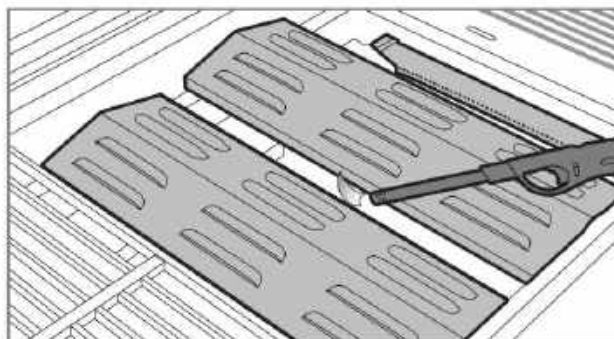
**i** Ako se isključite, isključite regulator i oodake viis minutu, pogledajte podatke koji su uneseni. Kui te ei saa põletit piesoga põlema, võite proovida põleti süü-tamist pika tuletiku või pika gaasisüütajaga.



## Põleti süütamine tuletiku või pika gaasisüütajaga

1. Prosječni roštilj kaas.
2. Prosječni madalrõhuregulaatorist gaasi pealevool.
3. Süüdake pikk tuletikk või pikk gaasisüütaja.
4. Vajutage põleti regulaatorit ja keerake vidi -võimsusele.
5. Viige pikk tuletikk või pikk gaasisüütaja umbes 1 cm kaugusele põletist.
6. Kui esimene põleti on süüdatud, saate süüdata üksteise järel ülejäänud põletid, kui keerate regulaatorid vastupäeva ja vahetle.

**i** Ako se vratite u viie sekundi, regulator će biti uključen u „ISKLJUČENO“ i pritisnuti tabelu koja će se prikazati ako se ne pojavi.



## Külgpõleti süütamine

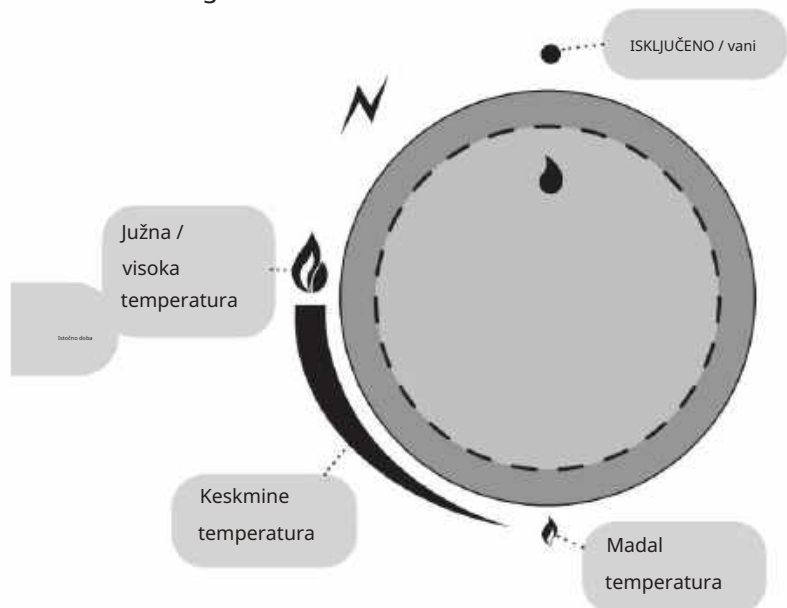
1. Prosječna gustoća vode.
2. Vajutage põleti regulaatorit ja keerake see -võimsusele. Regulaatorisse sisse ehitatud komadi suhog pijeska.
3. Kui grill kasutab patareitoitel piesot, siis vajutage piesonupp põhja, kuni grilli põleti süttib.
4. Seadke põleti poriluk sobivale võimsusele, mis jääb ja vahetle.

**i** Ako se isključite, isključite regulator i oodake viis minutu, pogledajte podatke koji su uneseni. Kui te ei saa põletit piesoga põlema, võite proovida põleti süü-tamist pika tuletiku või pika gaasisüütajaga.

## Isprobajte polijetanje

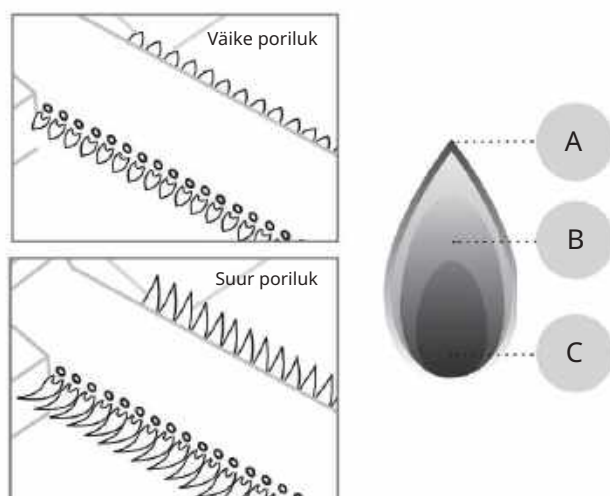
1. Peatage gaasi pealevool madalrõhuregulaatorist, sest nii ei jää gaasi grilli ega gaasivoolikusse.
2. Keerake regulaatorid asendisse „OFF”.
3. Zatvorite roštilj.
4. Eemaldage rõhuregulaator gaasiballooni küljest.

## Regulatorni asendid



## Leegi kontrolira

Kontrollige grilli süütamisel alati leeki. Põletid on tehases optimaalseks reguleeritud, aga nende väiksed avad ahvatlevad putukaid pesitsemise ja ämblikuid võrke kuduma. Kui põletid töötavad korralikult, väreleb ainult leegi tipp vahel kollaselt (A) i leegi värv muutub sum-mutamisel helesinisest (B) tumesiniseks (C).



Kui poriluk ei põle korralikult, kontrollige põle-tit ja puhastage seda. Kui põleti on kahjus-tatud, vahetage see enne grilli kasutamist välja.

## Leegi taandumine

Tuulise ilmaga võib tuul suruda leegi põletist välja õhuvõtuauku, nii et see põleb juhtpaneeli all. Vidi võib kahjustada juhtpaneeli, regulaatoreid ja grilli ventiile.

Leegi taandumine tekitab ka ebamäära-st heli, nii et kui kuulete liigset kohinat või practicemist, siis tegutsege järgmiselt:

1. Peatage gaasi pealevool madalrõhuregulaatorist.
2. Ostavite kõik regulaatorid asendisse „OFF”.
3. Prosječni roštilj.
4. Eemaldage rõhuregulaator gaasiballooni küljest.
5. Teisaldage grill varjulisemasse kohta.



Leegi taandumisest tingitud kahju ei kuulu garantii alla.

## Pročitajte više

Gaasigrilli leegi vähene sähvimine on normaalne nähtus ja annab toidule maitset juurde. Kui poriluk sähvib tugevalt, tõstab see grilli sisetemperatuuri ja suurendab rasva tilkumist grillitavast toidust. Vidi omakorda suu-rendab rasvapõlengu ohtu. Seeä-rast tuleb sähvimist järgmiste ettevaatusabinõudega ennetada:

1. Eemaldage enne grillimist lihalt ülemäärane rasv.
2. Püüdke küpsetada liha õigel temperatuuril.
3. Veenduge, et rasvapannil ei oleks ülemäärast rasva ega toidupalu.
4. Veenduge, et soojaplaadid oleksid rasvast puh-malo.
5. Hoidke grilli kaant igal võimalusel suletuna.



Kui grillite suletud kaanega, on temperatuur ühtlasem ja gaasikulu väiksem. Suletud kaas aitab lisaks säilitada grilli vidi niiskust, et toit ei kuivaks nii kergesti ära.

## Nezavisne informacije

### Uldist roštiljanje

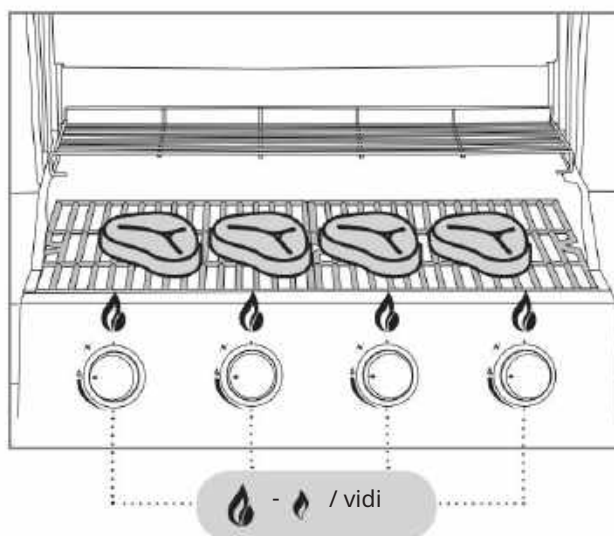
Grillimine on väga lihtne ja meeldiv tegevus, kui peate mees paari väikest nippi ja järgite siinseid üldiseid grillimisnõuandeid:

- Grill peab korralikult kuumenema. Kui roštilj-plaadid ja -restid on korralikult kuumenenud, ei kleepu toit kinni ja selle pind pruunistub kenasti.
- Määratud töövahenditega ei grillita. Vanad marinaadid ja toidujäägid kleepuvad kergesti resti ning grillitava toidu külge. Puhastage grill-restid ja -plaadid pärast iga kasutuskorda. Nii on need järgmisel korral kohe võtta.
- Pange kõik vajalikud töövahendid, maitseained ja marinaadid ning nõud enne grillimist valmis.
- 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, tekib selle pinnale kaunis pruunistunud pind.
- Termometer aitab! Liiga pikk grillimisaeg kuivatab toitu ja rikub maitseaudingu. Parima tulemuse saamiseks hankige lihatermomeeter.
- Seizmični udar od 10 do 20 minuta može biti jako jak. Selle ajaga temperatuur ühtlustub ja lõikamisel ei eraldu nii palju lihamahla.

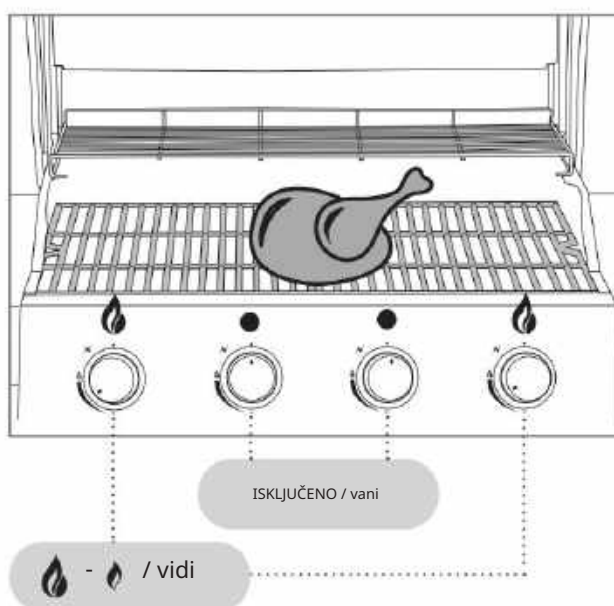
### Otsene i kaudne roštiljimine

Mitme põletiga gaasigrillil saab grillida nii otse kui ka kaudselt. Otsegrillimise teel küpsetatakse üldiselt väikesemaid ja pehmemaid toite. Kaudselt grillitakse suuremaid ja pikemat küpsemisaega vajavaid toite, nagu praad, broiler i kala. Kaudset grillimist kasutatakse ka otsegrillimisel pruunistatud lihatükkide läbiküpsetamiseks. Vt erinevusi allpool.

### Otsegrillimise sjedi



### Kaudse grillimise seaded



## Temperatura toplinske vrpce

Traditsioonilistel enamlevinud gaasipõletitel (toru-/tah-velpõletid) on ebaühtlane küpsetuspinnatemperatuur.

Seda tasub võtta arvesse pigem omaduse kui probleemina.

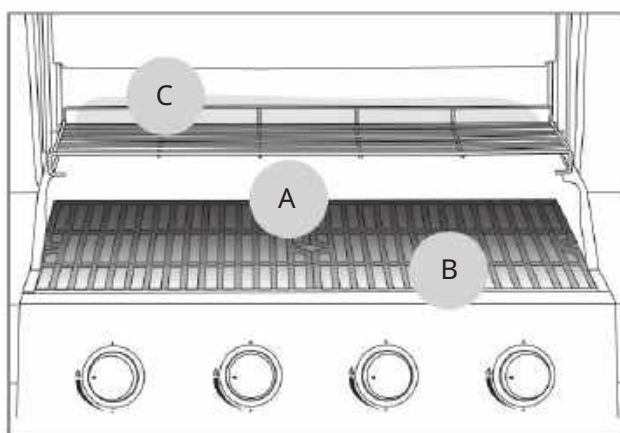
Kuldreegel on, et grillimisala tagaosa (A) on kuumem kui eesosa (B).

Eesosa jahedus on tingitud nn Venturi torust, mis kinnitub põleti külge.

Selles segatakse gaas ja õhk põlemiseks sobivaks seguks. Leek ei põle Venturijev torus.

Mustangil on ka selliseid gaasigrilli mudeleid, mille küpsetuspind on kogu grillimisalal ühtlane. Neis on kasutusel spetsiaalsed U-põletid, mille Venturi toru on rajatud tavapärasest erinevalt põleti keskele. Tänu sellele lahendusele põleb poriluk ka põleti eesosas.

Grilli tagaosa soojendusrest (C) on jahedam, nii et seal võib hoida toitu soojas või küpsetada seda aeglaselt kaudse soojusega.



## Marinaadid

Marinaadi kasutamine on grillimisel täiesti tavaline.

Selle ülesanne on anda grillitavale toidule meelepärane maitse. Kuid marinaadid kõrvetavad ka toidu grilliresti ja -plaadi külge. Õline marinaad võib valguda põleti peale ja panna leegi sähvima või tekitada lausa rasvapõlengu.

Nende paari nipi abil saab marinaadiga seotud probleeme vähendada:

1. Püüdke ülemäärane 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.



Ärge kasutage toormarineerimisest järele jäänud marinaadi valmis toitude 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 paar nippi, kuidas liigset kleepumist vältida:

1. Eelkuumutage grilli piisavalt.
2. Puhastage grillirest ja -plaat enne kui toidu selle peale acetat.
3. Pintselage grillimisala ja grillitavat toitu enne grillimist.
4. Ärge keerake grillitavaid toite 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 õik    | 2 cm        | Najniža temperatura                                         | 2,5–3,5 min / bazen üks             |
| Sise-/välisfilee õik    | 5 cm        | Najniža temperatura<br>Kaudne srednje temperature           | 2,5 min / bazen ks<br>8–10 minuta   |
| Terve sisefilee         | 1,5 kg      | Najniža temperatura<br>Kaudne srednje temperature           | 3 min / bazen ks<br>20–30 minuta    |
| Praad                   | 1,5 kg      | Ocijenite srednju temperaturu<br>Kaudne srednje temperature | 3–4 min / bazen üks<br>30–40 minuta |
| Hamburgeripihv          | 2 cm        | Ocijenite najvišu temperaturu                               | 2–3 min / bazen üks                 |
| Sisetemperatuur         |             |                                                             |                                     |
| Toores – peaaegu toores |             | 47 – 51 °C                                                  |                                     |
| Keskmiselt küps         |             | 52 – 58 °C                                                  |                                     |
| Grašak - grm            |             | 59 – 66 °C                                                  |                                     |



### Siga

| Tükk                      | Paksus/kaal | Grillimismeetod                                             | Grillimisaeg                             |
|---------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Fileelõik, ugljikohidrati | 2 cm        | Najniža temperatura                                         | 2 – 2,5 min / svaki bazen                |
| Sisefilee                 | 600 g       | Najniža temperatura<br>Kaudne srednje temperature           | 3 min / bazen ks<br>20 – 30 minuta       |
| Grillkülg/-ribi           | 1,5 kg      | Kaudne srednje temperature<br>Ocijenite najvišu temperaturu | 60 – 90 minuta<br>4 min / bazen ks       |
| Kassler                   | 3 cm        | Ocijenite srednju temperaturu<br>Kaudne srednje temperature | 2,5 – 3 min / bazen ks<br>15 – 20 minuta |
| Toorvorst                 | 400 g       | Otsene madal temperature                                    | 2 – 3 min / bazen ks                     |
| Sisetemperatuur           |             |                                                             |                                          |
| Küps filee                |             | 65 – 70 °C                                                  |                                          |
| Drugi komadi              |             | 65 – 70 °C                                                  |                                          |



## Kana i kalkun

| Tükk            | Paksus/kaal | Grillimismeetod                                            | Grillimisaeg                    |
|-----------------|-------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Rinnafilee      | 200 g       | Ocjenite srednju temperaturu                               | 5 – 6 min / bazen UKS           |
| Kints           | 120 g       | Ocjenite srednju temperaturu                               | 5 – 6 min / bazen UKS           |
| Tiivad          | 500 g       | Ocjenite srednju temperaturu<br>Kaudne srednje temperature | 6 – 10 minuta<br>30 – 40 minuta |
| Terve brojler   | 900 g       | Kaudne srednje temperature                                 | 60 – 75 minuta                  |
| Sisetemperatuur |             |                                                            |                                 |
| Küps            |             | 75 °C                                                      |                                 |



## Kala

| Tükk            | Paksus/kaal | Grillimismeetod              | Grillimisaeg          |
|-----------------|-------------|------------------------------|-----------------------|
| Õhuke datoteke  | 200 g       | Ocjenite srednju temperaturu | 2 – 3 min / bazen ks  |
| Paks filee      | 120 g       | Ocjenite srednju temperaturu | 5 – 6 min / bazen UKS |
| Terve kala      | 500 g       | Kaudne srednje temperature   | 20 – 30 minuta        |
| Sisetemperatuur |             |                              |                       |
| Roosa           |             | 45 – 50 °C                   |                       |
| Täielikult küps |             | 55 – 60 °C                   |                       |



## Köögiviljad

| Tükk            | Paksus/kaal | Grillimismeetod                                            | Grillimisaeg                   |
|-----------------|-------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Kups mais       |             | Ocjenite srednju temperaturu                               | 6 minuta                       |
| Rajčica         |             | Ocjenite srednju temperaturu                               | 6 min / bazen ks               |
| Špargle         |             | Ocjenite srednju temperaturu                               | 3 – 5 minuta                   |
| Kartuliviilud   |             | Ocjenite srednju temperaturu<br>Kaudne srednje temperature | 5 – 8 minuta<br>10 – 15 minuta |
| Tooresova karta |             | Kaudne srednje temperature                                 | 45 – 60 minuta                 |

# Grilli puhastamine i hoidmine

Grilli kasutamisega pikeneb märkimisväärselt, kui hoolitse-te 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. Toimige pärast iga kasutuskorda järgmiselt.

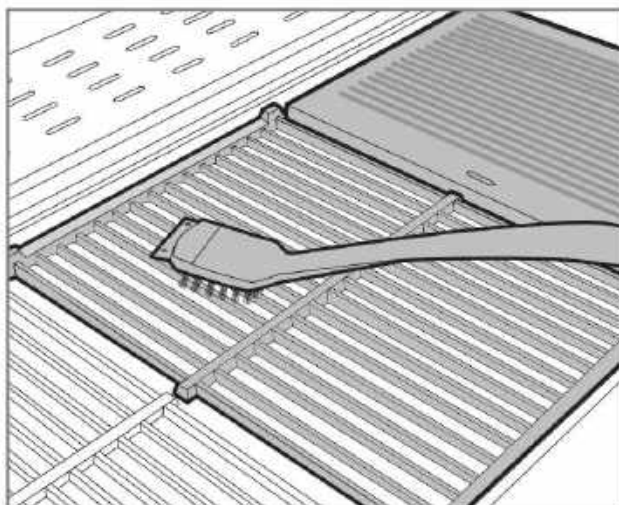
## Grillrestid i -plaadid

Kui grillrestid või -plaadid külge on jäänud toitu või marinaade, toimige järgmiselt:

1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
2. Eemaldage toit ja rasv nt köögipaberi abil.
3. Süüdake roštili juhust järgi ja seadke põletid -võimsusele.
4. Sulgege kaas ja laske grillil 5-10 minута kuumeneda.
5. Kustutage grill ja avage kaas.
6. Laske grillil umbes 10 minута jahtuda.
7. Eemaldage kõrbenud toit ja mustus grilli jaoks ette nähtud puhastusharjaga (A).
8. Ölitage puhastatud grillrestid ja -plaate toiduõli-ga, kasutades nt köögipaberit või grillpintslit.



Ärge kasutage keevitustöödel kasutamiseks mõeldud terasharja, kuna see võib grilli pinnad rikkuda. Sellise terasharja tekitatud kahju ei kuulu garantii alla.



## Rasvapann ja -kauss

Enamike rasvapõlengute põhjus on määrdunud rasva-pann. Kui näete rasvapannil või -kaussis toidupalu või marinaadi, puhastage see kohe järgmiselt. Rasvapanni-le ei tohi jääda rasvaloike.

1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
2. Eemaldage rasvapann/-kauss grilli küljest.
3. Eemaldage toit ja rasv grilli puhastusharja kaa-bitsa või plastkaabitsa abil.
4. Peske rasvapanni/-kaussi õrnatoimelise nõude-pesuainega.
5. Kuivatage puhas rasvapann/-kauss ja pange grilli külge tagasi.

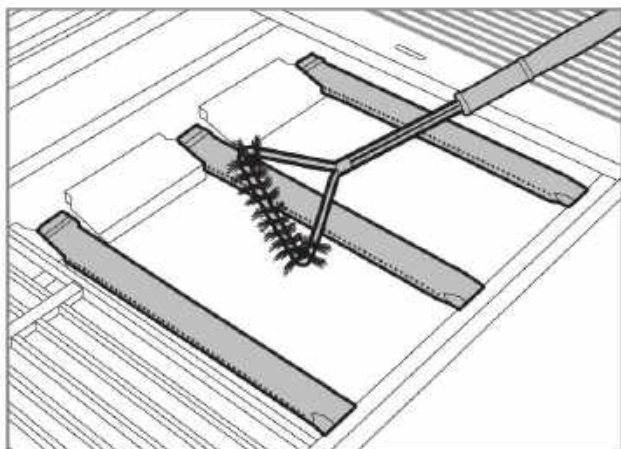


Puhastamine on hõlpsam, kui katate rasva-panni fooliumiga, mis kogub liigse toidu ja rasva kokku. Puhastamiseks on vaid vaja määrdunud foolium ära visata.

## Põletid

Põletid on grilli toimimise ja kuumenemise seisukohalt kõige tähtsamad, nii et veenduge regulaarselt nende puhtuses ja korrasolekus. Põletid tuleb eemaldada ja üle vaadata vähemalt kaks korda aastas, eelkõige kevadel pärast talvist seismist või muud pikka kasutuspausi. Põletite väiksed avad meelitavad putukaid ja ämblikuid neisse pesi ehitama. Sellised ummistused tekitavad ebaühtlase ja -puhta leegi. Ummistused võivad panna leegi põlevam väljaspool gaasivoolikut, mis võib grilli tugevalt kahjustada. Puhastage põletid järgmiselt:

1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
2. Eemaldage grillirestid ja -plaadid ning soojaplaadid.  
utimio/la.
3. Eemaldage põleti, avades selle kinnituskruvi. Kinnituskruvi asub harilikult põleti tagaotsas.
4. Paljudel grillidel eeldab põletite eemaldamine grilli tagapaneeli eemaldamist.
5. Osa rešetka na hõlbus puhastada ka siis, kui põletid on oma kohal. Kõige tähtsam on, et te pääseksite kõigile väikestele gaasiavadele ligi.
6. Kasutage põleti pinna puhastamiseks grilli messingist puhastusharja.
7. Veenduge, et põleti avad oleksid avatud ja puhtad. Võite kasutada nt peenikest raudtraati.
8. Kui põleti on kahjustatud ja/või tugevalt roostetanud, vahetage vidi välja.
9. Veenduge ühtlasi, et ventiili otsak oleks puhas ja terve.
10. Pange puhastatud põletid tagasi.



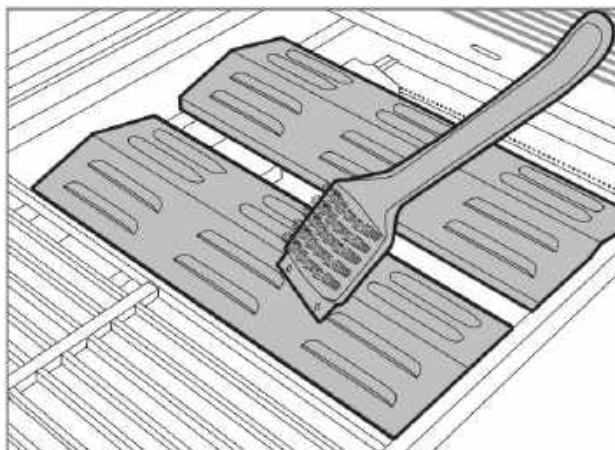
## Soojaplaadid

Soojaplaadid levitavad sooja ühtlaselt grillimisalale. Soojaplaatide pinnale koguneb toidujääke ja marinaade. Määratud soojaplaadid vähendavad grilli võimsust. Puhastage soojaplaadid järgmiselt:

1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
2. Eemaldage soojaplaadid grillilt.
3. Kraapige soojaplaadilt liigne toit puhastusharja kaabitsa või plastkaabitsa abil maha.
4. Lõpetuseks harjake messingist puhastusharjaga.
5. Soovi korral võite pesta soojaplaate kraanikaasis õrnatoimelise nõudepesuainega.
6. Kuivatage puhtad soojaplaadid ja pange grilli külge tagasi.



Ärge peske soojaplaate nõudepesumasinas.



## Muud grilli osad

Grillil on lisaks eelmainitule palju muid terasesi, mida tuleb korrapäraselt puhastada. Järgige siinseid üldisi juhiseid:

1. Puhastage grilli terasasad Mustangi grilli puhastusaine, Mustangi rösteri puhastusaine või õrnatoimelise nõudepesuaine i lapiga.
2. Kuivatage puhastatud osad hoolikalt.
3. Juhtpaneelid ja hoiatussiltide pindu ei tohi puhastada pesuainega, sest need võivad tekkida 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 varja-bezvrijedan.



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

## Puitosade puhastamine

Kui grillil on puitosi, tuleb neid puhastada ja hooldada järgmise juhise kohaselt.

1. Pühkige kõik puitosi korrapäraselt lahjas seebi-vees immutatud riidelapiga puhtaks.
2. Kuivatage puhastatud pinnad hoolikalt.
3. Immutage puitosi vähemalt kaks korda aastas vabalt saadaoleva õuemoöbli jaoks ette nähtud puiduõliga. Vidi väldib puidu liigset kuivamist ja lõhenemist.
4. Enne esmakordset immutamist katsetage puiduõli või muu säilitustoote sobivust väikesel, vähenähtaval pinnal. Järgige puitosade immutamisel alati kaasasolevaid tootja juhiseid.

## 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 hoiulepanekul toimige järgmiselt:

1. Puhastage grill täielikult kasutusjuhendi juhiste järgi.
2. Süüdake grill ja laske sel umbes 15 minута kuu-meneda, kuni kõik terasasad on kuivanud.
3. Laske grillil maha jahtuda.
4. Veenduge, et kõik grillrestid ja -plaadid oleksid õlitatud.
5. Kui hoiate grilli õues, eemaldage selle põletid, restid, plaadid, soojendusrest ja soojaplaadid. Neid tuleb säilitada kuivas ja sooja ruumis. Soo-vitame märkida need nt ajalehe sisse, et pindu mitte kriimustada.
6. Eemaldage madalrõhuregulaator gaasiballooni küljest.
7. Säilitage gaasiballooni alati õues ja veenduge, et see ei puutuks kokku kuumuse ega päikesevalgusega.
8. Õues säilitamise korral tasub hankida kvaliteetne kaitsekate, mis katab grilli maani. Veenduge, et õhk saaks ka katte all ringi käia.



Ärge säilitage grilli sellises kohas, kus katu-selt langev lumi kukuks grilli peale. Lume ja jää tekitatud kahju ei kuulu garantii alla.

# Veaotsing

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

| Viga                                                         | Moguća granica                                                     | Lahendus                                                             |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Ne možete igrati                                             | Madalrõhuregulator on kinni                                        | Avage gaasi pealevool rõhuregulaatorist                              |
|                                                              | Madalrõhuregulaator ei ole gaasiballoonis küljes korralikult kinni | Eraldage madalrõhuregulaator ja kinnitage uuesti                     |
|                                                              | Gaasivoolik või rõhuregulaator on defektsed                        | Vahetage gaasivoolik või rõhuregulaator välja ja tehke lekkekontroll |
| Põleti ei sütti patareitoitel piesoga                        | Patari on tühjaks saanud või paigaldamata                          | Izbor Vahetage patari                                                |
|                                                              | Süüteseadise juhtmed on lahti või valesti ühendatud                | Kontrollige ühendusi ja ühendage juhtmed uuesti                      |
|                                                              | Süüteseadis ei neispravan                                          | Odabir Vahetage süüteseadis                                          |
| Põleti ei sütti tuletiku ega gaasisüütajaga                  | Põleti avad on ummistunud                                          | Puhastage põletid juhiste järgi                                      |
|                                                              | Põletid ei ole ventiilide küljes korralikult kinni                 | Kontrollige põletite paigaldust i seisukorda                         |
| Roštilj nije baš dobar                                       | Põleti ei saa korralikult õhku                                     | Kontrollige põletit ja puhastage see                                 |
|                                                              | Gaasi on liiga vähe                                                | Ispuštanje balona iz zraka                                           |
|                                                              | Gaasi pealevool on takistatud                                      | Veenduge, et gaasivoolik oleks terve ega oleks väändunud             |
| Poriluk on ebaühtlane ja põleb täiesti kollasena või suitseb | Põletid ei saa piisavalt õhku                                      | Puhastage põletid juhiste järgi                                      |
|                                                              | Põletite pinnale on kleepunud toidujääke, soola või marinaadi      |                                                                      |
| Poriluk väreleb kõvasti või temperatuur on liiga kõrge       | Toidu pinnal on liiga palju rasva või marinaadi                    | Pühkige liigne rasv ära                                              |
|                                                              | Soojusplaadid või rasvapann on liiga määrdunud                     | Puhastage soojusplaat või rasvapann liigsest toidust või rasvast     |
| Poriluk ei püsi                                              | Liiga tugev tuul                                                   | Viige grill tuule eest kaitstud kohta                                |
|                                                              | Gaasi na granici                                                   | Ispuštanje balona iz zraka                                           |
| Leeki on näha väljaspool põletit                             | Põleti su na vrhuncu                                               | Kontrollige põletit ja puhastage see                                 |
|                                                              | Tugev tuul                                                         | Viige grill tuule eest kaitstud kohta                                |
| Rõhuregulaator suriseb/kohiseb                               | Najviša temperatura zraka                                          | Pole midagi teha. Olukord möödub                                     |
|                                                              | Täis gaasiballoon                                                  |                                                                      |

# Garantii

Sellel Mustangi gaasigrillil on tootmis- ja materjaliga-rantii 10 aastat. Kontrollige kehtivaid garantiitingimusi meie veebilehelt

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

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





LV

Lietošanas pamācība

# Laipni lūdzam "Mustang" roštilj svijet

Priecājamies, ka izvēlējāties "Mustang" gā-zes grilu. "Mustang" vēlas kļūt par Jūsu grila pavadoni un nodrošināt Jums sapņu grilēšanas pieredzi. "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 teem lepoties. Mūsu ilg-  
gadējā pieredze un profesionālās prasmes atspo-  
guļojas katrā no mūsu produktiem, un tiem piemīt  
visas šādiem izstrādājumiem būtiskās funkcije 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.

## Plaška roštilja odabrana

"Mustang" i zīmols, kao 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.

## Klijentu apkalpošana

"Tammer Brands Oy", tālr.  
03 252 1111

Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Somija

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

LV



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

Sekoiet mums sociālajos tīklos



**mustanggrill**



# Zasićene raditaje

Montažas instrukciju 3

Pirms uzstādīšanas 7

Bridinājumi un norādījumi par drošību 138

Grila uzstādīšana 138

Ar gāzi saistīti drošības norādījumi 138

Vispārējie drošības norādījumi 139

Gāzes pieslēgšana grilam 140

Zipas par sašķidrināto naftas gāzi 140

Gāzes šļūtenes uzstādīšana 140

Zemspiediena regulatora uzstādīšana 141

SNG noplūdes pārbaude 141

Grila izmantošana 142

Pasākumi pirms pirmās lietošanas 142

Pasākumi pirms katras lietošanas 142

Degļu aizdedzināšana ar pjezo šķītavām 143

Degļu aizdedzināšana ar sērskociņu vai garām šķītavām 143

Sānu degļa aizdedzināšana 143

Degļu izslēgšana 144

Slēdžu stāvokļi 144

Liesmu pārbaude 144

Liesmas ievilkšana 144

Liesmas uzliesmošana 144

LV



Noderīgi ieteikumi 145

Vispārīgi grilēšanas norādījumi 145

Tieša un netieša grilēšana 145

Tiešās grilēšanas iestatījumi 145

Netiešās grilēšanas iestatījumi 145

Gatavošanas virsmas siltuma zonas 146

Marinādes 146

Izvirīšanās no ēdiena pielipšanas 146

Grilēšanas temperatūras norādījumi 147

Grila tīrīšana un uzglabāšana 149

Grila restes un pannas 149

Tauku paplāte un trauks 149

Degļi 150

Siltuma sadales plāksnes 150

Citas grila daļas 151

Koka daļu tīrīšana 151

Glabāšana 151

Problēmu novēršana 152

Garantija 153

## Brīdinājumi un norādījumi par drošību

Pirms šī gāzes grila lietošanas ir rūpīgi jāizlasa un jāpievērš uzmanība šajā rokas-grāmatā sniegtajiem drošības brīdinājumiem un norādījumiem. Šis grils ir apstiprināts saskaņā ar CE marķējums esošajiem noteikumiem.

Simbolu nozīme:



BISTAMI!



UZMANIBU!

### Grila uzstādīšana



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

- Izmantojiet grilu tikai ārpus telpām.
- Neizmantojiet grilu blakus sienai, garāžā, kempingā vai treilerī, citā slēgtā telpā vai iekštelpās.
- Pārliedzinieties, ka ap grilu katrā tā pusē un virs tā ir vismaz metrs brīvas vietas.
- Pārliedzinieties, ka grila tuvumā ir ugunsdzēsības pārsegs / rokas ugunsdzēsamais aparāts un pirmās palīdzības aptieciņa.
- Grilu nedrīkst novietot uz jutīgām virsmām vai to tuvumā, jo normālas lietošanas laikā no grila var izšļakstīties un notecēt tauki vai marinādes.
- Pārliedzinieties, ka grils un gāzes balons ir novietoti uz horizontālas virsmas.

### Ar gāzi saistīti drošības norādījumi



Grila galvenos vārstus, sprauslas un gāzes krānus drīkst apkalpot un regulēt tikai servisa uzņēmums, kam ir gāzes uzstādīšanas licence. Skatīt turpmāk atzīmētos punktus.

- Pēc lietošanas vienmēr aizveriet balona gāzes ieplūdes atveri un atvienojiet balona zemspiediena regulatoru.
- Rīkojieties ar sašķidrinātās naftas gāzes (SNG) tvertni uzmanīgi, nenometiet to un nesisiet. Neglabājiet sašķidrinātās naftas gāzes tvertni vietā, kur temperatūra var pārsniegt +50 °C.
- Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet gāzes šļūtenes stāvokli.
- Regulāri veiciet noplūdes pārbaudi, saskaņā ar norādījumiem. Īpaši noplūdes pārbaude jāveic, ja grils ilgu laiku nav lietots vai ja ir nomainīts gāzes balons, spiediena regulators vai šļūtene.
- Ja jūtat spēcīgu gāzes smaku, nekavējoties izslēdziet gāzes padevi un iestatiet visus vārstus slēdzus "OFF" stāvoklī. Pēc tam atveriet grila vāku, veiciet noplūdes testu un salabojiet savienojumus. Ja nevarat atrast vainu, sazinieties ar izplatītāju vai servisa centru.
- Nekad nepārbaudiet gāzes noplūdi ar atklātu lazi.
- Kamēr tiek izmantots grils, neatvienojiet gāzes šļūteni vai zemspiediena regulatoru.

## Vispārējie drošības norādījumi



Grila izmantošana citiem mērķiem, nevis tiem, kam tas ir paredzēts, var radīt apdraudējumu, un pat nelielas izmaiņas grila konstrukcijā ir aizliegtas visos aspektos. Skatīt turpmāk atzīmētos punktus.

- Uzmanīgi ievērojiet montāžas instrukcijas un ņemiet vērā, ka montāžas laikā nedrīkst atstāt nevienu detaļu nepiestiprinātu. Grila lietošanas laikā var rasties problēmas, ja netiek ievēroti norādījumi vai nav piestiprinātas visas detaļas. Par pareizu grila montāžu ir atbildīgs lietotājs.
- Pirms grila lietošanas izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to turpmākai uzziņai.
- Lietošanas laikā grils kļūst karsts, tāpēc esiet īpaši uzmanīgi, ja tā tuvumā ir bērni, vecāki cilvēki vai mājdzīvnieki.
- Grila tiešā tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši materiāli, šķidrumi vai gāzes baloni, kas nav savienoti ar grilu.
- Aizdedzinot grilu, nenoliecieties virs tā.
- Grila lietošanas laikā, to nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
- Nepārvietojiet grilu tā lietošanas laikā.
- Lietojot grilu, neaizmirstiet valkāt karstumizturīgus cimdus.
  - Pārliecinieties, ka no grila pamatnes, tauku paplātes, siltuma sadales plāksnēm un degļiem ir notīrīti tauki vai marinādes.
- Nelietojiet grilu, ja ir traucēta tā normālā darbība.
- Neļaujiet bērniem lietot grilu.
- Alkoholi, recepšu zāles un jebkāda veida apreibinošas vielas var ietekmēt lietotāja spējas droši un pareizi lietot grilu.

# Gāzes pilsēgšana grillam

## Ziņas par sašķidrināto naftas gāzi

Pirms sākat izmantot savu grilu, iegādājieties SNG balonu, zemspiediena regulatoru un gāzes šļūteni. Tie nav iekļauti grila piegādē.

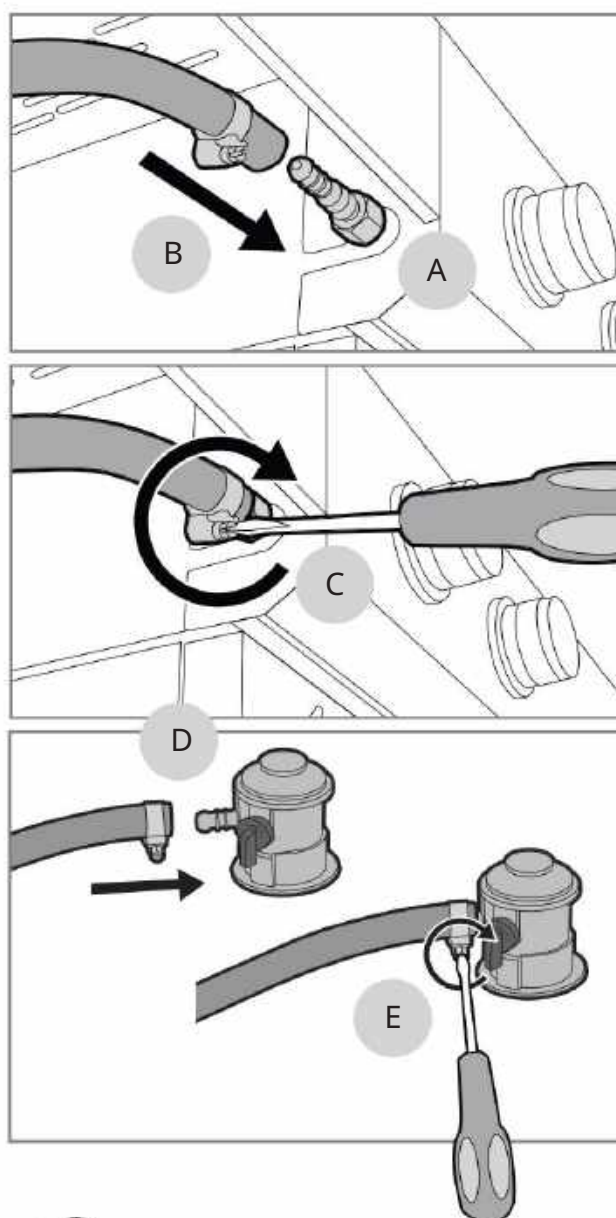
SNG ir ļoti viegli uzliesmojoša uz naftas bāzes veidota viela, kas tiek uzglabāta SNG balonos zem spiediena.

SNG ir pieejama 5 kg – 11 kg balonos. Pārliecinieties, ka iegādātais balons nav sasists vai sarūsējis un balona vārsts nav bojāts. SNG balonu vienmēr pārvietojiet vertikālā stāvoklī un droši nostiprinātu. Lietošanai mājas apstākļos maksimālais balona izmērs ir 615 mm agstu-mā do 310 mm promjera.

Gāze no balona uz grilu tiek novadīta, izmantojot zemspiediena regulatoru un šļūteni. Gāze uz grilu plūst vienmērīgi, pateicoties zemspiediena regulatoram.

## Gāzes šļūtenes uzstādīšana

1. Pārbaudiet gāzes šļūtenes stāvokli.
2. Pārliecinieties, ka visi grila regulēšanas slēdži ir Stavka "ISKĻŪCENO".
3. Pārliecinieties, ka grila šļūtenes uzgalis ir atbilstoši izjauklis (A).
4. Iespiediet gāzes šļūteni šļūtenes uzgalī, cik vien dziļi un cieši iespējams (B).
5. Ar šļūtenes skavu pievelciet šļūteni pie grila šļūtenes uzgaļa. (C)
6. Pievienojiet gāzes šļūtenes otru galu zemspiediena regulatora šļūtenes uzgalim (D).
7. Pievelciet šļūteni pie spiediena regulatora uzgaļa ar šļūtenes skavu (E).



Baloniem pievienotais spiediena regulators nedrīkst būt regulējams, un regulatora darba spiedienam jābūt 30 mbar.



Maksimāli diametrs ir 1,2 m, maksimāli promjeris 10 mm (Primjer: najveći promjeri Zviedrijā – 8 mm).



Spiediena regulatoram jābūt izgatavotam saskaņā ar EN16129 standartu. Spiediena regulatorā darba spiediens ir atzīmēts atbilstoši nominālajam spiedienam 29 mbar.

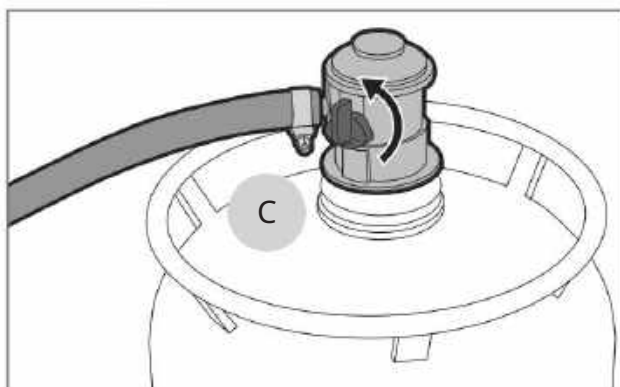
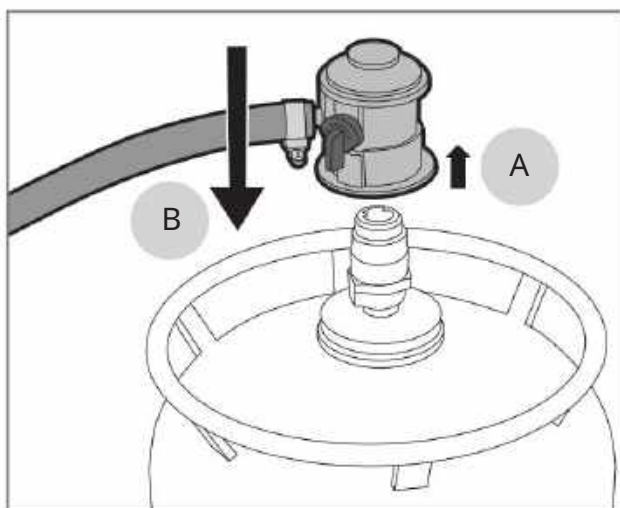


Gāzes šļūtenei jābūt izgatavotai saskaņā ar EN16436 standartu.

LV

## Zemspiediena regulatora uzstādīšana

1. Pārbaudiet zemspiediena regulatora stāvokli.
2. Pievienojiet zemspiediena regulatoru balonam, velkot bloķēšanas gredzenu uz augšu (A), vienlaikus piespiežot regulatoru pie balona (B).
3. Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri pavelciet regulatoru uz augšu.
4. Lēnām atveriet regulatora gāzes ieplūdes atveri, lai spiediens izlīdzinātos (C).



## SNG neplodna para

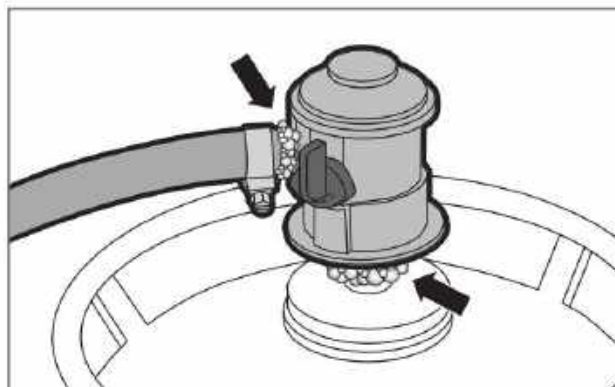
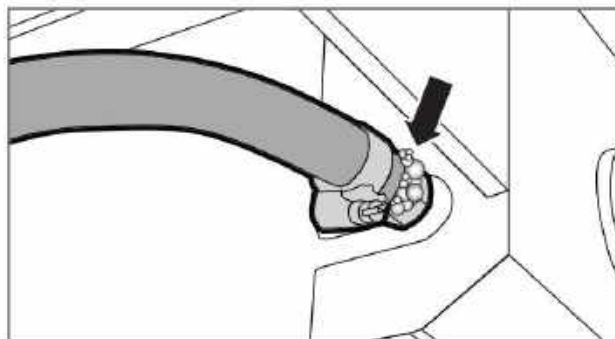
Nomainot jaunu balonu, spiediena regulatoru vai gāzes šļūteni, vienmēr jāveic gāzes noplūdes pārbaude. Regulāri jāveic ikkgadējās pārbaudes, īpaši pēc ilgākiem uzglabāšanas pārtraukumiem. Veiciet gāzes noplūdes pārbaudi, saskaņā ar turpmāk sniegtajiem norādījumiem:

1. Atveriet grila vāku un pārliecinieties, ka visi degļu slēdži ir "OFF" stāvoklī.
2. Atveriet zemspiediena regulatoru.

3. Saslapiniet visus vārstus, šļūteni savienojumus, regulatora savienotājelementus, gāzes balona savienojumus un šuves ar ziepju šķīdumu (30 % trauku mazgāšanas šķidrums vai šķidro ziepju un 70 % ūdens). Saslapināšanu var veikt vai nu ar suku, vai nu ar smidzinātāju.
4. Uzmanīgi novērojiet, vai nekur neparādās burbuļi. Burbuļi norāda uz gāzes noplūdi.
5. Ja parādās burbuļi, aizveriet gāzes ieplūdes atveri un savienojumus vietās, kur parādās burbuļi.
6. Ja šļūtenes vidū vai uz gāzes balona parādās burbuļi, nomainiet detaļu pret jaunu.
7. Atveriet gāzes ieplūdes atveri un vēlreiz veiciet noplūdes pārbaudi.
8. Noskalojiet ziepjūdeni ar tīru ūdeni, lai novērstu rūšēšanu.



Nelietojiet grilu, ja nevarat novērst gāzes noplūdes. Šādā gadījumā atvienojiet spiediena regulatoru no balona un sazinieties ar izplatītāju vai servisa centru.



LV

# Grila izmantošana

## Pasākumi pirms pirmās lietošanas

Pēc noplūdes pārbaudes, pirms grils ir gatavs lietošanai, no tā ir jāizdedzina rūpnīcas glabāšanas smērviela. Glabāšanas smērvielas dedzināšana notiek, saskaņā ar turpmāk sniegtajiem norādījumiem:

1. Atveriet grila vāku un aizdedziniet visus degļus, saskaņā ar aizdedzināšanas norādījumiem.
2. Iestatiet degļus dedzināšanas pozīcijā un ļaujiet tiem degt 5 minūtes ar atvērtu vāku.
3. Aizveriet vāku un ļaujiet degļiem degt vēl 10 minūtes dedzināšanas pozīcijā.
4. Pagrieziet degļus "OFF" stāvoklī un aizveriet gāzes ieplūdi.
5. Ļaujiet grilam atdzist 15 minūtes.
6. Notīriet grila restes un pannas ar grila tīrīšanas suku.
7. Ieeļļojiet grila restes un pannas ar pārtikas eļļu.

**i** Uzglabāšanas smērvielas dedzināšanas laikā no grila var izplūst neparastā dūmi. Tas ir normāli, un dūmi izzūd, kad uzglabāšanas smērviela ir sadegusi.

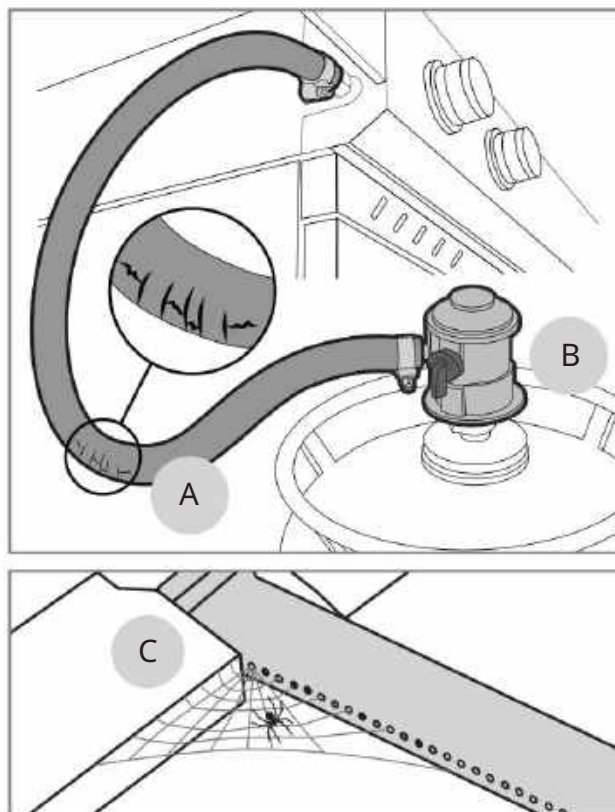
## Pasākumi pirms katras lietošanas

Lai grila lietošana būtu droša un pareiza, pirms katras lietošanas reizes ir jāveic dažas pārbaudes. Lūdzu, uzmanīgi izlasiet turpmāk sniegto kontrolsarakstu:

1. Pārbaudiet, vai grils ir pareizi novietots un vai tā tiešā tuvumā nav uzliesmojošu materiālu vai šķidrumu.
2. Pārbaudiet, vai gāzes šļūtenē nav plaisu vai plīsumu (A).
3. Pārbaudiet, vai zemspiediena regulators ir pareizi uzstādīts (B).
4. Pārbaudiet, vai no grila pamatnes, tauku palātes, siltuma sadales plāksnēm un degļiem ir notīrīti tauki un marinādes. Tā novērsīs tauku nogulšņu veidošanos.
5. Pārbaudiet, vai degļu atveres nepārklāj kukaiņu veidotie pūžņi vai tīkli (C).
6. Pārbaudiet, vai grila restēs vai pannā nav grila suku sariņu.



Neizmantojiet grilu, ja gāzes šļūtene ir bojāta vai grilam trūkst detaļu.



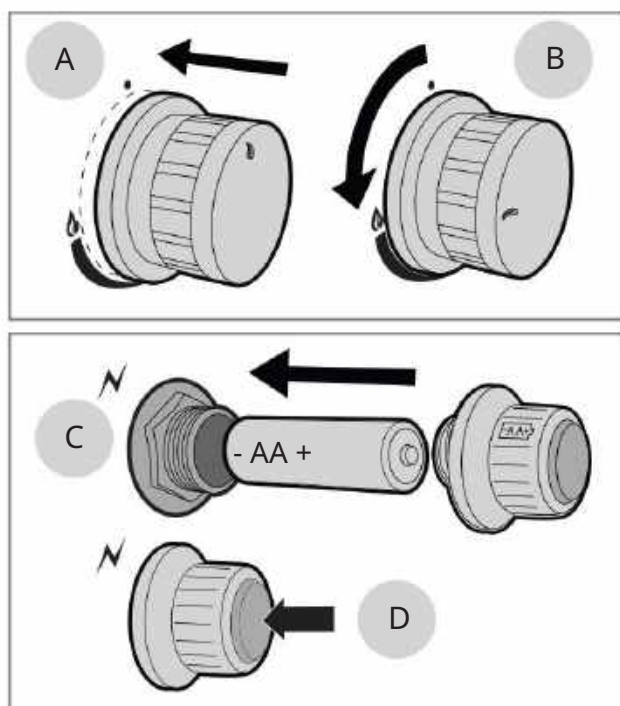
## Degļu aizdedzināšana ar pjezo šķiltavām

Parasti degļus aizdedzina vai nu ar vadības slēdži integrētu pjezo degli, vai nu ar pjezo šķiltavām, kuras darbojas ar baterijām. Katram deglim ir savs vadības slēdzis. Aizdedzināšanu aktivē vadības slēdzis ar zibens attēlu. Lai

aizdedzinātu degli, rīkojieties šādi:

1. Otvorite roštilj.
2. Atveriet gāzes ieplūdes atveri ar zemspiediena regulatoru.
3. Nospiediet degļa regulēšanas slēdzi līdz galam (A) un pagrieziet to  pozīcijā (B). Vadības slēdži integrētais pjezo aizdedzina degli.
4. Ja grilam ir ar baterijām darbināms pjezo (C), pārļiecinieties, vai baterijas ir vietā un ir pareizi ievietotas. Nospiediet pjezo slēdzi līdz galam (D), līdz iedegas grila deglis.
5. Noregulējiet degļa liesmu atbilstošā jaudā starp  un  pozīciju.
6. Kad ir aizdedzināts pirmais deglis, atlikušos degļus var aizdedzināt pēc kārtas, pagriežot vadības slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam  pozīcijā.
7. Noregulējiet degļu liesmu uz atbilstošu jaudu početi  pozīcijā.

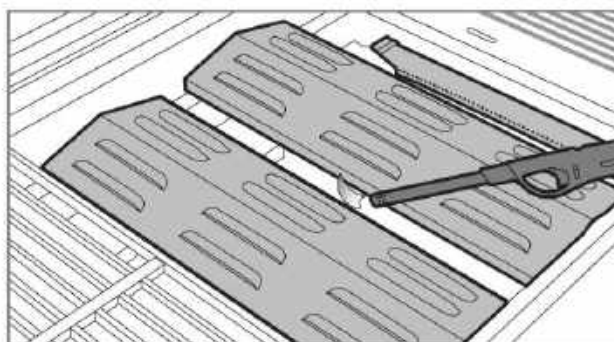
 Ja deglis neieslēdzas, pagrieziet slēdzi "OFF" stāvoklī un nogaidiet piecas minūtes pirms tā atkārtotas ieslēgšanas. Ja nevarat aizdedzināt degli ar pjezo šķiltavām, varat mēģināt to aizdedzināt ar garu sērskociņu vai garām šķiltavām.



## Degļu aizdedzināšana ar sērskociņu vai garām šķiltavām

1. Otvorite roštilj.
2. Atveriet gāzes ieplūdes atveri ar zemspiediena regulatoru.
3. Aizdedziet garu sērskociņu vai garas šķiltavas.
4. Nospiediet degļa regulēšanas slēdzi un pagrieziet to  pozīcijā
5. Novietojiet garu sērskociņu vai garas šķiltavas aptuveni centimetra attālumā no degļa.
6. Kad ir aizdedzināts pirmais deglis, atlikušos degļus var aizdedzināt pēc kārtas, pagriežot regulēšanas slēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam starp  un  pozīciju.

 Ja piecu sekunžu laikā deglis neieslēdzas, pagrieziet vadības slēdzi uz "OFF" i mēģini-niet rast risinājumu problēmu novēršanas tabulā.



## Sānu degļa aizdedzināšana

1. Atveriet sānu degļu vāku.
2. Nospiediet degļa vadības slēdzi un pagrieziet to  pozīcijā. Vadības slēdži integrētais pjezo aizdedzina degli.
3. Ja grilam ir ar baterijām darbināms pjezo, nospiediet pjezo slēdzi līdz galam, līdz iedegas grila deglis.
4. Noregulējiet degļa liesmu uz atbilstošu jaudu početi  pozīcijā.

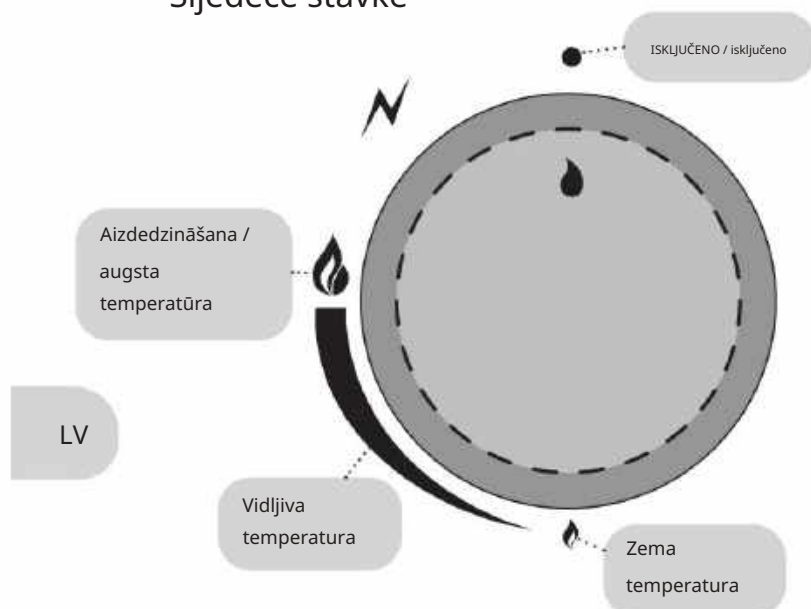
 Ja deglis neieslēdzas, pagrieziet slēdzi "OFF" stāvoklī un nogaidiet piecas minūtes pirms tā atkārtotas ieslēgšanas. Ja nevarat aizdedzināt degli ar pjezo šķiltavām, varat mēģināt to aizdedzināt ar garu sērskociņu vai garām šķiltavām.

LV

## Izbjēgšana

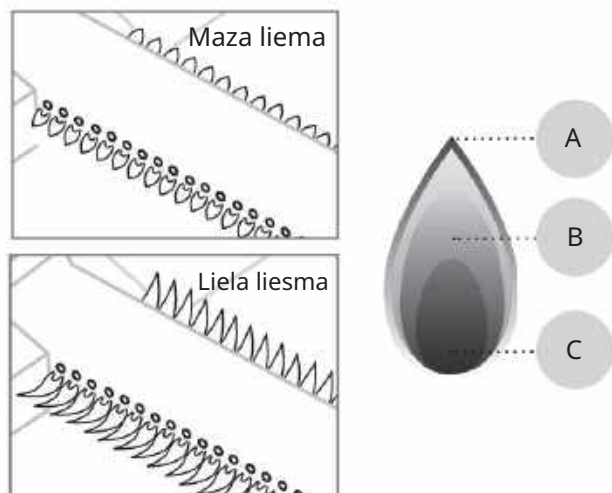
1. Izslēdziet gāzes padevi ar zemspiediena regulatoru, tā pārliecinoties, ka grilā vai gāzes šļūtenē nepaliek gāze.
2. Pagrieziet vadības slēdžus "OFF" stāvoklī.
3. Zatvorite roštilj.
4. Atvienojiet spiediena regulatoru no gāzes balona.

## Slēdže stavke



## Liesmu pārbaude

Pārbaudiet liesmu ikreiz, kad iedzīst grilu. Degļi jau ir optimāli pielāgoti rūpnīcā, bet mazie caurumi degļos piesaista kukaiņus tur taisīt pūžņus un veidot tīklus. Ja degļi deg pareizi, tikai liesmas gals dažkārt mēdz mirgot dzeltenā krāsā (A) un liesmas krāsa mainās pakāpeniski uz leju no gaiši zilās (B) uz tumši zilu (C).



**i** Ja liesma nedeg pareizi, pārbaudiet un iztīriet degļi. Ja degļis ir bojāts, tas ir jānomaina pirms lietošanas.

## Liesmas ievilkšana

Vējinā laikā vējš var virzīt liesmu prom no degļiem uz gaisa ieplūdes atveri, izraisot liesmas aizdegšanos zem vadības paneļa. Tas var sabojāt vadības paneli, vadības slēdžus un grila vārstus. Liesmas ievilkšana rada arī neskaidras skaņas, tāpēc, ja dzirdat pārāk skaļu troksni vai sprakšķēšanu, rīkojieties šādi:

1. Izslēdziet gāzes padevi no zemspiediena regulatora.
2. Pagrieziet visus vadības slēdžus "OFF" stāvoklī.
3. Uklonite roštilj.
4. Atvienojiet spiediena regulatoru no gāzes balona.
5. Pārceliet grilu uz aizsargātāku vietu.

**i** Garantija neattiecas uz grila bojājumiem, kas radušies liesmas uzliesmojuma dēļ.

## Liesmas uzliesmošana

Lietojot gāzes grilu neliels liesmas 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. Pirms cepšanas uz grila, noņemiet liekos taukus no gaļas.
2. Centieties gatavot gaļu pareizā temperatūrā.
3. Pārliecinieties, ka uz tauku paplātes nav lieku tauku ili ēdienu atliekas.
4. Pārliecinieties, ka uz siltuma sadales plāksnēm nav tauku.
5. Grilējiet ar aizvērtu vāku, kad vien iespējams.

**i** Grilējot ar aizvērtu vāku, temperatūra ir vienmērīgāka un tiek patērēta mazāk gāze. Aizvērts vāks palīdz arī saglabāt mitrumu grila iekšpusē, tāpēc ēdiens tik viegli neizžūst.

# Noderīgi ieteikumi

## Vispārīgi grilēšanas norādījumi

Grilēšana ir ļoti vienkārša un relaksējoša, ja vien atceraties dažas mazas nianšes un ievērojiet šos vispārīgos grilēšanas norādījumus:

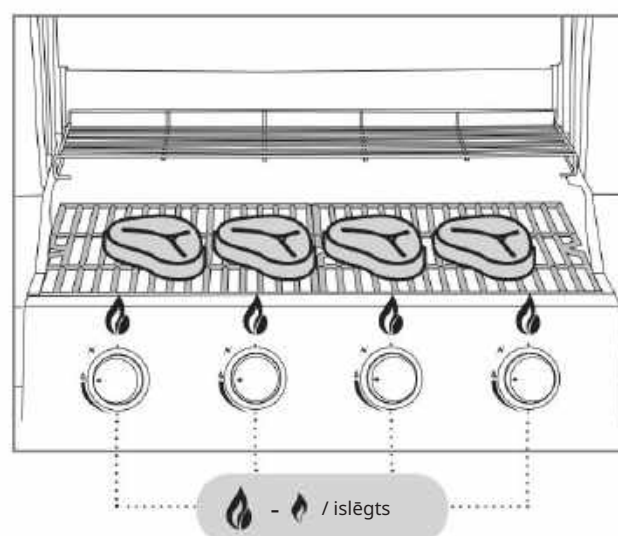
- Grilam jābūt kārtīgi uzkarsētam. Kad grila restes un pannas ir pienācīgi uzkarsētas, tiek sama-zināta ēdiena saķere un tiek izveidota pienācīga ēdiena gatavošanas virsma.
- Negrilējiet ar netīru aprīkojumu! Vecās marinādes un pārtikas atliekas viegli pielīp pie režģa un grilējamā ēdiena. Pēc katras lietošanas vienmēr notīriet grila restes un pannas. Tādā veidā tie ir gatavi nākamajai lietošanai.
- Pirms sākat grilēt, pārliecinieties, ka visi nepieciešamie darbarīki, garšvielas, marinādes un trauki ir tuvumā.
- Grilējiet ar aizvērtu vāku pēc iespējas biežāk. Grilējot ar aizvērtu vāku, grila temperatūra nesa-mazinās 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.
- Termometri palīdzēs. Pārāk ilga grilēšana sausi-na ēdienu un sabojā tā garšu. Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojiet gaļas termometru.
- Ļaujiet gaļai atpūsties 10 – 20 minūti pirms gaļas sagriešanas/ēšanas. Gaļai atpūšoties, temperatūra stabilizējas un to griežot neiztek tik daudz šķidruma.

## Tieša un netieša grilēšana

Daudzu degļu gāzes grilos varat izmantot tiešās un netiešās grilēšanas priekšrocības. Mazākus un mīkstākus ēdienus parasti grilē, izmantojot tiešo grilēšanu.

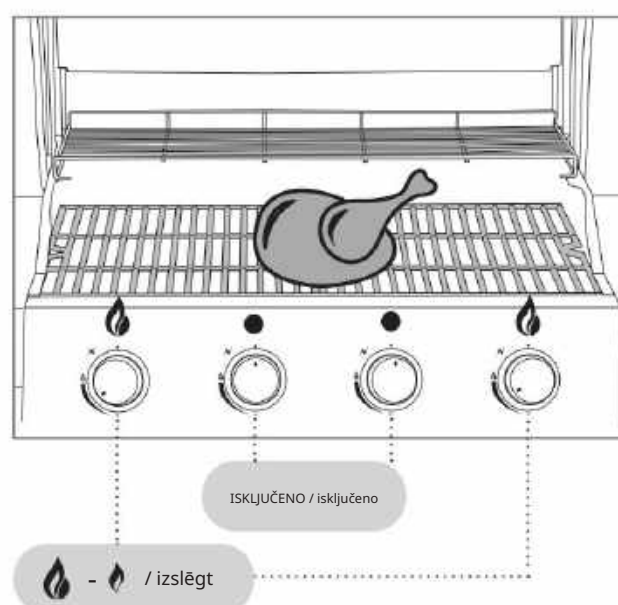
Savukārt netiešo grilēšanu var izmantot lieliem un laukietilpīgiem ēdieniem, piemēram, veseliem cepe-šiem, vistas gaļai un zivīm. Netiešo grilēšanu izmanto arī, lai pagatavotu gaļas gabalus, kas apbrūnēti tīšajā grilēšanas procesā. Zemāk skatiet kā grilēt, izmantojot tiešo un netiešo karstumu.

## Tiešās grilēšanas iestatījumi



LV

## Netiešās grilēšanas iestatījumi

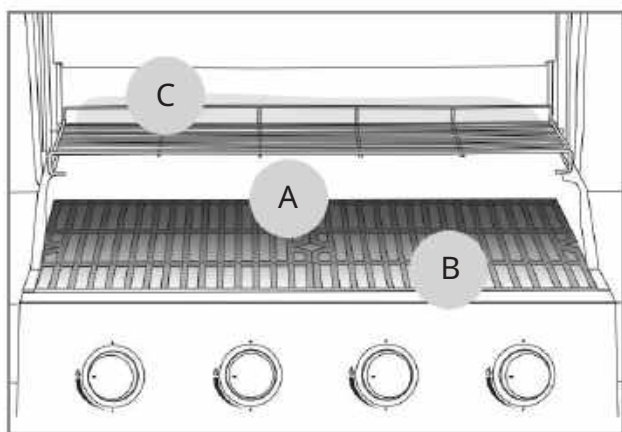


## Gatavošanas virsmas siltuma zonas

Tradicionālie, visbiežāk izmantotie gāzes degļi (cauruļu/ plāksņu degļi), rada nevienmērīgu cepšanas virsmas temperatūru. To vajadzētu uzskatīt par iezīmi, nevis problēmu. Parasti grila aizmugurējā daļa (A) ir karstāka nekā priekšējā daļa (B). Priekšējās daļas vēsā zona ir saistīta ar tā saukto Venturi cauruli, kas ir piestiprināta pie degļa. Tajā gāze un gaiss tiek sajaukti degšanai pie-mērotā maisījumā. Venturi caurulē liesma nedeg.

"Mustang" piedāvā arī gāzes grilu modeļus ar vienmērīgāku gatavošanas virsmu visā grila laukumā. Šajos grilos tiek izmantoti U veida degļi vai atsevišķi degļi ar Venturi caurules struktūru degļa centrā, kas atšķiras no parastās konstrukcijas. Šie risinājumi ļauj saglabāt liesmas degšanu degļa priekšpusē.

Grila aizmugurē esošās sildīšanas restes (C) ir vēsākas, tāpēc ēdienu var uzturēt siltu vai lēni gatavot netiešā karstumā.



## Marinade

Marināžu izmantošana ir ļoti izplatīta grilēšanā, un to funkcija ir garšvielu pievienošana ēdienam, lai tas iegūtu vēlamo garšu. Tomēr marinādes izraisa arī pār-tikas degšanu uz restēm un pannām. Tāpat taukainas marinādes var izlīst uz degļiem un izraisīt nevajadzīgu liesmas uzliesmojumu vai pat tauku aizdegšanos. Iz-mantojot šos dažus padomus, Jūs samazināsi marinā-des iespējami radītās problēmas:

1. Pirms likat ēdienu uz grila, mēģiniet noslaucīt marinirani parpalikumus.
2. Ja grilēšanas laikā pievienojat marinādi, vienmēr izmantojiet grila suku. Nelejiet marinādi tieši no pudeles uz ēdiena.
3. Grilēšanas laikā labāk ir izmantot sausas marinā-des.



Gatavu ēdienu marinēšanai neizmantojiet marinādi, kas palikusi pēc neapstrādātas marinēšanas. Jo 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 pieķeršanās:

1. Neaizmirstiet sakarsēt grilu līdz pietiekami visokei temperatūrai.
2. Pirms ēdiena pievienošanas grilam notīriet grila restes un pannas.
3. Pirms grila uzlikšanas apsmērijiet grila zonu un Grijamo na roštilju.
4. Negroziet grilējamo ēdienu pārāk ātri, ļaujiet tā virsmai pienācīgi apcepties.

LV

## Grilēšanas temperatūras norādījumi

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



### Liellops

| Sastāvdaļa                        | Biezums / svars  | Metoda roštiljanja                       | Vrijeme grilanja                     |
|-----------------------------------|------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|
| Sarkanās filejas / filejas steiks | promjera 2 cm.   | Veliki krš                               | 2,5 – 3,5 min. / pauza               |
| Sarkanās filejas / filejas steiks | promjera 5 cm.   | Veliki krš<br>Netiešs vidējs krša        | 2,5 min. / pauza<br>8–10 minuta      |
| Vesela fileja                     | Aptuveni 1,5 kg. | Veliki krš<br>Netiešs vidējs krša        | 3 min. / pauza<br>20 – 30 minuta     |
| Cepetis                           | Aptuveni 1,5 kg. | Tiješs vidējs krš<br>Netiešs vidējs krša | 3 – 4 min. / pauza<br>30 – 40 minuta |
| Burgera gaļa                      | promjera 2 cm.   | Veliki krš                               | 2 – 3 min. / pauza                   |
| Temperatura u zraku               |                  |                                          |                                      |
| Jela – gandrīz jela               |                  | 47 – 51 °C                               |                                      |
| Vidēja                            |                  | 52 – 58 °C                               |                                      |
| Gandrīz gatava – gatava           |                  | 59 – 66 °C                               |                                      |

LV



### Cūkgaļa

| Sastāvdaļa                      | Biezums / svars  | Metoda roštiljanja                        | Vrijeme grilanja                       |
|---------------------------------|------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| Stekovi od ribe, ribe           | promjera 2 cm.   | Veliki krš                                | 2 – 2,5 min. / pauza                   |
| Fileja                          | Aptuveni 600 g.  | Veliki krš<br>Netiešs vidējs krša         | 3 min. / pauza<br>20 – 30 minuta       |
| Grila ribiņas / ribiņas         | Aptuveni 1,5 kg. | Netiešs vidējs krša<br>Veliki krš         | 60 – 90 minuta<br>4 min. / pauza       |
| Čukakakls                       | promjera 3 cm.   | Tiješs vidējs krša<br>Netiešs vidējs krša | 2,5 – 3 min. / pauza<br>15 – 20 minuta |
| Jela desa                       | Aptuveni 400 g.  | Tiešs zems krša                           | 2 – 3 min. / pauza                     |
| Temperatura u zraku             |                  |                                           |                                        |
| Gatava fileja                   |                  | 65 – 70 °C                                |                                        |
| Nogatavinātas citas sastāvdaļas |                  | 65 – 70 °C                                |                                        |



## Pogled na titansku galu

| Sastāvdaļa          | Biezums / svars | Metoda roštilljanja                       | Vrijeme griljanja               |
|---------------------|-----------------|-------------------------------------------|---------------------------------|
| Krutinska datoteka  | Aptuveni 200 g. | Tiješs vidējs krša                        | 5 – 6 min. / pauza              |
| Stilbi              | Aptuveni 120 g. | Tiješs vidējs krša                        | 5 – 6 min. / pauza              |
| Spārniņi            | Aptuveni 500 g. | Tiješs vidējs krša<br>Netiešs vidējs krša | 6 – 10 minuta<br>30 – 40 minuta |
| Vesels brojlēri     | Aptuveni 900 g. | Netiešs vidējs krša                       | 60 – 75 minuta                  |
| Temperatura u zraku |                 |                                           |                                 |
| Gatavi              |                 | 75 °C                                     |                                 |



## Zivs

| Sastāvdaļa          | Biezums / svars | Metoda roštilljanja | Vrijeme griljanja  |
|---------------------|-----------------|---------------------|--------------------|
| Plan datoteke       | Aptuveni 200 g. | Tiješs vidējs krš   | 2 – 3 min. / pauza |
| Bieža fileja        | Aptuveni 120 g. | Tiješs vidējs krš   | 5 – 6 min. / pauza |
| Vesela živs         | Aptuveni 500 g. | Netiešs vidējs krša | 20 – 30 minuta     |
| Temperatura u zraku |                 |                     |                    |
| Sārta               |                 | 45 – 50 °C          |                    |
| Pilnīgi gatava      |                 | 55 – 60 °C          |                    |



## Dārzeni

| Sastāvdaļa          | Biezums / svars | Metoda roštilljanja                       | Vrijeme griljanja              |
|---------------------|-----------------|-------------------------------------------|--------------------------------|
| Nobriedusi kukurūza |                 | Tiješs vidējs krš                         | 6 minuta                       |
| Tomati              |                 | Tiješs vidējs krš                         | 6 min. / pauza                 |
| Sparģeļi            |                 | Tiješs vidējs krš                         | 3 – 5 minuta                   |
| Kartupeļu šķēlītes  |                 | Tiješs vidējs krša<br>Netiešs vidējs krša | 5 – 8 minuta<br>10 – 15 minuta |
| Svaigi kartupeļi    |                 | Netiešs vidējs krša                       | 45 – 60 minuta                 |

LV

# Grila tīrīšana un uzglabāšana

Grila kalpošanas laiks tiks ievērojami pagarināts, 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. Pēc katras lietošanas reizes veiciet šādas tīrīšanas darbības.

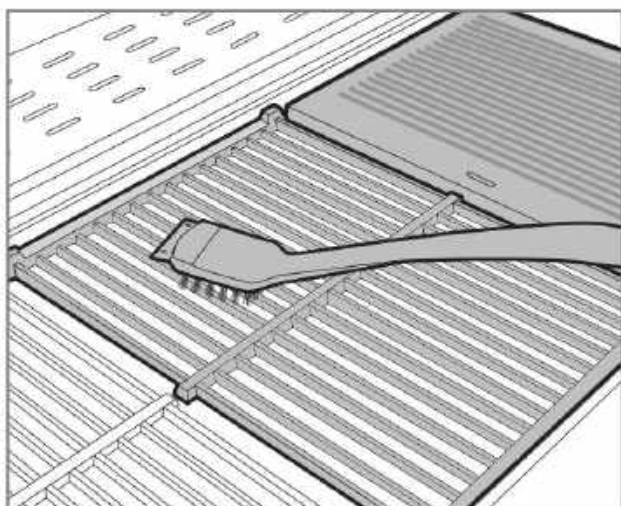
## Grila odmara pannas

Ja ēdiens vai marināde ir pielīpusi pie grilēšanas res-tēm/ pannām, rīkojieties šādi:

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. No virsmām notīriet nokritušo ēdienu un taukus, piemēram, ar virtuves papīra dvieli.
3. Aizdedziniet grilu, saskaņā ar norādījumiem un iestatiet degļus pozīcijā. 
4. Aizveriet vāku un ļaujiet grilam uzkarst 5 – 10 minūti.
5. Izslēdziet grilu un atveriet vāku.
6. Ļaujiet grilam atdzist aptuveni 10 minūti.
7. Notīriet piedegušo ēdienu un netīrumus ar grila tīrīšanas birsti (A).
8. Notīrītās grila restes un reģģus ieeļļojiet ar pārti-kas eļļu, piemēram, papildu izmantojot virtuves papīra dvieli vai grilēšanas birsti.



Tīrīšanai neizmantojiet metināšanas tērauda birsti, jo tā var sabojāt grila virsmas. Garan-tija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies šādas stieplu birstes izmantošanas dēļ.



## Tauku paplāte un trauks

Visbiežākais tauku aizdegšanās cēlonis ir netīra tauku paplāte. Ja uz tauku paplātes vai trauka ir redzami ēdie-na gabaliņi vai marināde, tauku paplāte nekavējoties jātīra šādi: Trauku paplātē nedrīkst palikt tauku peļķes.

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. Izņemiet tauku paplāti / trauku no grila.
3. Noskrāpējiet nokritušo ēdienu un taukus, izmantojot grila tīrīšanas birstes skrāpja daļu vai plastmasas lāpstiņu.
4. Nomazgājiet tauku paplāti / trauku ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
5. Izžāvējiet un ievietojiet iztīrīto tauku paplāti / trauku atpakaļ grilā.



Tīrīšanu var atvieglot, uzklājot foliju tauku paplātes virspusē, lai savāktu lieko ēdienu un taukus. Tīrīšanas laikā noņemiet tikai netīro foliju.

LV

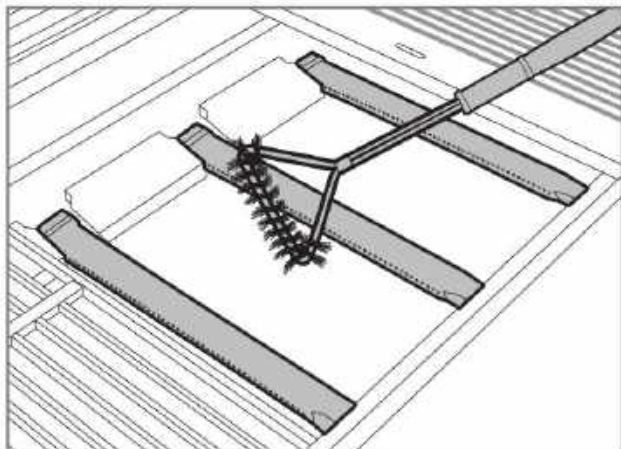
## Degļi

Degļi ir vissvarīgākie grila darbībai un sildīšanai, tāpēc regulāri jāpārbauda to tīrība un stāvoklis. Degļi jāizņem un jāpārbauda vismaz divas reizes gadā, jo īpaši pavasarī pēc ziemas uzglabāšanas vai pēc citiem ilgtermiņa uzglabāšanas periodiem. Nelieli caurumi degļos piešķir kukaiņus un zirnekļus, kas tajos ierīko ligzdas. Šie aizsprostojumi izraisa nevienmērīgu un netīru liesmu.

Aizsprostojumi var izraisīt liesmas aizdegšanos ārpus gāzes caurules, kas savukārt var nopietni sabojāt grilu.

Degļu tīrīšana tiek veikta šādi:

1. Pārļiecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. Noņemiet grila restes / pannas un siltuma sadales plāksnes.
3. Noņemiet degļi no kurtuves, atskrūvējot stiprinājuma skrūvi. Stiprinājuma skrūve parasti atrodas degļu aizmugurē.
4. Dažos modeļos degļu noņemšanai ir nepieciešams noņemt grila aizmugurējās plāksnes.
5. Dažus grila modeļus ir viegli tīrīt pat tad, ja degļi atrodas savās vietās. Svarīgākais ir piekļūt visiem mazajiem gāzes caurumiem.
6. Degļu virsmu tīrīšanai izmantojiet misiņa grila tīrīšanas birsti.
7. Pārļiecinieties, ka degļu caurumi ir atvērti un tīri. Varat izmantot arī plānu dzelzs stiepli.
8. Ja deglis ir bojāts un / vai stipri sarūsējis, nekavējoties nomainiet to.
9. Tajā pašā laikā pārbaudiet, vai vārsta sprausla ir tīra un neskarta.
10. Uzlieciet iztīrītus degļus atpakaļ vietā.



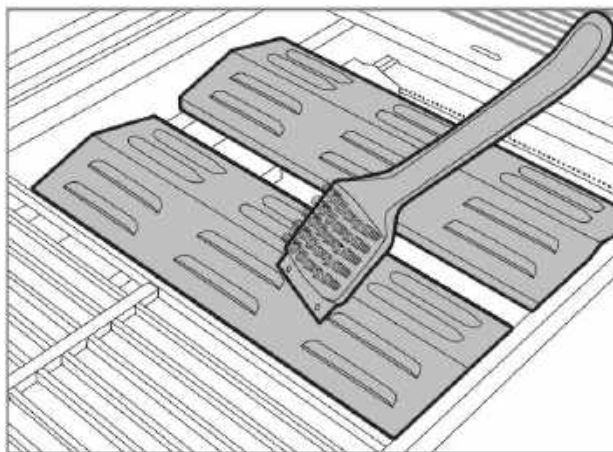
## Siltuma sadales plāksnes

Siltuma sadales plāksnes sadala siltumu vienmērīgi visā grila zonā. Uz karstuma sadales plāksņu virsmas uzkrājas arī ēdienu atliekas un marinādes. Netīras siltuma sadales plāksnes samazina grila efektivitāti. Notīriet siltuma sadales plāksnes šādi:

1. Pārļiecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. Noņemiet no grila siltuma sadales plāksnes.
3. Noskrāpējiet lieko ēdienu no siltuma sadales plāksņu virsmas ar tīrīšanas birstes skrāpja daļu vai plastmasas lāpstiņu.
4. Visbeidzot notīriet visus atlikušos netīrumus ar misiņa grila tīrīšanas birsti.
5. Varat arī mazgāt siltuma sadales plāksnes izlietnē ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli, ja vēlaties.
6. Izžāvējiet un ievietojiet iztīrītās siltuma sadales plāksnes atpakaļ grilā.



Nemazgājiet siltuma sadales plāksnes trauku mazgājamajā mašīnā.



## Glabāšana

## Problem nošenja

Visiem griliem var būt darbības traucējumi. Ovi defekti parasti ir viegli novēršami. Ja zemāk redzamajā diagrammā neatrodāt atbildi uz savu problemu, sazinieties ar izplatītāju.

| Problem                                                     | Iespējamais iemesls                                        | Risinājums                                                                      |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Gāzei nav plusmas                                           | Zemspiediena regulators ir aizvērts                        | Atveriet gāzes ieplūdes atveri no spiediena regulatora vadības ierīces          |
|                                                             | Zemspiediena regulatori nav pareizi pievienoti balonam     | Atvienojiet zemspiediena regulatoru un uzmanīgi pievienojiet to no jauna        |
|                                                             | Bojāta gāzes šļūtene vai spiediena regulatori              | Nomainiet gāzes šļūteni vai spiediena regulatoru un veiciet noplūdes pārbaudi   |
| Deglis neaizdegas ar pjezo, kas darbojas ar baterijām       | Baterijas ir izlādējušās vai nav ievietotas                | Nomainiet bateriju                                                              |
|                                                             | Šķītavu vadi ir atvienojušies vai nepareizi savienoti      | Pārbaudiet savienojumus un pievienojiet vadus no jauna                          |
|                                                             | Šķītavas ir bojātas                                        | Nerazumļjivo                                                                    |
| Deglis neaizdegas ar sērskociņu vai šķītavām                | Degļa atveres ir aizsprostotas                             | Iztīriet degļus, saskaņā ar norādījumiem                                        |
|                                                             | Degļi nav pareizi savienoti ar vārstiem                    | Pārbaudiet degļu uzstādīšanu un stāvokli                                        |
| Neuspējino koriģēšana roštiljskih kartica                   | Gaisa padeve uz degļiem ir traucēta                        | Pārbaudiet un notīriet degļus                                                   |
|                                                             | Pārāk maz gāzes                                            | Nomainiet gāzes balonu ar jaunu                                                 |
|                                                             | Gāzes padeve i blokovi                                     | Pārbaudiet, vai gāzes padeves šļūtene nav bojāta vai sastiepta                  |
| Liesma ir nevienmērīga vai deg pilnīgi dzeltena, vai dūmo   | Degļi nesaņem pietiekami daudz gaisa                       | Iztīriet degļus, saskaņā ar norādījumiem                                        |
|                                                             | Uz degļu virsmas ir iestrēdzis ēdiens, sāls vai marinādes  |                                                                                 |
| Pārmērīgs liesmas uzliesmojums vai pārāk augsta temperatūra | Pārāk daudz tauku un marinādes uz pārtikas virsmas         | Noslaukiet liekos taukus                                                        |
|                                                             | Siltuma sadales plāksnes vai tauku paplāte ir pārāk netīra | Notīriet lieko ēdienu vai taukus no siltuma sadales plāksnes vai tauku paplātes |
| Liesma nodziest                                             | Pārāk stiprs vējš                                          | Zaštita roštilja                                                                |
|                                                             | Trūkst gāzes                                               | Balon s pogledom u prazno                                                       |
| Liesmas ir redzamas degļu ārpusē                            | Jednostavno ne znam                                        | Pārbaudiet un notīriet degļus                                                   |
|                                                             | Stiprs vējš                                                | Zaštita roštilja                                                                |
| Spiediena regulatori dūc / rūc                              | Augsta āra temperatūra                                     | Nav nepieciešams rīkoties. Īslaicīgs stāvoklis                                  |
|                                                             | Puni baloni za pogled                                      |                                                                                 |

LV

# Garancija

Šim "Mustang" gazi grilam ir 10 gadu ražošanas un materiālu garancija. Apstipriniet jaunākos garantijas noteikumus mūsu tīmekļa vietnē

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

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



Naudotojo vadovas

# Sveiki atvykę į „Mustang“ kepsninių pasaulį

Labai džiaugiamės, kad pasirinkote dujinę „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.

## Apartmani za klijente

Tammer Brands Oy, tel.  
03 252 1111

Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Suomija

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954



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

Sekite mus socialiniuose tinkluose



**mustanggrill**



# Turinys

Surinkimo nurodymai ..... 3

Prieš surinkimą ..... 7

Saugos instrukcijos ir įspėjimai ..... 158

Kepsninės naudojimo vieta ..... 158

Su dujomis susijusios saugos instrukcijos ...

Bendrosios saugos instrukcijos ..... 159

Dujų prijungimas prie kepsninės ..... 160

Informacija apie suskystintas dujas ..... 160

Dujų žarnos prijungimas ..... 160 Žemo slėgio regulatoriaus prijungimas ...

Suskystintų dujų nuotėkio tikrinimas ..... 161

Kepsninės naudojimas ..... 162

Veiksmai prieš pirmą naudojimą ..... 162

Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą ..... 162

Degiklių uždegimas pjezo uždegikliu ..... 163

Degiklio uždegimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu 163 Šoninės viryklės degiklių uždegimas ..... 163

Degiklių išjungimas ..... 164

Reguliatorių padėtys ..... 164

Liepsnos tikrinimas ..... 164

Liepsnos įtraukimas ..... 164

Ugnies įsiliepsnojimas ..... 164



Naudingji patarimai 165

Bendrosios kepinio instrukcijos 165

Tiesioginis ir netiesioginis kepimas 165

Tiesioginio kepinio parametrai 165

Netiesioginio kepinio parametrai 165

Kepimo ploto temperatūros zonos 166

Marinatai 166

Ką daryti, kad maistas nepriliptų 166

Kepimo temperatūrų vadovas 167

Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas 169

Kepsninės ir kepinio grotelės 169

Riebalų surinkimo padėklas ir indas 169

Degikliai 170

Kaitinimo plokštės 170

Kitos kepsninės dalys 171

Medinių dalių valymas 171

Laikymas 171

Trikčių diagnostika 172

Garantija 173





## Saugos instrukcijos ir įspėjimai

Prieš pradėdami naudoti šią dujinę kepsninę privalote atidžiai viską perskaityti ir įsigilinti į šiame naudojimo vadove pateiktus įspėjimus bei saugos instrukcijas. Ši kepsninė turi CE ženklą, kuris patvirtina, kad ji atitinka Europos Sąjungos teisės aktus.

Simbolių paaiškinimas



PAVOJUS!



DĖMESIO!

### Užduoties smėlyje u Kepsnine



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

- Kepsninę naudokite tik lauke.
- Nestatykite kepsninės prie sienos, garaže, kampe, turistiniame namelyje, kitose uždaroje ar vidaus patalpose.
- Pasirūpinkite, kad aplink kepsninę iš visų pusių ir viršuje liktų bent metro tarpas.
- Pasirūpinkite, kad prie kepsninės būtų gaisro gesinimo audeklas / rankinis gesintuvas ir pirmosios pagalbos vaistinė.
- Kepsninės negalima statyti ant lengvai pažeidžiamo paviršiaus arba netoli jo, nes įprasto naudojimo metu iš jos gali lašėti arba tekėti riebalai ir marinatas.
- Pasirūpinkite, kad kepsninė ir dujų balionas stovėtų ant horizontalaus pagrindo.

### Su dujomis susijusios saugos instrukcijos



Kepsninės pagrindinį vožtuvą, degiklius ir dujų čiaupus gali prižiūrėti ir reguliuoti tik teisę montuoti dujinius prietaisus turinti įmonė. Peržiūrėkite toliau pateiktus svarbius dalykus.

- Po naudojimo visada užsukite dujų balioną ir nuimkite nuo jo žemo slėgio reguliatorių.
- Su suskystintų dujų balionais elkitės atsargiai, jų nemėtykite ir netrankykite. Nelaikykite suskystintų dujų baliono ten, kur temperatūra gali viršyti +50 °C.
- Prieš naudojimą visada patikrinkite dujų žarnos būklę.
- Reguliariai atlikite nuotėkio patikrinimą, laikydamiesi instrukcijų. Nuotėkio patikrinimą ypač svarbu atlikti, jei ilgą laiką nenaudojote kepsninės, pakeitėte dujų balioną, slėgio reguliatorių ar žarną.
- Pajutę stiprų dujų kvapą, iš karto užsukite dujų tiekimą ir visus reguliatorius persukite į OFF padėtį. Tada atidarykite kepsninės dangtį, atlikite nuotėkio patikrinimą ir sutvarkykite jungtis. Jei gedimo nepavyko nustatyti, susisiekite su techninės priežiūros arba prekybos įmone.
- Niekada netikrinkite dujų nuotėkio su atvira liepsna.
- Neatjunkite dujų žarnos ar slėgio reguliatoriaus, kol kepsninė uždaryta.

## Bendrosios saugos instrukcijos



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

- Tiksliai laikykitės surinkimo instrukcijų ir žinokite, kad surinkus kepsninę negali likti nepanaudotų detalių. Nesilaikant instrukcijų arba nepritvirtinus visų detalių, gali vėliau kilti problemų naudojimo metu. Už tinkamą kepsninės surinkimą atsako naudotojas.
- Prieš kepsninės naudojimą perskaitykite naudojimo instrukcijas ir išsaugokite jas vėlesnėms reikmėms.
- Naudojama kepsninė įkaista, tad būkite ypatingai budrūs, jei netoliese būtų vaikų, senyvų žmonių ar naminių augintinių.
- Prie pat kepsninės neturi būti lengvai užsidegančių medžiagų, skysčių ar neprijungtų dujų balionų.
- Užkurdami kepsninę nesilenkite virš jos.
- Naudojimo metu kepsninės negalima palikti be priežiūros.
- Naudojamos kepsninės nekilnokite iš vienos vietos į kitą.
- Naudodami kepsninę nepamirškite karščiui atsparių pirštinių.
- Pasirūpinkite, kad kepsninės dugnas, riebalų surinkimo padėklas, kaitinimo plokštės ir degikliai būtų švarūs, neaptaškyti riebalais ir marinatu.
- 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.

# Dujų prijangimas prie kepsninės

## Informacija apie suskystintas dujas

Prieš kepsninės naudojimą reikia įsigyti dujų balioną, žemo slėgio reguliatorių ir dujų žarną. Jie nepridėti prie kepsninės.

Suskystintos dujos - itin lengvai užliepsnojančios naftos dujos, laikomos slėginiuose dujų balionuose. Suskystintų dujų balionai būna 5-11 kg svorio. Patikrinkite, ar nupirkta balionas nėra įlenktas, aprūdijęs, ar nepažeistas jo vožtuvas. Dujų balioną visada gabenkite vertikaliai padėtyje ir gerai įtvirtintą. Buitinis dujų balionas turi būti ne daugiau nei 615 mm aukščio ir 310 mm skersmens.

Dujos iš baliono į kepsninę tiekiamos per žemo slėgio reguliatorių ir dujų žarną. Žemo slėgio reguliatorius užtikrina tolygų dujų srautą į kepsninę.



Prie baliono jungiamas slėgio reguliatorius negali būti reguliuojamas, jo darbinis slėgis turi siekti 30 mbar.



Dujų žarna turi būti ne ilgesnė nei 1,2 m, jos skersmuo negali viršyti 10 mm (Dėmesio: Švedska maks. 8 mm).



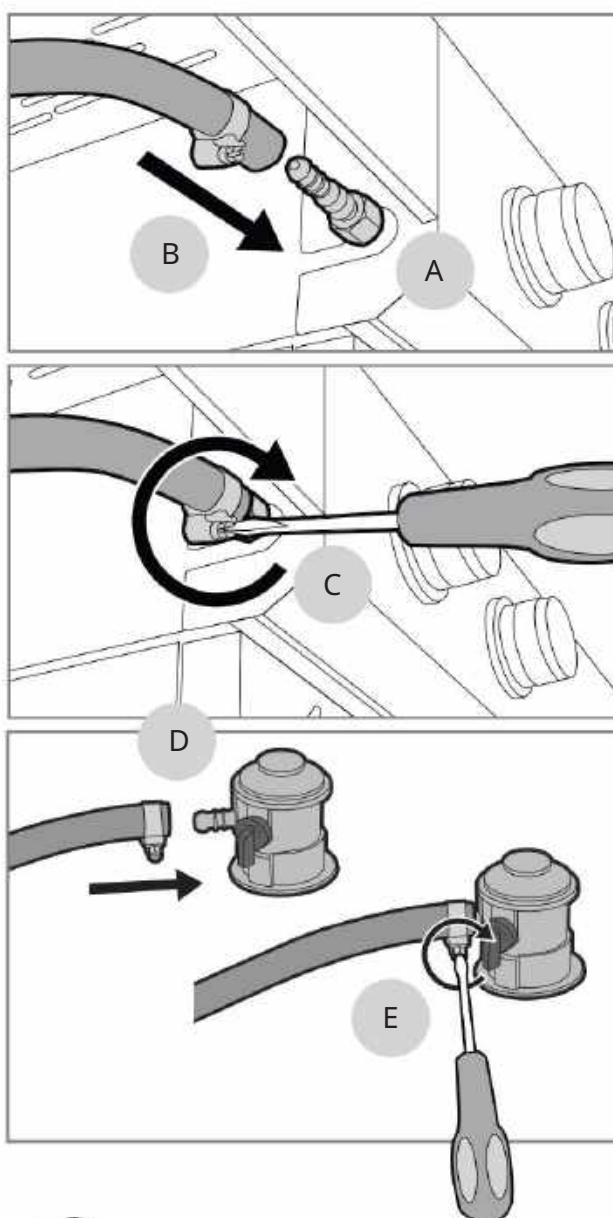
Slėgio reguliatorius turi atitikti standartą EN16129. Ant slėgio reguliatoriaus pažymėtas 29 mbar darbinis slėgis pagal nominalų slėgį.



Dujų žarna turi atitikti standartą EN16436.

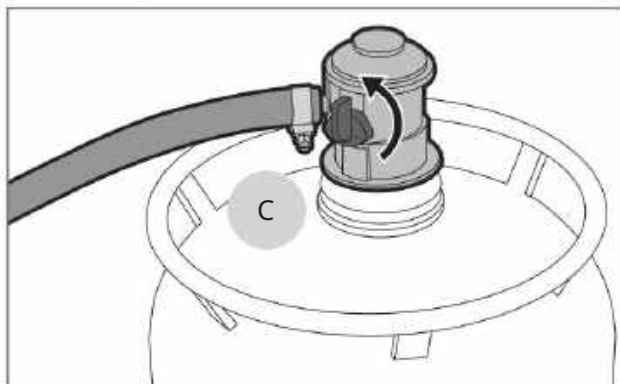
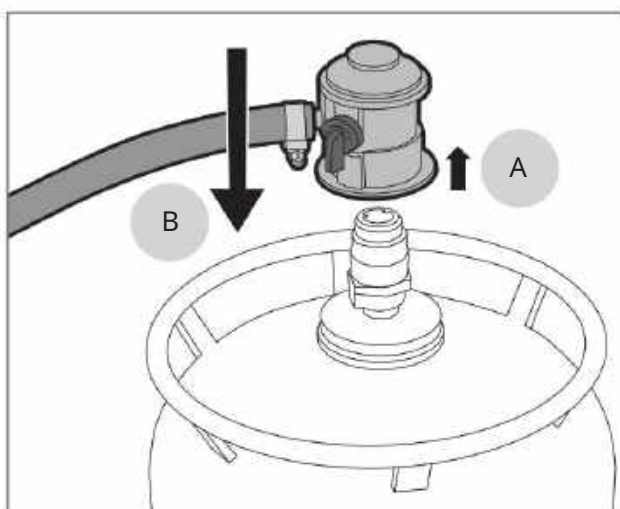
## Dujų žarnos prijungimas

1. Patikrinkite dujų žarnos būklę.
2. Patikrinkite, ar visi kepsninės mygtukai yra OFF padėtyje.
3. Patikrinkite, ar gerai pritvirtintas kepsninės žarnaše lizde (A).
4. Įstatykite dujų žarną sandariai ir kuo giliau į lizdą (B).
5. Užveržkite žarną kepsninės lizde žarnos spaustuku (C).
6. Kitą dujų žarnos galą įstatykite į žemo slėgio regulatorna lizdą (D).
7. Užveržkite žarną slėgio reguliatoriaus lizde žarnos spaustuku (E).



## Žemo slėgio reguliatoriaus prijungimas

1. Patikrinkite žemo slėgio reguliatoriaus būklę.
2. Prijunkite slėgio reguliatorių prie baliono traukdami užrakto žiedą aukštyn (A) ir tuo pačiu spausdami reguliatorių į balioną (B).
3. Patikrinkite prijungimą stipriai trūktelėdami reguliatorių aukštyn.
4. Lėtai atsukite reguliatoriumi dujas, kad išsilygin-tų slėgis (C).



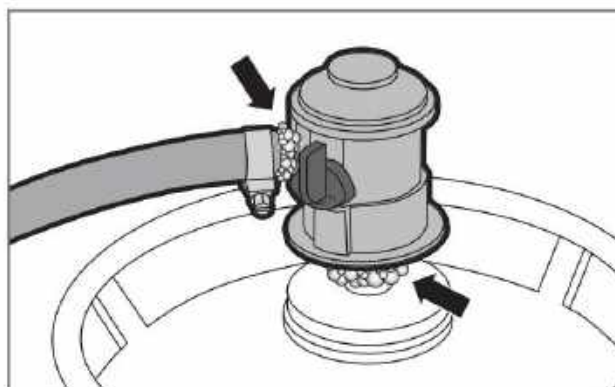
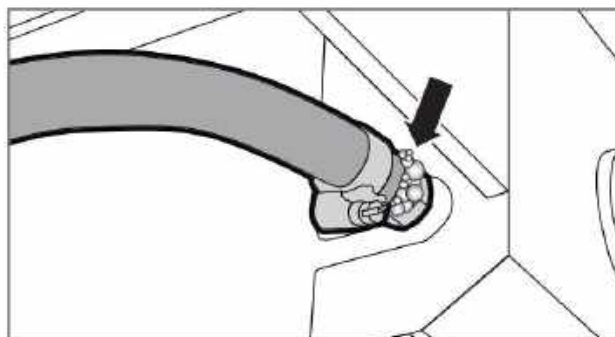
## Suskystintų dujų nuotėkio tikrinimas

Pakeitus dujų balioną, slėgio reguliatorių arba dujų žarną, reikia visada patikrinti, ar nėra nuotėkio. Budite to, patikrinimą reikia reguliariai atlikti kasmet ir ypač po ilgesnių sandėliavimo periodų. Nuotėkį visada tikrinkite pagal toliau pateiktą instrukciją.

1. Atidarykite kepsninės dangtį ir patikrinkite, ar visų degiklių reguliatoriai yra OFF padėtyje.
2. Atsukite žemo slėgio reguliatorių.
3. Visus vožtuvus, žarnos ir slėgio reguliatoriaus tvirtinimo vietas, dujų baliono jungtis ir suvirini-mo siūles sudrėkinkite muilo tirpalu (30 % indų ploviklio arba skysto muilo ir 70 % vandens). Tam galima naudoti šepetį arba puršiamą buteliuką.
4. Atidžiai stebėkite, ar neatsiras oro burbuliukų. Burbuliukai rodo, kad yra dujų nuotėkis.
5. Pastebėję burbuliukus, užsukite dujas ir užveržki-te sujungimus ten, kur atsirado burbuliukų.
6. Jei burbuliukų pasirodo ant žarnos arba dujų baliono, tą dalį reikia pakeisti.
7. Atsukite dujas ir iš naujo tikrinkite nuotėkį.
8. Muilo tirpalą nuplaukite švariu vandeniu, kad svakodnevno nerado rudari.



Jei nepavyko pašalinti dujų nuotėkio priežas-ties, kepsninės nenaudokite. Nuimkite nuo dujų baliono slėgio reguliatorių ir susisiekite su techninės priežiūros įmone / pardavėju.



# Kepsnine's Udojimas

## Veiksmai prieš pirmą naudojimą

Po nuotėkio patikrinimo, prieš naudojant kepsninę reikia sudeginti joje esančius gamyklinius sandėliavimo tepalus. Jie deginami pagal toliau pateiktą instrukciją.

1. Atidenkite dangtį ir uždekite visus kepsninės degiklius pagal uždegimo instrukciją.
2. Atsukite degiklius stipriumu ir palaikykite 5 minutą su atidengtu dangčiu.
3. Uždarykite dangtį ir palikite degiklius degti 10 minučių stiprumu.
4. Pasukite degiklius į OFF padėtį ir išjunkite dujas.
5. Palaukite 15 minučių, kol kepsninė atvės.
6. Išvalykite kepsninės ir kepimo groteles kepsninių valymo šepetėliu.
7. Sutepkite kepsninės ir kepimo groteles maistiniu aliejumi.



Sandėliavimo tepalų deginimo metu iš kepsninės gali sklisti nemalonūs dūmai. Tai visiškai normalu ir dūmų nebeliks, kai sandėliavimo tepalai sudegs.

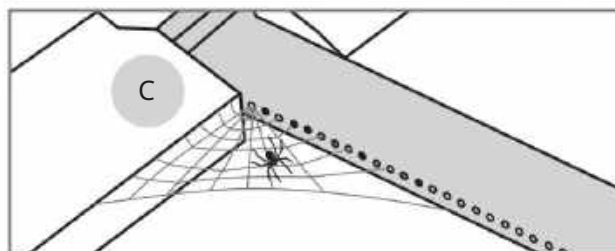
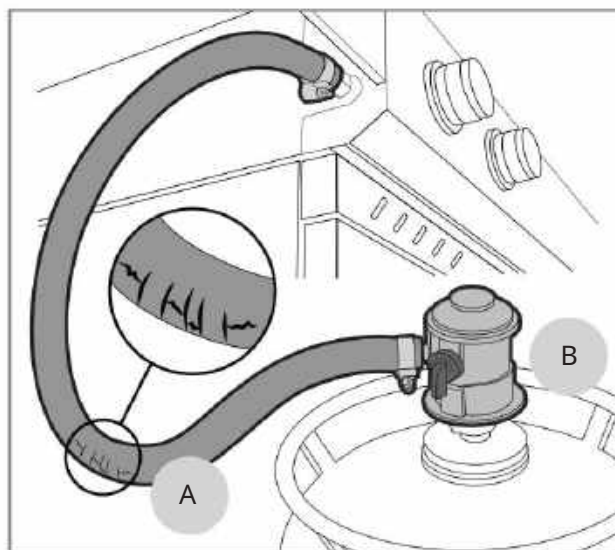
## Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą

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

1. Patikrinkite, ar kepsninė pastatyta tinkamoje vietoje, ar prie pat jos nėra lengvai užsilepsnjančių medžiagų arba skysčių.
2. Patikrinkite, ar dujų žarnoje nėra įtrūkimų ar įplyšimų (A).
3. Patikrinkite, ar gerai pritvirtintas žemo slėgio reguliatorius (B).
4. Patikrinkite, ar kepsninės dugnas, riebalų surinkimo padėklas, kaitinimo plokštės ir degikliai yra švarūs, neaptašyti riebalais arba marinatu. Taip išvengsite riebalų užsidegimo.
5. Patikrinkite, ar degiklių skylutėse nėra vabzdžių lišče ili vlsište (C).
6. Patikrinkite, ar kepsninės arba kepimo grotelėse neliko valymo šepetėlio šerių.



Nenaudokite kepsninės, jei pažeista dujų žarna arba trūksta reikiamų dalių.



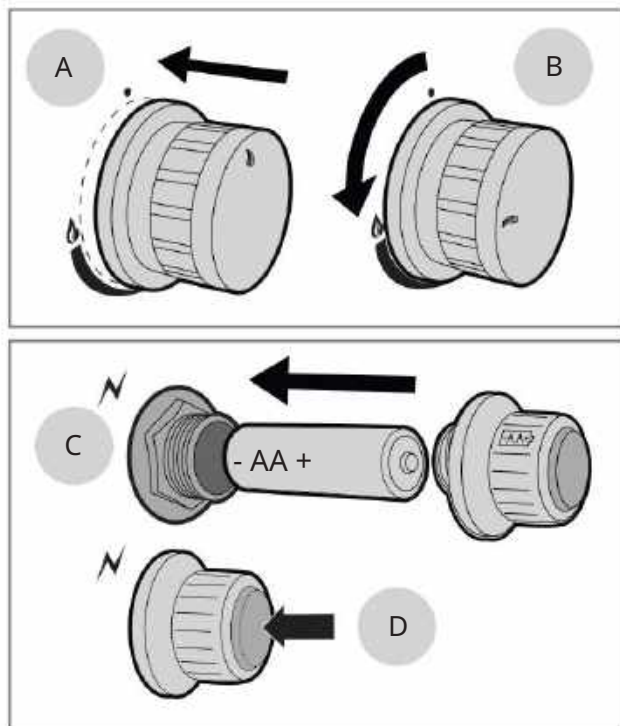
## Degiklių uždegimas pjezo uždegikliu

Degikliai paprastai uždegami reguliavimo mygtuke integruotu arba baterijomis maitinamu pjezo uždegikliu. Kiekvienas degiklis turi savo reguliavimo mygtuką.

Uždegimui naudojamas mygtukas su žaibo simboliu. Degikliai uždegami toliau nurodytu būdu.

1. Atidarykite kepsninės dangtį.
2. Žemo slėgio reguliatoriumi įjunkite dujas.
3. Spauskite degiklio mygtuką iki dugo (A) ir pasukite iki stiprumo (B). Degiklis uždegs mygtuke integruotas pjezo uždegiklis.
4. Jei kepsninėje naudojamas baterijomis maitinamas pjezo uždegiklis (C), patikrinkite, ar tinkamai įdėtos baterijos. Spauskite pjezo mygtuką iki dugo (D), kol užsidegs kepsninės degiklis.
5. Nustatykite reikiamą degiklio liepsnos stiprumą intervale nuo iki  .
6. Uždegus pirmąjį degiklį, galima paeiliui uždegti likusius degiklius sukuriant mygtuką prieš laikrodžio rodyklę iki stiprumo. 
7. Nustatykite reikiamą degiklio liepsnos stiprumą intervale nuo iki  .

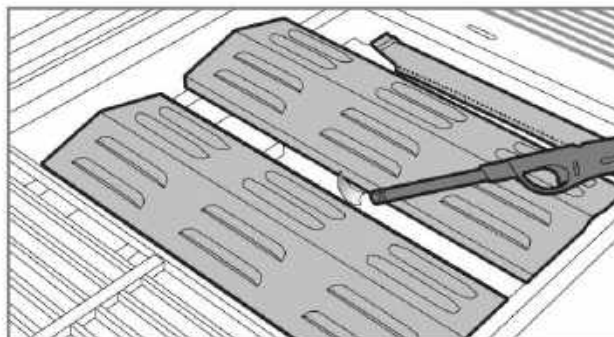
**i** Jei degiklis neužsidega, pasukite reguliatorių į OFF padėtį, palaukite penkias minutes ir tada bandykite dar kartą. Jei nepavyksta degiklio uždegti pjezo uždegikliu, galite panaudoti ilgą degtuką arba ilgą žiebtuvėlį.



## Degiklio uždegimas degtuku arba ilgą žiebtuvėliu

1. Atidarykite kepsninės dangtį.
2. Žemo slėgio reguliatoriumi įjunkite dujas.
3. Uždekite ilgą degtuką arba žiebtuvėlį.
4. Nuspauskite degiklio reguliatorių ir pasukite iki stiprumo. 
5. Pridėkite degtuką arba ilgą žiebtuvėlį maždaug centimetro atstumu nuo degiklio.
6. Uždegus pirmąjį degiklį, galima paeiliui uždegti likusius degiklius sukuriant reguliatorių prieš laikrodžio rodyklę intervale nuo iki  .

**i** Jei degiklis neužsidega per penkias sekundes, pasukite reguliatorių į OFF padėtį ir ieškokite spreadmo problemų šalinimo lentelėje.



## Šoninės viryklės degiklių uždegimas

1. Atidarykite šoninės viryklės dangtį.
2. Nuspauskite degiklio reguliatorių ir pasukite iki stiprumo. Degiklį uždegs mygtuke integruotas pjezo uždegiklis.
3. Jei kepsninėje yra baterijomis maitinamas pjezo uždegiklis, spauskite jo mygtuką iki dugo, kol degiklis užsidegs.
4. Nustatykite reikiamą degiklio liepsnos stiprumą intervale nuo iki  .

**i** Jei degiklis neužsidega, pasukite reguliatorių į OFF padėtį, palaukite penkias minutes ir tada bandykite dar kartą. Jei nepavyksta degiklio uždegti pjezo uždegikliu, galite panaudoti ilgą degtuką arba ilgą žiebtuvėlį.

## Degiklių izvlačėnja

1. Išjunkite dujas slėgio reguliatoriumi, tad būsite tikri, jog kepsninėje arba dujų žarnoje neliko dujų.
2. Pasukite reguliavimo mygtuką į OFF padėtį.
3. Uždarykite kepsninės dangtį.
4. Nuimkite slėgio reguliatorių nuo dujų baliono.



Jei ugnis dega ne taip, kaip reikia, patikrinkite ir išvalykite degiklį. Jei degiklis pažeistas, prieš naudojimą jį reikia pakeisti.

## Liepnosova trauma

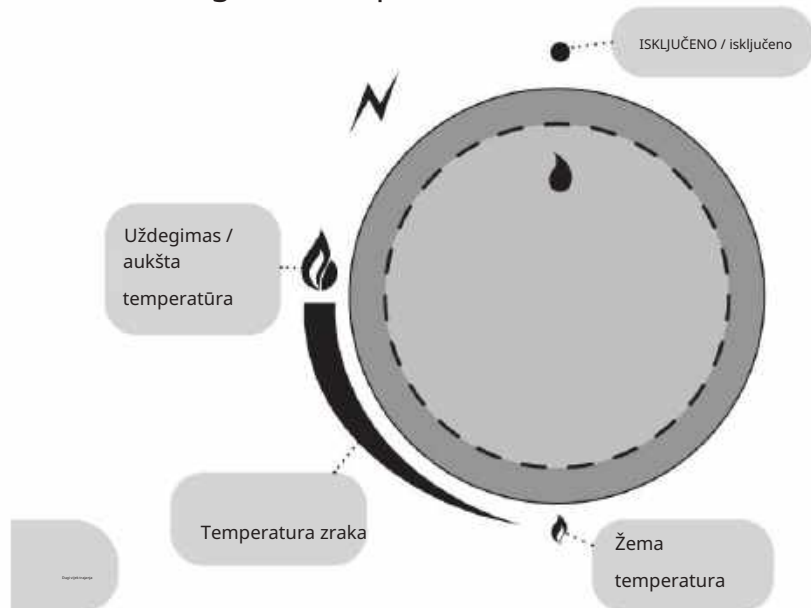
Vėjuotu oru vėjas gali nupūsti degiklio liepsną į oro įtraukimo angą ir ugnis tada degs po valdymo skydeliu. Tai gali pažeisti valdymo skydelį, reguliavimo mygtukus ir kepsninės vožtuvus. Įtraukta liepsna skleidžia kitokį garsą, tad išgirdę keistą ūžesį ar spragsėjimą elkitės taip:

1. Išjunkite dujas žemo slėgio reguliatoriumi.
2. Pasukite visus reguliatorius į OFF padėtį.
3. Atidarykite kepsninės dangtį.
4. Nuimkite slėgio reguliatorių nuo dujų baliono.
5. Perkelkite kepsninę į labiau apsaugotą vietą.



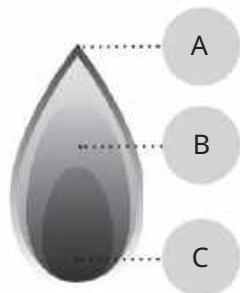
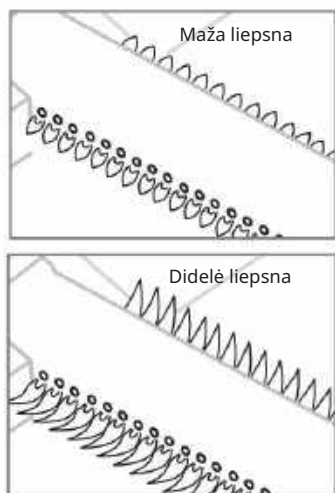
Liepsnos įtraukimo padarytai žalai garantija netaikoma.

## Regulatorne postavke



## Liepnos tikrinimas

Užkūrę kepsninę visada patikrinkite liepsną. Degikliai jau gamykloje nustatyti optimaliu režimu, bet jų mažos skylutės vilioja vabzdžius veistis ir megzti tinklus. Kai degikliai dega tinkamai, retkarčiais virpa tik geltonas liepsnos galiukas (A), o liepsnos spalva, žiūrint žemyn, kinta nuo šviesiai mėlynos (B) iki tamsiai mėlynos (C).



## Ružne dlake

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. Prieš kepimą nuo mėsos pašalinkite riebalų perteklių.
2. Mėsą stenkitės kepti tinkamoje temperatūroje.
3. Patikrinkite, ar riebalų surinkimo padėkle neliko riebalų arba maisto gabaliukų.
4. Patikrinkite, ar kaitinimo plokštės neapšuktos riebalais.
5. Visada, kai tik įmanoma, kepkite uždarytą dangtį.



Jei kepimo metu dangtis uždarytas, temperatūra kepsninėje būna tolygesnė, mažiau suvartojama dujų. Dangtis taip pat padeda išlaikyti drėgmę kepsninės viduje, tad patiekalai mažiau išsausėja.

# Naudingi patarimai

## Bendrosios kepimo instrukcijos

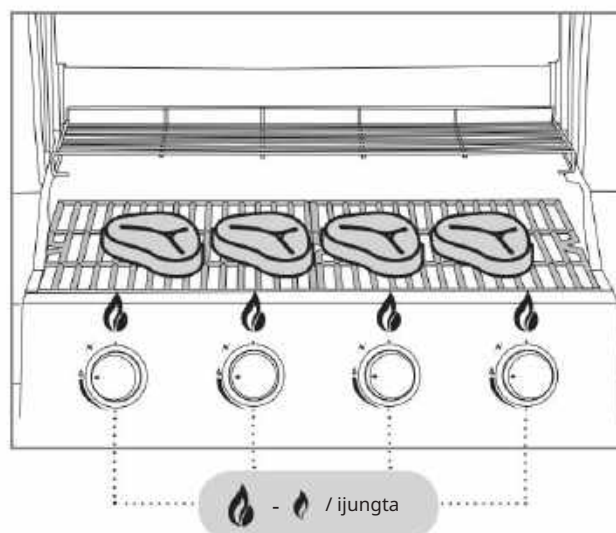
Kepsninės naudojimas - lengvas ir atpalaiduojantis užsiėmimas, tik reikia nepamiršti kelių smulkmenų ir laikytis bendrųjų kepimo instrukcijų.

- Kepsninė turi tinkamai įkaisti. Jei kepsninės ir kepimo grotelės tinkamai įkaista, prie jų mažiau lipma maistas, o patiekalų paviršius gražiai apkepa.
- Kepimui nenaudokite nešvarių reikmenų. Senas marinatas ir maisto likučiai greitai prilimpa prie grotelių ir kepimo patiekalo. Po kiekvieno naudojimo išvalykite kepsninės ir kepimo grotelės. Taip paruošite jas kitam kartui.
- Prieš pradėdami kepti pasirūpinkite, kad visi reikiami darbo įrankiai, prieskoniai, marinatas ir indai būtų lengvai pasiekiami.
- Kuo dažniau kepkite uždengę kepsninės dangtį. Kepant uždarytu dangčiu nenukrenta kepsninės temperatūra ir sutrumpėja kepimo trukmė.
- Kuo mažiau vartykite kepamą mėsą, pakanka vieno karto. Jei patiekalas ant kepsninės / kepimo grotelių guli nejudinamas, jo paviršius gražiai parunda.
- Naudokite termometrą! Per ilgą kepimo trukmę išsausina patiekalą ir sugadina jo skonį. Geriausią rezultatą gausite naudodami mėsos termometrą.
- Prieš pjaustydami / valgydami mėsą palaukite 10-20 minuta. Mėsai vėstant išsilygina temperatūra ir pjaustymo metu išsiskiria mažiau sulčių.

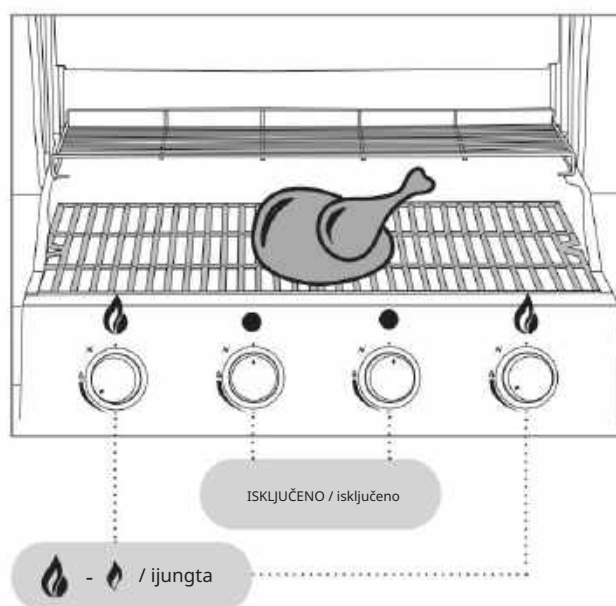
## Tiesioginis ir netiesioginis kepimas

Dujinės kepsnines su keliais degikliais galima naudoti tiesioginiam ir netiesioginiam kepimui. Tiesioginio kepimo būdas paprastai taikomas mažesniems ir minkštesniems patiekalams. O netiesioginiu būdu kepami dideli ir daugiau laiko reikalaujantys patiekalai, tokie kaip didkepsniai, viščiukai ir žuvis. Netiesioginiu būdu baigiami kepti tiesioginėje kaitroje apskrudinti mėsos gabaliukai. Toliau žiūrėkite, kaip galima kepti tiesioginėje ir netiesioginėje kaitroje.

## Parametri ključa za veze



## Netiesioginio kepimo parametrai



## Kepimo ploto temperatūros zonos

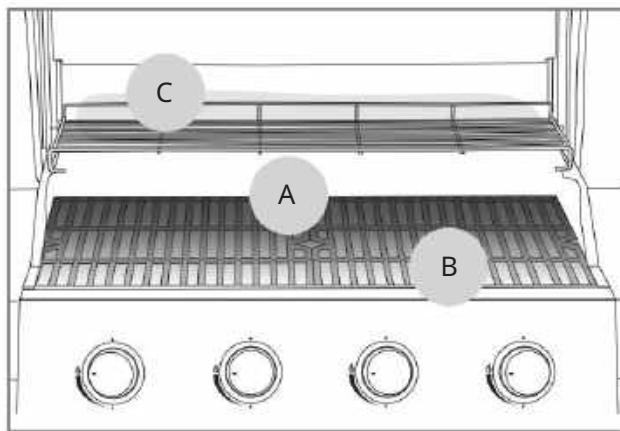
Tradicinių, įprastų dujinių kepsninių (su vamzdžiu / plokšte) kepimo ploto temperatūra nebūna tolygi. Į tai reikėtų žiūrėti ne kaip į problemą, bet kaip į jų savybę.

Pagrindinė taisyklė: kepimo zonos galinė dalis (A) yra karštesnė už priekinę (B). Priekinė dalis yra vėsesnė dėl vadinamojo „venturi“ vamzdžio, kuris jungiasi prie degiklio. Čia maišosi dujos ir oras, sudarydami degų mišinį.

„Venturi“ vamzdyje liepsna nedega.

„Mustang“ turi ir tokių dujinių kepsninių modelių, kurių visa kepimo zona įkaista tolygiai. Šiose kepsninėse naudojami U formos degikliai arba atskiri degikliai, kurių „venturi“ vamzdžiai, kitaip nei įprastai, įrengti degiklio centre. Šiuose modeliuose ugnis dega ir degiklio priekinėje dalyje.

Kepsninės gale esančios kaitinimo grotelės (C) yra vėsesnės, tad ant jų galima šildyti maistą arba jį lėtai keepi netiesioginėje kaitroje.



## Marinatai

Marinatai labai dažnai naudojami kepsninėse, kad patiekalams suteiktų norimą skonį. Tačiau dėl marinato maistas pridega prie kepsninės ir kepimo grotelių. Be to, aliejingas marinatas gali nutekėti ant degiklių, per daug sustiprinti liepsną arba 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 kepimo metu, tam naudokite kepsninės teptuką. Marinato negalima pilti ant maisto tiesiai iš butelio.
3. Kepimo metu geriau naudokite sausą marinatą.



Nenaudokite nuo žalių produktų marinavimo likusio skysčio paruoštiems patiekalams marinuoti. Šitaip žalios mėsos bakterijos pateks į paruoštą patiekalą.

## Ką daryti, kad maistas nepriliptų

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

1. Nepamirškite pakankamai įkaitinti kepsninės.
2. Prieš dėdami patiekalus į kepsninę, išvalykite kepsninės ir kepimo grotelės.
3. Prieš užpildydami kepsninę, kepamus produktus ir kepimo zoną patepkite aliejumi.
4. Nevartykite kepamų patiekalų per greitai, palaukite, kol viena pusė tinkamai iškeps.

## Zaštita od temperaturnih utjecaja

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



### Jautiena

| Sudetinė dalis                                 | Priče / priče  | Kepimo būdas                                             | Kepimo trukmė                          |
|------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Vidinės / išorinės nugarinės kepsnys apie 2 cm |                | Tiesioginė didelė kaitra                                 | 2,5–3,5 min / jedna puša               |
| Vidinės / išorinės nugarinės kepsnys apie 5 cm |                | Tiesioginė didelė kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra | 2,5 min / jedna puša<br>8 – 10 minuta  |
| Visa nugarinė                                  | oko 1,5 kg     | Tiesioginė didelė kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra | 3 min / jedna vrata<br>20 – 30 minuta  |
| Didkepsnis                                     | oko 1,5 kg     | Vezani pogled kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra     | 3–4 min / jedna puša<br>30 – 40 minuta |
| Mėsainio kepsnys                               | otprilike 2 cm | Tiesioginė didelė kaitra                                 | 2–3 min / jedna puša                   |
| Temperatura zraka                              |                |                                                          |                                        |
| Žalias – beveik žalias                         |                | 47 – 51 °C                                               |                                        |
| Srednji (vidutinis)                            |                | 52 – 58 °C                                               |                                        |
| Beveik iškepus – iškepus                       |                | 59 – 66 °C                                               |                                        |



### Kiauliena

| Sudetinė dalis                        | Priče / priče  | Kepimo būdas                                             | Kepimo trukmė                            |
|---------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Mėsos filė kepsnys, šonkaulių išpjova | otprilike 2 cm | Tiesioginė didelė kaitra                                 | 2–2,5 min / jedna puša                   |
| Nugarinė                              | oko 600 g      | Tiesioginė didelė kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra | 3 min / jedna vrata<br>20 – 30 minuta    |
| Kepsninėje kepami šonkauliai          | oko 1,5 kg     | Netiesioginė vidutinė kaitra<br>Tiesioginė didelė kaitra | 60 – 90 minuta<br>4 min / jedan sat      |
| „Kassler“ kepsnys                     | oko 3 cm       | Vezani pogled kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra     | 2,5–3 min / jedna puša<br>15 – 20 minuta |
| Žalios mėsos desra                    | oko 400 g      | Tiesioginė maža kaitra                                   | 2–3 min / jedna puša                     |
| Temperatura zraka                     |                |                                                          |                                          |
| Isključite datoteku                   |                | 65 – 70 °C                                               |                                          |
| Iškeptos kitos sudėtinės dalys        |                | 65 – 70 °C                                               |                                          |



## Vištiena i kalakutiena

| Sudetinė dalis    | Priče / priče   | Kepimo būdas                                         | Kepimo trukmė                   |
|-------------------|-----------------|------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Krutinilės file   | otprilike 200 g | Vezani pogled kaitra                                 | 5–6 min / jedna puša            |
| Ketvirtis         | otprilike 120 g | Vezani pogled kaitra                                 | 5–6 min / jedna puša            |
| Sparneliai        | otprilike 500 g | Vezani pogled kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra | 6 – 10 minuta<br>30 – 40 minuta |
| Visas viščiukas   | otprilike 900 g | Netiesioginė vidutinė kaitra                         | 60 – 75 min                     |
| Temperatura zraka |                 |                                                      |                                 |
| Iškepęs           |                 | 75 °C                                                |                                 |



## Žuvis

| Sudetinė dalis    | Priče / priče   | Kepimo būdas                 | Kepimo trukmė        |
|-------------------|-----------------|------------------------------|----------------------|
| Plona file        | otprilike 200 g | Vezani pogled kaitra         | 2–3 min / jedna puša |
| Stora file        | otprilike 120 g | Vezani pogled kaitra         | 5–6 min / jedna puša |
| Visa žuvis        | otprilike 500 g | Netiesioginė vidutinė kaitra | 20 – 30 min          |
| Temperatura zraka |                 |                              |                      |
| Rausva            |                 | 45 – 50 °C                   |                      |
| Visiškai iškepusi |                 | 55 – 60 °C                   |                      |



## Daržovės

| Sudetinė dalis     | Priče / priče | Kepimo būdas                                         | Kepimo trukmė                  |
|--------------------|---------------|------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Prinokęs kukurūzas |               | Vezani pogled kaitra                                 | 6 minuta                       |
| Pomidorai          |               | Vezani pogled kaitra                                 | 6 min / jedna vrata            |
| Smidrai            |               | Vezani pogled kaitra                                 | 3 – 5 minuta                   |
| Bulvių skitelės    |               | Vezani pogled kaitra<br>Netiesioginė vidutinė kaitra | 5 – 8 minuta<br>10 – 15 minuta |
| Žalia bulvė        |               | Netiesioginė vidutinė kaitra                         | 45 – 60 min                    |

# 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. Po kiekvieno naudojimo atlikite šiuos valymo veiksmus.

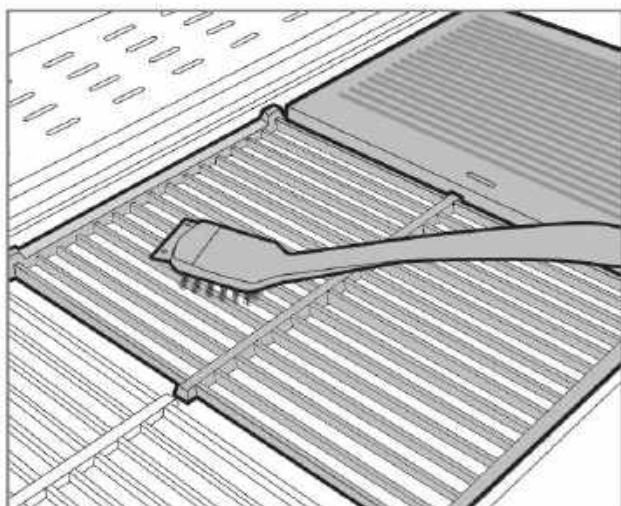
## Kepsninės ir kepimo grotelės

Jei ant kepsninės / kepimo grotelių liko prilipusio maisto arba marinato, elkitės toliau aprašytu būdu.

1. Įsitikinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Maisto likučius ir riebalus nuo paviršių nuvalykite, pvz., popieriniu rankšluosčiu.
3. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas ir nustatykite degiklius stiprumu.
4. Uždarykite dangtį ir palikite kepsninę kaisti 5-10 min.
5. Išjunkite kepsninę ir atidarykite dangtį.
6. Palaukite apie 10 min, kad kepsninė atvėstų.
7. Pridegusį maistą ir nešvarumus nugramdykite kepsninėms skirtu šepetėliu (A).
8. Naudodami, pvz., popierinį rankšluostį arba kepsninės teptuką, padenkite išvalytas kepsninės ir kepimo grotelės augaliniu aliejumi.



Valymui nenaudokite suvirinimo darbams skirtą metalinį šepetį, nes jis gali pažeisti kepsninės paviršius. Tokiu metaliniu šepetiu padarytai žalai garantija nebus taikoma.



## Riebalų surinkimo padėklas ir indas

Riebalai dažniausiai užsidega dėl nešvaraus riebalų surinkimo padėklo. Jei riebalų surinkimo padėkle ar inde yra maisto gabaliukų ar marinato likučių, jį reikia iš karto išvalyti toliau pateiktu būdu. Riebalų surinkimo padėkle negali likti riebalų balučių.

1. Įsitikinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Išimkite iš kepsninės riebalų surinkimo padėklą / indą.
3. Nubraukite palaidus maisto gabaliukus ir riebalus kepsninės valymo šepetėlio grandikliu arba plastikine mentele.
4. Riebalų surinkimo padėklą / indą nuplaukite švelnia indų plovimo priemone.
5. Išvalytą riebalų surinkimo padėklą / indą nusausinkite ir įstatykite atgal į kepsninę.

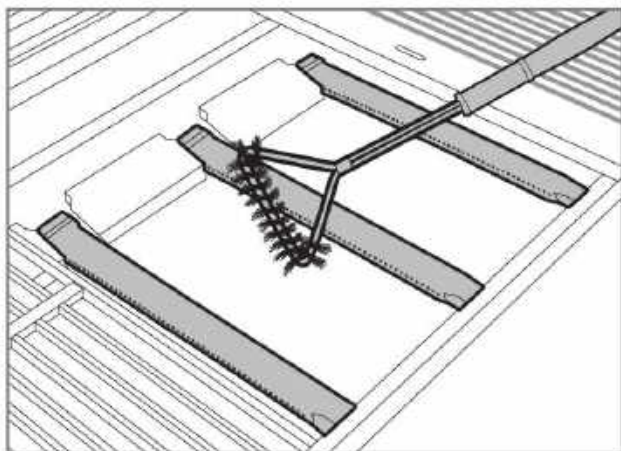


Kad valyti būtų paprasčiau, galite riebalų surinkimo padėklą užkloti folija, ant kurios kaupsis maisto ir riebalų perteklius. Valymo metu tereikės nuimti suteptą foliją.

## Degikliai

Degikliai turi didžiausią reikšmę kepsninės veikimui ir įkaitimui, tad jų švarumą ir būklę reikia reguliariai tikrinti. Degiklius reikėtų nuimti ir patikrinti bent du kartus per metus - ypač pavasarį po žiemos sezono ar kitos ilgos pertraukos naudojime. Mažos degiklių skylutės vilioja vabzdžius ir vorus čia sukliuzdus. Dėl užkimštų skylučių ugnis dega netolygiai ir nešvariai. Gali būti, kad dėl užsikimšusio degiklio liepsna ims degti už dujų vamzdelio, o tai gali stipriai pažeisti kepsninę. Degikliai valomi toliau aprašytu būdu.

1. Įsitinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Išimkite kepsninės ir kepimo grotelės bei kaitinimo plokštes.
3. Atsukę tvirtinimo varžtą išimkite degiklį iš ugnia-dėžės. Varžtai paprastai būna degiklių tolímajame gale.
4. Keliuose kepsninių modeliuose prieš nuimant degiklius reikia pašalinti kepsninės galines plokštes.
5. Dalyje modelių patogų valyti ir neišimtus degiklius. Svarbiausia pasiekti visas mažas skylutes, per kurias tiekiamos dujos.
6. Degiklių paviršių valykite žalvariniu kepsninės šepetėliu.
7. Patikrinkite, ar degiklių skylutės yra atviros ir švarios. Tam galite panaudoti, pvz., ploną metalinę vielą.
8. Jei degiklis yra pažeistas ar stipriai aprūdijęs, jį iš karto pakeiskite.
9. Tuo pačiu patikrinkite, ar švarus ir nepažeistas vožtuvo antgalis.
10. Išvalytus degiklius įstatykite atgal į vietą.



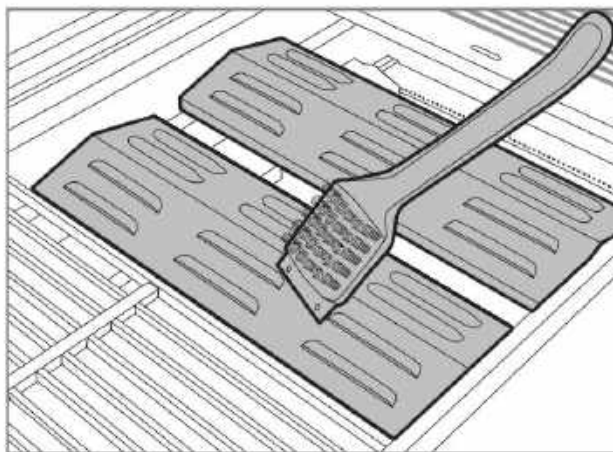
## Kaitinimo plokštės

Kaitinimo plokštės tolygiai paskirsto šilumą kepimo zo-noje. Ant kaitinimo plokščių taip pat kaupiasi maisto ir marinato likučiai. Nešvarios plokštės mažina kepsninės galingumą. Kaitinimo plokštes valykite toliau nurodytu būdu.

1. Įsitinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Išimkite kaitinimo plokštes iš kepsninės.
3. Valymo šepetėlio grandikliu arba plastikine mentele nubraukite maisto likučius nuo kaitinimo plokščių paviršiaus.
4. Pabaigoje pašalinkite likusius nešvarumus kepsninės valyti skirtu žalvariniu šepetėliu.
5. Jei norite, kaitinimo plokštes galite plauti plautuvėje su švelniu indų plovikliu.
6. Išvalytas plokštes nusauskite ir įdėkite atgal į kepsninę.



Kaitinimo plokščių neplaukite indaplovėje.



## Kitos kepsninės dalys

Be pirmiau aptartų dalių kepsninėje yra daug kitų metalinių detalių, kurias irgi reikia reguliariai valyti. Joms galima taikyti šias bendrąsias instrukcijas.

1. Metalinės kepsninės dalis valykite „Mustang“ kepsninių valymo skysčiu, „Mustang“ sąraše pa-teiktu valymo skysčiu arba švelniu indų plovikliu ir šluoste.
2. Nepamirškite gerai nusausti išvalytų dalių.
3. Valdymo skydeliams ir 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 nešva-rumai.
5. Naujos valymo priemonės tinkamumą visada tikrinkite mažai pastebimoje vietoje.



Kepsninė gali rūdyti dėl chloro ir druskos po-veikio. Tad jei kepsninė naudojama prie jūr-os arba baseino, ją reikia valyti kas savaitę.

## Medicinska linija

Jei kepsninėje yra medinių dalių, jas reikia valyti ir pri-žiūrėti, kaip aprašyta toliau:

1. Visas medines dalis reguliariai valykite nušluos-tydami drėgna šluoste ir švelnaus muilo bei vandens mišiniu.
2. Kruopščiai nusauskite nuvalytus paviršius.
3. Medines dalis bent dukart per metus apdorokite prekyboje prieinama bespalve medienos alyva, skirta lauko baldams. Tai apsaugos medines dalis nuo išdžiūvimo ir trūkinėjimo.
4. Prieš apdorodami išbandykite medienos alyvą ir visas kitas priemones mažoje nepastebimo-je vietoje, kad įsitikintumėte, ar jos tinkamos. Apdorodami medines dalis visada vadovaukitės gamintojo nurodymais.

## Laikymas

Kai darote ilgesnę pertrauką arba norite paruošti keps-ninę sandėliavimui žiemą, žiūrėkite šias instrukcijas.

Tinkamas laikymas prailgins kepsninės tarnavimo laiką ir ji daugelį metų išliks funkcionali. Sandėliuodami keps-ninę laikykitės šių instrukcijų.

1. Kruopščiai išvalykite kepsninę pagal naudojimo vadovo instrukcijas.
2. Držite oko 15 minuta kako biste zaprljali vodu, kad ispustite metalnu visinu.
3. Palaukite, kol kepsninė atvės.
4. Pasirūpinkite, kad visos kepsninės / kepimo gro-telės būtų suteptos aliejumi.
5. Jei kepsninė bus laikoma lauke, išimkite degi-klus, kepsninės ir kepimo groteles, kaitinimo groteles ir plokštes. Šias dalis reikia laikyti sau-soje ir šiltoje patalpoje. Kiekvieną jų būtų gerai suvynioti, pvz., į laikraštį, kad neapsibraižytų paviršius.
6. Nuo dujų baliono nuimkite žemo slėgio regula-torių.
7. Dujų balioną visada laikykite lauke ir pasirūpinkite, kad jo neveiktų karštis arba saulės spinduliai.
8. Kepsninę laikant lauke, verta įsigyti kokybišką uždangalą, kuris ją uždengtų iki pat žemės. Ne-pamirškite pasirūpinti, kad oras galėtų cirkuliuoti ir po dangalu.



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

# 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                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Neteka dujos                                                    | Neatsuktas žemo slėgio reguliatorius                               | Ijunkite dujas slėgio reguliatoriumi                                                           |
|                                                                 | Žemo slėgio reguliatorius netinkamai prijungtas prie dujų baliono  | Nuimkite slėgio reguliatorių ir vėl iš naujo jį rūpestingai prijunkite                         |
|                                                                 | Dujų žarna arba slėgio reguliatorius turi defektų                  | Pakeiskite dujų žarną arba slėgio reguliatorių ir atlikite nuotėkio patikrinimą                |
| Baterijomis maitinamas pjeco uždegiklis neuždega degiklio       | Baterijos išsikrovė arba nebuvo įdėtos                             | Pakeiskite baterije                                                                            |
|                                                                 | Atjungti arba neteisingai prijungti uždegiklio laidai              | Patikrinkite sujungimus ir iš naujo prijunkite laidus                                          |
|                                                                 | Predloženo                                                         | Pakeiskite uždegiklį                                                                           |
| Nepavyksta uždegti degiklio degtuku arba žiebtuvėliu            | Užsikimšo degiklio skylutės                                        | Išvalykite degiklius pagal pateiktas instrukcijas                                              |
|                                                                 | Degikliai netinkamai prijungti prie vožtuvų                        | Patikrinkite degiklių įrengimą ir būklę                                                        |
| Kepsninė nepakankamai įkaista                                   | Degikliai negauna oro                                              | Patikrinkite ir išvalykite degiklius                                                           |
|                                                                 | Za mažai dujų                                                      | Pakirajte duvni balon                                                                          |
|                                                                 | Moramo se nositi s tim                                             | Patikrinkite, ar tvarkinga ir neužlenkta dujų žarna                                            |
| Netolygi liepsna, ugnis dega vien geltonai arba skleidžia dūmus | Degikliai negauna pakankamai oro                                   | Išvalykite degiklius pagal pateiktas instrukcijas                                              |
|                                                                 | Ant degiklių yra pridegusio maisto, druskos arba marinato          |                                                                                                |
| Stipriai plazdanti liepsna arba per aukšta temperatūra          | Per daug riebalų ir marinato ant produktų                          | Nuvalykite riebalų perteklių                                                                   |
|                                                                 | Labai nešvarios kaitinimo plokštės arba riebalų surinkimo padėklas | Nuvalykite maisto likučius arba riebalus nuo kaitinimo plokštės arba riebalų surinkimo padėklo |
| Liepsna vis užgesta                                             | Za skupljanje vode                                                 | Perkelkite kepsninę į užuovėją                                                                 |
|                                                                 | Baigiasi dujos                                                     | Pakirajte duvni balon                                                                          |
| Už degiklių matoma liepsna                                      | Užikmė degikliai                                                   | Patikrinkite ir išvalykite degiklius                                                           |
|                                                                 | Stiprus vėjas                                                      | Perkelkite kepsninę į užuovėją                                                                 |
| Užia / zyzia slėgio reguliatorius                               | Visoka temperatūra                                                 | Nereikia nieko daryti. Tai laikina situacija.                                                  |
|                                                                 | Puna dučana balonas                                                |                                                                                                |

# Garancija

Šiom „Mustang“ dujinėms kepsninėms suteikiama 10 metų gamyklinė ir medžiagų jamstvo. Naujausių garantijos sąlygų ieškokite mūsų interneto svetainėje

**mustang-grill.com**

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



EN

Najopsežniji izbor proizvoda za roštilj

Roštilji | Pizza | Pušenje | Pribor

FI

Kaikkein laajin grillausvalikoima

Grillaus | Pizza | Savustus | Tarvikkeet

SV

Det bredaste grillningssortimentet

Grilling | Pizza | Rökning | Tillbehör

NE Et svært eksklusivt utvalg av grillprodukter

Roštilj | Pizza | Røyking | Tilbehør

DA

Det største udvalg af grillprodukter

Roštilj | Pizza | Rygning | Tilbehør

Latvian text

Kõige laiem grillimistoodete valik

Grillimin | Pitsa küpsetamine | Suitsutamin | Tarvikud

LV

Plaška roštilja odabrana

Grilēšana | Pica | Kūpināšana | Piederumi

Lithuanian text

Visapusiškas kepsninių asortimentas

Kepsninės | Pica | Rūkymas | Priedai



  
**MUSTANG**  
[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

