



MUSTANG

KILGORE

Assembly and operating instructions

EN

Asennus- ja käyttöohje

FI

Monterings- och bruksanvisning

SV

Monteringsanvisninger og bruksanvisning

NO

Samlings- og betjeningsinstruktioner

DA

Paigaldus- ja kasutusjuhend

ET

Lietošanas pamācība

LV

Naudotojo vadovas

LT

Montage- und Bedienungsanleitung

DE

Instrukcja montażu i obsługi

PO



Technical information Tekniset tiedot Teknisk information Spesifikasjoner Tekniske data Tehniline teave Tehniskā informācija Techninė informacija Technische Daten Informacje techniczne	
Appliance code Laitteen koodi Produktkod Apparatkode Udstyrskode Seadme kood Ierīces kods Prietaiso koda Produktcode Kod urządzenia	630301
Dimensions Mitat Mått Dimensjoner Mål Mõõdud Izmēri Matmenys Abmessungen Wymiary	80 x 56 x 123,50 cm
Info Informasjon Information Tootja Ražotājs Gamintojas Producent	Tammer Brands Oy Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland mustang-grill.com



MUSTANG



KILGORE

- EN Assembly instructions
- FI Kokoamisohjeet
- SV Monteringsanvisningarna
- NO Monteringsanvisning
- DA Samlingsvejledning
- ET Koostejuhised
- LV Montāžas instrukciju
- LT Surinkimo nurodymai
- DE Montageanleitung
- PO Wskazówki dotyczące montażu



EN

General assembly instructions

Before you begin assembly

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



Do not let small children play with the packaging materials.

Check that all parts required for assembly can be found and that they are in good condition. You can check the parts with the help of the list on page 9. If parts are missing or they are damaged, please contact the seller.

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

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



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

FI

Yleiset kokoamisohjeet

Ennen asentamista

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



Älä anna pienten lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.

Tarkista, että kaikki kokoamiseen tarvittavat osat löytyvät ja ovat kunnossa. Tarkistuksen voit suorittaa osaluettelon avulla sivulta 9. Jos jotain osia puuttuu tai osat ovat vahingoittuneet, ole yhteydessä myyjäliikkeeseen.

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

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



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

Allmänna monteringsanvisningar

Innan montering

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



Låt inte små barn leka med förpackningsmaterialet.

Kontrollera att alla delar som behövs för att montera grillen finns och är i gott skick. Kontrollen kan utföras med hjälp av komponentlistan på sidan 9. Om några delar fattas eller delarna är skadade, kontakta försäljarbutiken.

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

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



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

Generelle monteringsanvisninger

Før du starter monteringen

Loss 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 9. Hvis deler mangler eller de er skadet, ta kontakt 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 arbeidshansker under montering.



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

Generel samlingsvejledning

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 delene ved hjælp af oversigten på side 9. Kontakt ven-

ligst forhandleren i tilfælde af manglende eller beskadigede dele.

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

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



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

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 9 osade loendi abi. Kui midagi on puudu või kahjustatud, pöörduge edasimüüja poole.

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

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



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

Vispārējās montāžas instrukcijas

Pirms uzstādīšanas

Uzmanīgi attaisiet iepakojumu un pārliedziniet, 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 9 lappusē. Sazinieties ar izplatītāju, ja kādas detaļas trūkst vai tās ir bojātas.

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

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



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

Bendrosios surinkimo instrukcijos

Prieš surinkimą

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



Neleiskite mažiems vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Patikrinkite, ar yra visos reikiamos dalys ir ar jos tvarkingos. Patikrinimui galite naudoti 9 puslapyje pateiktą dalių sąrašą. Jei trūksta kokių nors dalių arba jos pažeistos, susisiekite su pardavėju.

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

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



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



DE

Allgemeine Montageanleitung

Bevor Sie mit dem Zusammenbauen beginnen

Packen Sie das Paket sorgfältig aus und stellen Sie sicher, dass alle Teile aus der Verpackung entnommen werden. Sorgen Sie für ein ordnungsgemäßes Recycling des Verpackungsmaterials, bevor Sie den Grill zusammenbauen.



Lassen Sie Kleinkinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

Überprüfen Sie, ob alle für den Zusammenbau erforderlichen Teile vorhanden und in einwandfreiem Zustand sind. Sie können die Teile anhand der Liste auf Seite

10 überprüfen. Falls Teile fehlen oder beschädigt sind, wenden Sie sich bitte an den Händler.

Betrachten Sie die Montagezeichnungen genau und bauen Sie den Grill in der Reihenfolge zusammen, die in der Anleitung beschrieben ist. Bauen Sie den Grill nicht auf Bodendielen zusammen, da kleine Teile unter die Dielenbretter fallen können.

Manche Blech-/Stahlteile haben möglicherweise scharfe Kanten. Tragen Sie bei der Montage Arbeitsschuhe.



Verwenden Sie für den Zusammenbau keinen Elektro- oder Akkuschrauber. Hierdurch können Schrauben oder Oberflächen beschädigt werden. Ziehen Sie alle Schrauben von Hand fest.

PO

Ogólne wskazówki dotyczące montażu

Przed rozpoczęciem montażu

Ostrożnie otworzyć opakowanie i wyjąć wszystkie części. Przed przystąpieniem do montażu grilla odpowiednio zutylizować materiały opakowaniowe.



Nie pozwolić małym dzieciom bawić się opakowaniem.

Sprawdzić, czy wszystkie części wymagane do montażu znajdują się na miejscu i są w dobrym stanie. Do tego celu użyć listy przedstawionej na stronie 9. Jeśli jakiegokolwiek części są uszkodzone lub ich brakuje, skontaktować się ze sprzedawcą.

Uważnie zapoznać się z ilustracjami i przeprowadzić montaż w kolejności wskazanej na ilustracjach. Nie montować grilla na podłodze z desek, ponieważ małe części mogą wpaść pomiędzy/pod deski.

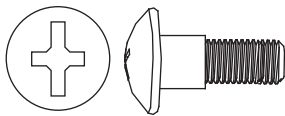
Niektóre płyty/części stalowe mogą być ostre; montaż przeprowadzać w rękawicach roboczych.



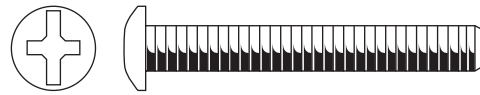
Podczas montażu nie używać wkrętarek elektrycznych lub akumulatorowych. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia śrub lub powierzchni. Wszystkie śruby dokręcać ręcznie.



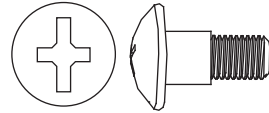
A x2
(M6x20)



D x8
(M6x45)



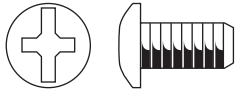
B x2
(M6x15)



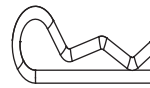
E x18
(M6)



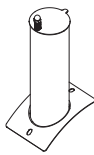
C x14
(M6x12)



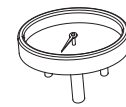
F x2



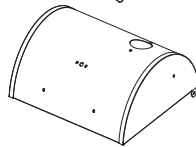
1 x1



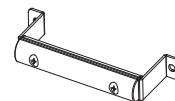
2 x1



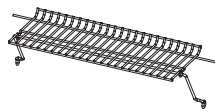
3 x1



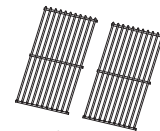
4 x1



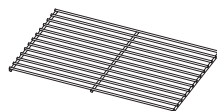
5 x1



6 x2



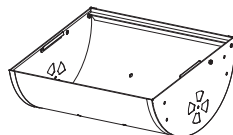
7 x1



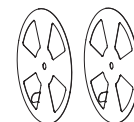
8 x2



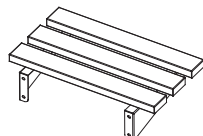
9 x1



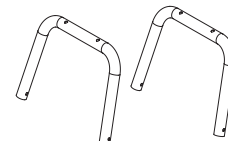
10 x2



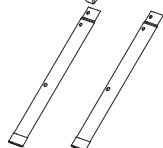
11 x1



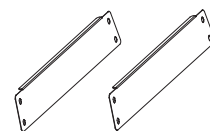
12 x2



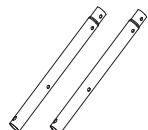
13 x2



14 x2



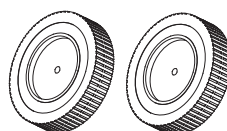
15 x2



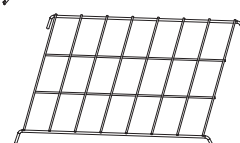
16 x1



17 x2

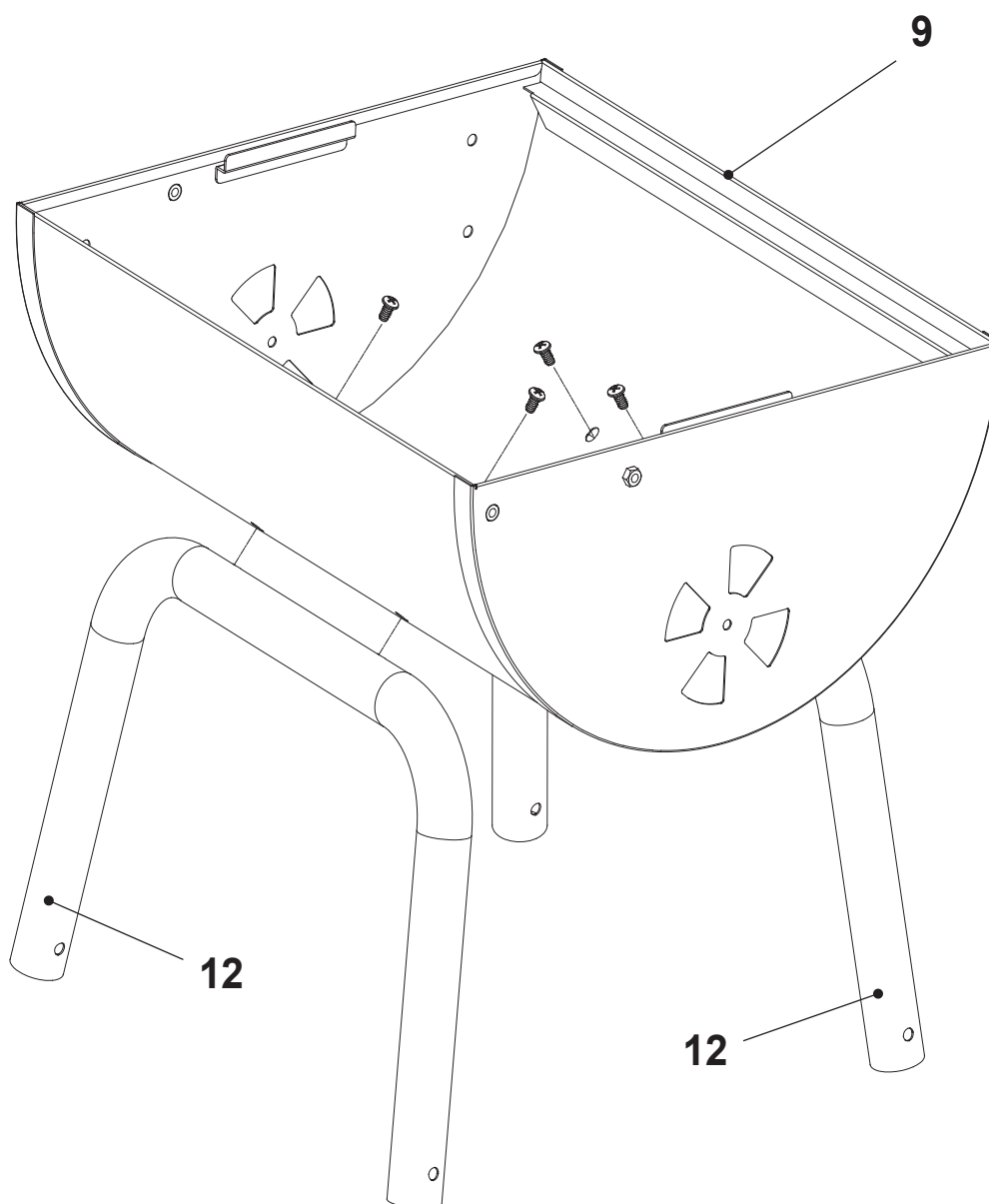
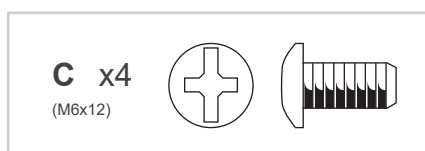


18 x1



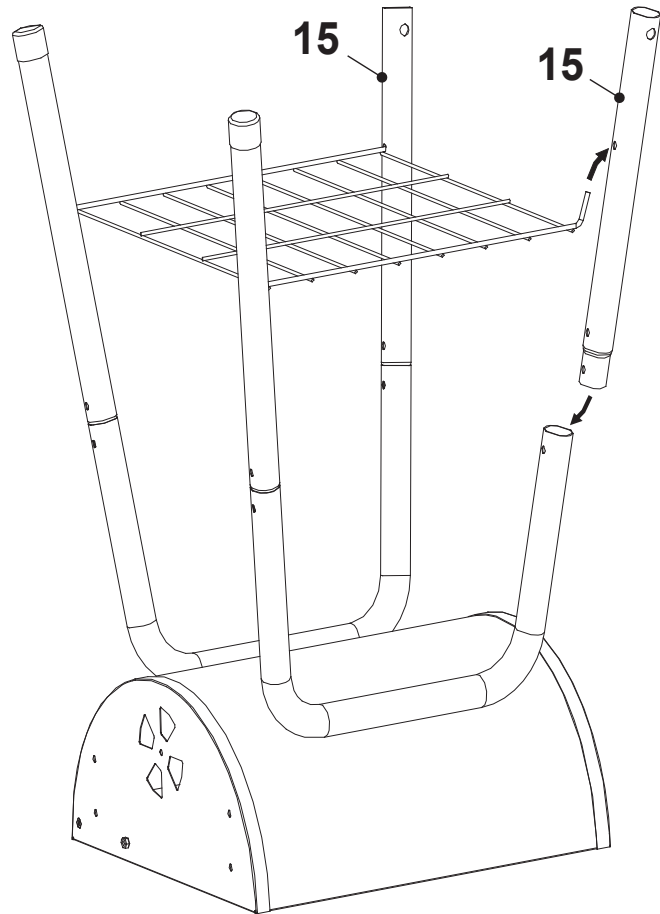
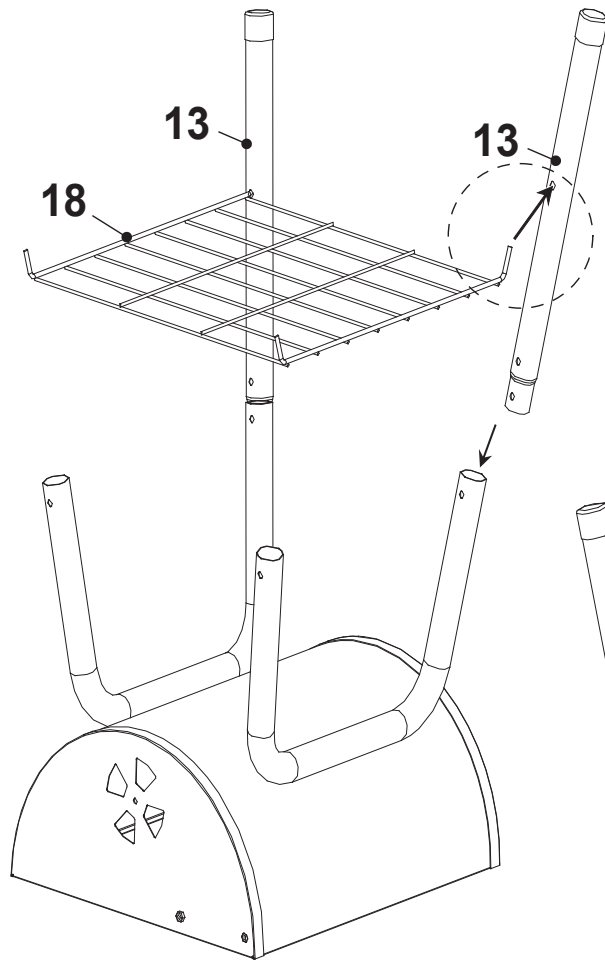


1





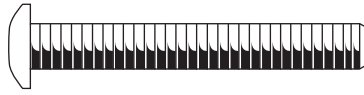
2



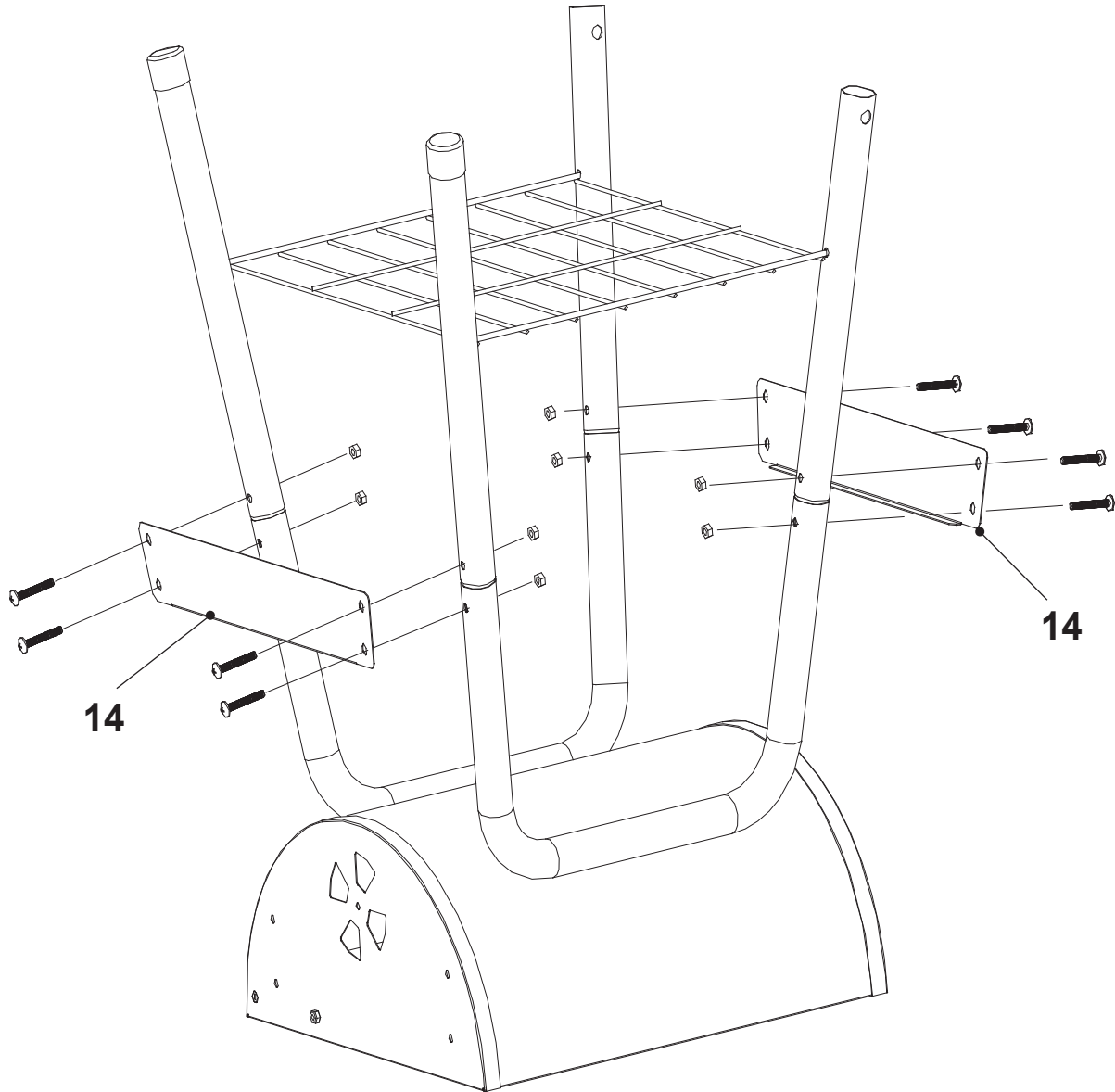


3

D x8
(M6x45)



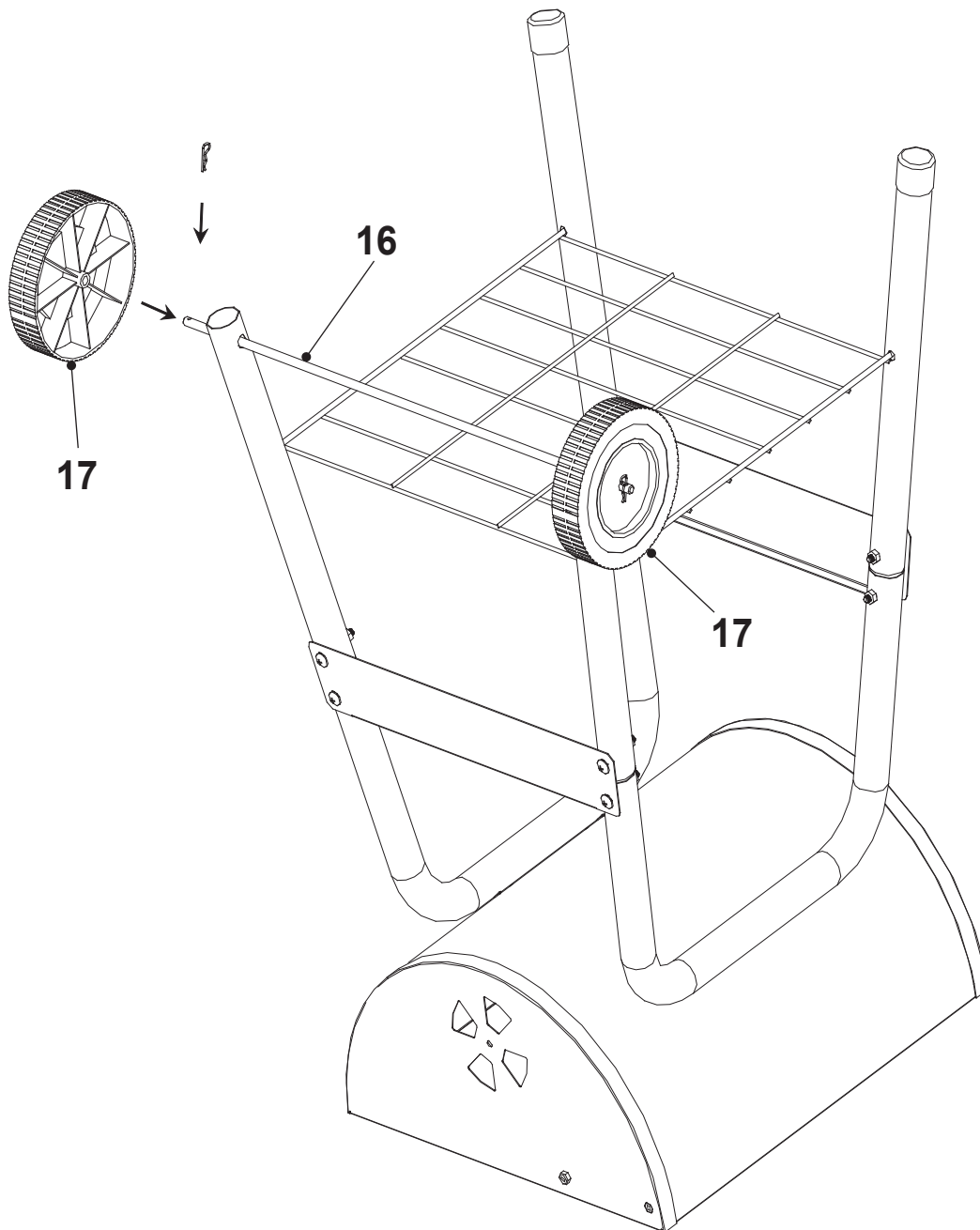
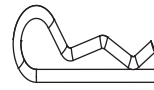
E x8
(M6)





4

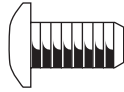
F x2



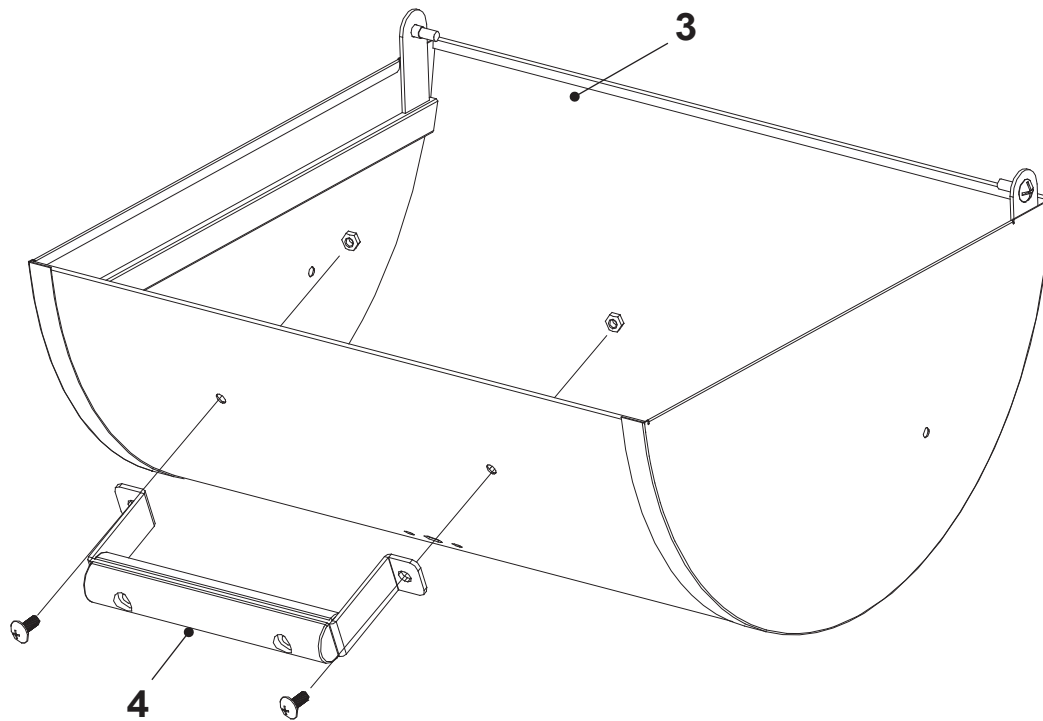
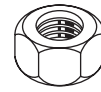


5

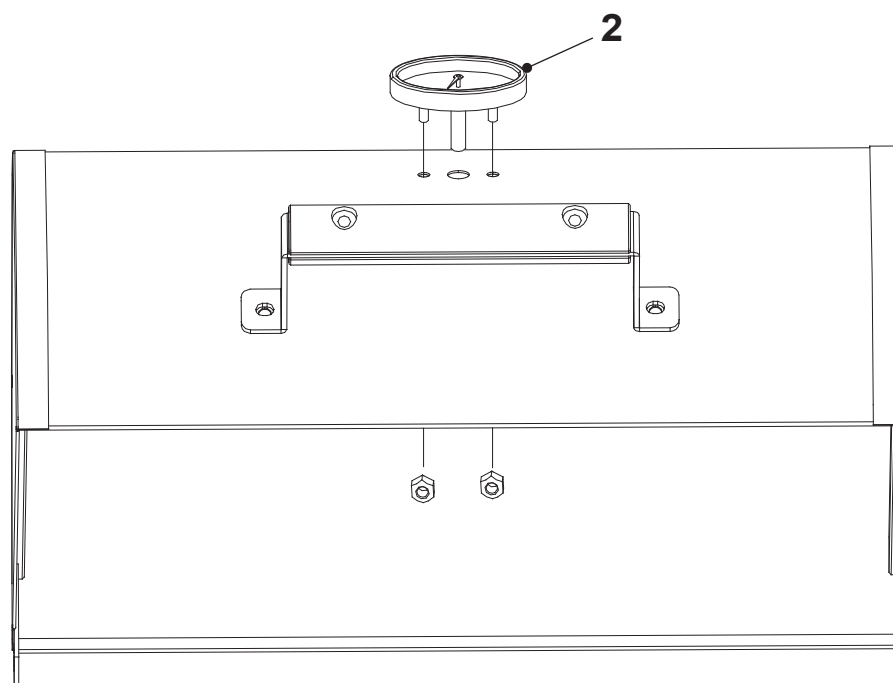
C x2
(M6x12)



E x2
(M6)



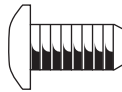
6



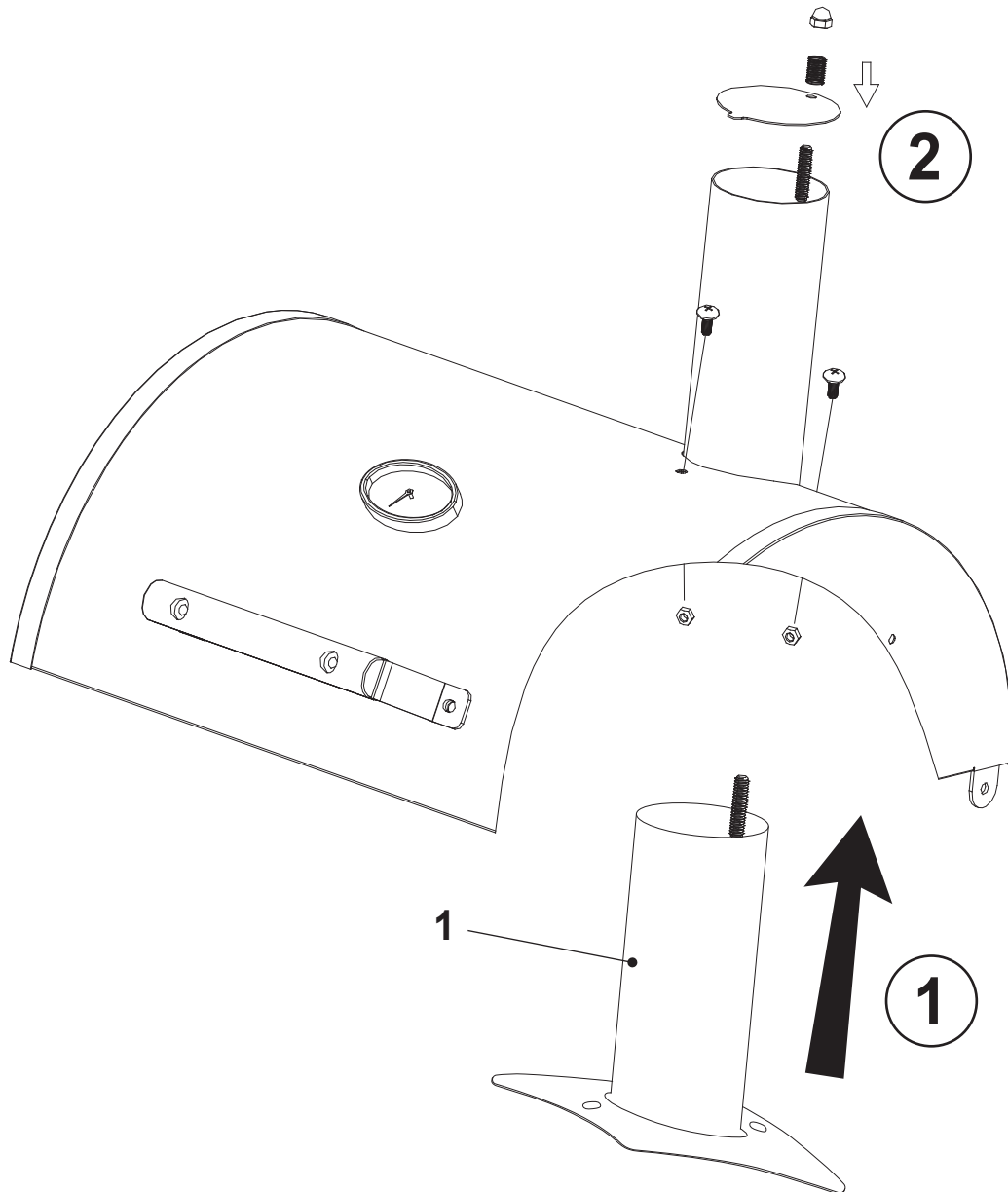


6

C x2
(M6x12)



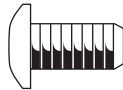
E x2
(M6)



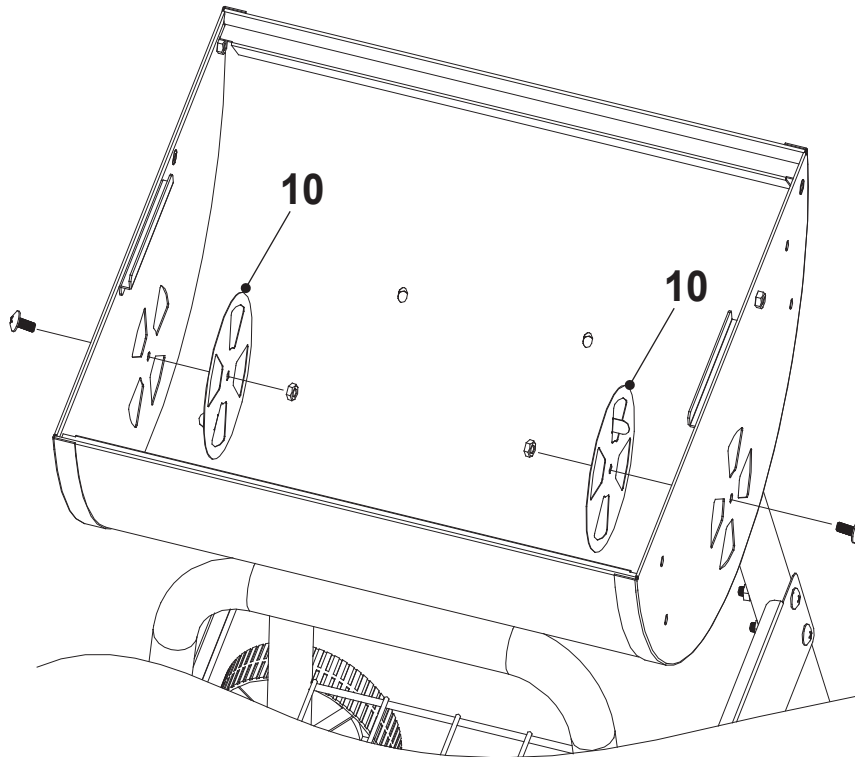


7

C x2
(M6x12)

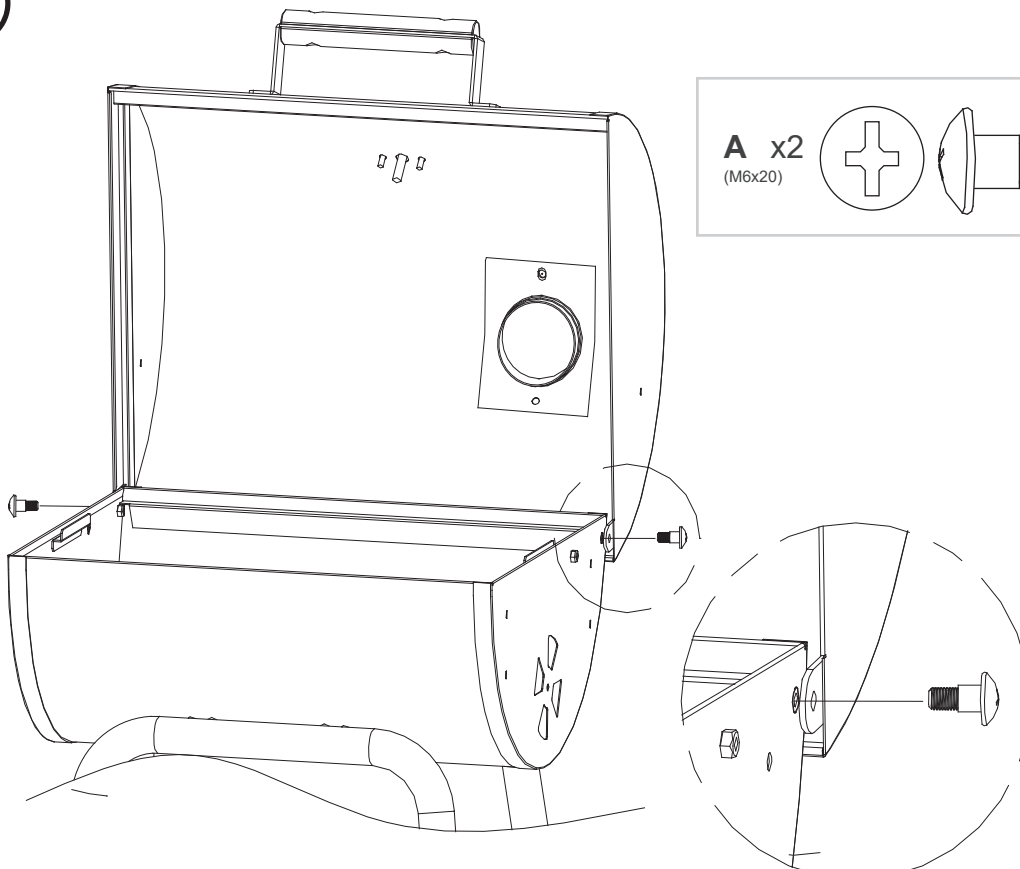
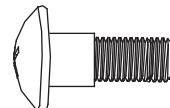


E x2
(M6)



8

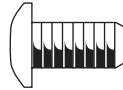
A x2
(M6x20)



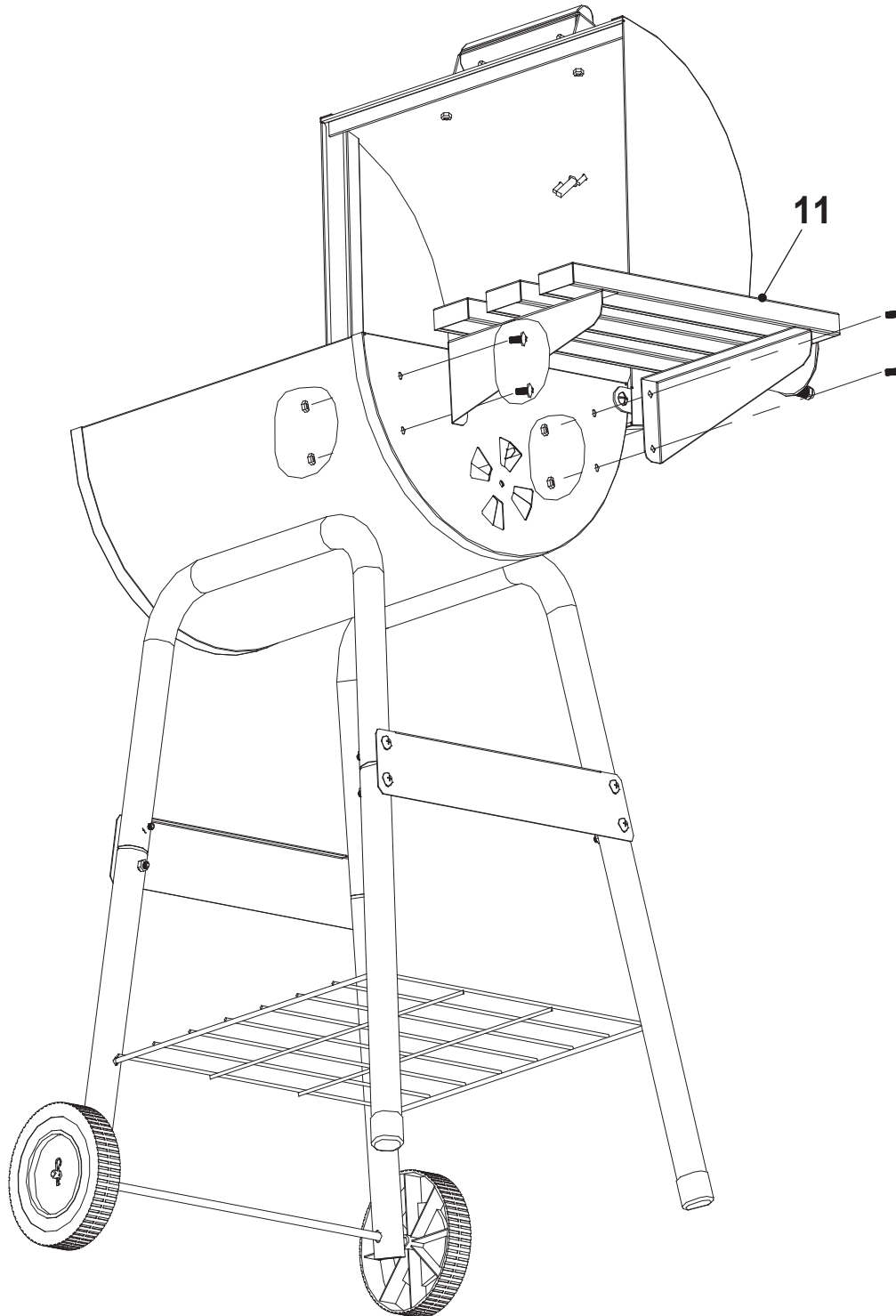
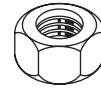


9

C x4
(M6x12)

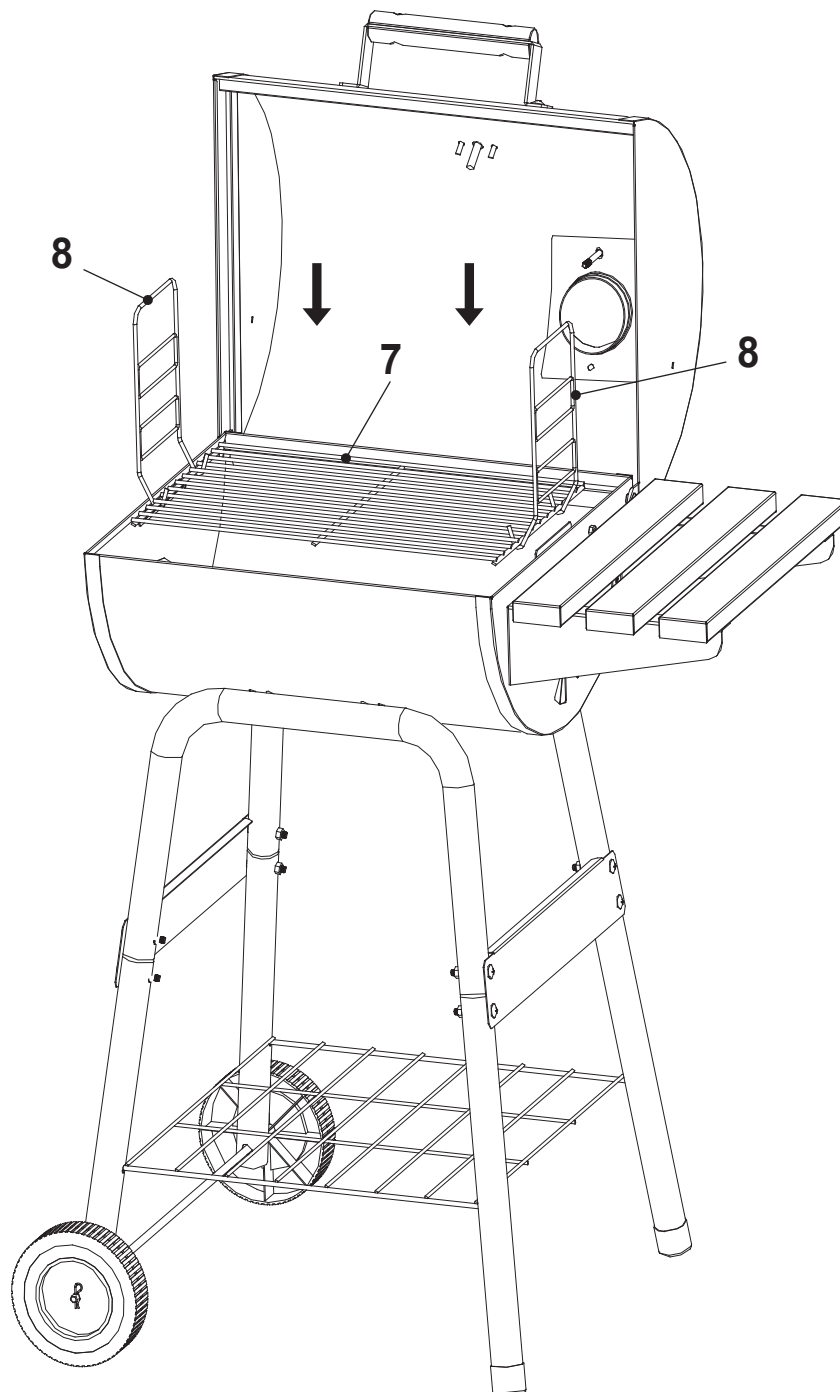


E x4
(M6)



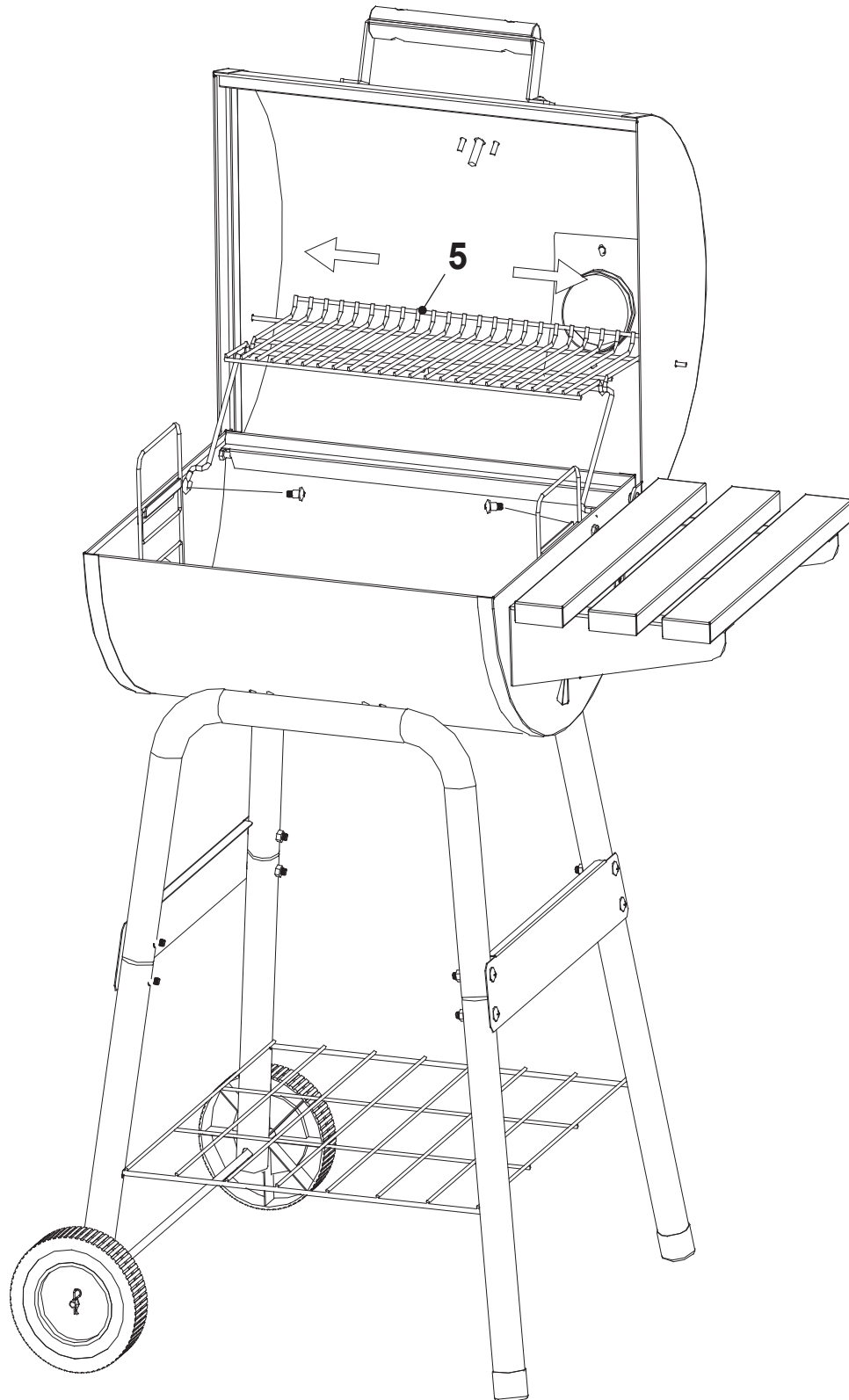
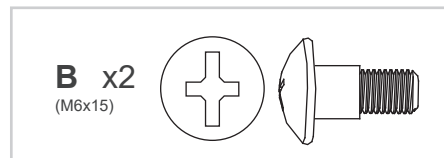


10



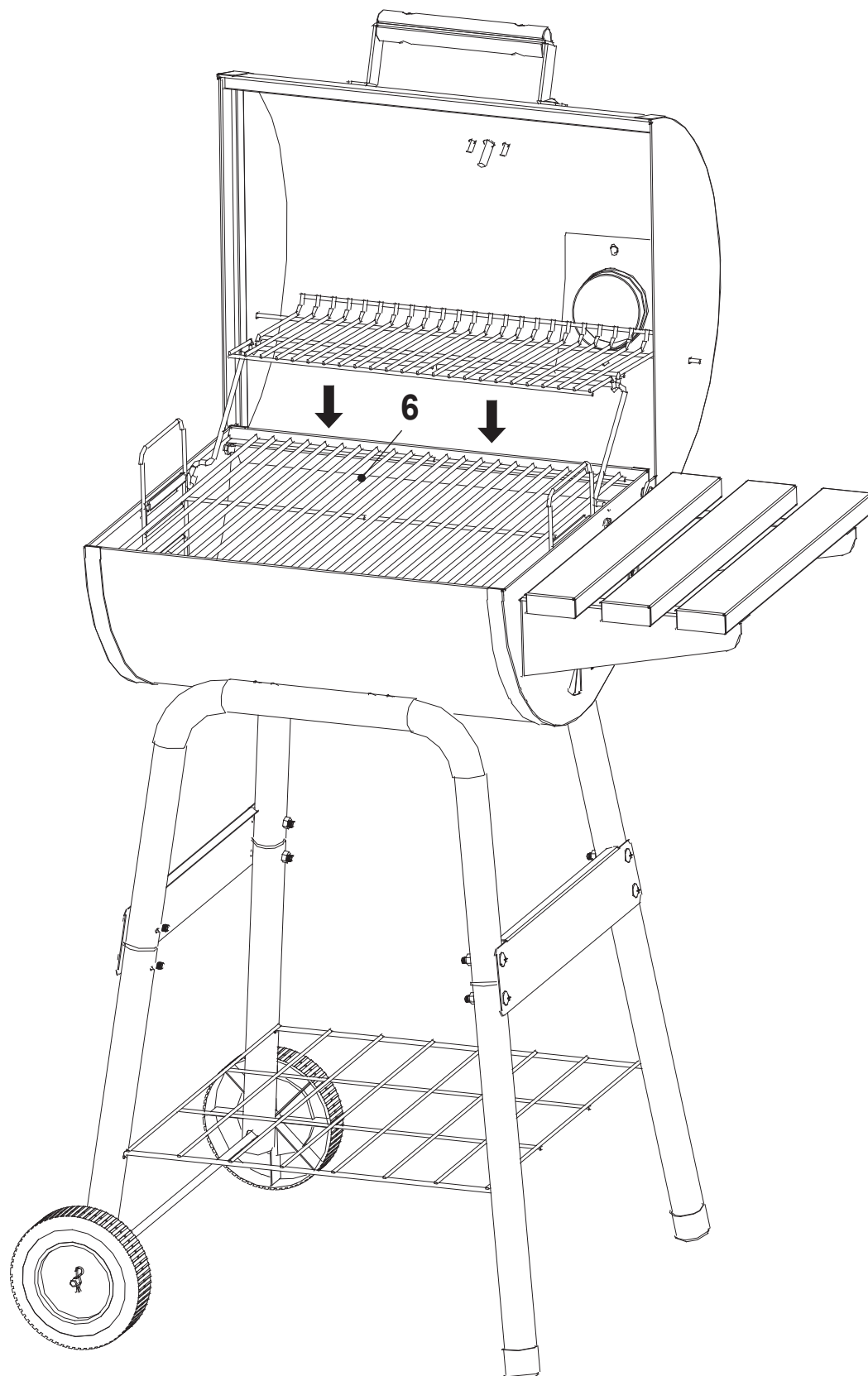


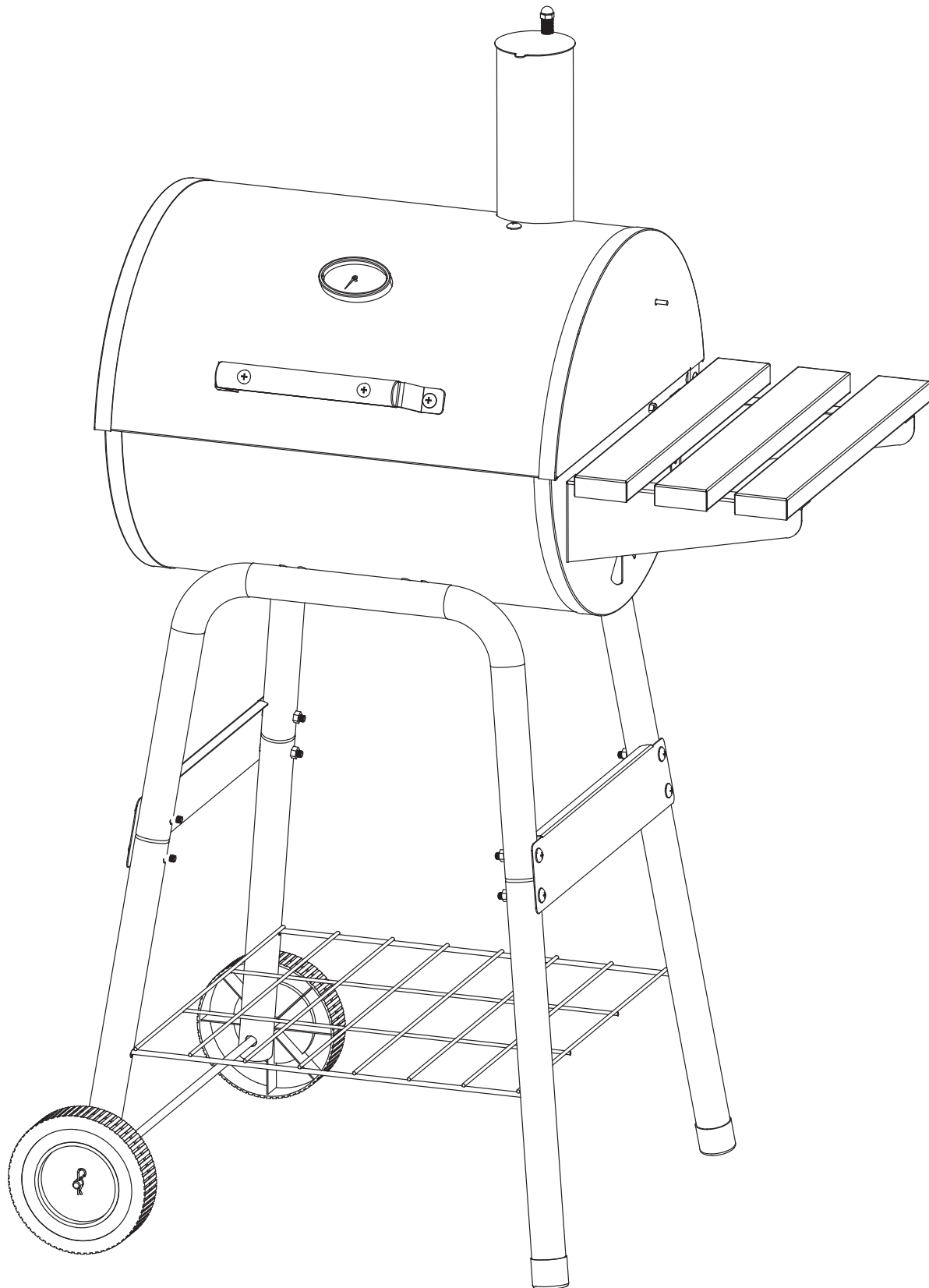
11





11







EN

Assembly and operating instructions



Welcome to the world of Mustang grills

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

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

The most extensive barbecue product selection

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

EN

After sales service:

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

Follow us on social media



mustanggrill





Table of contents

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

EN



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

EN



Safety instructions and warnings

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

Symbol explanations:  DANGER!  NOTE!

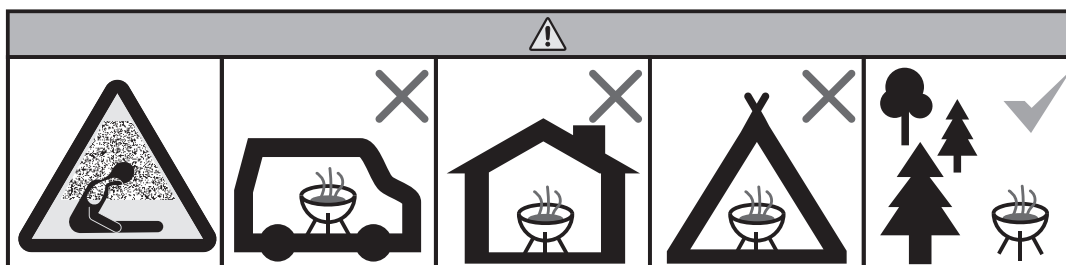
Placing the grill

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

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

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

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





General safety instructions



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

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

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



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

EN



Using the charcoal grill

Measures to perform before using the product for the first time

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

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

EN

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

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

Measures to perform before each use

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

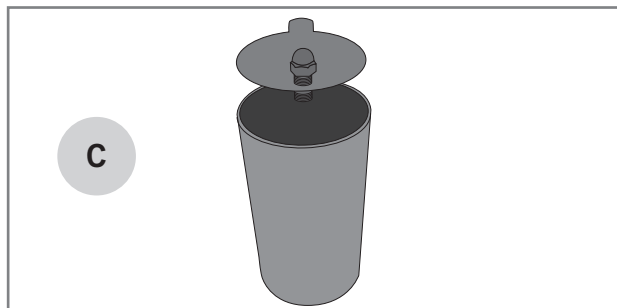
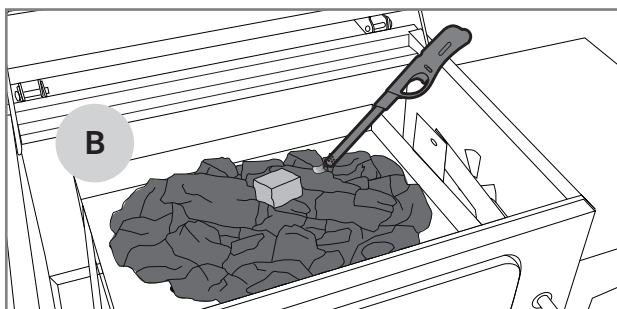
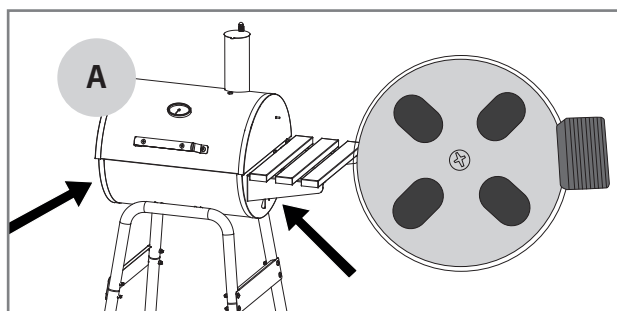
1. Check that the grill is placed according to instructions.
2. Check that there are no flammable materials or liquids in the immediate vicinity of the grill.
3. Remove any leftover ash from the firebox.
4. Clean and grease the grill grate or griddle with cooking oil.
5. Ignite the grill according to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

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

Igniting the charcoal grill with a match or long lighter

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

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





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

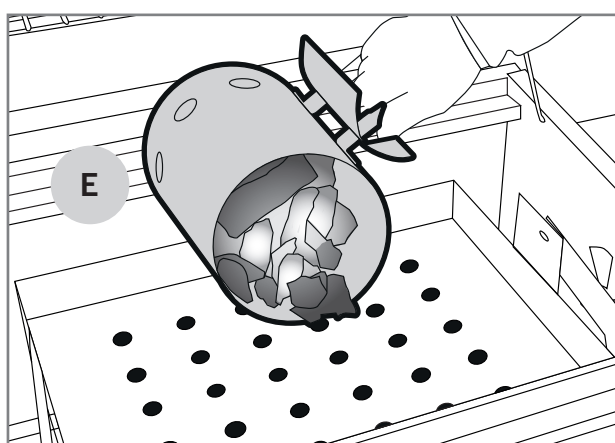
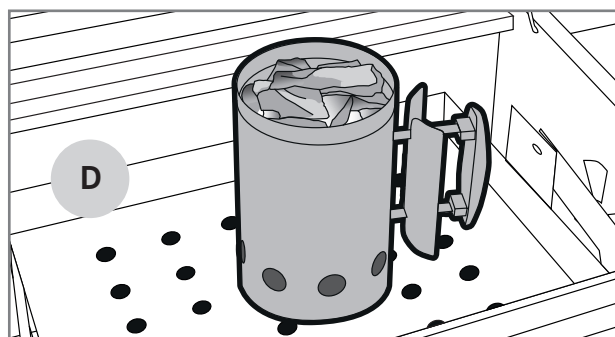
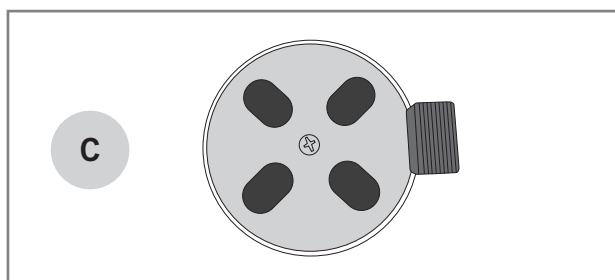
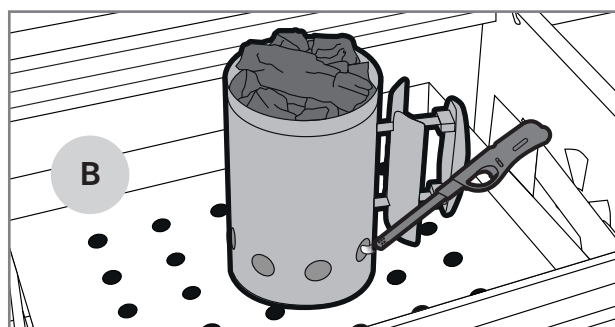
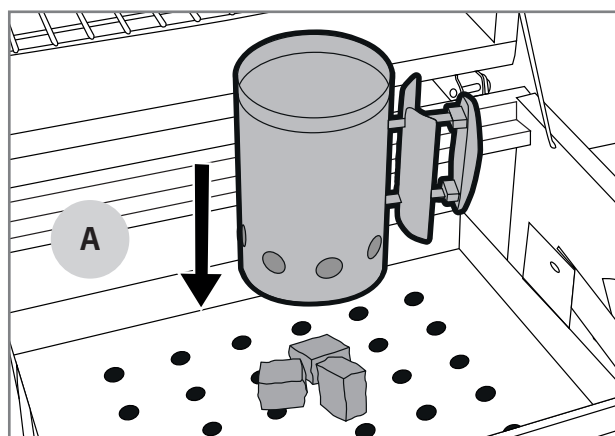
i Do not use gasoline, alcohol or any similar chemicals to ignite the grill.

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

Igniting the charcoal grill with a chimney starter

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

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



EN

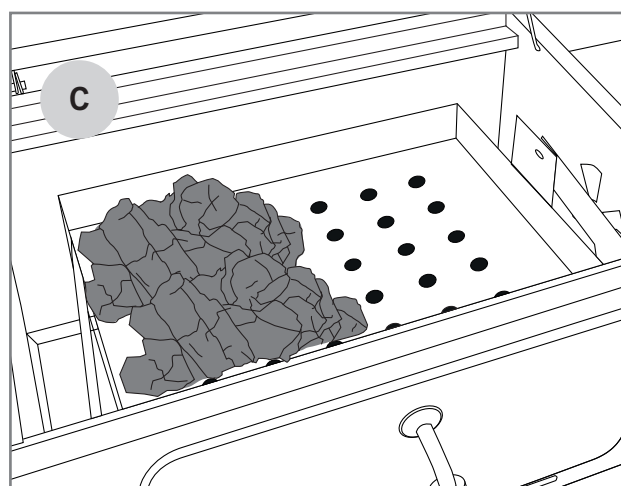
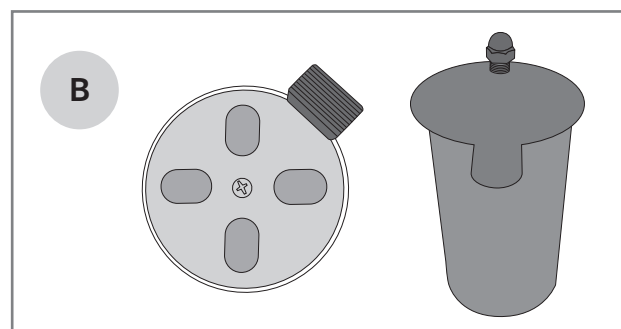
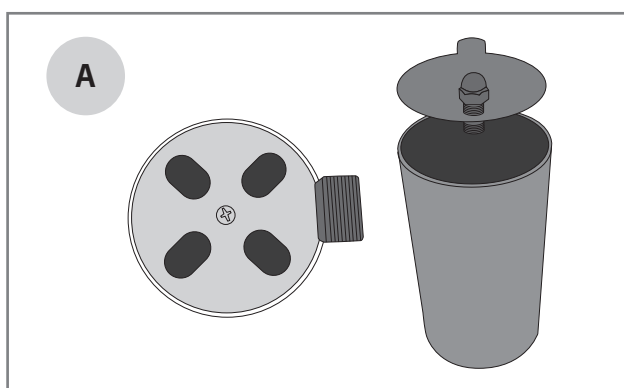


Grilling at high temperatures

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

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

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



Indirect grilling

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

Grilling at low temperatures

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

1. Ignite the grill according to instructions.
2. Monitor the temperature of the thermometer on the hood.
3. When you reach the desired temperature, close the upper and lower air valves as much as possible (B).
4. You can limit direct heat by moving the coals to one side of the grill (C).
5. The grill is now ready for use.

 **Wear heatproof mitts when adjusting the air valves.**

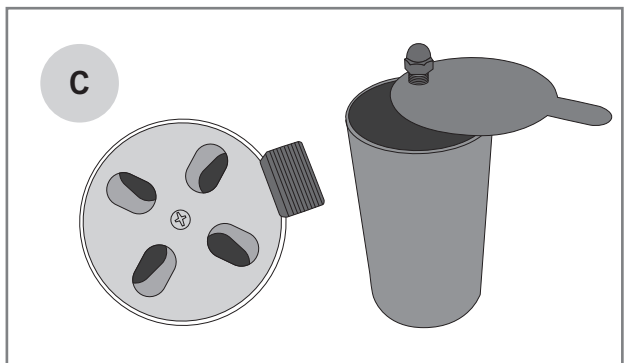
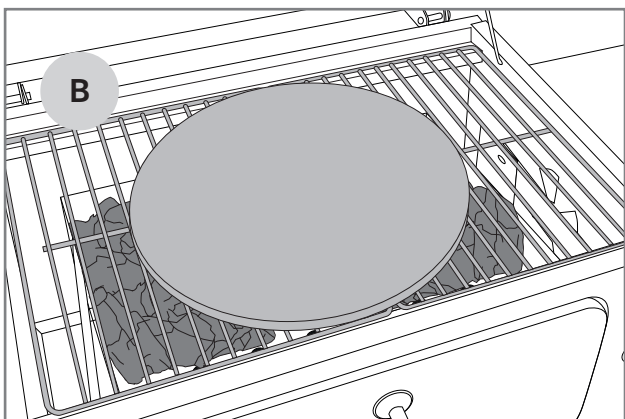
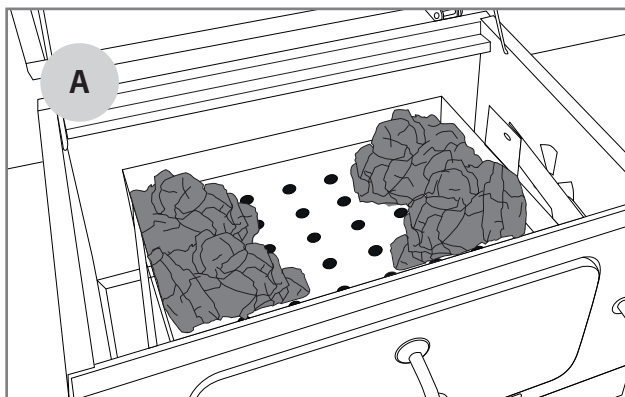
EN



Baking and roasting

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

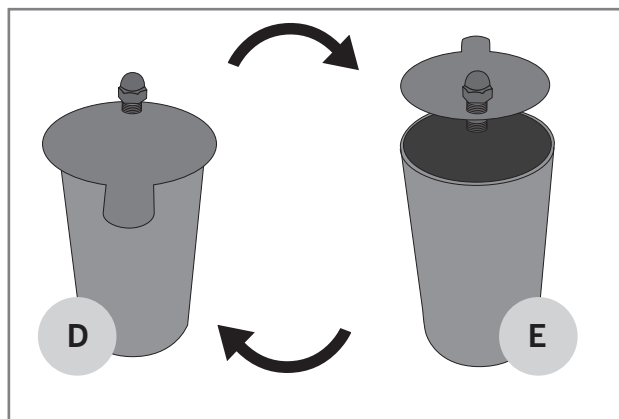
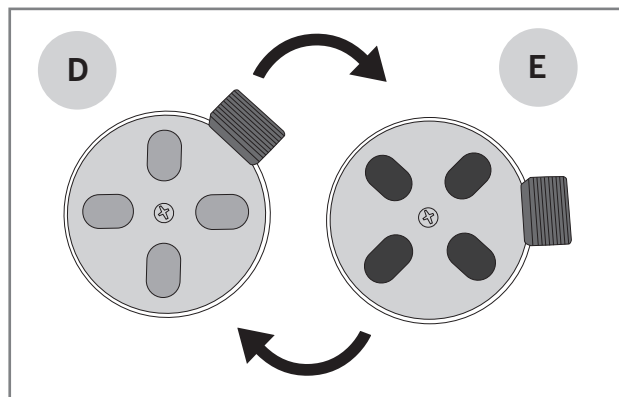
1. Place the coals on both sides of the charcoal tray (A).
2. Ignite the grill according to instructions.
3. When the firelighters have burned out, open the hood and put the baking stone in its place (B).
4. Close the hood, keep the air valves fully open and let the embers light up properly.
5. Monitor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



General information about regulating the temperature

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

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

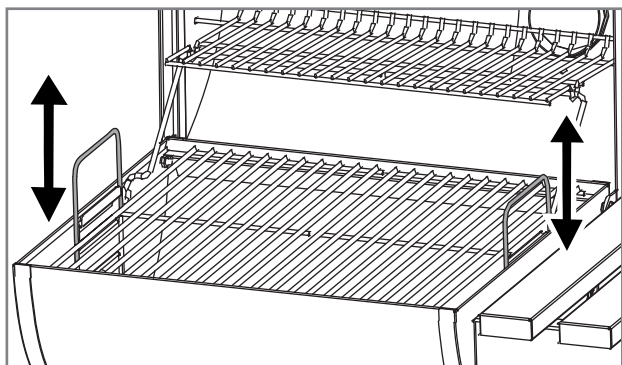


EN



Raising/lowering the charcoal tray

You can also adjust the grilling temperature of the food by raising and lowering the charcoal tray. In the raised position, the food is exposed to a more precise and hotter temperature, while in the lower position the heat is distributed over a wider area. The temperature is also affected by the quantity and quality of charcoal as well as the adjustment of air vents.



Adding coals or briquettes during grilling

When grilling good for a longer time, you may need to add coals or briquettes into the grill. This can be easily done by removing one of the grilling grates. If you wish to add coals or briquettes while grilling, follow the steps below:

1. Open the hood.
2. Remove one of the grilling grates and set it aside.
3. Add the coals or briquettes using long barbecue tongs and wearing mitts.
4. Replace the removed grill grate.
5. Close the hood.



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

Charcoal quantity

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

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



Charcoal quantity in indirect grilling

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

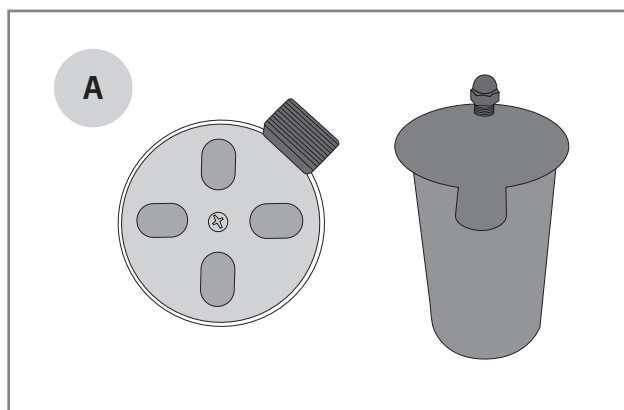
Grill diameter	Charcoal quantity	Additional charcoal needed per hour
< 47 cm	0.2 – 0.3 kg	0.3 kg
47 cm	0.3 – 0.4 kg	0.3 kg
57 cm	0.4 – 0.5 kg	0.4 kg

Turning off your grill

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

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

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



Grease fire

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

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

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

Flame flaring up

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

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

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

EN



Useful tips

General instructions for grilling

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

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

Marinades

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

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

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

Preventing food from sticking to the grill

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

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

EN



Grilling temperature guide

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



Beef

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

EN



Pork

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



Chicken and turkey

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



Fish

EN

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



Vegetables

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



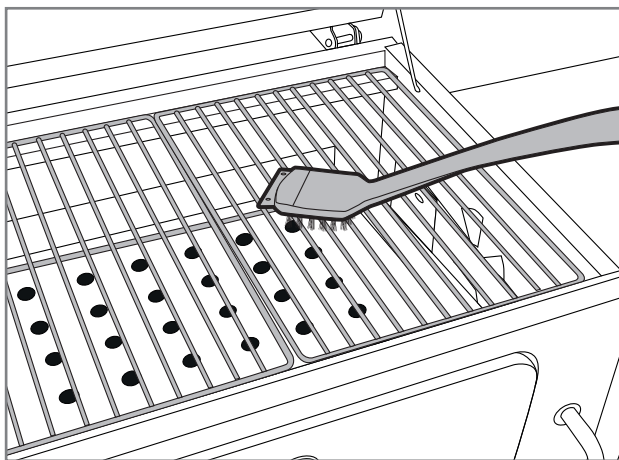
Cleaning and storing the grill

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

Grill grates and griddles

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

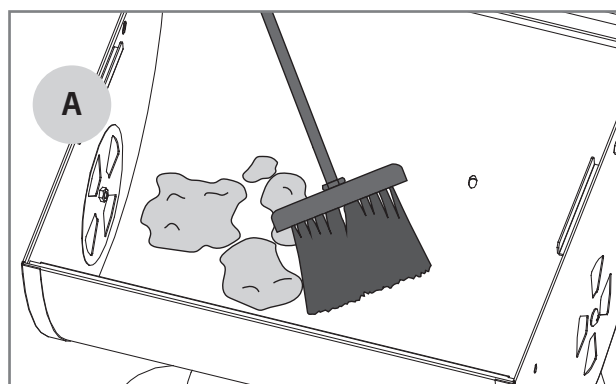
You can also wash grates and griddles with mild soap and warm water. Remember to dry and grease the grill grates and griddles thoroughly after washing them.



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

Ash removal

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



EN



Outer surfaces and steel parts of the grill

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

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

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

Storage

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

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

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

Maintenance

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

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

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

Grease the moving steel parts of the hinge with multi-purpose oil twice a year.

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

EN

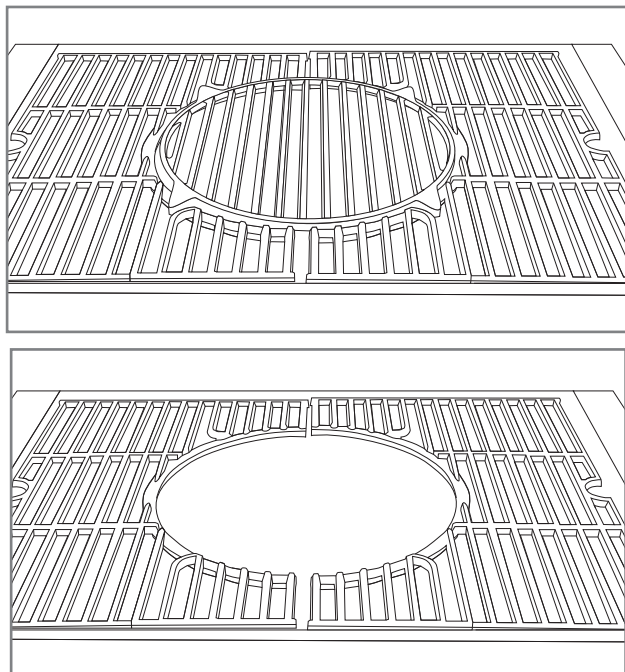


Multigrill and accessories

Cast iron Multigrill grilling system

Some models are equipped with the Multigrill grilling system as standard, for which various grilling accessories are available.

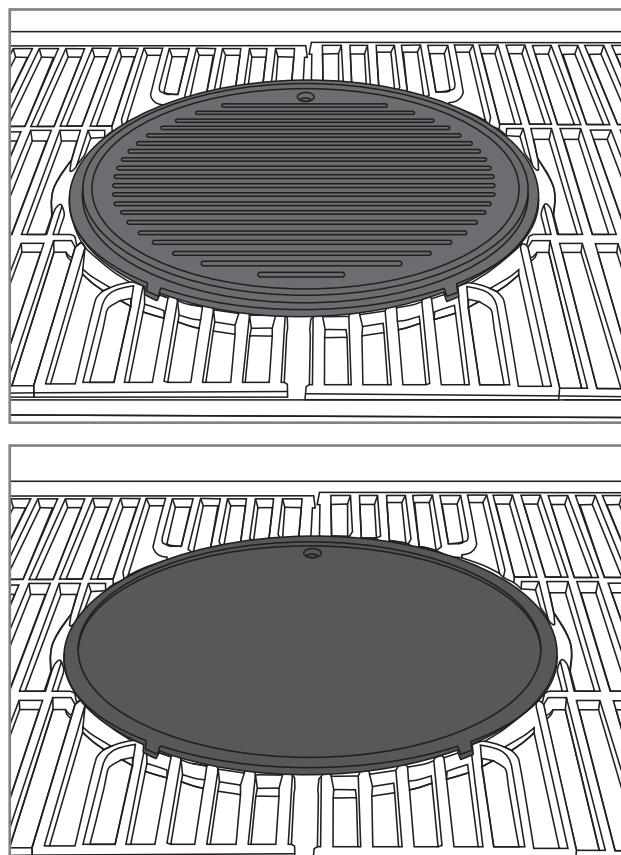
For models without the Multigrill grilling system, some of the accessories can be used directly on the grill grate.



Cast iron griddle

Product codes: 603434

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

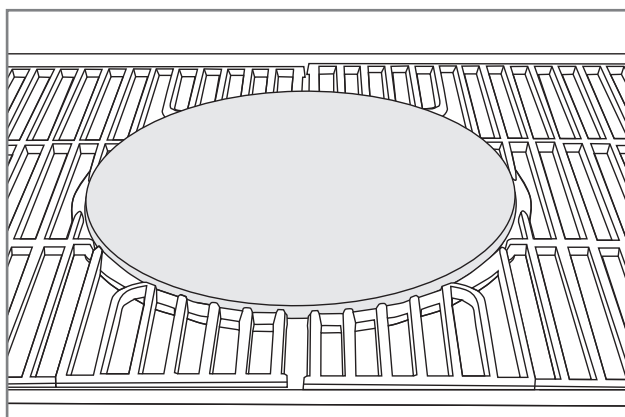


EN

Baking/pizza stone

Product code: 316871

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

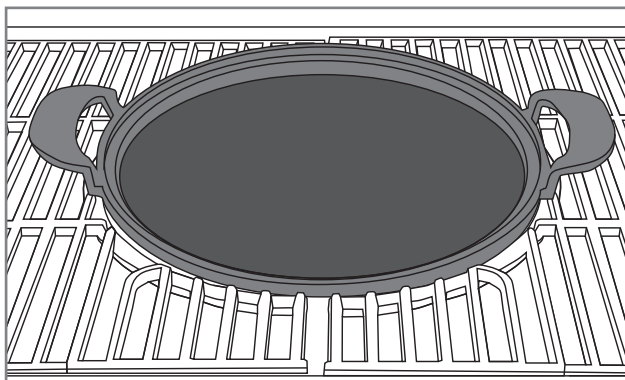




Shallow cast iron pan

Product code: 603435

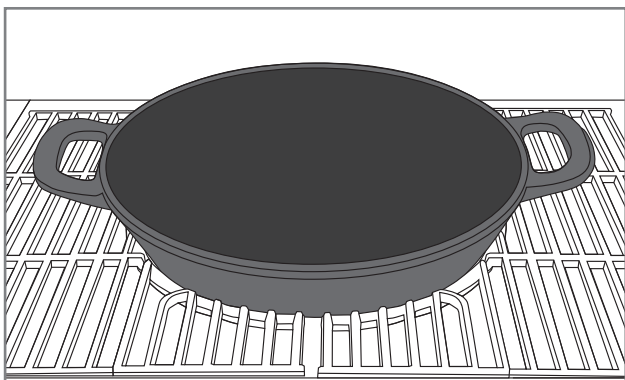
The shallow cast iron pan makes it easy to cook any type of food. Practical handles make lifting the pan out of the grill easy. Ø 30 cm.



Cast iron wok

Product codes: 603438

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



EN

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The air valves are not working properly.	The screws of the chimney air valve are too tight.	Loosen the screw inside the hood.
	The valves are stuck due to dirt and grease.	Loosen the screws of the valves and clean the valves.
The grill does not light up.	The air valves are closed.	Open the air valves.
	The charcoal or briquets have become wet.	Replace the charcoal or briquets.
The grill is not heating sufficiently.	The fire is not getting enough oxygen.	Open the lower air valves fully.
	There is not enough charcoal.	Add charcoal and open the lower air valves.
The grill overheats.	The grill is getting too much oxygen.	Close the air valves and wait for the embers to die out. When the temperature has lowered, open the air valves slightly. If necessary, ignite the grill again.

EN

Warranty

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

mustang-grill.com

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



FI

Asennus- ja käyttöohje



Tervetuloa mukaan Mustangin grillausmaailmaan

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

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

Kaikkein laajin grillausvalikoima

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

Asiakaspalvelu

Tammer Brands Oy,
puh. 03 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954

FI



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

Seuraa meitä somessa



mustanggrill



MUSTANG



Sisällysluettelo

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

FI



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

FI

! Turvallisuusohjeet ja varoitukset

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

Merkkien selitykset: ! VAARA! ⓘ HUOM!

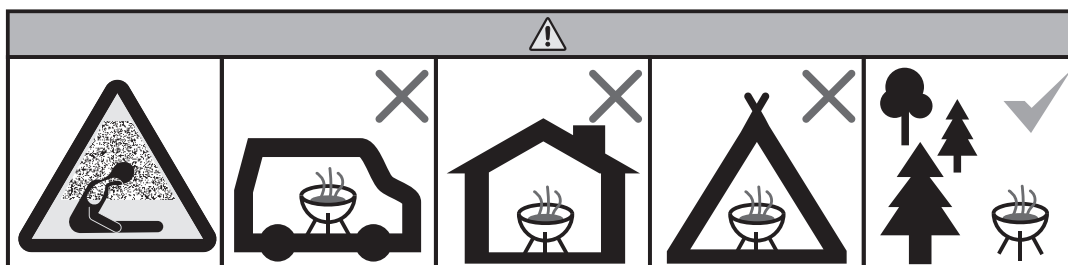
Grillin sijoittaminen

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

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

! Ohjeiden vastaisesta sijoittamisesta aiheutuu tulipalovaara.

! Sisätiloissa ja suljetussa tiloissa grillin käyttäminen aiheuttaa häikämyrkytyksen vaaran.





Yleiset turvallisuusohjeet



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

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

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



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

FI

Hiiligrillin käyttäminen

Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

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

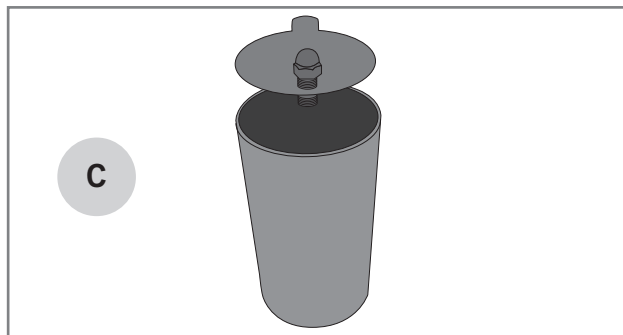
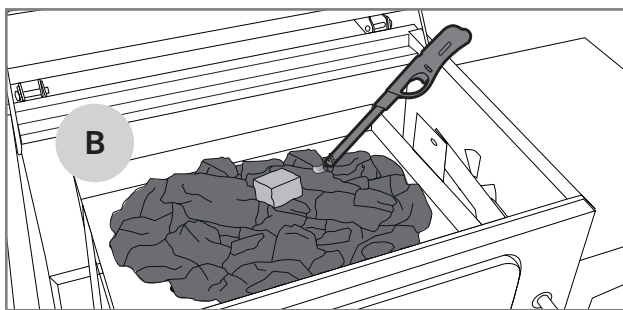
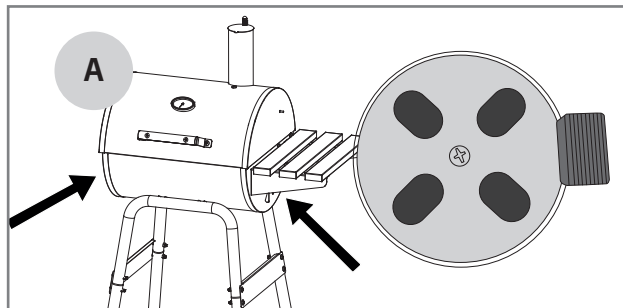
i Älä käytä grilliä, jos grilli on vahingoittunut tai grillistä puuttuu osia.

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

Hiiligrillin sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä

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

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



Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa

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

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

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



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



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

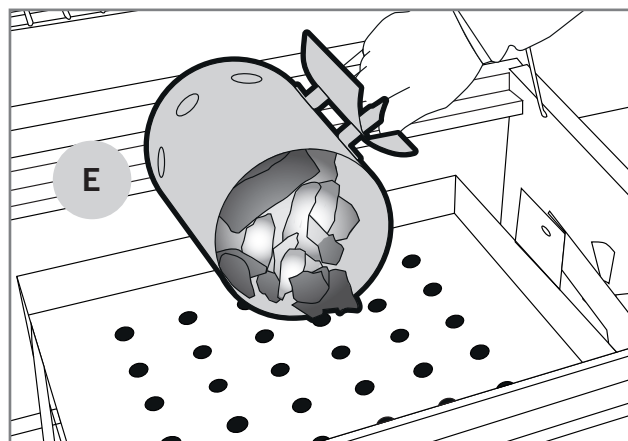
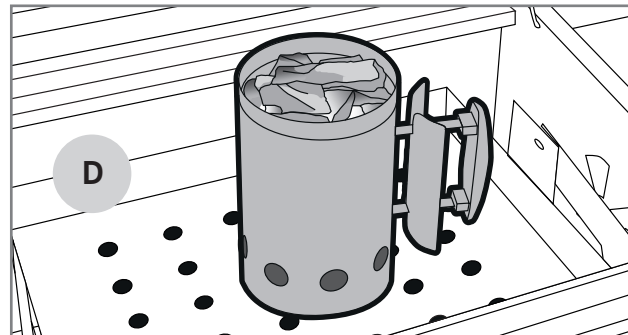
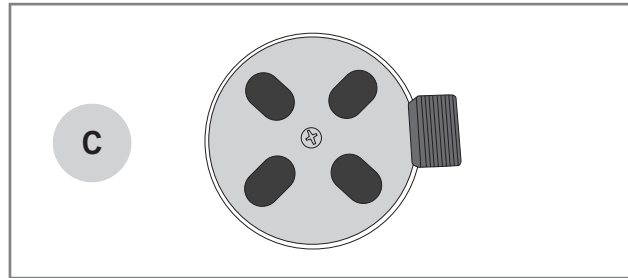
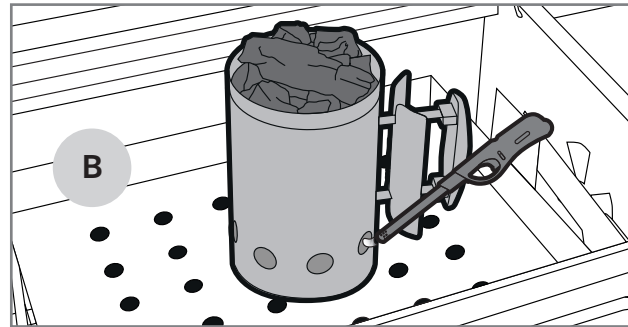
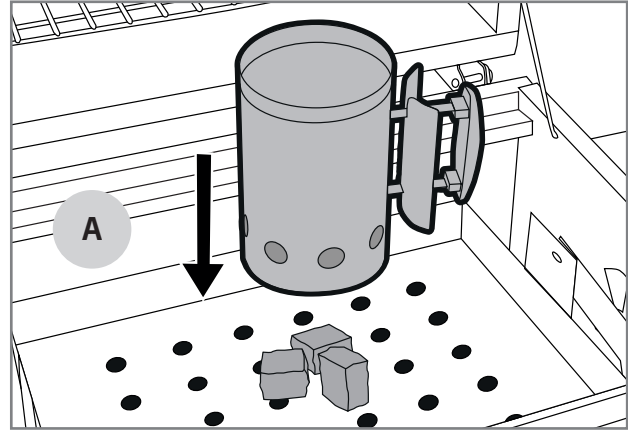


Ole varovainen, kun laitat sytytysnestettä hiilien päälle. Sytytysnestettä ei saa päästää valumaan hiilien läpi maahan. Valuneesta sytytysnesteestä johtuvat vauriot grillissä tai grillin ympäristössä eivät kuulu takuun piiriin.

Hiiligrillin sytyttäminen sytytyspiipun avulla

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

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



FI



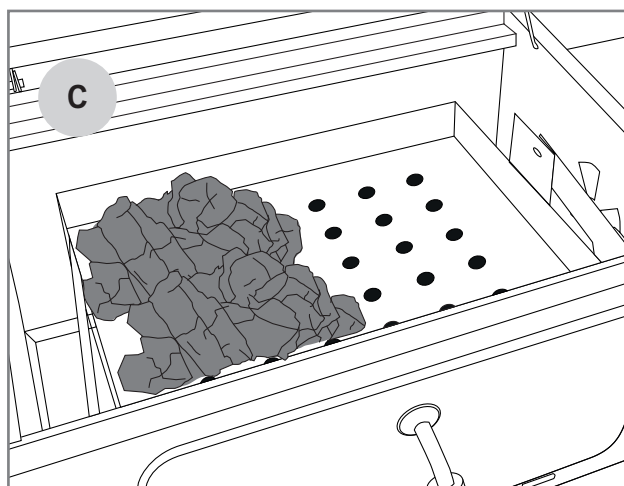
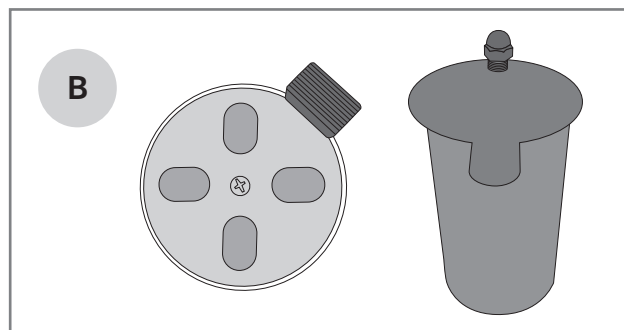
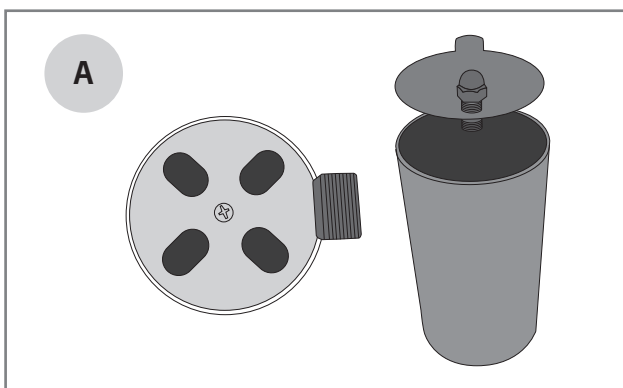
Grillaaminen korkealla lämpötilalla

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

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



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



Epäsuora grillaus

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

Grillaaminen matalalla lämpötilalla

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

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Tarkkaile kannen lämpömittarin lämpötilaa.
3. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, aseta kaikki ilmaventtiilit mahdollisimman kiinni (B).
4. Voit rajata suoraa lämpöä siirtämällä hiilet vain toiseen laitaan (C).
5. Grilli on nyt käyttövalmis.



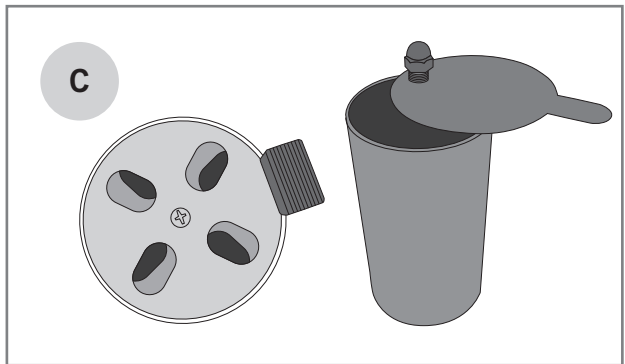
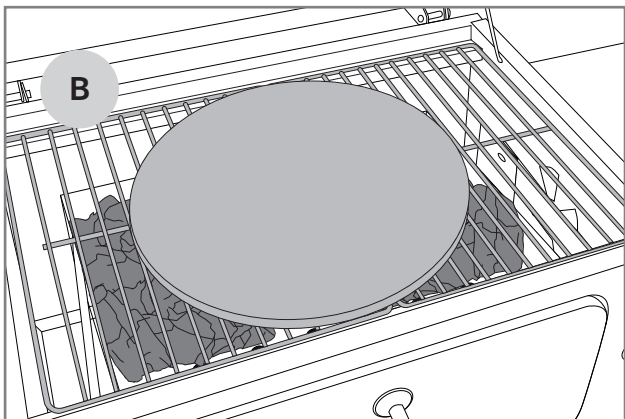
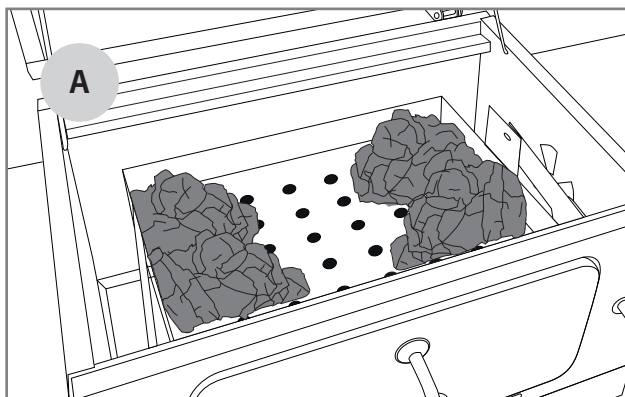
Säätäessäsi ilmaventtiileitä, muista käyttää kuumuutta kestäviä grillihanskoja.



Paistaminen

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

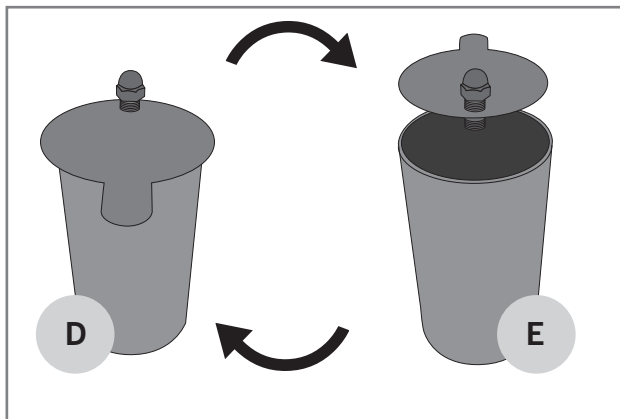
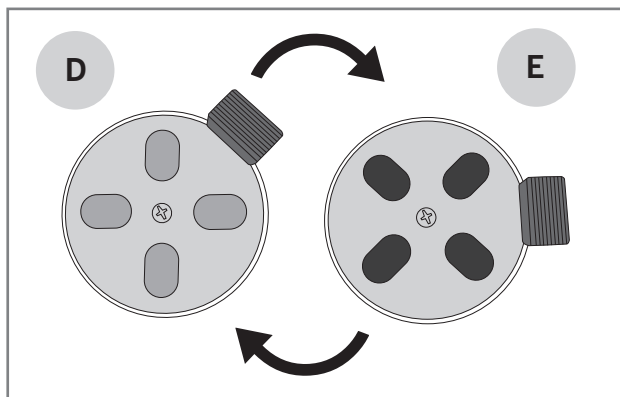
1. Laita hiilet hiilikaukalon molemmille laidoille (A).
2. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
3. Kun sytytyspalat ovat palaneet, avaa kansi ja aseta paistokivi paikalleen (B).
4. Laita kansi kiinni, pidä ilmaventtiilit täysin auki ja anna hiilloksen syttyä kunnolla.
5. Tarkkaile kannen lämpömittarin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



Lämpötilan säätö yleisesti

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

1. Alemmilla ilmaventtiileillä ohjataan ilmaa sisään ja piipun ilmaventtiilillä poistetaan.
2. Alemmat ilmaventtiilit mahdollistavat karkean lämmönsäädön.
3. Piipun ilmaventtiilillä säädetään lämpötila tarkemmin kohdalleen.
4. Halutessasi nostaa lämpötilaa, grilliin täytyy saada enemmän ilmaa (D-E).
5. Halutessasi laskea lämpötilaa, grillin ilmansaantia taas pitää vastaavasti rajoittaa (E-D).

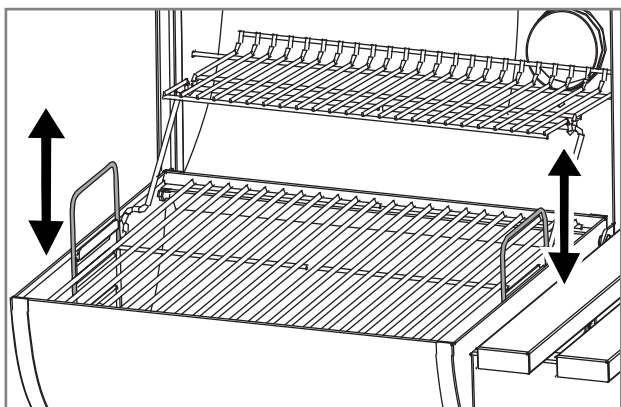


FI



Hiilikaukalon nostaminen / laskeminen

Ruokiin kohdistuvaa lämpötilaa voidaan säätää myös hiilikaukaloa nostamalla sekä laskemalla. Yläasennossa ruokiin kohdistuu tarkempi ja kuumempi lämpötila, kun taas ala-asennossa lämpö jakaantuu laajemmalle alueelle. Lämpötiloihin vaikuttavat myös grillihiilien määrä ja laatu sekä ilma-aukkojen säätäminen.



Grillihiilien tai brikettien lisääminen grillaamisen aikana

Pitkää kypsennystä tehdessä voi tulla tarpeen lisätä grillihiiliä tai brikettejä grilliin. Tämä onnistuu helposti poistamalla toinen grilliritilä sivuun. Kun haluat lisätä grillihiiliä tai brikettejä grillauksen aikana, toimi seuraavasti:

1. Avaa kansi.
2. Poista toinen grilliritilä sivuun.
3. Lisää grillihiilet tai briketit käyttämällä pitkiä grillipihtejä sekä grillihanskoja.
4. Aseta grilliritilä takaisin paikoilleen.
5. Sulje kansi.



Aina grillin kanta avatessa, grillin sisälämpötila muuttuu, mikä voi muuttaa kypsennysaikaa.

Grillihiilien määrä

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

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

Grillihiilien määrä epäsuorassa grillauksessa

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

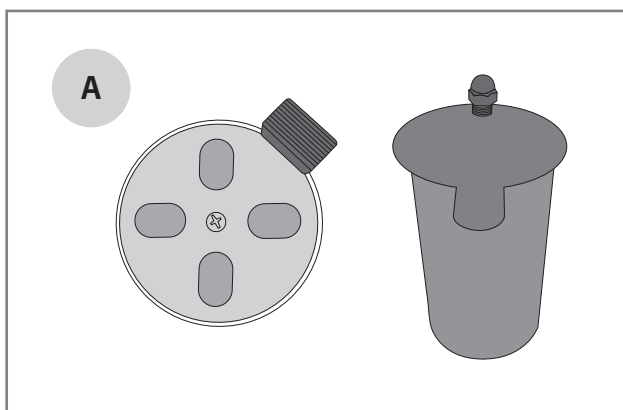
Grillin halkaisija	Grillihiilien määrä	Lisähiilien tarve per tunti
< 47 cm	0,2 – 0,3 kg	0,3 kg
47 cm	0,3 – 0,4 kg	0,3 kg
57 cm	0,4 – 0,5 kg	0,4 kg

Grillin sammuttaminen

Kun olet lopettanut grillin käytön, sammuta grilli seuraavalla tavalla:

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

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



Rasvapalo

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

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

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

Liekin leimahtelu

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

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

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

FI

Hyödyllisiä ohjeita

Yleisiä grillausohjeita

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

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

Marinadit

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

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



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

Ruoan tarttumisen välttäminen

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

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

Grillausopas lämpötiloihin

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



Nauta

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

FI



Porsas

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



Kana ja kalkkuna

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



Kala

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



Vihannekset

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

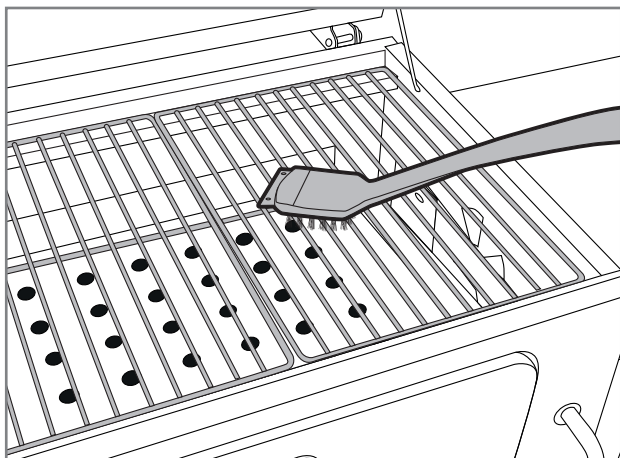
Grillin puhdistus ja varastointi

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

Grillausritilät ja -parilat

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

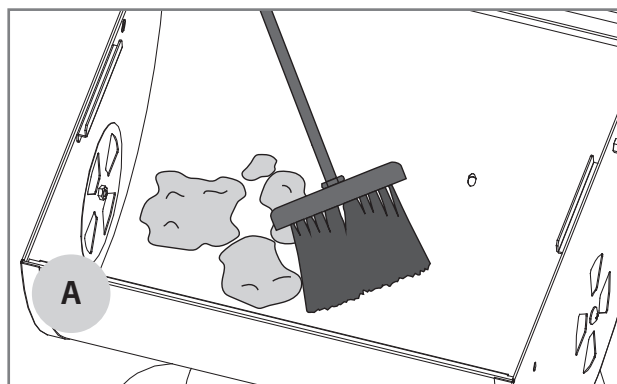
Grillausritilät ja -parilat voidaan pestä myös miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä. Muista kuivata ja öljytä grillausritilät ja -parilat kunnolla pesun jälkeen.



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

Tuhkan poistaminen

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



FI



Grillin ulkopinnat ja teräsosat

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

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

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

Varastointi

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

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

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

FI

Huolto

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

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

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

Öljyä saranan liikkuvat teräsosat monitoimiöljyllä kaksi kertaa vuodessa.

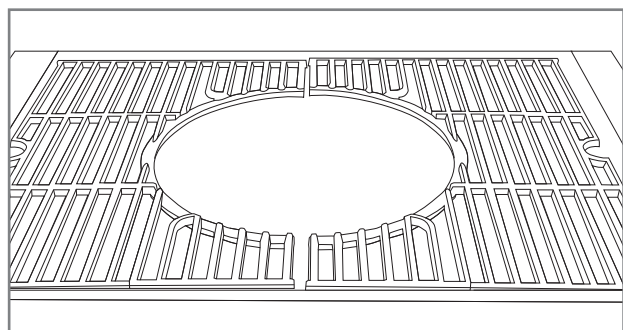
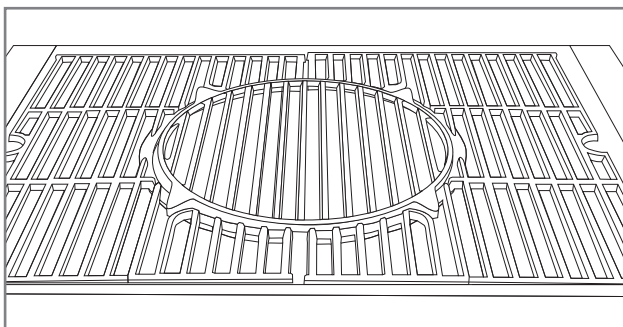
i Älä käytä kiristämiseen sähköistä ruuviväännintä, se voi rikkoa ruuvit tai muut teräsosat. Ruuvien liiallisesta kiristyksestä johtuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Multigrill ja lisävarusteet

Valurautainen Multigrill -grillausjärjestelmä

Joissain malleissa on vakiona Multigrill -grillausjärjestelmä, johon on saatavilla erilaisia paistolisävarusteita.

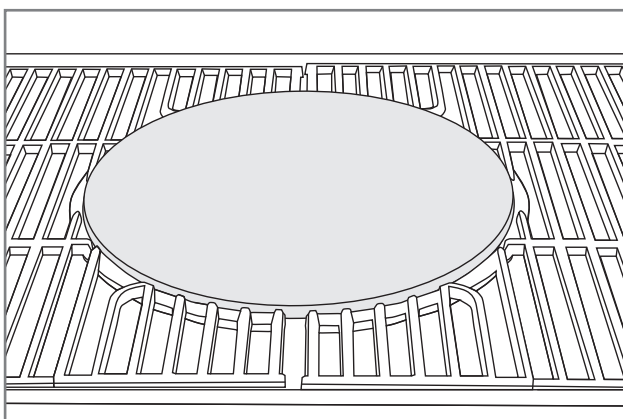
Malleissa, joissa ei ole Multigrill -grillausjärjestelmää, voidaan osaa lisävarusteista käyttää suoraan grilliritilän päällä.



Paistokivi / pizzakivi

Tuotekoodi: 316871

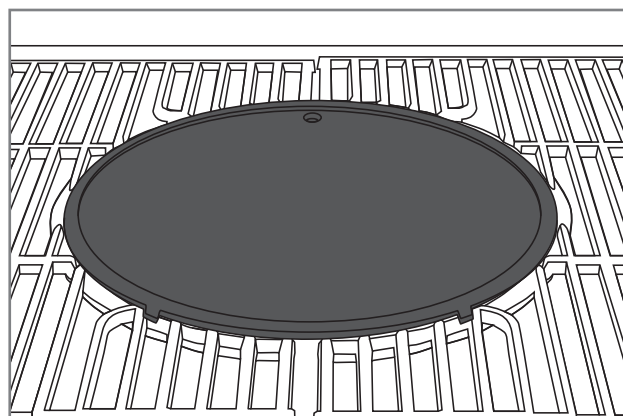
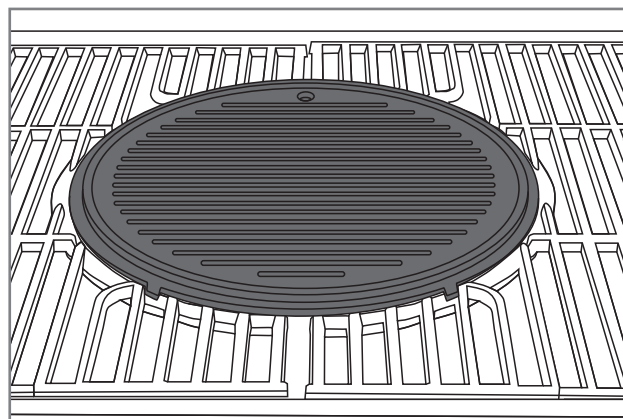
Mustang paistokivi Ø 30,5 cm on valmistettu kestävästä kordieriidikivistä. Paistokiveä voi käyttää leipien, piirakoiden ja pizzojen paistoalustana.



Valurautaparila

Tuotekoodit: 603434

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



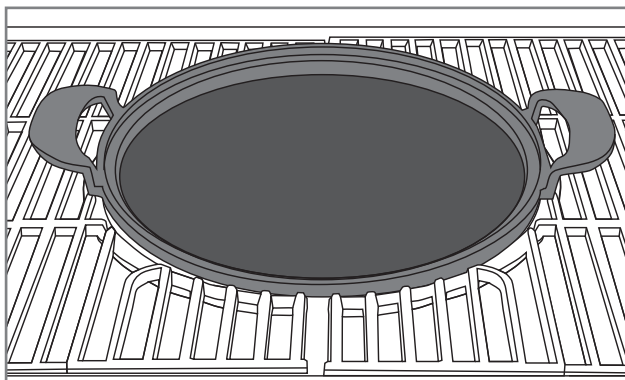
FI



Matala valurautapannu

Tuotekoodi: 603435

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

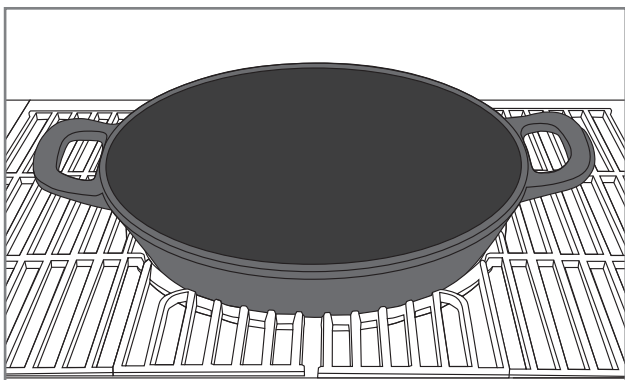


Valurautainen wok-pannu

Tuotekoodit: 603438

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

FI



Vianmääritys

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

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ilmaventtiilit eivät toimi oikein.	Piipun ilmaventtiilin ruuvit on kiristetty liian kireälle.	Löysennä ruuvia kannen sisäpuolelta.
	Venttiilit ovat liimautuneet kiinni liian ja rasvan takia.	Löysennä venttiilien ruuvit ja puhdista venttiilit.
Grilli ei syty.	Ilmaventtiilit ovat kiinni.	Avaa ilmaventtiilit.
	Hiilet tai brikitit ovat kostuneet.	Vaihda hiilet tai brikitit uusiin.
Grilli ei kuumene tarpeeksi.	Tuli ei saa riittävästi happea.	Avaa alemmat ilmaventtiilit kokonaan.
	Hiiliä ei ole tarpeeksi.	Lisää hiiliä ja avaa alemmat ilmaventtiilit.
Grilli kuumenee liikaa.	Tuli saa liikaa happea.	Sulje ilmaventtiilit ja odota, että hiillos hiipuu. Kun lämpötila on laskenut, avaa ilmaventtiileitä hieman. Tarvittaessa sytytä grilli uudestaan.

FI

Takuu

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

mustang-grill.com

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



SV

Monterings- och bruksanvisning



Välkommen med till Mustangs grillvärld

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

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

Det bredaste grillningssortimentet

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

Kundtjänst

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

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954

SV



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

Följ oss i de sociala medierna



mustanggrill





Innehållsförteckning

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

SV



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

SV



Säkerhetsanvisningar och varningar

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

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

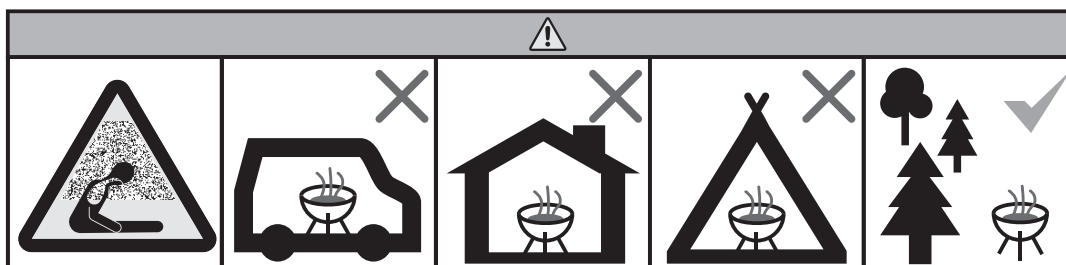
Placering av grillen

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

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

 **Placering som inte är i enlighet med bruksanvisningen orsakar brandfara.**

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





Allmänna säkerhetsanvisningar



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

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

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



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

SV

Använda kolgrill

Åtgärder innan den första användningen

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

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

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

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

Åtgärder före varje användning

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

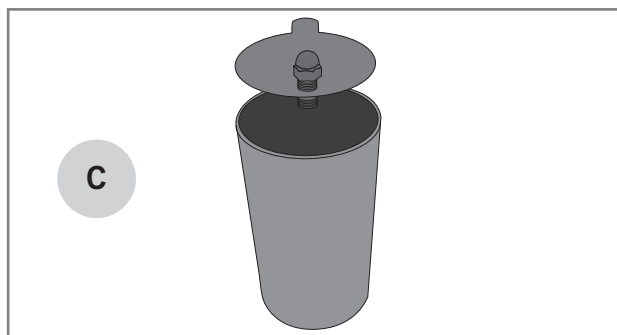
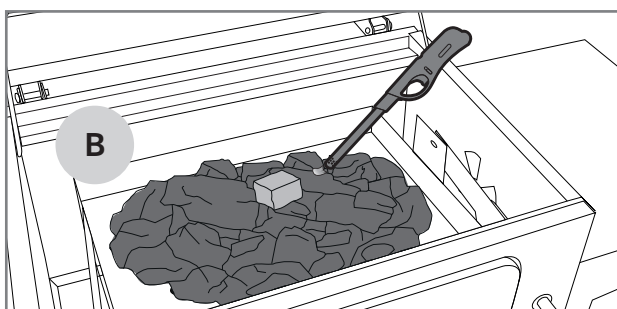
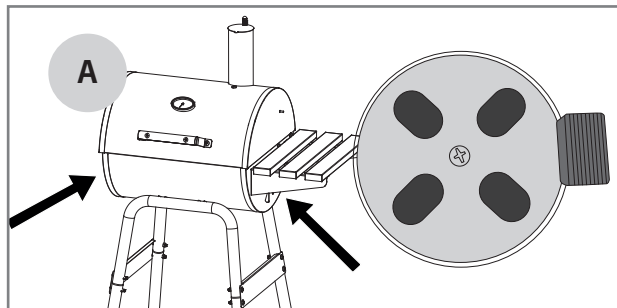
1. Kontrollera att grillen är placerad i enlighet med bruksanvisningen.
2. Kontrollera att det inte finns lättantändliga material eller vätskor i närheten av grillen.
3. Ta bort eventuell kvarvarande aska i eldstaden från den föregående grillningen.
4. Rengör och olja grillgaller/stekplatta med matolja.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

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

Tändning av kolgrillen med tändsticka eller tändare med långt skaft

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

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





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

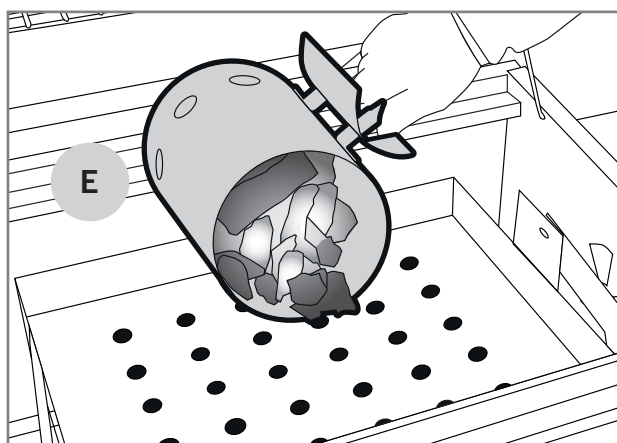
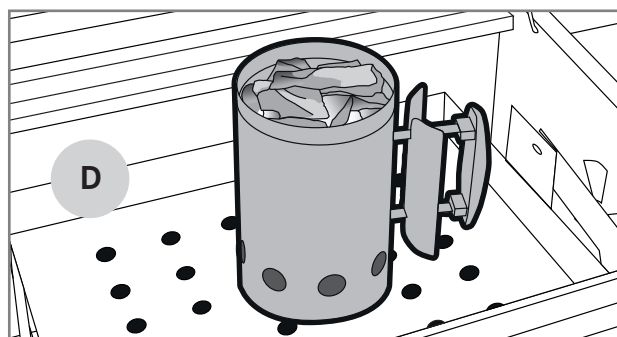
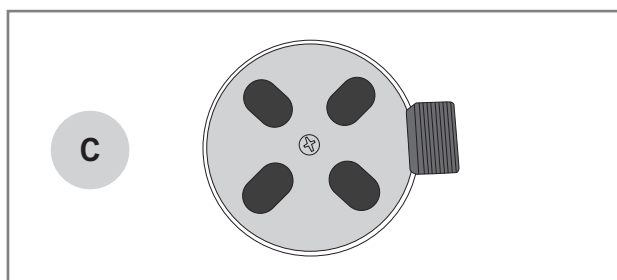
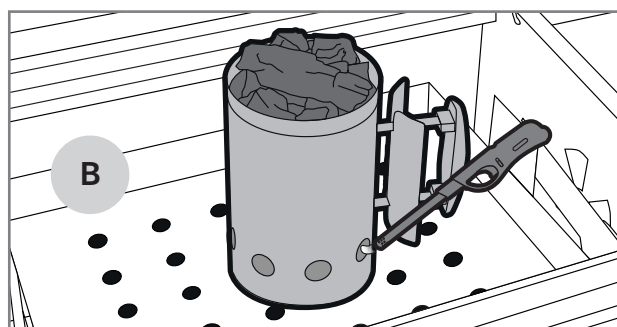
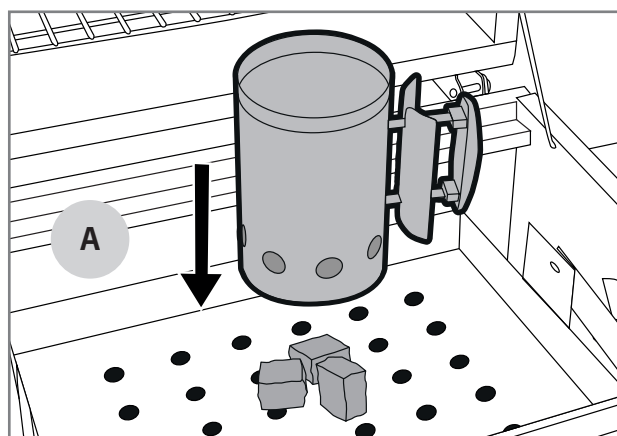
i Använd inte bensin, sprit eller andra flytande tändvätskor för att tända grillen.

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

Tändning av kolgrillen med tändrör

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

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



SV



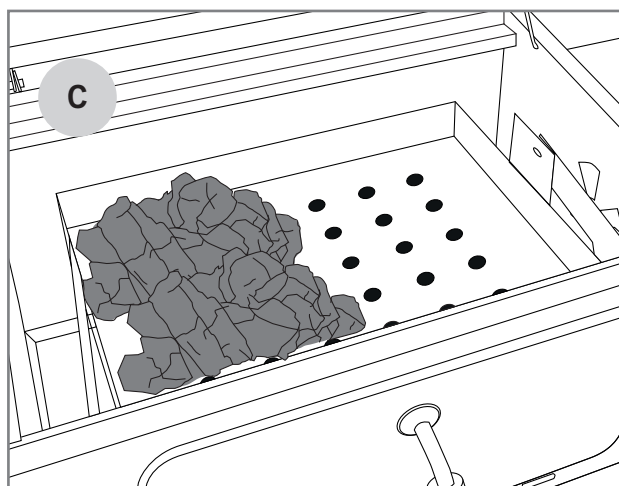
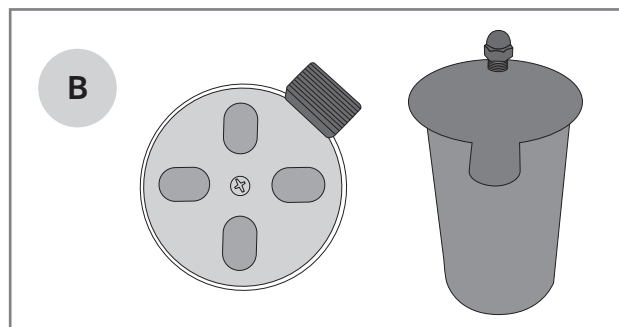
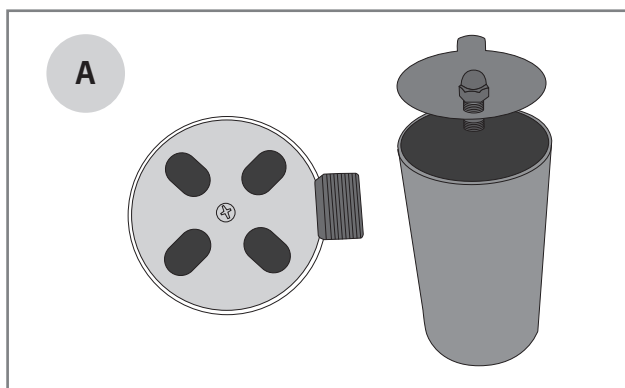
Grillning på hög temperatur

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

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



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



Indirekt grillning

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

Grillning på låg temperatur

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

1. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
2. Kontrollera temperaturen från termometern på locket.
3. När önskad temperatur har uppnåtts, ställ alla luftventiler i så stängt läge som möjligt (B).
4. Du kan reglera den direkta värmen genom att flytta kolen till ena änden (C).
5. Grillen är nu redo att användas.



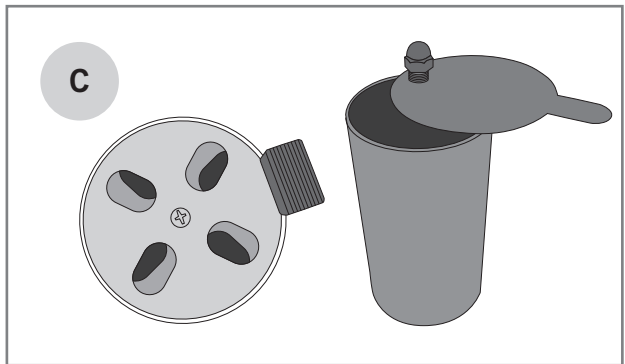
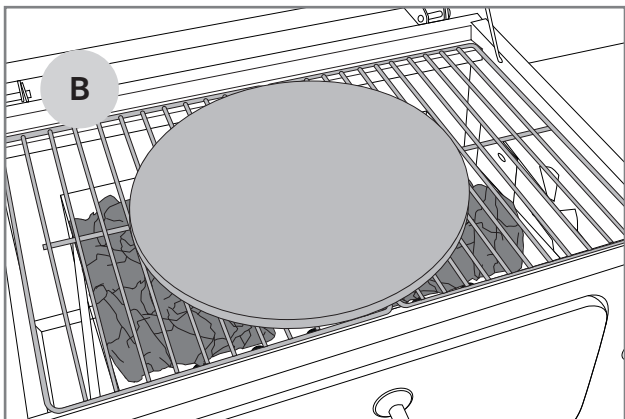
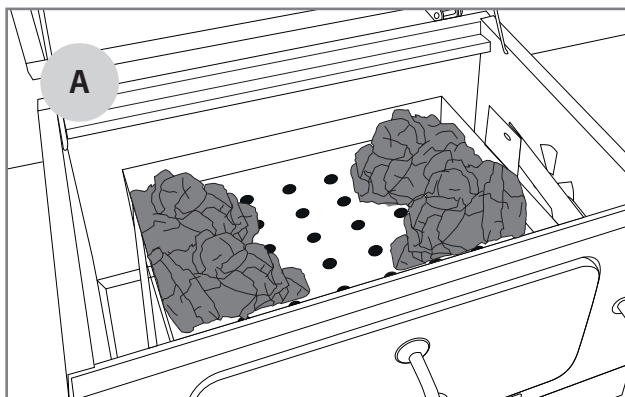
Kom ihåg att använda värmetåliga grillhandskar när du justerar luftventilen.



Gräddning

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

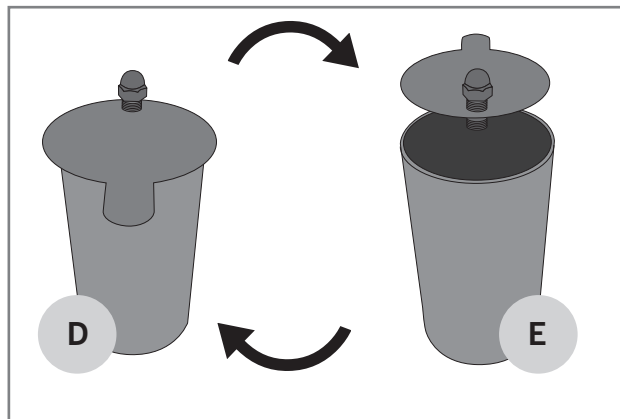
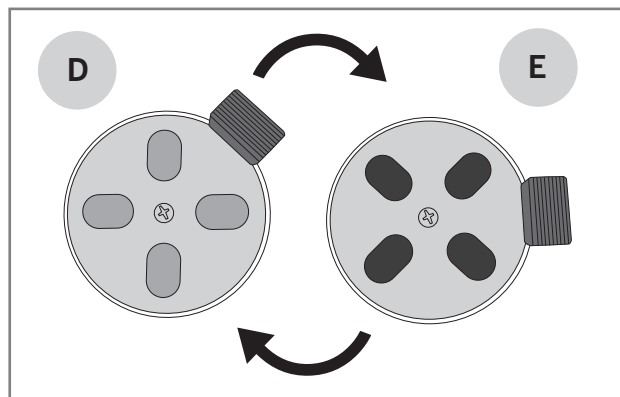
1. Lägg kolen i båda änden av koltråget (A).
2. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
3. När tändbitarna har brunnit ut, öppna locket och sätt bakstenen på plats (B).
4. Stäng locket, håll luftventilerna helt öppna och låt glöden tändas ordentligt.
5. Kontrollera temperaturen från termometern på locket.
6. När önskad temperatur har uppnåtts, justera alla luftventilerna till det mellersta läget (C).
7. Grillen är nu redo att användas.



Justering av temperatur i allmänhet

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

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

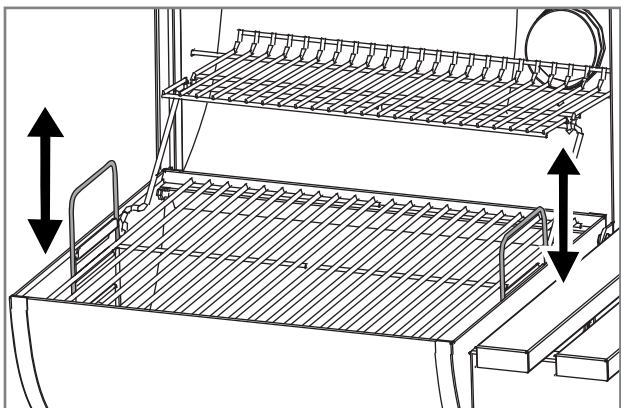


SV



Lyfta/sänka ned koltråget

Temperatur som riktas till maten kan också justeras genom att lyfta upp eller sänka ned koltråget. I det övre läget riktas mer exakt och varmare temperaturer mot maten, medan värmen i det nedre läget fördelas på ett större område. Temperaturerna påverkas också av mängden av och kvaliteten på grillkolet och justeringen av luftöppningarna.



Att lägga till grillkol eller briketter under grillningen

Vid lång tillagning kan det vara nödvändigt att lägga till grillkol eller briketter på grillen. Detta gör du enklast genom att flytta bort det ena grillgallret. För att lägga till grillkol eller briketter under grillningen, följ dessa steg:

1. Öppna locket.
2. Lägg det ena grillgallret åt sidan.
3. Lägg till grillkol eller briketter genom att använda en lång grilltång och grillhandskar.
4. Sätt tillbaka grillgallret på plats.
5. Stäng locket.



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

Mängden grillkol

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

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

Mängden grillkol vid grillning på indirekt värme

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

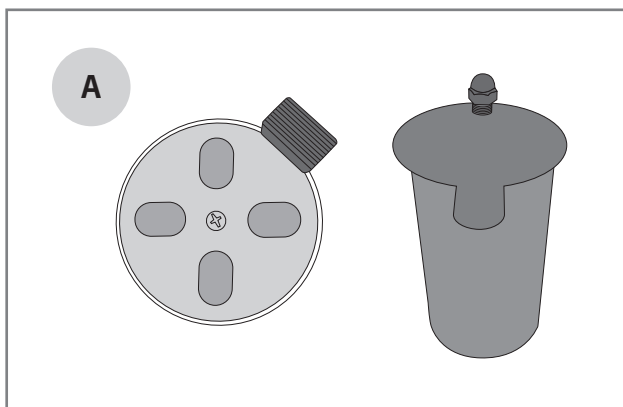
Grillens diameter	Mängden grillkol	Behov av extra kol per timme
< 47 cm	0,2 – 0,3 kg	0,3 kg
47 cm	0,3 – 0,4 kg	0,3 kg
57 cm	0,4 – 0,5 kg	0,4 kg

Släckning av grillen

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

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

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



Fettet brinner

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

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

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

Lågorna flammar upp

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

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

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

SV



Nyttiga tips

Allmänna tips för grillning

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

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

Marinader

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

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

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

Förhindra att maten fastnar

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

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

Grillningsguide om temperaturer

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



Nöt

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



Gris

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

SV



Kyckling och kalkon

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



Fisk

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

SV



Grönsaker

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



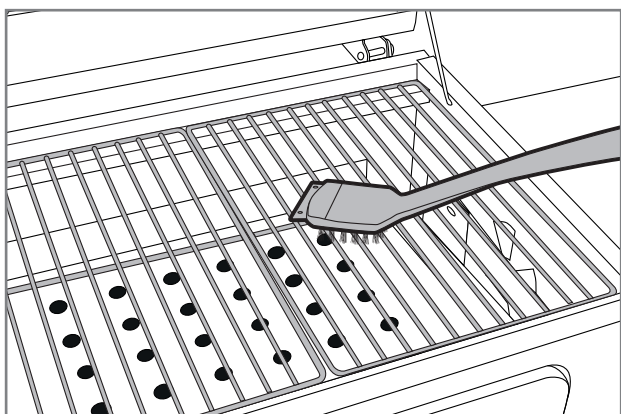
Rengöring och förvaring av grillen

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

Grillgaller och stekplattor

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

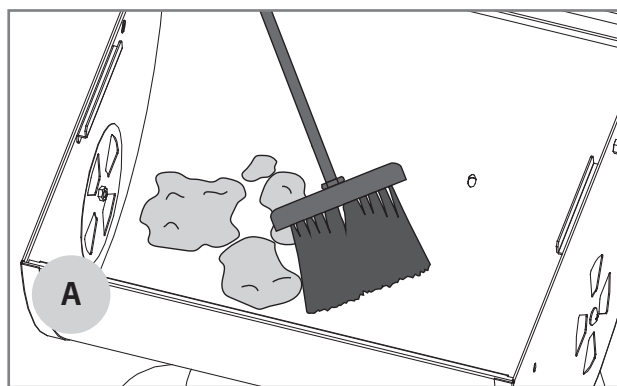
Grillgaller och stekplattor kan även tvättas med ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten. Kom ihåg att torka och olja grillgallren och stekplattorna ordentligt efter tvätt.



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

Borttagning av aska

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



SV



Grillens yttre ytor och ståldelar

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

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

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

Service

SV

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

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

Kontrollera regelbundet att skruvarna på vagnen, luftventilerna och handtagen är åtdragna. Grillens höga temperaturfluktuationer kan göra att skruvarna blir lösare.

Olja in gångjärnets rörliga ståldelar med universalolja två gånger om året.

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

Förvaring

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

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

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

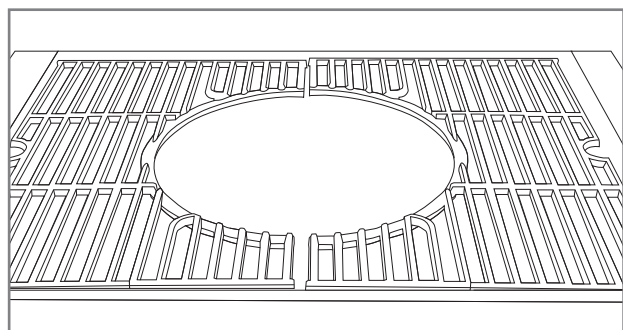
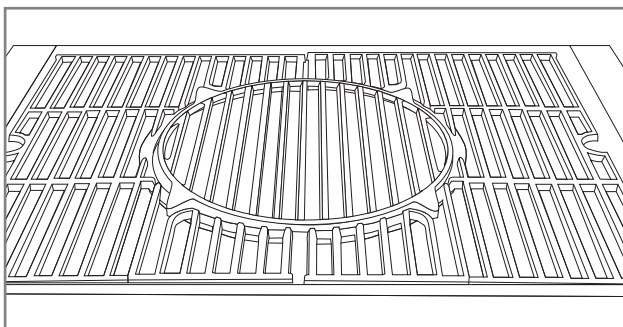


Multigrill och extra tillbehör

Grillsystemet Multigrill av gjutjärn

I vissa modeller är grillsystemet Multigrill standard och till det finns olika extra tillbehör för grillning tillgängliga.

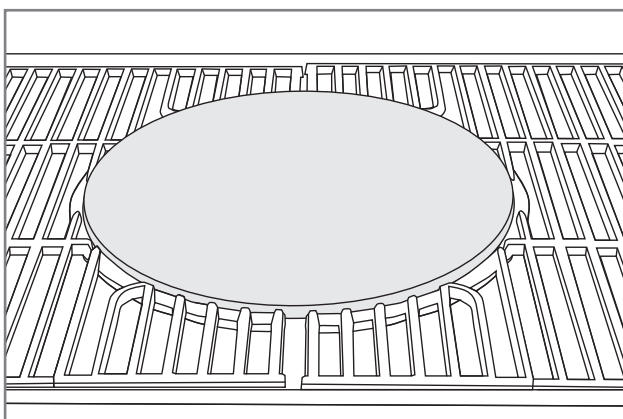
I modeller som inte har grillsystemet Multigrill, kan den del av de extra tillbehören användas direkt på grillgallret.



Baksten/pizzasten

Produktkod: 316871

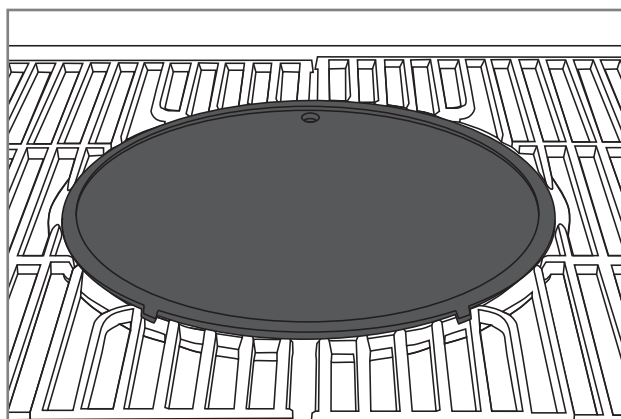
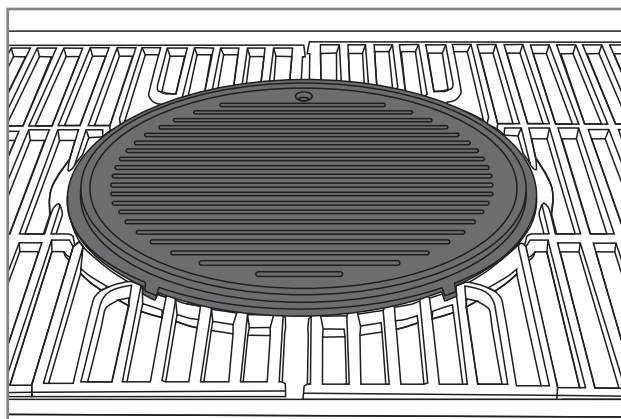
Mustangs baksten Ø 30,5 cm är gjord av hållbar kordieritsten. Bakstenen kan användas som bakunderlag för bröd, pajer och pizzor.



Grillyta av gjutjärn

Produktkoder: 603434

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



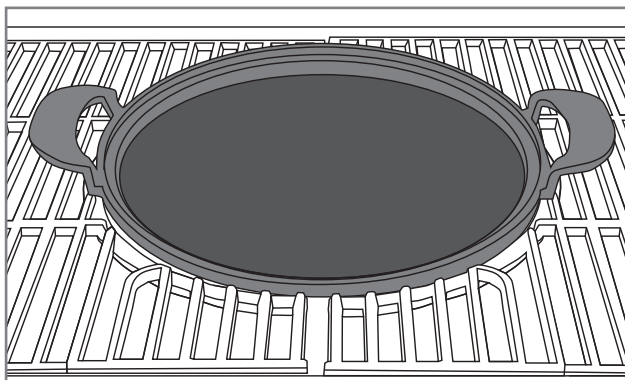
SV



LÅG gjutjärnspanna

Produktkod: 603435

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

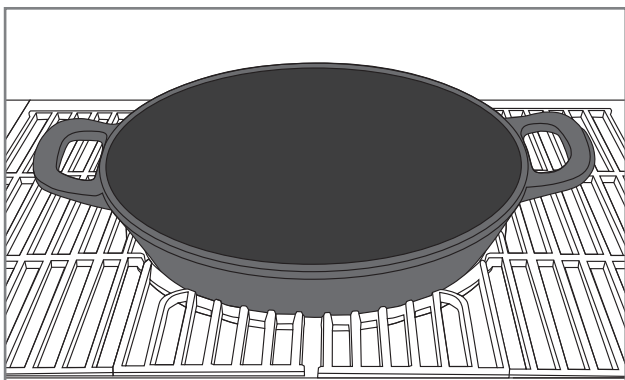


Wokpanna av gjutjärn

Produktkoder: 603438

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

SV



Felsökning

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

Fel	Eventuell orsak	Åtgärd
Luftventilerna fungerar inte som de ska.	Skruvarna i skorstenens luftventiler är för hårt åtdragna.	Lossa lite på skruvarna på insidan av locket.
	Ventilerna har klistrats fast på grund av smuts och fett.	Lossa ventilernas skruvar och rengör ventilerna.
Grillen tänds inte.	Luftventilerna är stängda.	Öppna luftventilerna.
	Kolet eller briketterna har blivit fuktiga.	Byt ur kolet eller briketterna.
Grillen blir inte tillräckligt het.	Elden får inte tillräckligt med syre.	Öppna de nedre luftventilerna helt och hållet.
	Det finns inte tillräckligt med kol.	Lägg till kol och öppna de nedre luftventilerna.
Grillen blir för het.	Elden får för mycket syre.	Stäng luftventilerna och vänta tills glöden slocknar. När temperaturen har sjunkit, öppna luftventilerna en aning. Tänd grillen igen vid behov.

SV

Garanti

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

mustang-grill.com

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