



ČRNI BISER 4 VGRADNO



Navodila za montažo in uporabo

SL

Uporaba in uporaba Asennus

FI

Monterings- och bruksanvisning

SV

Monteringsanvisninger og bruksanvisning

NE

Samlings- og betjeningsinstruktioner

DA

Uporabniški priročnik in pravila uporabe

Vahdiki Das

Lietošanas pamācība

LV

Naudotojo vadovas

LT

Tehnične informacije Tekniset tiedot Tehnične informacije Specificasjoner Tehnični podatki Tehniline teave Tehniskā informācija Tehnične informacije	
Koda naprave Laitteen kodi Koda izdelka Koda aparata Udstyrskode Seadme kood Jerejska koda Prietaiso koda	639613 (WA4010-FB0-0B1)
	 2531-23 PIN 2531DO-0136
Skupni dovod toplote (vse kategorije plina) Kokonaislämpöteho (kaikki kaasuluokat) Skupni učinek (vse kategorije plinov) Skupni učinek (vse kategorije plinov) Samlet udgangseffekt (alle gaskategorier) Summaarne küttevõimsus (kõik gaasiklassid) Kopēja siltuma ievade (visas gāzes kategorijas) Bendroji šiluminė įvestis (visų kategorijų dujos)	17,5 kW (1 273 g/h)
Kategorija plina Kaasuluokka Gaskategori Gaskategori Gaskategori Gaasi razred Ierski razred Prijazen razred	I3B/P(30)
Vrste plina Kaasulejit Tipkač plina Vrsta plina Gastype Gaasi tüübid Gāzes veidi Dujų tipas	Mešanice plinov LPG Nestekaasuseokset Bencinske mešanice Mešalniki za utekočinjeni naftni plin Mešalniki za utekočinjeni naftni plin Vedelgaasi segud Šķidrie gāzu maisījumi Suskystintų dujų mišiniai
Tlak plina Kaasunpaine Gastrыck Gasstrykk Gastrыk Gaasi rõhk Vohunski pogledi Dujų slėgis	30 mbar /
Velikost injektorja, glavni gorilniki A, stranski gorilnik B, močni gorilnik C Suuttimen koko, pääpolttimet A, sivupoltin B, tehopolitin C Injektorstorlek, huvudbrännare A, sidobrännare B, power burner C Injektorstørrelse, hovedbrenner A, sidebrenner B, effektbrenner C Indsprøjtningssydens størrelse, hovedblus A, sidebrænder B, power burner C Dūsi iābimōt, grillipōletil A, kūlgpōletil B, elektrīčni gorilnik C Sprauslas lielums, galvenie degļi A, sānu degļis B, power burner C Purkštuko dydis, pagrindiniai degikliai A, šoninis degiklis B, elektrišni gorilnik C	A: 0,93 mm
Država uporabe Käyttömaa Uporabna dežela Bruksland Anvendelseslande Kasutusriik Izmantošanaske valsts Naudojimo šalis	Bolgarija, Cipar, Češka, Danska, Estonija, Finska, Velika Britanija, Hrvatska, Mađarska, Italija, Litva, Luksemburg, Malta, Nizozemska, Norveška, Rumunija, SE, SI, SK, TR
Informacije Informacije Informacije Tootja Ražotājs Gamintojas	Tammer Brands Oy Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finska mustang-grill.com



VGRADNI ČRNI BISER 4

SL Navodila za sestavljanje

FI Kokoamisohjeet

SV Monteringsanvisningarna

NE Monteringsanvising

DA Zbirni pouk

Vihadri Ltd Koostejuhised

LV Navodila za montažo

LT Surinkimo nurodymai

SL

Splošna navodila za sestavljanje

Preden začnete z montažo

Prodajno embalažo previdno razložite in se prepričajte, da so iz nje vzeti vsi deli. Pred sestavljanjem žara poskrbite za ustrezno recikliranje embalažnih materialov.



Ne dovolite majhnim otrokom, da se igrajo z embalažnimi materiali.

Preverite, ali so na voljo vsi deli, potrebni za montažo, in ali so v dobrem stanju. Dele lahko preverite s pomočjo seznama na strani 8. Če deli manjkajo ali so poškodovani, se obrnite na prodajalca.

Pazljivo preučite ilustracije sestavljanja in nadaljujte z sestavljanjem v vrstnem redu, ki je predstavljen v navodilih. Žara ne sestavljajte na terasne deske, saj lahko majhni deli padejo pod deske.

Nekateri ploščati/jekleni deli so lahko ostri; med sestavljanjem nosite delovne rokavice.



Za sestavljanje ne uporabljajte električnih ali baterijskih izvijačev. Lahko se zlomijo vijaki ali površine. Vse vijake privijte ročno.

FI

Yleiset kokoamisohjeet

Ennen asentamista

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



Älä anna pienten lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.

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

Tutustu kokoamiskuvuihin 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 työanskoja.



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 seznam komponent na strani 8. Om några delar fattas ali delarna är skadade, kontaktirajte försäljar-butiken.

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

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 ali 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 montažo.



Ikke bruk elektriske ali batteridrevne skrutrekke til monteringen, da de kan knekke skruene ali skade overflatene. Stram alle skruene manuelt.

DA

Splošna zbirka podatkov

Inden du begynder at 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. Du kan kontrollere deleværdien ved hjælp af oversigten på page 8. Kontaktirajte ven-ligst forhandleren i tilfælde af manglende ali beskadi-gede 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 ali batteridrevne skruetrækkere til at samle produktet, da det kan ødelægge skruerne ali beskadige produktets overflade. Stram alle skruer med håndkraft.

Vihndi Gas

Üldine koostejuhend

Enne kokkupanekut

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



Ärge lubage väikelastel pakkematerjaliga mängida.

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

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

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



Ärge kasutage kokkupanekul elektri- või akutrelli. Glej võib rikkuda kruvid või detaili-de pinnad. Pinguldage kõik kruvid käsitsi.

LV

Vispārējās montāžas instrukcijas

Prvi obiski

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 visas skrūves ar roku.

LT

Bendrosios surinkimo instrukcijas

Prej surinkimā

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



Neleiskite mažiems vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

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

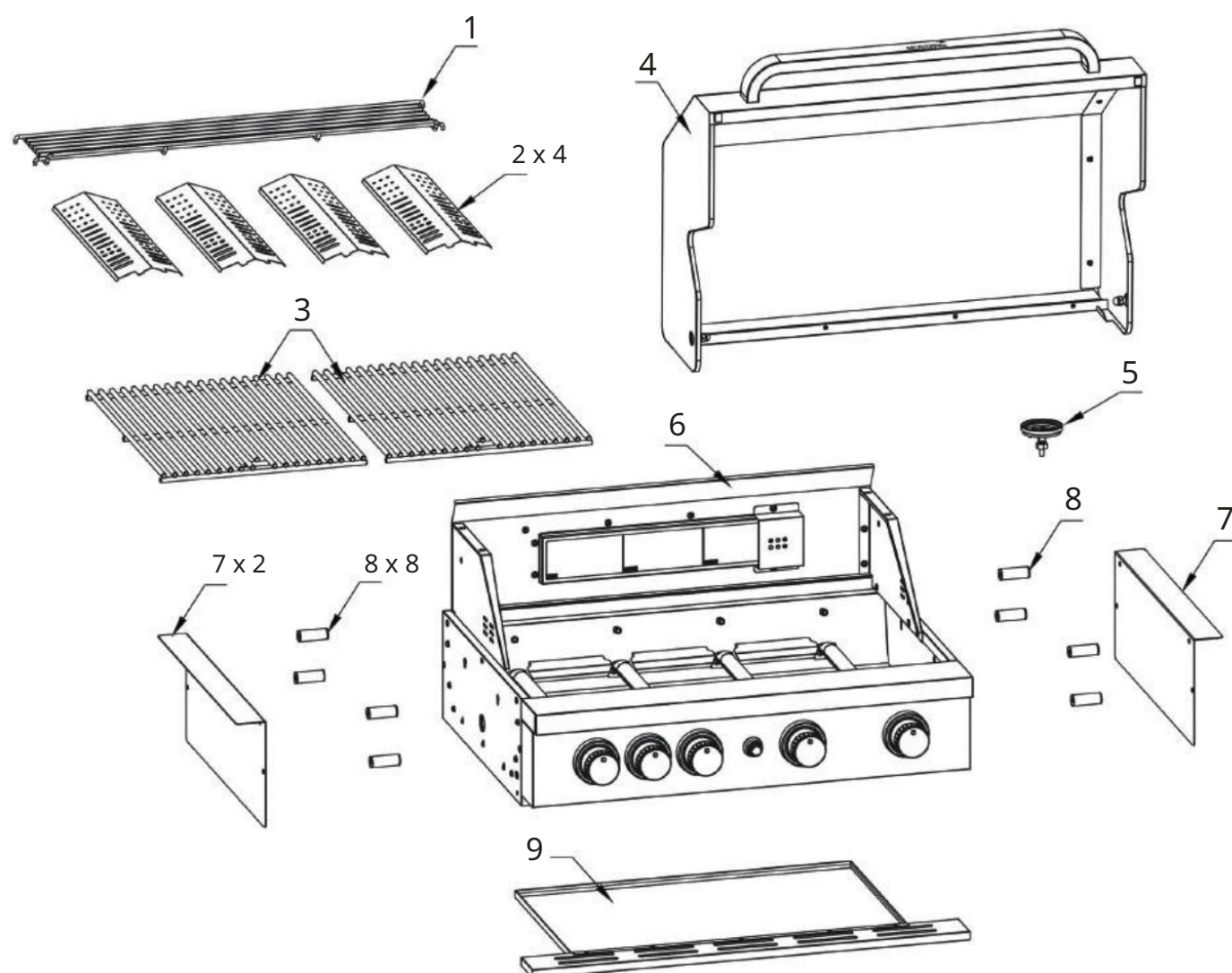
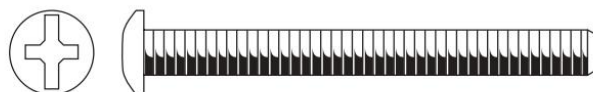
Atidžiai peržiūrėkite surinkimo schemas ir surinkite kepsninę instrukcijose nurodyta tvarka. Kepsninės nerinkite ant terasės grindų, nes smulkios detalės gali įkristi į plyšį tarp lentų.

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



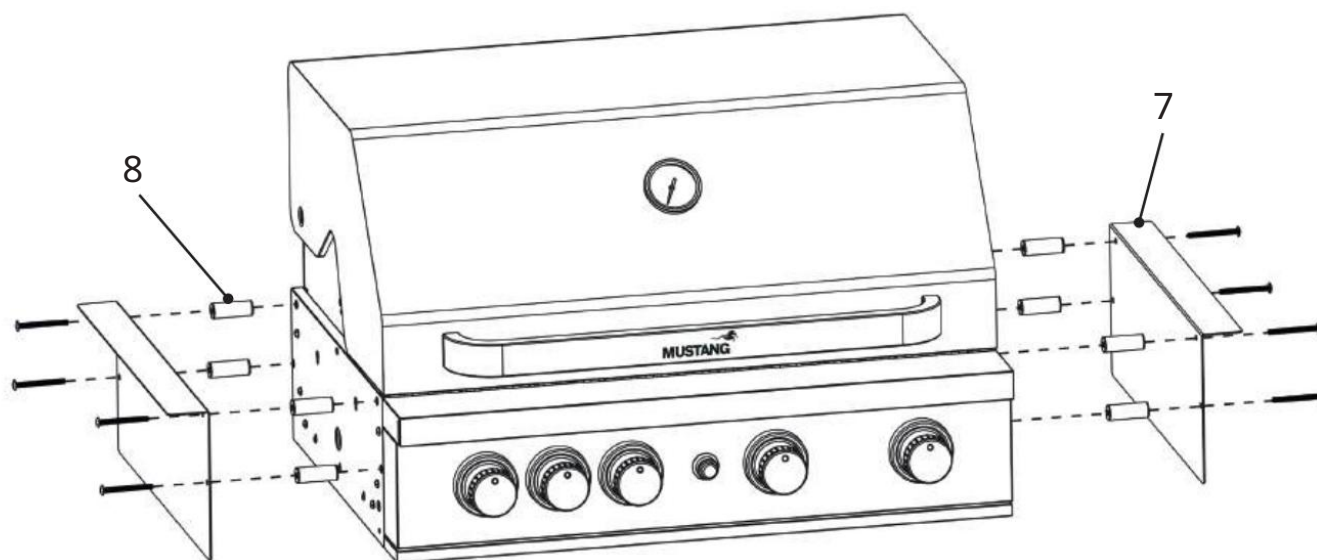
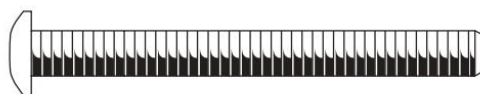
Surinkdami kepsninę nenaudokite elektrinio arba akumuliatorinio atsuktuvo. Jis gali sugadinti varžtus arba dalių paviršius. Visus varžtus užsukite ranka.

M6 x8

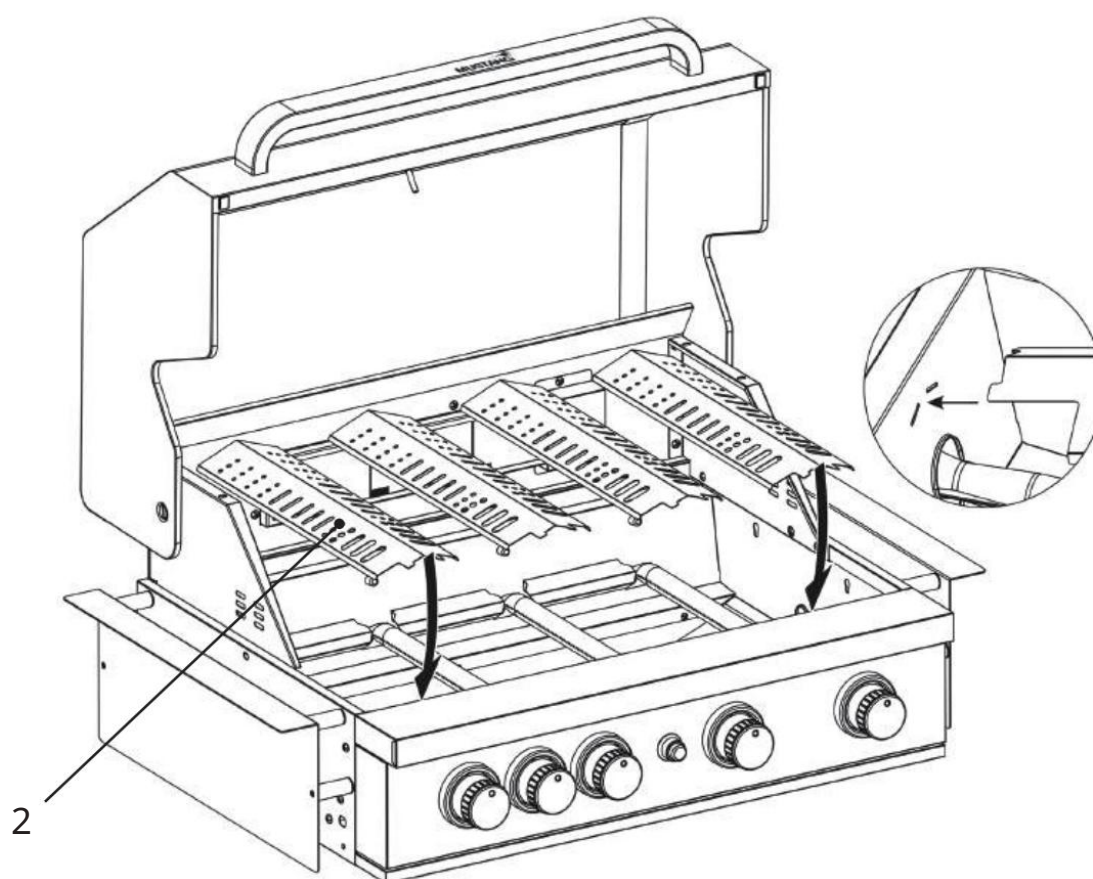


1

M6 x8

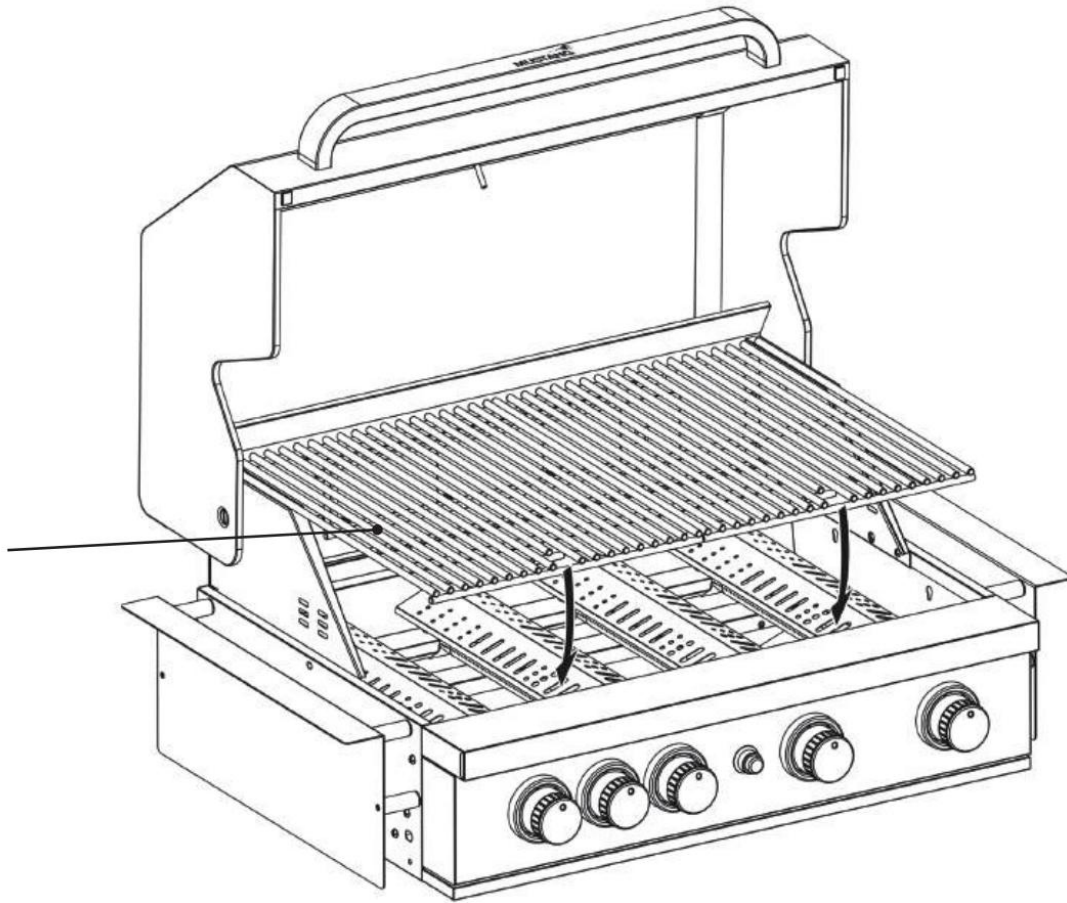


2



○

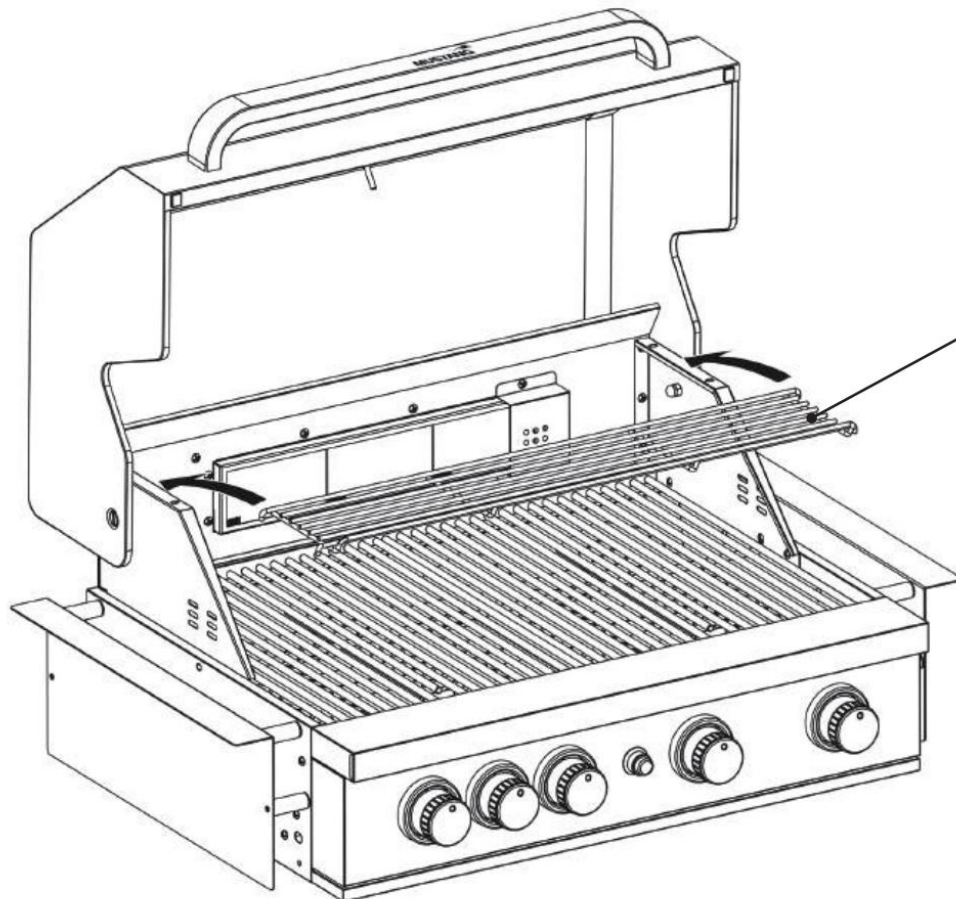
3



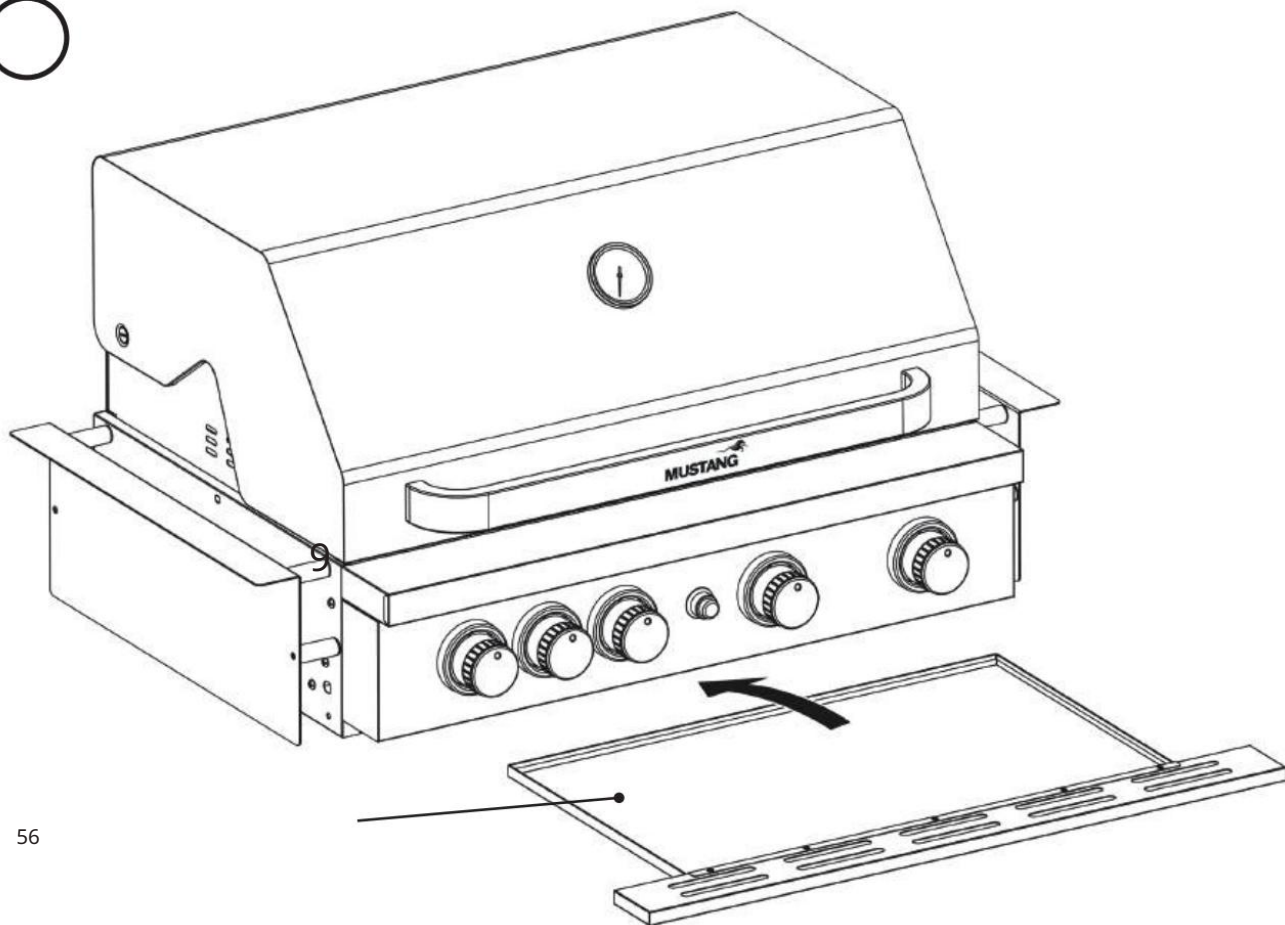
34

○

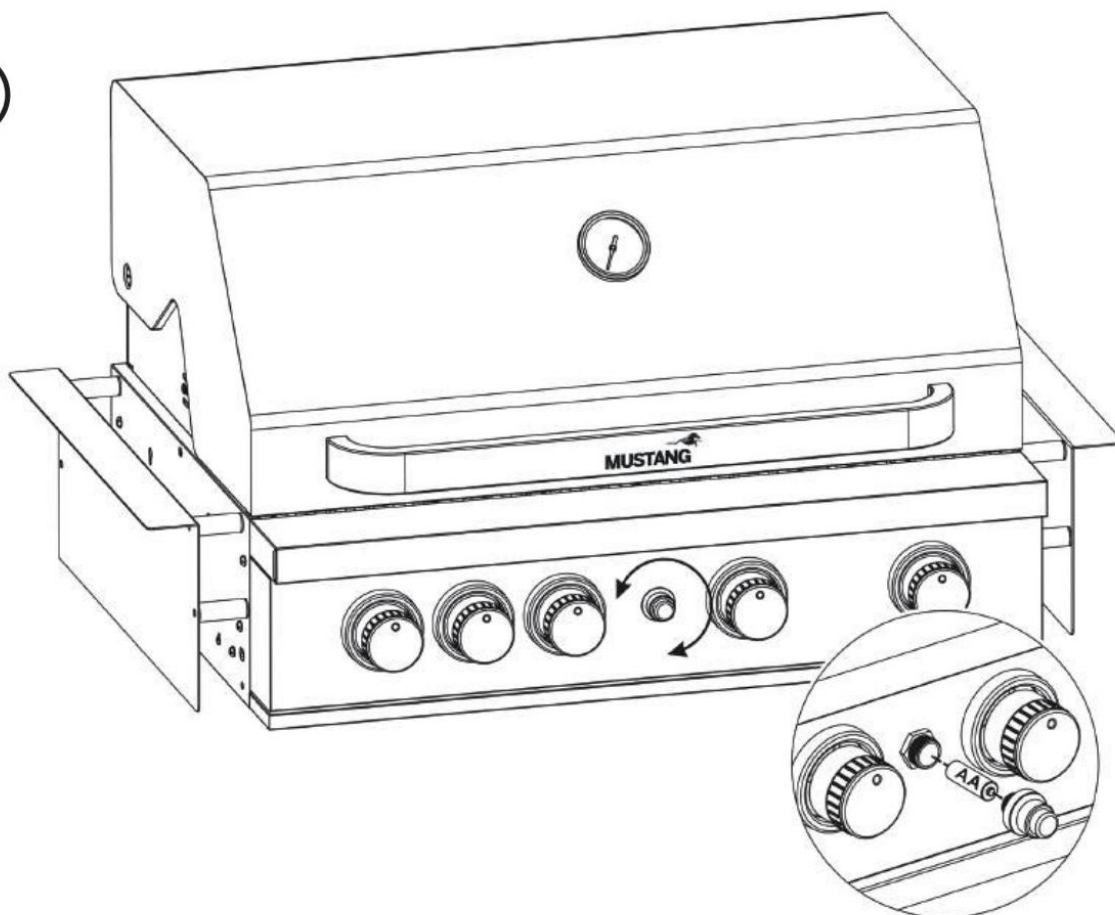
1



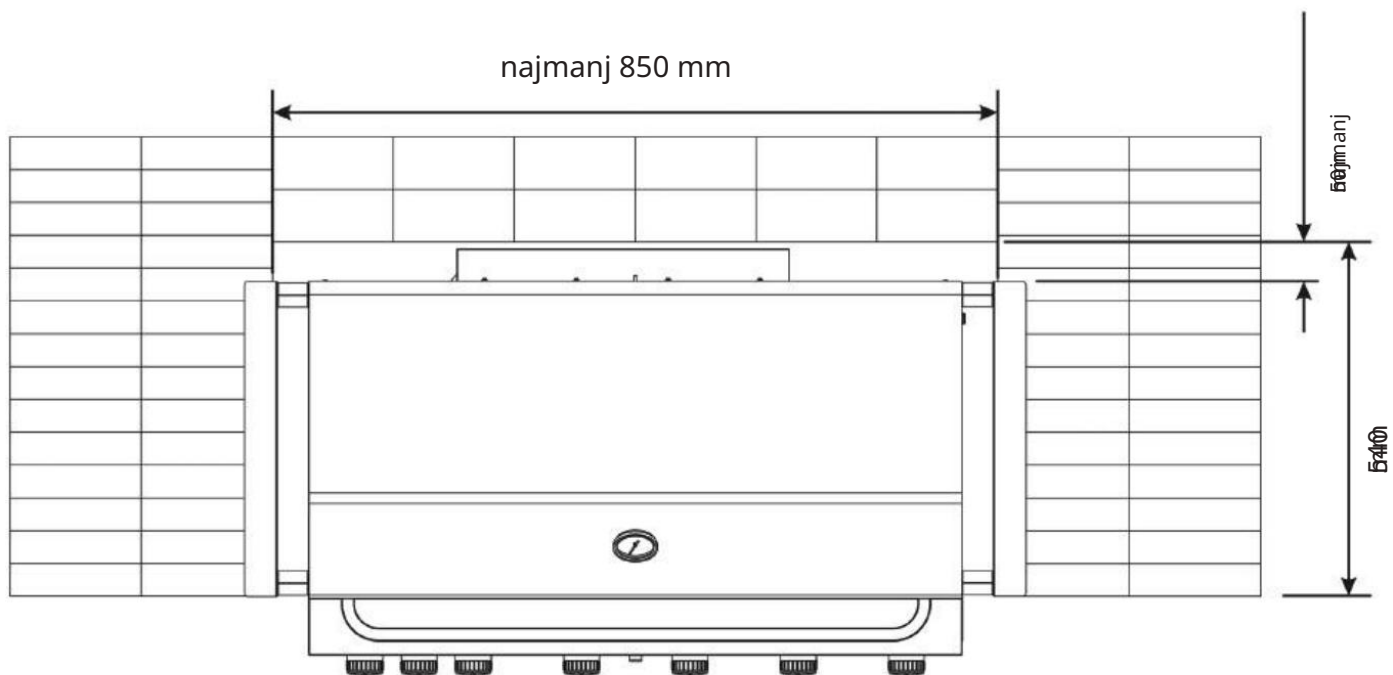
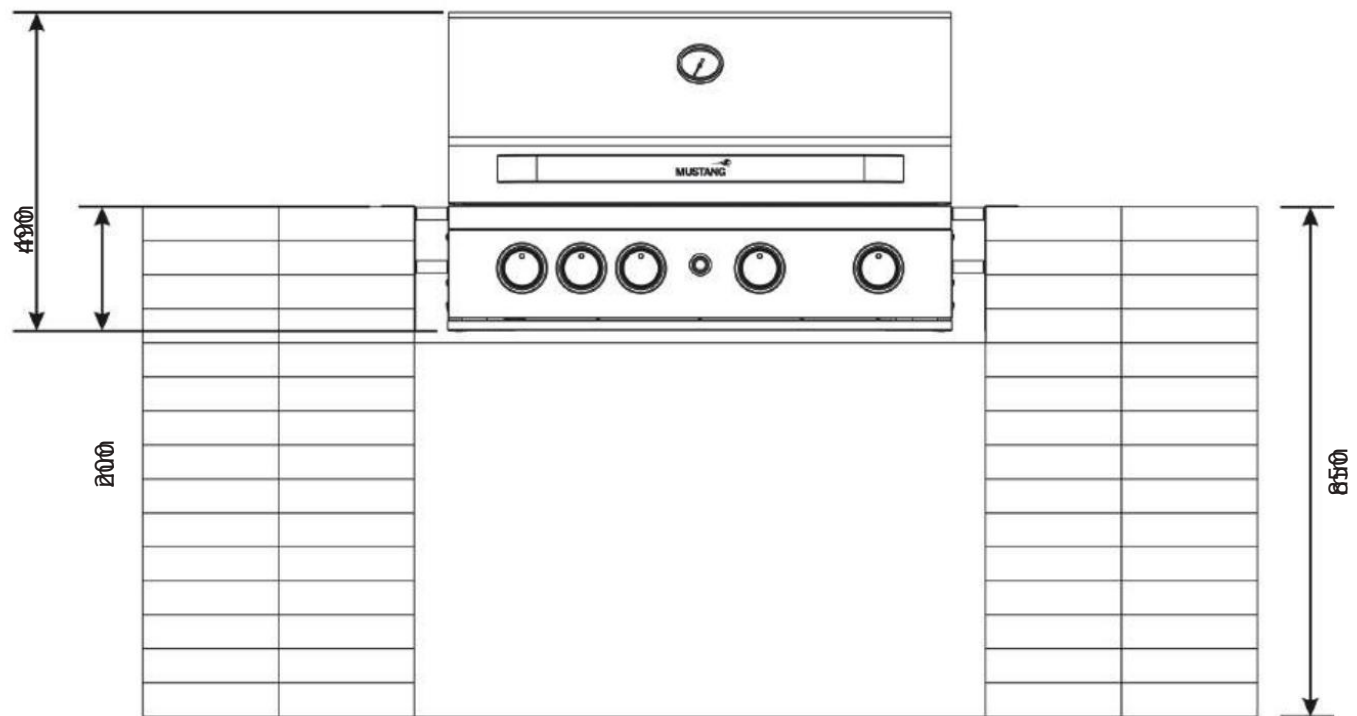
○

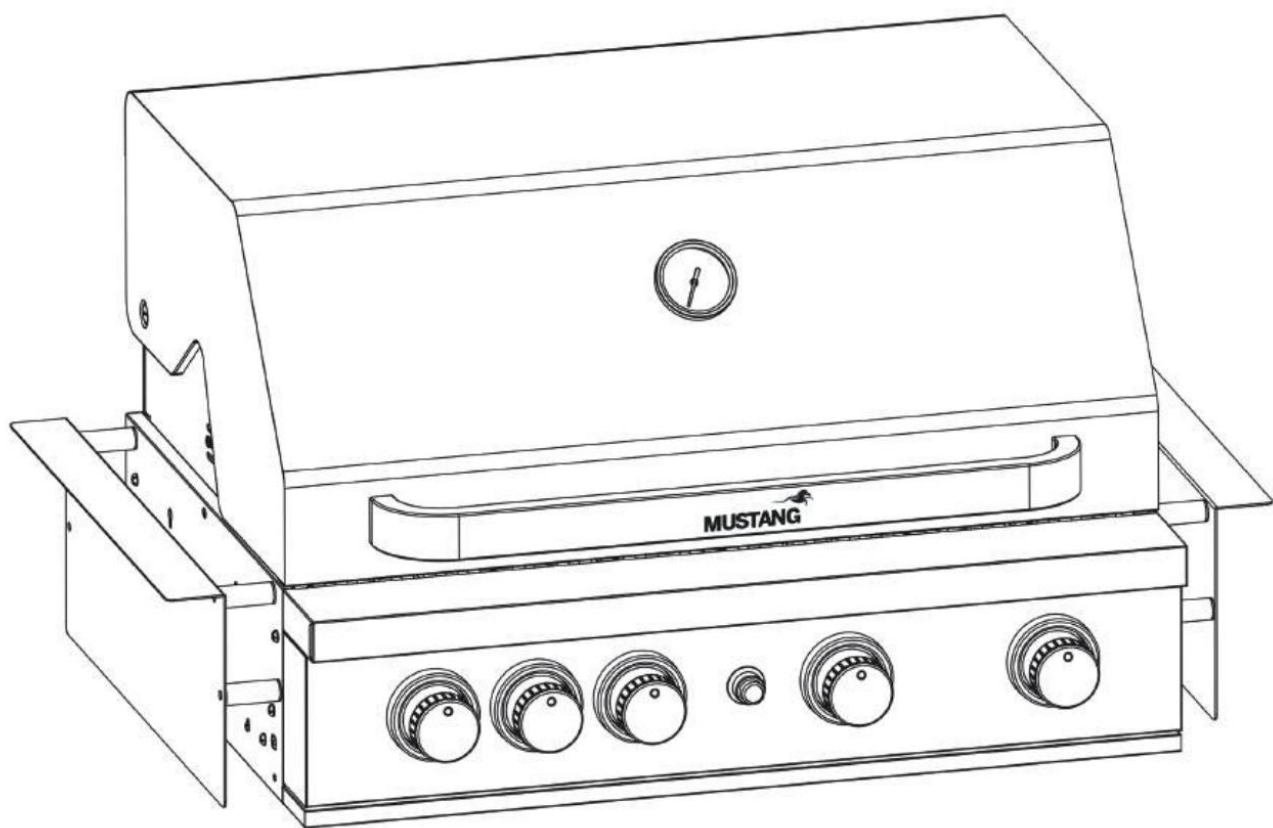


○



7







SL Navodila za montažo in uporabo

Dobrodošli v svetu Mustang žari

Veseli nas, da ste se odločili za plinski žar Mustang. Mustang želi biti vaš partner pri peki na žaru in vam zagotoviti izkušnjo peke na žaru, o kateri sanjate. Mustang se je rodil iz želje po sproščenem in brezskrbnem kuhanju z družino in prijatelji, in to idejo vam želimo ponuditi tudi mi.

Žari in dodatki Mustang so skrbno zasnovani in dovršeni, zato jih z veseljem zastopamo. Naše dolgoletne izkušnje in strokovno znanje se odražajo v vseh naših izdelkih. Vključujejo vse bistvene funkcije in lastnosti. Prepričani smo, da

Ta žar vam bo dolgo prinašal veselje, če ga le vzdržujete in čistite v skladu z navodili v tem priročniku.

Najobsežnejša izbira izdelkov za žar

Mustang je blagovna znamka v lasti finskega podjetja Tammer Brands Oy. Mustang ponuja vse aparate, potrebščine, dodatke in rezervne dele, potrebne za peko na žaru, ter široko izbiro izdelkov za dimljenje hrane in pripravo pice. Kulturo peke na žaru poznamo do potankosti, zato vam lahko zagotovimo dostop do najprimernejših in najsodobnejših izdelkov. Mustang je edina blagovna znamka, ki jo potrebujete za uspešen žar.

Poprodajne storitve:

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

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954



Pred uporabo žara preberite navodila
in ga shranite za kasnejšo uporabo.

Spremljajte nas na družbenih omrežjih



mustanggrill

Navodila za sestavljanje 3

Varnostna navodila in opozorila

[illegible]

Splošna varnostna navodila 19

Priklon plina na žar ██████████

Informacije o utekočinjenem plinu

Namestitev plinske cevi 20

[illegible]

Uporaba žara 22

Ukrepi, ki jih je treba izvesti pred prvo uporabo izdelka 22

Ukrepi, ki jih je treba izvesti pred vsako uporabo 22

Vžig gorilnikov s piezo vžigalnikom 23

Vžig gorilnika stranskega kuhalnika 23

[illegible]

Položaji krmilnikov

Plamen se premika ██████████

0.24

[illegible]

Koristni nasveti 25

Splošna navodila za peko na žaru 25

Neposredno in posredno pečenje na žaru 25

Nastavitve za direktno pečenje na žaru 25

Stopnje za posredno pečenje na žaru 25

Stopnje toplote kuhalnih območij 26

Marinade 26

Preprečevanje prijemanja hrane na žaru 26

Vodnik za temperaturo pečenja na žaru 27

Čiščenje in shranjevanje žara 29

Rešetke za žar 29

Pladenj in skodelica za masčobo 29

Gorilniki 30

Krotlici ognja 30

Druge komponente žara 31

Čiščenje lesenih delov 31

Skladiščenje 31

Odpravljanje težav 32

Garancija 33

Varnostna navodila in opozorila

Preden začnete uporabljati ta plinski žar, morate natančno prebrati in upoštevati opozorila in varnostna navodila v tem priročniku. Ta žar ima oznako CE v skladu z veljavnimi predpisi.

Razlage simbolov:



NEVARNOST!



OPOMBA!

Postavitev žara



Ta žar je namenjen samo za uporabo na prostem. Nikoli ga ne smete uporabljati v zaprtih prostorih ali v zaprtih prostorih. Preverite spodaj navedene stvari, ki jih je treba upoštevati.

- Žar uporabljajte samo na prostem.
- Žara ne uporabljajte ob steni, v garaži, avtomodu ali prikolici ali drugem zaprtem prostoru ali v zaprtih prostorih.
- Prepričajte se, da je na vsaki strani žara in nad njim vsaj en meter praznega prostora.
- Poskrbite, da bosta v bližini žara na voljo gasilna odeja/gasilni aparat in komplet prve pomoči.
- Žara ne postavljajte na ali v bližino občutljivih površin obraze, saj se lahko mast in marinade med normalno uporabo razlijejo in brizgajo iz žara.
- Prepričajte se, da sta žar in plinska jeklenka na ravni površini.

Varnostna navodila v zvezi s plinom



Glavne ventile, šobe in plinske pipe žara lahko vzdržuje in nastavlja samo servisno podjetje z dovoljenjem za montažo plina. Spodaj preverite stvari, ki jih je treba upoštevati.

- Vedno izklopite dovod plina iz plinskega jeklenko po uporabi in odstranite regulator nizkega tlaka iz jeklenke.
- Z jeklenko utekočinjenega plina ravnajte previdno: pazite, da vam ne pade ali da je ne udarite. Jeklenk utekočinjenega plina ne shranjujte na mestih, kjer se lahko temperatura dvigne nad +50 °C.
- Pred uporabo vedno preverite stanje plinske cevi.
- Redno izvajajte preizkus tesnosti v skladu z navodili. Preizkus tesnosti morate opraviti še posebej, če žara niste uporabljali dlje časa ali če ste zamenjali plinsko jeklenko, regulator tlaka ali cev.
- Če zaznate močan vonj po plinu, takoj izklopite dovod plina in vse krmilne elemente nastavite na IZKLOP. Nato odprite pokrov žara, izvedite preizkus tesnosti in popravite priključke. Če ne najdete napake, se obrnite na servis ali prodajno podjetje.
- Za preverjanje puščanja plina nikoli ne uporabljajte odprtega ognja.
- Med uporabo žara ne odstranjujte plinske cevi ali regulatorja nizkega tlaka.

Splošna varnostna navodila



Uporaba žara za druge namene, kot je predviden, lahko predstavlja nevarnost. Strukturne spremembe žara, tudi najmanjše, so popolnoma prepovedane. Preverite spodaj navedene stvari, ki jih je treba upoštevati.

- Pazljivo upoštevajte navodila za montažo in se prepričajte, da med montažo noben del ne ostane odstranjen. Če ne upoštevate navodil ali če niste namestili vseh delov, lahko pride do težav pri uporabi naprave.
- Uporabnik je odgovoren za pravilno sestavljanje žara.
- Pred uporabo žara preberite priročnik in ga shranite za kasnejšo uporabo.
- Žar se med uporabo segreje, zato bodite še posebej previdni, če so v bližini žara otroci, starejši ali hišni ljubljenci.

- Nikoli ne hranite vnetljivih materialov, tekočin ali plinskih jeklenk, ki niso priključene na žar, v njegovi neposredni bližini.
- Med prižiganjem se ne nagibajte nad žar.
- Žara ne puščajte brez nadzora, medtem ko je vklopljen uporaba.
- Žara ne premikajte med uporabo.
- Pri uporabi žara nosite rokavice, odporne proti vročini.
- Prepričajte se, da so dno žara, posoda za maščobo in razdelilne plošče in gorilniki so čisti od maščobe in marinade.
- Ne uporabljajte žara, če ne deluje ali malo.
- Ne dovolite otrokom, da uporabljajo žar.
- Alkohol, zdravila na recept in vse vrste opojnih snovi lahko vplivajo na uporabnikovo sposobnost varnega in ustreznega upravljanja žara.

Priklop plina na žar

Informacije o utekočinjenem plinu

Preden lahko uporabite žar, morate kupiti jeklenko z utekočinjenim plinom, regulator nizkega tlaka in plinsko cev.

Niso vključeni v dobavo žara.

Utekočinjeni naftni plin (UNP) je izjemno vnetljiva snov, shranjena v tlačnih jeklenkah za utekočinjeni plin. Jeklenke za utekočinjeni plin so na voljo v težah od 5 kg do 11 kg. Prepričajte se, da vaša jeklenka ni udrtna ali zarjavela ter da njen ventil ni poškodovan. Jeklenke za utekočinjeni plin vedno prevažajte v pokončnem položaju in varno pritrjene. Pri gospodinski uporabi mora imeti plinska jeklenka največjo višino 615 mm in premer 310 mm.

Plin se iz jeklenke dovaja do žara preko regulatorja nizkega tlaka in cevi. Regulator nizkega tlaka omogoča enakomeren pretok plina v žar.



Regulator tlaka, ki bo pritrjen na jeklenko, ne sme biti nastavljiv, njegov delovni tlak pa mora biti 30 mbar.



Dolžina plinske jeklenke je lahko največ 1,2 m, njena debelina pa največ 10 mm (opomba: na Švedskem največ 8 mm).



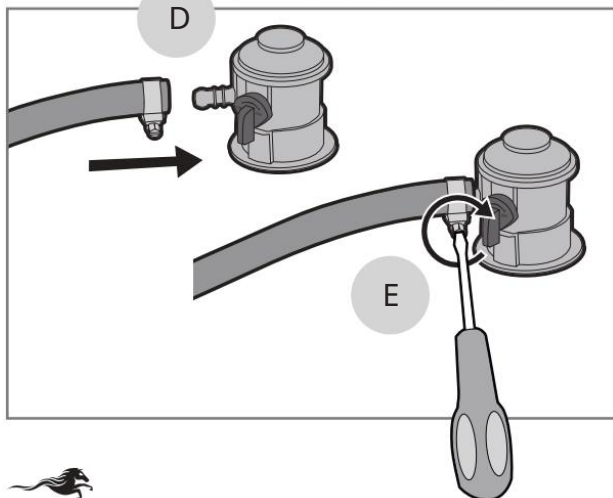
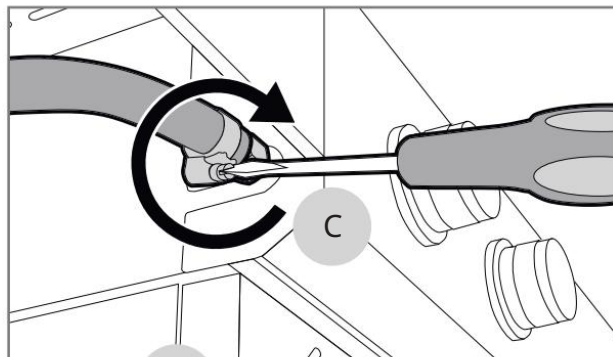
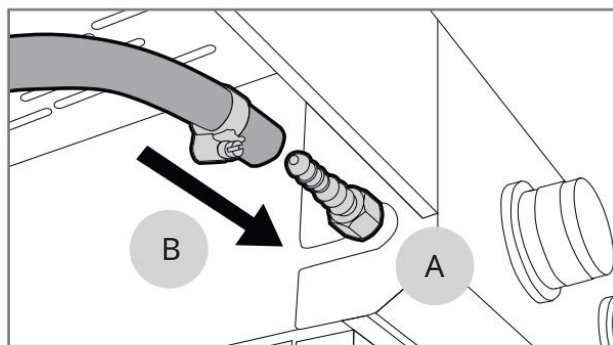
Regulator tlaka mora biti izdelan v skladu s standardom EN16129. V regulatorju tlaka je delovni tlak označen glede na nazivni tlak, 29 mbar.



Plinska cev mora biti izdelana v skladu s standardom EN16436.

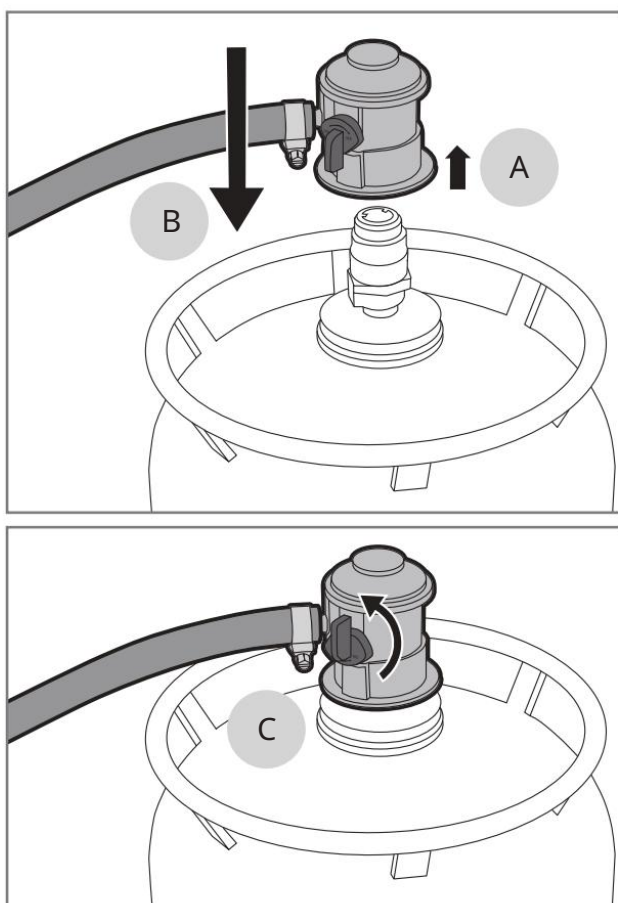
Namestitev plinske cevi

1. Preverite stanje plinske cevi.
2. Prepričajte se, da so vsi gumbi za upravljanje na žaru obrnjeni v položaj IZKLOP.
3. Prepričajte se, da je vpenjalna glava cevi žara trdno pritrjena (A).
4. Plinsko cev tesno vstavite v vpenjalno glavo cevi, kolikor gre (B).
5. Cev pritrdite na vpenjalno glavo s cevno objemko (C).
6. Drugi konec plinske cevi vstavite v vpenjalno glavo cevi v regulatorju nizkega tlaka (D).
7. Cev pritrdite na vpenjalno glavo s cevno objemko (E).



Namestitev regulatorja nizkega tlaka

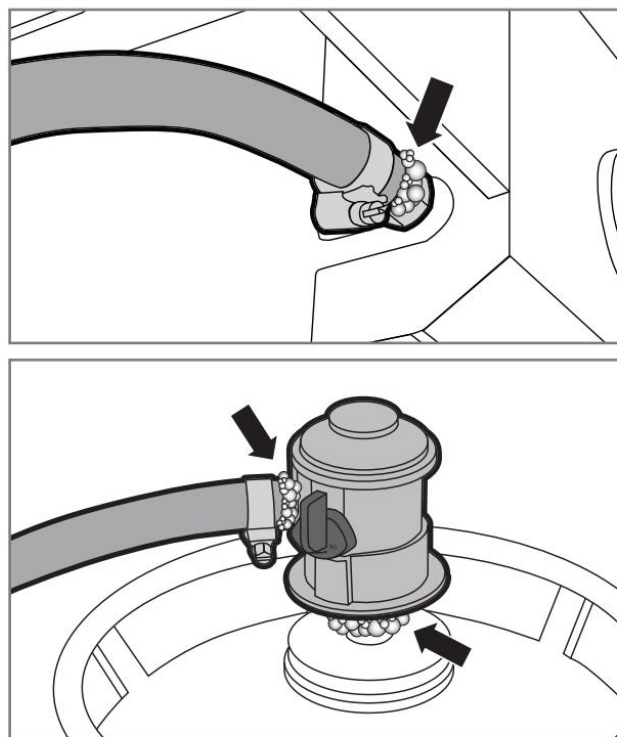
1. Preverite stanje regulatorja nizkega tlaka.
2. Regulator nizkega tlaka pritrdite na valj tako, da povlečete zaporni obroč navzgor (A) in hkrati pritisnete regulator v valj (B).
3. Pritrditev pritrdite tako, da regulator močno povlečete navzgor.
4. Počasi odprite pretok plina iz regulatorja, da se tlak izenači (C).



3. Navlažite vse ventile, cevne priključke in regulator priključke, priključke jeklenke in varjene šive z milnico (30 % tekočine za pomivanje posode ali tekočega mila in 70 % vode).
Dele lahko navlažite s čopičem ali pršenjem.
4. Pazljivo opazujte, če se na katerem koli delu pojavijo mehurčki. Mehurčki kažejo na uhajanje plina.
5. Če se pojavijo mehurčki, zaprite dovod plina in Pritrdite povezave na mestih, kjer vidite mehurčke.
6. Če se na sredini cevi ali na valju pojavijo mehurčki, zamenjajte zadevni del.
7. Odprite pretok plina in izvedite preizkus tesnosti spet.
8. Milnico sperite s čisto vodo, da preprečite korozijo.



Žara ne uporabljajte, če ne morete odpraviti puščanja plina. V tem primeru odklopite regulator tlaka s plinske jeklenke in se obrnite na servisno/prodajno podjetje.



Testiranje puščanja utekočinjenega plina

Pregled morebitnih puščanj plina je treba opraviti vsakič, ko zamenjate jeklenko, regulator ali cev.

Preizkus tesnosti je treba opraviti tudi redno enkrat letno, zlasti po daljših obdobjih skladiščenja. Preizkus tesnosti izvedite po spodnjih navodilih:

1. Odprite pokrov žara in se prepričajte, da so krmilniki gorilnikov izklopljeni.
2. Odprite regulator nizkega tlaka.

Uporaba žara

Ukrepi, ki jih je treba izvesti pred prvo uporabo izdelka

Po preizkusu tesnosti je treba mast, ki je bila uporabljena med tovarniškim skladiščenjem, pred uporabo žara sežgati. Mast, ki je bila uporabljena med skladiščenjem, lahko sežgete tako, da sledite spodnjim navodilom:

1. Odprite pokrov žara in prižgite vse gorilnike v skladu z navodili za prižiganje.
2. Nastavite gorilnike na in  pustite goreti 5 minut z odprto napo.
3. Zaprite pokrov in pustite gorilnike prižgane 10 minut. 
4. Izklopite gorilnike in zaprite dovod plina.
5. Pustite, da se žar ohladi 15 minut.
6. Rešetke za žar očistite s čistilom za žar. čopič.
7. Rešetke za žar namažite z jedilnim oljem.



Pri sežiganju shranjevalne maščobe lahko žar proizvaja neprijeten dim. To je normalno; dim bo izginil, ko bo shranjevalna maščoba zgorela.

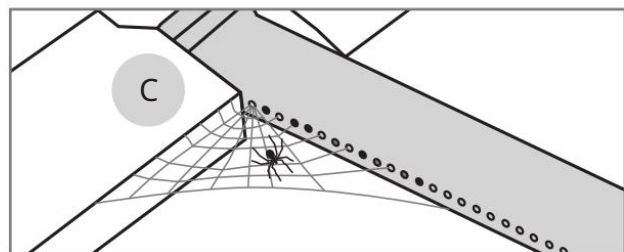
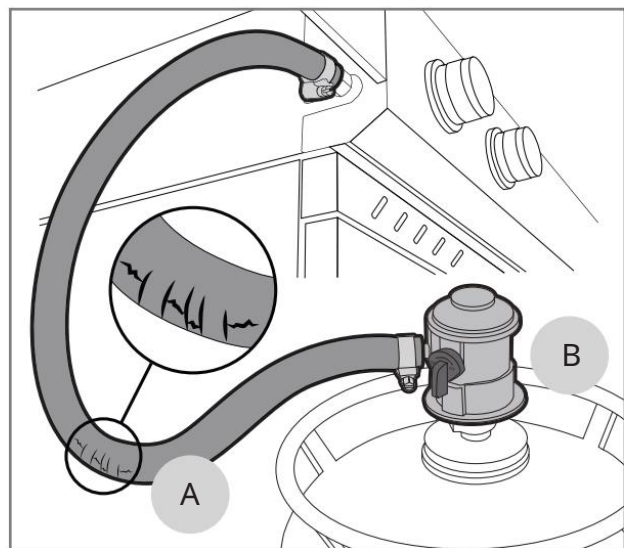
Ukrepi, ki jih je treba izvesti pred vsako uporabo

Za varno in pravilno uporabo žara morate pred vsako uporabo opraviti nekaj preverjanj. Pazljivo preglejte spodnji kontrolni seznam:

1. Preverite, ali je žar pravilno nameščen in ali v neposredni bližini žara ni vnetljivih materialov ali tekočin.
2. Preverite, ali je plinska cev nepoškodovana ali strgana. (A).
3. Preverite, ali je regulator nizkega tlaka trdno pritrjen (B).
4. Preverite, ali je dno žara, posoda za maščobo, razdelilne plošče in gorilniki so čisti od maščobe in marinade. S tem lahko preprečite požar maščobe.
5. Preverite, da odprtine gorilnika niso prekrite z gnezda ali mreže žuželk (C).
6. Preverite, da se na žaru ali rešetkah niso prilepile ščetine krtač za žar.



Ne uporabljajte žara, če je plinska cev poškodovana ali če žaru manjkajo deli.

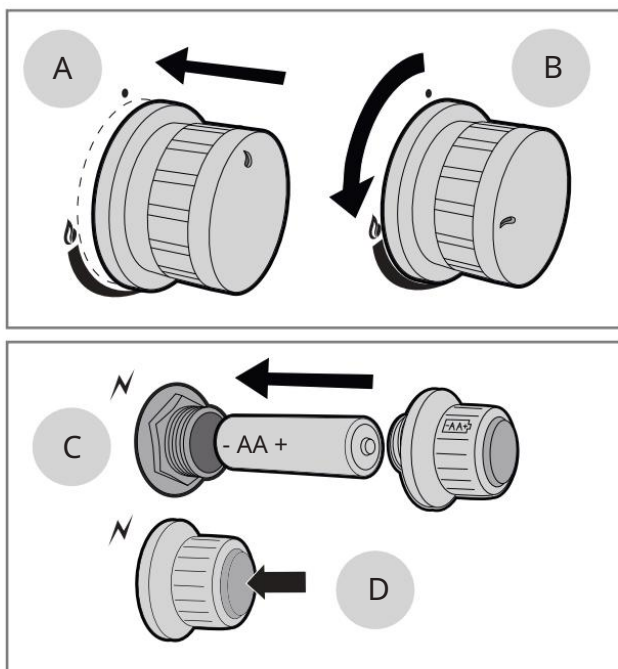


Vžig gorilnikov s piezo vžigalnikom

Na splošno se gorilniki prižgejo s piezo elementom, vgrajenim v krmilni gumb, ali s piezo elementom na baterije. Vsak gorilnik ima svoj krmilni gumb. Prižig lahko zaženete s krmilnim gumbom s simbolom strele. Gorilnik lahko prižgete tako, da sledite spodnjim navodilom:

1. Odprite pokrov žara.
2. Odprite pretok plina z nizkotlačnim regulatorjem lator.
3. Pritisnite gumb za upravljanje gorilnika navzdol (A) in ga nastavite na (B). Piezo element, vgrajen v gumb za upravljanje, prižge gorilnik.
4. Če žar uporablja piezo (C) na baterije, preverite, ali je baterija pravilno vstavljena. Pritisnite in držite gumb za piezo (D), dokler se gorilnik žara ne prižge.
5. Plamen gorilnika nastavite na ustrezno moč, med in .
6. Ko je prvi gorilnik prižgan, lahko preostale gorilnike prižgete po vrsti tako, da gumb za upravljanje obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca na .
7. Plamen gorilnika nastavite na ustrezno moč, med in .

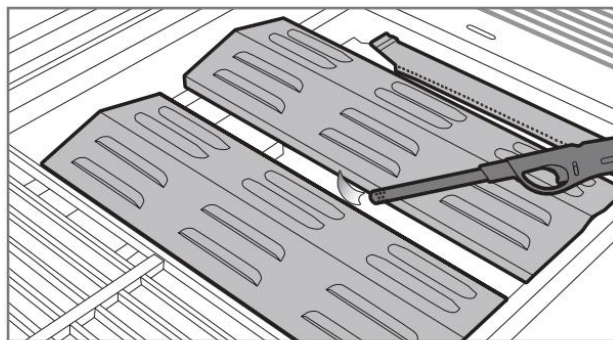
i Če se gorilnik ne prižge, obrnite krmilni gumb na IZKLOP in počakajte 5 minut, preden poskusite ponovno prižgati gorilnik. Če gorilnika ne morete prižgati s piezo vžigalnikom, ga lahko poskusite prižgati z dolgo vžigalico ali vžigalnikom.



Prižiganje gorilnikov z vžigalico ali dolgim vžigalnikom

1. Odprite pokrov žara.
2. Odprite pretok plina z nizkotlačnim regulatorjem lator.
3. Prižgite dolgo vžigalico ali vžigalnik.
4. Pritisnite gumb za upravljanje gorilnika in ga obrnite do .
5. Dolgo vžigalico ali vžigalnik postavite približno centimeter stran od gorilnika.
6. Ko je prvi gorilnik prižgan, lahko preostale gorilnike prižgete po vrsti tako, da vrtite krmilni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca med in .

i Če se gorilnik ne prižge v petih sekundah, obrnite krmilni gumb na IZKLOP in poskusite najti rešitev v tabeli za odpravljanje težav.



Prižiganje gorilnika stranskega kuhalnika

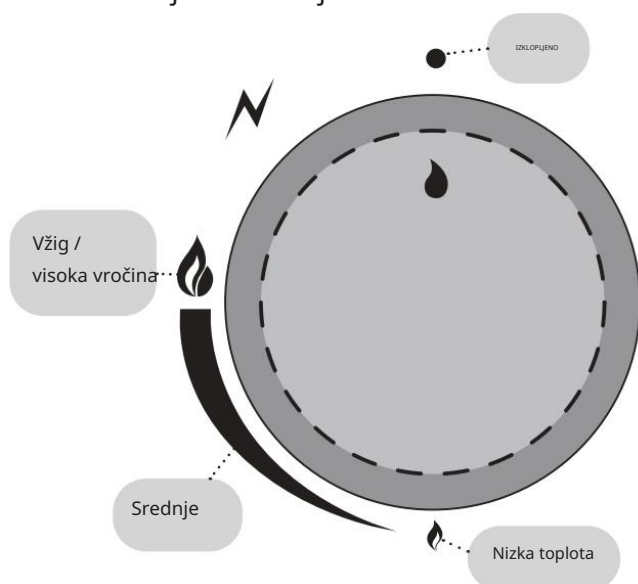
1. Odprite pokrov stranskega kuhalnika.
2. Pritisnite gumb za upravljanje gorilnika in ga obrnite na . Piezo element, vgrajen v krmilni gumb, prižge gorilnik.
3. Če ima žar piezo na baterije, pritisnite in držite piezo gumb, dokler se gorilnik ne prižge.
4. Nastavite plamen gorilnika na ustrezno moč, med in .

i Če se gorilnik ne prižge, obrnite krmilni gumb na IZKLOP in počakajte 5 minut, preden poskusite ponovno prižgati gorilnik. Če gorilnika ne morete prižgati s piezo vžigalnikom, ga lahko poskusite prižgati z dolgo vžigalico ali vžigalnikom.

Gašenje gorilnikov

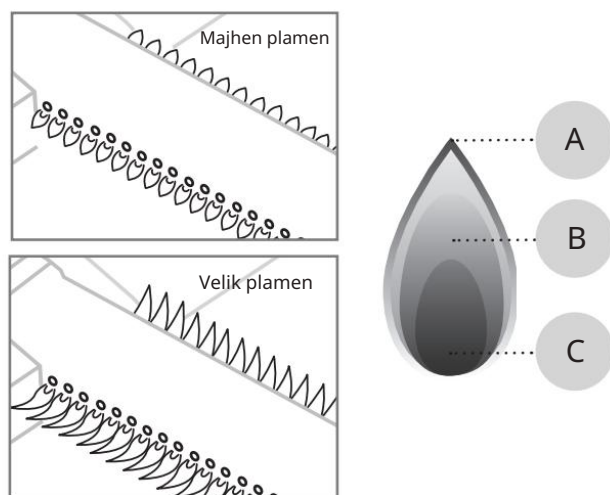
1. Zaprite dovod plina iz regulatorja nizkega tlaka, da zagotovite, da v žaru ali plinski cevi ne ostane noben plin.
2. Obrnite krmilni gumb v položaj IZKLOP.
3. Zaprite pokrov žara.
4. Odstranite regulator tlaka iz plinske jeklenke.

Položaji kontrolorjev



Preverjanje plamenov

Pred vklopom žara vedno preverite plamen. Gorilniki so bili tovarniško optimizirani, vendar majhne luknjice na njih privlačijo žuželke, ki se gnezdiijo in na gorilnikih pletejo mreže. Ko gorilniki pravilno gorijo, je le konica plamena občasno rumena (A), barva plamena pa se od zgoraj navzdol spreminja iz svetlo modre (B) v temno modro (C).



Če plamen ne gori pravilno, preverite in očistite gorilnik. Če je gorilnik poškodovan, ga je treba zamenjati, preden lahko žar še naprej uporabljate.

Premikanje plamena

V vetrovnem vremenu lahko veter premakne plamen z gorilnikov v odprtino za dovod zraka, v tem primeru pa bo plamen gorel pod nadzorno ploščo. To lahko poškoduje nadzorno ploščo, krmilne gumbе ali ventile. Plamen pri premikanju oddaja tudi nenavaden zvok, zato če slišite nenavadno brenčanje ali podobno, storite naslednje:

1. Zaprite dovod plina iz regulatorja nizkega tlaka.
2. Vse krmilne elemente izklopite.
3. Odprite pokrov žara.
4. Odstranite regulator tlaka iz plinske jeklenke.
5. Premaknite žar na bolj zaščiteno mesto.



Garancija ne krije škode, ki jo povzroči premikajoči se plamen.

Plamen se razplamti

Občasno vnetje plamena je normalna reakcija pri plinskem žaru. Prav tako doda okus hrani. Če se plamen pogosto vname, se notranja temperatura žara poveča in z žarjene hrane kaplja več maščobe. Posledično se poveča tveganje za vžig maščobe.

Zato je treba sežiganje preprečiti z vnaprejšnjimi ukrepi:

1. Pred peko mesa na žaru odstranite odvečno maščobo.
2. Meso pecite na žaru pri pravilni temperaturi.
3. Preverite, da ni odvečne maščobe ali koščkov hrano na pladnju za maščobo.
4. Prepričajte se, da so plošče razdelilnika toplote čiste od masti.
5. Pecite na žaru z zaprto napo čim pogosteje.



Ko pečete na žaru z zaprtim pokrovom, bo temperatura žara bolj enakomerna in porabil bo manj plina. Zaprt pokrov pomaga tudi ohranjati vlago v notranjosti žara, zaradi česar se hrana ne izsuši tako hitro.

Koristni nasveti

Splošna navodila za peko na žaru

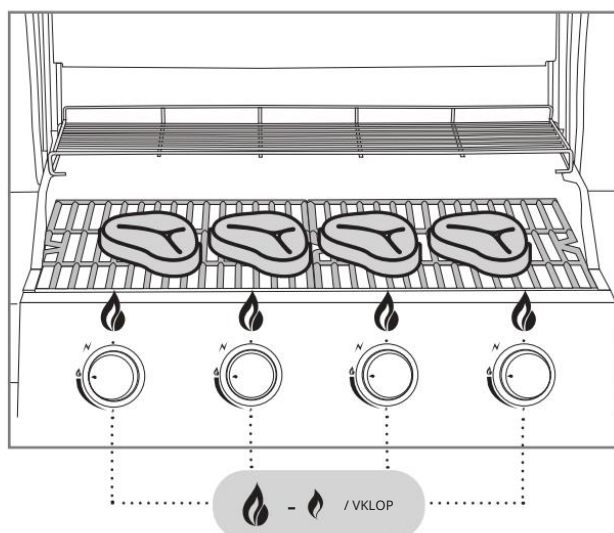
Pečenje na žaru je zelo enostavno in sproščujoče, če upoštevate nekaj pravil in uporabite ta splošna navodila za peko na žaru:

- Žar se mora pravilno segreti. Ko so rešetke dovolj vroče, se hrana nanje manj prime in dobi ustrezno površino za žar.
- Ne pecite na žaru z umazanimi pripomočki. Stare marinade in ostanki hrane se zlahka primejo rešetke in hrane. Žar in rešetke očistite po vsaki uporabi. Tako bodo pripravljene za naslednje pečenje na žaru.
- Zagotovite, da so na voljo vse potrebne potrebščine, začimbe, marinade in jedi so tesno zaprte, preden začnete peči na žaru.
- Pecite na žaru z zaprto pokrovko čim pogosteje. Ko pečete na žaru z zaprto pokrovko, se temperatura žara ne zniža po nepotrebem in peka na žaru je hitrejša.
- Meso obračajte čim manjkrat; enkrat je dovolj. Ko se jed počasi kuha na žaru/rešetki, dobi lepo zapečeno površino.
- Uporabite termometer! Če hrano pečete na žaru predolgo, se bo posušila in izgubila okus. Najboljše rezultate lahko dosežete, če si priskrbite tudi termometer za meso.
- Pred rezanjem/serviranjem pustite meso stati 10–20 minut. Medtem ko se meso stisne, se njegova temperatura enakomerneje izenači in sokovi med rezanjem ne iztekajo prekomerno.

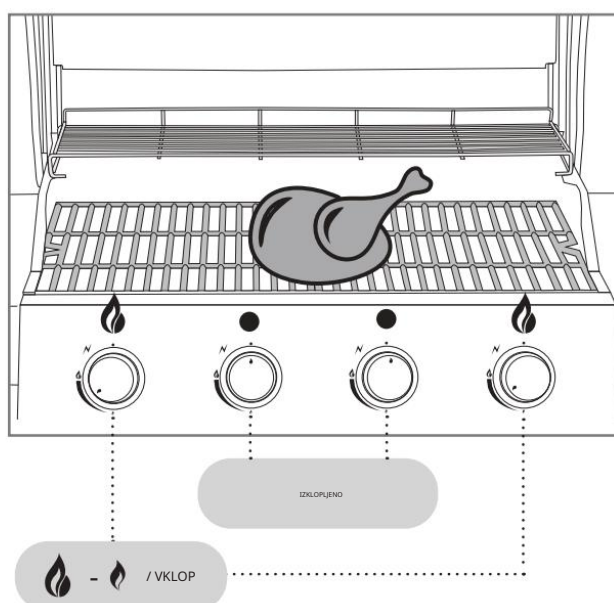
Neposredno in posredno pečenje na žaru

S plinskim žarom z več gorilniki lahko uporabljate neposredno in posredno peko na žaru. Na splošno se manjša in mehkejša živila pečejo na neposrednem ognju. Posredno peko na žaru običajno uporabljajo za večja živila, ki jih je treba peči dlje časa, kot so cele pečenke, piščanec in ribe. Posredno peko na žaru uporabljamo tudi za pripravo kosov mesa, ki so bili popečeni na neposrednem ognju. Spodaj si oglejte navodila za peko na neposrednem ali posrednem ognju.

Nastavitve za direktno peko na žaru



Nastavitve za posredno pečenje na žaru



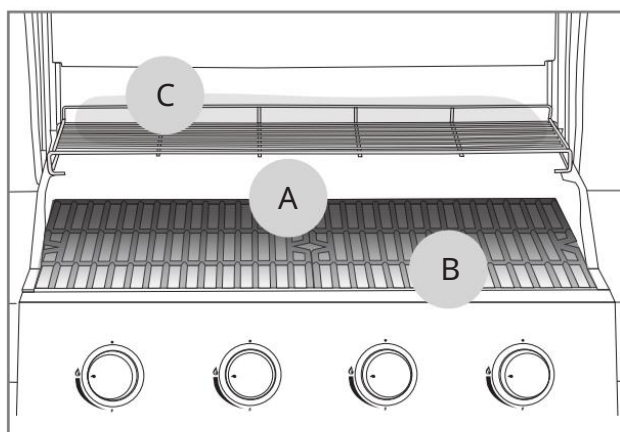
Stopnje toplote kuhalnih površin

Konvencionalni in običajni plinski gorilniki (cevní/ploščni gorilniki) povzročajo neenakomerne temperature na območju žara. To je treba obravnavati kot lastnost in ne kot napako. Splošno pravilo je, da je zadnji del območja žara (A) bolj vroč kot sprednji (B). Hladno območje spredaj povzroča Venturijeva cev, ki je priključena na gorilnik.

V tej cevi se plin in zrak zmešata v spojino, primerno za gorenje. Plamen ne gori znotraj Venturijeve cevi.

Mustang ponuja tudi modele plinskih žarov, kjer ima površina za žar bolj enakomerna temperaturna območja. Ti žari uporabljajo gorilnike v obliki črke U ali ločene gorilnike, kjer je venturijeva cev izjemno na sredini gorilnika. Zahvaljujoč tem rešitvam plamen gori tudi na sprednji strani gorilnika.

Grelna rešetka na zadnji strani žara (C) je hladnejša, zato jo lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane ali za počasno kuhanje na posredni vročini.



Marinade

Uporaba marinad je pri peki na žaru zelo pogosta. Njihov namen je začiniti pečeno hrano po okusu. Vendar pa marinade povzročijo tudi, da se hrana prime rešetk. Podobno se lahko oljne marinade razlijejo po gorilnikih in povzročijo vnetje plamena ali celo vnetje maščobe. S temi nekaj nasveti lahko zmanjšate težave, ki jih povzročajo marinade:

1. Preden začnete, poskusite obrisati odvečno marinado s hrane. dajanje na žar.
2. Če med peko na žaru dodajate marinado, vedno uporabite kuhinjski čopič. Marinade ne vlivajte neposredno iz steklenice na hrano.
3. Med peko na žaru se odločite za suhe obkladke.



Za začinjanje kuhane hrane ne uporabljajte ostankov marinade od priprave surovega mesa. V tem primeru se bodo bakterije iz surovega mesa prenesle na kuhano hrano.

Preprečevanje prijemanja hrane na žar

Prijemanje hrane na žar ali rešetko je pogost pojav pri vseh kuharjih žara. Tukaj je nekaj nasvetov, kako se izogniti prekomernemu prijemanju:

1. Ne pozabite predhodno segreti žara, da bo dovolj vroč.
2. Preden hrano položite na žar, očistite rešetke.
3. Preden položite hrano na žar, jo namažite z oljem.
4. Hrane na žaru ne obračajte prehitro; pustite, da se površina dobro zapeče.

Vodnik po temperaturi pečenja na žaru

Spodaj je seznam okvirnih časov in temperatur pečenja na žaru za najpogostejše sestavine. Na potreben čas lahko vplivajo dejavniki, kot so veter, dež, zunanja temperatura in čistoča žara.



Govedina

Sestavina	Debelina / teža	Metoda pečenja na žaru	Čas pečenja na žaru
Biftek / goveji zrezek	približno 2 cm	Neposredna visoka vročina	2,5 – 3,5 min na stran
Biftek / goveji zrezek	približno 5 cm	Neposredna visoka vročina Posredna srednja toplota	2,5 minute na stran 8 – 10 minut
Cela fileja	približno 1,5 kg	Neposredna visoka vročina Posredna srednja toplota	3 minute na stran 20 – 30 minut
Pečena	približno 1,5 kg	Neposredna srednja toplota Posredna srednja toplota	3 – 4 minute na stran 30 – 40 minut
Hamburgerjeva polpeta	približno 2 cm	Neposredna visoka vročina	2 – 3 minute na stran
Notranja temperatura			
Redko – skoraj redko		47–51 °C	
Srednje		52–58 °C	
Skoraj končano – dobro opravljeno		59–66 °C	



Svinjina

Sestavina	Debelina/teža	Metoda pečenja na žaru	Čas pečenja na žaru
File zrezek, kotlet	približno 2 cm	Neposredna visoka vročina	2 – 2,5 min na stran
Svinjska omaka	približno 600 g	Neposredna visoka vročina Posredna srednja toplota	3 minute na stran 20 – 30 minut
Rebra	približno 1,5 kg	Posredna srednja toplota Neposredna visoka vročina	60 – 90 minut 4 minute na stran
Ledja	približno 3 cm	Neposredna srednja toplota Posredna srednja toplota	2,5 – 3 minute na stran 15 – 20 minut
Surova klobasa	približno 400 g	Neposredna nizka toplota	2 – 3 minute na stran
Notranja temperatura			
Dobro pečen file		65–70 °C	
Dobro pečeno, ostale sestavine		65–70 °C	

SL



Piščanec in puran

Sestavina	Debelina/teža	Metoda pečenja na žaru	Čas pečenja na žaru
Prsni file	približno 200 g	Neposredna srednja toplota	5 – 6 minut na stran
Noga	približno 120 g	Neposredna srednja toplota	5 – 6 minut na stran
Krilca	približno 500 g	Neposredna srednja toplota Posredna srednja toplota	6 – 10 minut 30 – 40 minut
Cel piščanec	približno 900 g	Posredna srednja toplota	60 – 75 minut
Notranja temperatura			
Dobro opravljeno		75 °C	



Ribe

Sestavina	Debelina/teža	Metoda pečenja na žaru	Čas pečenja na žaru
Tanek file	približno 200 g	Neposredna srednja toplota	2 – 3 minute na stran
Debel file	približno 120 g	Neposredna srednja toplota	5 – 6 minut na stran
Cela riba	približno 500 g	Posredna srednja toplota	20 – 30 minut
Notranja temperatura			
Rosé		45–50 °C	
Dobro opravljeno		55–60 °C	



Zelenjava

Sestavina	Debelina/teža	Metoda pečenja na žaru	Čas pečenja na žaru
Kuhana koruza		Neposredna srednja toplota	6 minut
Paradižnik		Neposredna srednja toplota	6 minut na stran
Beluši		Neposredna srednja toplota	3 – 5 minut
Narezan krompir		Neposredna srednja toplota Posredna srednja toplota	5 – 8 minut 10 – 15 minut
Nekuhan krompir		Posredna srednja toplota	45 – 60 minut

Čiščenje in shranjevanje žara

Življenjsko dobo žara lahko znatno podaljšate, če ga redno čistite in vzdržujete.

Če se žar ne segreje dovolj ali se hrana prekomerno prime na rešetke, žar ni bil očiščen ali vzdrževan po navodilih. Po vsaki uporabi izvedite naslednje vzdrževalne ukrepe.

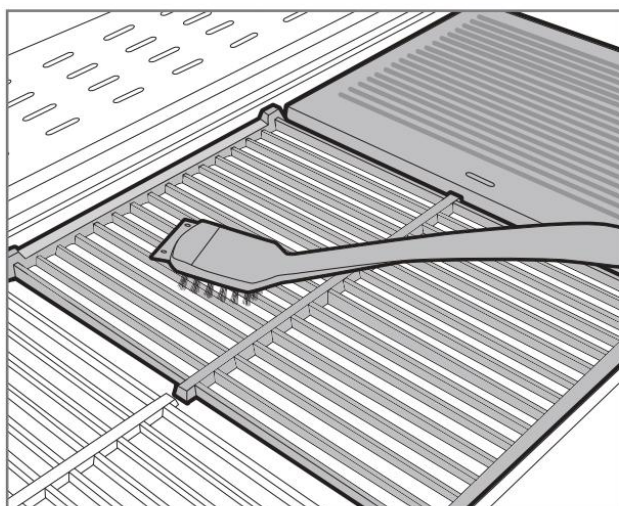
Rešetke za žar

Če se hrana ali marinada prilepi na žar ali rešetko, storite naslednje:

1. Preverite, ali je žar izklopljen.
2. Odstranite ostanke hrane in maščobe s površin, na primer s papirnatimi brisačami.
3. Prižgite žar po navodilih in nastavite gorilnike do .
4. Zaprite pokrov in pustite, da se žar segreva 5–10 minut.
5. Izklopite žar in odprite pokrov.
6. Pustite, da se žar ohladi približno 10 minut.
7. Zažgano hrano in umazanijo očistite s čistilno krtačo, namenjeno za žare (A).
8. Očiščene rešetke za žar namažite z jedilnim oljem, npr. s papirnatimi brisačami ali čopičem za kuhanje.



Za čiščenje žara ne uporabljajte jeklene krtače, namenjene varjenju, saj lahko poškoduje površine žara. Garancija ne krije škode, ki jo povzroči takšna jeklena krtača.



Pladenj in skodelica za maščobo

Nečist pladenj za maščobo je najpogostejši vzrok za požare maščobe. Če na pladnju ali skodelici za maščobo opazite koščke hrane ali marinade, morate pladenj/skodelico takoj očistiti v skladu s spodnjimi navodili. Na pladnju za maščobo ne sme biti luž maščobe.

1. Preverite, ali je žar izklopljen.
2. Vzemite pladenj/skodelico za maščobo iz žara.
3. Ostanke hrane in maščobe postrgajte s pomočjo strgalo na krtači za čiščenje žara ali plastično lopatico.
4. Pladenj/skodelico za maščobo operite z blagim detergentom za pomivanje posode, tekočina.
5. Posušite pladenj/skodelico za maščobo in jo postavite nazaj v žar.

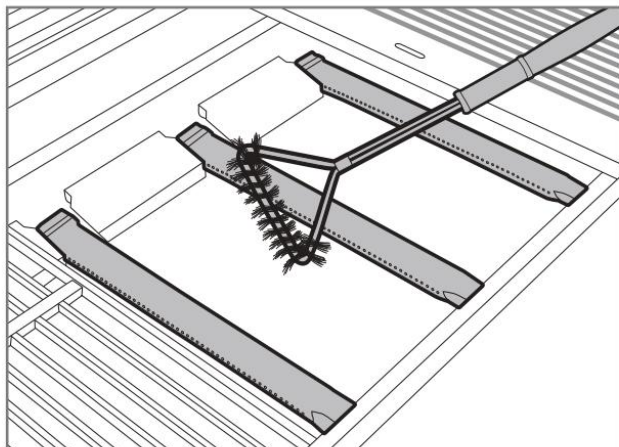


Čiščenje si lahko olajšate tako, da na vrh posode za maščobo položite folijo, v katero boste pobrali odvečno hrano in maščobo. Pri čiščenju posode morate odstraniti le umazano folijo.

Gorilniki

Gorilniki žara so najpomembnejši del za delovanje in ogrevanje žara. Zato morate redno preverjati njihovo čistočo in stanje. Gorilnike morate odstraniti in preveriti vsaj dvakrat letno, še posebej, če je bil žar dlje časa shranjen. Majhne luknjice na gorilnikih privlačijo žuželke in pajke, ki se naselijo v gorilnikih. Takšne ovire povzročijo neenakomerno in nečisto gorenje plamena. Ovire lahko povzročijo, da se plamen razplamti zunaj plinske cevi, kar lahko močno poškoduje žar. Gorilnike očistite po spodnjih navodilih:

1. Preverite, ali je žar izklopljen.
2. Odstranite rešetke žara in plošče za porazdelitev toplote.
3. Gorilnik odstranite iz kurišča tako, da odvijete pritrdilni vijak. Vijak se običajno nahaja na zadnji strani gorilnikov.
4. Pri nekaterih modelih žarov je treba odstraniti gorilnike zahteva, da odstranite tudi zadnje plošče žara.
5. Nekatere modele je mogoče očistiti tudi, ko gorilniki so na mestu. Najpomembnejše je, da lahko dostopate do vseh majhnih odprtín za plin.
6. Za čiščenje površin gorilnikov uporabite medeninasto čistilno krtačo, namenjeno žarom.
7. Prepričajte se, da so odprtine gorilnika odprte in čiste. Za to lahko uporabite tanko žico.
8. Če je gorilnik poškodovan ali močno korodiran, takoj zamenjajte.
9. Hkrati preverite, ali je šoba ventila čista in nepoškodovana.
10. Očiščene gorilnike namestite nazaj v žar.



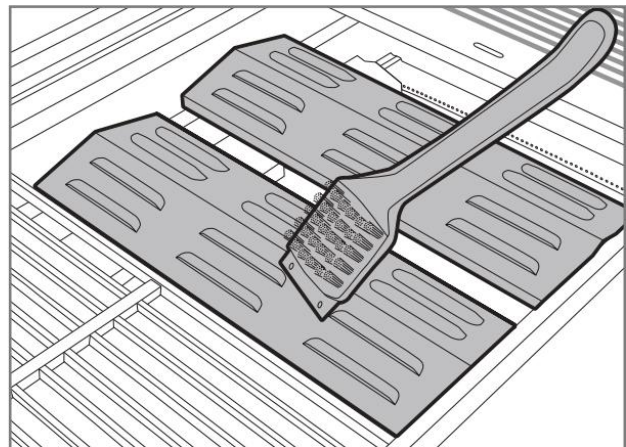
Krotilci plamenov

Krmilniki plamena enakomerno porazdelijo toploto po površini žara. Površina krmilnikov plamena zbira tudi ostanke hrane in marinado. Umazani krmilniki plamena zmanjšujejo učinkovitost žara. Krmilnike plamena očistite po spodnjih navodilih:

1. Preverite, ali je žar izklopljen.
2. Odstranite dušilce plamena z žara.
3. S strgalom čistilne krtače ali plastično lopatico postrgajte hrano s površine ukrotilnika.
4. Na koncu umazanijo očistite s krtačko za čiščenje medenine krtača, namenjena za žare.
5. Po želji lahko dušilce plamena operete tudi v pomivalnem koritu z blago tekočino za pomivanje posode.
6. Posušite dušilce plamena in jih namestite nazaj v žar.



Krmilnikov plamena ne pomivajte v pomivalnem stroju.



Druge komponente žara

Poleg zgoraj omenjenih komponent ima žar tudi veliko drugih jeklenih delov, ki jih je treba redno čistiti. Za čiščenje teh komponent lahko sledite spodnjim splošnim navodilom:

1. Jeklene dele žara očistite z Mustangom tekočina za čiščenje žara, tekočina za čiščenje nerjavečega jekla Mustang ali blago tekočino za pomivanje posode in krpo.
2. Ne pozabite očiščenih delov skrbno posušiti.
3. Za čiščenje nadzornih plošč in površin z opozorilnimi nalepkami ne uporabljajte detergentov, saj lahko odstranijo besedilo ali druge nalepke.
4. Vse zunanje površine žara očistite vsaj trikrat letno, da se madeži ne bodo prijeli na površine.
5. Vedno preizkusite primernost novega detergenta na neopaznem mestu.



Klorid in sol lahko povzročita rjavenje žara. Če žar uporabljate v neposredni bližini morske vode ali bazena, ga je treba čistiti tedensko.

Čiščenje lesenih delov

Če žar vsebuje lesene dele, jih je treba čistiti in vzdrževati na naslednji način:

1. Redno čistite vse lesene dele tako, da jih obrišete z vlažno krpo in blago mešanico mila in vode.
2. Očiščene površine skrbno posušite.
3. Lesene dele obdelajte s splošno dostopnim brezbarvno lesno olje, namenjeno za zunanje pohištvo, vsaj dvakrat letno. To bo preprečilo izsušitev in razpokanje lesenih delov.
4. Pred dejansko obdelavo preizkusite olje za les in morebitna druga sredstva za nego na majhnem, neopaznem mestu, da se prepričate o njihovi primernosti. Pri obdelavi lesenih delov vedno upoštevajte navodila proizvajalca.

Shranjevanje

Če žara ne boste uporabljali dlje časa ali če ga želite shraniti za zimo, preberite ta navodila. Pravilno shranjevanje podaljša življenjsko dobo žara in ga ohrani delujočega še vrsto let. Pri shranjevanju žara upoštevajte spodnja navodila:

1. Žar temeljito očistite v skladu z navodili v priročniku.
2. Vključite žar in ga pustite, da se segreva 15 minut, da se vsi jekleni deli posušijo.
3. Pustite, da se žar ohladi.
4. Prepričajte se, da so vse rešetke žara naoljene.
5. Če žar shranjujete na prostem, z žara odstranite gorilnike, rešetke, grelno rešetko in plošče za porazdelitev toplote. Te dele je treba shraniti na suhem in toplem mestu. Priporočljivo je tudi, da te dele zavijete v časopisni papir ali podobno, da se površine ne opraskajo.
6. Odstranite regulator nizkega tlaka iz plinske jeklenke.
7. Plinsko jeklenko vedno shranjujte na prostem in se prepričajte, da ni izpostavljena vročini ali sončni svetlobi.
8. Če žar shranjujete na prostem, je priporočljivo, da kupite kakovostno prevleko, ki ga prekrije do konca. Zagotovite kroženje zraka tudi pod prevleko.



Žara ne shranjujte na mestu, kjer bi lahko sneg padal s strehe. Garancija ne krije škode, ki jo povzročita sneg in led.

Odpravljanje težav

Napake se lahko pojavijo pri vseh žarih. Te napake je običajno enostavno odpraviti. Če v spodnji tabeli ne najdete rešitve za svojo težavo, se obrnite na prodajalca.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Plin ne teče.	Regulator nizkega tlaka je izklopljen.	Zaženite pretok plina prek regulatorja nizkega tlaka.
	Regulator nizkega tlaka ni pravilno pritrjen na plinsko jeklenko.	Odstranite regulator nizkega tlaka in ga previdno ponovno namestite.
	Plinska cev ali regulator tlaka je pokvarjen.	Zamenjajte plinsko cev ali regulator tlaka in opravite preizkus tesnosti.
Gorilnik se ne prižge s piezo gorilnikom na baterije.	Baterija je prazna ali pa ni bila nameščena.	Zamenjajte baterijo.
	Kabli vžigalnika so ohlapni ali nepravilno nameščeni.	Preverite povezave in ponovno namestite kable.
	Vžigalnik je pokvarjen.	Zamenjajte vžigalnik.
Gorilnik se ne prižge z vžigalico ali vžigalnikom.	Odprtine gorilnika so blokirane.	Očistite gorilnike v skladu z navodili.
	Gorilniki niso pravilno pritrjeni na ventile.	Preverite namestitev in stanje gorilnikov.
Žar se ne segreva pravilno.	Dovod zraka v gorilnike je blokirani.	Preverite in očistite gorilnike.
	Premalo plina.	Zamenjajte valj.
	Pretok plina je oviran.	Preverite, ali je plinska cev nepoškodovana in ni zvita.
Plamen je neenakomeren, popolnoma rumen ali kadi.	Gorilniki ne prejemajo dovolj zraka.	Očistite gorilnike v skladu z navodili.
	Na površini gorilnika je prilepljena hrana, sol ali marinada.	Očistite gorilnike v skladu z navodili.
Plamen se pogosto vname ali pa je temperatura previsoka.	Preveč maščobe in marinade na hrani.	Obrišite odvečno maščobo.
	Plošče za porazdelitev toplote ali posoda za maščobo so preveč umazane.	Očistite ploščo za porazdelitev toplote ali pladenj za maščobo odvečne hrane ali maščobe.
Plamen ne ostane prižgan.	Veter je premočan.	Žar premaknite stran od vetra.
	Nizka poraba plina.	Zamenjajte valj.
Plameni so vidni zunaj gorilnikov.	Ovira v gorilnikih.	Preverite in očistite gorilnike.
	Močan veter.	Žar premaknite stran od vetra.
Regulator tlaka brni ali šumi.	Vroča zunanja temperatura.	Ni potrebno nobeno dejanje. Prehodna situacija.
	Polna plinska jeklenka.	

Garancija

Ta plinski žar Mustang ima 10-letno garancijo na proizvodnjo in material. Za najnovejše garancijske pogoje preverite našo spletno stran.

mustang-grill.com

Za uveljavljanje garancije boste potrebovali račun, na katerem sta navedena kraj in datum nakupa.



FI

Uporaba in uporaba Asennus

Tervetuloa mukaan

Mustangin žar

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.

Azijskapalvelu

Tammer Brands Oj,
fuh. 03 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finska

TAMMER
BRANDS | EST 1954

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	
Tietoa nestekaasusta	
Kaasuletkun asentaminen	
Matalapainesäätimen asentaminen	41
Nestekaasun vuototarkastus	
Grillin käyttäminen	
Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa	
Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa	
Polttimien sytyttäminen piezo-sytyttimellä	
Polttimien sytyttäminen tulitikutilla tai pitkällä sytyttimellä	43
Sivukeittimen polttimen sytyttäminen	43
Polttimien sammuttaminen	44
Säätimien asennot	
Liekkien tarkistaminen	
Liekin vetäytyminen	
Liekin leimahtelu	

Yleisiä grillausohjeita

Suora ja epäsuora grillaaminen ...

Suoran grillaamisen asetukset ... .

Epäsuoran grillaamisen asetukset ...

Paistopinta-alan lämpöalueet

Marinadit ...

Ruoan tarttumisen välttäminen ...

Grillausopas lämpötiloihin

[illegible]

Grillausritilät ja -parilat  ... 

[illegible]

Polttimet

Lämmönjakolevyt

[illegible]

Puuosien puhdistus

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.

Izbor znamk:



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 / käsisammutin 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 Vhodno alustalle za vhodno opremo.

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 pullosta.
- 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 OFF asentoon. Tämän jälkeen avaa grillin kansi ja tee vuototesti ja korjaa liitokset. Jos et löydä viikaa, ole yhteydessä huolto- tai myyjäliikkeeseen.
- Älä koskaan tarkista kaasuvuotoa avotulella.
- Älä irrota kaasuletkua tai matalapainesäädintä, kun grilli on käytössä.

Nerazumljivo besedilo



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 myöhempää 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.
- Alkoholi, reseptilääkkeet ja kaikenlaiset päihteet voivat vaikuttaa käyttäjän kykyyn käyttää grilliä turvallisesti ja asianmukaisesti.

FI

Kaasun liittäminen grilliin

FI

Teme iz naslednjega seznama

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.



Največja širina vretena je 1,2 m in največja širina 10 mm (Huom. Ruotsissa max 8 mm).



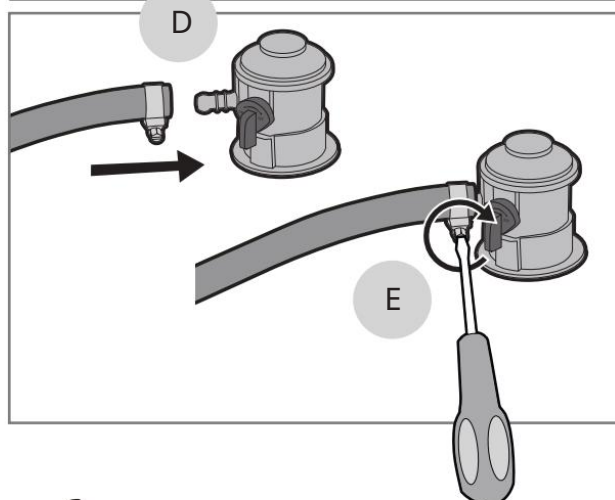
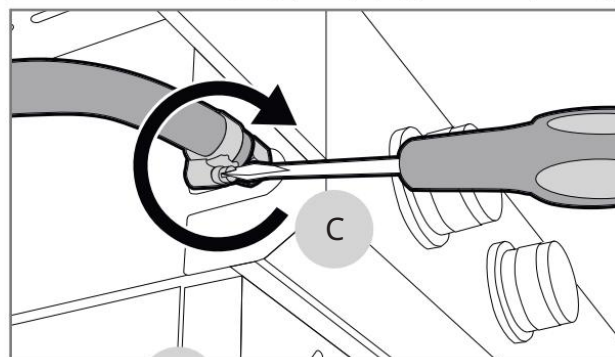
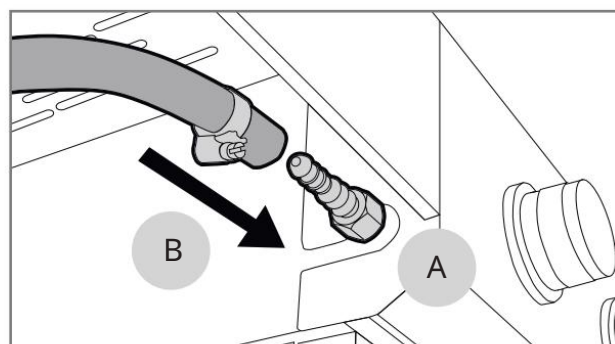
Paineensäädin tulee olla Valmistettu standard-din EN16129 mukaisesti. Paineensäätimessä käyttöpaine on merkitty nominaalipaineen mukaisesti 29 mbar.



Kaasuletku tulee olla Valmistettu standardin EN16436 mukaisesti.

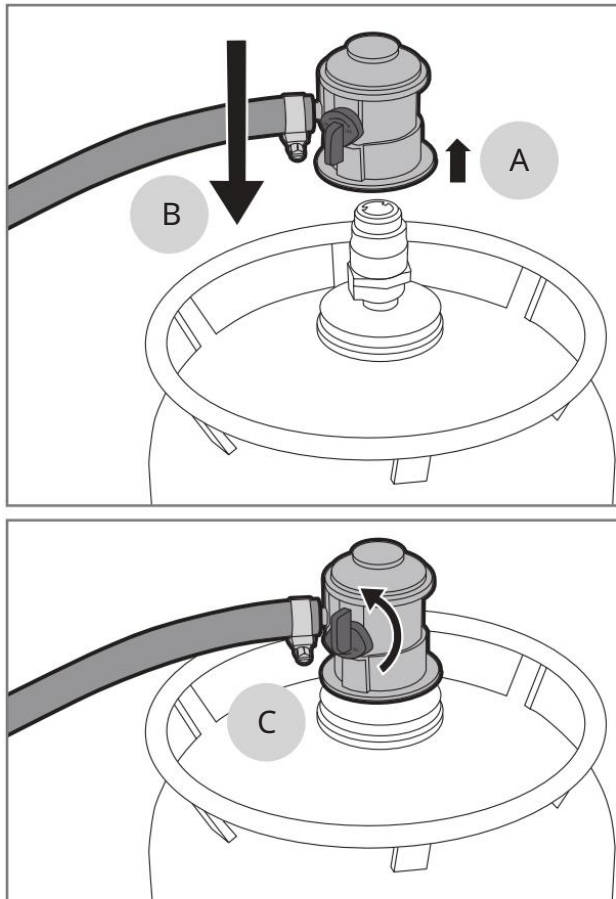
Kaasuletkun asentaminen

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 matalapainesäätimän zasovni zamik (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).



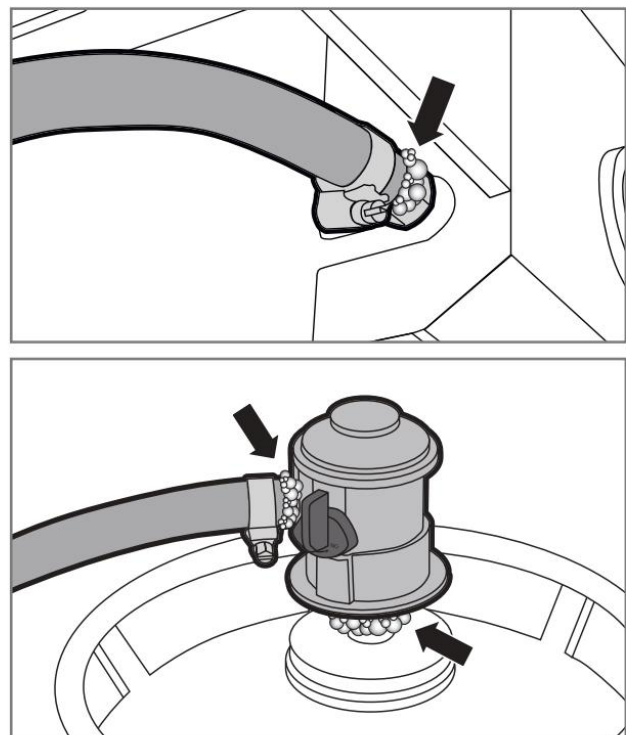
Naslednjih nekaj časa

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. Dostopna je brezplačna.
3. Kastele kaikki venttiilit, letkuliitokset, säätimen kiinnitykset, kaasupullon liitännät ja hitsausaummat 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.



Uporaba žara

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-avtorske pravice.
2. Aseta polttimet -teholle ja käytä niitä 5 mi-nuuttia kansi auki.
3. Sulje kansi ja käytä polttimia vielä 10 minuuttia -teholle.
4. Käännä polttimet OFF asentoon ja sulje kaasun-tulo.
5. Anna grillin jäähtyä 15 minut.
6. Puhdista grillin parilat ja ritalät grillinpuhdistus-harjalla.
7. Öljyä grillin parilat ja ritalät ruokaöljyllä.

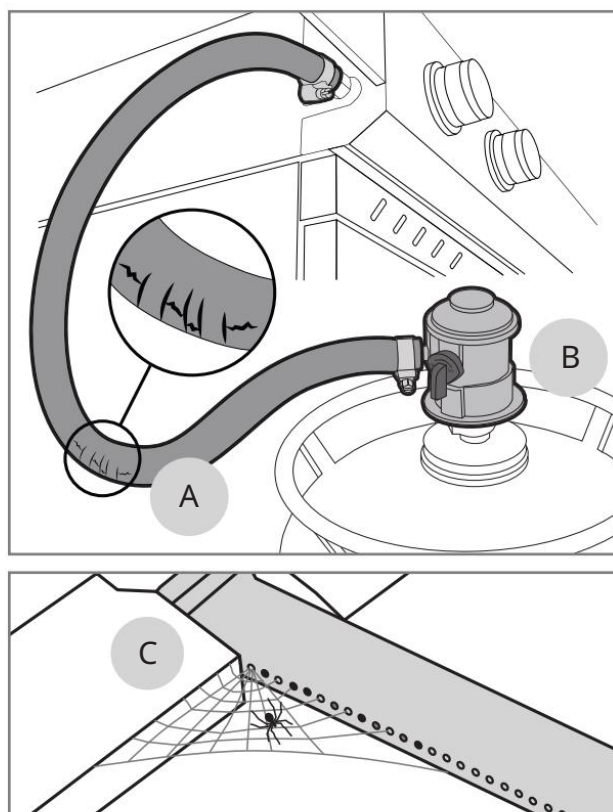
i Varastorasvojen polttamisen aikana grillistä saattaa tulle epämiellyttävää savua. Tämä on normaalia ja savu häviää, kun varastorasvat ovat palaneet.

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.

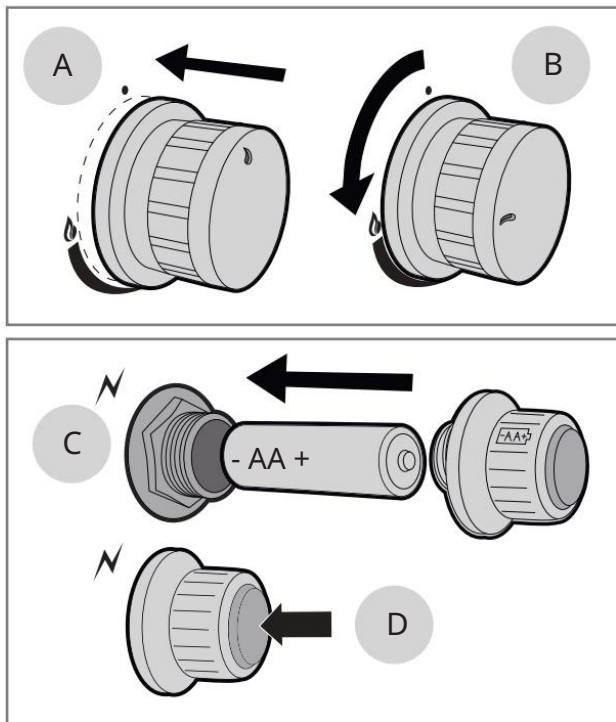


Polttimien sytyttäminen piezo-sytyttimellä

Polttimien pääsääntöinen sytyttäminen tapahtuu joko säätönuppiin integroidulla piezola tai paristotoimsella piezola. Jokaiselle polttimelle on oma säätönuppi. Sytytys tapahtuu säätönupista, jossa on salaman kuva. Polttimen sytyttäminen tapahtuu seuraavalla tavalla:

1. Pecite na žaru.
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 nerazumljivo.
6. Kun ensimmäinen poltin on syttynyt, voidaan lo-put polttimet sytyttää järjestyksessä kääntämällä säätönuppia vastapäivään -teholle.
7. Säädä polttimien liekki sopivalle teholle ja nerazumljivo.

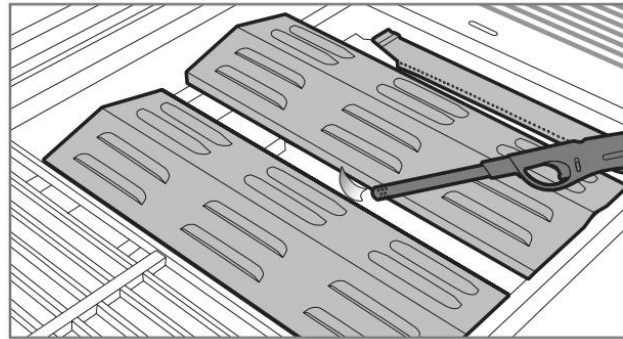
i Jos poltin ei syty, käännä säädin OFF asentoon ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttämistä uudelleen. Jos et saa poltinta syttymään piezo-sytyttimellä, voit yrittää polttimen sytyttämistä pitkällä tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä.



Polttimien sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä

1. Pecite na žaru.
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

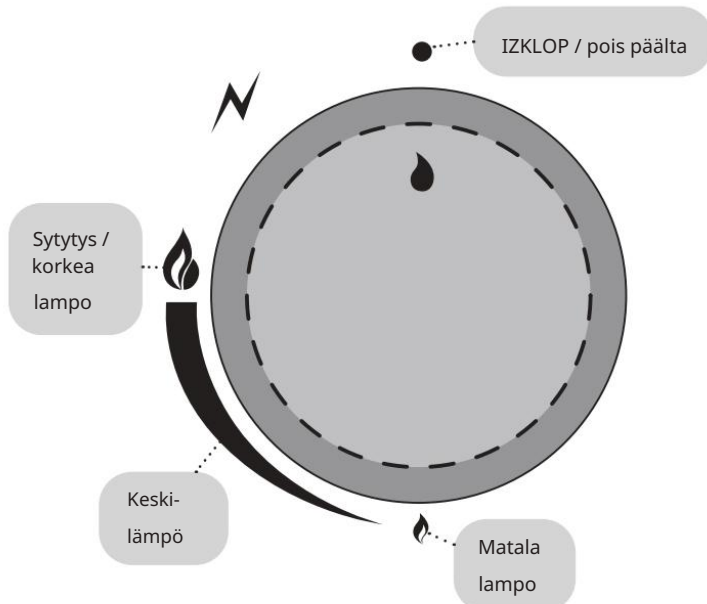
1. Prisotnost strani je mogoča.
2. Paina polttimen säätönuppia ja käännä se -teholle. Säätönuppiin integroitu piezo sytyttää polttimen.
3. Jos grillissä on paristokäyttöinen piezo, niin paina piezo -nappi pohjaan, kunnes grillin poltin syttyy.
4. Säädä polttimen liekki sopivalle teholle ja alueen väliin.

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 sojtie

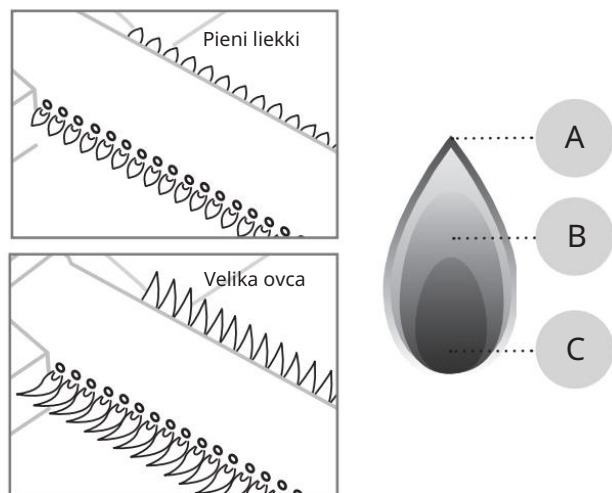
1. Sammuta kaasuntulo matalapainesäätimestä, näin varmistat, ettei kaasua jää grilliin tai kaasu-letkuun.
2. Käännä säätönupit OFF asentoon.
3. Pecite na žaru.
4. Irrota paineensäädin kaasupullost.

Säätimien asennot



Liekkien tankistaminen

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 vaaleansini-sestä (B) tummansiniseen (C).



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

Zdravstveni nasveti Liekin

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. Pecite na žaru.
4. Irrota paineensäädin kaasupullost.
5. Siirrä grilli suojaisampaan kohtaan.

i Liekin vetäytymisestä aiheutuneet vahingot grillissä eivät kuulu takuun piiriin.

Liekin leimahtelu

Liekin vähäinen leimahtelu on normaali ilmiö kaasu-grillissä 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 leimahtelua pyritään ehkäisemään ennakkoon tehtävillä toimenpiteillä:

1. Poista ylimääräinen rasva lihasta ennen grillaa-megla.
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 mahdoll-
seznam.

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.

Nevarnost bolezn

Yleisiä žara

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

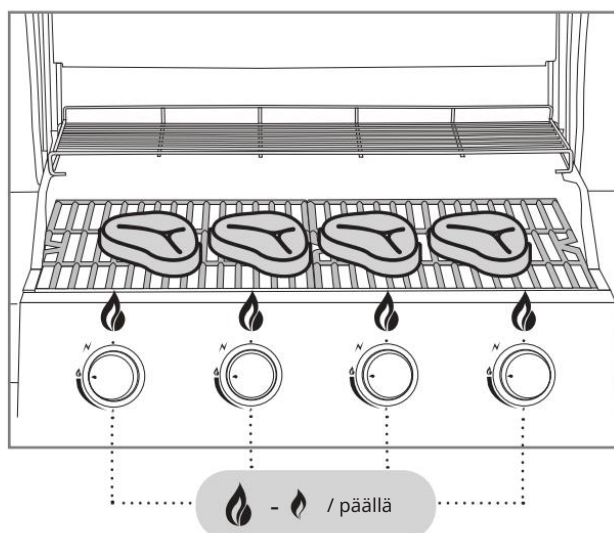
- Grillin täytyy kuumeta kunnolla. Kun žar parilat ja ritilät ovat kunnolla kuumenneet, ruuan tarttuminen vähentyy ja ruokiin syntyy kunnolli-nen paistopinta.
- Älä grillaa likaisilla välineillä. Vanhat marinadit ja ruuan jämät tarttuvat helposti ritilään ja gril-lattavaan ruokaan. Puhdista grillin ritilät 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

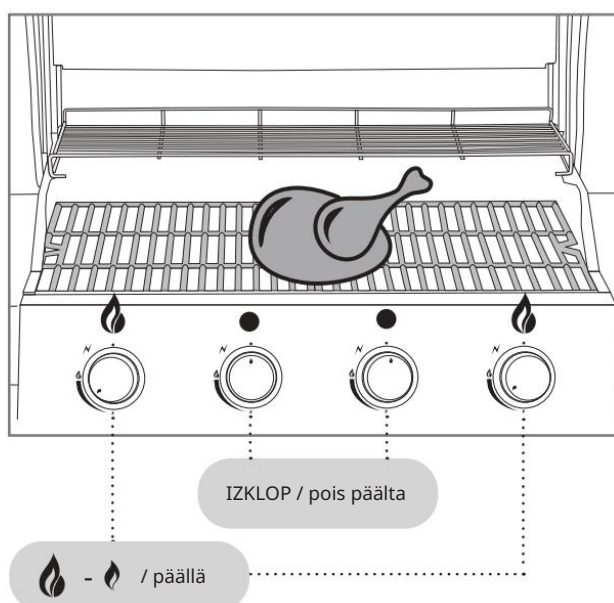
FI

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 grillaata suoralla ja epäsuoralla lämmöllä.

Suoran grillaamisen asetukset



Epäsuoran grillaamisen asetukset

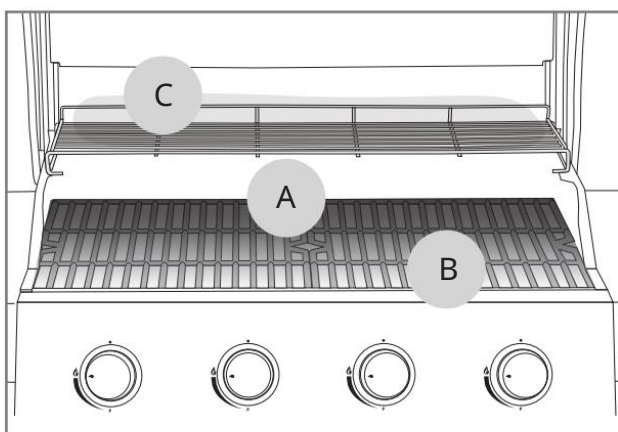


Paistopinta-alan lämpöalueet

Perinteiset, yleisimmät kaasupolttimet (putki- / laat-polttimet) aiheuttavat epätasaisen paistopinta-alan lämpötilan. Tämä kannattaa ottaa huomioon ennemmin 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 poikkeavasti polttimen keskelle. Näillä ratkaisuilla 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 niiden tehtävä on maustaa grilliruoka halutun makuisiksi.

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 marinadia valmiiden ruokien marinoimiseen.

Koska tällöin raakan 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, anna niiden paistopinnan valmistua kunnolla.

žar ...

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
Nejasno / Nejasno	št. 2 cm	Suora skodrana svetilka	2,5 – 3,5 min / puoli
Nejasno / Nejasno	št. 5 cm	Suora skodrana svetilka Nevarnost poškodb pri delu	2,5 min / pol 8 – 10 minut
Kokonainen sisäfilee	1,5 kg	Suora skodrana svetilka Nevarnost poškodb pri delu	3 min / polno 20 – 30 minut
Paisti	1,5 kg	Vaša ključna beseda Nevarnost poškodb pri delu	3 – 4 min / puoli 30 – 40 minut
Hampurilaispihvi	št. 2 cm	Suora skodrana svetilka	2 – 3 min / puoli
Sisälämpötila			
Raaka – majhna raaka		47–51 °C	
Srednje		52–58 °C	
Sladka smetana - smetana		59–66 °C	



Porsas

Ainesosa	Paksuus / bol	Grillausmenetelmä	Grillausaika
Fileepihvi, kyljys	št. 2 cm	Suora skodrana svetilka	2 – 2,5 min / puoli
Sisäfilee	št. 600 g	Suora skodrana svetilka Nevarnost poškodb pri delu	3 min / polno 20 – 30 minut
Žarliki / rebrca	1,5 kg	Nevarnost poškodb pri delu Suora skodrana svetilka	60 – 90 minut 4 min / polno
Kasslerpihvi	št. 3 cm	Vaša ključna beseda Nevarnost poškodb pri delu	2,5 – 3 min / puoli 15 – 20 minut
Raaka-makkara	št. 400 g	Suora matala lämpö	2 – 3 min / puoli
Sisälämpötila			
Kipsä filee		65–70 °C	
Kipsä muut ainesosat		65–70 °C	



Kana in kalkkuna

FI

Ainesosa	Paksuus / bol	Grillausmenetelmä	Grillausaika
Rintafilee	št. 200 g	Vaša ključna beseda	5 – 6 min / puoli
Koipireisi	št. 120 g	Vaša ključna beseda	5 – 6 min / puoli
Krilca	št. 500 g	Vaša ključna beseda Nevarnost poškodb pri delu	6 – 10 minut 30 – 40 minut
Kokonainen žar	št. 900 g	Nevarnost poškodb pri delu	60 – 75 minut
Sisälämpötila			
Kypsä		75 °C	



Kala

Ainesosa	Paksuus / bol	Grillausmenetelmä	Grillausaika
Ohut filee	št. 200 g	Vaša ključna beseda	2 – 3 min / puoli
Paksu filee	št. 120 g	Vaša ključna beseda	5 – 6 min / puoli
Kokonainen kala	št. 500 g	Nevarnost poškodb pri delu	20 – 30 minut
Sisälämpötila			
Rosee		45–50 °C	
Täysin kypsä		55–60 °C	



Vihannekset

Ainesosa	Paksuus / bol	Grillausmenetelmä	Grillausaika
Kipsä maissi		Vaša ključna beseda	6 minut
Tomaatti		Vaša ključna beseda	6 min / polno
Parsa		Vaša ključna beseda	3 – 5 minut
Perunaviipaleet		Vaša ključna beseda Nevarnost poškodb pri delu	5 – 8 minut 10 – 15 minut
Raaka peruna		Nevarnost poškodb pri delu	45 – 60 minut

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.

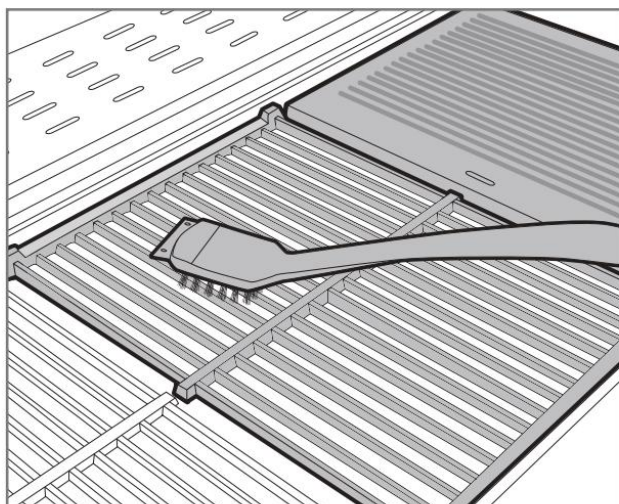
Na žaru in v pari

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 kuumentua 5–10 minut.
5. Sammuta grilli ja avaa kansi.
6. Anna grillin jäähtyä noin 10 minut.
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 kaavinosaa tai muovilastaa.
4. Pese rasvapelti / -kuppi miedolla astianpesuainella.
5. Kuivaa ja aseta puhdistettu rasvapelti / -kuppi takaisin grilliin.



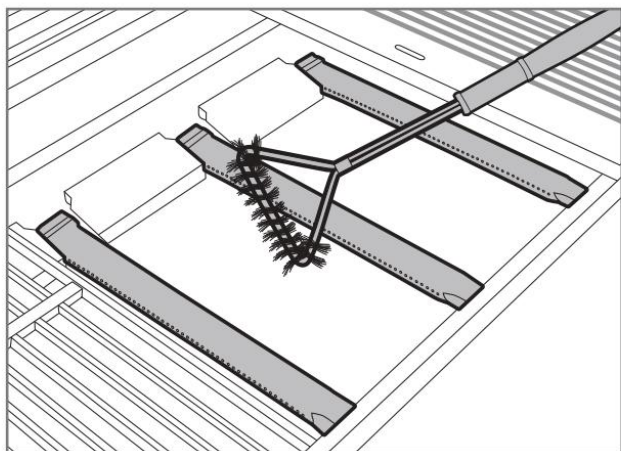
Voit helpottaa puhdistusta käyttämällä rasvapellin päällä foliota, joka kerää ylimääräisen ruuan ja rasvan. Puhdistessa poistat vain likaisen folion.

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.



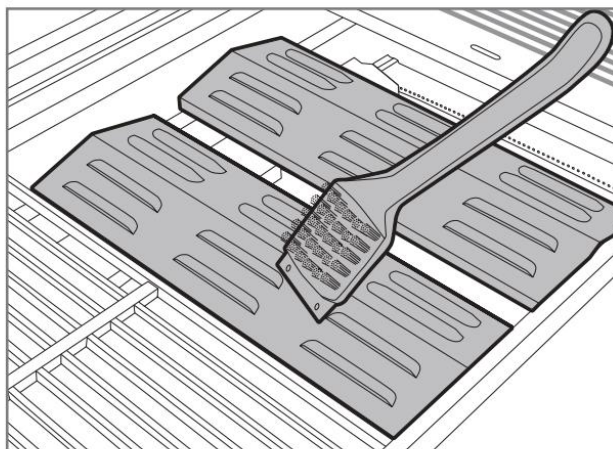
Lämmönjakolevyt

Lämmönjakolevyt levittävät lämmön tasaisesti grillausalalle. 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.



Več pečenja na žaru

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 puhdistusnesteel-lä 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 tekstit tai muut turvamerkinnät.
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 saippua-vesiseoksella.
2. Kuivaa puhdistetut pinnat huolellisesti.
3. Käsittele puuosat yleisesti kaupoissa myytävällä, ulkokalusteille tarkoitettulla, värittömällä puuöl-jyllä vähintään kaksi kertaa vuodessa. Käsitteillä 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 ja anna lämmitä noin 15 minuuttia, jolloin kaikki teräsosat ovat kuivuneet.
3. Anna peče na žaru.
4. Varmista, että kaikki grillausritilät / -parilat ovat oljytyt.
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 paristo
	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
Žar brez limone	Polttimien ilmanotto na estynyt	Tarkista ja puhdista polttimet
	Kaasua je na drugi strani zemlje	Nerazumljivo besedilo
	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 lämmönjakolevy tai rasvapelti ylimääräisestä ruuasta tai rasvasta
Liekki ei pysy päällä	Liian kova tuuli	Siirrä grilli tuulelta suojaan
	Kaasu je na varnem	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- ja materiaalitakuu. Tarkista ajantasaiset takuuehdot verk-kosivuiltamme

mustang-grill.com

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

FI



SV Monterings- och bruksanvisning

Dobrodošli z do Mustangov žar

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 še ena varovalka, ki je last finske družbe Tam-mer
Brands Oy. Mustang erbjuder all utrustning, tillbehör och
reservdelar som behövs i grillning samt ett brett sortiment
av produkter för rökning, och lagning av pizza. Vi känner
grillkulturen utan och innan så att vi kan försäkra att vi
erbjuder dig de rätta och mest moderna produkterna. Mustang
är alltså det enda varumärket som du behöver för

lepo pri peki na žaru.

Kundtjänst

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

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

Notranje poslovanje

Monteringsanvisningarna 3

Innan monting 5

Säkerhetsanvisningar och varningar 58

Att placera grillen 58

Säkerhetsanvisningar för plin 58

Allmänna säkerhetsanvisningar 58

Anslutning av gasen till grillen 60

Informacije o bencinu 60

Att installera gasslangen 60

Att installera lågtrycksreglaget 61

Att utföra läckagetestet 61

Användning av grillen Åtgärder innan den första användningen

..... Åtgärder före varje användning

..... 62

Att tända brännare med piezo-tändning 62

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

Att tända brännaren i sidokokaren 63

Att stänga av brännaren 63

Kontrollernas läge 63

Att kontrollera lågor 63

Lågorna drar 63

Lågorna flammar upp 63

Allmänna nasveti za peko na žaru 65

Att grill på direkt och indirekt värme 65

Installingar za peko na žaru på indirekt värme ...

Stekytans värmezoner ...

Marinader  ... 

Att förhindra maten att fastna ...

Grillningsguide om temperaturer 🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥... 🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥🔥67

Rengöring och förvaring av grillen 69

[illegible][illegible]

Brännare

Värmespridarplattor Övriga delar i grillen

71

Rengöring av trädelar

Förvaring ...

Felsökning

Garanti                                                                               

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.

Zaščita stekla:



OPOZORILO!



OBS!

Att placera grillen



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

- Använd grillen endast utomhus.
- Använd inte grillen mot en vägg, i garaget, i en husbil eller husvagn, i ett annat slutet utrymme eller inomhus.
- 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 eller rinna vid normal användning.
- Säkerställ att både grillen och gasflaskan är placerade på en horisontell yta.

Säkerhetsanvisningar för plin



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 slang.
- 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, kontakta underhållstjänsteleverantören eller försäljarbutiken.
- Testa aldrig gasläckage med öppen eld.
- Ta inte gasslangen eller lågtrycksreglage i guba 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 observera att man inte får underlåta att fästa delarna. Om man inte följer monteringsanvisningarna eller inte fäster alla delar kan det uppstå problem i användningen. Användaren ansvarar för grillens 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 eller 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 för att hantera grillen.
- Se till att grillens botten, stålbrännare, värme-fördelningsplattor och brännare är rena från fett och marinader.
- Använd aldrig grillen om den inte fungerar enligt anvisningarna.
- Låt inte barnen 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 bencinu

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 z visoko višino 615 mm in premerom 310 mm.

Gasen leds från flaskan till grillen med hjälp av lågtrycksreglage och en sleng. 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.



Gasslangens längd får vara högst 1,2 meter och slangen ska vara högst 10 mm i omkrets (Obs. Högst 8 mm in Švedska).



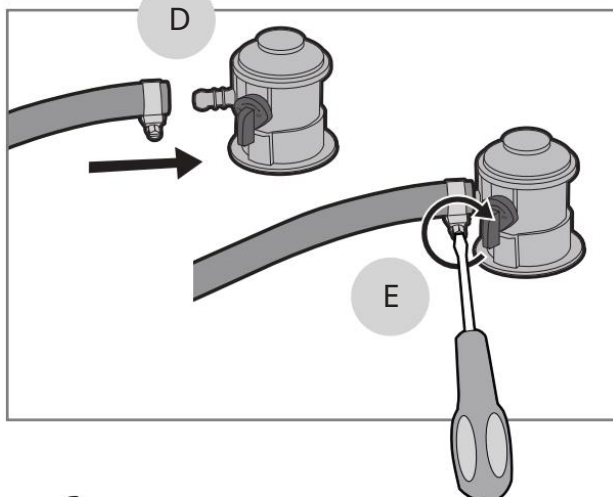
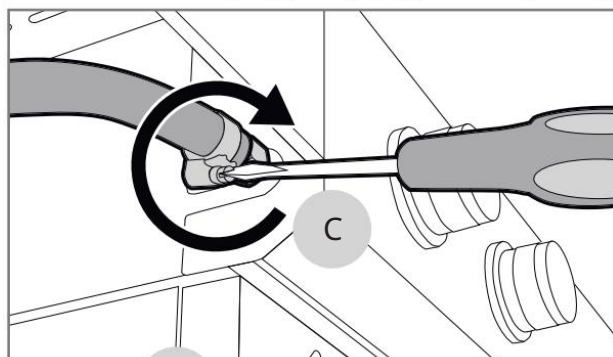
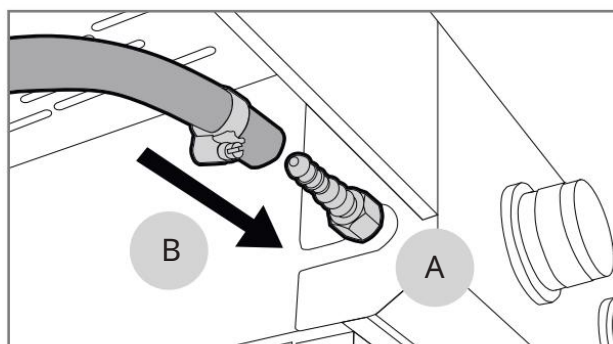
Poskusite uporabiti standard EN16129. I tryckreglaget är användningstrycket utmärkt i enlighet med normaltrycket 29 mbar.



Gasslangens ska vara tillverkad i enlighet med standarden EN16436.

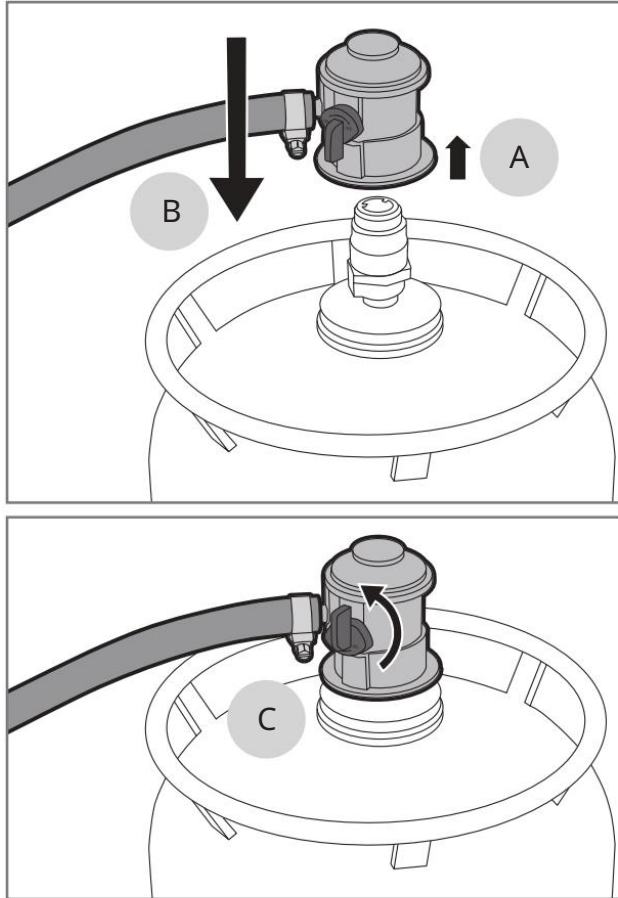
Za inštalacije plinskih črpalk

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 močno upång.
4. Öppna gasmatningen långsamt med reglaget så poskusiti združiti iz (C).



Izdelek je preizkušen na embalaži

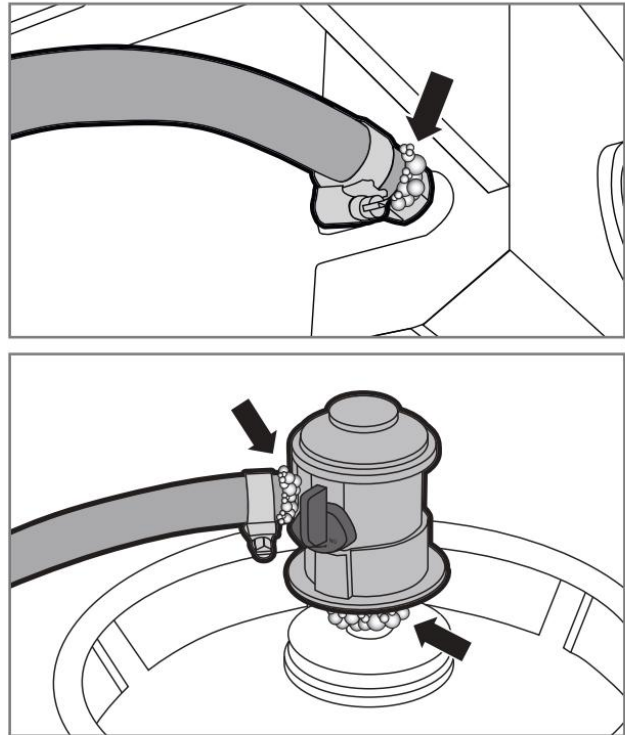
Läckagetestet måste utföras alltid när en ny gasolflaska, tryckregulator eller gasslang byts. Testet ska göras även regelbundet årligen och särskilt efter längre förvaringsperioder. Utför läckagetestet enligt anvisningarna nedan:

1. Öppna grillens lock och säkerställ att varje brännarens kontroll är i OFF-läge.
2. Odprite pravilnik o počasnem odpiranju.
3. Vät alla ventiler, slanganslutningar, reglagets 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.

4. Kontrollera noggrant om någonstans bildas bubblor. Bubblorna visar gasläckagen.
5. Om bubblor bildas, bryt gasmatningen omedelbart och spänn anslutningar där bubblor bildas.
6. Om bubblor bildas i mitten av slangen eller i plinska steklenička biti delen.
7. Öppna gasmatningen och gör läckagetestet på danes.
8. Skölj tvållösningen bort med rent vatten för att predhodna rastna gradnja.



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



SV

Uporaba žara

SV

Åtgärder innan den första användningen

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

1. Öppna grillens lock och tänd alla brännare enligt nerazumljivo.
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 för-sviner när lagerfettet har förbränts.

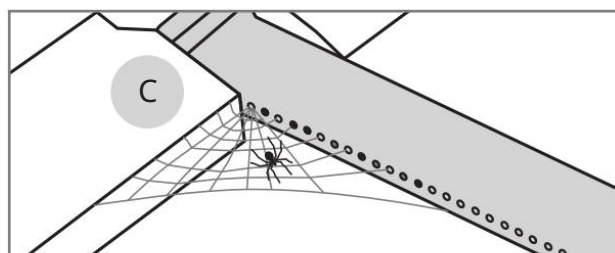
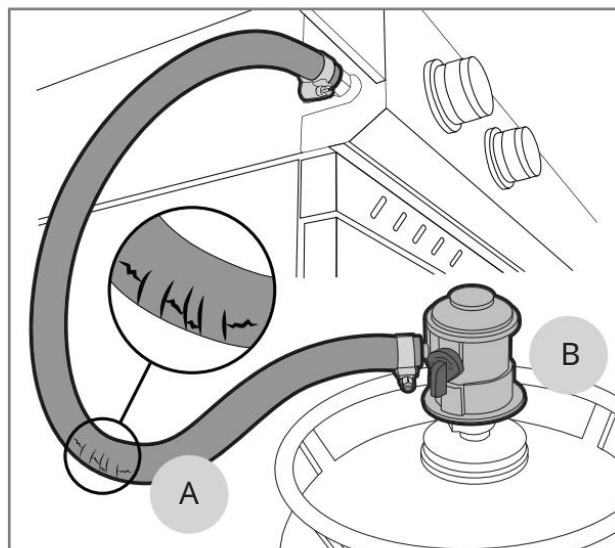
Åtgärder före varje användning

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 ali revor i gasslangen (A).
3. Kontrollera att lågtrycksregulatorn är ordentligt hitro (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 håll inte är täckta av insektbon ali spindelväv (C).
6. Kontrollera att borst från grillborstar inte har fastnat i grillgaller ali -halstrar.



Använd inte grillen om gasslangen har skador ali delar fattas.



Att tända brännare med piezo-tändning

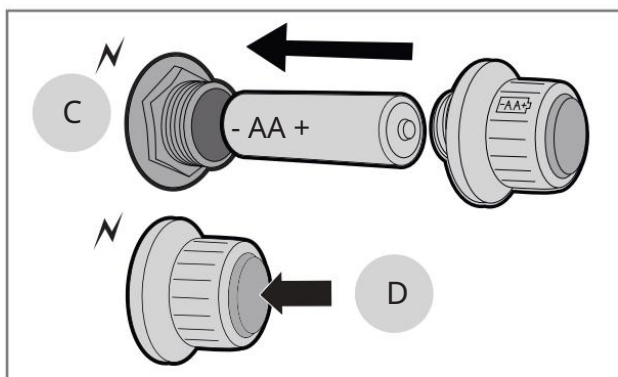
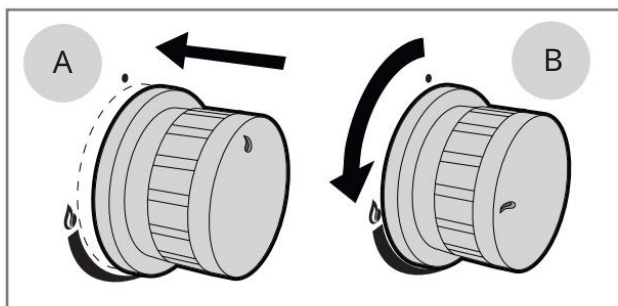
I huvudsak tänds brännarna antingen med piezo-tändning som är integrerad i kontrollknappen eller batteridrivna piezo. Varje brännare har sin egen kontrollknapp.

Tändning utförs med kontrollknappen med blixtnärning. Tänd brännaren enligt följande anvisningar:

1. Zaklepanje rešetk Öppna.
2. Öppna gasinmatning med lågtrycksreglage.
3. Tryck brännarens kontrollknapp i botten (A) och sväng den till -läget (B). Piezo-tändning som är integrerad i kontrollknappen tänds brännaren.
4. Om det finns en batteridrivna piezo (C) i grillen, kontrollera att batterier är i sin plats och har installerats åt rätt håll. 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 in.



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.

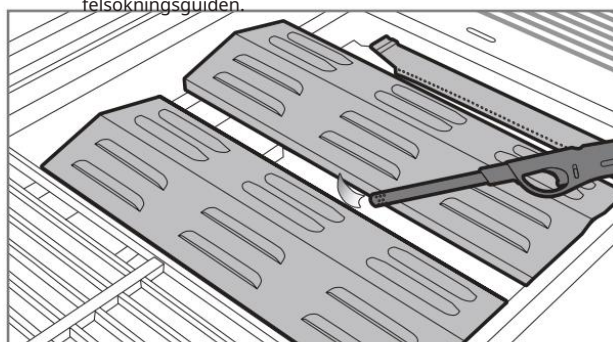


Att tända brännarna med en tändsticka eller en tändare med långt skaft

1. Zaklepanje rešetk Öppna.
2. Öppna gasinmatning med lågtrycksreglage.
3. Tänd en lång tändsticka eller 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.



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 do -läget. Piezo-tändning som är integrerad i kontrollknappen tänds 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.



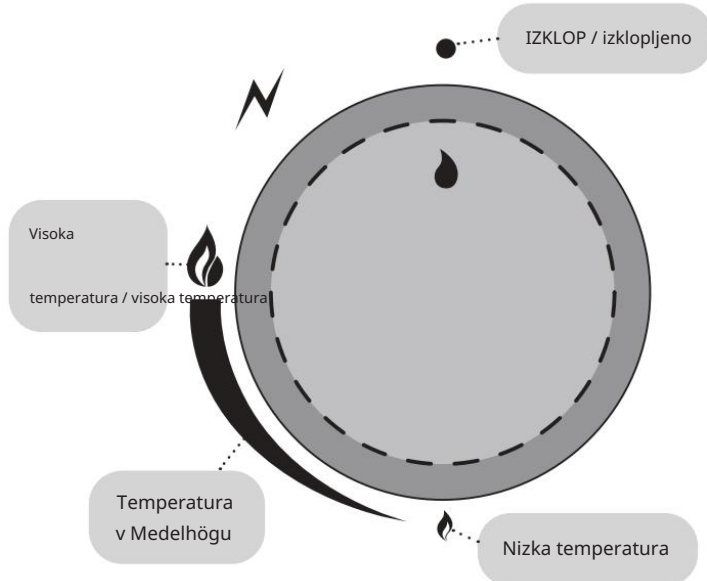
Om brännaren inte tänds vrid på regelknappen i OFF-läge och vänta i fem minuter innan du försöker att tända den på nytt. Om du inte lyckas att tända brännaren med piezo-tändaren kan du försöka tända brännaren med en lång tändsticka eller en tändare med långt skaft.

SV

Att stänga av brännaren

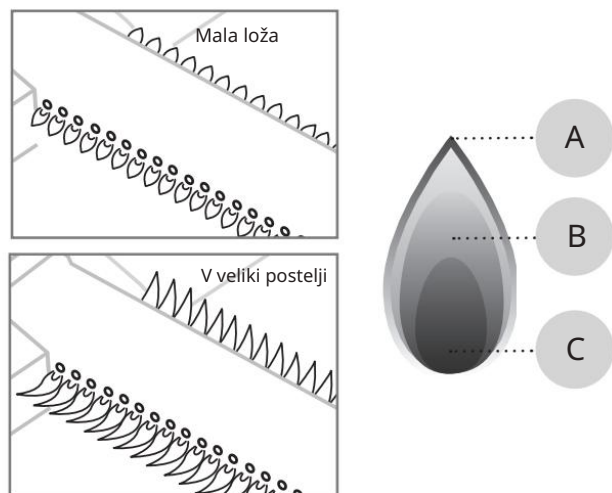
1. Stäng av gasinmatningen med lågtrycksreglage för att säkerställa att det inte finns gas kvar i grillen all gasslangen.
2. Vrid kontrollknapparna i OFF-läget.
3. Medaljon postavite na žar.
4. Lossa tryckregulatorn från gasflaskan.

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 blåsigt 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 all buller utför följande åtgärder:

1. Stäng av gasinmatning med lågtrycksreglage.
2. Vrid alla kontroller i OFF-läget.
3. Zaklepanje rešetk Öppna.
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 grillning-en.
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 tempera-uren 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.

Nasveti za Nyttigo

Splošni nasveti za peko na žaru

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

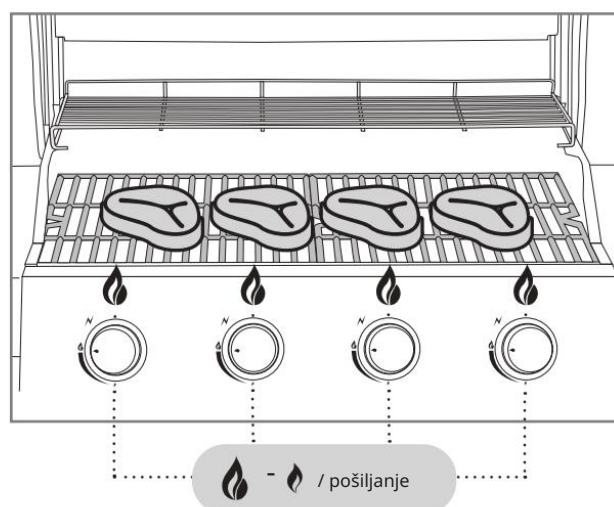
- Grillen ska värmas upp ordentligt. Om grillens halster och galler har värmts upp ordentligt hindrar det mat från att fastna och den bryner bättre.
- Använd inte smutsiga redskap. Gamla marina-der och matrester kan lätt fastna i galler och mat som grillas. Rengör grillens galler och halster alltid efter 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 räcker. När maten får vara tillräckligt länge på grillhalstret / -gallret får den en vacker brun yta.
- Termometer 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 grill på direkt och indirekt värme

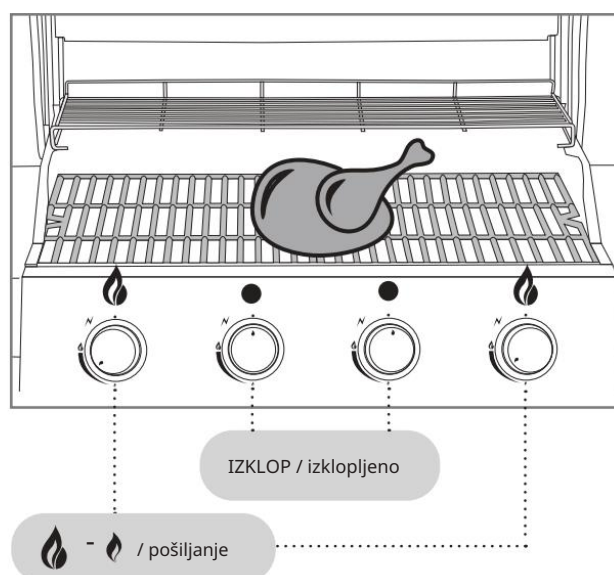
Med en gasgrill med flera brännare kan du grilla på direkt och indirekt värme. Huvudsakligen grillas mindre och mjukare mat på direkt värme. På indirekt värme grillas stor mat som kräver längre grillning såsom hela stekar, kycklingar och fiskar. Peka på žaru på indirekt värme används även för att tillreda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

SV

Instalacija za peko na žaru neposredno v värme



Instalacije za peko na žaru na indirektno värme



SV

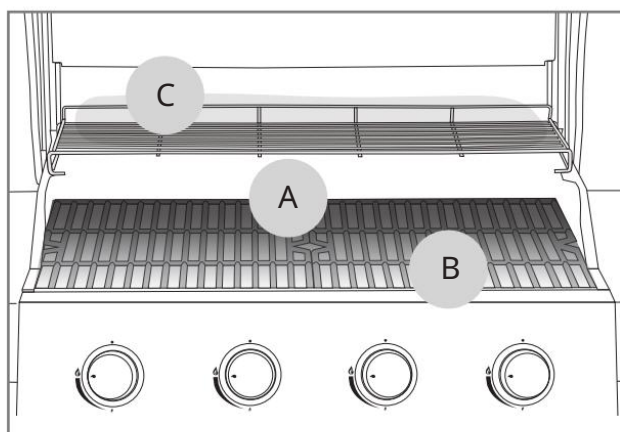
Stekytansovi temperaturi zoneri

De tradicionalella och mest allmänna gasbrännarna (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 seznám över vägledande anvisningar hur länge och i vilken temperatura de vanligaste ingredienserna grill-las. Veter, regn, temperaturen utomhus och grillens renlighet kan påverka tillredningstiden.



Nöt

Sestavine	Tjocklek / vikt	Metoda pečenja na žaru	Žar na žaru
Entrecôte /ytterfilébiff	približno 2 cm	Neposredno visoka temperatura	2,5 – 3,5 min. / stran
Entrecôte /ytterfilébiff	približno 5 cm	Neposredno visoka temperatura Posredno toplotno segrevanje	2,5 min / stran 8 – 10 minut
V omari	približno 1,5 kg	Neposredno visoka temperatura Posredno toplotno segrevanje	3 min. / stran 20 – 30 minut
Stek	približno 1,5 kg	Neposredna medelhög toplota Posredno toplotno segrevanje	3 – 4 min. / stran 30 – 40 minut
Hamburgerbiff	približno 2 cm	Neposredno visoka temperatura	2 – 3 min. / stran
Notranja temperatura			
Röd – rožnati		47–51 °C	
Srednje		52–58 °C	
Välstekt – genomstekt		59–66 °C	



Gris

Sestavine	Tjocklek / vikt	Metoda pečenja na žaru	Žar na žaru
Filébiff, kotlett	približno 2 cm	Neposredno visoka temperatura	2 – 2,5 min. / stran
Entrecôte	približno 600 g	Neposredno visoka temperatura Posredno toplotno segrevanje	3 min. / stran 20 – 30 minut
Rebrca / rebrca	približno 1,5 kg	Posredno toplotno segrevanje Neposredno visoka temperatura	60 – 90 minut 4 min. / stran
Kassler	približno 3 cm	Neposredna medelhög toplota Posredno toplotno segrevanje	2,5 – 3 min. / stran 15 – 20 minut
Färskkorv	približno 400 g	Neposredno niska temperatura	2 – 3 min. / stran
Notranja temperatura			
Färdig filé		65–70 °C	
Precej drugih sestavin		65–70 °C	



Kyckling in kalkon

SV

Sestavine	Tjocklek / vikt	Metoda pečenja na žaru	Žar na žaru
Bröstfilé	približno 200 g	Neposredna medelhög toplota	5 – 6 min / stran
Klubba	približno 120 g	Neposredna medelhög toplota	5 – 6 min / stran
Vingar	približno 500 g	Neposredna medelhög toplota Posredno toplotno segrevanje	6 – 10 minut 30 – 40 minut
En hel kyckling	približno 900 g	Posredno toplotno segrevanje	60 – 75 minut
Notranja temperatura			
Genomstekt		75 °C	



Fisk

Sestavine	Tjocklek / vikt	Metoda pečenja na žaru	Žar na žaru
Tunn filé	približno 200 g	Neposredna medelhög toplota	2 – 3 min. / stran
Tjock filé	približno 120 g	Neposredna medelhög toplota	5 – 6 min / stran
V ribah	približno 500 g	Posredno toplotno segrevanje	20 – 30 minut
Notranja temperatura			
Roza		45–50 °C	
Genomstekt		55–60 °C	



Grönsaker

Sestavine	Tjocklek / vikt	Metoda pečenja na žaru	Žar na žaru
Mogen majs		Neposredna medelhög toplota	6 minut.
Paradižnik		Neposredna medelhög toplota	6 min / stran
Sparris		Neposredna medelhög toplota	3 – 5 minut.
Potatisskivor		Neposredna medelhög toplota Posredno toplotno segrevanje	5 – 8 minut. 10 – 15 minut
Rå potatis		Posredno toplotno segrevanje	45 – 60 minut

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.

Žar na žaru

Om mat ali marinader har fastnat i grillgallrar ali -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 -učinski.
4. Pritrdite medaljon in lahek žar v 5–10 minutah.
5. Stäng av grillen och öppna medaljon.
6. Låt grillen kyla av i ca 10 minut.
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 ali 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.

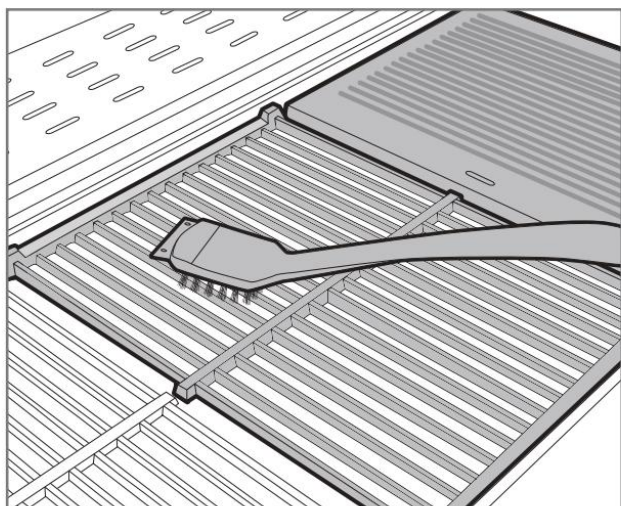
Fettplåt und -behållare

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

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 ali plastspatel.
4. Disk fettplåten / -behållaren med milt 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.



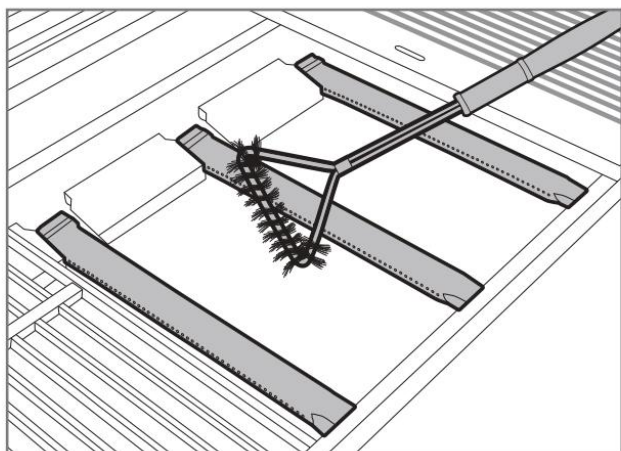
Brännare

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, alltså 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-na žaru.
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 in intakt.
10. Montera de rena brännarna tillbaka på plats.



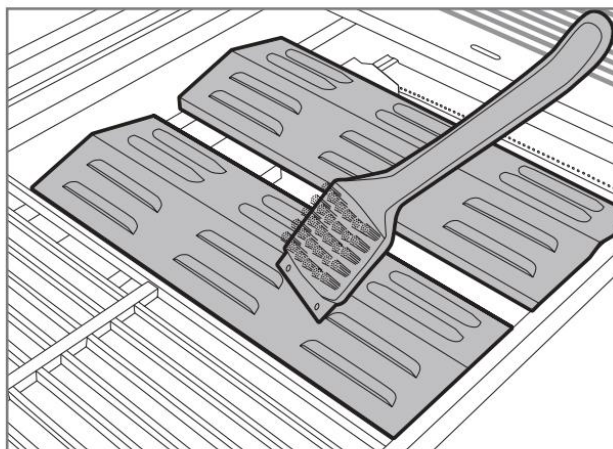
Värmespridarplattor

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 rengöringsborste alltså 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 jih še vedno spečjejo na žaru.



Tvätta inte värmespridarplattor i diskmaskinen.



Ovriga del i grillen

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 eller mild 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 trgovcev

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, undanskymt område före behandlingen. Följ alltid tillverkarens instruktio-ner vid hending 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 minut-ter så att alla ståldelarna har torkat.
3. Pecite na žaru.
4. Kontrollera att alla grillgallren / -halstrarna har oljati.
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 ali 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 funktionsfelar i alla grillar. Dessa fel är vanligen enkla att reparera. Om du inte hittar ett svar på din fråga i schemat nedan, kontaktirajte försäljarbutiken.

SV

Fel	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 ali tryckreglaget är defekta	Byt gasslangen ali tryckreglaget och utför läckagetestet
Brännaren tänds inte med en piezo na baterije	Batterier är slut ali har inte installerats	Baterija Byt
	Kablarna i tändaren har lossats ali har anslutits på fel sätt	Kontrollera anslutningarna och anslut kablarna på nytt
	Tandaren je okvarjen	Byt tändaren
Brännaren tänds inte med en tändsticka eller tändare	Hållarna i brännaren är tilltäppta	Rengör brännarna enligt anvisningarna
	Brännarna inte är ordentligt anslutna till ventilerna	Kontrollera brännarnas montering och skick
Grillen värmer inte upp ordentligt	Brännarnas luftintag är förhindrat	Kontrollera och rengör brännarna
	Det finns inte tillräckligt med gas Byt gasflaskan	
	Plinski zamaški so preprečeni	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 anvisningarna
	Matrester, sol ali marinader har fastnat i brännarnas yta	Rengör brännarna enligt anvisningarna
Lågorna flammar upp mycket eller temperaturen är för hög	För mycket fett och marinader på maten	Torka, ki je prelila maščobo
	Värmedelningsplattor eller fett-plåten är för smutsiga	Ta bort matrester och överflödigt fett från värmedelningsplattor eller fettplåt
Lågorna slocknar	Za trd veter	Flytta grillen till en plats med skydd mot vinden
	Det finns inte tillräckligt med gas Byt gasflaskan	
Lågor syns utanför brännarna	Končno se ustavi v Brännarni.	Kontrollera och rengör brännarna
	Trd veter	Flytta grillen till en plats med skydd mot vinden
Stik z nami / podnapisi	Zunanja temperatura je visoka	Inga åtgärder behövs En tillfällig situation
	V plinski steklenici	

Garanti

Plinski žar Denna Mustang har en tillverknings-ochmaterialgaranti om 10 år. Kontrollera de aktuella garantivillkoren på vår webbplats

mustang-grill.com

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

SV



NI Monteringsanvisninger og bruksanvisning

Dobrodošli

Zeleni žari Mustang

Vi er glade for 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 pecking na žaru, 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

Storitve za stranke:

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954



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

Sledite nam na socialnih medijih



mustanggrill

Innholdsfortegnelse

Monteringsanvisning	3
Før du starter monteringen	5
Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler	78
Plassering av grillen	
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 for apparatet brukes for første gang	82
Tiltak som skal utføres før hver bruk	82
Når brennerne tennes med piezo-tenner	83
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

Nyttige nasveti 85

Generelle instruksjoner za žar 85

Direktno in indirektno pečenje na žaru 85

Instilinger za neposredno peko na žaru 85

Nastavek za indirektno peko na žaru 85

Varmenivåer på stekeområdene 86

Marinader 86

Å hindre at maten fester seg til grillen 86

Prekrivalo za temperaturo žara 87

Rengjøring og oppbevaring av grillen 89

Grillristene 89

Fettskuff og -kopp 89

Grillens brennere 90

Varmefordelingsplatene 90

Andre grillkomponenter 91

Rengjøring av tredeler 91

Lagring 91

Feilsøking 92

Garanti 92

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. Denne grillen er CE-merket i henhold til gyldige forskrifter.

Razlaga simbolov:



VOZOVNICA!



MERK!

NE

Polaganje na žaru



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.
- Sørg for å ha et brannteppe/brannsluknings-apparat og et førstehjelpsskrin tilgjengelig i nærheten av grillen.
- Ikke plasser grillen på eller nær sensitive overflater, da fett og marinader kan 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 slip alii velt den. Ikke oppbevar flask med flytende gass på steder der temperaturen kan presezze +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, alii du har byttet gassflasken, trykkregulatoren alii 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. Contact et service- eller salgssfirma dersom du ikke finner ut av feilen.
- Bruk aldri åpen flamme til å teste for gasslekkasjer.
- 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. Hvis du ikke følger instruksjonene ali ikke har installert alle dedelene, kan det oppstå problemer når du bruker apparatet. 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 ali 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 skala.
- 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 na žaru

Informacije o uhajanju plina

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

Utekočnjeni naftni plin (LPG) je ekstremno brennbar 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 ventilen ikke er skadet. Du må alltid bære og transportere flasker med flytende gass i oppreist stilling og sikkert festet. Za husholdningsbruk skal in plinske steklenice ima največjo višino 615 mm in premer 310 mm.

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

NE



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



Dolžina plinske posode je lahko največja 1,2 m in največja dolžina 10 mm (merk: I Švedska, največ 8 mm).



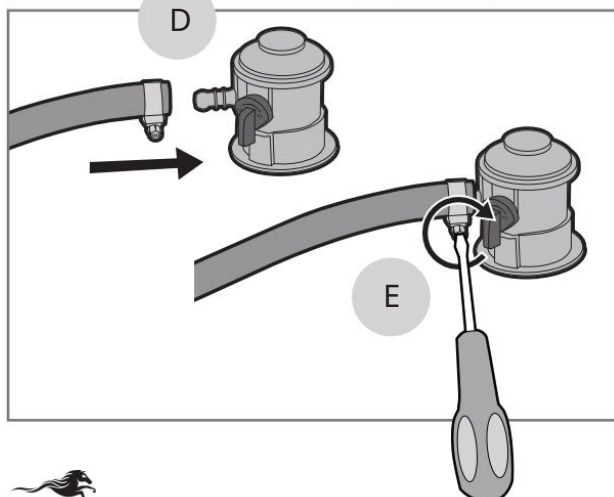
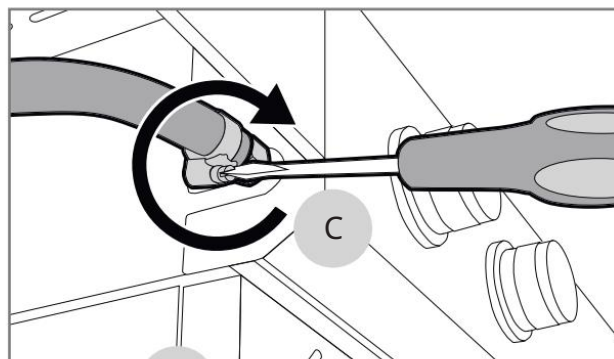
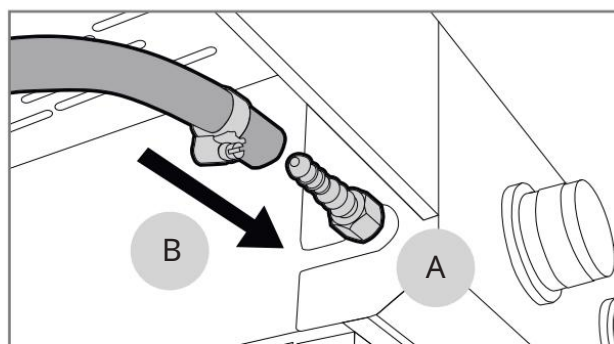
Trykkregulatoren må produseres i henhold til EN16129-standarden. I trykkregulatoren er driftstrykket merket i henhold til det nominelle trykket, 29 mbar.



Gassslangen må produseres i henhold til EN16436-standarden.

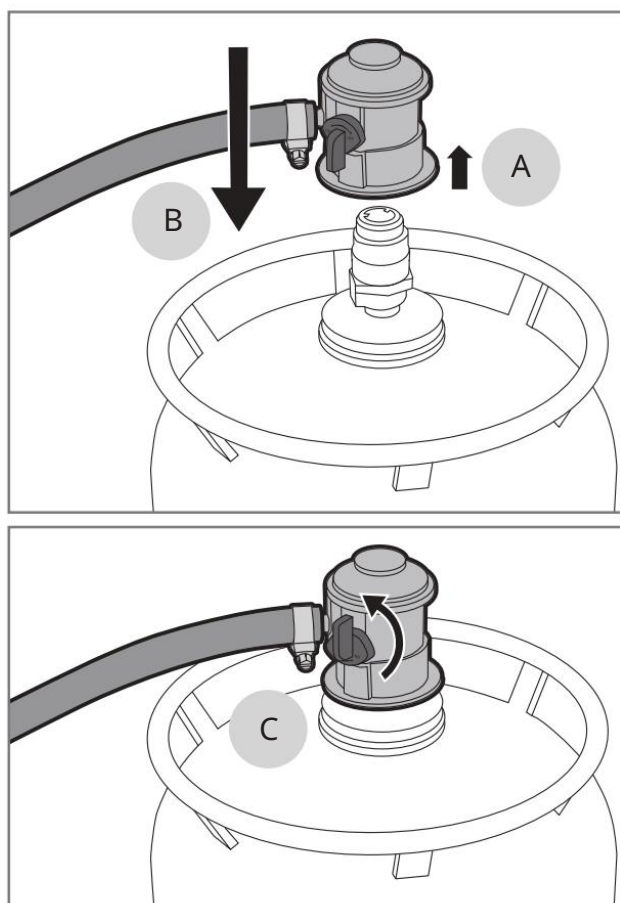
Montering av gassslangen

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 dolgo v notranjosti kot pri vratih (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).

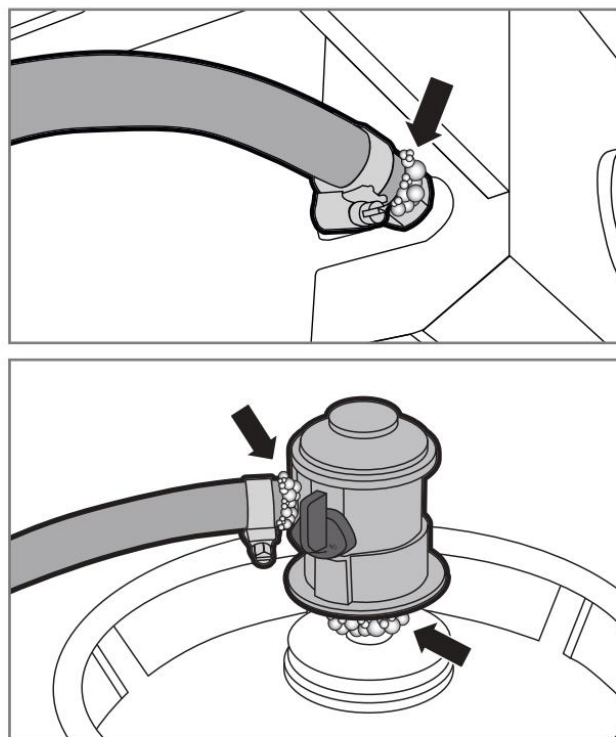


Montering av lavtrykksregulatoren

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

1. Åpne hetten på grillen, og kontroller at bryterne na pečnicah je zapečaten.
2. Åpne lavtrykksregulatoren.

Uporaba žara

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 minut-ter 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 minutter.
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.

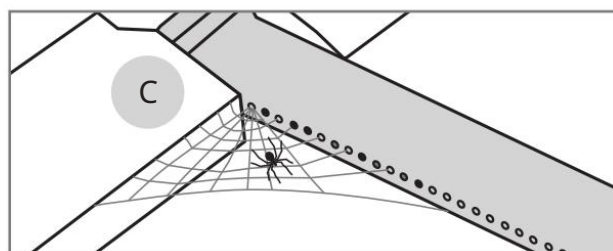
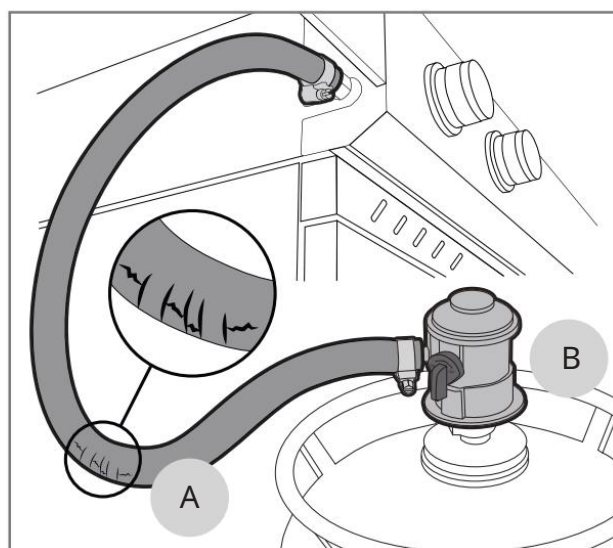
Tiltak som skal utføres før hver bruk

Za 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 umid-delbar nærhet av grillen.
2. Kontroller at gassslangen ikke er sprukket eller revnet (A).
3. Kontroller at lavtrykksregulatoren 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 žuželke ali 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 eller 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 trebejuje.

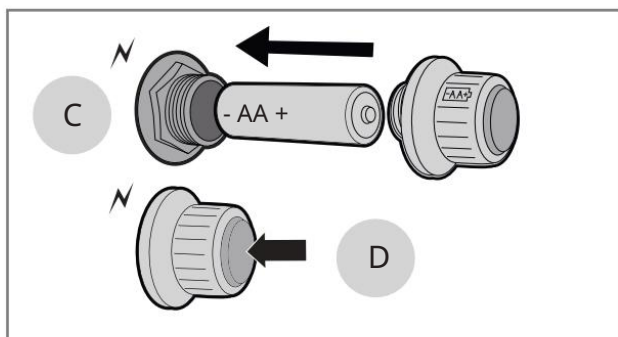
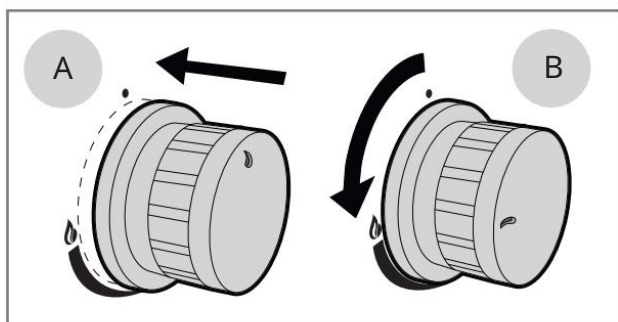
1. Pecite toplo na žaru.
2. Åpne gasstrømmen ved å bruke lavtrykksregulatoren.
3. Trykk kontrollknappen på brenneren ned (A), og sett den til (B). Piezoen som er integrert i kontrollbryteren tenner brenneren.
4. Hvis grillen bruker en batteridrevet piezo (C), må du kontrollere at batteriet er på plass og satt inn på riktig måte. Poskusite in držite piezo pero (D) do rezila za žar.

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 til .

7. Sett brennerflammen til passende effekt, mellom og .

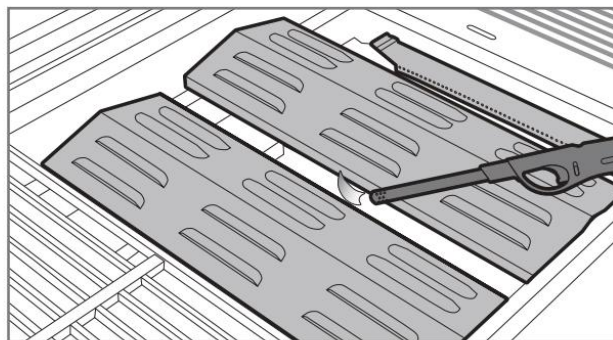
i Hvis brenneren ikke tennes, må du vri kontrollbryteren til AV og vente i fem minutter før du prøver å tenne den igjen. Hvis du ikke klarer å tenne brenneren med piezo-tenneren, kan du prøve å tenne den med en lang fyrstikk eller lighter.



Tenn brennerne med en fyrstikk eller lang lighter

1. Pecite toplo na žaru.
2. Åpne gasstrømmen ved å bruke lavtrykksregulatoren.
3. Tenn med en lang fyrstikk eller vžigalnik.
4. Trykk kontrollbryteren på brenneren ned, og sett brlog do .
5. Sett en lang fyrstikk eller vžigalnik 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 jih na straneh

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 eller lighter.

Slokke brennerne

1. Slå av gassstrømmen fra lavtryksregulatoren for å sikre at det ikke kommer gass i grillen eller gassslangen.
2. Vri kontrollbryteren til AV.
3. Pecite na žaru.
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.

Plameni nadzor

I vindfullt vær kan vinden flytte flammen fra brennerne til lufttilførselshullet. I så fall vil flammen brenne under kontrollpanelet. Dette kan skade kontrollpanelet, kontrollbryterne og 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 gassstrømmen på lavtryksregulatoren.
2. Vri vse brišite do AV.
3. Pecite toplo na žaru.
4. Kople trykkregulatoren til gassflasken.
5. Flytte grillen til et mer skjermet sted.



Garantien dekker ikke skader som skyldes flammebevegelser.

Oppblussende plamen

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

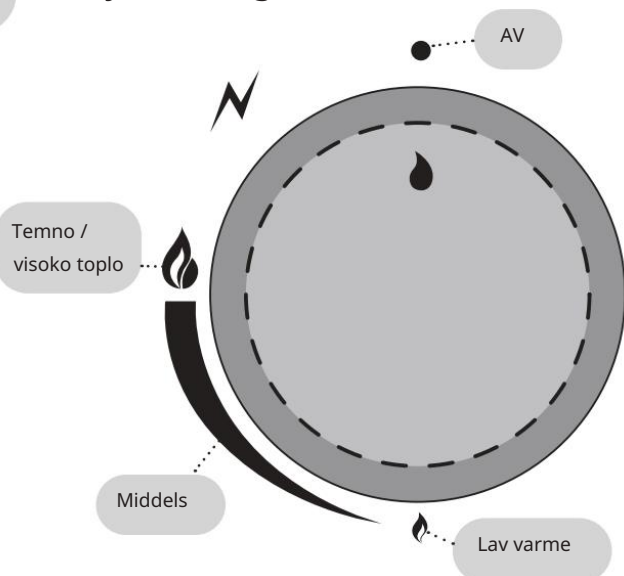
1. Fjern extra fett fra kjøttet før du griller det.
2. Ha som mål å rešetka kjøtt ved riktig temperatur.
3. Kontroller at det ikke er overflødig fett eller mat-biter i fettskuffen.
4. Sørg for at varmfordelingsplatene er rene for fett.
5. Pecite na žaru med hetten lukket så ofte som mulig.



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.

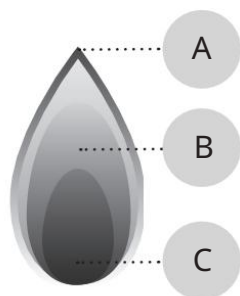
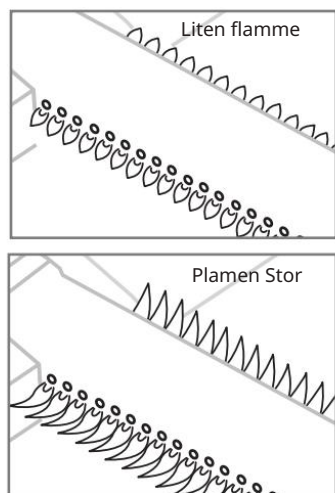
NE

Bryterstillinger



Krmilnik plamenov

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 tuppen av flammen tidvis gul (A), og flammens farge endres fra lyseblå (B) til mørkeblå fra toppen og ned (C).



Nasveti za Nytte

Generelle instruksjoner za žar

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

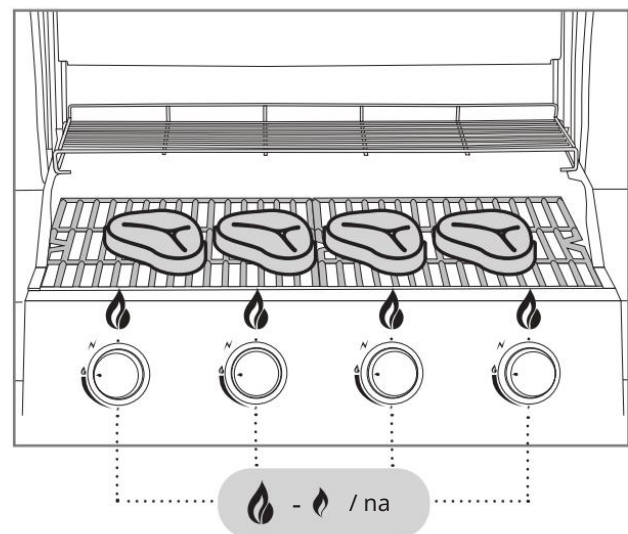
- Grillen må varmes opp ordentlig. Når ristene er tilstrekkelig varme, klister maten seg mindre og det du griller får en skikkelig grillet overflate.
- Ikke grill på skitne overflater. Gamle marinader og matrester fester seg lett til risten og maten. Rengjør grillen og ristene etter hver bruk. På denne 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 minutter 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.

Neposredno in posredno pečenje na žaru

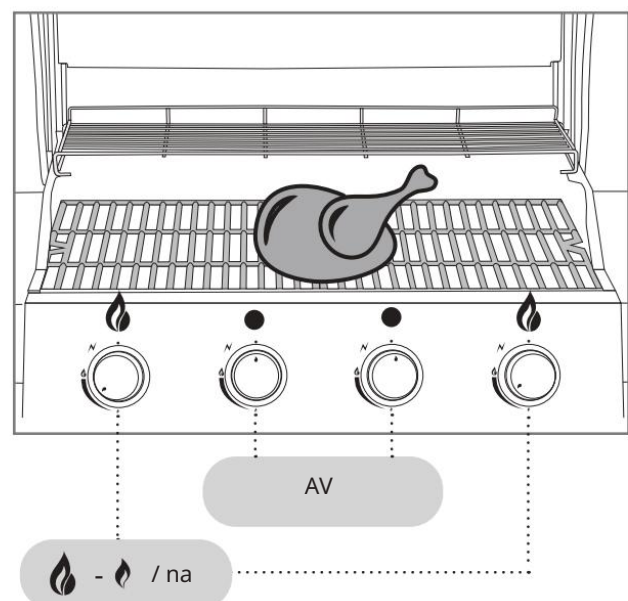
Med en gassgrill med flere brennere kan du bruke direkte og indirekte žar. Generelt blir mindre og mykere mat grillet på direkte varme. Indirekte grilling brukes vanligvis til store matvarer som må grilles lenger, for eksempel hel stek, kylling og fisk. Indirekte pelling brukes også til videresteking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

NE

Instilinger za neposredno peko na žaru



Nastavek za indirektno peko na žaru



Varmenivåer på stekeområdene

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

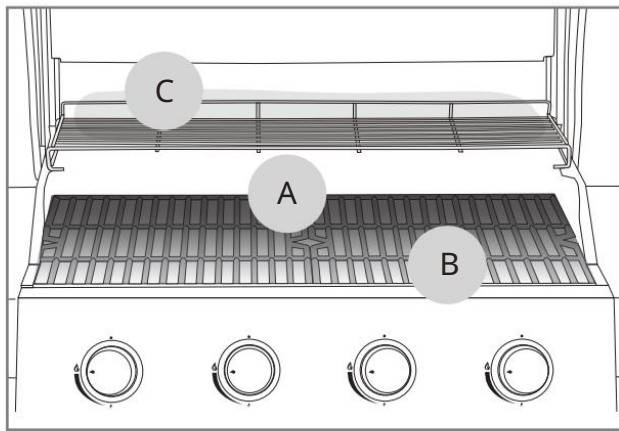
Dette bør ses på som en funksjon i stedet for en feil.

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 grillene har U-brennere ali ločene 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 skrubbes på pod žarom.



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. Njani er noen nasveti za å unngå at maten til stadighet henger fast.

1. Husk å forvarme grillen slik at den er tilstrekkelig vročina.
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.

Prekrivalo za temperaturo žara

Nedenfor finner du en liste over de veiledende grilltidene og temperaturene for de vanligste matvarene. Elementi som vind, regn, utetemperatur og grillens renslighet kan påvirke tiden som kreves.



Biff

Sestavine	Tikkelse/vekt	Metoda žara	Grilltid
Indrefilet/mørbradbiff	približno 2 cm	Neposredno, visoko toplo	2,5–3,5 min na stran
Indrefilet/mørbradbiff	približno 5 cm	Neposredno, visoko toplo Posredno, srednje toplo	2,5 minute na stran 8–10 minut
Hel indrefilet	približno 1,5 kg	Neposredno, visoko toplo Posredno, srednje toplo	3 minute na stran 20–30 minut
Stek	približno 1,5 kg	Neposredno, srednje toplo Posredno, srednje toplo	3–4 minute na stran 30–40 minut
Hamburger	približno 2 cm	Neposredno, visoko toplo	2–3 minute na stran
Kjernetemperatur			
Lahka – srednja		47–51 °C	
Srednje		52–58 °C	
Nesten gjennomstekt – godt stekt		59–66 °C	

NE



Svinekjøtt

Sestavine	Tikkelse/vekt	Metoda žara	Grilltid
Filet, kotlete	približno 2 cm	Neposredno, visoko toplo	2–2,5 min na stran
Indrefilet	približno 600 g	Neposredno, visoko toplo Posredno, srednje toplo	3 minute na stran 20–30 minut
Ribbe	približno 1,5 kg	Posredno, srednje toplo Neposredno, visoko toplo	60–90 minut 4 minute na stran
Svinekam	približno 3 cm	Neposredno, srednje toplo Posredno, srednje toplo	2,5–3 minute na stran 15–20 minut
Rå polse	približno 400 g	Neposredno, nízko ogrevanje	2–3 minute na stran
Kjernetemperatur			
Dober file zrezka		65–70 °C	
Godt stekt, andre ingredienser		65–70 °C	



Kylling og kalkun

NE

Sestavine	Tikkelse/vekt	Metoda žara	Grilltid
Brystfilet	približno 200 g	Neposredno, srednje toplo	5–6 minut na stran
Lår	približno 120 g	Neposredno, srednje toplo	5–6 minut na stran
Kyllingvinger	približno 500 g	Neposredno, srednje toplo Posredno, srednje toplo	6–10 minut 30–40 minut
Ubijanje Hel	približno 900 g	Posredno, srednje toplo	60–75 minut
Kjernetemperatur			
Dober stekt		75 °C	



Fisk

Sestavine	Tikkelse/vekt	Metoda žara	Grilltid
Tynn file	približno 200 g	Neposredno, srednje toplo	2–3 minute na stran
Tykk file	približno 120 g	Neposredno, srednje toplo	5–6 minut na stran
Hel fisk	približno 500 g	Posredno, srednje toplo	20–30 minut
Kjernetemperatur			
Rosé		45–50 °C	
Dober stekt		55–60 °C	



Grønnsaker

Sestavine	Debelina/teža	Metoda žara	Čas pečenja na žaru
Maiskolbe (koktajl)		Neposredno, srednje toplo	6 minut
Paradižnik		Neposredno, srednje toplo	6 minut na stran
Beluši		Neposredno, srednje toplo	3–5 minut
Paradižnikova		Neposredno, srednje toplo Posredno, srednje toplo	5–8 minut 10–15 minut
Rå potet		Posredno, srednje toplo	45–60 minut

Rengjøring og oppbevaring av grillen

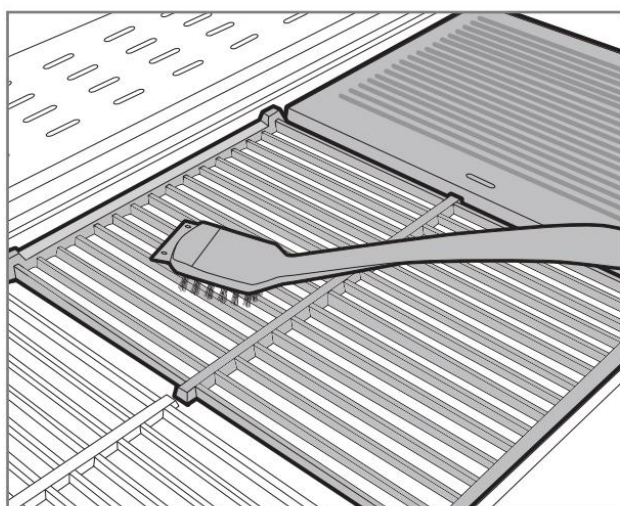
Du kan forlenge levetiden til grillen betydelig hvis du rengjør og vedlikeholder den regelmessig. Hvis grillen ikke varmes opp tilstrekkelig eller maten til stadighet henger fast på risten, er ikke grillen rengjort eller vedlikeholdt som beskrevet. Utfør følgende vedlikeholdstiltak etter hver bruk.

Grillristene

Hvis mat eller marinade sitter hitro på grillen eller 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 brennerne til .
4. Lukk hetten og la grillen varmes opp i 5–10 minutter.
5. Slå av grillen og åpne hetten.
6. La grillen avkjøles i 10 minutter.
7. Børst brent mat og smuss av med en rensebørste beregnet for grill (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/koppen 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 plastlikkepott.
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.

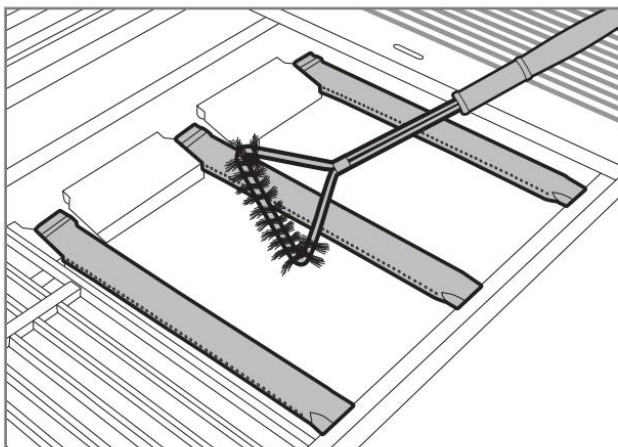
NE

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 insekter 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. Rengjør 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. Kruen 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 gasshullene.
6. Bruk rengjøringsbørsten av messing som er beregnet på griller for 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 preskoči umiddelbart.
9. Kontroller samtidig at ventildysen er ren og intakt.
10. Sett de rengjorte brennerne tilbake i grillen.



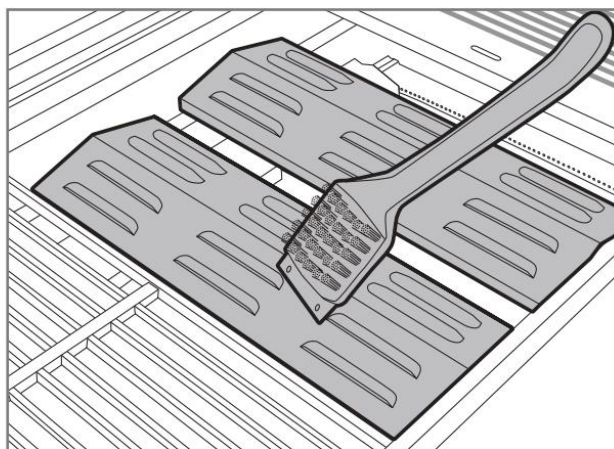
Varnostne plošče

Varmefordelingsplatene sprer varmen jevnt på grilloverflaten. Overflaten på varmfordelingsplatene samler også matrester og marinade. Skitne varmfordelingsplater 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 plastlikkepott.
4. Til slutt børster du av skitt ved hjelp av en rengjøringsbørste i messing beregnet for griller.
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 žar

i tillegg til de ovennevnte komponentne, har grillen også mange andre ståldeler som må rengjøres regelmessig. Du kan følge de generelle instruksjonene nedenfor for rengjøring av slike komponent.

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 og andre etiketter.
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 vaskemiddel egner seg ved å påføre det på et lite synlig sted.



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

Čišćenje tredelerjev

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

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

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 minutter, slik at alle ståldeler tørker.
3. Pécite na žaru.
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 kakovost 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.

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.

Težava	Mulig årsak	Løsning
Gassen strømmer ikke.	Lavtryksregulatoren er slått av.	Zaženite gasstrømmen på lavtryksregulatoren.
	Lavtryksregulatoren er ikke riktig festet til gassflasken.	Fjern lavtryksregulatoren og fest den forsiktig på nytt.
	Gassslangen eller trykkgulatoren er defekt.	Skift gassslangen eller trykkgulatoren og utfør lekkasjetesten.
Brenneren tennes ikke med en batteridrevet piezo.	Batteriet er tomt, eller det er ikke satt inn.	Izpraznite baterijo.
	Tennkablene er løse eller montert feil.	Kontroller tilkoblingene, og monter kablene på nytt.
	To je napaka.	Bytt ut tenneren.
Brenneren tennes ikke med en fyrstikk eller vžigalnik.	Brennerjev 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 blokkert.	Kontroller og rengjør brennerne.
	Za lahki bencin.	Izlijte plinsko steklenico.
	Plinski ventili so 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 eller marinade 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.
Plameni ugasnejo.	Dobiš ga za sterka.	Flytt grillen bort fra vinden.
	Nizka raven plina.	Izlijte plinsko steklenico.
Flammene er synlige utenfor brennerne.	Noe som blokerer brennerne.	Kontroller og rengjør brennerne.
	Močan veter.	Flytt grillen bort fra vinden.
Trykkgulatoren suser eller poletje.	Vročna temperatura.	Ingen handlinger nødvendig. En forbigående tilstand.
	Polna plinska bučka.	

Garanti

Ta Mustang gassgrillen imå 10 års produksjons- og material garanti.
Sjekk nettsiden vår for de nyeste garan-tivilkårene

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 Mustangov žar

Vi er glade for, at du endte med at vælge en gasgrill fra Mustang. Mustang vil være sin 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 design-net og udført, og vi er stolte over af repræsentere dem. Vores lange erfaring og store ekspertise gen-nemsyrrer alle vores produkter. Det omfatter alle vigtige funktioner og egenskaber. Vi er sikre på, at denne grill dajalec 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 je podjetje, ki ga proizvaja finska družba Tammer Brands Oy. Mustang tilbyder alle nødvendige apparater, artikler, tilbehør og reser-vedele til grillstegning samt et stort produktud-valg 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 velegne-de og moderne produkter. Mustang er det eneste mærke, du har brug for, til en succesfuld grillaften.

DA

Storitev prodaje

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

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954



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

Sledite nam na družbenih omrežjih



mustanggrill

Vgrajene nepremičnine

DA

Samlingsvejledning	3
Inden du begynder at samle produktet	6
Sikkerhedsinstruktioner og advarsler	98
Postavitev žara	
Gasrelaterede sikkerhedsinstruktioner	98
Generelle sikkerhedsinstruktioner	999
Tilslutning af plin do žara	
Oplysninger om flydende gas	
Montering af gasslangen	
Montering af lavtryksregulatoren	
Test za lækager med flydende gas	101
Brug af grillen	
Foranstaltninger for brug af produktet første gang	
Foranstaltninger før hver brug	
Tænding af brændere med en piezotænder	
Tænding af brændere med en tændstik eller langhalset lighter	
Tænding af brænderen til sideblusset	103
Slukning af brænderne	
Knappositioner	
Kontrol af flammerne	
Flytning af flammer	
Opblussende flammer	

Nyttige nasveti	105
Splošni inštruktor za pripravo žara .	
Direktno in indirektno vstavljanje žara	105
Indstillinger for direkte grillstegning	105
Indstillinger for indirekte grillstegning	105
Varmeniveauer za stegeområderne	106
Marinader	106
Forhindring af fastsiddende madvarer	106
Vodnik do temperature žara	107
Rengøring og opbevaring af grillen	109
Grillriste	109
Fedtbakke og kop	109
Brændere	110
Varmefordelingsplader	110
Øvrige grill komponenta	111
Rengøring af trædele	111
Opbevaring	111
Fejlfinding	112
Garanti	113

Sikkerhedsinstruktioner og advarsler

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

Razumevanje simbolov:



VOZOVNICA!



BEMÆRK!

DA

Postavitev žara



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

- Brug udelukkende grillen udendørs.
- Undlad at bruge grillen op ad en væg, i en gara-ge, campingvogn ali anhænger eller i et andet lukket rum ali indendørs.
- Sørg for, at der er mindst én metrov fri afstand på hver side af grillen og over den.
- Sørg for at have et brandtæppe/ildslukker og et førstehjælpssæt 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. Opazujte spodaj navedeno.

- Luk altid for gastilførslen fra gasflasken efter brug, og afmonter lavtryksregulatoren fra fla-sken.
- Håndter gasflasken med flydende gas forsigtigt. Undlad at tabe eller slå på den. Undlad at opbevare plinska posoda med letečim plinom på steder, hvor temperaturen lahko preseže +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 ali 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 kontakte et servicefirma ali en forhandler.
- Brug aldrig åben ild til at teste for gaslækager.
- Undlad af afmontere gasslangen ali 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. Opazovalec nedenstående ting.

- Følg samlevejledningen omhyggeligt, og sørg for, at ingen dele er til overs efter vzorčenje.
Hvis du ikke følger vejledningen og 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, varmefordelingsplader 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 plin do žara

Obvestila o izpušnih plinih

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

Gassen i en plinske steklenice (LPG) so ekstremne brændbar væske, der opbevares in plinske steklenice pod poskusom. Gasflasker får i forskellig størrelse, f.eks. 5, 10 ali 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 en plinska steklenica ima največjo višino 615 mm in premer 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.



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



Dolžina plina je visoka 1,2 m, višina dens tykkelse pa 10 mm.



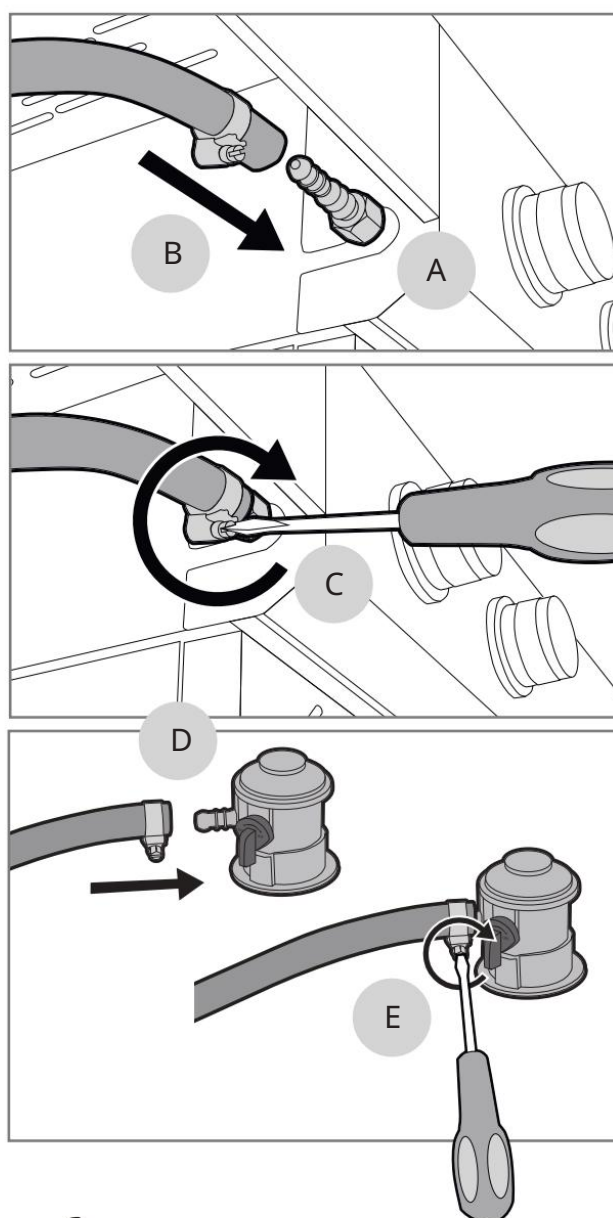
Preizkusite regulatorje, ki ustrezajo standardu EN16129. I trykregulator-eren er driftstrykket afmærket i henhold til det nominelle tryk, 29 mbar.



Gasslangen skal være fremstillet in henhold til EN16436-standard.

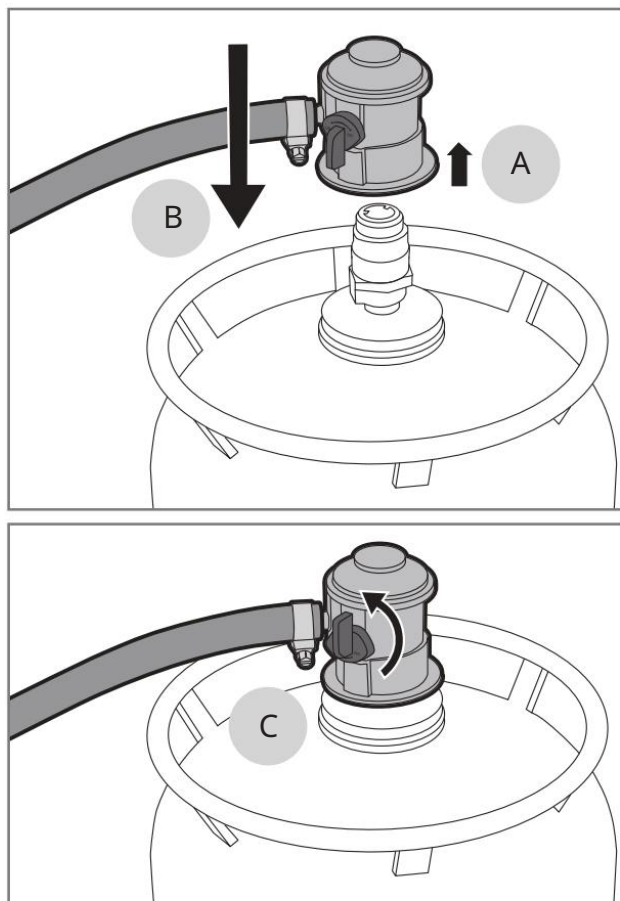
Montering af gasslangen

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



Montering af lavtryksregulatoren

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



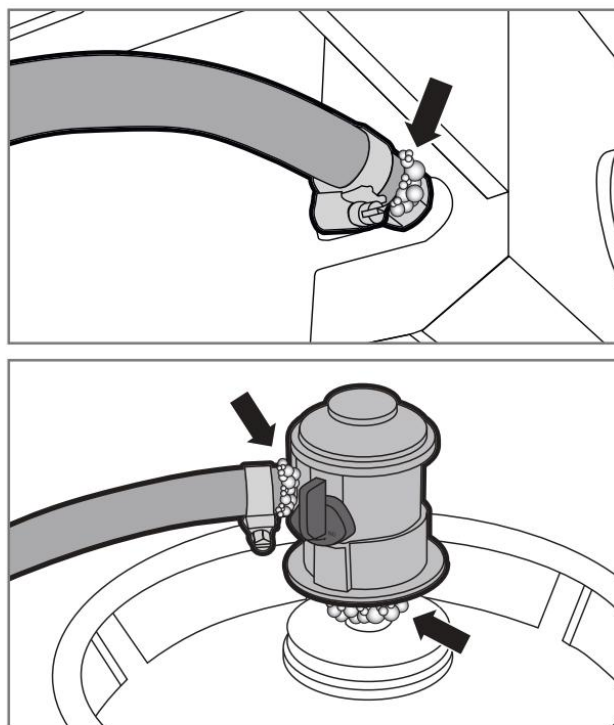
Test za lækager med flydende gas

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. Nemstite regulatorje pare.
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 korrosion.



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 kontakte service-/salgsfirmaet.



DA

Uporaba žara

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. Vse znamke namestite na  in fant, ki je branil 5 minut z visokim odbojem.
3. Luk låget, og hold brænderne på i 10 minutt .
4. Sluk for brænderne, og luk for gassen.
5. Lad grillen afkøle i 15 minutter.
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.

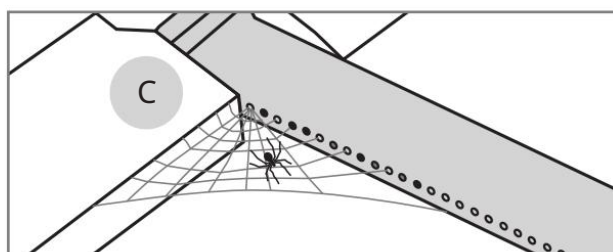
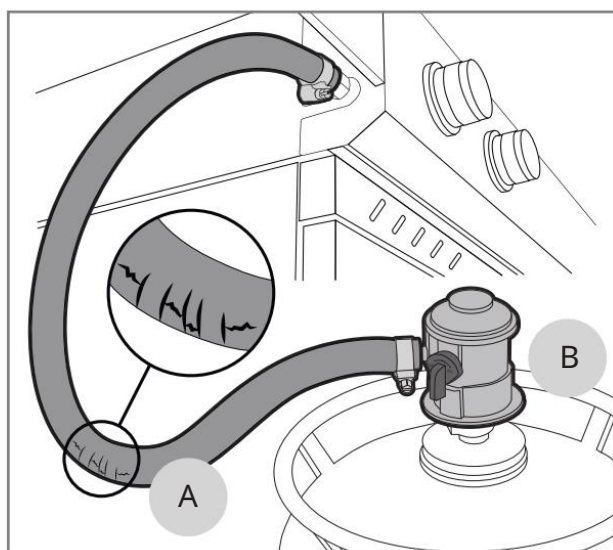
Foranstaltninger før hver brug

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. Kontrollér, at grillens bund, fedtbakke, varmekor-delingsplader 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 alger (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.

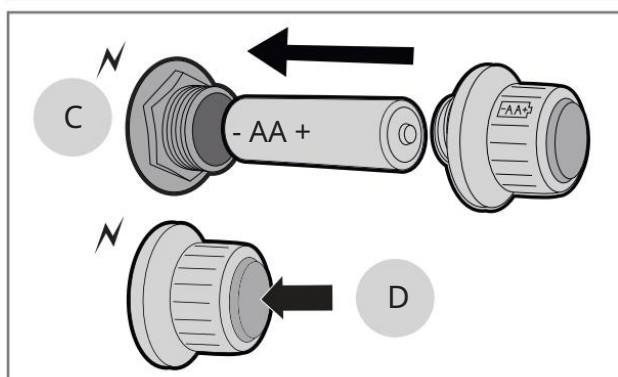
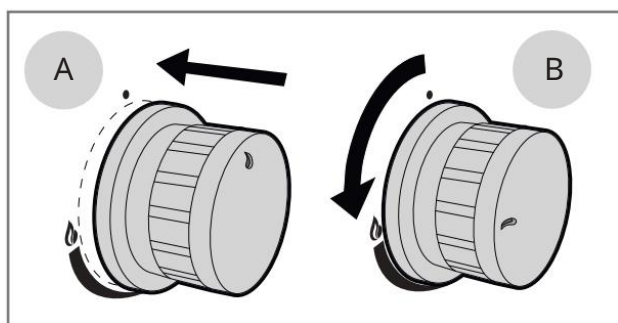


Tænding af brændere med en piezotænder

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 žari laški.
2. Åbn for gassen via 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 .

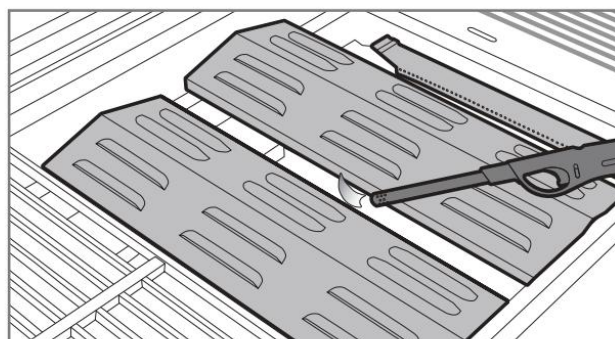
i Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje betjeningsknappen til OFF og vente i 5 minutter, før du igen forsøger at tænde for brænderen. Hvis du ikke kan tænde for brænderen via piezotænderen, kan du forsøge at tænde for brænderen med en lang tændstik eller en langhalset lighter.



Tænding af brændere med en tændstik ali langhalset lighter

1. Åbn žari laški.
2. Åbn for gassen via lavtryksregulatoren.
3. Tænd en lang tændstik ali langhalset lighter.
4. Tryk betjeningsknappen til brænderen ind, og drej den til .
5. Placer en lang tændstik ali langhalset lighter ca. en centimeter od 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 .

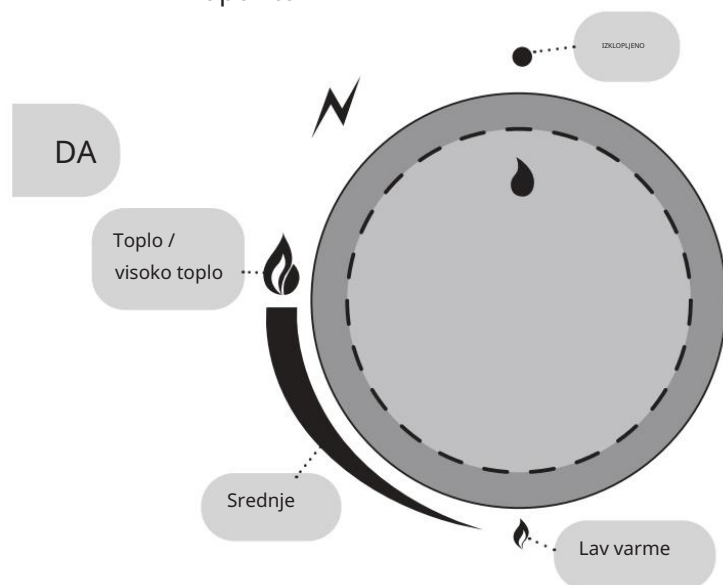
i Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje betjeningsknappen til OFF og vente i 5 minutter, før du igen forsøger at tænde for brænderen. Hvis du ikke kan tænde for brænderen via piezotænderen, kan du forsøge at tænde for brænderen med en lang tændstik eller en langhalset lighter.

DA

Zaprtje brenderne

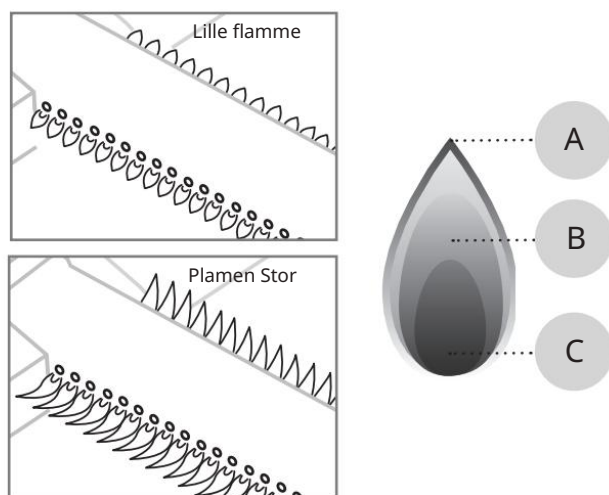
1. Sluk for gassen via lavtryksregulatoren for at sikre, at der ikke forbliver gas i grillen eller gas-slangen.
2. Drej betjeningsknappen til OFF-stillingen.
3. Zaprite žar.
4. Afmonter trykregulatoren fra gasflasken.

Knapozitor



Nadzor 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 pravilen, 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 korrekt, skal du kontrollere og rengøre brænderen. Hvis brænderen er beskadiget, skal den udskiftes, før du igen benytter grillen.

Leteči plamen

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 ved lavtryksregulatoren.
2. Drej alle betjeningsknapper til OFF.
3. Åbn žar låg.
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.

Zadušljivi plamen

Lejlighedsvis opblussen af flammer er en normal reaktion i en plinski žar. 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 ved foranstaltninger foretaget på forhånd.

1. Fjern extra fedt fra kødet. og 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 temperatur 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.

Nasveti za Nyttege

Splošni inštruktor za pripravo žara

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

- Grillen skal opvarmes pravilen. Når ristene er tilstrækkeligt varme, er maden mindre tilbøjelig til at klæbe fast til dem, og maden får en korrekt grillet 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 temperatura 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 minutter, 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.

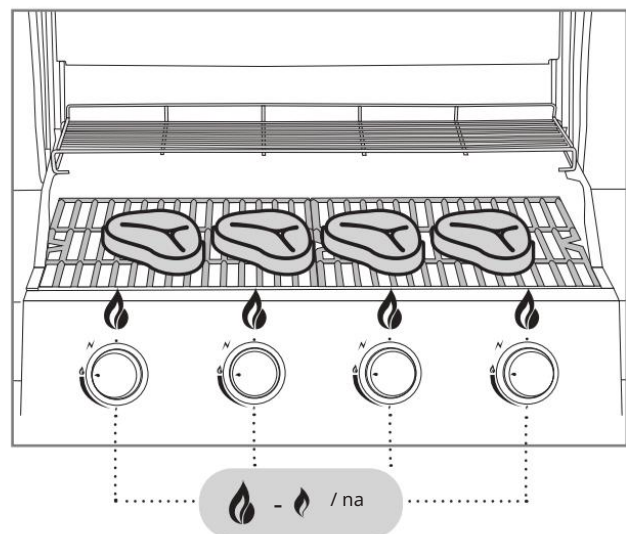
Direktno in indirektno vstavljanje žara

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.

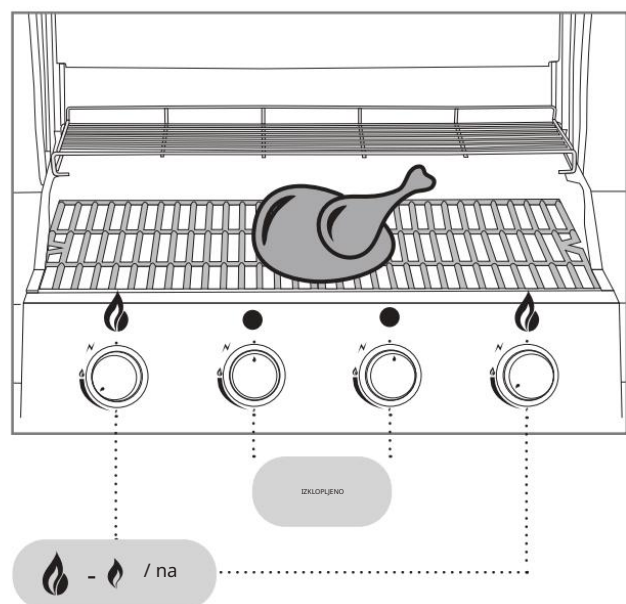
Indirekte grillstegning anvendes til større madvarer, der skal steges længere, f.eks. hele stege, kyllinger og fisk.

Indirekte grillstegning anvendes også til forberedelse af kødstykker, der har fået en grillet 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).

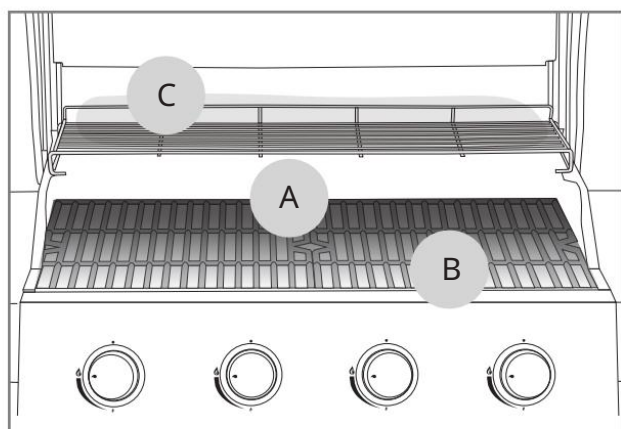
Det køligere område foran skyldes venturirøret tilsluttet brænderen. I dette rør blandes gas og luft til en sub-stans, der er egnet til grillstegning. Flammen brænder ikke den indvendige side af venturirøret.

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

Disse grill bruger U-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 langsomt 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 tilføjer marinade under grillstegning, skal du altid bruge en madlavningsspensel. Undlad at hælde marinade på maden direkte fra en flaske.
3. Du kan evt. bruge "suho drgnjenje" pod grillstegning.



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 eller ristene 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 varm.
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

Vodnik za temperaturo žara

Nedenfor findes en list med vejledende grillstegningstider og temperaturer for de mest almindelige ingredienser.

Ne pozabite, som f.eks. vind, regn, udendørstemperatur og grillens rengøringsstand, kan påvirke den nødvendige tid.



Oksekød

Sestavine	Tikkelse/vægt	Metoda pečenja na žaru	Pečenje na žaru
Mørbradbøf/oksefilet	približno 2 cm.	Neposredno visoko toplo	2,5–3,5 min na vsako stran
Mørbradbøf/oksefilet	približno 5 cm.	Neposredno visoko toplo Posredno srednje toplo	2,5 min na vsako stran 8–10 minut.
Hel Mørbrad	približno 1,5 kg	Neposredno visoko toplo Posredno srednje toplo	3 min. na vsako stran 20–30 minut
Pečena govedina	približno 1,5 kg	Neposredno srednje toplo Posredno srednje toplo	3–4 min na vsako stran 30–40 minut
Hamburgerfars	približno 2 cm.	Neposredno visoko toplo	2–3 min na vsako stran
Vhodna temperatura			
Rød – naslednja rdeča		47–51 °C	
Srednje		52–58 °C	
Stegt – ginstegt		59–66 °C	

DA



Svinekød

Sestavine	Tikkelse/vægt	Metoda pečenja na žaru	Pečenje na žaru
Svinjski file, kotleti	približno 2 cm.	Neposredno visoko toplo	2–2,5 min na vsako stran
Mørbrad	približno 600 g	Neposredno visoko toplo Posredno srednje toplo	3 min. na vsako stran 20–30 minut
Rebrca	približno 1,5 kg	Posredno srednje toplo Neposredno visoko toplo	60–90 minut 4 min. na vsako stran
Svinekam	približno 3 cm.	Neposredno srednje toplo Posredno srednje toplo	2,5–3 min na vsako stran 15–20 minut
Rå medisterpølse	približno 400 g	Neposredno pralnega gretja	2–3 min na vsako stran
Vhodna temperatura			
Filet, pečen		65–70 °C	
Andre ingredienser, gennemstegt		65–70 °C	



Kylling og kalkun

Sestavine	Tikkelse/vægt	Metoda pečenja na žaru	Pečenje na žaru
Brystfilet	približno 200 g	Neposredno srednje toplo	5–6 min na vsako stran
Lår	približno 120 g	Neposredno srednje toplo	5–6 min na vsako stran
Kyllingevinger	približno 500 g	Neposredno srednje toplo Posredno srednje toplo	6–10 minut 30–40 minut
Ubijanje Hel	približno 900 g	Posredno srednje toplo	60–75 minut
Vhodna temperatura			
Gennemstegt		75 °C	

DA



Fisk

Sestavine	Tikkelse/vægt	Metoda pečenja na žaru	Pečenje na žaru
Tynd file	približno 200 g	Neposredno srednje toplo	2–3 min na vsako stran
Tyk file	približno 120 g	Neposredno srednje toplo	5–6 min na vsako stran
Hel fisk	približno 500 g	Posredno srednje toplo	20–30 minut
Vhodna temperatura			
Rosastegt		45–50 °C	
Gennemstegt		55–60 °C	



Grøntsager

Sestavine	Tikkelse/vægt	Metoda pečenja na žaru	Pečenje na žaru
Grillet majs		Neposredno srednje toplo	6 minut.
Paradižnik		Neposredno srednje toplo	6 min vsake strani
Beluši		Neposredno srednje toplo	3–5 minut.
Kartoffelskive		Neposredno srednje toplo Posredno srednje toplo	5–8 minut. 10–15 minut
Krompir		Posredno srednje toplo	45–60 minut

Rengøring og opbevaring af grillen

Du kan forlænge grillens levetid markant, hvis du rengør og vedligehold 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.

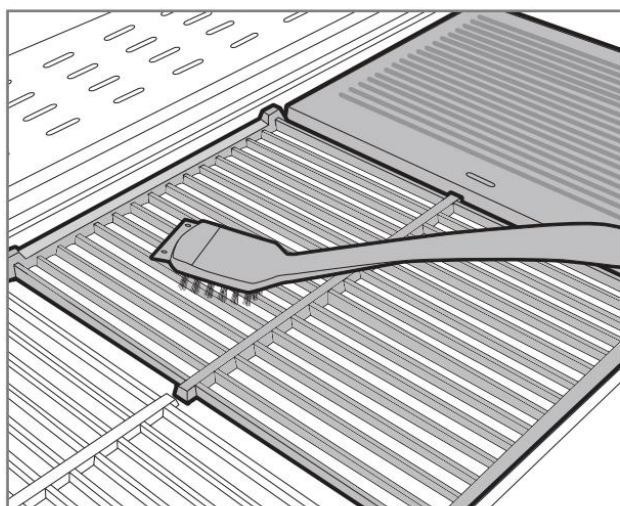
Grillriste

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 med okroglimi kuhinjskimi kolesi.
3. Tænd for grillen som angivet, og indstil brænderne på .
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 grillrensborste (A).
8. Smør de rengjorte grillriste ind i madlavningsolie med f.eks. køkkenrulle eller en madlavningspensel.



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.

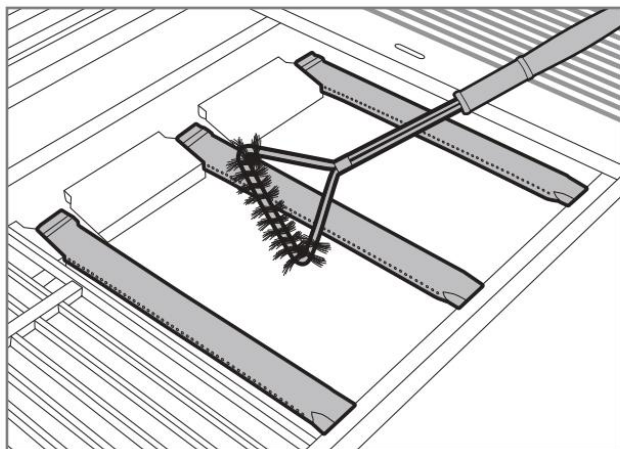
DA

Brændere

Grillens brændere er den vigtigste del til grillens funktionalitet og varmning. 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.



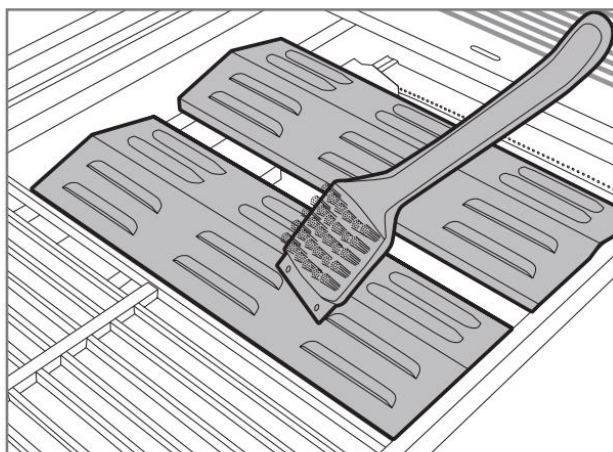
Varmfordelingsplader

Varmfordelingspladerne fordeler varmen jævnt på grilloverfladen. Varmfordelingspladernes 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 skraber 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 žar

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

1. Rengør grillens stælede med Mustang-grillren-gøringsmiddel, Mustang-rengøringsmiddel til rustfrit stål eller et mildt opvaskemiddel og en klud.
2. Glem ikke at tørre de rengjorte dele omhyggeligt.
3. Undlad at bruge rengøringsmidler til rengøring af kontrolpaneler og overflader med advarsels-mærkater, da det kan fjerne teksten ali 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 sol kan få grillen til at ruste. Hvis grillen anvendes i umiddelbar nærhed af havvand eller en swimmingpool, skal den rengøres hver uge.

Čišćenje drobilnikov

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, ali hvis du vil opbevare grillen f.eks. vinteren čez. 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 stælede er tørre.
3. Rešetka za fante na steni.
4. Sørg for, 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.

Fejlfinding

Der kan ske fejl på alle grilltyper. Disse fejl kan normalt nemt løses. Hvis du ikke kan finde en løsning på dit problem i nedenstående tabel, skal du kontakte sælgeren.

DA

Težava	Možni letni čas	Løsning
Gassen flyder ikke.	Lavtryksregulatoren er lukket.	Åbn for gassen preko lavtryksregulatoren.
	Lavtryksregulatoren er ikke monteret korrekt på gasflasken.	Afmonter lavtryksregulatoren, og monter den omhyggeligt igen.
	Der er fejl på gasslangen eller trykregulatoren.	Afmonter lavtryksregulatoren, og monter den omhyggeligt igen.
Brænderen tændes ikke med den batteribetjente piezotænder.	Batteriet er dødt eller ikke installeret.	Skift batteri.
	Tændingskablerne sidder løst eller er monteret forkert.	Kontrollér tilslutningerne, og monter kablerne igen.
	Tændere so nerodne.	Udskift tænderen.
Brænderen tændes ikke med en tændstik eller langhalsed lighter.	Brænderens huller er blokerede.	Rengør brænderne i henhold til instruktionerne.
	Brænderne er ikke monteret korrekt på ventilerne.	Kontrollér installationen og brændernes støj.
Grillen varmes ikke tilstrækkeligt op.	Lufttilførslen til brænderne er blokeret.	Kontroller og rengør brænderne.
	Za zaprt plin.	Plinska bučka Skift.
	Gastilførslen er omejen.	Kontrollér, at gasslangen er intakt og ikke snoet.
Flammen er ujævn, helt gul eller os.	Brænderne modtager ikke tilstrækkelig med luft.	Rengør brænderne i henhold til instruktionerne.
	Der sidder madrester, sol eller marinade fast på brænderoverfladen.	Rengør brænderne i henhold til instruktionerne.
Flammerne blusser ofte op, eller temperaturen er for høj.	Za meget fedtstof og marinade på maden.	Po previsokem tlaku zraka.
	Varmefordelingspladerne eller fedtbakken er for snavsede.	Rengør varmfordelingspladen eller fedtbakken for madrester eller fedt.
Flammen forbliver ikke tændt.	To me bo prevzelo.	Pecite na žaru, da ne bi šli ven.
	Lav plinski izmenjevalnik.	Plinska bučka Skift.
Der er synlige flammer uden for brænderne.	Blokiranje braniik.	Kontroller og rengør brænderne.
	Trd veter.	Pecite na žaru, da ne bi šli ven.
Stikalo za regulatorje tlaka ali poletje.	Topla zunanja temperatura.	Ingen nødvendige handlinger. En midlertidig situation.
	Polna plinska bučka.	

Garanti

Ta plinski žar Mustang je dækket af en 10 års garancije za materiale in produktionsfejl. De gældende garanti-betingelser kan findes på vores hjemmeside

mustang-grill.com

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

DA



Uporabniški priročnik in pravila uporabe

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 sinise 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.

Stranke

Tammer Brands Oy tel.

03 252 1111

Viinikankatu 36

33800 Tampere, Soome

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954



Lugege kasutusjuhend enne grilli kasutuselevõttu läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

Povezane družbene mreže



mustanggrill



Sisukord

Koostehühised	3
Enne kokkupanekut	6
Ohutusnõuded ja hoiatused	118
Grilli paigutamine	118
Gaasiga seotud ohutusnõuded	118
Üldised ohutusnõuded	119
Gaasi ühendamine grilliga	120
Üldist	120
vedelgaasist	120
Gaasivooliku paigaldamine	120
Madalrõhuregulaatori paigaldamine	121
Vedelgaasi lekkekontroll	121
Grilli kasutamine	122
Enne esmast kasutuselevõttu	122
Enne iga kasutuskorda	122
Põleti süütamine põesüütajaga	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

Võhude Gas

Kasulikke nõuandeid 125

Üldist grillimisest 125

Otsene ja kaudne grillimine 125

Otsegrillimise seaded 125

Kaudse grillimise s sadjem 125

Küpsetuspinna temperatuur 126

Marinaadid 126

Toidu kinnikleepumise vältimine 126

Grillimisjuhend koos temperatuuridega .

Grilli puhastamine ja hoidmine 129

Grilliretid ja -plaadid 129

Rasvapann ja -kauss 129

Põletid 130

Soojaplaadid 130

Muud grilli osad 131

Puitosade puhastamine 131

Säilitamine 131

Veaotsing 132

Garantii 133

Vahadki Gas



Opozorila in varnost

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!



Opomba!

Grilli paigutamin



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 kasuta-mise käigus pritsida või valguda nii rasva kui ka marinaade.
- Veenduge, et nii grill kui ka gaasiballoon seisak-stranski vodoravni pinnal.

Nevarne varnostne informacije



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.
- Tehke regulaarselt juhiste järgi lekkekontrolli. Lekkekontrolli 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 lekkekontroll 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.

Izpolnjene varnostne zahteve



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

- Järgige täpselt koostejuhendit 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.
- Žar kuumeneb kasutamise ajal, seega olge väga ettevaatlik, kui ümbruses viibib lapsi, 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, soojaplaadid ja põletid oleksid rasvast ning marinaadist puhtad.
- Ärge kasutage grilli, kui see ei tööta normaalselt.
- Ärge laske lastel grilli kasutada.
- Alkohol, recepturavimid ja mitmesugused uimastid võivad mõjutada kasutaja võimet grilli turvaliselt ning nõuetekohaselt kasutada.

Vahudini Gas

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 mõlks ega roostetanud ning selle ventiil poleks kahjustatud. Transportige vedelgaasiballooni alati püstiasendis korralikult kinnitatuna. Kodumajapi-damises kasutamiseks mõeldud gasiballoon tohib olla kuni 615 mm kõrge in kuni 310 mm läbimõõduga.

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



Ballooni külge ühendatav rõhuregulaator ei tohi olla reguleeritav ja regulaatori kasutusrõhk peab olema 30 mbar.



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



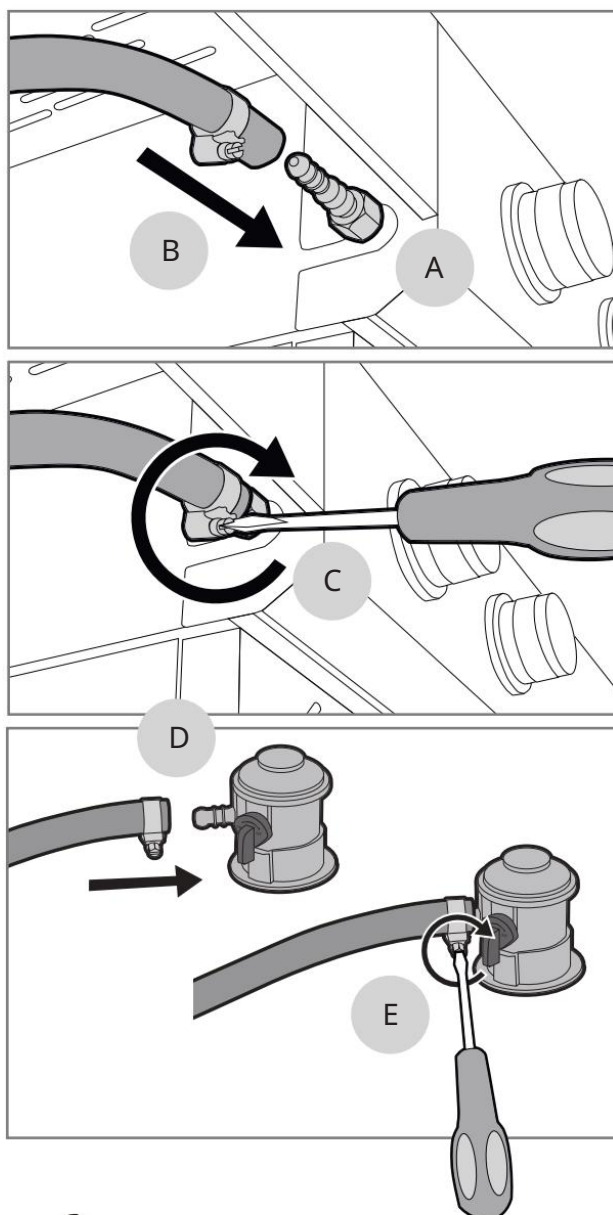
Rõhuregulaator peab olema veljavnost standarda EN16129 jargi. Rõhuregulaatori kasutusrõhk on märgitud nimirõhu järgi 29 mbar.



Gaasivoolik peab olema veljavnosti standarda EN16436 jargi.

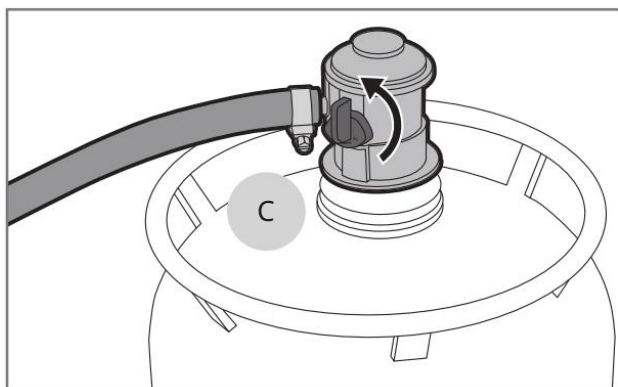
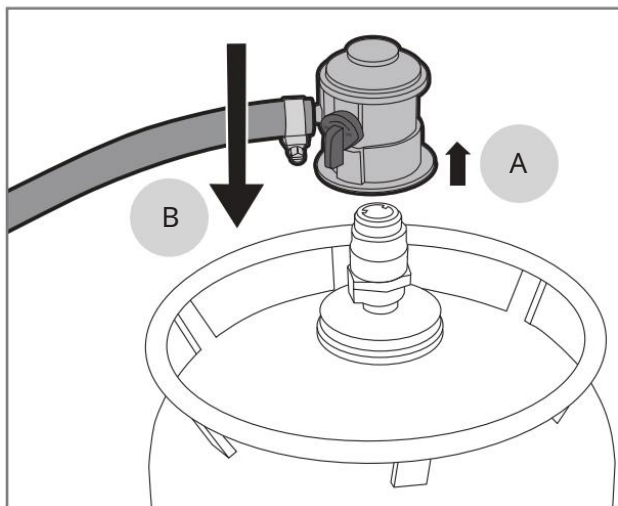
Gaasivooliku paigaldamine

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) ja surudes samal ajal regulaatorit gaasiballooni külge (B).
3. Kontrollige kinnitust, tõmmates regulaatorit tugevalt ülespoole.
4. Avage gaasi pealevool aeglaselt, et rõhk ühtlus-tuks (C).



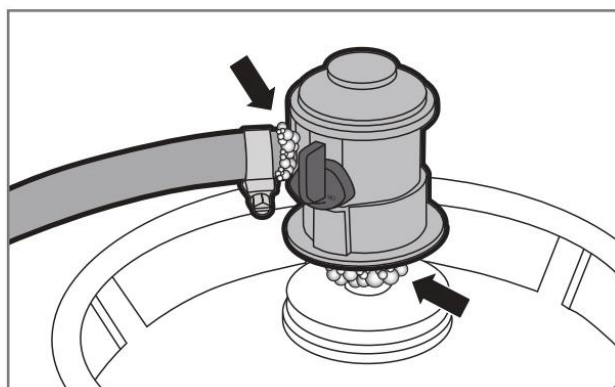
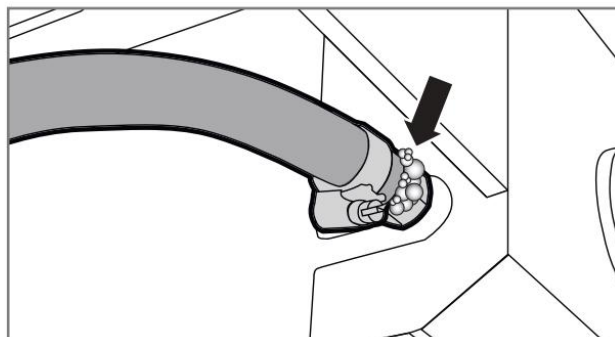
Kontrolla tekočin Vedelgaasi

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. Avage grilli kaas ja veenduge, et kõik põletite regulaatorid oleksid asendis „OFF”.
2. Avage madalrõhuregulaator.
3. Niisutage kõiki ventiile, vooliku jätkukohti, regulaatori kinnituskohki, gaasiballooni liitmikke ja keevitusõmblusi seebiveega (30 % nõudepesu-ainet või vedelseepi in 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 ilmuvad.
6. Kui mullid tekivad vooliku keskel või gaasiballooni küljes, vahetage see osa uue vastu välja.
7. Avage gaasi pealevool ja 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 uporabniško ime

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 minutit -võimsusel põleda.
4. Keerake põletid asendisse „OFF“ in sulgege gaasi pealevool.
5. Laske grillil 15 minut jahtuda.
6. Puhastage grillplaadid ja -restid grilli puhastus-harjaga.
7. Õlitage grillplaadid ja -restid toiduõliga.



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

Enne iga kasutuskorda

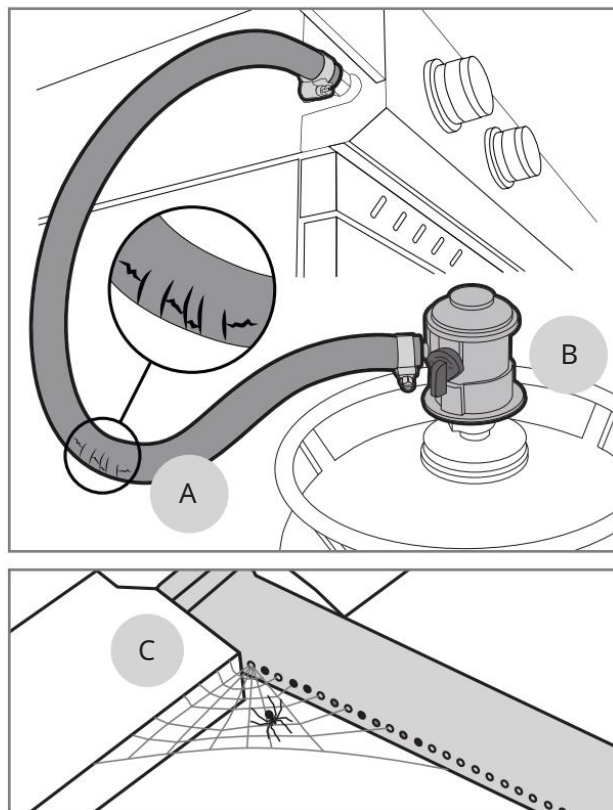
Grilli ohutu ja sihtotstarbeline kasutamine eeldab enne iga kasutuskorda mitmesuguseid kontrolltegevusi.

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.

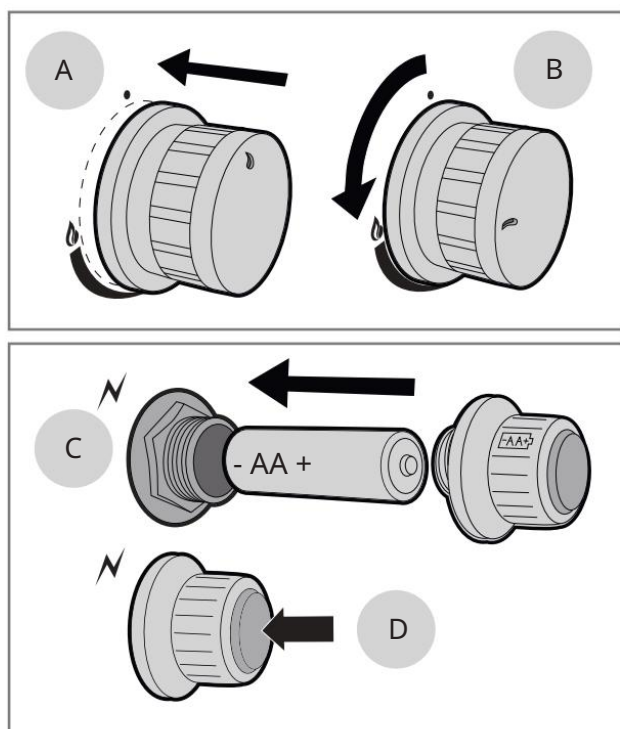


Põleti süütamine piososüütajaga

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

1. Povprečna pečenka na žaru.
2. Avage madalrõhuregulaatorist gaasi pealevool.
3. Vajutage põleti regulaator põhja (A) ja keerake  -võimsusele (B). Regulaatorisse sisse ehitatud pios süütab põleti.
4. Kui grill kasutab patareitoitel piososüütajat (C), siis veenduge, et patarei oleks oma kohal ja õigetpidi. Vajutage piosonupp põhja (D), kuni grilli põleti süttib.
5. Seadke põleti por sobivale võimsusele, mis jääb ja  vahale.
6. Kui esimene põleti on süüdatud, saate süüdata üksteise järel ülejäänud põletid, kui keerate regulaatorid vasstupäeva  võimsusele.
7. Seadke põletite por sobivale võimsusele, mis jääb ja  vahale.

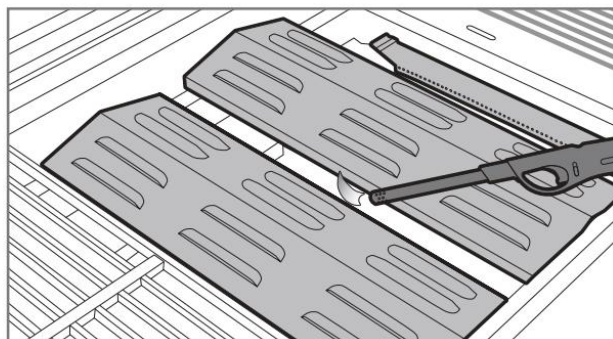
 Kui põleti ei sütti, keerake regulator asendisse „OFF“ in oodake viis minutet, seejärel proovige uuesti süüdata. Kui te ei saa põletit piosoga põlema, võite proovida põleti süütamist pika tuletiku või pika gaasisüütajaga.



Põleti süütamine tuletiku või pika gaasisüütajaga

1. Povprečna pečenka na žaru.
2. Avage madalrõhuregulaatorist gaasi pealevool.
3. Süüdake pikk tuletikk või pikk gaasisüütaja.
4. Vajutage põleti regulaatorit ja keerake see  -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 vasstupäeva  ja  vahale.

 Kui põleti ei sütti viie sekundiga, keerake regulator asendisse „OFF“ in püüdke tõrkeotsingu tabeli abil viga üles leida.



Kõlgpõleti süütamine

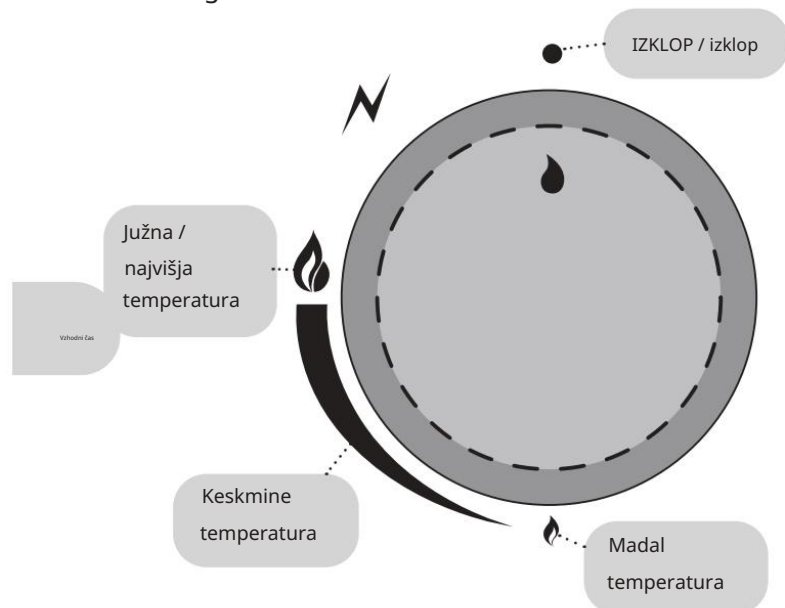
1. Povprečna gostota stene.
2. Vajutage põleti regulaatorit ja keerake see  -võimsusele. Regulaatorisse sisse ehitatud polirane posode.
3. Kui grill kasutab patareitoitel piosot, siis vajutage piosonupp põhja, kuni grilli põleti süttib.
4. Seadke põleti por sobivale võimsusele, mis jääb ja  vahale.

 Kui põleti ei sütti, keerake regulator asendisse „OFF“ in oodake viis minutet, seejärel proovige uuesti süüdata. Kui te ei saa põletit piosoga põlema, võite proovida põleti süütamist pika tuletiku või pika gaasisüütajaga.

Položite polieto

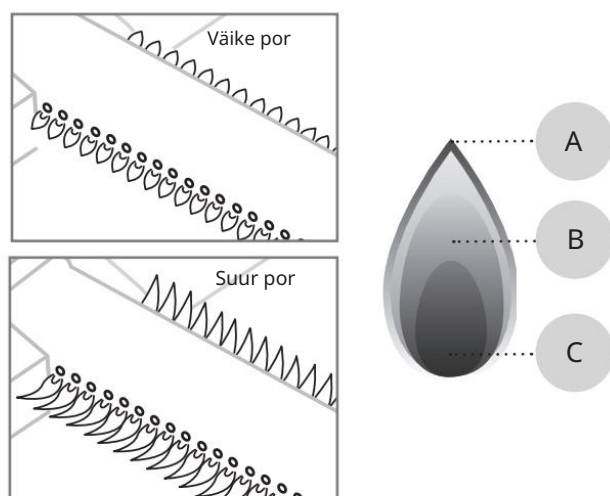
1. Peatage gaasi pealevool madalrõhuregulaatorist, sest nii ei jää gaasi grilli ega gaasivoolikusse.
2. Keerake regulaatorid asendisse „OFF“.
3. Zaprite žar.
4. Eemaldage rõhuregulaator gaasiballooni küljest.

Regulatorni asendid



Leegi kontrollimin

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



i Kui por 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. Glej 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. Keerake kõik regulaatorid asendisse „OFF“.
3. Povprečna pečenka na žaru.
4. Eemaldage rõhuregulaator gaasiballooni küljest.
5. Teisaldage grill varjulisemasse kohta.

i Leegi taandumisest tingitud kahju ei kuulu garantii alla.

Prenesi kljukice

Gaasigrilli leegi vähene sähvimine on normaalne nähtus ja annab toidule maitset juurde. Kui por sähvib tugevalt, tõstab see grilli sisetemperatuuri ja suurendab rasva tilkumist grillitavast toidust. Glej omakorda suu-rendab rasvapõlengu ohtu. Seepärast 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.

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

Priročnik za kasulikke

Uldist grillimisest

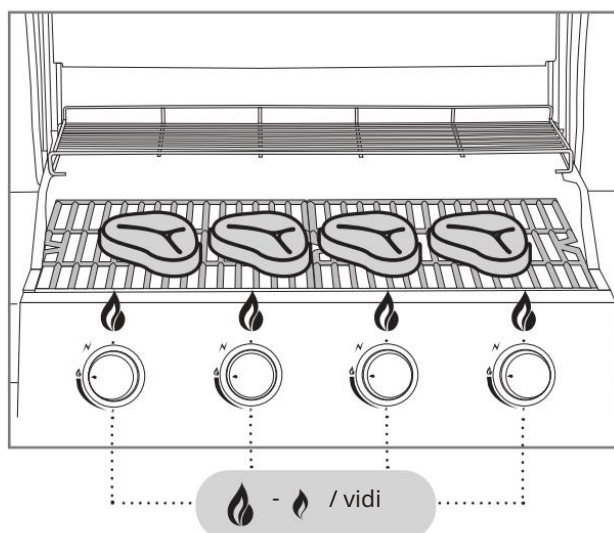
Grillimine on väga lihtne ja meeldiv tegevus, kui peate mees paari väikest nippi ja järgite siinseid üldiseid grillimisnõuandeid:

- Peab korralikult kuumenema na žaru. Kui žar-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 lihatermometer.
- Liha peab 10–20 minut seisma enne kui seda lõigata/süüa. Selle ajaga temperatuur ühtlustub ja lõikamisel ei eraldu nii palju lihamahla.

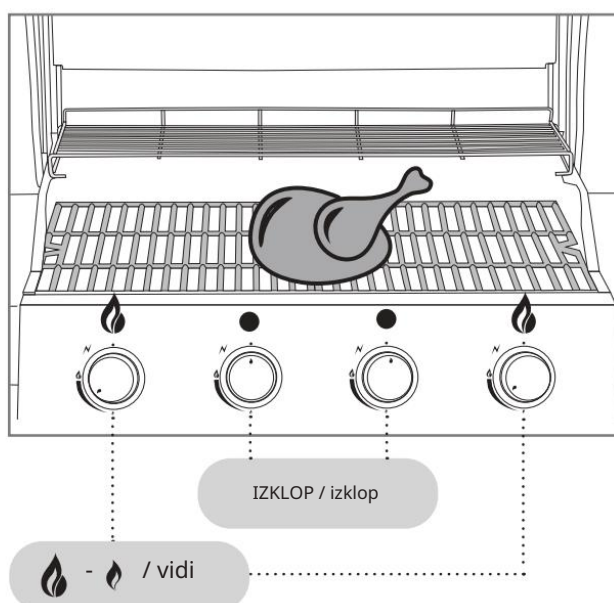
Ogrevalne in ognjene pečice

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

Otsegrillimise seded



Kaudse grillimise seedes



Temperatura toplotne črpalke

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

Seda tasub võtta arvesse pigem omaduse kui probleemina.

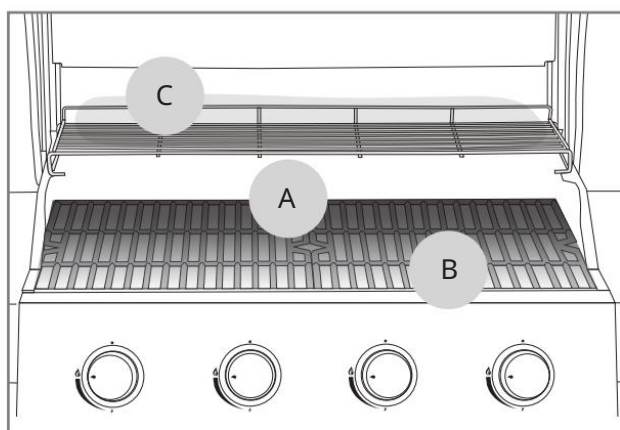
Kuldreegel on, et grillimisala tagaosas (A) on kuumem kui eesosas (B).

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

Selles segatakse gaas ja õhk põlemiseks sobivaks seguks. Leek ei põle Venturi-jev torus.

Mustangil on ka selliseid gaasigrilli mudelid, 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 por ka põleti eesosas.

Grilli tagaosas 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 Neznana velikost.
2. Kui lisate marinaadi grillimise käigus, kasutage alati grillipintsli. 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. Pintseldage grillimisala ja grillitavat toitu enne grillimist.
4. Ärge keerake grillitavaid toite liiga kiiresti ringi, vaid laske nende pinnal korralikult küpseda.

Grillimisjuhend koos temperatuuridega

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



Veis

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Sise-/välisfilee õik	2 cm	Najvišja temperatura	2,5–3,5 min / bazen üks
Sise-/välisfilee õik	5 cm	Najvišja temperatura Kaudne srednje temperature	2,5 min / bazen ks 8–10 minut
Terve sisefilee	1,5 kg	Najvišja temperatura Kaudne srednje temperature	3 min / bazen ks 20–30 minut
Praad	1,5 kg	Ocene srednje temperature Kaudne srednje temperature	3–4 min / bazen üks 30–40 minut
Hamburgeripihv	2 cm	Najvišja temperatura	2–3 min / üks bazen
Sisetemperatuur			
Toores – peaaegu toores		47–51 °C	
Keskmiselt küps		52–58 °C	
Grahov kup - kup		59–66 °C	



Siga

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Fileelõik, karbonat	2 cm	Najvišja temperatura	2 – 2,5 min / bazen ks
Sisefilee	600 g	Najvišja temperatura Kaudne srednje temperature	3 min / bazen ks 20 – 30 minut
Žarkul/-rebra	1,5 kg	Kaudne srednje temperature Najvišja temperatura	60 – 90 minut 4 min / bazen ks
Kassler	3 cm	Ocene srednje temperature Kaudne srednje temperature	2,5 – 3 min / bazen ks 15 – 20 minut
Toorvorst	400 g	Najnižja temperatura	2 – 3 min / bazen ks
Sisetemperatuur			
Küps filee		65–70 °C	
Küps muu tükk		65–70 °C	



Kana in kalkun

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Rinnafilee	200 g	Ocene srednje temperature	5 – 6 min / bazen ks
Kints	120 g	Ocene srednje temperature	5 – 6 min / bazen ks
Tiivad	500 g	Ocene srednje temperature Kaudne srednje temperature	6 – 10 minut 30 – 40 minut
Terve brojler	900 g	Kaudne srednje temperature	60 – 75 minut
Sisetemperatuur			
Küps		75 °C	



Kala

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Datoteke Õhuke	200 g	Ocene srednje temperature	2 – 3 min / bazen ks
Paks filee	120 g	Ocene srednje temperature	5 – 6 min / bazen ks
Terve kala	500 g	Kaudne srednje temperature	20 – 30 minut
Sisetemperatuur			
Roosa		45–50 °C	
Täielikult küps		55–60 °C	



Köögiviljad

Tükk	Paksus/kaal	Grillimismeetod	Grillimisaeg
Küps mais		Ocene srednje temperature	6 minut
Paradižnik		Ocene srednje temperature	6 min / bazen ks
Šparglji		Ocene srednje temperature	3 – 5 minut
Kartuliviilud		Ocene srednje temperature Kaudne srednje temperature	5 – 8 minut 10 – 15 minut
Tooresova karta		Kaudne srednje temperature	45 – 60 minut

Grilli puhastamine ja hoidmine

Grilli kasutusiga 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.

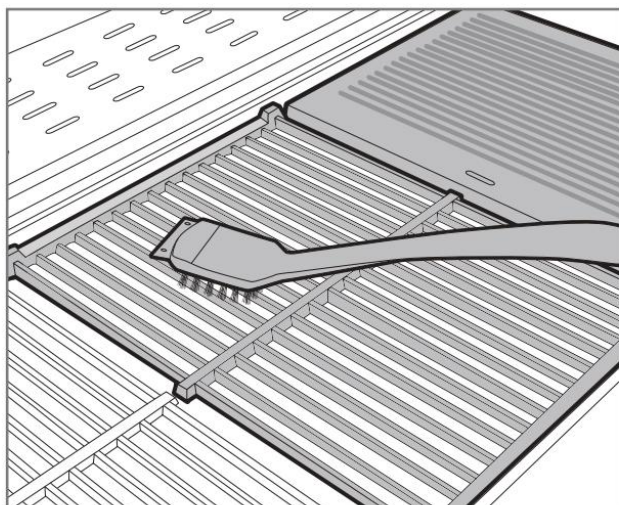
Restniki in pladnji na žaru

Kui grillresti või -plaadi külge on jäänud toitu või mari-naade, toimige järgmiselt:

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



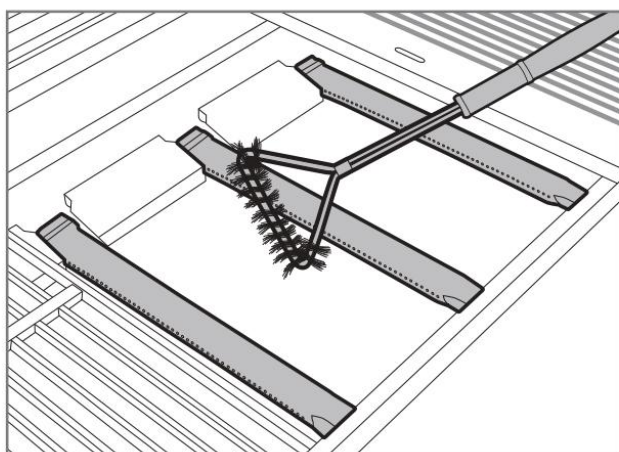
Puhastamine on hõlpsam, kui katate rasva-panni fooliumiga, mis kogub liigse toidu ja rasva kokku. Puhastamiseks on vaid vaja määrdunud foolium ära visata.

Vahudži Gas

Poletidi

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 grillrestid ja -plaadid ning soojaplaadid nardil.
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 puhad. Võite kasutada nt peenikest raudtraati.
8. Kui põleti on kahjustatud ja/või tugevalt roostetanud, vahetage glej välja.
9. Veenduge ühtlasi, et ventiili otsak oleks puhas ja terve.
10. Pange puhastatud põletid tagasi.

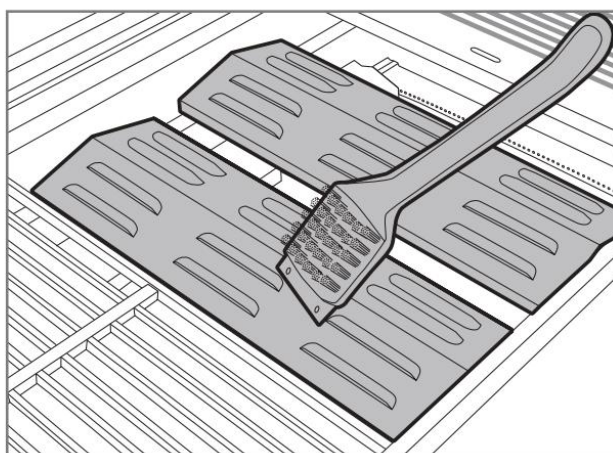


Soojaplaadid

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 kraanikausis õrnatoimelise nõudepesuainega.
6. Kuivatage puhtad soojaplaadid ja pange grilli külge tagasi.

i Ärge peske soojaplaate nõudepesumasinas.



Muud žar 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 ja lapiga.
2. Kuivatage puhastatud osad hoolikalt.
3. Juhtpaneelid ja hoiatussiltide pindu ei tohi puhastada pesuainega, sest need võivad tekitada 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-brezveze.



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. Glej 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 minut 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 mähkida 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.

Vahetage Gas

Veaotsing

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

Viga	Možna pot	Lahendus
Ne morem 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	Patarei on tühjaks saanud või paigaldamata	Izbiranje patarei vahetage
	Süüteseadise juhtmed on lahti või valesti ühendatud	Kontrollige ühendusi ja ühendage juhtmed uuesti
	Süüteseadis on okvarjen	Izbiranje vahetage süüteseadis
Põleti ei sütti tuletiku ega gaasisüütajaga	Põleti avad so na voljo	Puhastage põletid juhiste järgi
	Põletid ei ole ventiilide küljes korralikult kinni	Kontrollige põletite paigaldust ja seisukorda
Žar ni na voljo	Põleti ei saa korralikult õhku	Kontrollige põletit ja puhastage see
	Gaasi v ligi	Izlet balona vahetage
	Gaasi pealevool on takistatud	Veenduge, et gaasivoolik oleks terve ega oleks väändunud
Por na ebaühtlane ja põleb täiesti kollasena või suitseb	Põletid ei saa piisavalt õhku	Puhastage põletid juhiste järgi
	Põletite pinnale on kleepunud toidujääke, soola või marinaadi	
Por 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
Por, ne prekajen	Liiga tugev tuul	Viige grill tuule eest kaitstud kohta
	Gaasi na robu	Izlet balona vahetage
Leeki on näha väljaspool põletit	Põleti so na vrhu	Kontrollige põletit ja puhastage see
	Tugev tuul	Viige grill tuule eest kaitstud kohta
Rõhuregulaator suriseb/kohiseb	Najvišja temperatura zraka	Pole midagi teha. Olukord möödub
	Täis gaasiballoon	

Garancij

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

mustang-grill.com

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

Vahudni Gas



LV

Lietošanas pamācība

Laipni lūdzam Svet reševanja "Mustang"

Priecājamies, ka izvēlējāties »Mustang« gāzes 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 tiem lepoties. Mūsu ilg-gadējā pieredze un profesionālās prasmes atspoguļojas 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.

Plašākā grillu izvēle

"Mustang" je bil pod imenom "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 pazistama grilēšanas kultūra, tāpēc varam nodrošināt, ka Jums ir pieejami tieši Jums visvairāk vajadzīgie un modernākie produkti. Tātad »Mustang« ir vienīgais zīmols, kas Jums ir nepieciešams veiksmīgai grilēšanai.

Klientu apkalpošana

"Tammer Brands Oy",
tālr. 03 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Somija

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954

LV



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

Sekoiet mums sociālajos tīklos



mustanggrill

Nasičēnost radītāje

Montāžas instrukciju	3
Pirms uzstādīšanas	7
Bīdīnājumi un norādījumi par drošību	138
Grīla uzstādīšana	
Ar gāzi saistīti drošības norādījumi	
Vispārējie drošības norādījumi	
Gāzes pieslēgšana grīlam	
Ziņas par sašķidrināto naftas gāzi	
Gāzes šļūtenes uzstādīšana	
Zemspiediena regulatora uzstādīšana	141
SNG noplūdes pārbaude	
Grīla izmantošana	
Pasākumi pirms pirmās lietošanas	
Pasākumi pirms katras lietošanas	
Degļu aizdedzināšana ar pjezo šķītavām	
Degļu aizdedzināšana ar sērskociņu vai garām šķītavām	143
Sānu degļa aizdedzināšana	
Degļu izslēgšana	
Slēdžu stāvokļi	
Liesmu pārbaude	
Liesmas ievilkšana	
Liesmas uzliesmošana	

Noderīgi ieteikumi 145

Vispārīgi grilēšanas norādījumi 145

Tieša un netieša grilēšana 145

Tiešās grilēšanas iestatījumi 145

Netiešās grilēšanas iestatījumi 145

Gatavošanas virsmas siltuma conas 146

Marinādes 146

Izvairīšanās no ēdiena pielipšanas 146

Grilēšanas temperatūras norādījumi 147

Grīla tīrīšana un uzglabāšana 149

Grīla restes un pannas 149

Tauku paplāte un trauks 149

Degļi 150

Siltuma sadales plāksnes 150

Citas grīla daļas 151

Koka daļu tīrīšana 151

Glabāšana 151

Problēmu novēršana 152

Garantija 153

LV

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 grills ir apstiprināts saskaņā ar CE marķējums esošajiem noteikumiem.

Simbolno ime:



BISTAMI!



UZMANIBU!

Vzpostavitev žara



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

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.

LV

- Izmantojiet grilu tikai ārpus telpām.
- Neizmantojiet grilu blakus sienai, garāžā, kempingā vai trailerī, citā slēgtā telpā vai iekštelpās.
- Pārliedziniet, ka ap grilu katrā tā pusē un virs tā ir vismaz metrs brīvas vietas.
- Pārliedziniet, 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.
- Pārliedziniet, ka grils un gāzes balons ir novietoti uz horizontālas virsmas.

- Pēc lietošanas vienmēr aizveriet balona gāzes ieplūdes atveri un atvienojiet balona zemspiediena regulatoru.
- Rīkojieties ar sašķidrinātās naftas gāzes (SNG) tvertni uzmanīgi, nenometiet to un nesasietiet. 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 saglabāiet 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 normalālā darbība.
- Neļaujiet bērniem lietot grilu.
- Alkohols, recepšu zāles un jebkāda veida apreibinošas vielas var ietekmēt lietotāja spējas droši un pareizi lietot grilu.

Gāzes pilsēgšana grillam

Ziņas par sašķidrināto naftas gāzi

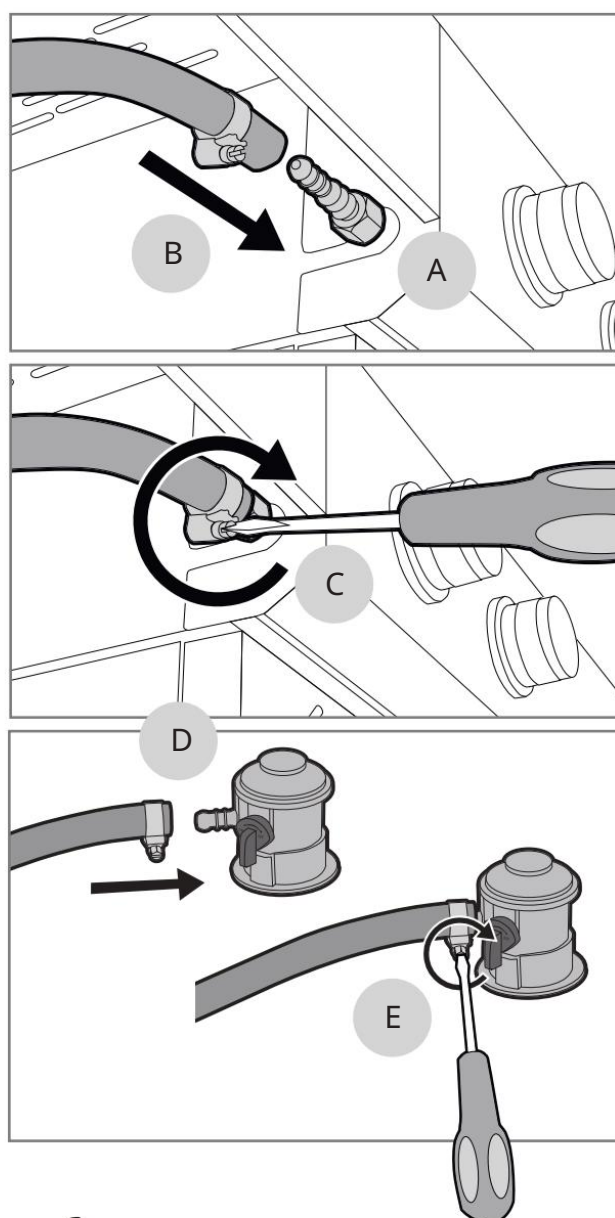
Pirms sākat izmantot savu grilu, iegādājieties SNG balonu, zemspiediena regulatoru un gāzes šļūteni. Tie nav iekļauti grila piegādē.

SNG ir ļoti viegli uzliesmojoša uz naftas bāzes veidota viela, kas tiek uzglabāta SNG balonos zem spiediena. SNG ir pieejama 5 kg – 11 kg balone. Pārbaudiet, 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 augstuma un 310 mm premera.

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. Pārbaudiet, ka visi grila regulēšanas slēdži ir
Nastavitev »IZKLOP«.
3. Pārbaudiet, ka grila šļūtenes uzgalis ir atbilsto-
Izvira (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 zemspie-
diena regulatora šļūtenes uzgalim (D).
7. Pievelciet šļūteni pie spiediena regulatora uzgaļa ar
šļūtenes skavu (E).



LV

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

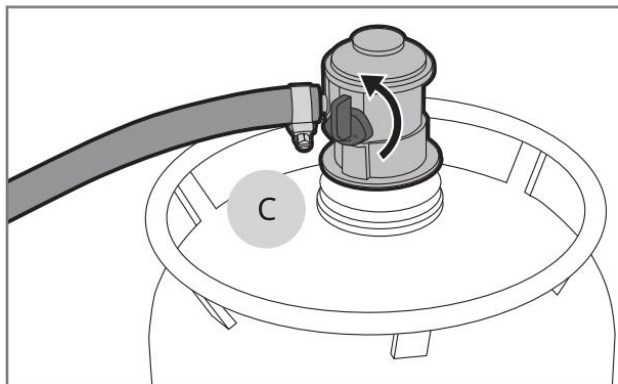
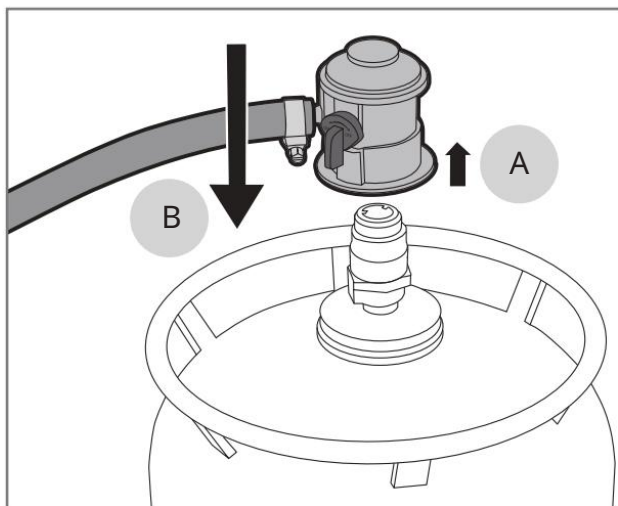
⚠ Največji premer nedrīka je 1,2 m, največji premer pa 10 mm.

i Spiediena regulatoram jābūt izgatavotam saskaņā po standardu EN16129. Spiediena regulatorā darba spiediens ir atzīmēts atbilstoši nominālajam spiedienam 29 mbar.

i Gāzes šļūtenei jābūt izgatavotai saskaņā po standardu EN16436.

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 razprodaja

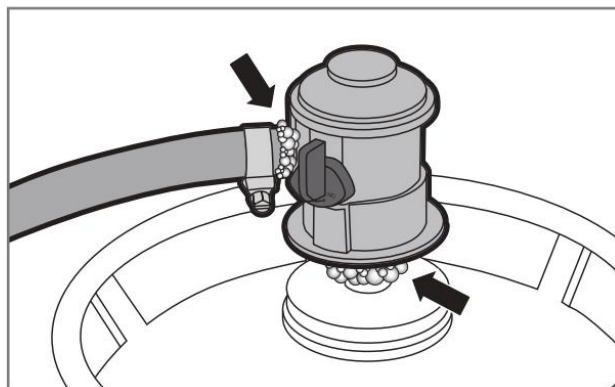
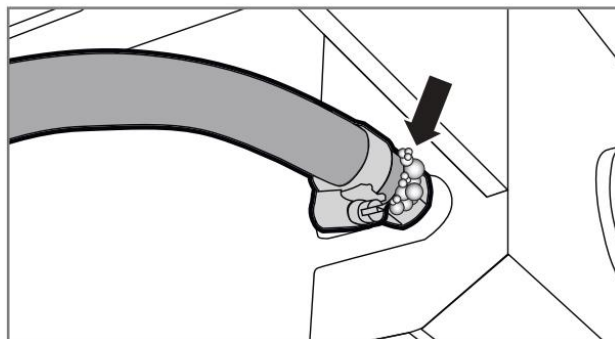
Nomainot jaunu balonu, spiediena regulatoru vai gāzes šļūteni, vienmēr jāveic gāzes noplūdes pārbaude. Regulāri jāveic ikkgadējās pārbaudes, īpaši pēc ilgākiem uzglabāšanas pārtraukumiem. Veiciet gāzes noplūdes pārbaudi, saskaņā ar turpmāk sniegtajiem norādījumiem:

1. Atveriet grila vāku un pārlicinieties, 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 šķidruma 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 savelciet 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

Izmantošanas reģistrs

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 degšanas pozīcijā un ļaujiet tiem degt 5 minūtēs ar atvērtu vāku.
3. Aizveriet vāku un ļaujiet degļiem degt vēl 10 minūtēs degšanas pozīcijā.
4. Pagrieziet degļus "OFF" stāvoklī un aizveriet gāzes ieplūdi.
5. Ļaujiet grilam atdzist 15 minūt.
6. Notīriet grila restes un pannas ar grila tīrīšanas suku.
7. Ieeļļojiet grila restes un pannas ar pārtikas eļļu.



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

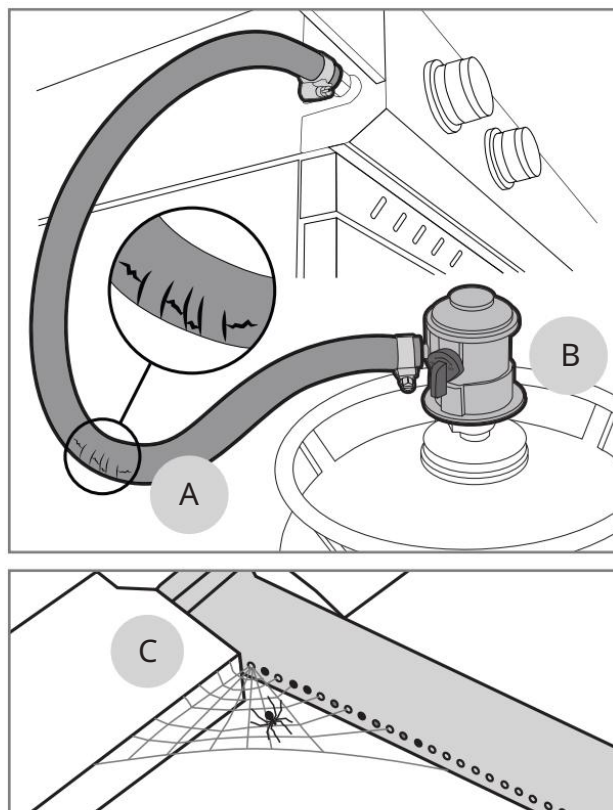
Pasākumi pirms katras lietošanas

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 regulatorji ir pareizi zapirā (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 sukas sariņu.



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



Degļu aizdedzināšana ar pjezo šķiltavām

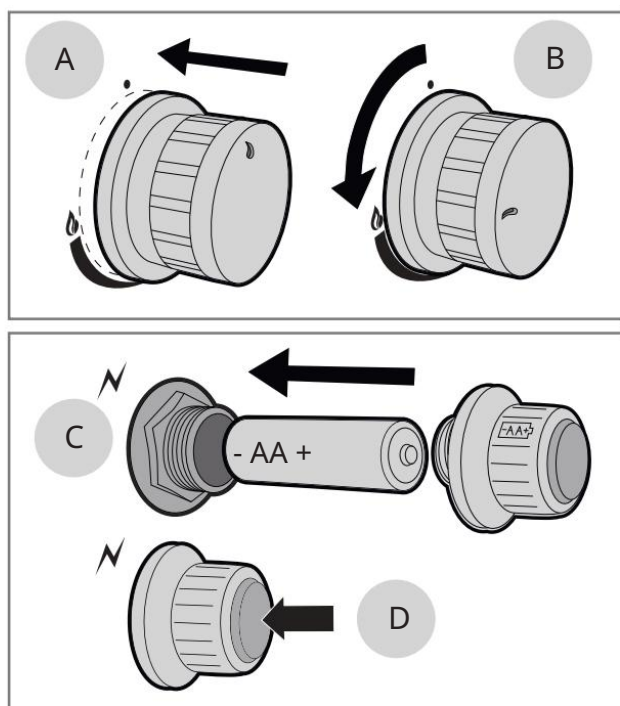
Parasti degļus aizdedzina vai nu ar vadības slēdži integrētu pjezo degli, vai nu ar pjezo šķiltavām, kuras darbojas ar baterijām. Katram deglim ir savs vadības slēdzis.

Aizdedzināšanu aktivē vadības slēdzis ar zibens attēlu. Lai

aizdedzinātu degli, rīkojieties šādi:

1. Priklopīte žar.
2. Atveriet gāzes ieplūdes atveri ar zemspiediena regulatoru.
3. Nospiediet degļa regulēšanas slēdzi līdz galam (A) un pagrieziet to  položaj (B). Vadības slēdži integrētais pjezo aizdedzina degli.
4. Ja grilam ir ar baterijām darbināms pjezo (C), pārliecinieties, 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  zīcīju.
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 začeta  položaja.

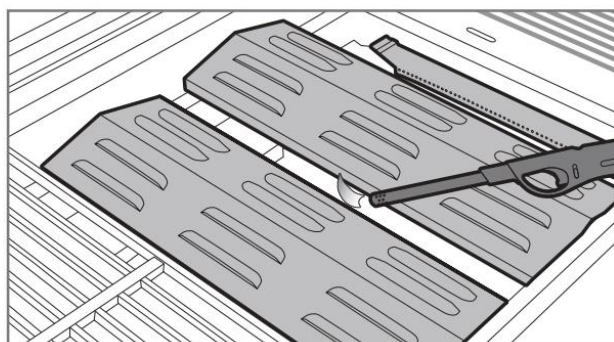
i Ja deglis neieslēdzas, pagrieziet slēdzi »OFF« stāvoklī un nogaidiet piecas minūtes pirms tā atkārtotas ieslēgšanas. Ja nevarat aizdedzināt degli ar pjezo šķiltavām, varat mēģināt to aizdedzināt ar garu sērskociņu vai garām šķiltavām.



Degļu aizdedzināšana ar sērskociņu vai garām šķiltavām

1. Priklopīte žar.
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  zīcīju.

i Ja piecu sekunžu laikā deglis neieslēdzas, pagrieziet vadības slēdzi uz »OFF« un mēģiniet rast risinājumu problēmu novēršanas tabulā.



Sanu 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 začeta  položaja.

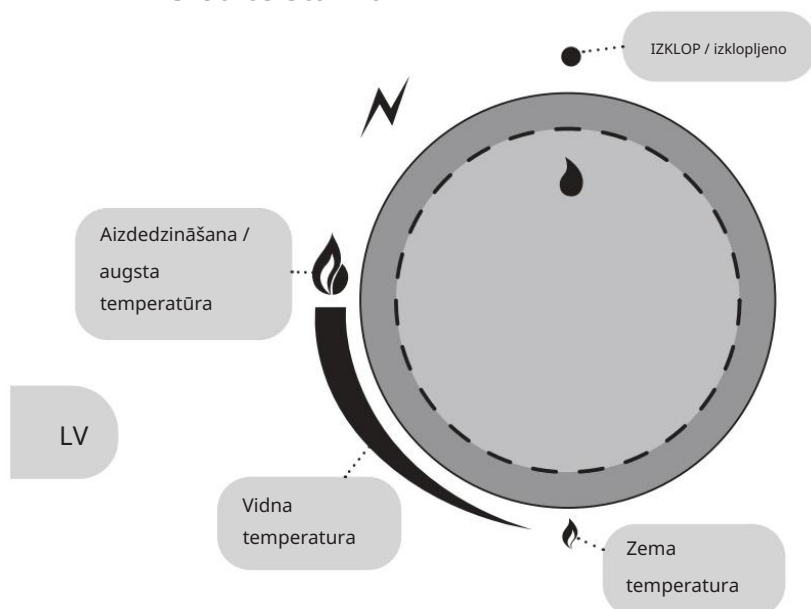
i Ja deglis neieslēdzas, pagrieziet slēdzi »OFF« stāvoklī un nogaidiet piecas minūtes pirms tā atkārtotas ieslēgšanas. Ja nevarat aizdedzināt degli ar pjezo šķiltavām, varat mēģināt to aizdedzināt ar garu sērskociņu vai garām šķiltavām.

LV

Izgnanstvo

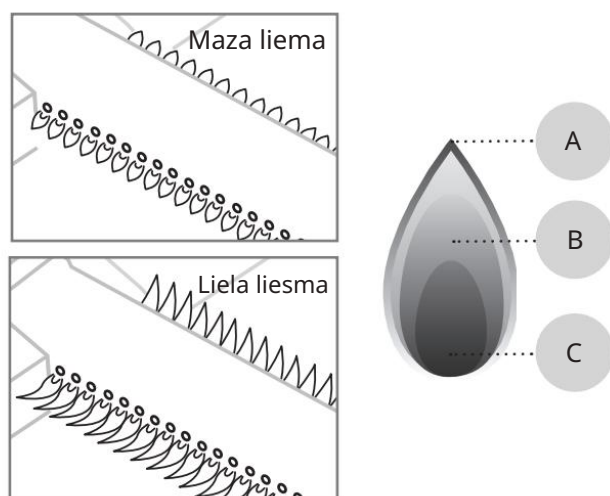
1. Izslēdziet gāzes padevi ar zemspiediena regula-toru, tā pārliecinoties, ka grilā vai gāzes šļūtenē nepaliek gāze.
2. Pagrieziet vadības slēdžus "OFF" stāvoklī.
3. Zaprite žar.
4. Atvienojiet spiediena regulatoru no gāzes balo-na.

Sledite stavkom



Liesmu pārbaude

Pārbaudiet liesmu ikreiz, kad iededzat 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 regula-tora.
2. Pagrieziet visus vadības slēdžus "OFF" stāvoklī
3. Priklopīte žar.
4. Atvienojiet spiediena regulatoru no gāzes balo-na.
5. Pārceļiet 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 Nerazumļjivo besedilo.
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 gri-la 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:

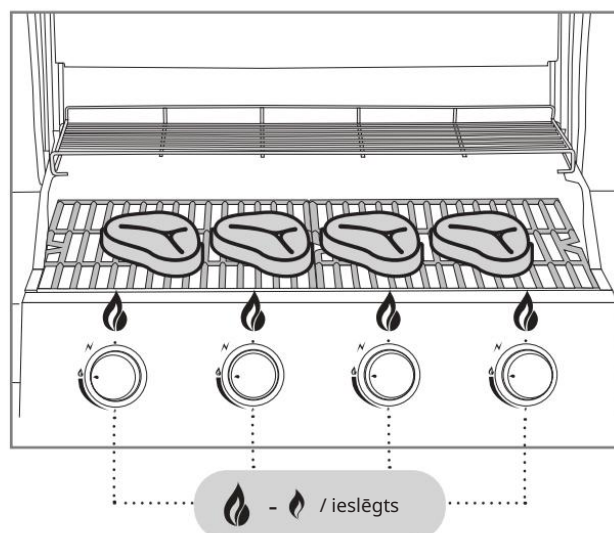
- Grilam jābūt kārtīgi uzkarsētam. Kad grila restes un pannas ir pienācīgi uzkarsētas, tiek sama-zināta ēdiena saķere un tiek izveidota pienācīga ēdiena gatavošanas virsma.
- Negrilējiet ar netīru aprīkojumu! Vecās marinādes un pārtikas atliekas viegli pielīp pie režģa un grilējamā ēdiena. Pēc katras 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.
- Termometrs palīdzēs. Pārāk ilga grilēšana sausi-na ēdienu un sabojā tā garšu. Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojiet gaļas termometru.
- Ļaujiet gaļai atpūsties 10 – 20 minūtes 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.

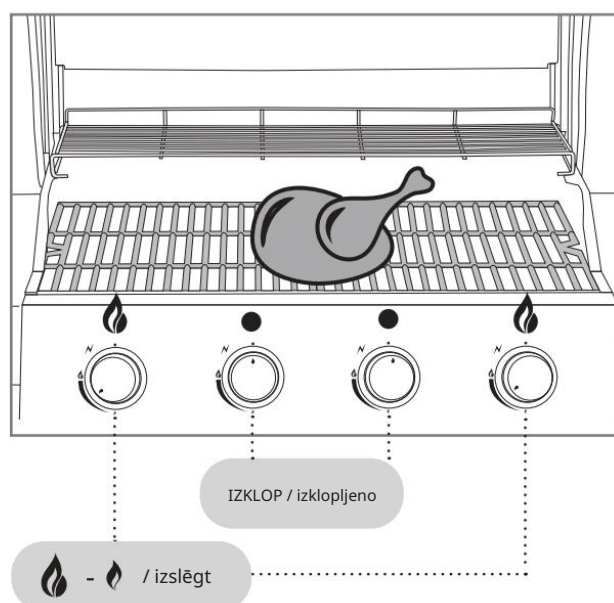
Savukārt netiešo grilēšanu var izmantot lieliem un laukietilpīgiem ēdieniem, piemēram, veseliem cepe-šiem, vistas gaļai un zivīm. Netiešo grilēšanu izmanto arī, lai pagatavotu gaļas gabalus, kas apbrūnēti tiešajā grilēšanas procesā. Zemāk skatiet kā grilēt, izmantojot tiešo un netiešo karstumu.

Tiešās grilēšanas iestatījumi



LV

Netiešās grilēšanas iestatījumi

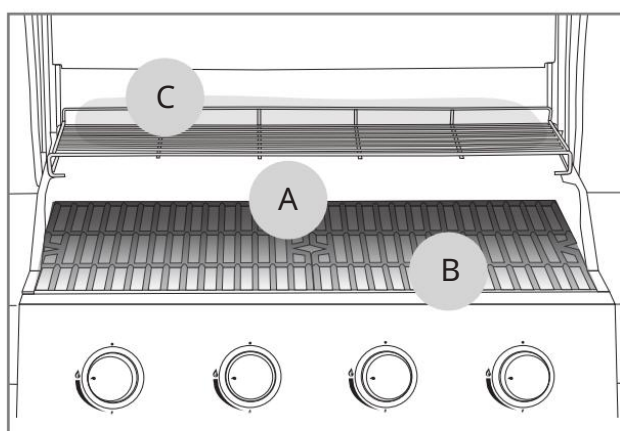


Gatavošanas virsmas siltuma conas

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 krastāka 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 ēdianu 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 samazināsiet marinā-des iespējami radītās problēmas:

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



Gatavu ēdianu marinēšanai neizmantojiet marinādi, kas palikusi pēc neapstrādātas marinēšanas. Jo baktērijas no jēlas gaļas tiek pārnestas uz gatavo ēdianu.

Izvairīšanās no ēdiana pielipšanas

Ēdiana pielipšana pie grila restēm / pannas ir ļoti pazīstama parādība grilētājiem. Lūk, daži padomi, kas palīdzēs izvairīties no liekas ēdiana pieķeršanās:

1. Neaizmirstiet sakarsēt grilu līdz pietiekami visoke temperature.
2. Pirms ēdiana pievienošanas grilam notīriet grila restes un pannas.
3. Pirms grila uzlikšanas apsmērējiet grila conu un Pečemo na žaru.
4. Negroziet grilējamo ēdianu 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

Sestava	Biezums / svars	Metoda žarjenja	Grilēšanas laiks
Sarkanās filejas / filejas steiks	premer 2 cm.	Veliki kraški krasi	2,5 – 3,5 min. / minuto
Sarkanās filejas / filejas steiks	premer 5 cm.	Veliki kraški krasi Netiešs video kras	2,5 min. / minuto 8–10 minut.
Vesela fileja	Aptuveni 1,5 kg.	Veliki kraški krasi Netiešs video kras	3 min. / puščico 20 – 30 minut
Cepetis	Aptuveni 1,5 kg.	Vaš pogled na kraški svet Netiešs video kras	3 – 4 min. / pus 30 – 40 minut
Burgerja gaļa	premer 2 cm.	Veliki kraški krasi	2 – 3 min. / pus
Temperatura v notranjosti			
Jela – gandrīz jela		47–51 °C	
Videi		52–58 °C	
Gandrīz gatava – gatava		59–66 °C	

LV



Cūkgaļa

Sestava	Biezums / svars	Metoda žarjenja	Grilēšanas laiks
Stejski datotek, ribe	premer 2 cm.	Veliki kraški krasi	2 – 2,5 min. / minuto
Fileja	Aptuveni 600 g.	Veliki kraški krasi Netiešs video kras	3 min. / puščico 20 – 30 minut
Grila ribiņas / ribiņas	Aptuveni 1,5 kg.	Netiešs video kras Veliki kraški krasi	60 – 90 minut 4 min. / puščico
Čuki kakls	premer 3 cm.	Vaš pogled na kraški svet Netiešs video kras	2,5 – 3 min. / minuto 15 – 20 minut
Jela desa	Aptuveni 400 g.	Tišji kraški kraji	2 – 3 min. / pus
Temperatura v notranjosti			
Gatava fileja		65–70 °C	
Nogatavinātas citas sastāvdaļas		65–70 °C	



Razgledi in titarska gala

Sestava	Biezums / svars	Metoda žarjenja	Grilēšanas laiks
Krūtiņas datoteka	Aptuveni 200 g.	Vaš pogled na kraški svet	5 – 6 min / minuto
Stilbi	Aptuveni 120 g.	Vaš pogled na kraški svet	5 – 6 min / minuto
Spārniņi	Aptuveni 500 g.	Vaš pogled na kraški svet Netiešs video kras	6 – 10 minut 30 – 40 minut
Veselovi brojlerji	Aptuveni 900 g.	Netiešs video kras	60 – 75 minut
Temperatura v notranjosti			
Gatavs		75 °C	



Zivs

Sestava	Biezums / svars	Metoda žarjenja	Grilēšanas laiks
Načrt datoteke	Aptuveni 200 g.	Vaš pogled na kraški svet	2 – 3 min. / pus
Bieza fileja	Aptuveni 120 g.	Vaš pogled na kraški svet	5 – 6 min / minuto
Vesela Živš	Aptuveni 500 g.	Netiešs video kras	20 – 30 minut
Temperatura v notranjosti			
Sārta		45–50 °C	
Pilnīgi gatava		55–60 °C	



Dārzeni

Sestava	Biezums / svars	Metoda žarjenja	Grilēšanas laiks
Nobriedusi kukuruza		Vaš pogled na kraški svet	6 minut.
Tomati		Vaš pogled na kraški svet	6 min / minuto
Šparglji		Vaš pogled na kraški svet	3 – 5 minut.
Škelite kartuše		Vaš pogled na kraški svet Netiešs video kras	5 – 8 minut. 10 – 15 minut
Svoje karte		Netiešs video kras	45 – 60 minut

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.

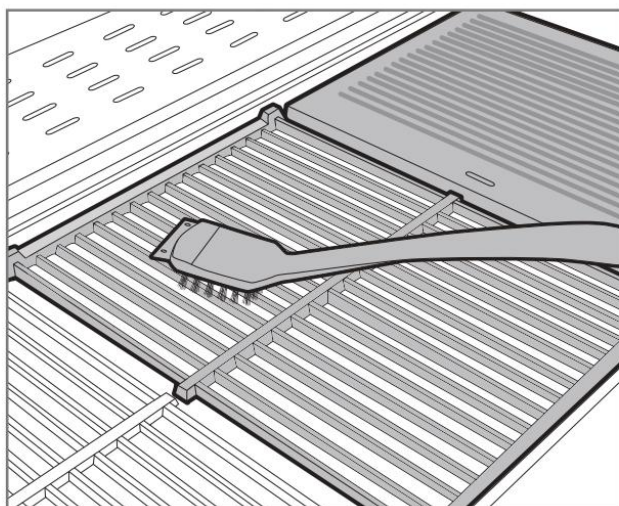
Grila počiva na ponvi

Ja ēdiens vai marināde ir pielipusi 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 dvieļi.
3. Aizdedziniet grilu, saskaņā ar norādījumiem un iestatiet degļus pozīcijā. 
4. Aizveriet vāku un ļaujiet grilam uzkarst 5 – 10 minūt.
5. Izslēdziet grilu un atveriet vāku.
6. Ļaujiet grilam atdzist aptuveni 10 minūtē.
7. Notīriet piedegušo ēdienu un netīrumus ar grila tīrīšanas birsti (A).
8. Notīrītās grila restes un režģus ieeļļojiet ar pārtikas eļļu, piemēram, papildu izmantojot virtuves papīra dvieļi vai grilēšanas birsti.



Tīrīšanai neizmantojiet metināšanas tērauda birsti, jo tā var sabojāt grila virsmas. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies šādas stieple 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

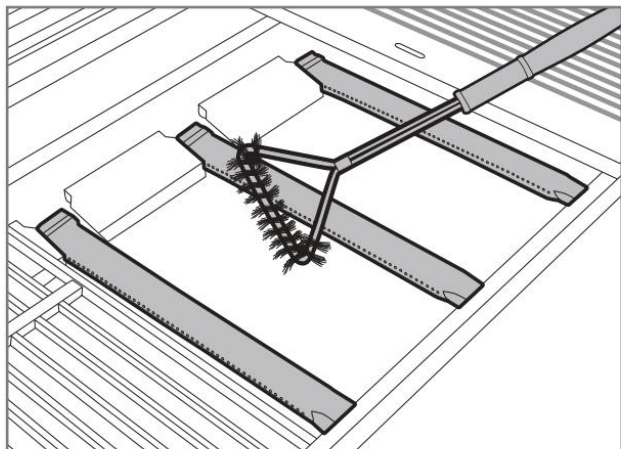
Degļi

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. Pārbaudiet, 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. Pārbaudiet, 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.



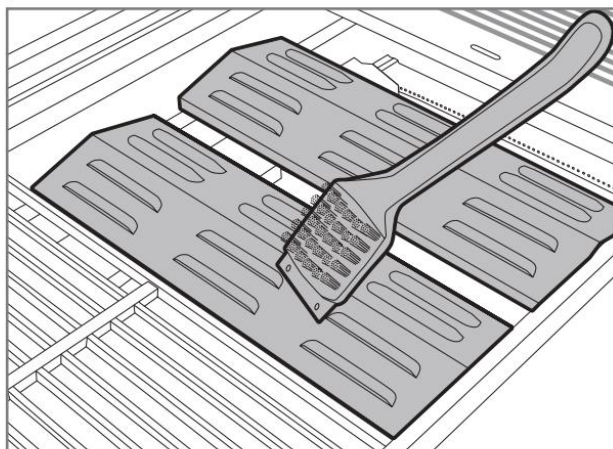
Siltuma sadales plāksnes

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. Pārbaudiet, 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 rešuje

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

Problem	Iespējamais iemesls	Risinājums
Gāzei nav plusmas	Zemspiediena regulators ir aizvērts	Atveriet gāzes ieplūdes atveri no spiediena regulatora vadības ierīces
	Zemspiediena regulators nav pareizi pievienots balonam	Atvienojiet zemspiediena regulatoru un uzmanīgi pievienojiet to no jauna
	Bojāta gāzes šļūtene vai spiediena regulatorji	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 baterije
	Šķītavu vadi ir atvienojušies vai nepareizi savienoti	Pārbaudiet savienojumus un pievienojiet vadus no jauna
	Šķītavas ir bojatas	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
Neuporabne kartice za žar	Gaisa padeve uz degļiem ir traucēta	Pārbaudiet un notīriet degļus
	Pārāk maz gāzes	Nomainiet gāzes balonu ar jaunu
	Gāzes padeve ir bloķēta	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	Prepovedano je uporabljati grilu
	Trūkst gāzes	Balon z notranjim pogledom
Liesmas ir redzamas degļu ārpusē	Nerazumļjivo besedilo	Pārbaudiet un notīriet degļus
	Stiprs vējš	Prepovedano je uporabljati grilu
Spiediena regulatorji dūc / ruc	Najvišja temperatura	Nav nepieciešams rīkoties. Īslaicīgs stāvoklis
	Polni pogledi balonov	

LV

Garancija

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

mustang-grill.com

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



LT

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.

Stanovanja za stranke

Tammer Brands Oy, tel.
03 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Švedska

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954

LT



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 prijangimas prie kepsninės	160
Informacija apie suskystintas dujas	160
Dujų žarnos prijangimas	
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 pjeco uždegikliu	163
Degiklio uždegimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu	
	163
Degiklių išjungimas	164
Reguliatorių padėtys	164
Liepsnos tikrinimas	164
Liepsnos įtraukimas	164
Ugnies įsiliepsnojimas	164

Naudingi patarimai	165
Bendrosios kepimo instrukcijos	165
Tiesioginis ir netiesioginis kepimas	165
Tiesioginio kepimo parametrai	165
Netiesioginio kepimo parametrai	165
Kepimo ploto temperatūros conos	166
Marinatai	166
Ką daryti, kad maistas nepriliptų	166
Kepimo temperatūrų vadovas	167
Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas	169
Kepsninės ir kepimo 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 šią naudojimo vadovą pateiktus įspėjimus bei saugos instrukcijas. Ši kepsninė turi CE ženklą, kuris patvirtina, kad ji atitinka Europos Sąjungos teisės aktus.

Simbolišne piktograma



PAVOJUS!



DĖMESIO!

Vljudno vabljeni na kraj bivanja



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

- Kepsninę naudokite tik lauke.
- Nestatykite kepsninės prie sienos, garaže, 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 netrancykite. Nelaikykite suskystintų dujų baliono ten, kur temperatūra gali viršyti +50 °C.
- Prieš naudojimą visada patikrinkite dujų žarnos buklę.
- 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 uporabe.

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: Švedijoje maks. 8 mm).



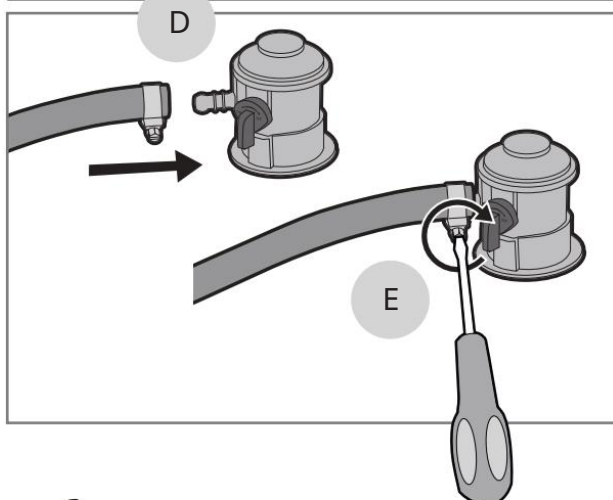
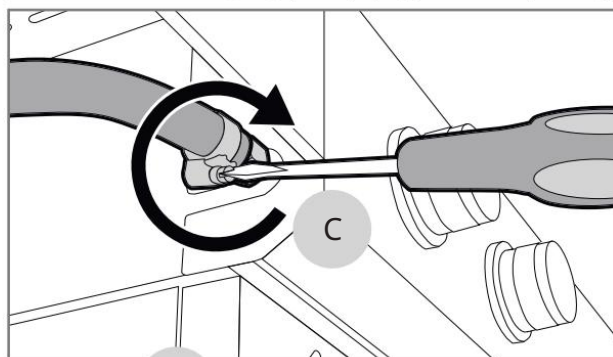
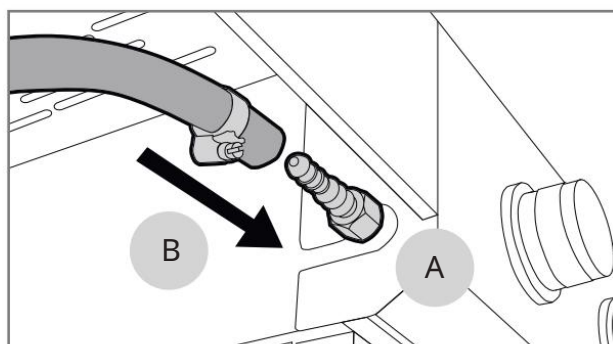
Slėgio reguliatorius turi atitikti standartą EN16129. Ant slėgio reguliatoriaus pažymėtas 29 mbar darbinis slėgis pagal nominalų slėgį.



Dujų žarna turi atitikti standartą EN16436.

Dujų žarnos pridūngimas

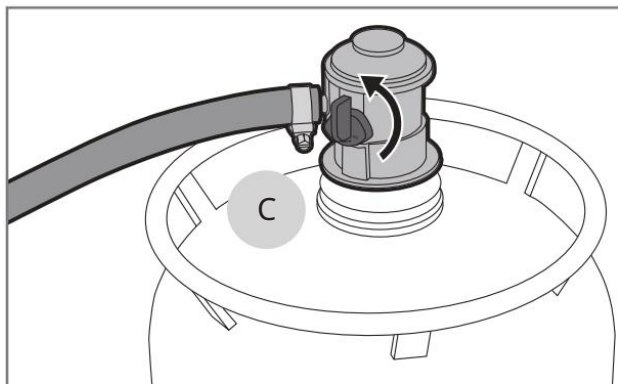
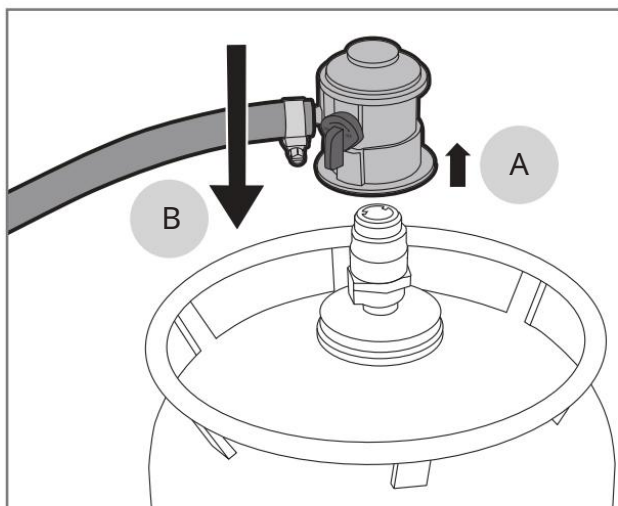
1. Patikrinkite dujų žarnos būklę.
2. Patikrinkite, ar visi kepsninės mygtukai yra OFF padėtyje.
3. Patikrinkite, ar gerai pritvirtintas kepsninės žarnaše lizde (A).
4. Įstatykite dujų žarną sandariai ir kuo giliau į lizdą (B).
5. Užveržkite žarną kepsninės lizde žarnos spaustuku (C).
6. Kitą dujų žarnos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



LT

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 išsilygintų slėgis (C).



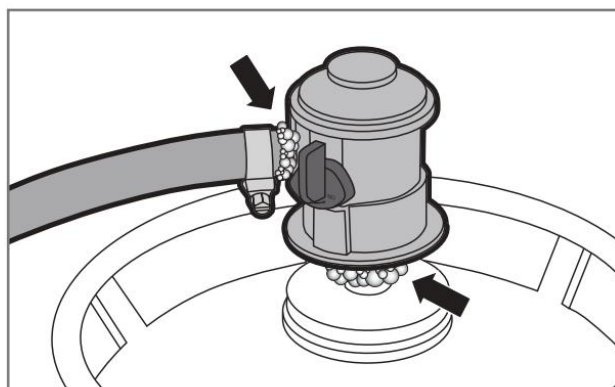
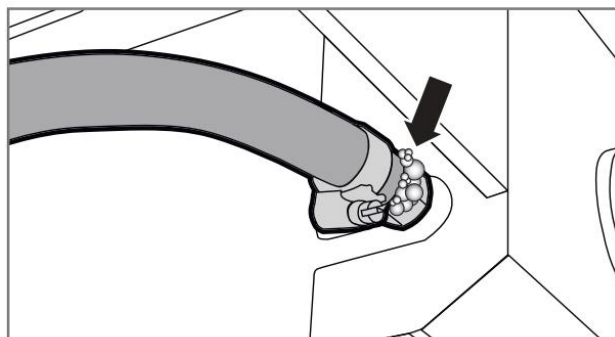
Suskystintų dujų nuotėkio tikrinimas

Pakeitus dujų balioną, slėgio reguliatorių arba dujų žarną, reikia visada patikrinti, ar nėra nuotėkio. Be 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 suvirinimo siūles sudrėkinkite muilo tirpalu (30 % indų ploviklio arba skysto muilo ir 70 % vandens). Tam galima naudoti šepetį arba purškiamą buteliuką.
4. Atidžiai stebėkite, ar neatsiras oro burbuliukų. Burbuliukai rodo, kad yra dujų nuotėkis.
5. Pastebėję burbuliukus, užsukite dujas ir užveržkite 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 nenehno nerodno.

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

LT



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 minut su atidengtu dangčiu.
3. Uždarykite dangtį ir palikite degiklius degti 10 minučių sprumų.
4. Pasukite degiklius į OFF padėtį ir išjunkite dujas.
5. Palaukite 15 minučių, kol kepsninė atvės.
6. Išvalykite kepsninės ir kepimo groteles kepsninių valymo šepetiu.
7. Sutepkite kepsninės ir kepimo groteles maistiniu aliejumi.

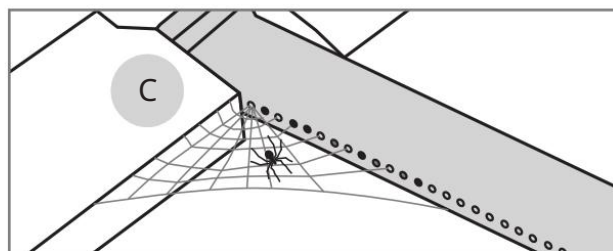
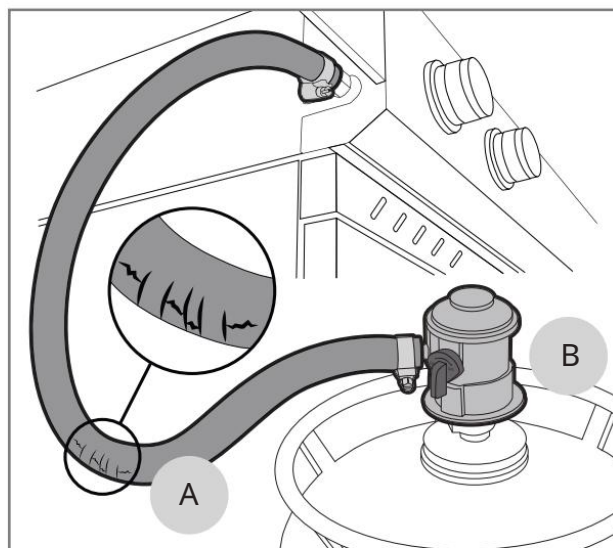
i Sandėliavimo tepalų deginimo metu iš kepsninės gali sklisti nemalonūs dūmai. Tai visiškai normalu ir dūmų nebeliks, kai sandėliavimo tepalai sudegs.

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 užsiliepsnojusių 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, neaprašyti riebalais arba marinatu. Taip išvengsite riebalų užsidegimo.
5. Patikrinkite, ar degiklių skylutėse nėra vabzdžių lizdų ali votlino (C).
6. Patikrinkite, ar kepsninės arba kepimo grotelėse neliko valymo šepetio šerių.

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



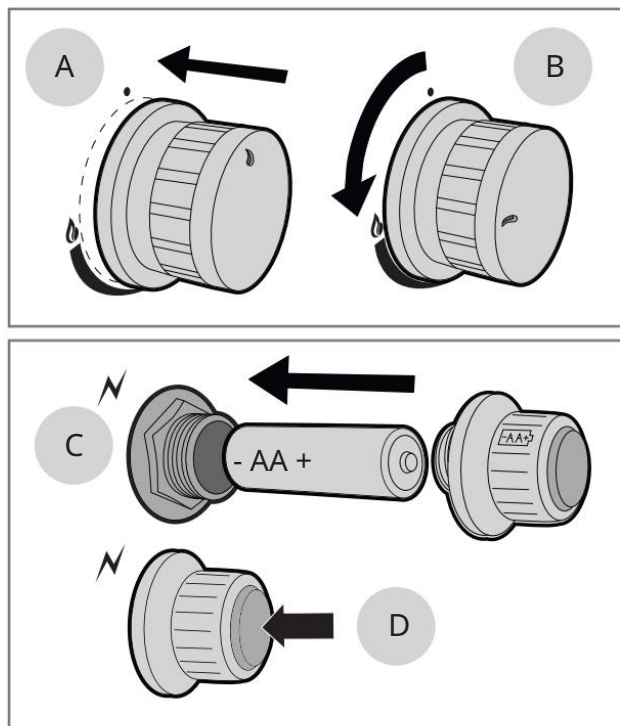
Degiklių uždegimas pjezo uždegikliu

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  .

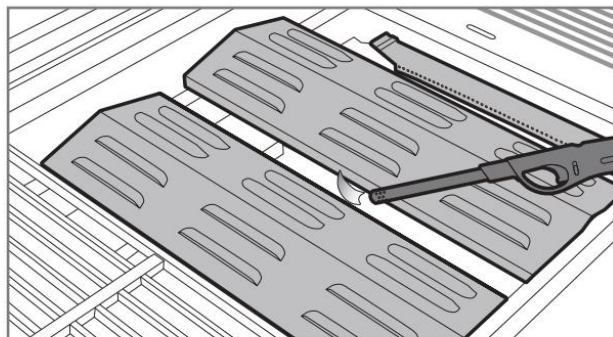
i Jei degiklis neužsidega, pasukite reguliatorių į OFF padėtį, palaukite penkias minutes ir tada bandykite dar kartą. Jei nepavyksta degiklio uždegti pjezo uždegikliu, galite panaudoti ilgą degtuką arba ilgą žiebtuvėlį.



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 sprendimo problemų šalinimo lentelėje.



LT

Šoninės viryklės degiklių uždegimas

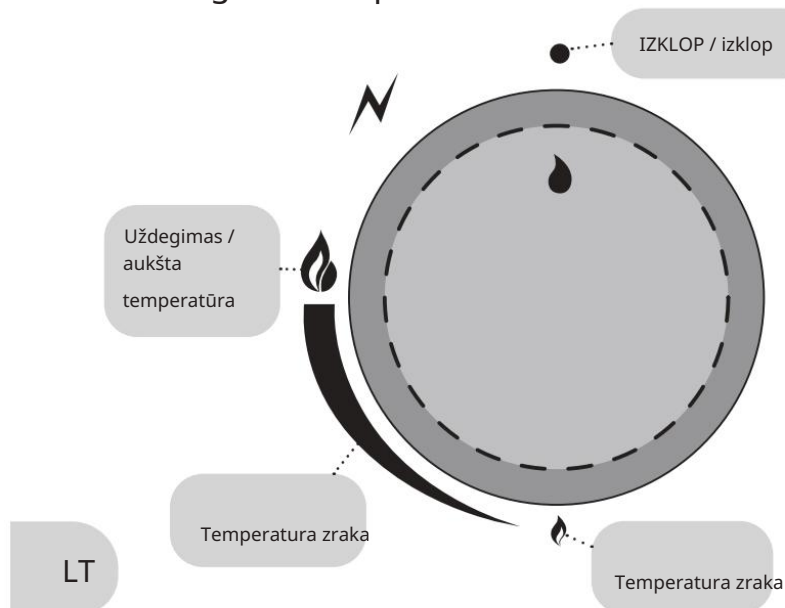
1. Atidarykite šoninės viryklės dangtį.
2. Nuspauskite degiklio reguliatorių ir pasukite iki stiprumo. Degiklį uždegs mygtuke integruotas Pjezo uždegiklis. 
3. Jei kepsninėje yra baterijomis maitinamas pjezo uždegiklis, spauskite jo mygtuką iki dugo, kol degiklis užsidegs.
4. Nustatykite reikiamą degiklio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

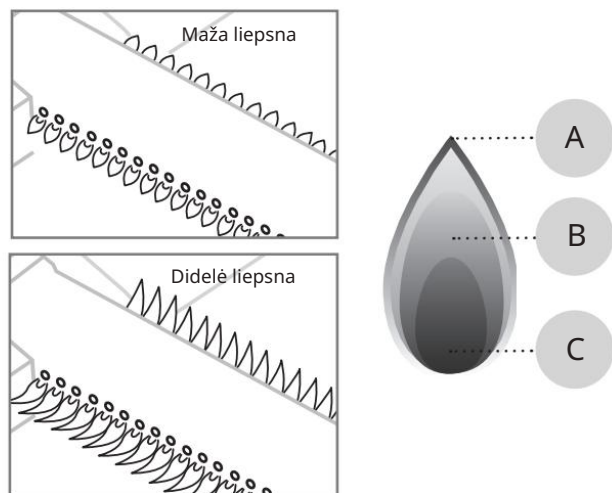
1. Išjunkite dujas slėgio reguliatoriumi, tad būsite tikri, jog kepsninėje arba dujų žarnoje neliko dujų.
2. Pasukite reguliavimo mygtuką į OFF padėtį.
3. Uždarykite kepsninės dangtį.
4. Nuimkite slėgio reguliatorių nuo dujų baliono.

Regulatorne plošče



Liepsnos 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).



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

Izguba zdravja

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.

Ugnies isiliepsnojimas

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 neaptašytos riebalais.
5. Visada, kai tik įmanoma, kepkite uždarę 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

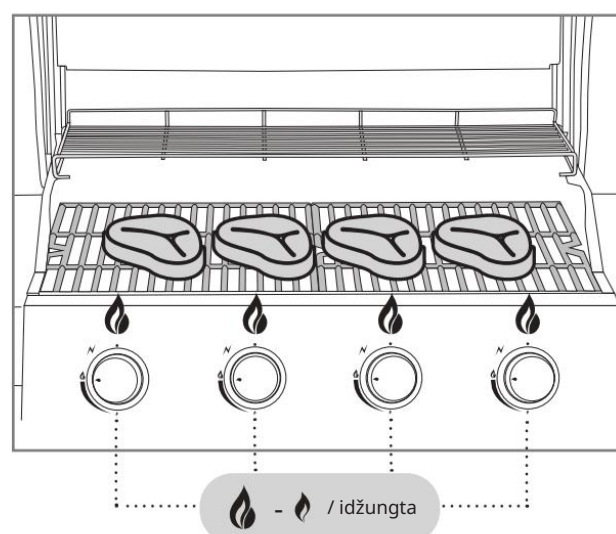
Kepsninės naudojimas - lengvas ir atpalaiduojantis užsiėmimas, tik reikia nepamiršti kelių smulkmenų ir laikytis bendrųjų kepimo instrukcijų.

- 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 minučių. Mėsai vėstant išsilygina temperatūra ir pjaustymo metu išsiskiria mažiau sulčių.

Tiesioginis ir netiesioginis kepimas

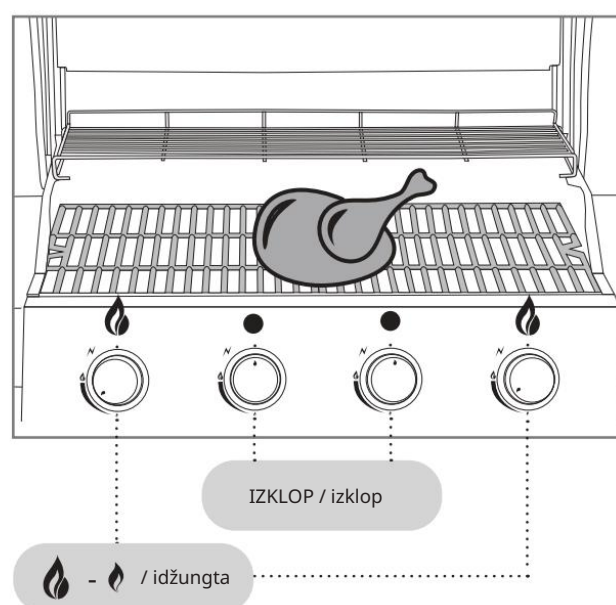
Dujinės kepsninės su keliais degikliais galima naudoti tiesioginiam ir netiesioginiam kepimui. Tiesioginio kepimo būdas paprastai taikomas mažesniems ir minkštesniems patiekalams. O netiesioginiu būdu kepami dideli ir daugiau laiko reikalaujantys patiekalai, tokie kaip didkepsniai, viščiukai ir žuvys.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

Parametri ključa za povezovanje



LT

Netiesioginio kepimo parametrai



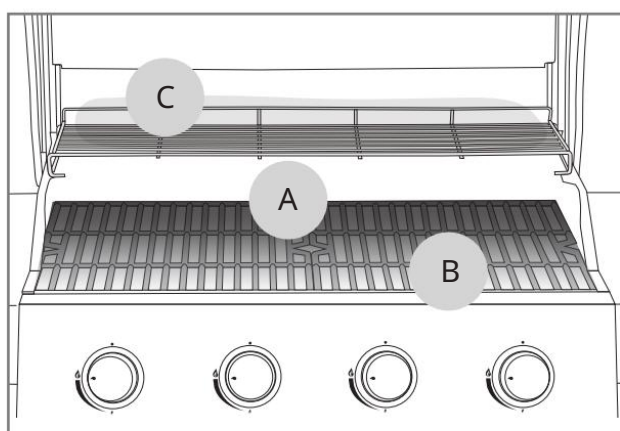
Kepimo ploto temperatūros zonos

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 kepti 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.

LT

Zamrzovalniki s temperaturnimi vajami

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



Jautiena

Sudetinske daline	Zgodbe / zgodbe	Kepimo buda	Kepimo trukmė
Vidinės / išorinės nugarinės kepsnys apie 2 cm		Tiesioginė didelė kaitra	2,5–3,5 min / ena puha
Vidinės / išorinės nugarinės kepsnys apie 5 cm		Tiesioginė didelė kaitra Netiesioginė vidutinė kaitra	2,5 min / ena puha 8 – 10 minut
Visa nugarė	približno 1,5 kg	Tiesioginė didelė kaitra Netiesioginė vidutinė kaitra	3 min / ena hiša 20 – 30 minut
Didkepsnis	približno 1,5 kg	Težave z vidom Netiesioginė vidutinė kaitra	3–4 min / ena puha 30 – 40 minut
Mesainio kepsnys	približno 2 cm	Tiesioginė didelė kaitra	2–3 min / ena puha
Temperatura zraka			
Žalias – beveik žalias		47–51 °C	
Srednji (vidutinis)		52–58 °C	
Beveik iškepęs – iškepęs		59–66 °C	

LT



Kiauliena

Sudetinske daline	Zgodbe / zgodbe	Kepimo buda	Kepimo trukmė
Mėsos filė kepsnys, šonkaulių išpjova	približno 2 cm	Tiesioginė didelė kaitra	2–2,5 min / ena puha
Nugarinė	približno 600 g	Tiesioginė didelė kaitra Netiesioginė vidutinė kaitra	3 min / ena hiša 20 – 30 minut
Kepsninėje kepami šonkauliai	približno 1,5 kg	Netiesioginė vidutinė kaitra Tiesioginė didelė kaitra	60 – 90 minut 4 min / ena hiša
„Kassler“ kepsnys	približno 3 cm	Težave z vidom Netiesioginė vidutinė kaitra	2,5–3 min / ena puha 15 – 20 minut
Žalios mėsos desra	približno 400 g	Tiesioginė maža kaitra	2–3 min / ena puha
Temperatura zraka			
Iskanje datoteke		65–70 °C	
Iškeptos kitos sudėtinės dalys		65–70 °C	



Vištiena in kalakutiena

Sudetinske daline	Zgodbe / zgodbe	Kepimo buda	Kepimo trukmė
Krūtinėlės file	približno 200 g	Težave z vidom	5–6 min / ena puha
Ketvirtis	približno 120 g	Težave z vidom	5–6 min / ena puha
Sparneliai	približno 500 g	Težave z vidom Netiesioginė vidutinė kaitra	6 – 10 minut 30 – 40 minut
Vizumi	približno 900 g	Netiesioginė vidutinė kaitra 60 – 75 min	
Temperatura zraka			
Iškepės		75 °C	



Žuvis

Sudetinske daline	Zgodbe / zgodbe	Kepimo buda	Kepimo trukmė
Plona file	približno 200 g	Težave z vidom	2–3 min / ena puha
Šramba datoteke	približno 120 g	Težave z vidom	5–6 min / ena puha
Visa žuvis	približno 500 g	Netiesioginė vidutinė kaitra 20 – 30 min	
Temperatura zraka			
Rausva		45–50 °C	
Visoke iškepusi		55–60 °C	



Daržovės

Sudetinske daline	Zgodbe / zgodbe	Kepimo buda	Kepimo trukmė
Prinokęs kukurūzas		Težave z vidom	6 minut
Pomidoras		Težave z vidom	6 min / ena hiša
Smidrai		Težave z vidom	3 – 5 minut
Bulvių skitelės		Težave z vidom Netiesioginė vidutinė kaitra	5 – 8 minut 10 – 15 minut
Žalia bulvė		Netiesioginė vidutinė kaitra 45 – 60 min	

Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas

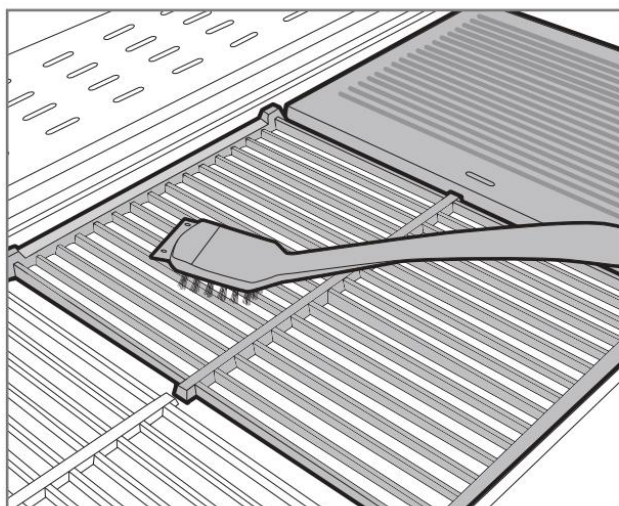
Kepsninės naudojimo trukmė bus akivaizdžiai ilgesnė, jeigu reguliariai ją valysite ir tinkamai prižiūrėsite. Jei kepsninė nepakankamai įkaista arba maistas lengvai prikimba prie grotelių, reiškia, kepsninė nebuvo valoma arba prižiūrima pagal instrukcijas. Po kiekvieno naudojimo atlikite šiuos valymo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

i 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.

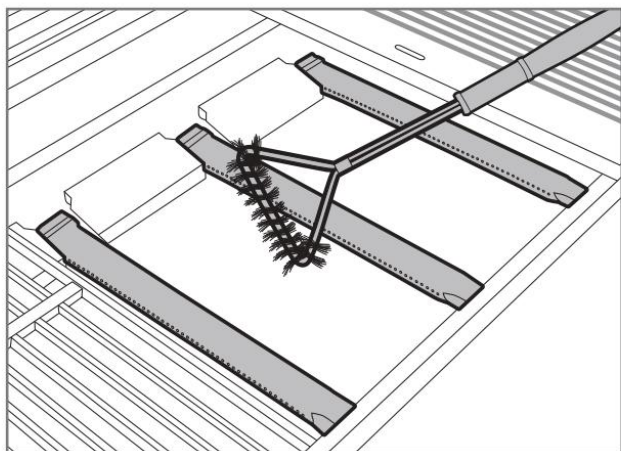
1. Įsitikinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Išimkite iš kepsninės riebalų surinkimo padėklą / indą.
3. Nubraukite palaidus maisto gabaliukus ir riebalus kepsninės valymo šepetėlio grandikliu arba plastikine mentele.
4. Riebalų surinkimo padėklą / indą nuplaukite švelnia indų plovimo priemone.
5. Išvalytą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

i 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 tolīmājame 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.



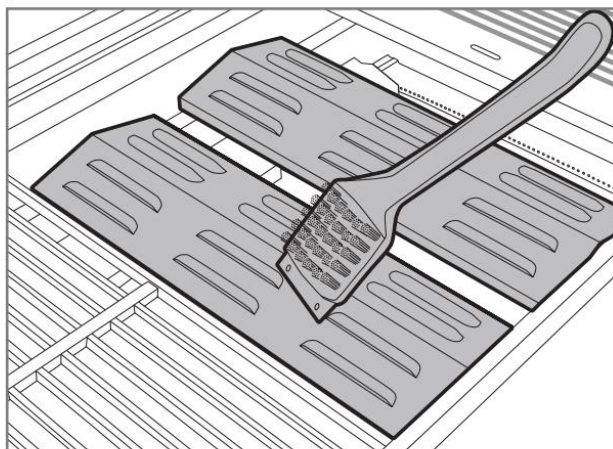
Kaitinimo plokščadės

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.



Kompletne dnevne rutine

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

1. Metalines 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 jū-ros arba baseino, ją reikia valyti kas savaitę.

Medicinska podpora

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 nusauskinkite 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. Užjunkite ir apie 15 min kaitinkite kepsninę, kad išdžiūtų visos metalinės dalys.
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 dangalą.



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 sche-moje nerasite sprendimo savo problemai, kreipkitės į pardavėją.

Defektas	Galima priežastis	Sprendimas
Neteka dujos	Neatsuktas žemo slėgio reguliatorius	Išjunkite 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 pjezo uždegiklis neuždega degiklio	Baterijos išsikrovė arba nebuvo įdėtos	Paketne baterije
	Atjungti arba neteisingai prijungti uždegiklio laidai	Patikrinkite sujungimus ir iš naujo prijunkite laidus
	Predlagano	Pakejski žepni
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 dulski balon
	Samo tebi ne bo treba skrbeti	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
Lepa vis užgesta	Za stika z ljudmi	Perkelkite kepsninę į užuovėją
	Baigiasi dujos	Pakirajte dulski balon
Už degiklių matoma liepsna	Uživo degikliai	Patikrinkite ir išvalykite degiklius
	Stiprus vėjas	Perkelkite kepsninę į užuovėją
Užia / zyžia slėgio reguliatorius	Najnižja temperatura	Nereikia nieko daryti. Tai laikina situacija.
	Polne duške balione	

LT

Garancija

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

mustang-grill.com

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

LT



SL

Najobsežnejša izbira izdelkov za žar

Žari | Pica | Dimljenje | Dodatki

FI

Kaikkein laajin grillausvalikoima

Grillaus | pica | Savustus | Tarvikkeet

SV

Det bredaste grillningssortimentet

Peka na žaru | pica | Rökning | Tillbehör

NE Et svært eksklusivt utvalg av grillprodukter

Žar | pica | Røyking | Tilbehør

DA

Det største udvalg af grillprodukter

Žar | pica | Rygning | Tilbehør

Võrdelti žar

Kõige laiem grillimistoodete valik

Grillimine | Pitsa küpsetamine | Suitsutamin | Tarvikud

LV

Plašākā grillu izvēle

Grilēšana | Pica | Kūpināšana | Piederumi

LT

Visapusiškas kepsninių asortimentas

Kepsninės | Pica | Rūkymas | Priedai




MUSTANG
mustang-grill.com

