



MUSTANG

KAMADO S



Assembly and operating instructions

EN

Asennus- ja käyttöohje

FI

Monterings- och bruksanvisning

SV

Paigaldus- ja kasutusjuhend

ET

Lietošanas pamācība

LV

Naudotojo vadovas

LT

Ръководство за потребителя

RU

Technical information Teknised tiedot Teknisk information Tehniline teave Tehniskā informācija Techninė informacija Технические характеристики	
Appliance code Laitteen koodi Produktkod Seadme kood Ierīces kods Prietaiso kods Код прибора	325383
Dimensions Mitat Mått Mõõdud Izmēri Matmenys Размеры	54 x 48 x 49 cm
Temperature range Lämpötila-alue Temperaturområde Temperatuurivahemik Temperatūras diapazons Temperatūros intervalas Диапазон температур	82–399 °C
Info Tootja Ražotājs Gamintojas Изготовитель	Tammer Brands Oy Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland / Тампере, Финляндия mustang-grill.com



MUSTANG

KAMADO S

EN **Assembly instructions**

FI **Kokoamisohjeet**

SV **Monteringsanvisningarna**

ET **Koostejuhised**

LV **Montāžas instrukciju**

LT **Surinkimo nurodymai**

RU **Инструкции по сборке**

General assembly instructions

Before you begin assembly

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



Do not let small children play with the packaging materials.

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

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

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



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



Two people are required for assembly.



Yleiset kokoamisohjeet

Ennen asentamista

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



Älä anna pienten lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.

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

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

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



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



Kokoamiseen vaaditaan kaksi henkilöä.



Allmänna monteringsanvisningar

Innan montering

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



Låt inte små barn leka med förpackningsmaterialet.

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

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

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



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



Det krävs två personer för monteringen.



Üldine koostejuhend

Enne kokkupanekut

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



Ärge lubage väikelastel pakkematerjaliga mängida.

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

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

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



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



Grilli kokkupanekuks läheb tarvis kahte inimest.



Vispārējās montāžas instrukcijas

Pirms uzstādīšanas

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



Neļaujiet maziem bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem.

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

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

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



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



Montāžas darbos ir nepieciešams piedalīties divām personām.



Bendrosios surinkimo instrukcijas

Prieš surinkimą

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



Neleiskite mažiems vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

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

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

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



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



Surinkti kepsninę turi du asmenys.



Общие инструкции по сборке

Перед сборкой

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



Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами.

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

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

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



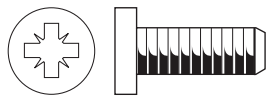
Не используйте для сборки электрический или аккумуляторный шуруповерт. Это может привести к поломке винтов или поверхностей деталей. Затягивайте все винты вручную.



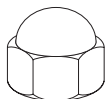
Сборка должна производиться силами двух человек.



A x16
(M6x14)

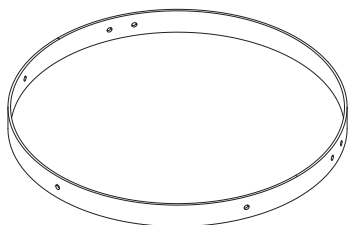


B x16
(M6)



1:1

1 x1



6 x1



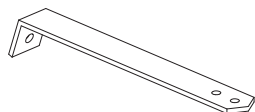
2 x3



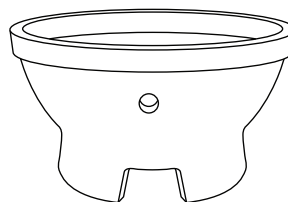
7 x1



3 x3



8 x1

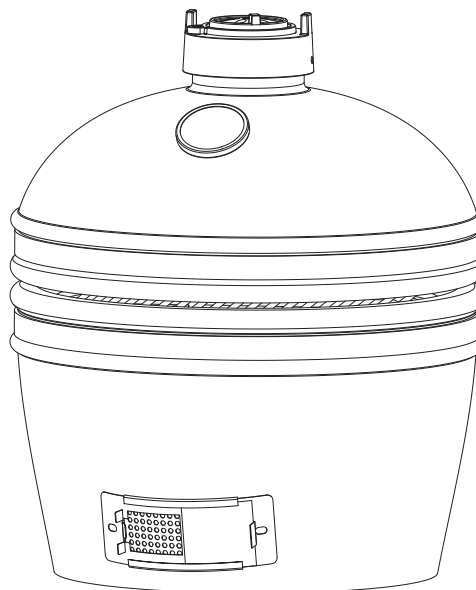
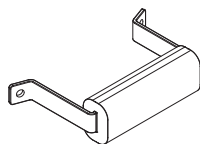


4 x1

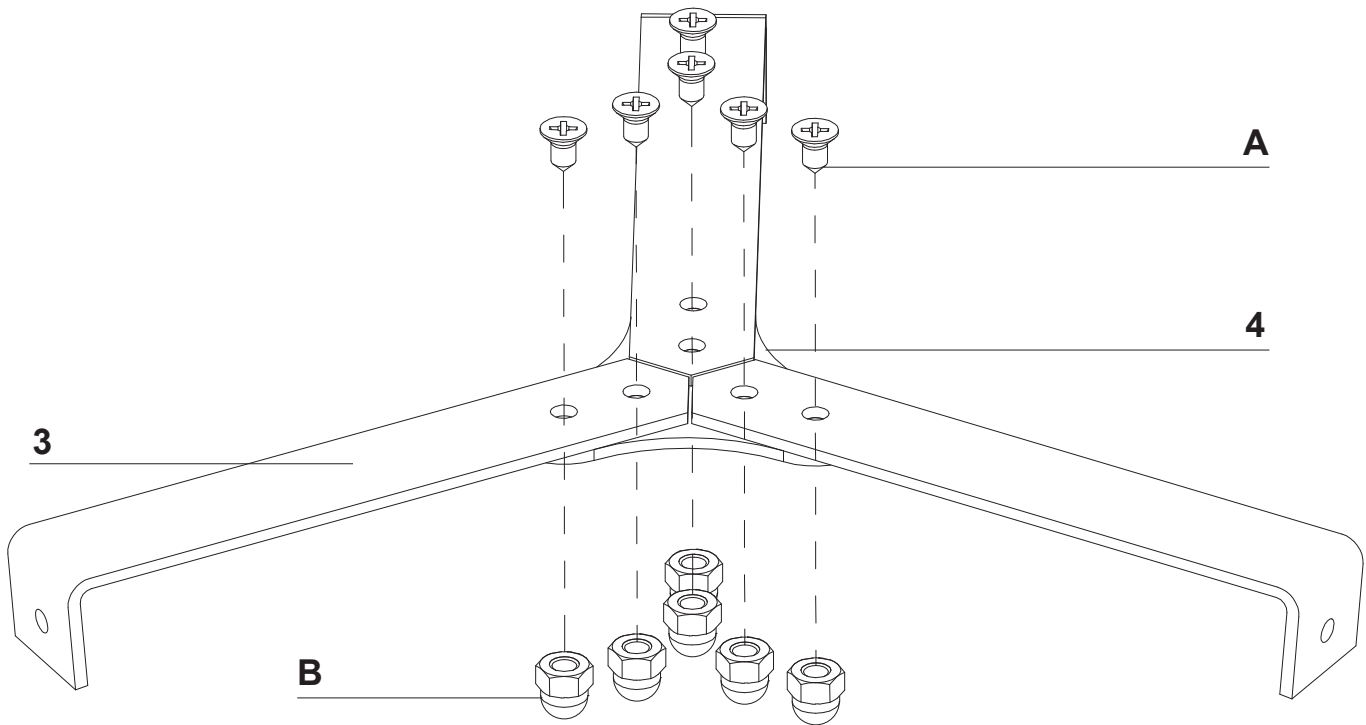
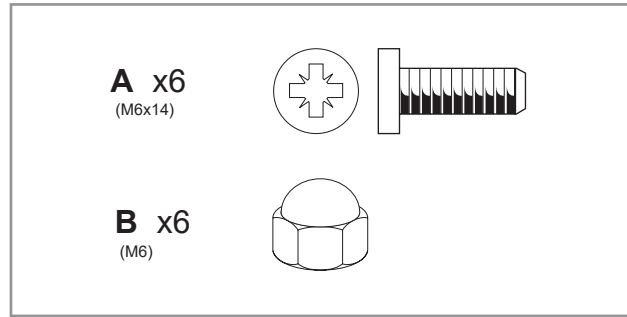


9 x1

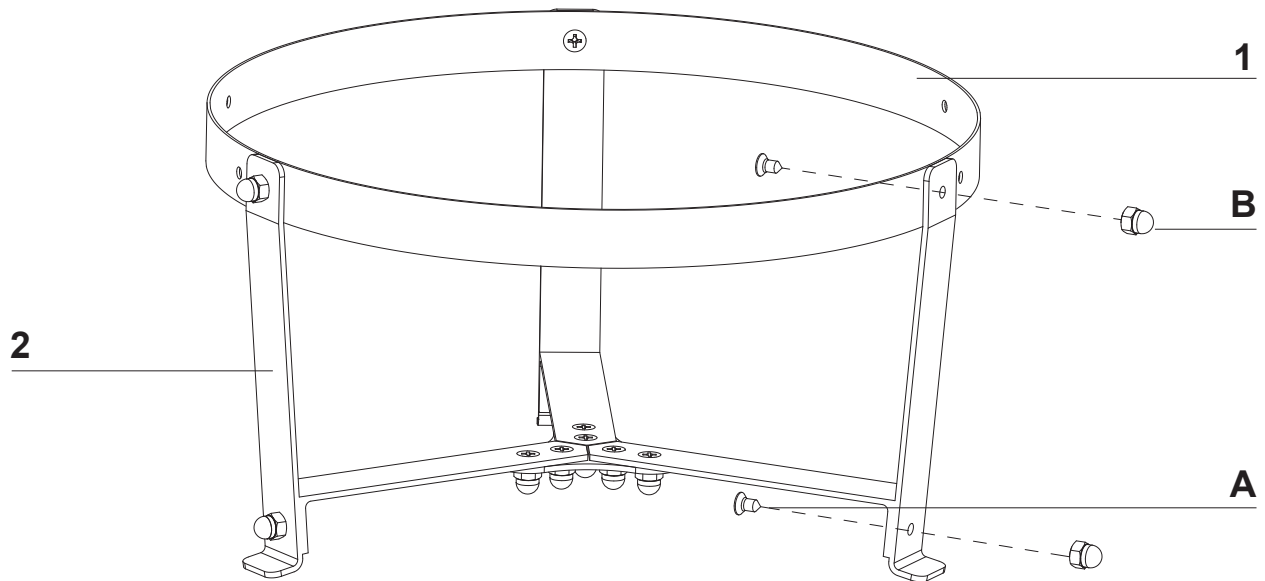
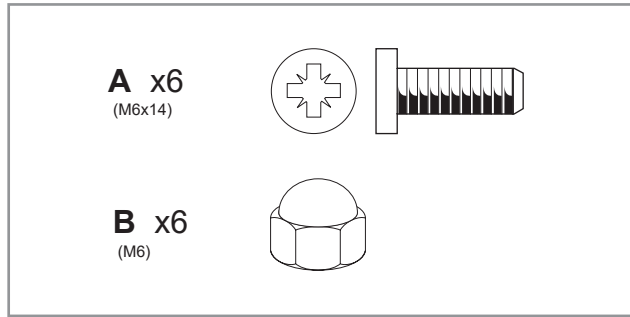
5 x3



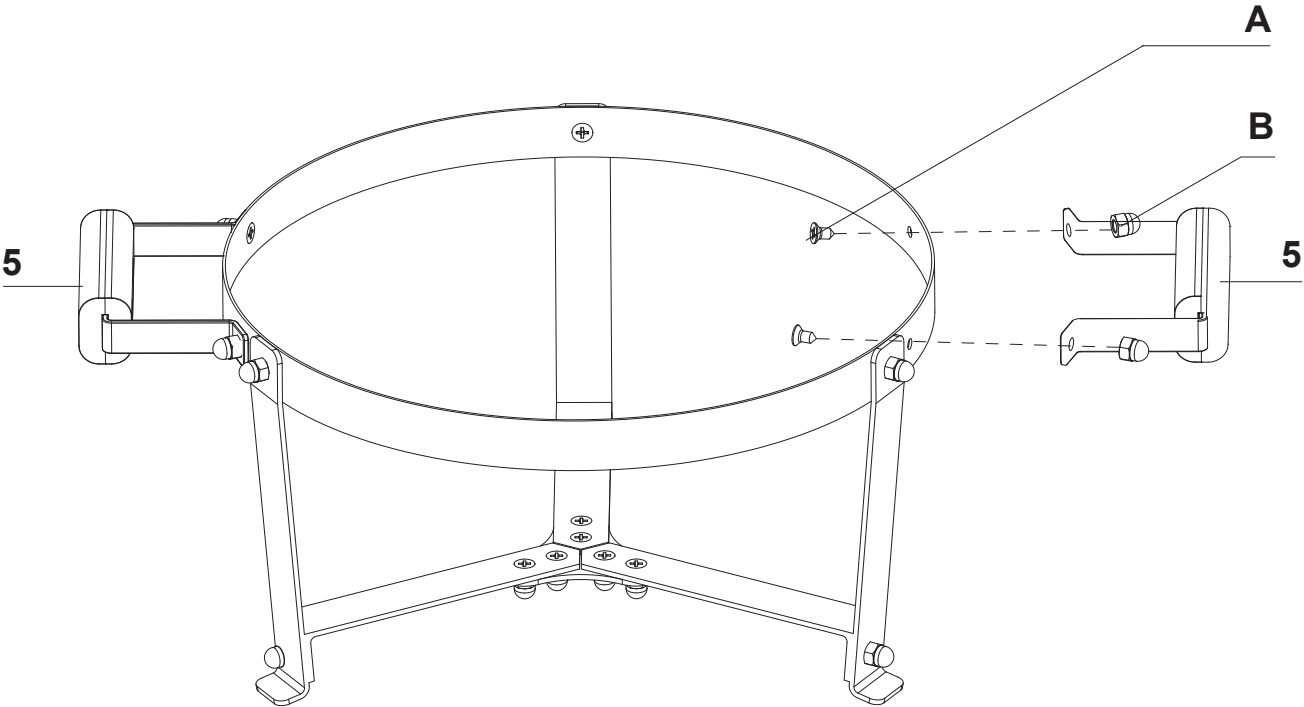
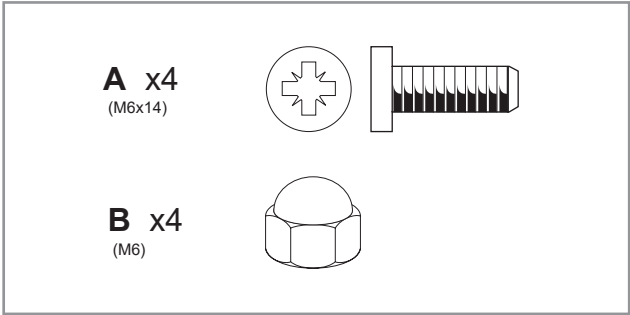
1



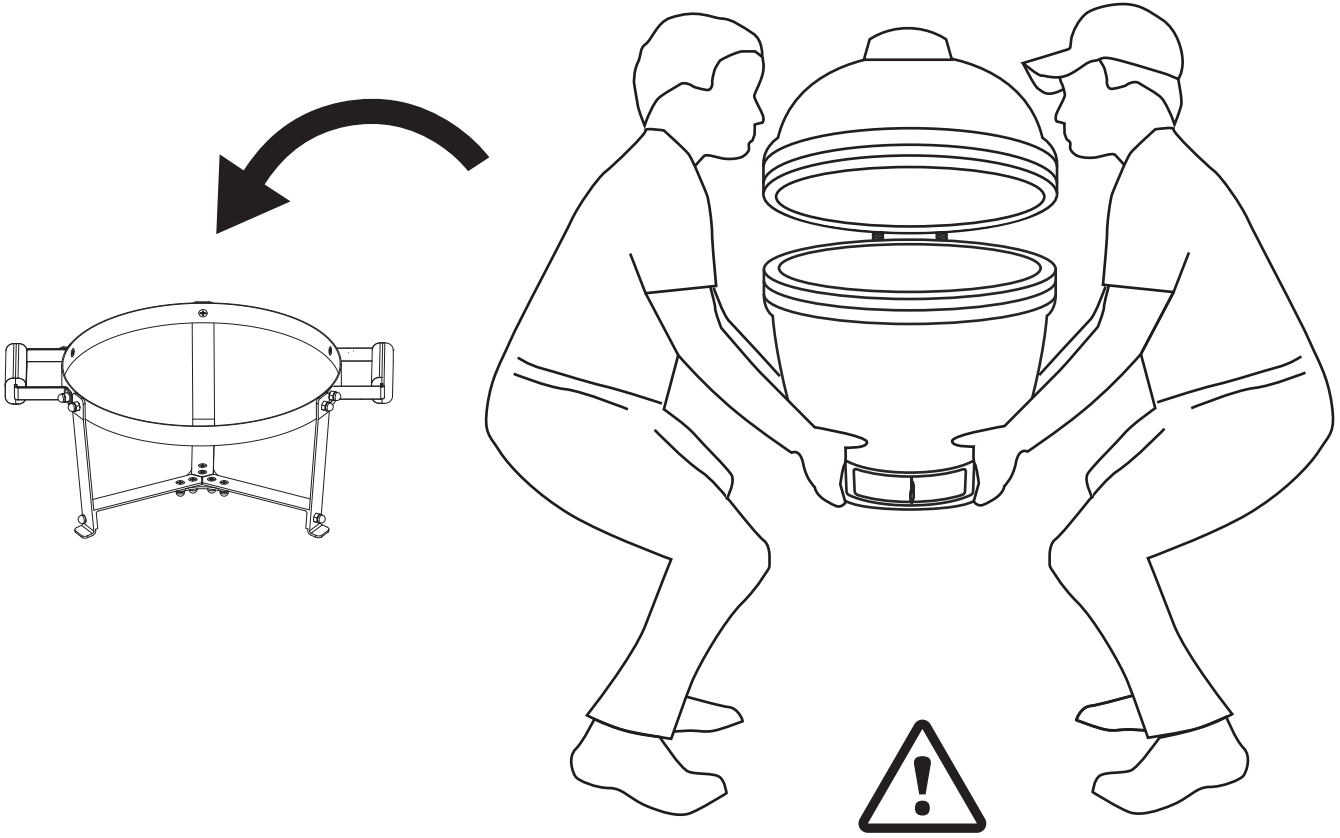
2-4



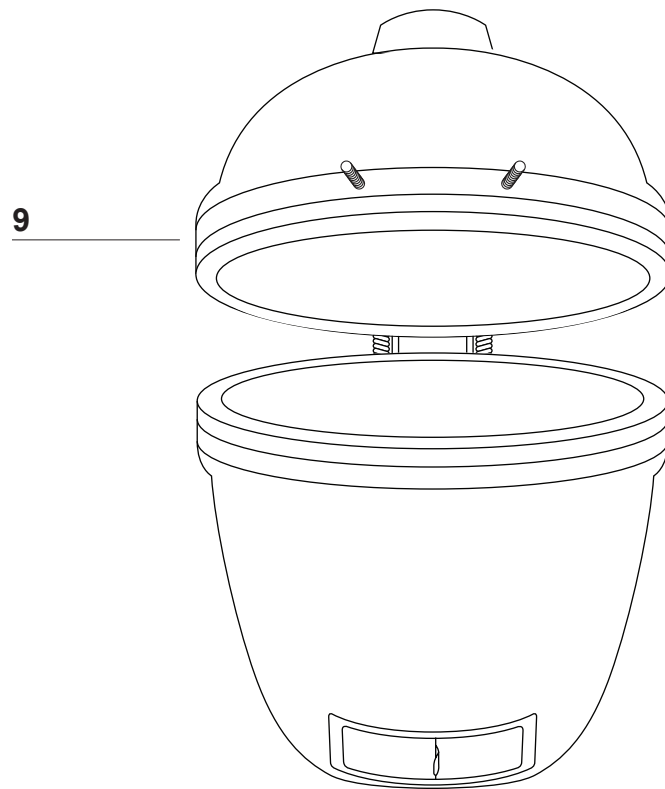
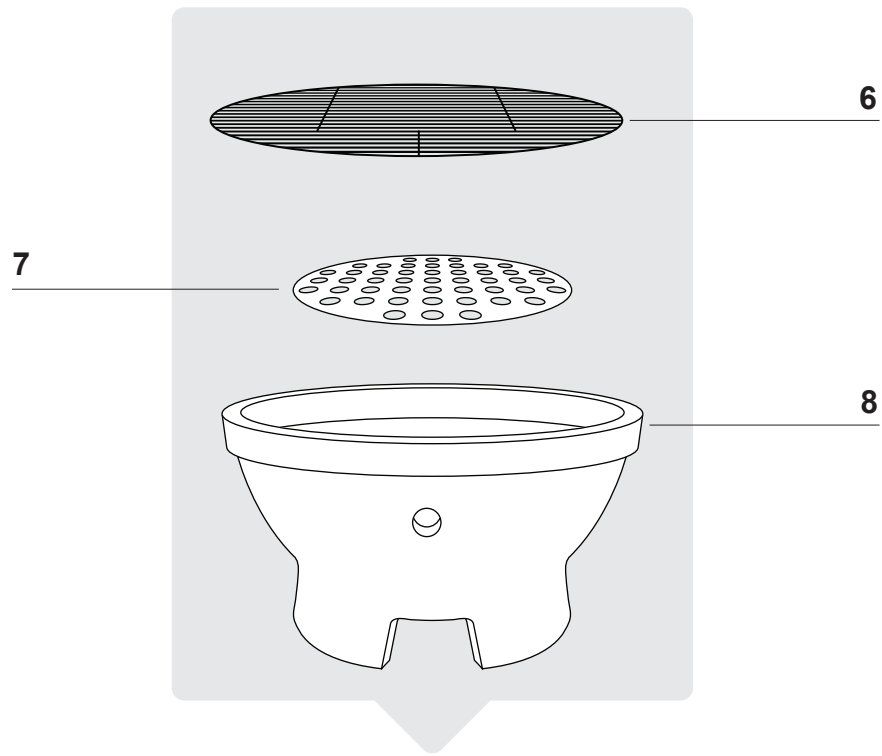
5-6



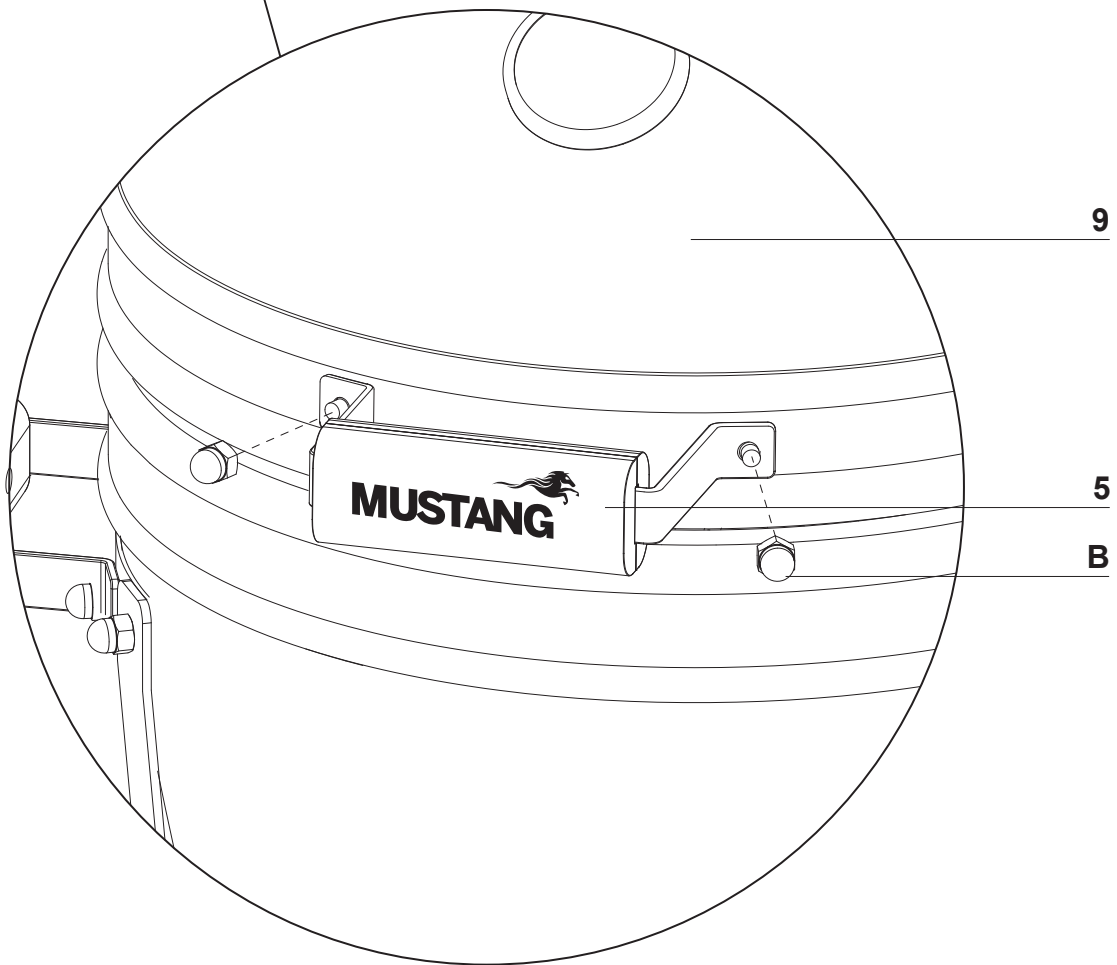
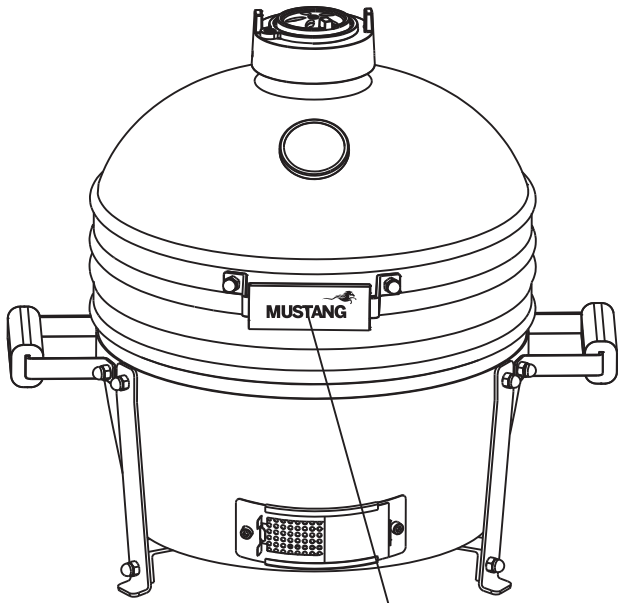
7



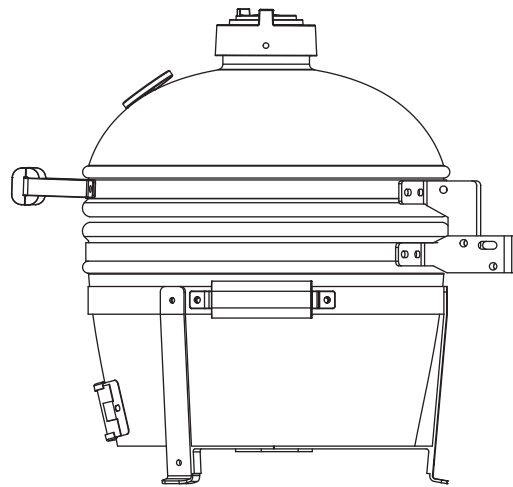
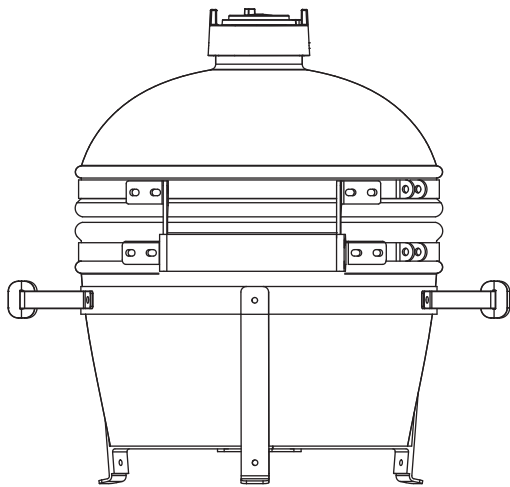
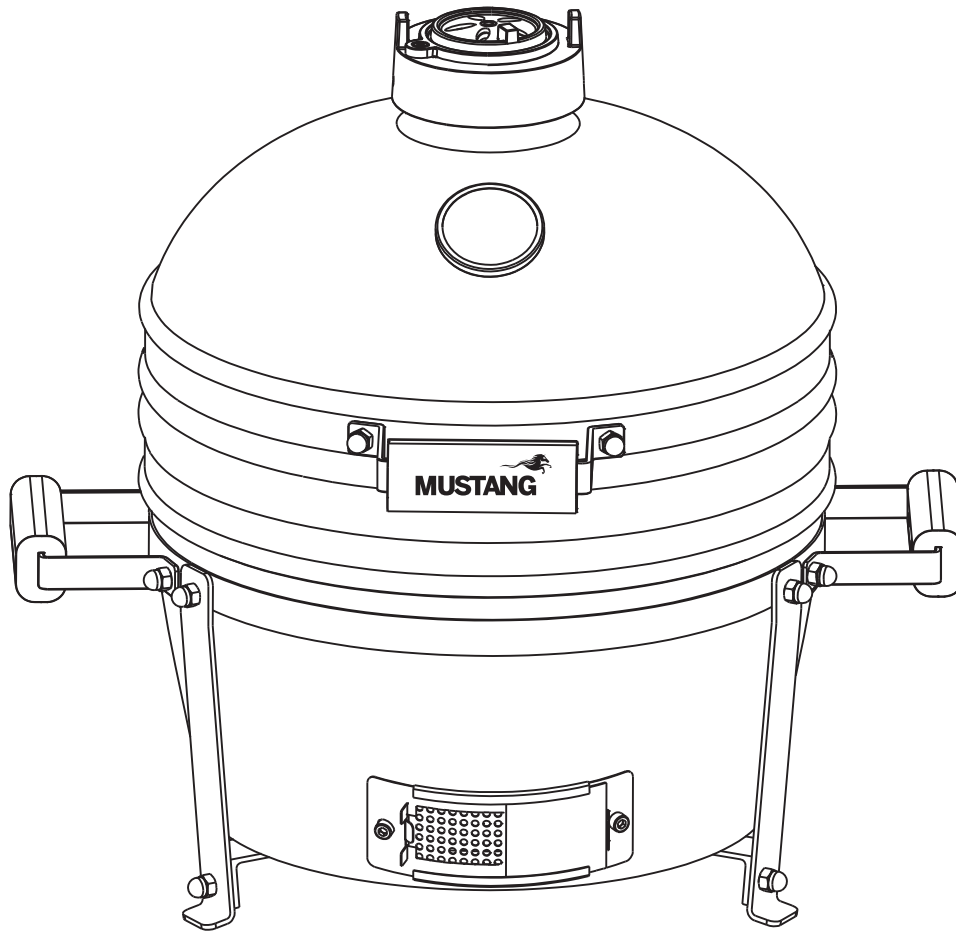
8



9



10





EN

Assembly and operating instructions

Welcome to the world of Mustang grills

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

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

The most extensive barbecue product selection

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

After sales service:

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

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954

EN



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

Follow us on social media



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

Table of contents

Assembly instructions	3
Before you begin assembly	4
Safety instructions and warnings	20
Placing the grill	20
General safety instructions	21
Using the Kamado grill	22
Measures to perform before using the product for the first time	22
Measures to perform before each use	22
Igniting the Kamado grill with a match or long lighter	22
Igniting the Kamado grill with a chimney starter	23
Grilling at low temperatures	24
Smoking	24
Adding charcoal or briquettes during grilling	24
Grilling at high temperatures	25
Baking and roasting	25
General information about regulating the temperature	26
Grease fire	26
Flame flaring up	26
Turning off your grill	26

EN

Useful tips	27
General instructions for grilling	27
Marinades	27
Preventing food from sticking to the grill	27
Grilling temperature guide	28
Smoking instructions	29
Cleaning and storing the grill	30
Grill grates and griddles	30
Inner surfaces of the grill	30
Ash removal	30
Outer surfaces of the grill	31
Grill steel parts and trolley	31
Maintenance	31
Storage	31
Troubleshooting	32
Warranty	33

EN

Safety instructions and warnings

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

Symbol explanations:  DANGER!  NOTE!

Placing the grill

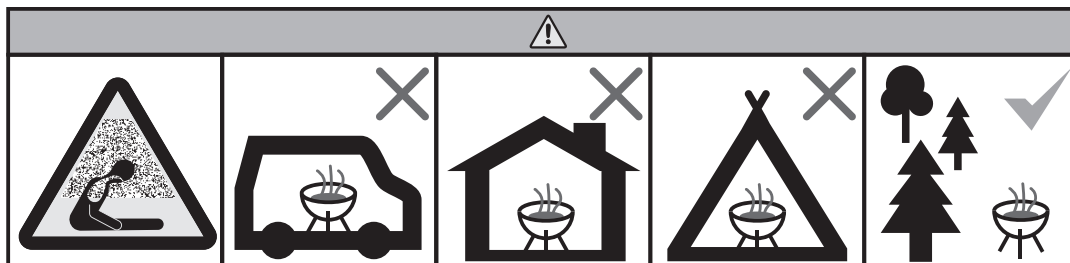
 This grill is intended for outdoor use only. Never use it indoors or in enclosed spaces. Check the things to consider below.

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

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

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

EN



General safety instructions



Using the Kamado 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 barbecue fluid, gasoline, alcohol or any similar chemicals to ignite the 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 will work best with charcoal made of wood. 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.
- Always keep the fender of the grill's lower valve closed when using the grill.
- 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 Kamado grill

Measures to perform before using the product for the first time

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

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

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

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

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:

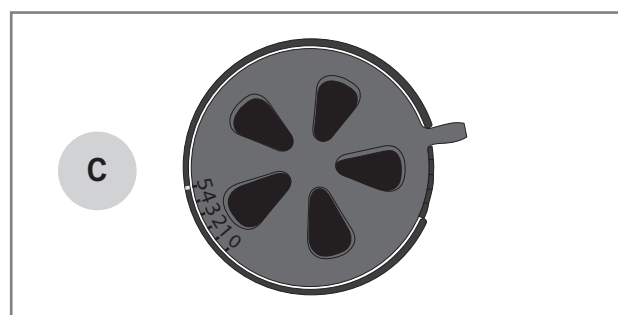
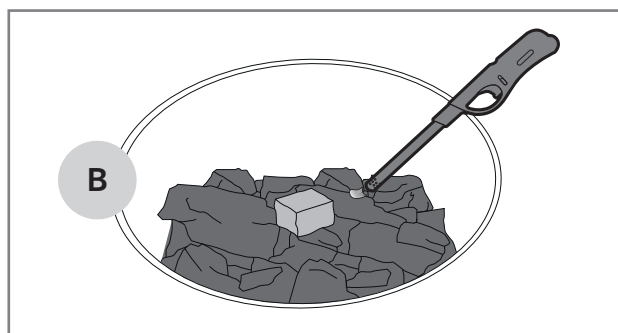
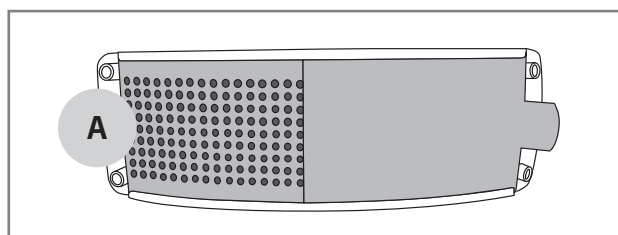
1. Check that the grill is placed according to instructions.
2. Check that there are no flammable materials or liquids in the immediate vicinity of the grill.
3. Remove any leftover ash from the firebox.
4. Clean and grease the grill grate or griddle with cooking oil.
5. Ignite the grill according to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

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

Igniting the Kamado grill with a match or long lighter

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

1. Open the hood of the grill and remove the grate.
2. Place about three handfuls of charcoal on the grate.
3. Also place a Mustang Eco firelighter among the charcoal.
4. Open the lower air valve fully, up to point 5 (A).
5. Ignite the firelighter with a long match or lighter (B).
6. Close the hood and open the upper air valve fully, up to point 5 (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.

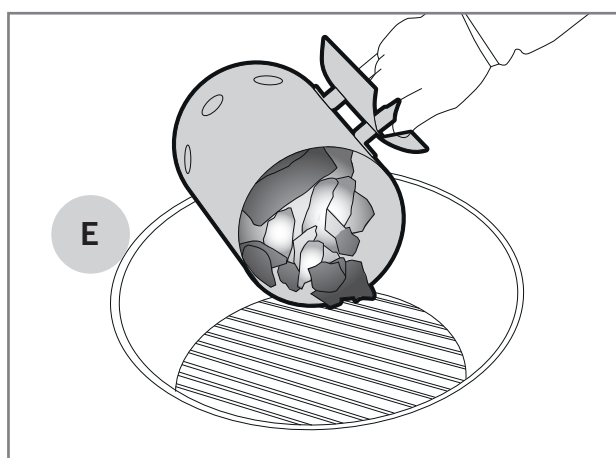
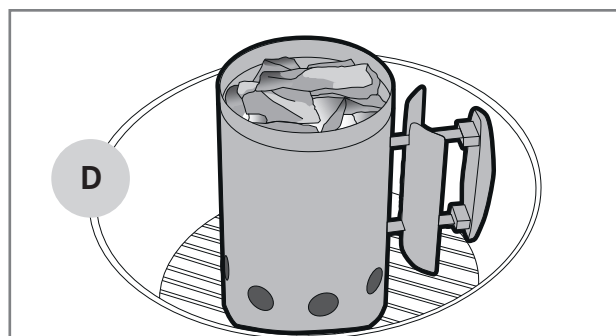
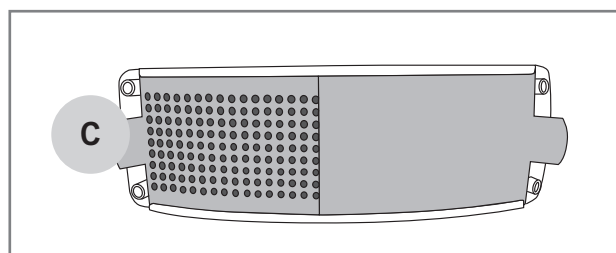
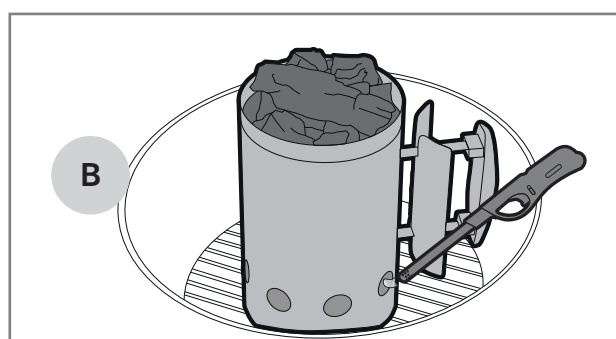
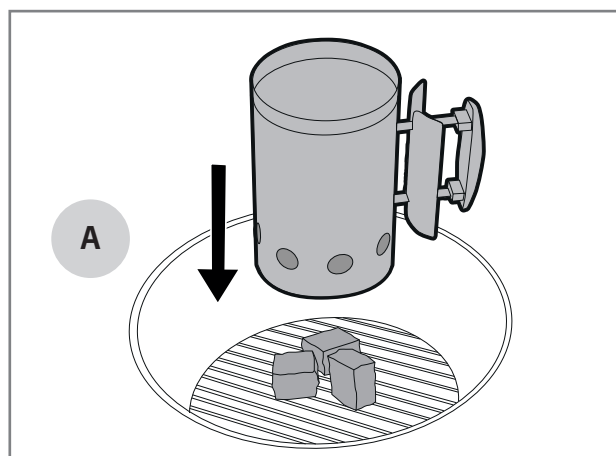
i Do not use barbecue fluid, gasoline, alcohol or any other lighter fluids to ignite the grill. Using lighter fluids may damage the grill. Damage caused by unsuitable chemicals is not covered by the warranty.

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

i When using the chimney starter, the ceramic casing does not retain as much heat as during normal ignition. Please pay attention to this, especially when grilling foods that require longer cooking times.



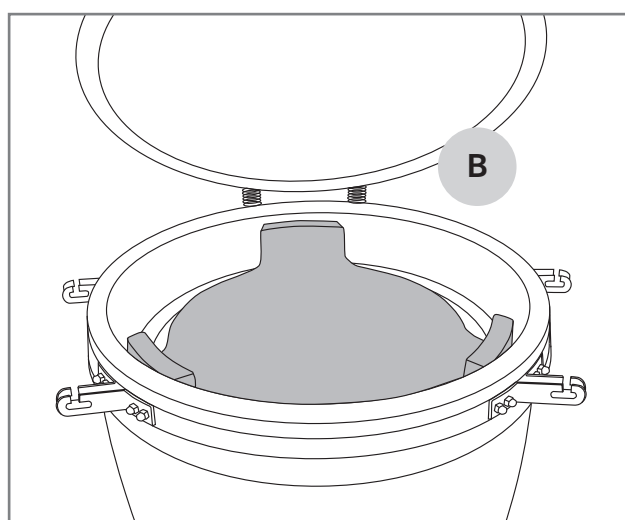
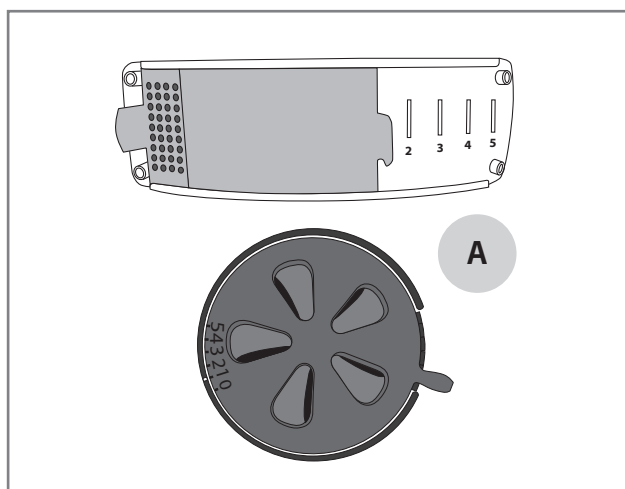
EN

Grilling at low temperatures

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

1. Ignite the grill according to instructions.
2. Monitor the temperature of the thermometer on the hood.
3. When you reach the desired temperature, set the upper and lower air valve to 0.5–1 (A).
4. If you wish, you can limit the direct heat using a heat distribution plate or a deflector (B).
5. The grill is now ready for use.

i Wear heatproof mitts when adjusting the air valves.



Smoking

You can smoke food in the Kamado grill by placing moist smoking chips directly on the embers. You can also use the Mustang smoking pellets for smoking food. Smoking instructions:

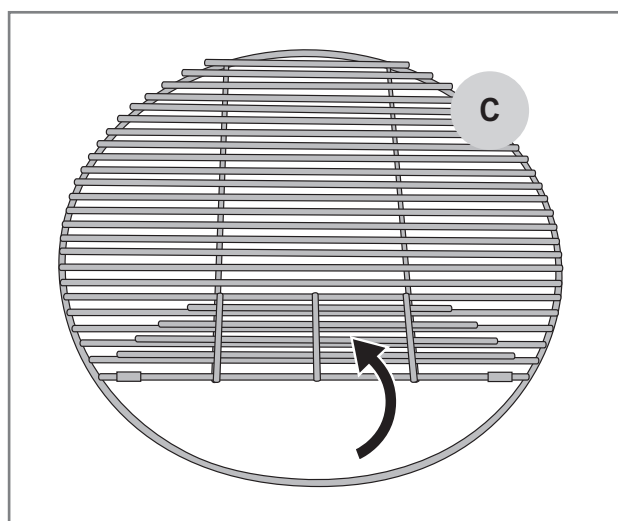
1. Ignite the grill according to instructions.
2. Monitor the temperature of the thermometer on the hood.
3. When the temperature is close to desired, set the upper and lower air valve to 0.5–1 (A).
4. Open the hood and place a pile of moist smoking chips on top of the embers.
5. Place the food to be smoked on the grate and close the hood.

Adding charcoal or briquettes during grilling

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

1. Open the hood.
2. Open the hatch on the grate (C).
3. Add the charcoal or briquettes using long barbecue tongs and wearing mitts.
4. Close the hatch on the grate.
5. Close the hood.

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



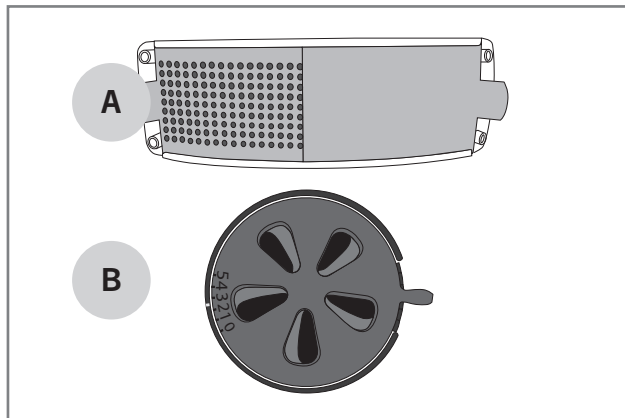
Grilling at high temperatures

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

1. Ignite the grill according to instructions.
2. Monitor the temperature of the thermometer on the hood.
3. When the desired temperature has been reached, leave the lower air valve at 5 (A).
4. Set the upper valve to 2–3 (B).
5. The grill is now ready for use.



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.

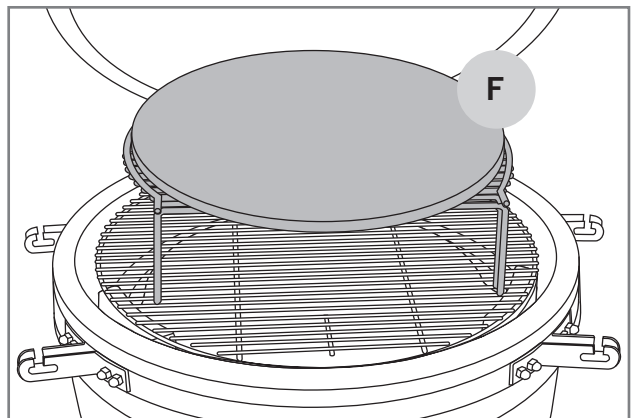
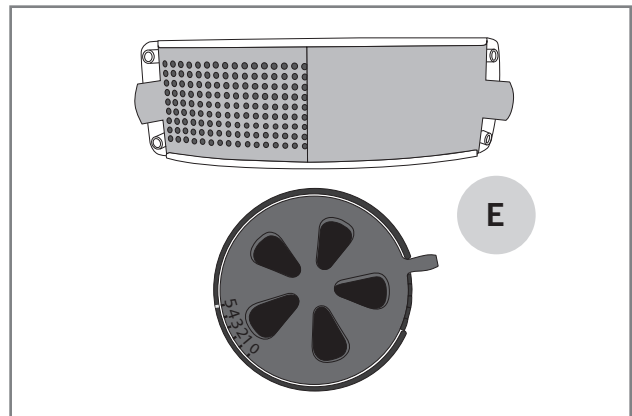
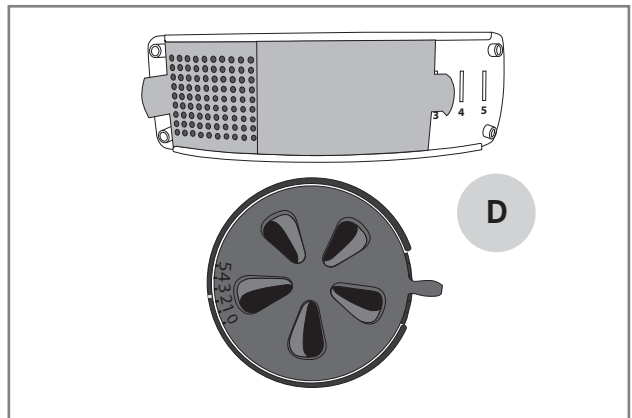
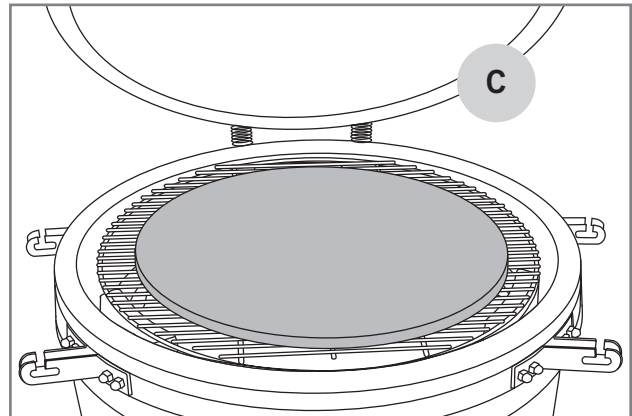


Baking and roasting

The Kamado grill also works excellently as a ceramic oven for both longer roasting and quick baking at higher temperatures, such as making pizza. Roasting on a Kamado grill is done at a temperature of 200–400°C.

1. Ignite the grill according to instructions.
2. When the firelighters have burned out, open the hood and put the deflector in its place.
3. Place the grate and the stone (optional accessory) onto the grill (C).
4. Close the hood and let the embers light up properly.
5. Monitor the temperature of the thermometer on the hood.
6. When the desired temperature has been reached, set both air valves to 2–3 (D).
7. If you wish to bake pizza, for example, at a higher temperature, leave both air valves at 5 (E).
8. The grill is now ready for use.

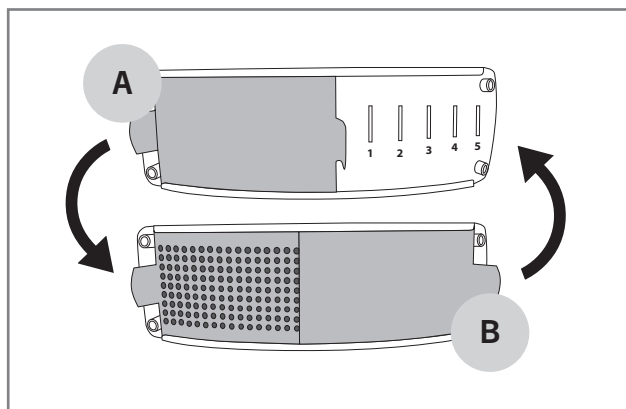
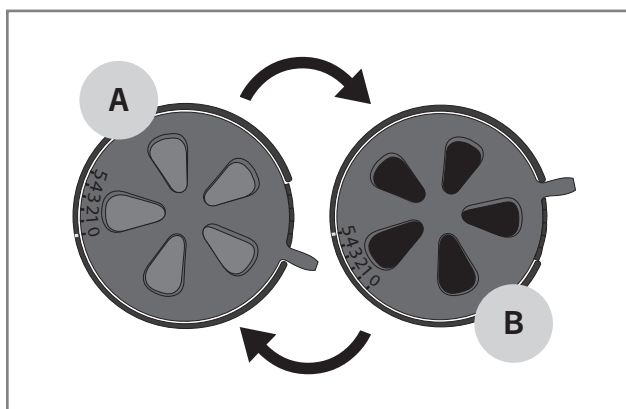
9. When baking pizza, you can also use an elevated grate (optional accessory) to place the pizza close to the hood and get as much heat from above as possible (F).



General information about regulating the temperature

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

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



Grease fire

Always remove extra grease or marinade from the firebox, the fire ring and the deflector after grilling.

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

Flame flaring up

The flame flaring up occasionally is a normal reaction in a gas 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 in the firebox or on the grill walls.
4. Keep the hood closed as often as possible.

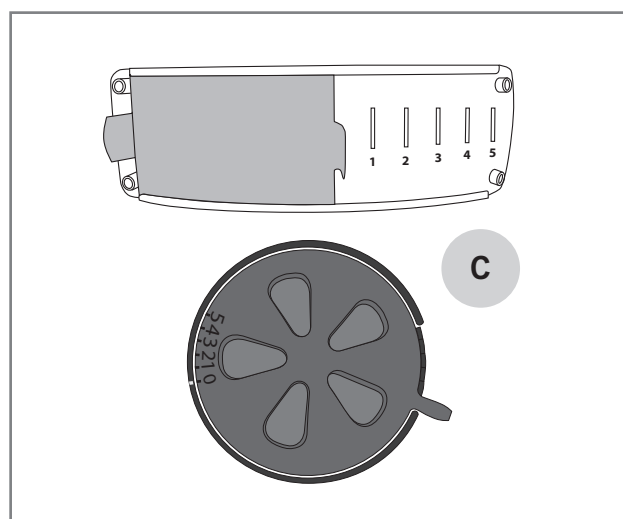
i When you grill with the hood closed, the grill's temperature will be more even and easier to control.

Turning off your grill

When you have stopped using the grill, it is worth it to smother the embers so you can continue grilling with the same charcoal next time. Extinguish the grill following these steps:

1. Close the hood.
2. Close the lower and upper air valves completely down to 0 (C).
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.



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:

- **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 grill and the grates and griddles 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

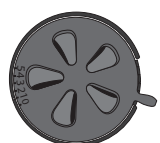
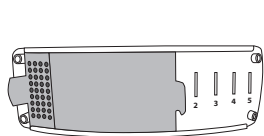
Food sticking to the grate or griddle is a common phenomenon for all barbecue cooks. Here are a few tips to avoid excessive sticking:

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 to be grilled before putting it on the grill.
4. Do not flip the food on the grill too quickly; let the surface be grilled properly.

EN

Grilling temperature guide

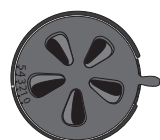
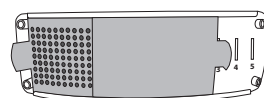
Below is a list of the indicative grilling times and temperatures for the most common ingredients. The quantity and quality of charcoal, weather conditions and grill cleanliness may affect the grilling times or temperatures.



Grilling at low temperatures / smoking

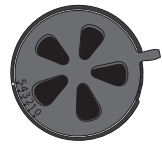
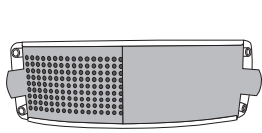
Ingredient	Grill temperature	Ingredient temperature	Grilling time
Brisket	100 – 110 °C	90 – 95 °C	2 – 3 h per kg
Roast	c. 90 °C	60 – 65 °C	8 – 9 h (c. 2 kg)
Pulled Pork	110 – 120 °C	above 93 °C	3 h per kg
Whole loin of pork	120 °C	85 °C	4 h (c. 2 kg)
Whole chicken	140 – 160 °C	above 75 °C	2 – 3 h
Ribs	100 – 110 °C	80 °C	4 – 5 h (c. 2 kg)
Salmon	90 – 100 °C	above 65 °C	40 – 60 min per kg

EN



Grilling at medium temperatures

Ingredient	Grill temperature	Ingredient temperature	Grilling time
Whole beef tenderloin	160 – 180 °C	50 – 57 °C	30 – 45 min per kg
Chicken strips/wings	180 – 200 °C	above 75 °C	45 min (c. 2 kg)
Chicken breast	200 °C	above 75 °C	c. 20 min
Pork tenderloin	180 °C	68 – 75 °C	30 – 45 min per kg
Whole potatoes and other root vegetables	140 – 160 °C	-	40 – 60 min per kg
Fish fillet	180 – 200 °C	above 55 °C	c. 20 min

























Grilling at high temperatures / roasting

Ingredient	Grill temperature	Ingredient temperature	Grilling time
Beef tenderloin/sirloin steak	220 – 250 °C	52 – 66 °C	2 – 3 min per side
Pork filet steak, chop	220 °C	65 – 70 °C	3 min per side
Hamburger patties	250 – 270 °C	60 °C	3 min per side
BBQ sausages	250 – 270 °C	-	6 – 10 min
Pizza (on a stone)	above 350 °C	-	4 – 6 min

Smoking instructions

There is no right or wrong way of smoking food – everything is up to your preference. The ingredients do not make much difference, either, since you can smoke almost anything: meat, fish, vegetables, cheese or even fruit. Mustang offers various wood types for smoking. Each wood has a unique flavor. Below, you can find general instructions for different wood types and ingredients:

Mild/sweet	Ingredient
Alder	   
Apple	    
Oak	     

Strong	Ingredient
Bourbon oak	   
Hickory	  

EN

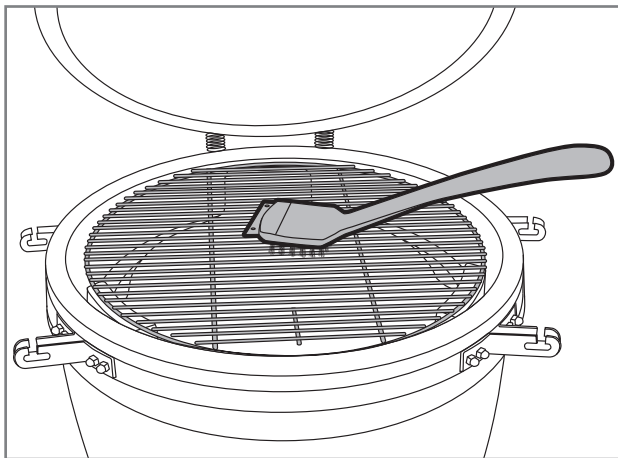
Cleaning and storing the grill

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.

Inner surfaces of the grill

Ceramic grills are self-cleaning. In other words, the grill is cleaned by heating the grill up to a sufficiently hot temperature. This way, excess grease, marinade and food scraps are burned out of the inner surfaces and the deflector.

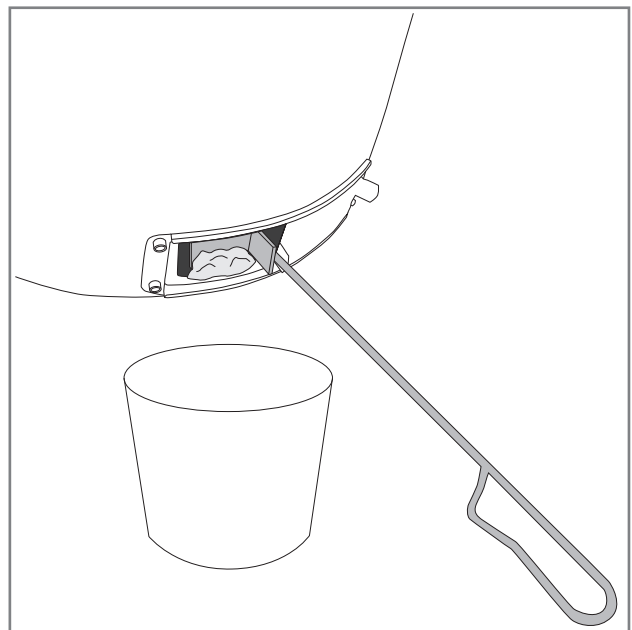
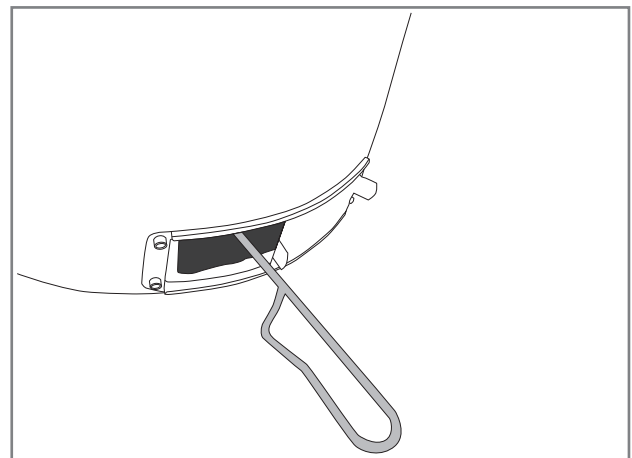
1. Close the hood after using the grill.
2. Open the upper and lower air valves fully up to 5.
3. Raise the temperature up to 260–300°C
4. Keep the heat high for about 30 minutes.
5. Close the lower and upper air valves completely down to 0.

6. 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 or cleaning agents to clean the inner parts. The porous ceramic material may absorb the liquid, which may cause it to crack.

Ash removal

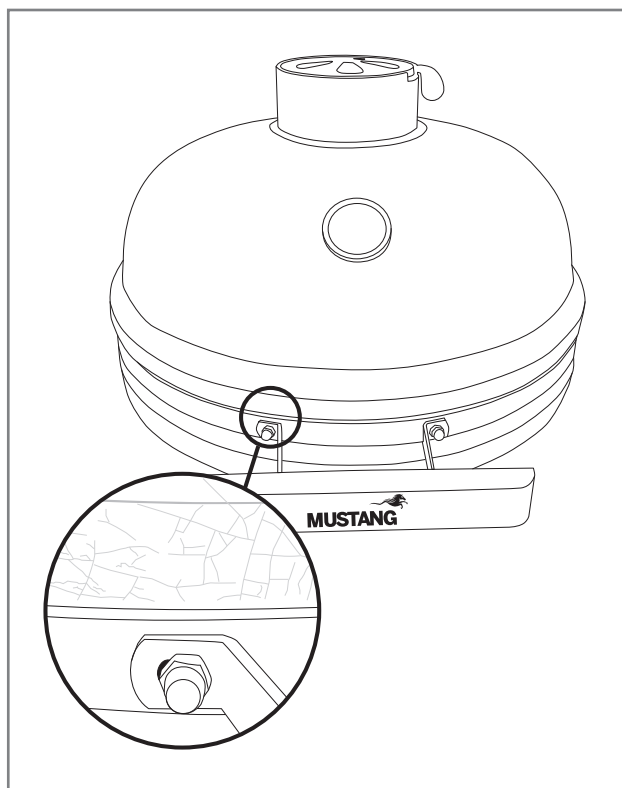
When the embers in the firebox have been definitely extinguished and the grill has cooled down, you can remove the ash through the lower valve by using the ash scraper delivered with the grill.



Outer surfaces of the grill

You can clean the grill's outer surfaces by wiping them with a damp cloth and mild soap when the grill has cooled down.

Heat expansion may cause hairline cracks on the outer surfaces. Hairline cracks do not affect the quality or operation of the product, and they are not considered manufacturing or material defects.



Grill steel parts and trolley

You also need to clean the steel parts and trolley 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.

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, bands, 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.

Storage

The Mustang Kamado grill is design for round-the-year use since the ceramic casing also allows you to grill in colder weather.

When storing the grill outdoors, cover it with the protective cover (optional accessory). Do not leave the grill in the rain.

Ensure that the grill has cooled down completely and the embers have been extinguished before you cover the grill.

For long-term winter storage, we recommend that you keep the grill in a garage or under a separate canopy.

Remember to lock the grill casters when the grill is in storage.

Always clean the grill according to instructions before using the grill after long-term storage.

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.

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The air valves are not working properly.	The screws of the upper valve are too tight.	Loosen the screw inside the hood.
	The valves are stuck due to dirt and grease.	Tap the valve with a rubber mallet to move it. Clean the valve.
The grill does not light up.	The air valves are closed.	Open the air valves.
	The firebox holes are blocked.	Clean the firebox and remove excess ash.
The grill is not heating sufficiently.	The fire is not getting enough oxygen.	Open the lower air valve fully.
	The firebox holes are blocked.	Clean the firebox and remove excess ash.
	There is enough charcoal.	Add charcoal and open the lower air valve.
The grill overheats.	The grill is getting too much oxygen.	Close the air valves and wait for the embers to be smothered. When the temperature has lowered, open the air valves a little. If necessary, ignite the grill again.
	There is too much charcoal in the grill.	Smother the embers. After the embers have cooled down, remove some of the charcoal and re-ignite the grill.
The charcoal or briquettes are not extinguished even though the valves are closed.	The grill hood is not closing properly.	Loosen the screws on the hood hinges and adjust the hood in its place. Tighten the screws on the hinge.
	There is a hole or gap in the seal.	Replace the seal.
Grill surface damage.	The paint surface is flaking off or cracking.	Please contact the seller.
	There are web-like hairline cracks on the surface.	Hairline cracks are caused by the heat expansion of ceramic materials. Often, they appear already during the manufacturing. Hairline cracks do not affect the use or service life of the grill.

EN

Warranty

Mustang Kamado grills have a manufacturing and material warranty of 24 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.

EN



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 viimeistely, 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. Tunnettu 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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com

FI



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

Seuraa meitä somessa



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla


MUSTANG

Sisällysluettelo

Kokoamisohjeet	3
Ennen asentamista	4
Turvallisuusohjeet ja varoitukset	38
Grillin sijoittaminen	38
Yleiset turvallisuusohjeet	39
Kamado-grillin käyttäminen	40
Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa	40
Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa	40
Kamado-grillin sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä	40
Kamado-grillin sytyttäminen sytytyspiipun avulla	41
Grillaaminen matalalla lämpötilalla	42
Savustaminen	42
Grillihiihien tai brikettien lisääminen grillaamisen aikana	42
Grillaaminen korkealla lämpötilalla	43
Paistaminen	43
Lämpötilan säätö yleisesti	44
Rasvapalo	44
Liekin leimahtelu	44
Grillin sammuttaminen	44

Hyödyllisiä ohjeita	45
Yleisiä grillausohjeita	45
Marinadit	45
Ruoan tarttumisen välttäminen	45
Grillausopas lämpötiloihin	46
Ohjeita savustamiseen	47
Grillin puhdistus ja varastointi	48
Grillausritilät ja -parilat	48
Grillin sisäpinnat	48
Tuhkan poistaminen	48
Grillin ulkopinnat	49
Grillin teräsosat ja vaunu	49
Huolto	49
Säilytys	49
Vianmääritys	50
Takuu	51

Turvallisuusohjeet ja varoitukset

Käyttäessäsi tätä kamado-grilliä, 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!

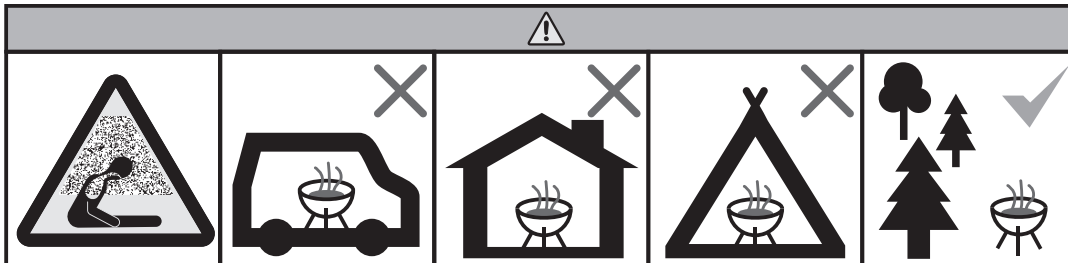
Grillin sijoittaminen

 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 / käsiammutin sekä ensiapupakkaus.
- Varmista että grilli on sijoitettu vaakasuoralle ja lämpöä kestäväälle alustalle, koska grillistä voi normaalikäytössä lentää tai tipahtaa kuumia keköleitä.
- 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



Kamado-grillin 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 sytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
- Älä lisää sytytysnestettä palaviin hiiliin tai kuumaan hiilokseen.
- Grilli kuumenee käytön aikana, joten ole erityisen tarkkaavainen, jos ympärillä on lapsia, vanhuksia tai lemmikkejä.
- Grilli toimii parhaiten puusta valmistetuilla grillihiilillä. 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.
- Grillin alaventtiin kipinäsuoja tulee pitää aina suljettuna käyttäessäsi grilliä.
- Muista käyttää kuumaa kestäviä grillihanskoja käyttäessäsi grilliä.
- Älä käytä vettä sammuttaessasi grilliä, vesi voi vahingoittaa keraamisia pintoja. 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.

Kamado-grillin käyttäminen

Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

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

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

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

Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa

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

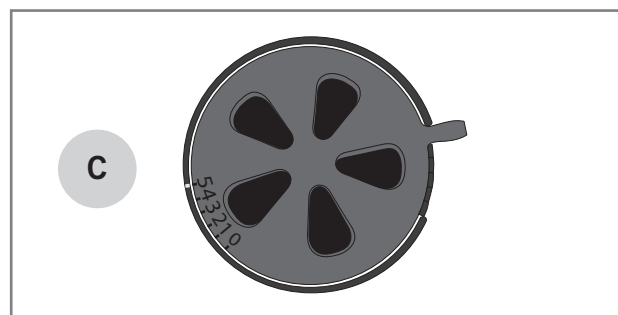
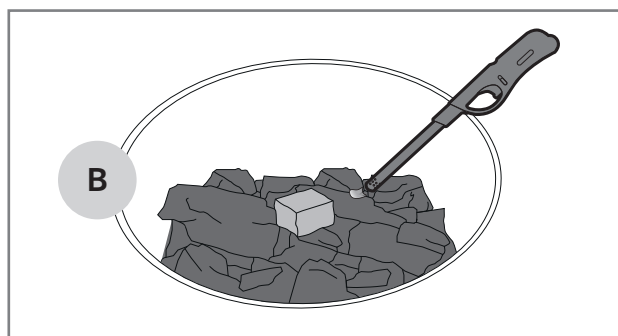
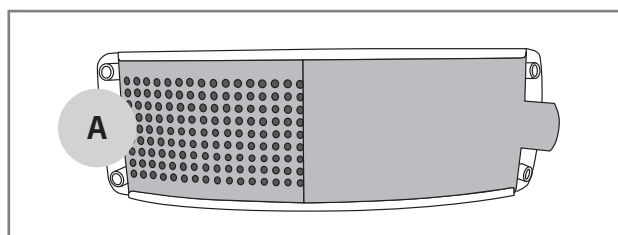
1. Tarkista, että grilli on sijoitettu käyttöohjeen mukaisesti.
2. Tarkista, että grillin välittömässä läheisyydessä ei ole helposti syttyviä materiaaleja tai nesteitä.
3. Poista edellisen grillauskerralta mahdollisesti jäljelle jääneet tuhkat tulipesästä.
4. Puhdista ja öljyä grilliritilä / -parila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

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

Kamado-grillin sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä

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

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



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

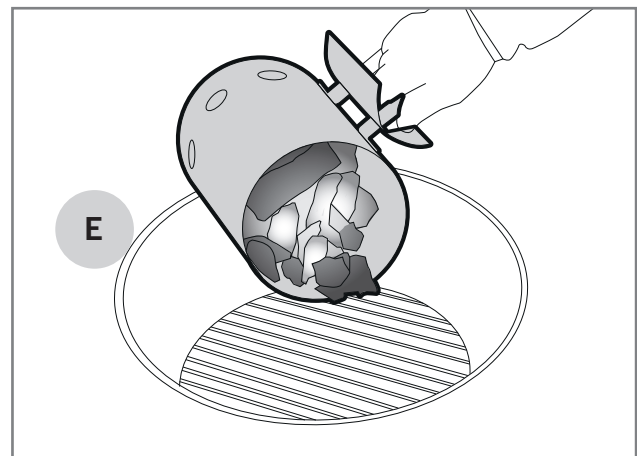
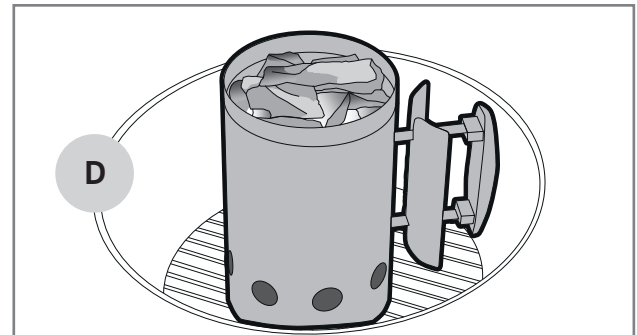
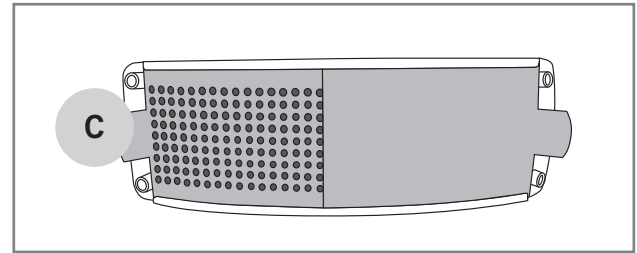
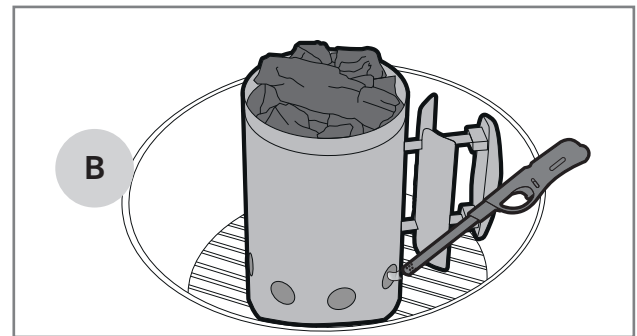
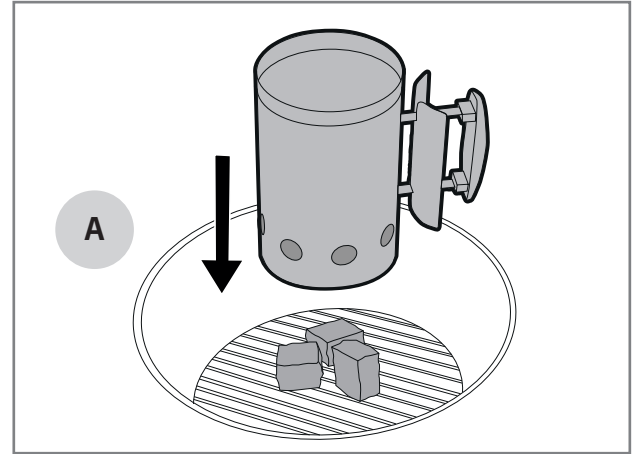
i Älä käytä grillin sytyttämiseen sytytysnestettä, bensiiniä, spriiä tai muita nestemäisiä sytytysnesteitä. Sytytysnesteen käyttö voi vaurioittaa grilliä ja tästä syystä aiheutuneet vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

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

i Sytytyspiippua käyttäessä keraaminen kuori ei ehdi varata lämpöä yhtä paljon kuin normaalin sytytyksen yhteydessä. Tämä kannattaa huomioida varsinkin pidempien kypsennyksien kanssa.



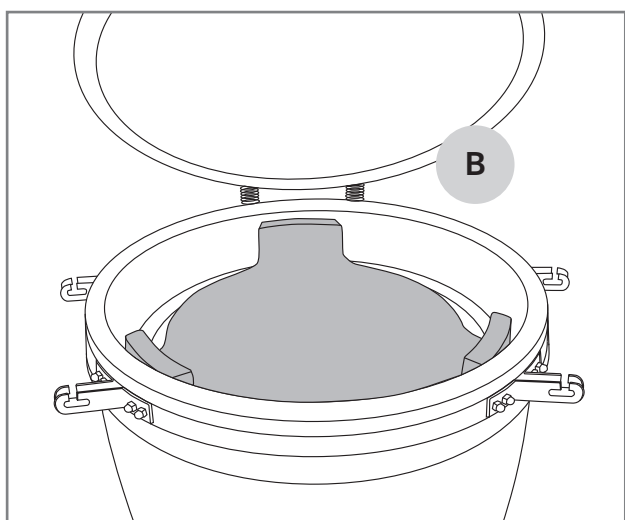
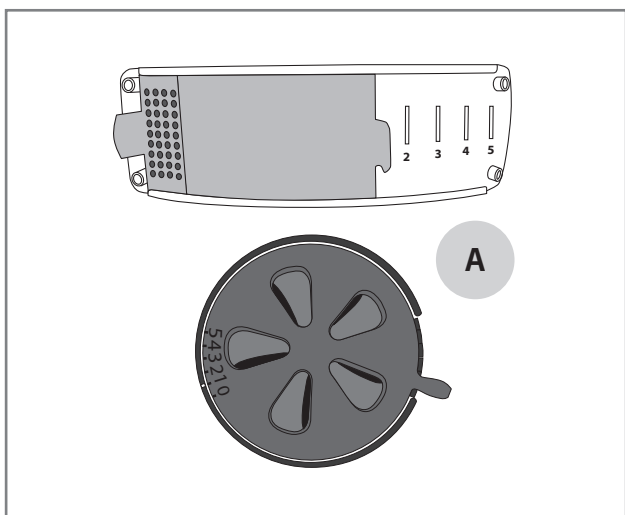
FI

Grillaaminen matalalla lämpötilalla

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

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Tarkkaile kannen lämpömittarin lämpötilaa.
3. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, aseta ylempi ja alempi ilmaventtiili kohtaan 0,5-1 (A).
4. Halutessasi voit rajata suoraa lämpöä lämmönjakolevyn eli deflektorin avulla (B).
5. Grilli on nyt käyttövalmis.

i Sääteässäsi ilmaventtiileitä, muista käyttää kuumuutta kestäviä grillihanskoja.



Savustaminen

Kamado-grillissä savustaminen onnistuu laittamalla kostutettu savustushake suoraan hiilloksen päälle. Voit käyttää savustukseen myös Mustang savustuspaloja. Ohje savustamiseen:

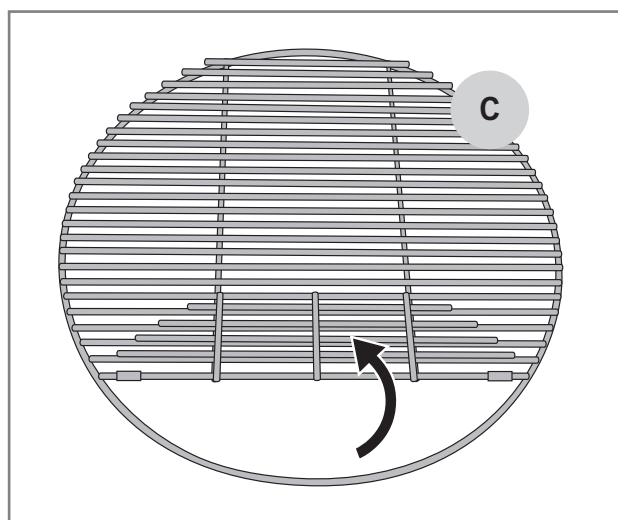
1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Tarkkaile kannen lämpömittarin lämpötilaa.
3. Kun haluttu lämpötila on melkein saavutettu, aseta ylempi ja alempi ilmaventtiili kohtaan 0,5-1 (A).
4. Avaa kansi ja lisää kostutettu savustushake kassassa hiilloksen päälle.
5. Lisää savustettava raaka-aine grilliritilälle ja sulje kansi.

Grillihiiien tai brikettien lisääminen grillaamisen aikana

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

1. Avaa kansi.
2. Avaa grilliritilässä oleva luukku (C).
3. Lisää grillihiihet tai briketit käyttämällä pitkiä grillipihtejä sekä grillihanskoja.
4. Sulje grilliritilässä oleva luukku.
5. Sulje kansi.

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



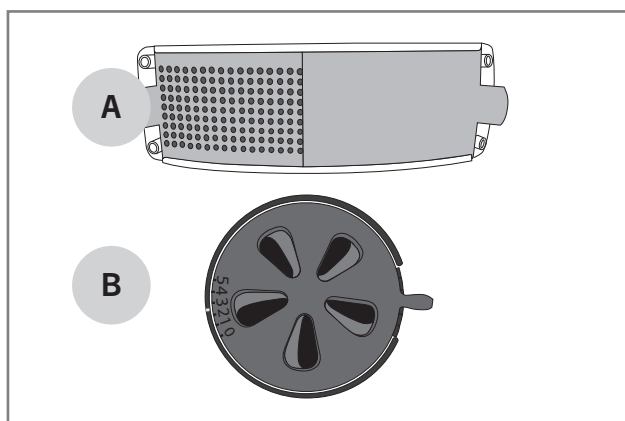
Grillaaminen korkealla lämpötilalla

Nopeampaa kypsennystä vaativat ruuat grillataan yleensä korkeammalla lämpötilalla, 220–300 °C asteessa. 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 alempi ilmaventtiili kohtaan 5 (A).
4. Aseta ylempi ilmaventtiili kohtaan 2-3 (B).
5. Grilli on nyt käyttövalmis.



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

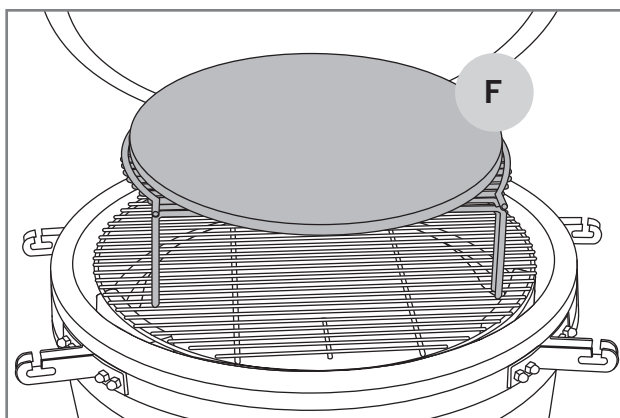
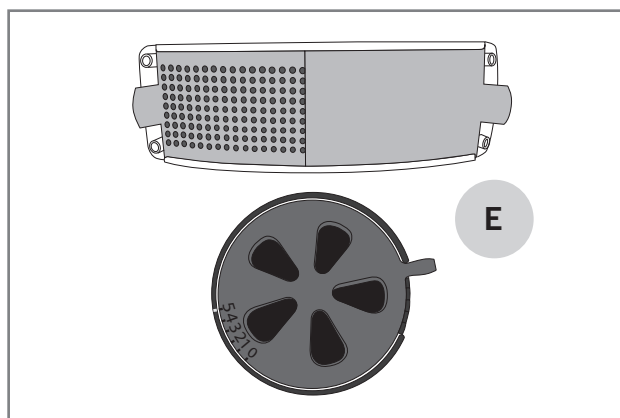
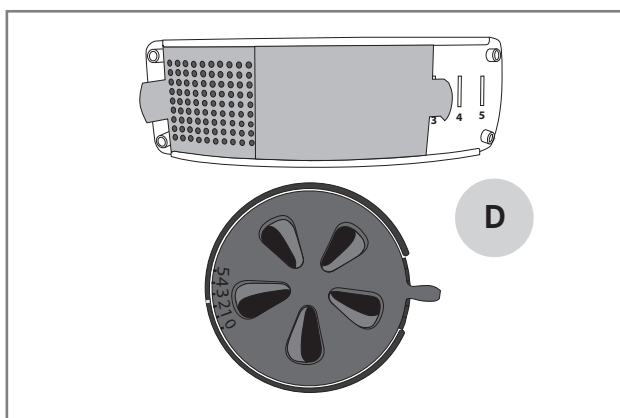
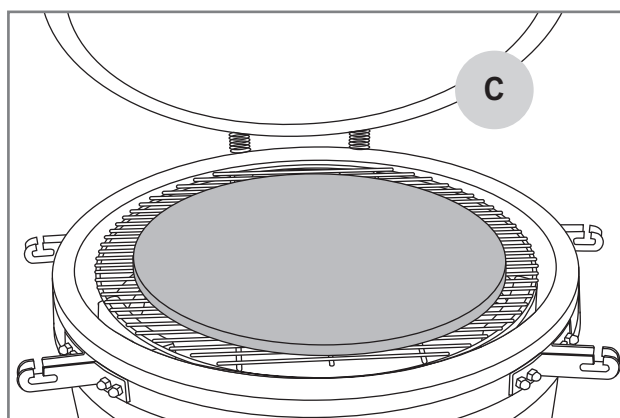


Paistaminen

Kamado-grilli toimii loistavasti myös keraamisena uunina niin pidempiin paistoihin kuin nopeisiin korkeita lämpötiloja vaativiin paistoihin, kuten mm. pizzoihin. Paistaminen kamadossa tapahtuu 200–400 °C asteessa.

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Kun sytytyspalat ovat palaneet, avaa kansi ja aseta lämmönjakolevy paikalleen.
3. Aseta ritilä sekä paistokivi (lisävaruste) grilliin (C).
4. Laita kansi kiinni ja anna hiilloksen syttyä kunnona.
5. Tarkkaile kannen lämpömittarin lämpötilaa.
6. Kun haluttu lämpötila on saavutettu. Säädä molemmat ilmaventtiilit kohtaan 2-3 (D).
7. Jos haluat paistaa korkeammassa lämpötilassa esim. pizzaa niin jätä molemmat ilmaventtiilit kohtaan 5 (E).
8. Grilli on nyt käyttövalmis.

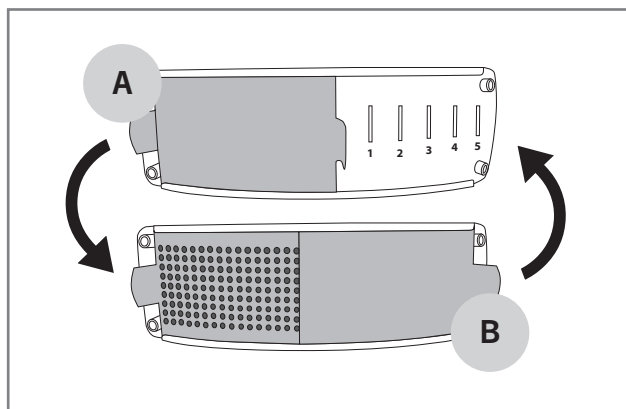
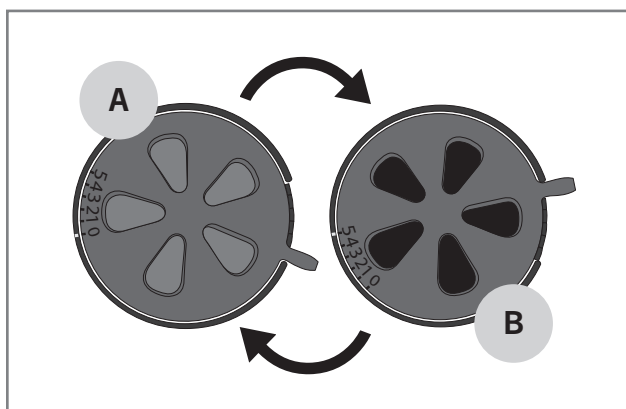
9. Pizzaa paistaessa voit hyödyntää myös korokeritilää (lisävaruste) saadaksesi pizzan lähelle kantta, jolloin päältä tuleva lämpö on mahdollisimman suuri (F).



Lämpötilan säätö yleisesti

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

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



Rasvapalo

Ylimääräinen rasva tai marinadi pitää poistaa tulipesästä, tulirenkaasta ja lämmönjakolevyltä aina grillauksen jälkeen.

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

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

Liekin leimahtelu

Liekin vähäinen leimahtelu on normaalia ja jopa suotavaa kamado-grilliiä käyttäessä ja se myös 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 ennakkoon tehtävillä toimenpiteillä:

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

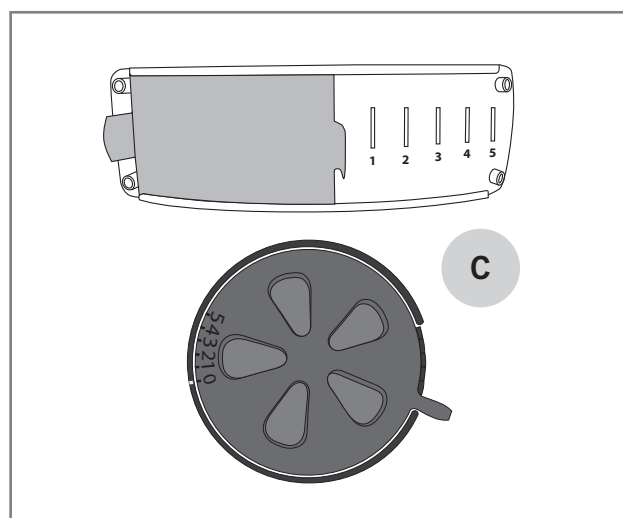
i Grillatessa kansi suljettuna, grillin lämpötila on tasaisempi ja helpompi hallita.

Grillin sammuttaminen

Kun olet lopettanut grillin käytön, hiillos kannattaa tukahduttaa, jotta voit jatkaa grillaamista seuraavalla kerralla samoilla grillihiilillä. Sammuta grilli seuraavalla tavalla:

1. Sulje kansi.
2. Sulje alempi ja ylempi ilmaventtiili kokonaan kiinni kohtaan 0 (C).
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.



Hyödyllisiä ohjeita

Yleisiä grillausohjeita

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

- **Grillin täytyy kuumeta kunnolla.** Keraaminen kuori varaa tehokkaasti lämpöä, mikä helpottaa lämpötilojen ylläpitämistä. 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 grillausaikojen 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 tulipesään sekä hiilloksen päälle ja aiheuttaa tarpeetonta liekin leimahtelua tai jopa rasvapalon. Näillä muutamalla vinkillä pienennät marinadeista aiheutuvia ongelmia:

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

i Älä käytä raakamarinoinnista jäänyttä marinadia valmiiden ruokien marinoimiseen. Raakan lihan bakteerit siirtyvät valmiiseen ruokaan.

Ruuan tarttumisen välttäminen

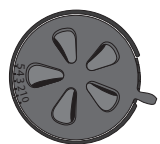
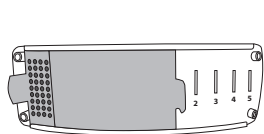
Ruuan tarttuminen grilliritilään / -parilaan on hyvin tuttu ilmiö grillaajille. Tässä muutama vinkki, joilla voit välttää ylimääräisen tarttumisen:

1. Esilämmitä grilli riittävän kuumaksi.
2. Puhdista grillausritilät ja -parilat ennen ruokien lisäämistä grilliin.
3. Sivele grillausala ja grillattava ruoka öljyllä ennen grilliin laittoa.
4. Älä käännä grillattavia ruokia liian nopeasti, anna niiden paistopinnan valmistua kunnolla.

FI

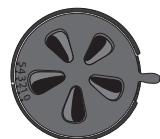
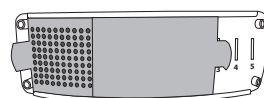
Grillausopas lämpötiloihin

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



Grillaaminen matalalla lämpötilalla / savustus

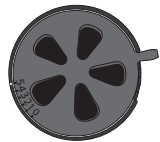
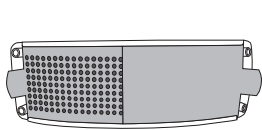
Ainesosa	Grillin lämpötila	Raaka-aineen lämpötila	Grillausaika
Naudanrinta / brisket	100 – 110 °C	90 – 95 °C	2 – 3 h / kg
Paisti	n. 90 °C	60 – 65 °C	8 – 9 h (n. 2 kg)
Nyhtöpossu / Pulled Pork	110 – 120 °C	yli 93 °C	3 h / kg
Kokonainen porsaan niska (kassler)	120 °C	85 °C	4 h (n. 2 kg)
Kokonainen broileri	140 – 160 °C	yli 75 °C	2 – 3 h
Grillikylki / ribs	100 – 110 °C	80 °C	4 – 5 h (n. 2 kg)
Lohi	90 – 100 °C	yli 65 °C	40 – 60 min / kg



Grillaaminen keskilämpötilalla

Ainesosa	Grillin lämpötila	Raaka-aineen lämpötila	Grillausaika
Naudan kokonainen sisäfilee	160 – 180 °C	50 – 57 °C	30 – 45 min / kg
Kanapalat / wings	180 – 200 °C	yli 75 °C	45 min (n. 2 kg)
Kananrinta	200 °C	yli 75 °C	n. 20 min
Porsaan sisäfilee	180 °C	68 – 75 °C	30 – 45 min / kg
Kokonaiset perunat ja juurekset	140 – 160 °C	-	40 – 60 min / kg
Kalafilee	180 – 200 °C	yli 55 °C	n. 20 min

FI

























Grillaaminen korkealla lämpötilalla / paistaminen

Ainesosa	Grillin lämpötila	Raaka-aineen lämpötila	Grillausaika
Naudan sisä- / ulkofileepihvi	220 – 250 °C	52 – 66 °C	2 – 3 min / puoli
Porsaan fileepihvi, kyljys	220 °C	65 – 70 °C	3 min / puoli
Hampurilaispihvit	250 – 270 °C	60 °C	3 min / puoli
Grillimakkarat	250 – 270 °C	-	6 – 10 min
Pizza (paistetaan paistokivellä)	yli 350 °C	-	4 – 6 min

Ohjeita savustamiseen

Savustuksessa ei ole oikeaa tai väärää tapaa, vaan kaikki perustuu omaan mieltymykseen. Myöskään raaka-aineella ei ole merkitystä, koska miltei kaikkea voi savustaa, lihaa, kalaa, kasviksia, juustoa tai vaikka hedelmiä. Mustangilta löytyy savustukseen useita erilaisia puulajikkeita, joissa jokaisessa on omanlainen makuuvahde. Alle listattu yleinen ohjeistus puulajikkeista eri raaka-aineille:

Miedot / makeat	Raaka-aine
Leppä	   
Omena	    
Tammi	     

Voimakkaat	Raaka-aine
Bourbon tammi	   
Hikkori	  

FI

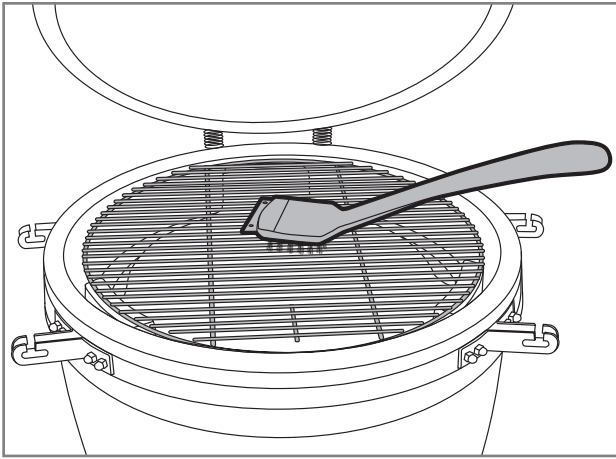
Grillin puhdistus ja varastointi

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.



FI

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

Grillin sisäpinnat

Keraamiset grillit ovat itsestään puhdistuvia, eli puhdistaminen tapahtuu kumentamalla grilli tarpeeksi kuumaksi, jolloin ylimääräinen rasva, marinadi ja ruuan tähteet palavat pois sisäpinoilta ja lämmönjakolevyiltä.

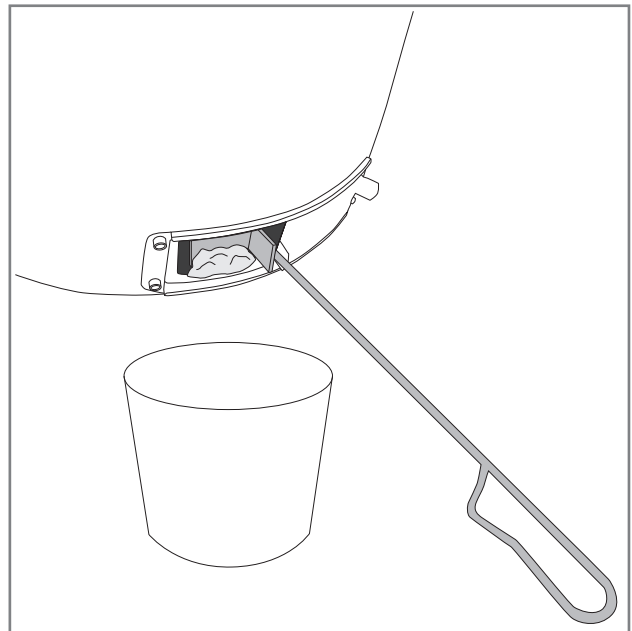
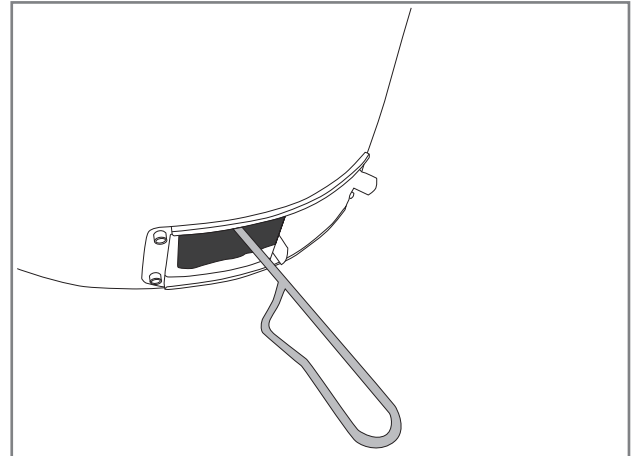
1. Käytön jälkeen laita kansi kiinni.
2. Avaa ylempi ja alempi ilmaventtiili kokonaan auki kohtaan 5.
3. Nosta lämpötila 260 – 300 °C asteeseen.
4. Pidä lämmöt korkealla noin 30 minuutin ajan.

5. Sulje alempi ja ylempi ilmaventtiili kokonaan kiinni kohtaan 0.
6. Pidä kansi ja ilmaventtiilit suljettuna seuraavaan päivään, jolloin hiillos on varmasti sammunut ja grilli jäähtynyt.

i Älä käytä sisäosien puhdistukseen vettä tai puhdistusaineita. Huokoinen, keraaminen materiaali voi imeä nestettä sisäänsä ja tämä saattaa aiheuttaa halkeamia.

Tuhkan poistaminen

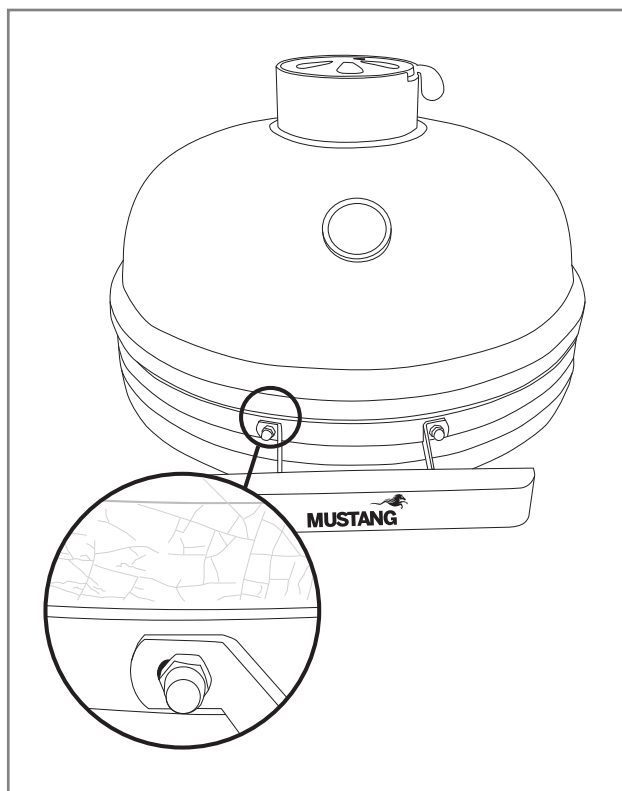
Kun tulipesän hiillos on varmasti sammunut ja grilli jäähtynyt, voidaan tuhkat poistaa alaventtiin kautta käyttämällä grillin mukana tulevaa tuhkaavainta.



Grillin ulkopinnat

Voit puhdistaa grillin ulkopinnat pyyhkimällä ne kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella, kun grilli on jäähtynyt.

Lämpölaajeneminen voi aiheuttaa ulkopintaan hiushalkeamia. Hiushalkeamilla ei ole vaikutusta tuotteen laatuun tai käyttöön, eikä niitä katsota valmistus- tai materiaalivirheeksi.



Grillin teräsosat ja vaunu

Grillin teräsosat sekä vaunu 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 tekstiit tai muut turvamerkinnät.
4. Puhdista kaikki grillin ulkopinnat vähintään kolme kertaa vuodessa, jotta lika ei pääse pinttyämään pintoihin.
5. Testaa aina uuden puhdistusaineen soveltuvuutta huomaamattomaan kohtaan.

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

Huolto

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

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

Tarkista säännöllisesti vaunun, pantojen, ilmaventtiilien 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.

Säilytys

Mustang kamado on tarkoitettu ympärivuotiseen käyttöön, koska keraaminen kuori mahdollistaa grillaamisen myös kylmemmillä keleillä.

Säilyttäessäsi grilliä ulkona, muista peittää grilli suoja- peitteellä (lisävaruste). Älä jätä grilliä vesisateeseen.

Varmista, että grilli on kokonaan jäähtynyt ja hiillos sammunut, ennenkuin peität grillin suojalla.

Pidempiaikaista talvisäilytystä varten suosittelemme säilyttämään grillin autotallissa tai erillisen katoksen alla.

Muista lukita grillin pyörät säilytyksen ajaksi.

Puhdista grilli ohjeen mukaan aina pidempiaikaisen säilytyksen jälkeen ennen käyttöönottoa.

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

Vianmääritys

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

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ilmaventtiilit eivät toimi oikein.	Ylemmän venttiilin ruuvit on kiristetty liian kireälle.	Löysennä ruuvia kannen sisäpuolelta.
	Venttiilit ovat liimautuneet kiinni lian ja rasvan takia.	Napauta venttiiliä kumivasaralla, jotta venttiili liikahtaa. Puhdista venttiili.
Grilli ei syty.	Ilmaventtiilit ovat kiinni.	Avaa ilmaventtiilit.
	Tulipesän ilmareivät ovat tukossa.	Puhdista tulipesä ja poista ylimääräinen tuhka tulipesästä.
Grilli ei kuumene tarpeeksi.	Tuli ei saa riittävästi happea.	Avaa alempi ilmaventtiili kokonaan.
	Tulipesän ilmareivät ovat tukossa.	Puhdista tulipesä ja poista ylimääräinen tuhka tulipesästä.
	Hiiliä ei ole tarpeeksi.	Lisää hiiliä ja avaa alempi ilmaventtiili.
Grilli kuumenee liikaa.	Tuli saa liikaa happea.	Sulje ilmaventtiilit ja odota, että hiillos tukehtuu. Kun lämpötila on laskenut, avaa ilmaventtiileitä hieman. Tarvittaessa sytytä grilli uudestaan.
	Hiiliä on liikaa.	Tukahduta hiillos. Hiilloksen jäähtyttyä poista osa hiilistä ja sytytä grilli uudestaan.
Grillihielet /- briketit eivät sammu, vaikka venttiilit ovat suljettuna.	Grillin kansi ei sulkeudu kunnolla	Löysää kannen saranan ruuveja, ja säädä kansi kohdalleen. Kiristä saranan ruuvit.
	Tiivisteessä on reikä tai kolo.	Vaihda tiiviste.
Grillin pintavauriot.	Pinnan maali irtoaa tai lohkeilee.	Ota yhteyttä myyjäliikkeeseen.
	Pinnassa näkyy verkkomaisia hiushalkeamia.	Hiushalkeamat syntyvät keraamisten materiaalien lämpölaajenemisesta, ne syntyvät usein jo valmistusvaiheessa. Hiushalkeamat eivät vaikuta grillin käyttöön tai käyttöikään.

FI

Takuu

Mustang kamado grilleillä on vähintään 24 kk valmistus- ja materiaalitakuu. Takuehdoissa on kuitenkin mallikohtaisia eroja, joten ajantasaiset takuehdot ja -ajat löydät verkkosivuiltamme

mustang-grill.com

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

FI



SV

Monterings- och bruksanvisning

Välkommen med till Mustangs grillvärld

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

Mustang-grillar och tillbehör har planerats och fulländats med omsorg så att vi kan vara stolta över dem. Vår långa erfarenhet och expertis syns i våra produkter 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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

SV

Följ oss i de sociala medierna



@mustanggrill_sverige
#grillamedmustang



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

Innehållsförteckning

Monteringsanvisningarna	3
Innan montering	5
Säkerhetsanvisningar och varningar	56
Placering av grillen	56
Allmänna säkerhetsanvisningar	57
Användning av Kamado-grillen	58
Åtgärder innan den första användningen	58
Åtgärder före varje användning	58
Tändning av Kamado-grillen med tändsticka eller tändare med långt skaft	58
Tändning av Kamado-grillen med tändrör	59
Grillning på låg temperatur	60
Rökning	60
Att lägga till grillkol eller briketter under grillningen	60
Grillning på hög temperatur	61
Gräddning	61
Justering av temperatur i allmänhet	62
Fettet brinner	62
Lågorna flammar upp	62
Släckning av grillen	62


Nyttiga tips	63
Allmänna tips för grillning	63
Marinader	63
Förhindra att maten fastnar	63
Grillningsguide om temperaturer	64
Instruktioner för rökning	65
Rengöring och förvaring av grillen	66
Grillgaller och stekplattor	66
Grillens inre ytor	66
Borttagning av aska	66
Grillens yttre ytor	67
Grillens ståldelar och vagn	67
Service	67
Förvaring	67
Felsökning	68
Garanti	69

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

Teckenförklaring:  VARNING!  OBS!

Placering av grillen

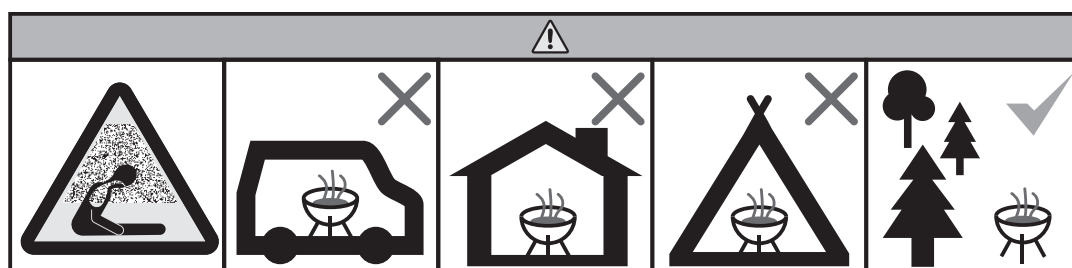
 Grillen är avsedd endast för användning utomhus och får aldrig användas inomhus eller i slutna utrymmen. Se avsnitt som ska observeras nedan.

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

 Placering som inte är i enlighet med bruksanvisningen orsakar brandfara.

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

SV



Allmänna säkerhetsanvisningar



Användning av Kamado-grillen för något annat än det som den är avsedd för kan leda till farliga situationer och även små ändringar i grillens konstruktion är helt förbjudna. Se avsnitt som ska observeras nedan.

- Följ monteringsanvisningarna noggrant och observera att man inte får underlåta att fästa delarna. Om man inte följer monteringsanvisningarna eller inte fäster alla delar kan det uppstå problem i användningen. Användaren ansvarar för grillens korrekta montering.
- Använd endast tändmaterial i enlighet med standarden EN1860-3. Använd inte tändvätska, bensin, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning.
- 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 i trä. 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.
- Gnistskyddet på grillens nedre ventil ska alltid vara stängt när grillen används.
- Kom ihåg att använda värmetåliga grillhandskar när du använder grillen.
- Använd inte vatten när du släcker grillen eftersom vatten kan skada de keramiska ytorna. Släck grillen genom att kväva glöden.
- Flytta inte grillen om grillen används eller fortfarande är varm 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 säkert. På så sätt undviker man onödiga flammor och inga skador uppstår.

Användning av Kamado-grillen

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.

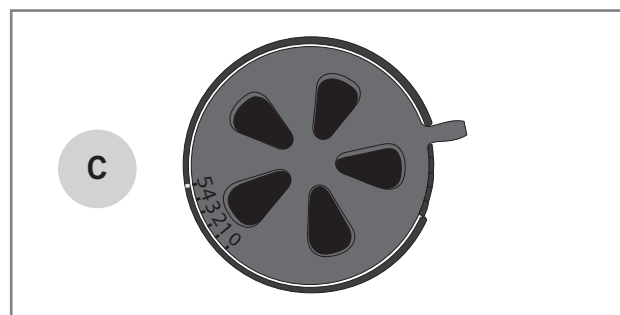
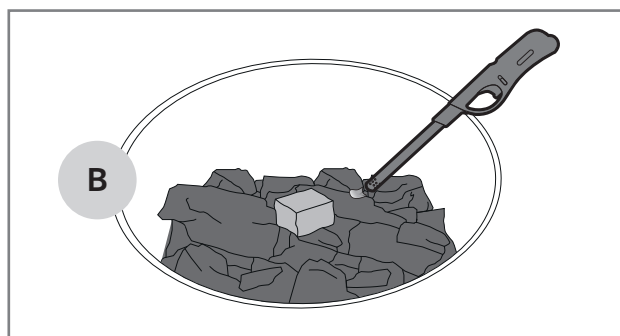
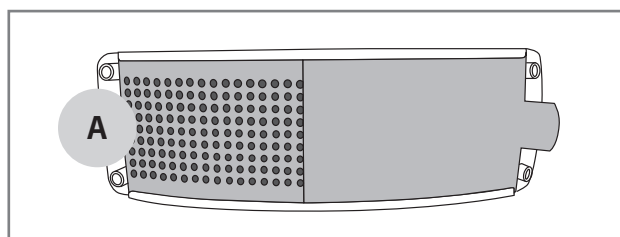
1. Kontrollera att grillen är placerad i enlighet med bruksanvisningen.
2. Kontrollera att det inte finns lättantändliga material eller vätskor i närheten av grillen.
3. Ta bort eventuell kvarvarande aska i eldstaden från den föregående grillningen.
4. Rengör och olja grillgaller/stekplatta med matolja.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

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

Tändning av Kamado-grillen med tändsticka eller tändare med långt skaft

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

1. Öppna grillens lock och ta bort grillgallret.
2. Lägg cirka tre nävar kol ovanpå kolgallret.
3. Lägg till en Mustang eco-tändbit bland kolet.
4. Öppna den nedre luftventilen helt till läge 5 (A).
5. Tänd tändbitarna med en lång tändsticka eller en lång tändare (B).
6. Stäng locket och öppna den övre luftventilen helt till läge 5 (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.

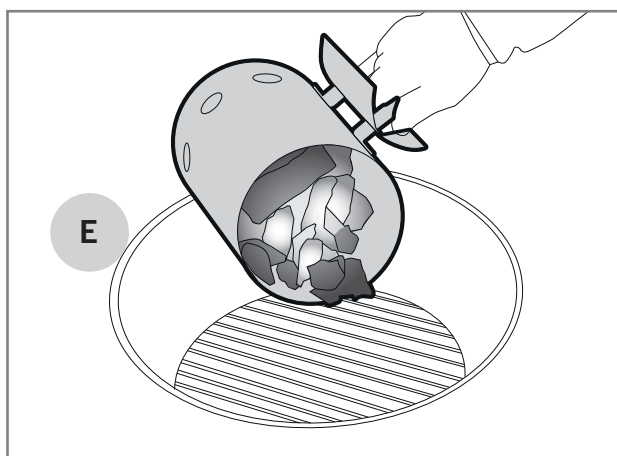
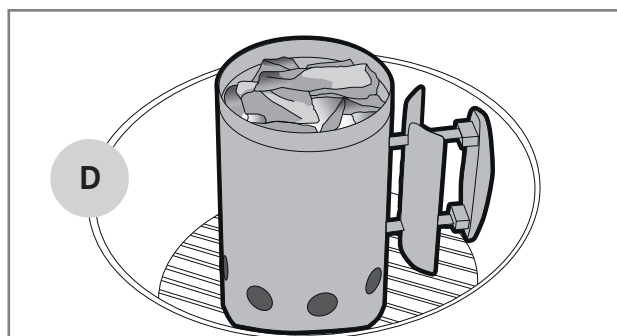
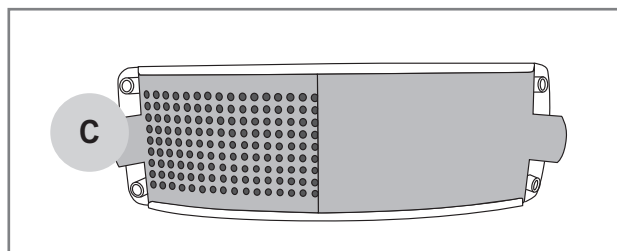
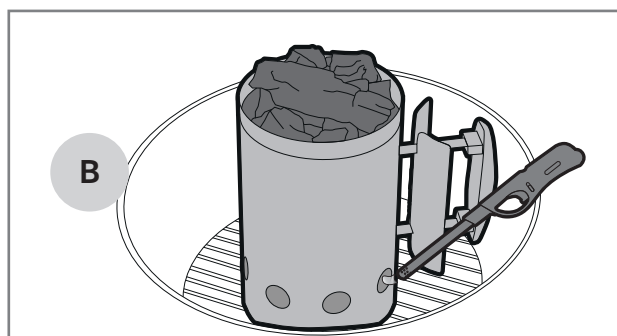
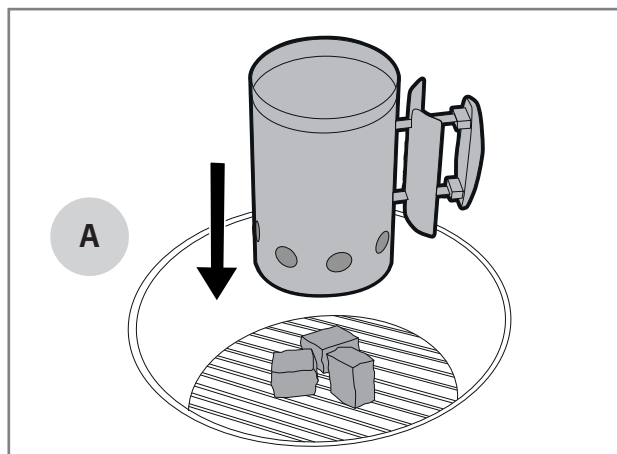
i Använd inte tändvätska, bensin, sprit eller andra flytande tändvätskor för att tända grillen. Användning av tändvätska kan skada grillen och eventuella skador orsakade av felanvändning täcks inte av garantin.

Tändning av Kamado-grillen 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 eco-tändbitar ovanpå kolgallret (A).
3. Placera tändröret rakt ovanpå tändbitarna.
4. Fyll tändröret med Mustang grillkol eller briketter.
5. Tänd tändbitarna från luftöppningarna på tändröret med en lång tändsticka eller tändare (B).
6. Öppna den nedre luftventilen helt till läge 5 (C).
7. Kolen/briketterna är klara att användas när lågor syns ovanpå tändröret (D).
8. Häll försiktigt de brinnande kolen/briketterna på kolgallret (E). Kom ihåg att använda grillhandskar.
9. Justera luftventilerna till önskat läge.
10. Grillen är redo att användas.

i Vid användning av tändrör hinner inte det keramiska skalet lagra lika mycket värme som vid normal tändning. Detta är särskilt viktigt att beakta vid längre tillagningstider.



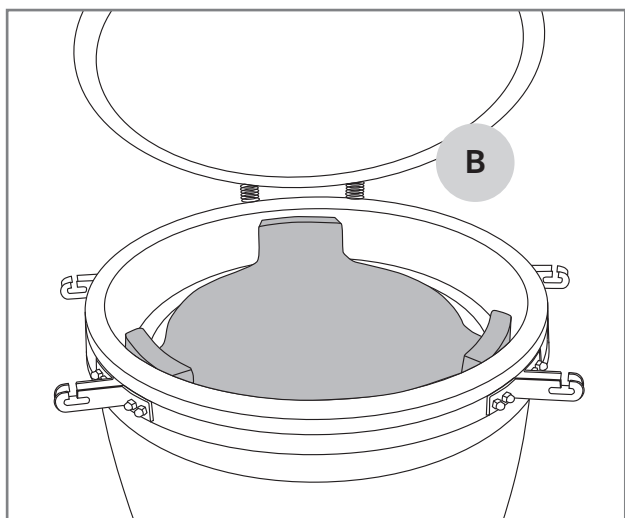
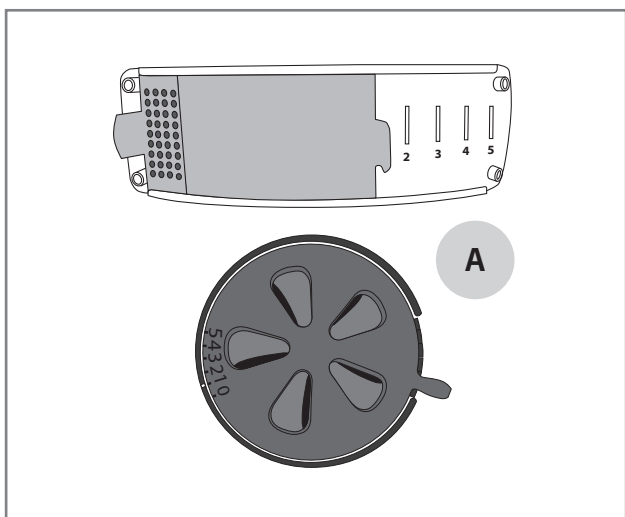
SV

Grillning på låg temperatur

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

1. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
2. Kontrollera temperaturen från termometern på locket.
3. När önskad temperatur har uppnåtts, ställ in de övre och nedre luftventilerna på 0,5–1 (A).
4. Om du vill kan du begränsa direkt värme med hjälp av värmefördelningsplattan eller deflektorn (B).
5. Grillen är nu redo att användas.

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



Rökning

I Kamado-grillen är rökning möjlig genom att placera fuktad rökflis direkt ovanpå glöden. Du kan också använda Mustang rökbitar för rökningen. Instruktioner för grillning:

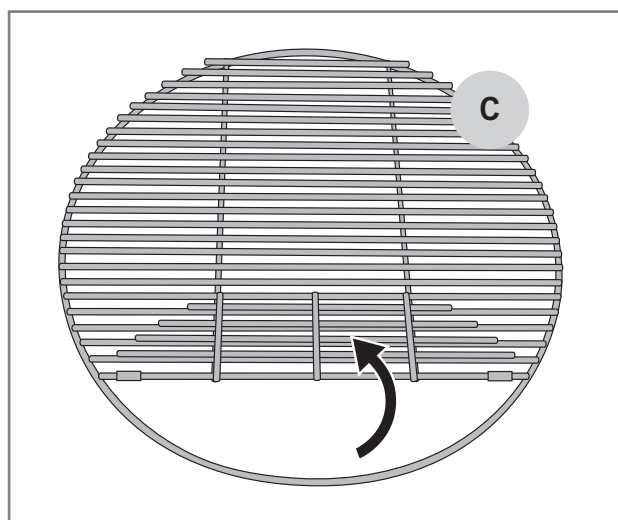
1. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
2. Kontrollera temperaturen från termometern på locket.
3. När önskad temperatur nästan har uppnåtts, ställ in de övre och nedre luftventilerna på 0,5–1 (A).
4. Öppna locket och lägg fuktad rökflis i en hög ovanpå glöden.
5. Lägg råvaran som ska grillas på grillgallret och stäng locket.

Att lägga till grillkol eller briketter under grillningen

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

1. Öppna locket.
2. Öppna luckan på grillgallret (C).
3. Lägg till grillkol eller briketter genom att använda en lång grilltång och grillhandskar.
4. Stäng luckan på grillgallret.
5. Stäng locket.

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



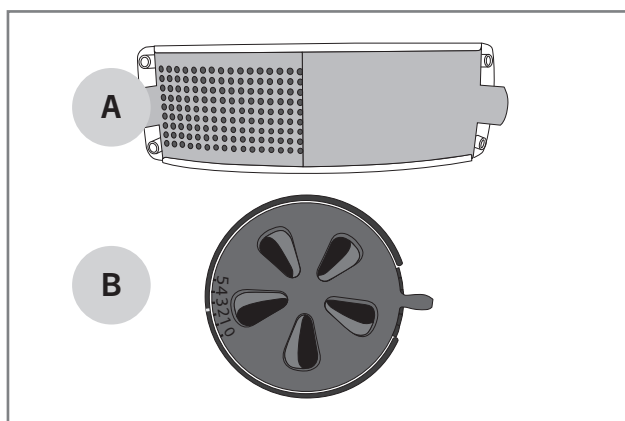
Grillning på hög temperatur

Mat som kräver snabbare tillagning grillas vanligtvis på en högre temperatur, på 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 den nedre luftventilen i läge 5 (A).
4. Ställ in den övre luftventilen på 2–3 (B).
5. Grillen är nu redo att användas.



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

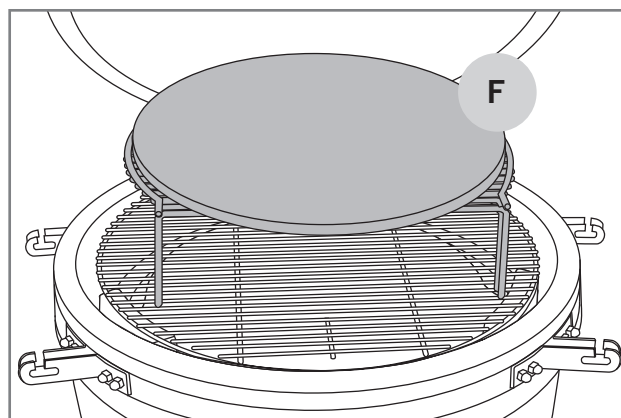
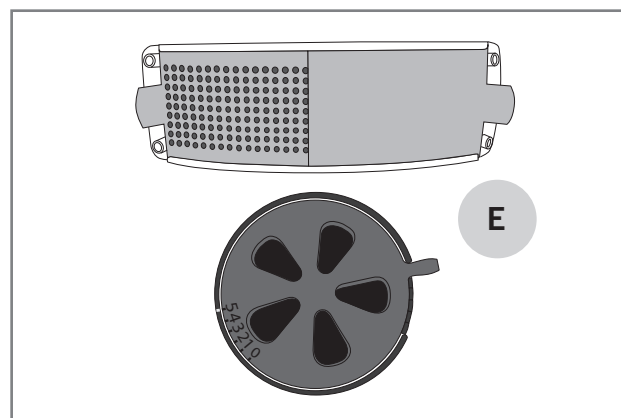
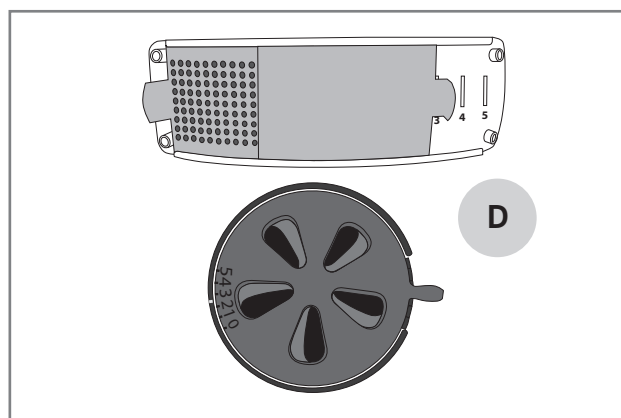
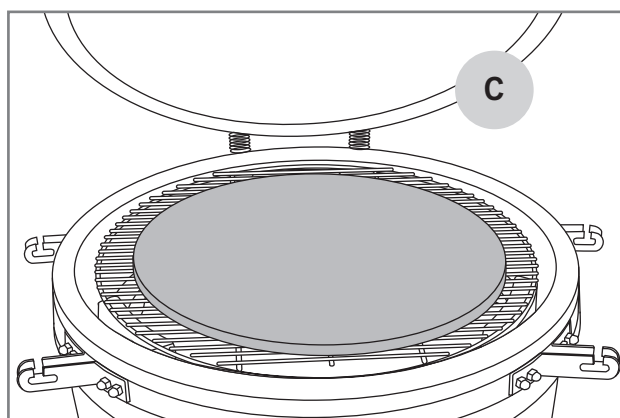


Gräddning

Kamado-grillen fungerar även utmärkt som keramisk ugn för både längre gräddning och snabb gräddning som kräver höga temperaturer, såsom bl.a. pizzor. Gräddning i Kamado-grillen sker i 200–400 °C.

1. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
2. När tändbitarna har brunnit, öppna locket och sätt värmefördelningsplattan på plats.
3. Placera gallret och bakstenen (extra tillbehör) på grillen (C).
4. Stäng locket och låt glöden tändas ordentligt.
5. Kontrollera temperaturen från termometern på locket.
6. När önskad temperatur har uppnåtts, justera båda luftventilerna till läge 2–3 (D).
7. Om du vill grädda t.ex. pizza i en högre temperatur, lämna båda luftventilerna i läge 5 (E).
8. Grillen är nu redo att användas.

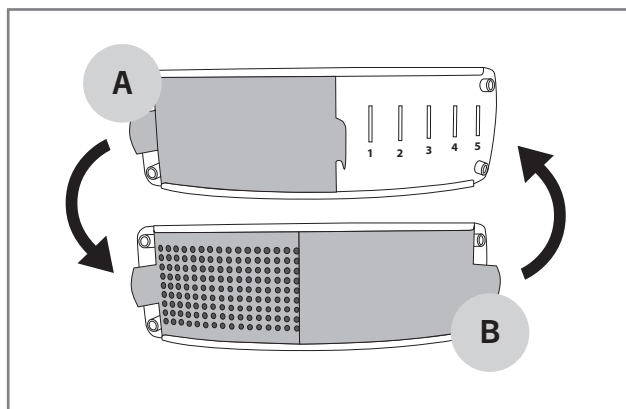
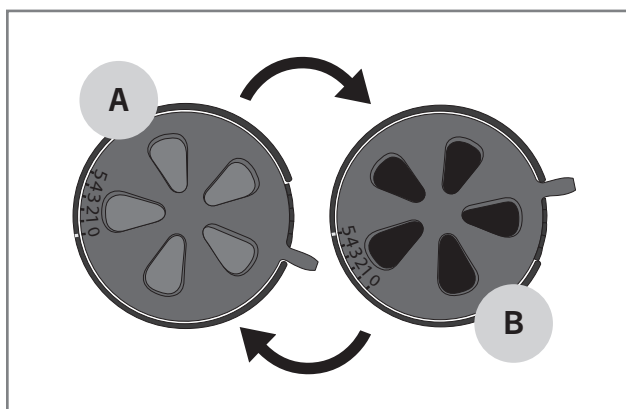
9. När du gräddar pizzan kan du även använda ett upphöjt galler (extra tillbehör) för att få pizzan nära locket, så att värmen som kommer uppifrån blir så hög som möjligt (F).



Justering av temperatur i allmänhet

Kamado-grillens temperatur justeras genom att ändra luftmängden. Temperaturerna påverkas också av grillkolets mängd och kvalitet. De viktigaste aspekterna i justeringen av temperatur räknas upp nedan:

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



Fettet brinner

Överskottsfett eller -marinad bör alltid avlägsnas från eldstaden, eldringen och värmefördelningsplåten efter varje grillning.

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

Detta måste man observera speciellt när man grillar större mängder fett kött åt gången, och fett som droppar från köttet samlas i botten av eldstaden.

Lågorna flammar upp

Det är vanligt att lågorna flammar upp lätt när gasgrillen används och det kan även öka smaken i maten. 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 extra fett eller marinad i eldstaden eller på väggarna.
4. Håll locket stängt alltid när det är möjligt.

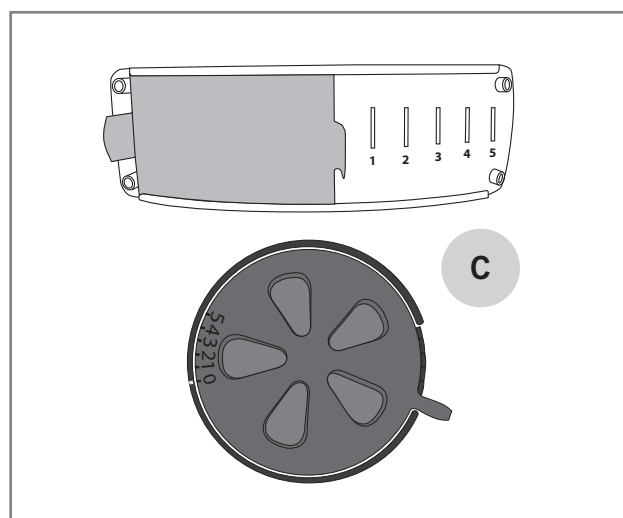
i När du grillar med stängt lock hålls temperaturen i grillen jämnare.

Släckning av grillen

När du har slutat använda grillen lönar det sig att kväva glöden så att du kan fortsätta grilla med samma grillkol nästa gång. Släck grillen på följande sätt:

1. Stäng locket.
2. Stäng de nedre och övre luftventilerna helt till läge 0 (C).
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. Vattnet som kastas över glödande kol kan skada grillen.



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:

- **Grillen ska värmas upp ordentligt.** Det keramiska skalet lagrar effektivt värme, vilket gör det lättare att hålla temperaturerna. Om grillens stekplattor 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 stekplattor 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 stekplattan/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 stekplattor. 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 torrmarinader 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

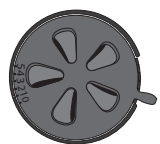
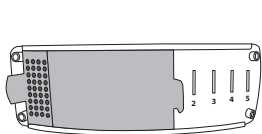
Det är ett välbekant fenomen för grillare att maten fastnar i grillgallret/stekplattan. Här finns några tips som hjälper dig att undvika detta.

1. Förvärm grillen till lämplig värme.
2. Rengör grillgallren och stekplattorna innan du lägger mat i grillen.
3. Pensla grillytan och maten med olja innan grillning.
4. Vänd inte maten för snabbt utan låt den brynas ordentligt.

FI

Grillningsguide om temperaturer

Nedan finns en lista över vägledande anvisningar hur länge och i vilken temperatur de vanligaste ingredienserna grillas. Kvaliteten och kvantiteten av träkol, väderförhållanden och grillens renhet kan påverka grillningstiden eller temperaturen.



Grillning på låg temperatur/rökning

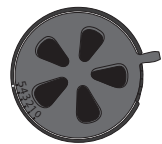
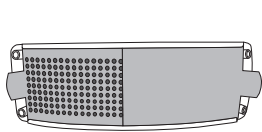
Ingrediens	Grillens temperatur	Råvarans temperatur	Grillningstid
Nötbringa	100 – 110 °C	90 – 95 °C	2 – 3 h / kg
Stek	ca 90 °C	60 – 65 °C	8 – 9 h (ca 2 kg)
Pulled Pork	110 – 120 °C	över 93 °C	3 h / kg
En hel fläsknacke (kassler)	120 °C	85 °C	4 h (ca 2 kg)
En hel kyckling	140 – 160 °C	över 75 °C	2 – 3 h
Revbensspjäll	100 – 110 °C	80 °C	4 – 5 h (ca 2 kg)
Lax	90 – 100 °C	över 65 °C	40 – 60 min / kg



Grillning på medeltemperatur

Ingrediens	Grillens temperatur	Råvarans temperatur	Grillningstid
En hel entrecôte	160 – 180 °C	50 – 57 °C	30 – 45 min / kg
Kycklingbitar/wings	180 – 200 °C	över 75 °C	45 min (ca 2 kg)
Kycklingbröst	200 °C	över 75 °C	ca 20 min
Fläsk inrefilé	180 °C	68 – 75 °C	30 – 45 min / kg
Hela potatisar och rotsaker	140 – 160 °C	-	40 – 60 min / kg
Fiskfilé	180 – 200 °C	över 55 °C	ca 20 min

FI


















Grillning på hög temperatur/gräddning








Ingrediens	Grillens temperatur	Råvarans temperatur	Grillningstid
Entrecôte/utskuren biff	220 – 250 °C	52 – 66 °C	2 – 3 min / sida
Biff av fläskfilé, kotlett	220 °C	65 – 70 °C	3 min / sida
Hamburgerbiffar	250 – 270 °C	60 °C	3 min / sida
Grillkorv	250 – 270 °C	-	6 – 10 min
Pizza (gräddas på baksten)	över 350 °C	-	4 – 6 min

Instruktioner för rökning

Det finns inget rätt eller fel sätt att röka, allt grundar sig på dina egna preferenser. Råvaran spelar inte heller någon roll, eftersom nästan allt kan rökas, kött, fisk, grönsaker, ost eller förslagsvis frukt. Mustang har flera olika träslag för rökning, alla med sin egen smak. Nedan finns en lista med allmänna instruktioner för träslag till olika råvaror:

Milda/söta	Råvara
Al	   
Äpple	    
Ek	     

SV

Kraftiga	Råvara
Bourbon-ek	   
Hickory	  

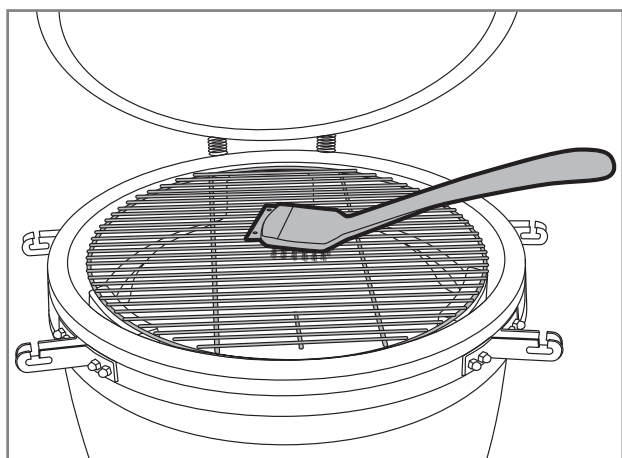
Rengöring och förvaring av grillen

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.

Grillens inre ytor

Keramiska grillar är självrengörande, det vill säga rengöringen sker genom att hetta upp grillen så att den är tillräckligt varm för att bränna bort överflödigt fett, marinad och matrester från de inre ytorna och värmedelningsplattan.

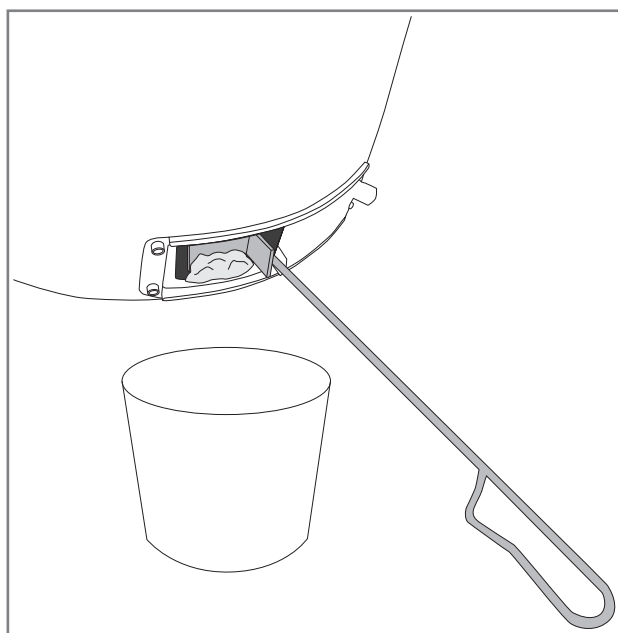
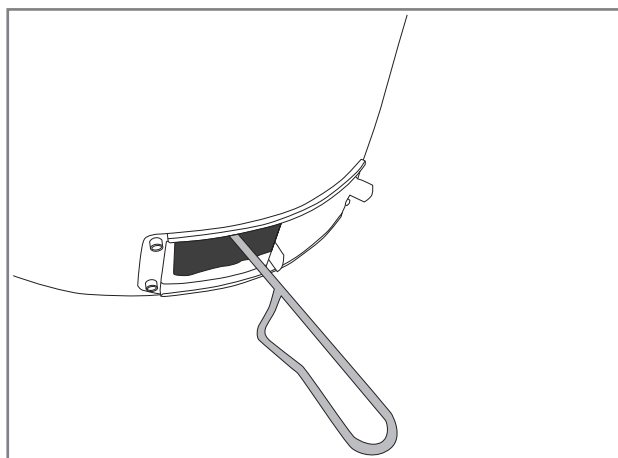
1. Stäng locket efter användning.
2. Öppna de övre och nedre luftventilerna helt till läge 5.
3. Höj temperaturen till 260–300 °C.
4. Håll värmen hög i cirka 30 minuter.

5. Stäng de nedre och övre luftventilerna helt till läge 0.
6. Håll locket och luftventilerna stängda till nästa dag, då kolen säkert har slocknat och grillen har svalnat.

i Använd inte vatten eller rengöringsmedel för att rengöra insidans delar. Det porösa, keramiska materialet kan absorbera vätska, vilket kan orsaka sprickor.

Borttagning av aska

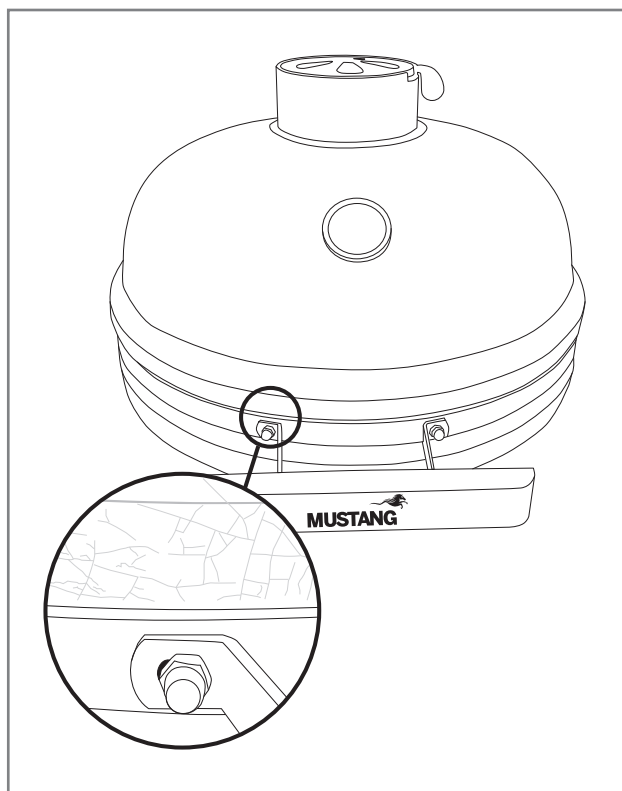
När eldstadens glöd med säkerhet har slocknat och grillen har svalnat, kan askan tas bort genom den nedre ventilen med hjälp av askskrapan som medföljer grillen.



Grillens yttre ytor

Du kan rengöra grillens yttre ytor genom att torka av den med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel, efter att grillen har svalnat.

Värmeutvidgningen kan orsaka hårfina sprickor på utsidan. Hårsprickorna inverkar inte på produktens kvalitet eller användning, och anses inte vara tillverknings- eller materialfel.



Grillens ståldelar och vagn

Grillens ståldelar och vagn 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 märkbart ställe.

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

Service

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

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

Kontrollera regelbundet att skruvarna på vagnen, remmarna, 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 söndra skruvarna eller andra ståldelar. Skador på grund av för hård åtdragning av skruvarna täcks inte av garantin.

Förvaring

Mustang Kamado är avsedd för användning året runt, eftersom det keramiska skalet möjliggör grillning även i kallare väder.

Om du förvarar grillen utomhus, kom ihåg att täcka grillen med ett skyddsöverdrag (extra tillbehör). Lämna inte grillen i regn.

Se till att grillen har svalnat helt och glöden har slocknat innan du täcker grillen med överdraget.

För längre vinterförvaring rekommenderar vi att grillen förvaras i ett garage eller under ett separat tak.

Se till att låsa grillens hjul under förvaring.

Rengör alltid grillen enligt instruktionerna efter långvarig förvaring innan ibruktagnig.

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

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	Lösning
Luftventilerna fungerar inte som de ska.	Den övre ventilens skruvar är för hårt åtdragna.	Gör skruvarna på insidan av locket lösare.
	Ventilerna har limmats fast på grund av smuts och fett.	Knacka på ventilen med en gummihammare så att ventilen rör sig. Rengör ventilen.
Grillen tänds inte.	Luftventilerna är stängda.	Öppna luftventilerna.
	Eldstadens lufthål är tilltäppta.	Rengör eldstaden och ta bort överflödiga aska från eldstaden.
Grillen blir inte tillräckligt het.	Elden får inte tillräckligt med syre.	Öppna den nedre luftventilen helt och hållet.
	Eldstadens lufthål är tilltäppta.	Rengör eldstaden och ta bort överflödiga aska från eldstaden.
	Det finns inte tillräckligt med kol.	Lägg till kol och öppna den nedre luftventilen.
Grillen blir för het.	Elden får för mycket syre.	Stäng luftventilerna och vänta tills glöden kvävs. När temperaturen har sjunkit, öppna luftventilerna en aning. Tänd grillen igen vid behov.
	Det finns för mycket kol.	Kväv glöden. När glöden har svalnat, ta bort en del av kolen och tänd grillen igen.
Grillkolen/-briketterna släcks inte fast ventilerna är stängda.	Grillens lock stängs inte ordentligt.	Lossa skruvarna på lockets gångjärn och justera locket så att det sitter på plats. Dra åt skruvarna på gångjärnet.
	Tätningen har ett hål eller en ojämnhet.	Byt tätning.
Grillens ytskador.	Pinnan maali irtoaa tai lohkeilee.	Kontakta försäljarbutiken.
	Lacket på ytan lossar eller flagar.	Hårfina sprickor orsakas av keramiska materials värmeutvidgning, de uppstår ofta redan i tillverkningskedet. Hårsprickorna inverkar inte på grillens användning eller livslängd.

Garanti

Mustang Kamadogrillar har en minst 24 månaders tillverknings- och materialgaranti. Ändå finns det modellspecifika skillnader mellan garantivillkoren. Uppdaterade garantivillkor och -tider finns på vår webbplats

mustang-grill.com

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

SV



ET

Paigaldus- ja kasutusjuhend

Tere tulemast Mustangi grillimaailma!

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

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

Kõige laiem grillimistoodete valik

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

Klienditeenindus

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

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954



Lugege kasutusjuhend enne grilli kasutuselevõttu läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

ET

Jälgige meid sotsiaalmeedias



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla


MUSTANG

Sisukord

Koostejuhised	3
Enne kokkupanekut	5
Ohutusnõuded ja hoiatused	74
Grilli paigutamine	74
Üldised ohutusnõuded	75
Kamado-grilli kasutamine	76
Enne esmast kasutuselevõttu	76
Enne igat kasutamist	76
Kamado-grilli süütamine tuletiku või pika gaasisüütliga	76
Kamado-grilli süütamine süütekorstna abil	77
Grillimine madalal temperatuuril	78
Suitsutamine	78
Grillsöe/-briketi lisamine grillimise käigus	78
Grillimine kõrgel temperatuuril	79
Küpsetamine	79
Üldteave temperatuuri reguleerimise kohta	80
Rasva põlemine	80
Leegi sähvimine	80
Grilli kustutamine	80


Kasulikke nõuandeid	81
Üldteave grillimise kohta	81
Marinaadid	81
Toidu kinnikleepumise vältimine	81
Grillimisjuhend koos temperatuuridega	82
Suitsutamisenipid	83
Grilli puhastamine ja hoiulepanek	84
Grillrestid ja -plaadid	84
Grilli sisepinnad	84
Tuha eemaldamine	84
Grilli pealispinnad	85
Grilli terasosad ja käru	85
Hooldus	85
Hoiulepanek	85
Tõrgete kõrvaldamine	86
Garantii	87

Ohutusnõuded ja hoiatused

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

Legend:  OHT!  NB!

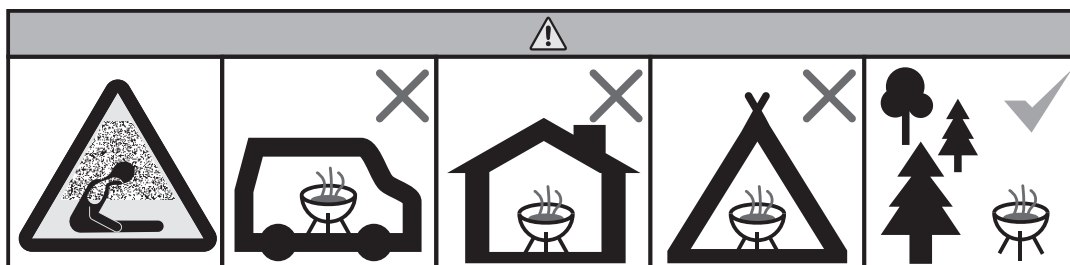
Grilli paigutamine

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

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

 Paigutusjuhiste eiramine toob kaasa tulekahju ohu.

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



Üldised ohutusnõuded



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

- Järgige täpselt koost juhendit ja veenduge, et ükski osa ei jää kinnitamata. Kui te ei järgi juhendit või mõni osa on jäänud kinnitamata, võib seadme kasutamisel probleeme tekkida. Kasutaja vastutab grilli nõuetekohase kokkupaneku eest.
- Kasutage üksnes standardile EN 1860-3 vastavaid süütevahendeid. Ärge kasutage süütamiseks süütevedelikku, bensiini, alkoholi ega muid taolisi kemikaale.
- Ärge lisage süütevedelikku põlevatele ega kuumadele hõõgivatele sütele.
- Grill kuumeneb kasutamise ajal, seega olge väga ettevaatlik, kui ümbruses viibib lapsi, vanureid või lemmikloomi.
- Grill töötab kõige paremini puidust valmistatud grillsöega. Grillis ei tohi põletada puuhalge.
- Grilli vahetus läheduses ei tohi olla tuleohtlikke materjale ega vedelikke.
- Jälgige grilli kasutamisel tekkivat suitsu, ärge kasutage grilli avatud akende all.

- Grilli ei tohi jätta kasutamise ajal järelevalveta.
- Grilli kasutamise ajal peab selle alumise ventiili sädemekaitse olema alati suletud.
- Kandke grillimise ajal kuumakindlaid grillkindaid.
- Ärge kasutage grilli kustutamiseks vett, sest see võib keraamilisi pindu kahjustada. Kustutage grill hõõgivate süte summutamisega.
- Ärge teisaldage grilli kasutamise ajal ega siis, kui see on alles kuum.
- Enne kasutamist otsige grillilt alati kahjustusi ja kulunud kohti ning vajaduse korral vahetage osad uute vastu.
- Ärge kasutage grilli, kui see ei tööta normaalselt.
- Ärge laske lastel grilli kasutada.
- Alkohol, retseptiravimid ja mitmesugused uimastid võivad mõjutada kasutaja võimet grilli ohutult ning nõuetekohaselt kasutada.



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

Kamado-grilli kasutamine

Enne esmast kasutuselevõttu

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

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

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

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

Enne igat kasutamist

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

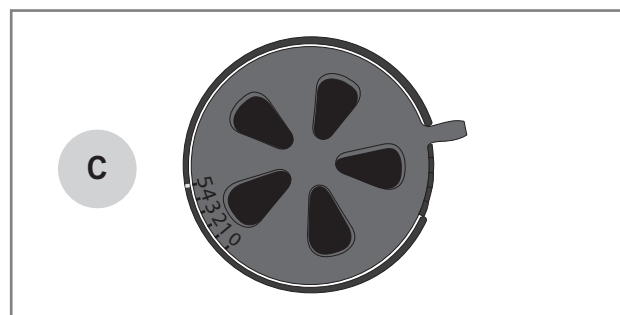
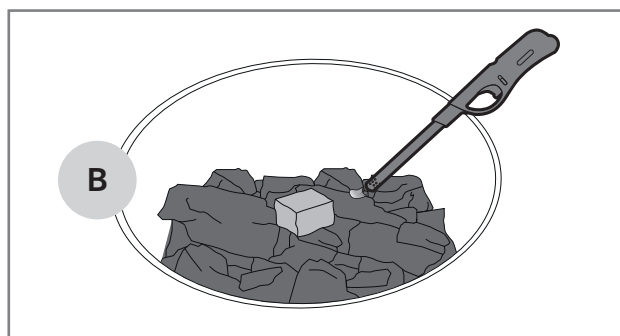
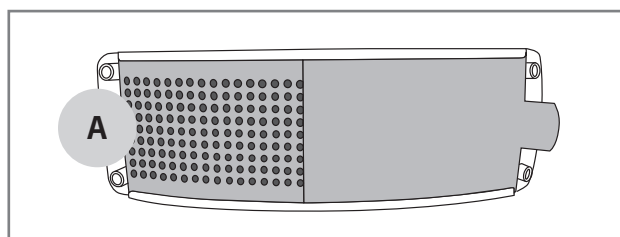
1. Veenduge, et grill on paigutatud kasutusjuhendi järgi.
2. Veenduge, et grill on paigutatud õigesti ja selle vahetus läheduses ei ole tuleohtlikke materjale ega vedelikke.
3. Eemaldage koldest võimalik eelmisest kasutuskorrast jäänud tuhk.
4. Puhastage ja õlitage grillresti/-plaati toiduõliga.
5. Süüdake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

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

Kamado-grilli süütamine tuletiku või pika gaasisüütliga

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

1. Avage grilli kaas ja tõstke grillrest välja.
2. Laotage sörestile umbes kolm peotäit grillsütt.
3. Lisage üks Mustangi öko-süütekuubik.
4. Avage alumine õhuventiil täielikult, asendisse 5 (A).
5. Süüdake süütekuubik pika tuletiku või pika süütliga (B).
6. Sulgege kaas ja avage ülemine õhuventiil täielikult, asendisse 5 (C).
7. Kui hõõguvad söed või briketid on muutunud helehalliks, on need valmis.
8. Seadke õhuventiilid soovitud asendisse.
9. Grill on kasutusvalmis.



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

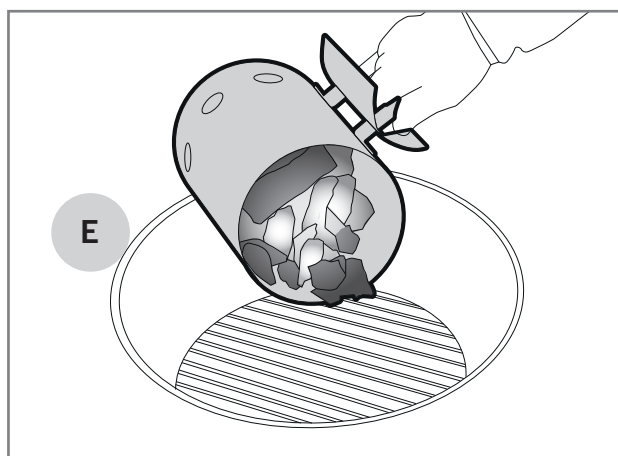
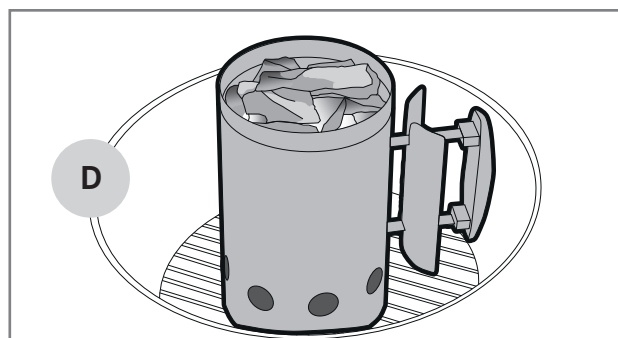
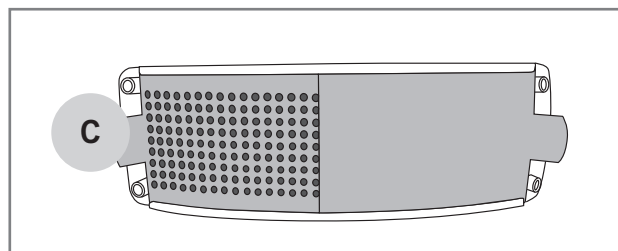
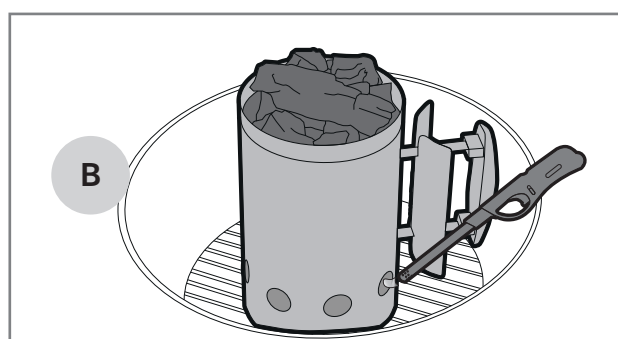
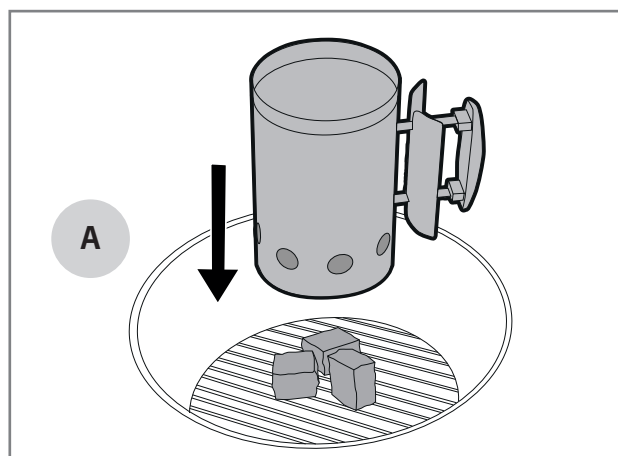
i Ärge kasutage grilli süütamiseks süütevelikku, bensiini, piiritust või muid süttivaid vedelikke. Süttiva vedeliku kasutamine võib grilli kahjustada ja selline kahju ei kuulu garantii alla.

Kamado-grilli süütamine süütekorstna abil

Kiire grillimise eesmärgil võib süüdata söed süütekorstna abil. Mustangi süütekorstnen on müügil eraldi.

1. Avage grilli kaas ja tõstke grillrest välja.
2. Asetage söerestile mõned Mustangi öko-süütekuubikud (A).
3. Tõstke süütekorstnen otse süütekuubikute peale.
4. Täitke süütekorstnen Mustangi grillisöe või -briketiga.
5. Süüdake süütekuubikud süütekorstna õhuavade kaudu pika tuletiku või süütliga (B).
6. Avage alumine õhuventiil täielikult, asendisse 5 (C).
7. Söed/briketid on kasutusvalmis, kui süütekorstna peal on näha leeke (D).
8. Kallake põlevad söed/briketid ettevaatlikult söerestile (E). Ärge unustage kanda grillkindaid.
9. Seadke õhuventiilid soovitud asendisse.
10. Grill on kasutusvalmis.

i Süütekorstna kasutamisel ei jõua keraamiline kest nii palju soojust koguda kui tavapärase süütamise käigus. Seepärast tasub arvestada pikema küpsetamisajaga.



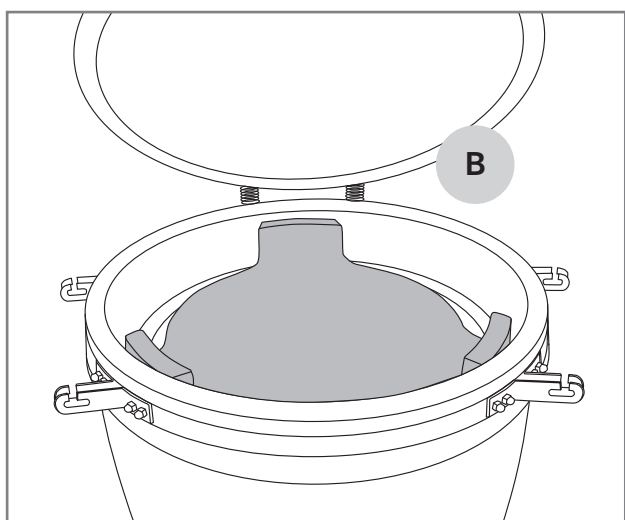
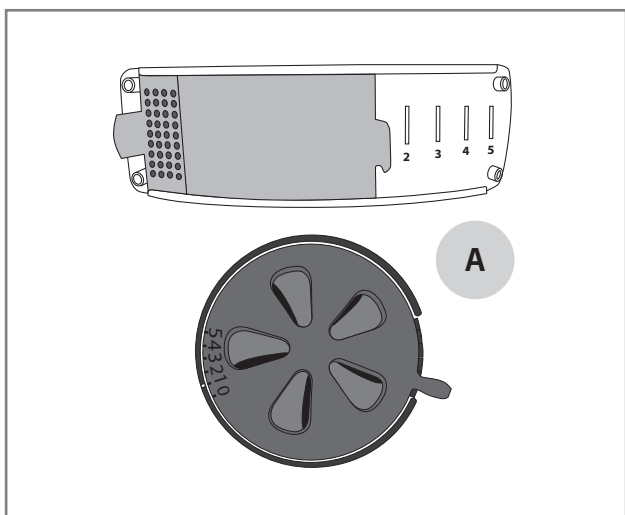
ET

Grillimine madalal temperatuuril

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

1. Süüdake grill juhiste kohaselt.
2. Kontrollige kaane termomeetri näitu.
3. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, seadke ülemine ja alumine õhuventiil asendisse 0,5–1 (A).
4. Soovi korral võite piirata kuumust otse soojaplaadi ehk deflektori abil (B).
5. Grill on nüüd kasutusvalmis.

i Ärge unustage kanda õhuventiilide reguleerimise ajal kuumakindlaid grillkindaid.



Suitsutamine

Kamado-grilliga suitsutamiseks tõstke niisutatud suitsutuslaastud otse hõõgivate süte peale. Võite kasutada ka Mustangi suitsutuskuubikuid. Kuidas suitsutada?

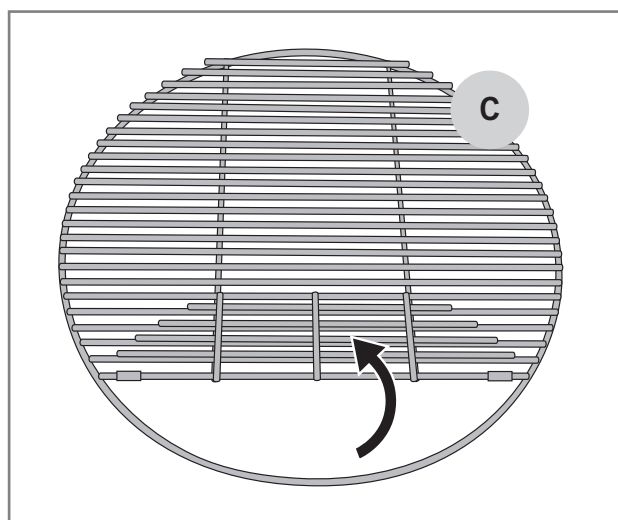
1. Süüdake grill juhiste kohaselt.
2. Kontrollige kaane termomeetri näitu.
3. Kui soovitud temperatuur on peaaegu saavutatud, seadke ülemine ja alumine õhuventiil asendisse 0,5–1 (A).
4. Avage kaas ja tõstke niisutatud suitsutuslaastud kuhjana hõõguvatele sütele.
5. Asetage suitsutatav tooraine grillrestile ja sulgege kaas.

Grillsöe/-briketi lisamine grillimise käigus

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

1. Avage kaas.
2. Avage grillresti luuk (C).
3. Lisage pikkade grilltangidega ja grillkindaid kandes grillisüsi/-brikett.
4. Sulgege grillresti luuk.
5. Sulgege kaas.

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



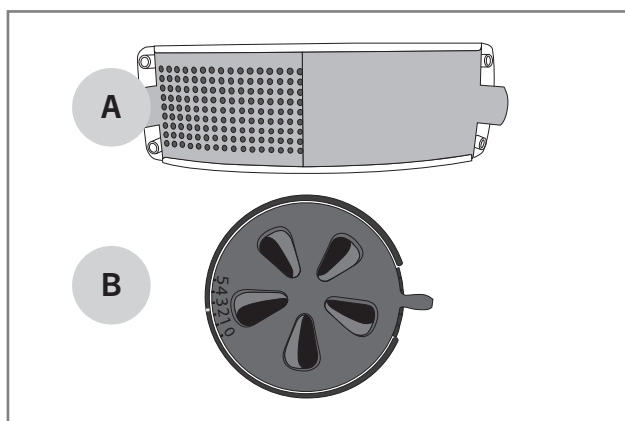
Grillimine kõrgel temperatuuril

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

1. Süüdake grill juhiste kohaselt.
2. Kontrollige kaane termomeetri näitu.
3. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, jätke alumine õhuventiil asendisse 5 (A).
4. Seadke ülemine õhuventiil asendisse 2–3 (B).
5. Grill on nüüd kasutusvalmis.



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

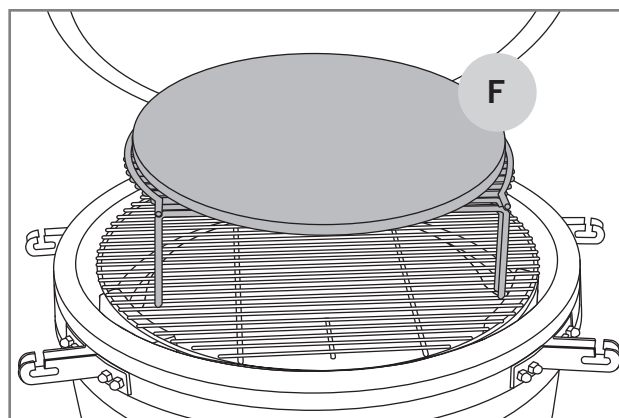
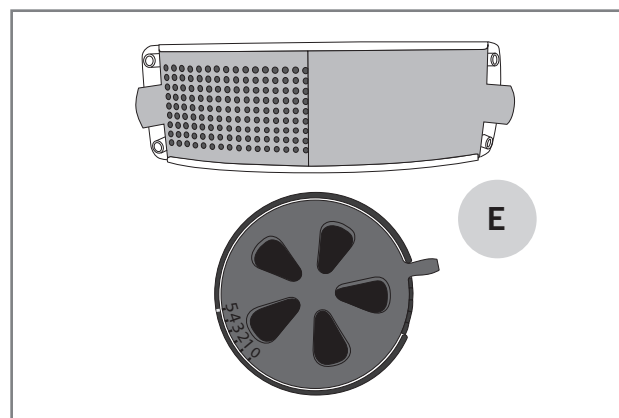
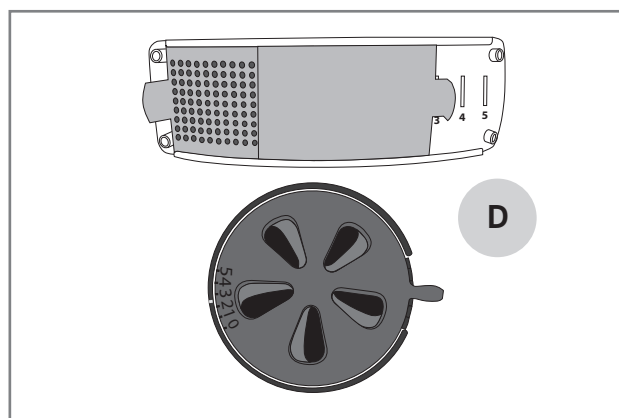
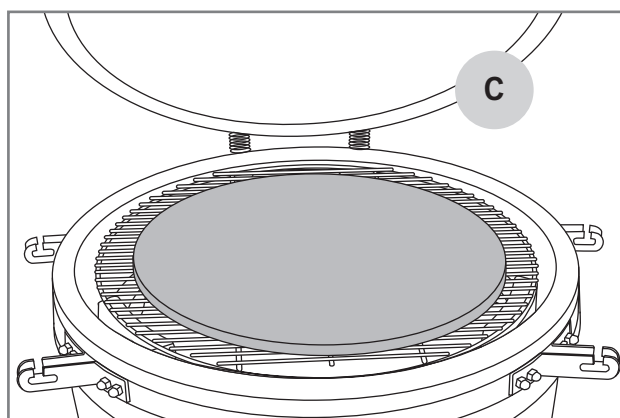


Küpsetamine

Kamado-grill toimib suurepäraselt ka keraamilise ahjana nii aeglaseks kui ka kiireks, kõrget temperatuuri vajavaks küpsetamiseks (sh pitsa valmistamiseks). Kamados saab küpsetada temperatuuril 200–400 °C.

1. Süüdake grill juhiste kohaselt.
2. Kui süütekuubikud on põlenud, avage kaas ja tõstke soojaplaat oma kohale.
3. Tõstke rest ja küpsetuskivi (lisatarvik) grillile (C).
4. Sulgege kaas ja laske sütel korralikult süttida.
5. Kontrollige kaane termomeetri näitu.
6. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, seadke mõlemad õhuventiilid asendisse 2–3 (D).
7. Kui soovite küpsetada kõrgemal temperatuuril (nt pitsat), jätke mõlemad õhuventiilid asendisse 5 (E).
8. Grill on nüüd kasutusvalmis.

9. Pitsa küpsetamisel võite kasutada ära ka kõrgendusresti (lisatarvik), et pitsa jääks kaane lähedale, kus pealt tulev kuumus on võimalikult suur (F).

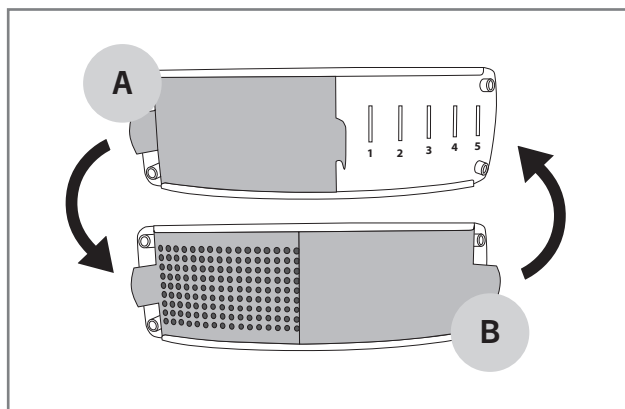
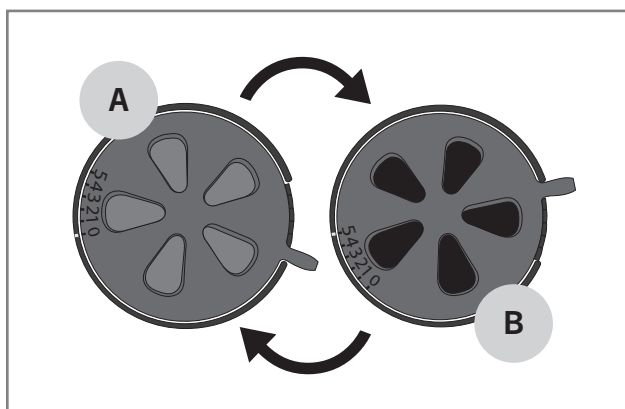


ET

Üldteave temperatuuri reguleerimise kohta

Kamado-grilli temperatuuri reguleeritakse õhuhulga muutmise kaudu. Temperatuuri mõjutab ka grillisöe hulk ja kvaliteet. Allpool on loendatud tähtsamad asjaolud, millega temperatuuri reguleerimisel arvestada.

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



Rasva põlemine

Grillimise käigus tuleb liigne rasv või marinaad koldest, tuleasemelt ja soojaplaadilt alati eemal hoida.

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

Seda tuleb pidada eeskätt silmas ühekorraga suurema koguse rasvase liha grillimisel, mil lihast tilkunud rasv koguneb kolde põhja.

Leegi sähvimine

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

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

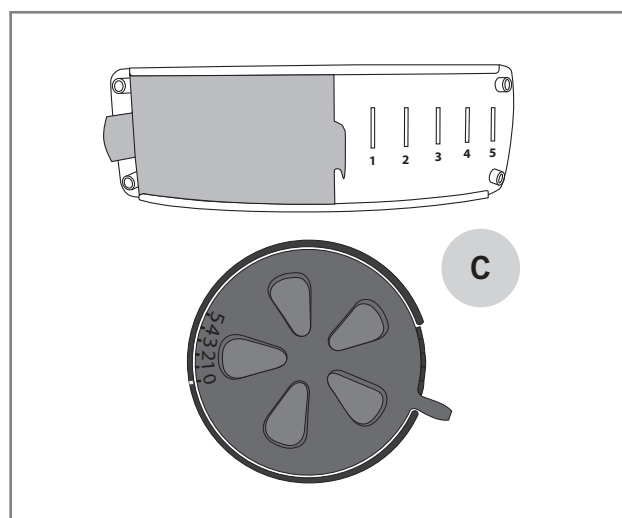
i Kui grillite suletud kaanega, on temperatuur ühtlasem ja seda on lihtsam reguleerida.

Grilli kustutamine

Pärast grilli kasutamist tuleb hõõguvad söed summutada, et saaksite järgmine kord samade sütega grillimist jätkata. Grilli kustutamiseks tehke järgmist.

1. Sulgege kaas.
2. Sulgege alumine ja ülemine õhuventiil täielikult, asendisse 0 (C).
3. Hoidke kaant ja õhuventiile järgmise päeva jooksul suletuna, et hõõguvad söed kindlasti kustuksid ja grill jahtuks.

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



ET

Kasulikke nõuandeid

Üldteave grillimise kohta

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

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

Marinaadid

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

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

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

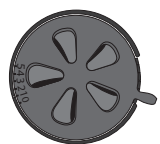
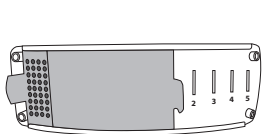
Toidu kinnikleepumise vältimine

Toidu kleepumine grillrestid või -plaadi külge on grillijale hästi tuttav nähtus. Siin on paar nippi, kuidas liigset kleepumist vältida.

1. Eelkuumutage grilli piisavalt.
2. Puhastage grillrest ja -plaat enne, kui toidu selle peale asetate.
3. Pintseldage grillimisala ja grillitavat toitu enne grillimist.
4. Ärge keerake grillitavaid toiduaineid liiga kiiresti ringi, vaid laske nende pinnal korralikult küpseda.

Grillimisjuhend koos temperatuuridega

Allpool on loetletud enamlevinud toorainete ligikaudsed grillimisajad ja -temperatuurid. Grillimisaega või -temperatuuri võivad mõjutada süte kvaliteet ja kogus, ilmaolud ning grilli puhtus.



Grillimine madalal temperatuuril / suitsutamine

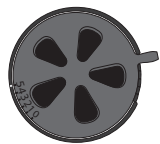
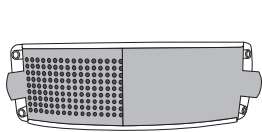
Tooraine	Grilli temperatuur	Tooraine temperatuur	Grillimisaeg
Veiserind (<i>brisket</i>)	100 – 110 °C	90 – 95 °C	2 – 3 h / kg
Praad	u 90 °C	60 – 65 °C	8 – 9 h (u 2 kg)
Rebitud sealiha (<i>pulled pork</i>)	110 – 120 °C	üle 93 °C	3 h / kg
Terve seakael (<i>kassler</i>)	120 °C	85 °C	4 h (u 2 kg)
Terve broiler	140 – 160 °C	üle 75 °C	2 – 3 h
Grillribi	100 – 110 °C	80 °C	4 – 5 h (u 2 kg)
Lõhe	90 – 100 °C	üle 65 °C	40 – 60 min / kg



Grillimine keskmisel temperatuuril

Tooraine	Grilli temperatuur	Tooraine temperatuur	Grillimisaeg
Veise terve sisefilee	160 – 180 °C	50 – 57 °C	30 – 45 min / kg
Kanalihatükid (<i>wings</i>)	180 – 200 °C	üle 75 °C	45 min (u 2 kg)
Kanarind	200 °C	üle 75 °C	u 20 min
Sea sisefilee	180 °C	68 – 75 °C	30 – 45 min / kg
Terved kartulid ja juurviljad	140 – 160 °C	-	40 – 60 min / kg
Kalafilee	180 – 200 °C	üle 55 °C	u 20 min

ET

























Grillimine kõrgel temperatuuril / küpsetamine

Tooraine	Grilli temperatuur	Tooraine temperatuur	Grillimisaeg
Veise sise-/välisfilee lõik	220 – 250 °C	52 – 66 °C	2 – 3 min / külg
Sea fileelõik, karbonaad	220 °C	65 – 70 °C	3 min / üks pool
Hamburgeripihv	250 – 270 °C	60 °C	3 min / üks pool
Grillvorst	250 – 270 °C	-	6 – 10 min
Pitsa (küpsetuskivil)	üle 350 °C	-	4 – 6 min

Suitsutamisenipid

Suitsutamisel ei ole õigeid ega valesid meetodeid, vaid kõik oleneb maitse-eelistustest. Ka toorainel ei ole tähtsust, sest kõike võib suitsutada: liha, kala, köögivilju, juustu või puuvilju. Mustangil on suitsutamiseks erinevad puiduliigid, millest igaühel on omapärane maitseüanss. Allpool on esitatud üldine juhend, millist puiduliiki millise toorainega kasutada.

Mahedad/magusad	Tooraine
Lepp	   
Õun	    
Tamm	     

Tugevad	Tooraine
Burboontamm	   
Hikkoripuu	  

ET

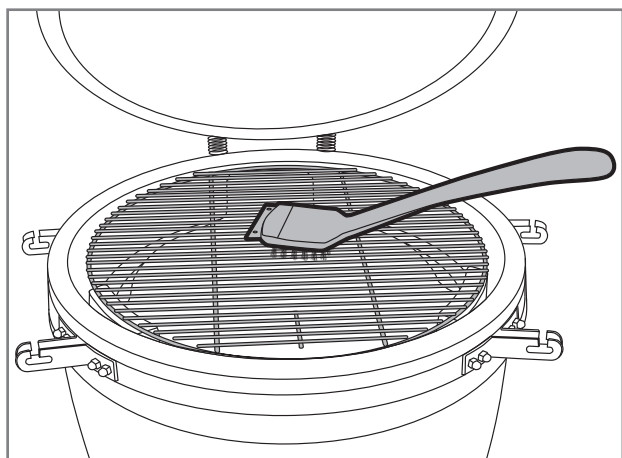
Grilli puhastamine ja hoiulepanek

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

Grillrestid ja -plaadid

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

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



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

Grilli sisepinnad

Keraamilised grillid on isepuhastuvad, st grilli puhastamine toimub seda piisavalt kuumutades, nii et liigne rasv, marinaad ja toidujäänused põlevad sisepindadelt ning soojaplaadilt ära.

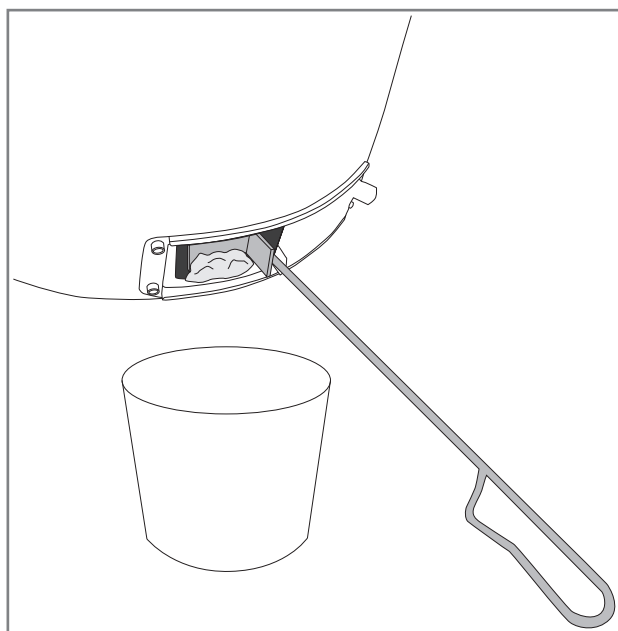
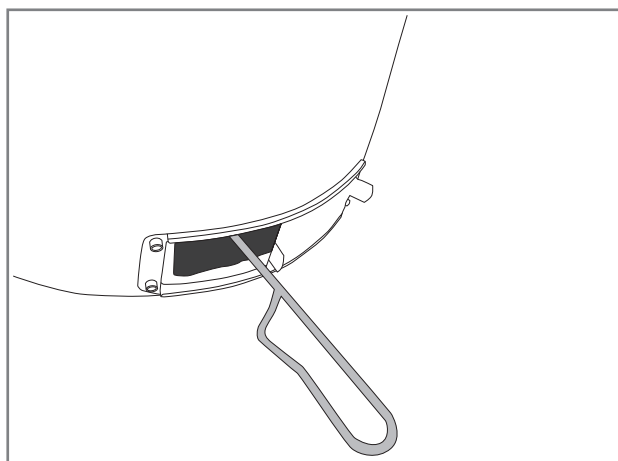
1. Pärast kasutamist sulgege kaas.
2. Avage ülemine ja alumine õhuventiil täielikult, asendisse 5.
3. Tõstke temperatuur väärtusele 260–300 °C.
4. Hoidke temperatuuri umbes 30 minutit kõrgena.
5. Sulgege alumine ja ülemine õhuventiil täielikult, asendisse 0.

6. Hoidke kaant ja õhuventiile järgmise päeva jooksul suletuna, et hõõguvad söed kindlasti kustuksid ja grill jahtuks.

i Ärge kasutage siseosade puhastamiseks vett ega puhastusaineid. Poorne keraamiline materjal võib vedelikku imada ja see võib tekitada lõhesid.

Tuha eemaldamine

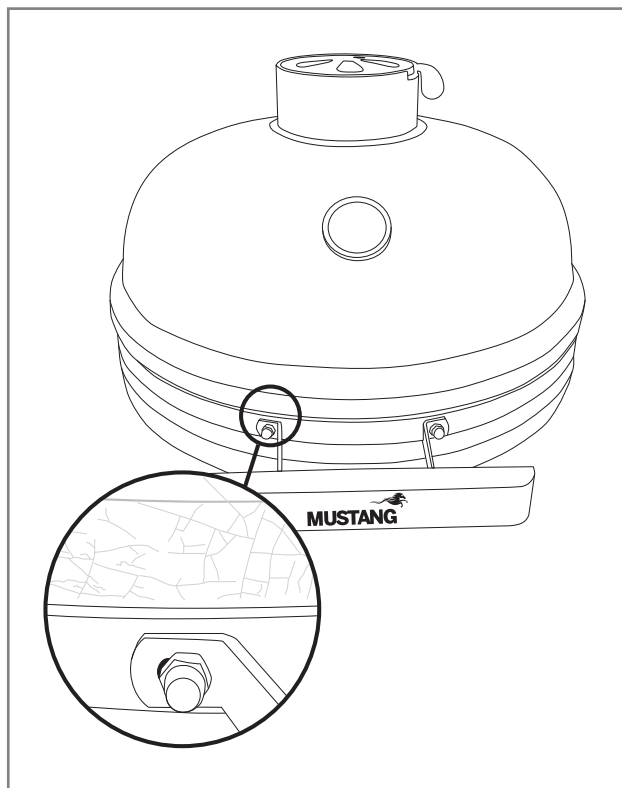
Kui koldes hõõguvad söed on kindlalt kustunud ja grill jahtunud, võite tuha alumise ventiili kaudu eemaldada, kasutades selleks grilliga kaasas olevat tuharoopi.



Grilli pealispinnad

Jahtunud grilli pealispindu võib pühkida niiske lapi ja õrnatoimelise pesuainega.

Soojuse levimine võib tekitada pealispinnale juuspragusid. Need ei mõjuta toote kvaliteeti ega kasutamist ja neid ei peeta tootmis- ega materjalidefektiks.



Grilli terasosad ja käru

Grilli terasosi ja käru tuleb samuti korrapäraselt puhastada. Järgige järgmisi üldjuhiseid.

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

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

Hooldus

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

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

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

Õlitage hingedel liikuvaid terasosi kaks korda aastas universaalse õliga.

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

Hoiulepanek

Mustangi kamado-grill on mõeldud aastaringseks kasutamiseks, sest keraamiline kest võimaldab grillida ka külmema ilmaga.

Kui hoiustate grilli õues, ärge unustage sellele kaitsekate (lisatarvik) peale tõmmata. Ärge jätke grilli vihma kätte.

Veenduge enne kaitsekatte paigaldamist, et grill on täielikult jahtunud ja hõõguvad söed kustunud.

Pikemaajaliseks talviseks hoiulepanekuks soovitame garaaži või eraldi katusealust.

Ärge unustage grilli rattaid hoiustamise ajaks lukustada.

Pärast pikemat hoiustamist puhastage grill juhiste järgi enne, kui selle kasutusele võtate.

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

ET

Tõrgete kõrvaldamine

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

Tõrge	Võimalik põhjus	Lahendus
Õhuventiilid ei tööta õigesti.	Ülemise ventiili kruvid on liiga pingul.	Lõdvendage kaane siseküljelt kruvisid.
	Ventiilid on mustuse ja rasva tõttu kinni kleepunud.	Koputage ventiili kummivasaraga, kuni see liigub. Puhastage ventiil.
Grill ei sütti.	Õhuventiilid on suletud.	Avage õhuventiilid.
	Kolde õhuavad on ummistunud.	Puhastage kolle ja eemaldage sealt liigne tuhk.
Grill ei kuumene piisavalt.	Tuli ei saa küllalt hapnikku.	Avage alumine õhuventiil täielikult.
	Kolde õhuavad on ummistunud.	Puhastage kolle ja eemaldage sealt liigne tuhk.
	Sütt ei ole küllalt.	Lisage sütt ja avage alumine õhuventiil.
Grill kuumeneb liialt.	Tuli saab liiga palju hapnikku.	Sulgege õhuventiilid ja oodake, kuni hõõguvad söed sumbuvad. Kui temperatuur on langenud, avage õhuventiilid veidi. Vajaduse korral süüdake grill uuesti.
	Sütt on liiga palju.	Summutage hõõguvad söed. Kui hõõguvad söed on jahtunud, eemaldage neist osa ja süüdake grill uuesti.
Grillsüsi/-brikett ei sütti, ehkki ventiilid on suletud.	Grilli kaas ei sulgu korralikult.	Lõdvendage kaane hinge kruve ja sättige kaas õigesti paika. Pingutage hinge kruve.
	Tihendis on auk või õõnsus.	Vahetage tihend välja.
Grillil on pinnakahjustused.	Pinna värv koorub või pudeneb.	Pöörduge edasimüüja poole.
	Pinnal on näha võrkjaid juuspraagusid.	Juuspraod tekivad keraamiliste materjalide soojuse levimisest, sageli juba tootmise käigus. Need ei mõjuta grilli kasutamist ega kasutusiga.

ET

Garantii

Mustangi kamado-grillile kehtib vähemalt 24-kuuline tootmis- ja materjaligarantii. Garantiitingimused erinevad mudeliti. Ajakohased garantiitingimused leiate meie veebilehelt:

mustang-grill.com

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

ET



LV

Lietošanas pamācība

Laipni lūdzam "Mustang" grila pasaulē

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

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

Plašākā grilu izvēle

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

Klientu apkalpošana

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

Sekoiet mums sociālajos tīklos



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla


MUSTANG

Satura rādītājs

Montāžas instrukciju	3
Pirms uzstādīšanas	6
Brīdinājumi un norādījumi par drošību	92
Grila uzstādīšana	92
Vispārējie drošības norādījumi	93
Kamado grila izmantošana	94
Pasākumi pirms pirmās lietošanas	94
Pasākumi pirms katras lietošanas	94
Kamado grila aizdedzināšana ar sērskociņu vai garām šķiltavām	94
Kamado grila aizdedzināšana ar ogļu iekurināšanas startera palīdzību	95
Grilēšana zemā temperatūrā	96
Kūpināšana	96
Kokogļu vai brikešu papildināšana grilēšanas laikā	96
Grilēšana augstā temperatūrā	97
Cepšana	97
Temperatūras vispārējā kontrole	98
Tauku aizdegšanās	98
Uzliesmošana	98
Grila izslēgšana	98

Noderīgi ieteikumi	99
Vispārīgi grilēšanas norādījumi	99
Marinādes	99
Izvairšanās no ēdiena pielipšanas	99
Grilēšanas temperatūras norādījumi	100
Norādījumi kūpināšanai	101
Grila tīrīšana un glabāšana	102
Grila restes un pannas	102
Grila iekšējās virsmas	102
Atbrīvošanās no pelniem	102
Grila ārējās virsmas	103
Grila tērauda detaļas un ratiņi	103
Apkope	103
Glabāšana	103
Problēmu novēršana	104
Garantija	105



Brīdinājumi un norādījumi par drošību

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

Simbolu nozīme:



BĪSTAMI!



UZMANĪBU!

Grila uzstādīšana



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

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

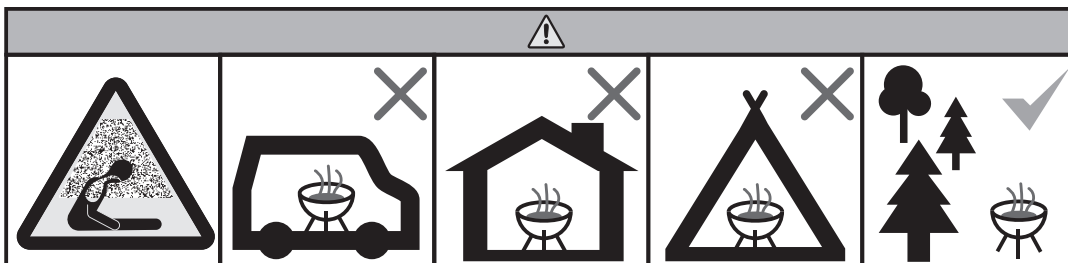


Ja grils tiek novietots nepareizi, pastāv ugunsgrēka risks.



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

LV



Vispārējie drošības norādījumi



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

- Uzmanīgi ievērojiet montāžas instrukcijas un ņemiet vērā, ka montāžas laikā nevienu detaļu nedrīkst atstāt nepiestiprinātu. Ja netiek ievēroti norādījumi vai nav piestiprinātas detaļas, lietošanas laikā var rasties problēmas. Par pareizu grila montāžu ir atbildīgs lietotājs.
- Izmantojiet tikai tādas šķiltavas, kas atbilst EN1860-3 standartam. Aizdedzināšanai neizmantojiet degšķidrumu, benzīnu, alkoholu vai citas līdzīgas ķīmiskas vielas.
- Nelejiet degšķidrumu uz degošām vai karstām oglēm.
- Lietošanas laikā grils kļūst karsts, tāpēc esiet īpaši uzmanīgs, ja tā tuvumā ir bērni, vecāki cilvēki vai mājdzīvnieki.
- Grils vislabāk darbojas ar grilam paredzētām kokogļēm. Grilā nedrīkst dedzināt malkas pagales.
- Grila tiešā tuvumā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši materiāli vai šķidrumi.
- Uzmanieties no dūmiem, kas rodas, lietojot grilu, un nelietojiet grilu atvērta logu tuvumā.

- Grilu lietošanas laikā nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
- Lietojot grilu, dzirksteļu aizturētājam uz grila apakšējā vārsta vienmēr jābūt aizvērtam.
- Lietojot grilu, neaizmirstiet valkāt karstumizturīgus cimdus.
- Uguns nodzēšanai grilā neizmantojiet ūdeni, jo ūdens var sabojāt keramikas virsmas. Nodzēsiet grilu, apslāpējot ogle.
- Nepārvietojiet grilu, ja tas tiek lietots vai pēc lietošanas vēl ir karsts.
- Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet, vai grils nav bojāts un nolietojies, un vajadzības gadījumā nomainiet bojāto daļu pret jaunu.
- Nelietojiet grilu, ja ir traucēta tā normālā darbība.
- Neļaujiet bērniem lietot grilu.
- Alkohols, recepšu zāles un jebkāda veida apreibinošas vielas var ietekmēt lietotāja spējas droši un pareizi lietot grilu.



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

Kamado grila izmantošana

Pasākumi pirms pirmās lietošanas

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

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

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

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

Pasākumi pirms katras lietošanas

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

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

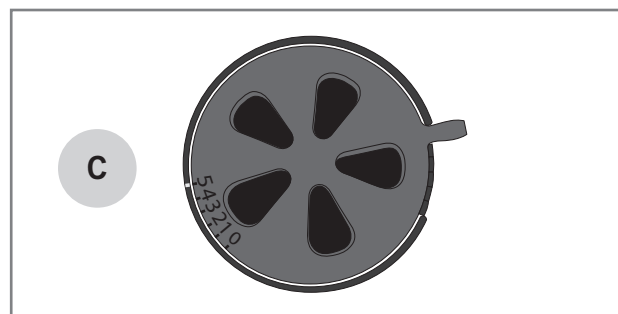
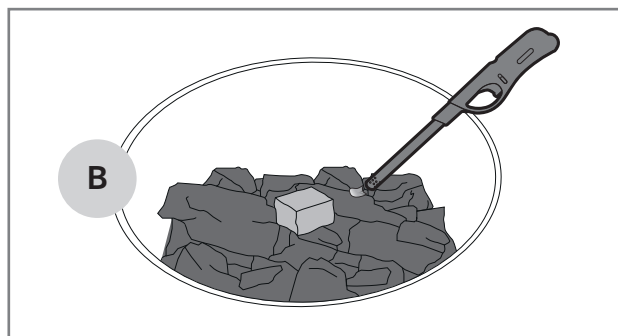
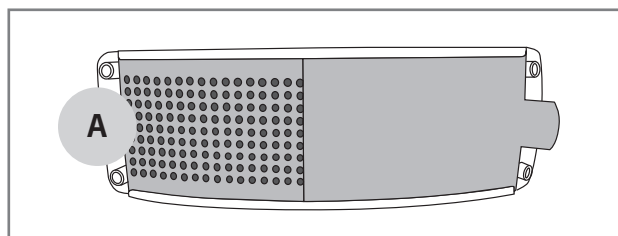
! Neizmantojiet grilu, ja grils ir bojāts vai tam trūkst detaļu.

LV

Kamado grila aizdedzināšana ar sērkociņu vai garām šķiltavām

Keramikas grilos drīkst izmantot tikai cietkoksnes kokogles vai briketes. Aizdedzināšanai drīkst izmantot tikai tādas iekura līdzekļus, kas atbilst standartam EN1860-3.

1. Atveriet un noņemiet grila vāku.
2. Uz ogļu režģa uzliek apmēram 3 saujas kokogļu.
3. Pievienojiet oglēm "Mustang eko" aizdedzināšanas kubiņus.
4. Pilnībā atveriet apakšējo gaisa vārstu līdz 5. pozīcijai (A).
5. Lai aizdedzinātu aizdedzināšanas kubiņus, izmantojiet garu sērkociņu vai garas šķiltavas (B).
6. Aizveriet vāku un pilnībā atveriet augšējo gaisa vārstu līdz 5. pozīcijai (C).
7. Kad kokogles vai briketes ir kļuvušas gaiši pelēkas, tās ir gatavas.
8. Noregulējiet gaisa vārstus vēlamajā pozīcijā.
9. Grils ir gatavs lietošanai.



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

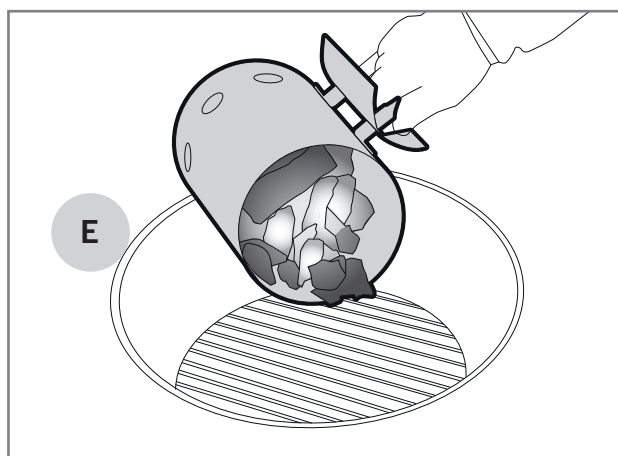
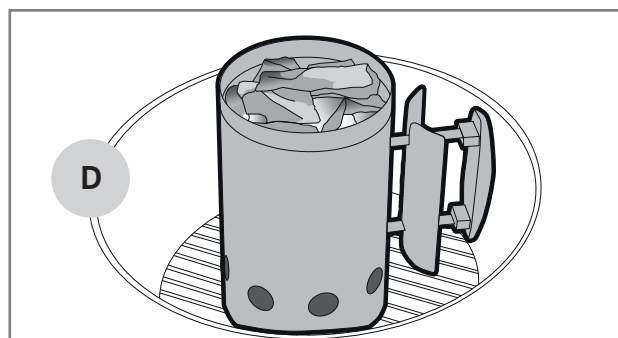
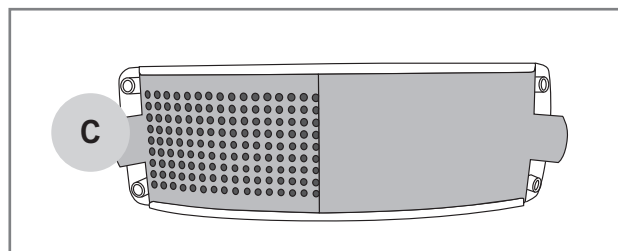
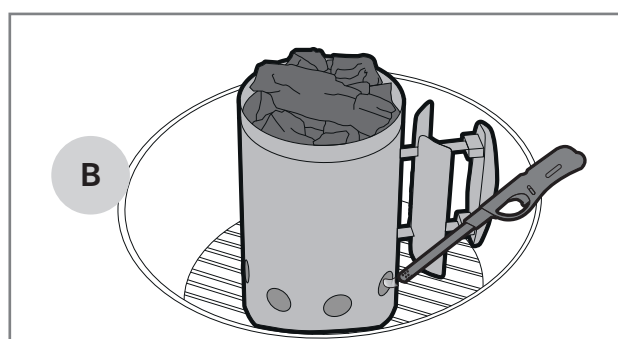
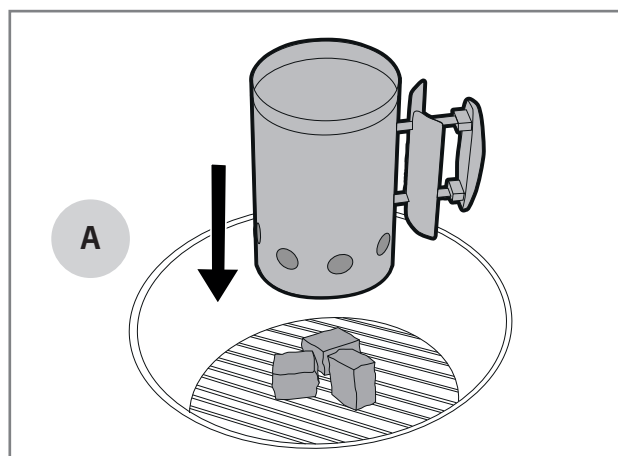
i Grila aizdedzināšanai neizmantojiet degšķidrumu, benzīnu, denaturēto spirtu vai citus šķidrus degšķidrumus. Degšķidruma izmantošana var sabojāt grilu, un uz visiem tādējādi izraisītiem bojājumiem neattiecas garantija.

Kamado grila aizdedzināšana ar ogļu iekurināšanas startera palīdzību

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

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

i Izmantojot iekurināšanas starteri, keramikas apvalkam nav tik daudz laika uzkrāt siltumu kā parastās iekurināšanas gadījumā. Tas jāņem vērā, jo īpaši, ja gatavošanas laiks ir ilgāks.

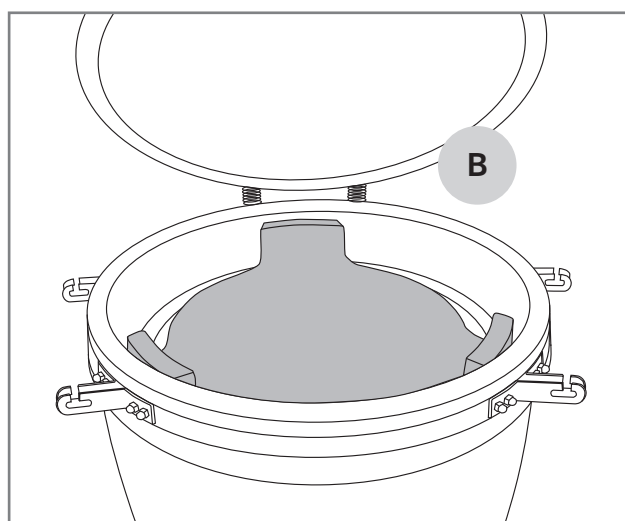
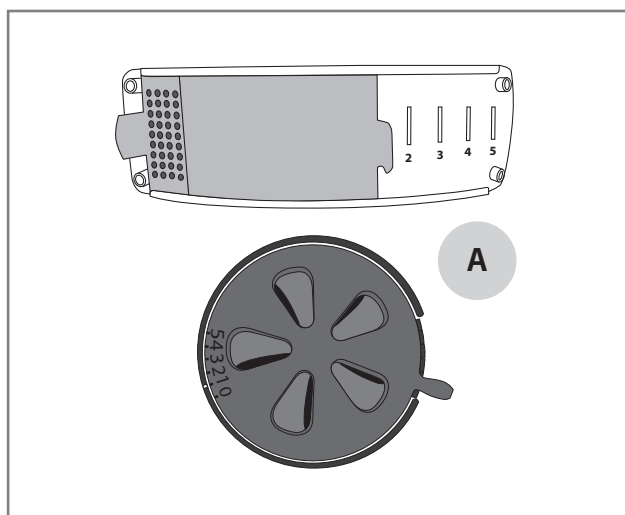


Grilēšana zemā temperatūrā

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

1. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
2. Pastāvīgi vērojiet temperatūru uz vāka termometra.
3. Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra, iestatiet augšējo un apakšējo gaisa vārstu uz 0,5–1. pozīciju (A).
4. Ja vēlaties, varat ierobežot tiešo karstumu ar siltuma sadales plāksni vai deflektoru (B).
5. Tagad grils ir gatavs lietošanai.

i Regulējot gaisa vārstus, neaizmirstiet lietot karstumizturīgus grilēšanas cimdus.



Kūpināšana

Kamado grilā kūpināšanu veic, novietojot samitrinātas kūpināšanas skaidas tieši virs kokoglēm. Kūpināšanai var izmantot arī "Mustang" kūpināšanas koka gabalus. Tālāk pieejami norādījumi kūpināšanai.

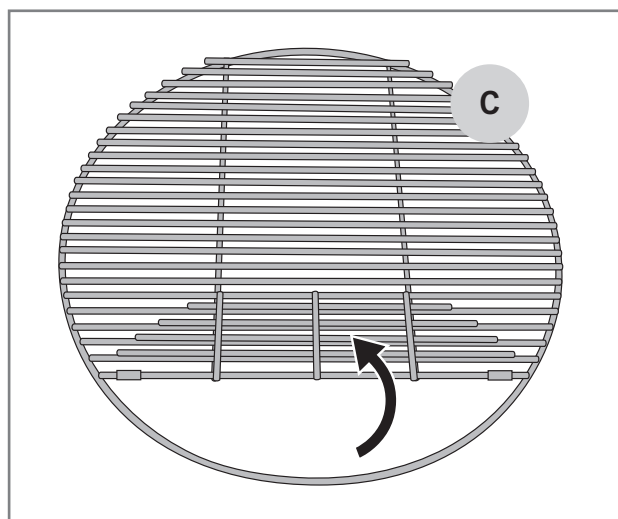
1. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
2. Pastāvīgi vērojiet temperatūru uz vāka termometra.
3. Kad ir gandrīz sasniegta vēlamā temperatūra, iestatiet augšējo un apakšējo gaisa vārstu uz 0,5–1. pozīciju (A).
4. Atveriet vāku un novietojiet samitrinātas kūpināšanas skaidas virs kokoglēm.
5. Uzlieciet kūpināmās izejvielas uz grila restēm un aizveriet vāku.

Kokogļu vai briķešu papildināšana grilēšanas laikā

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

1. Atveriet vāku.
2. Atveriet grila restes atveri (C).
3. Pievienojiet kokogles vai briķetes, izmantojot garas grilēšanas stangas un cimdus.
4. Aizveriet grila restes atveri.
5. Aizveriet vāku.

i Katru reizi, kad atverat grila vāku, mainās grila iekšējā temperatūra, kas var mainīt gatavošanas laiku.



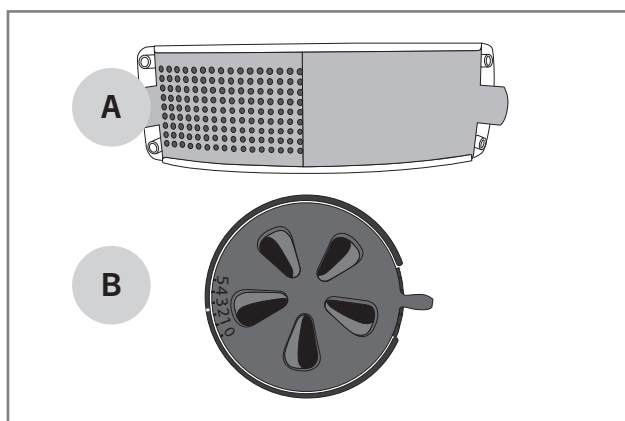
Grilēšana augstā temperatūrā

Ēdienus, kam nepieciešama ātrāka pagatavošana, parasti grilē augstākā temperatūrā (220–300 °C). Šādā veidā izejvielu ārpusē kļūst kraukšķīgāka, bet iekšpusē paliek sulīga.

1. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
2. Pastāvīgi vērojiet temperatūru uz vāka termometra.
3. Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra, iestatiet apakšējo gaisa vārstu 5. pozīcijā (A).
4. Iestatiet augšējo gaisa vārstu 2.–3. pozīcijā (B).
5. Tagad grils ir gatavs lietošanai.



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



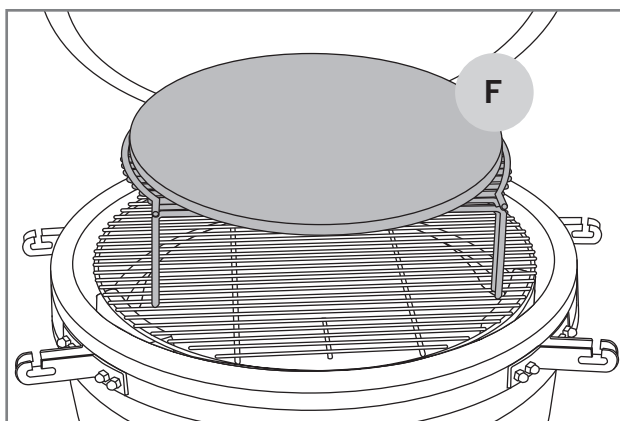
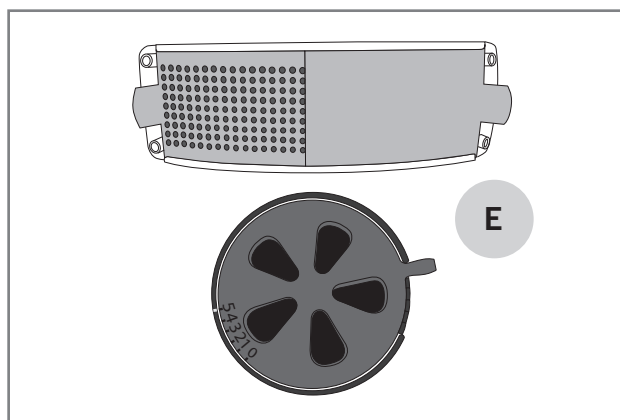
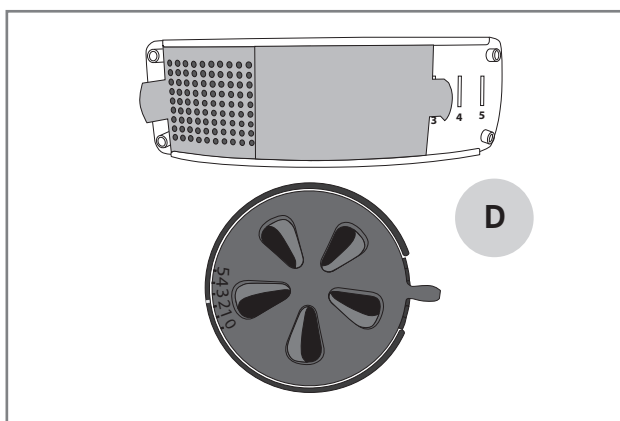
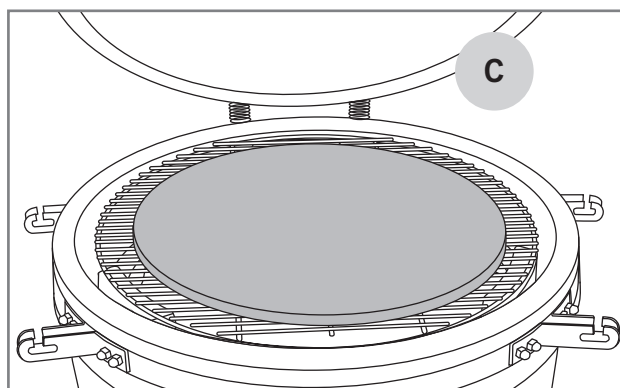
Cepšana

Kamado grils lieliski darbojas arī kā keramikas krāsns gan ilgākai cepšanai, gan ātrai cepšanai augstā temperatūrā, piemēram, picas pagatavošanai. Cepšana kamado grilā notiek 200–400 °C temperatūrā.

1. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
2. Kad aizdedzināšanas kubiņi ir sadeguši, atveriet vāku un uzstādiet siltuma sadales plāksni.
3. Uz grila (C) novietojiet restes un picas cepšanas akmeni (papildu piederums).
4. Aizveriet vāku un ļaujiet oglēm pienācīgi iedegties.
5. Pastāvīgi vērojiet temperatūru uz vāka termometra.
6. Kad ir sasniegta vēlamā temperatūra, iestatiet abus gaisa vārstus 2.–3. pozīcijā (D).
7. Ja vēlaties cept augstākā temperatūrā, piemēram, picu, atstājiet abus gaisa vārstus 5. pozīcijā (E).

8. Tagad grils ir gatavs lietošanai.

9. Cepot picu, varat izmantot arī virsējās restītes (papildu piederums), lai picu pietuvinātu augšdaļai un karstums no augšas būtu pēc iespējas lielāks (F).

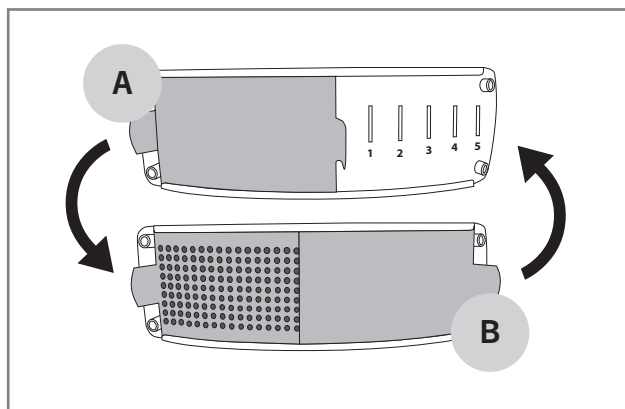
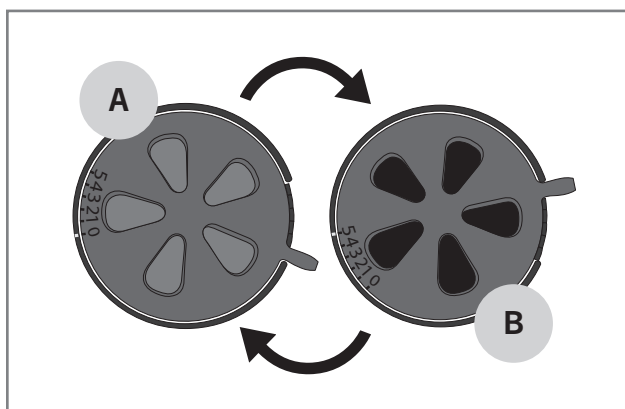


LV

Temperatūras vispārējā kontrole

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

1. Apakšējais gaisa vārsts tiek izmantots, lai ielaistu gaisu, bet augšējais — lai to izlaistu.
2. Apakšējais gaisa vārsts ļauj regulēt siltumu aptuveni.
3. Augšējais gaisa vārsts temperatūru regulē precīzāk.
4. Ja vēlaties paaugstināt temperatūru, grila krāsni jāielaiž vairāk gaisa (A–B).
5. Ja vēlaties pazemināt temperatūru, attiecīgi jāierobežo grila gaisa padeve (B–A).



LV

Tauku aizdegšanās

Pēc katras grilēšanas reizes no kurtuves, uguns gredzena un siltuma sadales plāksnes jānoņem tauku vai marinādes pārpalikums.

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

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

Uzliesmošana

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

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

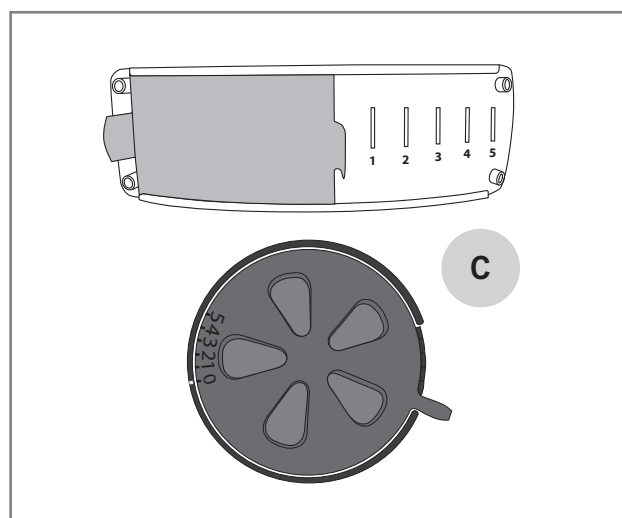
i Grilējot ar aizvērtu vāku, temperatūra ir vienmērīgāka un vieglāk kontrolējama.

Grila izslēgšana

Kad esat beidzis izmantot grilu, ogles ir vērts nodzēst, lai nākamajā reizē grilēšanu varētu turpināt ar tām pašām oglēm. Izslēdziet grilu, kā norādīts tālāk.

1. Aizveriet vāku.
2. Aizveriet apakšējo un augšējo gaisa vārstu pilnībā ciet līdz 0 pozīcijai (C).
3. Turiet vāku un gaisa vārstus aizvērtus līdz nākamajai dienai, kad ogles noteikti būs izdzisušas un grils būs atdzisis.

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



Noderīgi ieteikumi

Vispārīgi grilēšanas norādījumi

Grilēšana ir ļoti vienkārša un relaksējoša, ja vien atceraties dažas mazas nianšas un ievērojat šos vispārīgos grilēšanas norādījumus.

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

Marinādes

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

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

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

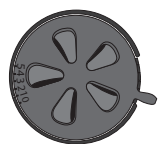
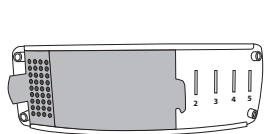
Izvairīšanās no ēdiena pielipšanas

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

1. Sakarsējiet grilu līdz pietiekami augstai temperatūrai.
2. Pirms ēdiena ievietošanas grilā notīriet grila restes un pannas.
3. Pirms grila uzlikšanas apsmērējiet grila zonu un grilējamo ēdienu ar eļļu.
4. Negroziet grilējamo ēdienu pārāk ātri, ļaujiet tā virsmai pienācīgi apcepties.

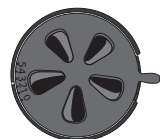
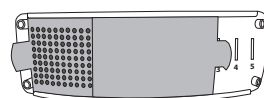
Grilēšanas temperatūras norādījumi

Tālāk norādīti lielākajai daļai sastāvdaļu ieteicamie grilēšanas laiki un temperatūra. Grilēšanas laiku vai temperatūru var ietekmēt kokogļu kvalitāte un daudzums, laika apstākļi un grila tīrība.



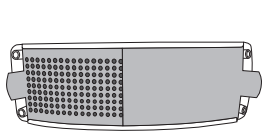
Grilēšana zemā temperatūrā / kūpināšana

Sastāvdaļa	Grila temperatūra	Izejvielu temperatūra	Grilēšanas laiks
Liellopa krūtiņa ("Brisket")	100–110 °C	90–95 °C	2–3 h / kg
Cepetis	~ 90 °C	60–65 °C	8–9 h (~ 2 kg)
Plucināta cūkgaļa ("Pulled Pork")	110–120 °C	virs 93 °C	3 h / kg
Vesels cūkgaļas kakla gabals ("Kassler")	120 °C	85 °C	4 h (~ 2 kg)
Vesels broilers	140–160 °C	virs 75 °C	2–3 h
Grila ribiņas ("Ribs")	100–110 °C	80 °C	4–5 h (~ 2 kg)
Lasis	90–100 °C	virs 65 °C	40–60 min / kg



Grilēšana vidējā temperatūrā

Izejviela	Grila temperatūra	Izejvielu temperatūra	Grilēšanas laiks
Vesela liellopa fileja	160–180 °C	50–57 °C	30–45 min / kg
Spārniņi ("Wings")	180–200 °C	virs 75 °C	45 min (~ 2 kg)
Cāļa krūtiņa	200 °C	virs 75 °C	~ 20 min
Cūkgaļas fileja	180 °C	68–75 °C	30–45 min / kg
Veseli kartupeļi un sakņu dārzeņi	140–160 °C	-	40–60 min / kg
Zivs fileja	180–200 °C	virs 55 °C	~ 20 min








Grilēšana augstā temperatūrā / cepšana

Izejviela	Grila temperatūra	Izejvielu temperatūra	Grilēšanas laiks
Liellopa sarkanās filejas / filejas steiks	220–250 °C	52–66 °C	2–3 min / puse
Cūkgaļas filejas steiks, ribiņa	220 °C	65–70 °C	3 min / puse
Burgeru gaļa	250–270 °C	60 °C	3 min / puse
Grilētas desiņas	250–270 °C	-	6–10 min
Pica (cep uz picas akmens)	virš 350 °C	-	4–6 min

Norādījumi kūpināšanai

Kūpināšanā nav pareizā vai nepareizā veida, viss ir atkarīgs no personīgajām vēlmēm. Arī izejvielai nav nozīmes, jo kūpināt var gandrīz visu — gaļu, zivis, dārzeņus, sieru vai pat augļus. "Mustang" kūpināšanai piedāvā vairākus dažādas malkas veidus, un katrs no tiem piešķir īpašu garšu. Tālāk ir sniegtas vispārīgas vadlīnijas par koksnes veidiem dažādām izejvielām.

Maigi/saldi	Izejviela
Alksnis	
Ābols	
Ozols	

Spēcīgi	Izejviela
Burbona ozols	
Hikorija	

LV

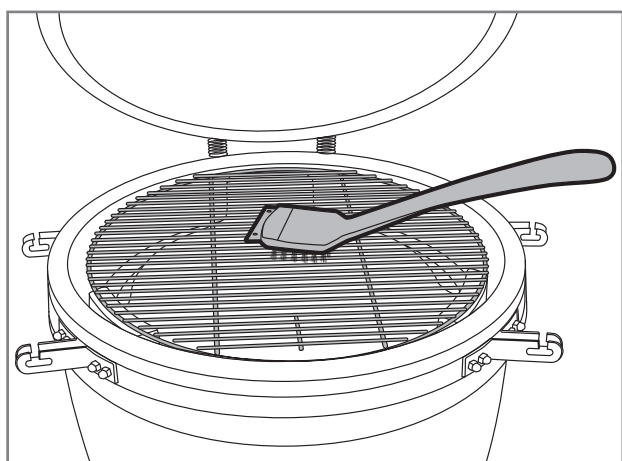
Grila tīrīšana un glabāšana

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

Grila restes un pannas

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

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



i Tīrīšanai neizmantojiet metināšanas tērauda suku. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies tērauda sukas lietošanas dēļ.

Grila iekšējās virsmas

Keramikas grili ir pašattīroši, tas nozīmē, ka tīrīšana notiek, uzkaršējot grilu pietiekami karstu, lai no iekšējām virsmām un siltuma sadales plāksnes sadedzinātu liekos taukus, marinādi un ēdiena atliekas.

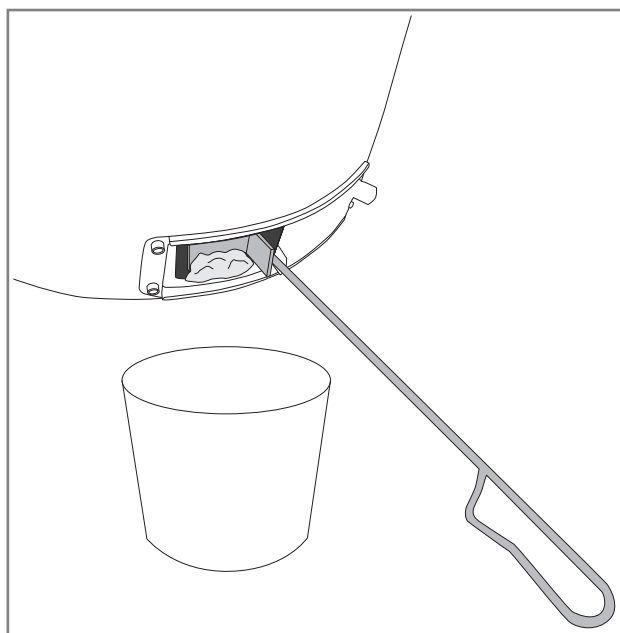
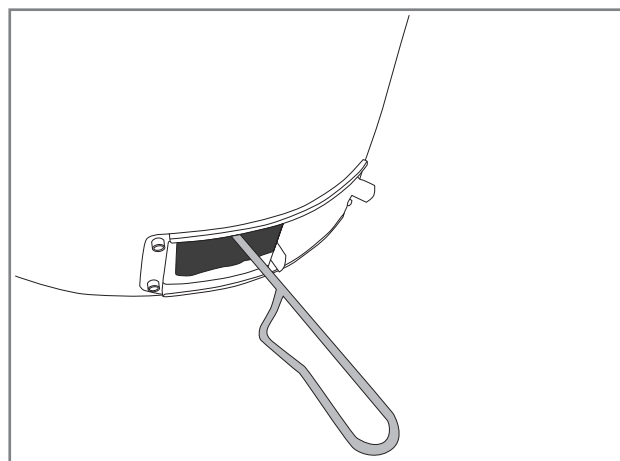
1. Pēc lietošanas aizveriet vāku.
2. Pilnībā atveriet augšējo un apakšējo gaisa vārstu līdz 5. pozīcijai.
3. Paaugstiniet temperatūru līdz 260–300 °C.
4. Saglabājiet augstu temperatūru aptuveni 30 minūtes.
5. Aizveriet apakšējo un augšējo gaisa vārstu pilnībā ciet līdz 0 pozīcijai.

6. Turiet vāku un gaisa vārstus aizvērtus līdz nākamajai dienai, kad ogles noteikti būs izdzisušas un grils būs atdzisis.

i Iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet ūdeni vai mazgāšanas līdzekļus. Porainais keramikas materiāls var uzsūkt šķidrumu, un tas var radīt plaisas.

Atbrīvošanās no pelniem

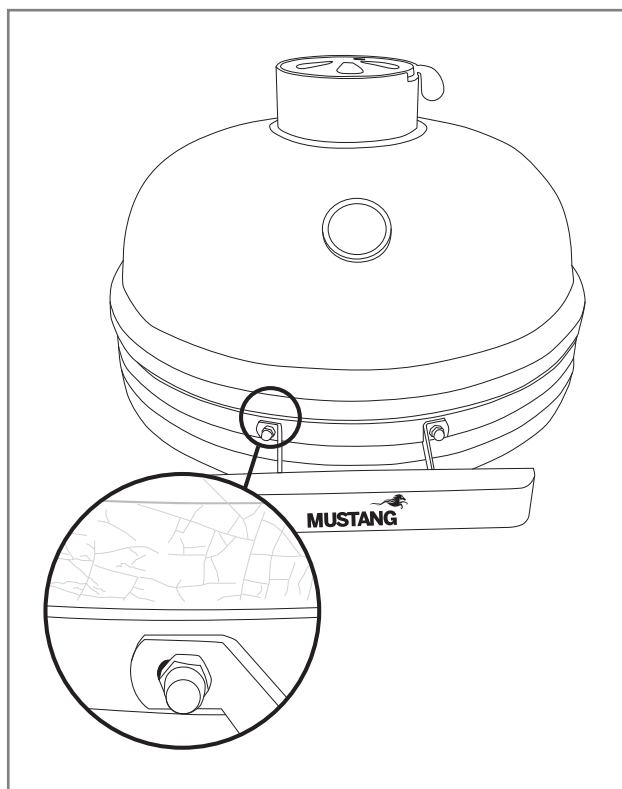
Kad kurtuvē esošās ogles ir droši nodzēstas un grils ir atdzisis, pelnus var izņemt caur apakšējo vārstu, izmantojot grila komplektācijā iekļauto pelnu skrāpi.



Grila ārējās virsmas

Grila ārpusi var notīrīt, noslaukot to ar mitru drānu un vieglu mazgāšanas līdzekli, kad grils ir atdzisis.

Termiskā izplešanās var izraisīt mikroplaisas uz ārējās virsmas. Mikroplaisas neietekmē izstrādājuma kvalitāti vai lietošanu un netiek uzskatītas par ražošanas vai materiāla defektu.



Grila tērauda detaļas un ratiņi

Regulāri jātīra arī grila tērauda daļas un ratiņi. Šīm detaļām var izmantot šādas vispārīgas vadlīnijas.

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

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

Apkope

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

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

Regulāri pārbaudiet ratu, kronšteinu, gaisa vārstu un rokturu skrūvju pievilkšanu. Lielu temperatūras svārstību grīlā rezultātā skrūves var kļūt vaļīgākas.

Divreiz gadā ar universālu eļļu ieeļļojiet eņģu kustīgās tērauda daļas.

i Pievilkšanai neizmantojiet elektrisko skrūvgriezi, jo tas var sabojāt skrūves vai citas tērauda detaļas. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies pārmērīgas skrūvju pievilkšanas dēļ.

Glabāšana

"Mustang" kamado grils ir paredzēts lietošanai visa gada garumā, jo keramikas apvalks ļauj grīlēt arī vēsākā laikā.

Glabājot grilu ārpus telpām, pārliedziet, ka tas ir pārklāts ar aizsargpārklāju (papildu piederums). Neatstājiet grilu samirkot lietū.

Pirms grilu apsedzat ar pārklāju, pārliedziet, ka grils ir pilnībā atdzisis un ogle ir apdzisušas.

Ilgākai glabāšanai ziemā iesakām grilu novietot garāžā vai zem atsevišķa jumta.

Neaizmirstiet nofiksēt grila riteņus glabāšanas laikā.

Pēc ilgākas glabāšanas pirms lietošanas vienmēr notīriet grilu saskaņā ar norādījumiem.

i Neglabājiet grilu vietās, kur tam no jumta var uzkrīst sniegs. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies sniega un ledus dēļ.

Problēmu novēršana

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

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Gaisa vārsti nedarbojas pareizi.	Augšējā vārsta skrūves ir pārāk cieši pieskrūvētas.	Atskrūvējiet brīvāku skrūvi vāka iekšpusē.
	Vārsti ir aizsērējuši netīrumu un smērvielu dēļ.	Paduziet pa vārstu ar gumijas āmuru, lai liktu vārstam kustēties. Iztīriet vārstu.
Grils neieslēdzas.	Gaisa vārsti ir aizvērti.	Atveriet gaisa vārstus.
	Gaisa atveres kurtuvē ir aizsprostotas.	Iztīriet kurtuvi un izņemiet no tās liekos pelnus.
Grils nekļūst pietiekami karsts.	Liesma nesaņem pietiekami daudz skābekļa.	Pilnībā atveriet apakšējo gaisa vārstu.
	Gaisa atveres kurtuvē ir aizsprostotas.	Iztīriet kurtuvi un izņemiet no tās liekos pelnus.
	Ogļu daudzums ir nepietiekams.	Pievienojiet vairāk ogļu un atveriet apakšējo gaisa vārstu.
Grils kļūst pārāk karsts.	Liesma saņem pārāk daudz skābekļa.	Aizveriet gaisa vārstus un pagaidiet, līdz ogles apdziest. Kad temperatūra ir pazeminājusies, nedaudz atveriet gaisa vārstus. Ja nepieciešams, vēlreiz aizdedziniet grilu.
	Ogļu ir pārāk daudz.	Apdzēsiet ogles. Kad ogles ir atdzišas, izņemiet daļu ogļu un atkal aizdedziniet grilu.
Kokogles/briketes neizdziest pat tad, ja vārsti ir aizvērti.	Grila vāks kārtīgi neaizveras	Atskrūvējiet vāka eņģes skrūves un noregulējiet vāku. Pievelciet eņģu skrūves.
	Blīvējumā ir plaisa vai caurums.	Nomainiet blīvējumu.
Grila virsmas bojājumi.	Virsmas krāsa lobās vai krit nost.	Sazinieties ar izplatītāju.
	Uz virsmas ir redzamas mikroplaisas.	Mikroplaisas rodas keramikas materiālu termiskās izplešanās dēļ, kas bieži rodas jau ražošanas procesā. Mikroplaisas neietekmē grila lietošanu vai kalpošanas laiku.

Garantija

“Mustang” kamado griliem ir vismaz 24 mēnešu ražošanas un materiālu garantija. Tomēr garantijas nosacījumi atšķiras atkarībā no modeļa, tāpēc, lai uzzinātu jaunākos garantijas noteikumus un nosacījumus, lūdzu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

mustang-grill.com

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



LT

Naudotojo vadovas

Sveiki atvykę į „Mustang“ kepsninių pasaulį

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

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

Visapusiškas kepsninių asortimentas

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

Klientų aptarnavimas

Tammer Brands Oy,
Tel. 03 252 1111
Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Suomija

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

Sekite mus socialiniuose tinkluose



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

LT


MUSTANG

Turinys

Surinkimo nurodymai	3
Prieš surinkimą	6
Saugos instrukcijos ir įspėjimai	110
Kepstinės naudojimo vieta	110
Bendrosios saugos instrukcijos	111
Kepstinės „Kamado“ naudojimas	112
Veiksmai prieš pirmą naudojimą	112
Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą	112
Kepstinės „Kamado“ užkūrimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu	112
Kepstinės „Kamado“ užkūrimas cilindrinio uždegikliu	113
Kepimas žemoje temperatūroje	114
Rūkymas	114
Anglių arba briketų papildymas kepimo metu	114
Kepimas aukštoje temperatūroje	115
Kepimas	115
Bendrosios temperatūros reguliavimo instrukcijos	116
Degantys riebalai	116
Ugnies įsiliepsnojimas	116
Kepstinės užgesinimas	116

Naudingi patarimai	117
Bendrosios kepimo instrukcijos	117
Marinatai	117
Ką daryti, kad maistas nepriliptų	117
Kepimo temperatūrų vadovas	118
Rūkymo instrukcijos	119
Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas	120
Kepsninės ir kepimo grotelės	120
Kepsninės vidiniai paviršiai	120
Pelenų išvalymas	120
Kepsninės išorinis paviršius	121
Kepsninės metalinės dalys ir vežimėlis	121
Techninė priežiūra	121
Laikymas	121
Trikčių diagnostika	122
Garantija	123

Saugos instrukcijos ir įspėjimai

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

Simbolių paaiškinimas



PAVOJUS!



DĖMESIO!

Kepsninės naudojimo vieta



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

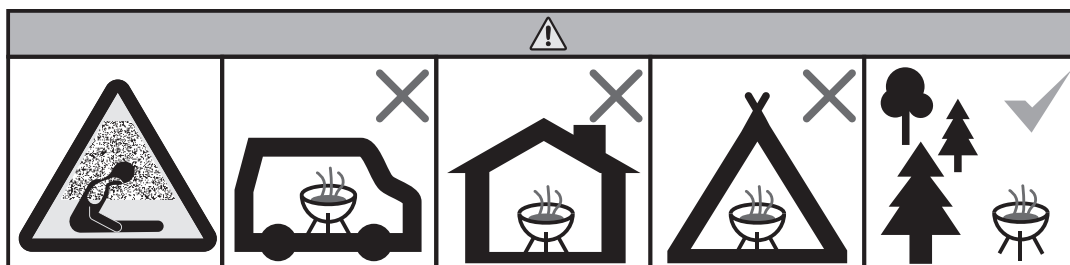
- Kepsninę naudokite tik lauke.
- Nestatykite kepsninės prie sienos, garaže, kemperyje, turistiniame namelyje, kitose uždaroje ar vidaus patalpose.
- Pasirūpinkite, kad kepsninė būtų pastatyta ne mažiau nei dviejų metrų atstumu nuo degių medžiagų.
- Kepsninės negalima statyti po tentu ar skėčiu nuo saulės,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



Pastačius kepsninę instrukcijų neatitinkančioje vietoje gali kilti gaisro pavojus.



Naudojant kepsninę vidaus ar uždaroje patalpose kyla pavojus apsinuodyti smalkėmis.



Bendrosios saugos instrukcijos



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

- Tiksliai laikykitės surinkimo instrukcijų ir žinokite, kad surinkus kepsninę negali likti nepanaudotų detalių. Nesilaikant instrukcijų arba nesudėjus visų detalių, vėliau gali kilti problemų naudojimo metu. Už tinkamą kepsninės surinkimą atsako naudotojas.
- Naudokite tik standartą EN1860-3 atitinkančius uždegiklius. Užkūrimui nenaudokite degaus skysčio, benzino, alkoholio ar kitų panašių cheminių medžiagų.
- Nepilkite degaus skysčio ant degančių anglių arba žarijų.
- Naudojama kepsninė įkaista, tad būkite ypatingai budrus, jei netoliese būtų vaikų, senyvų žmonių ar naminių augintinių.
- Kepsninei labiausiai tinka medžio anglys. Kepsninės negalima kūrenti malkomis.
- Prie pat kepsninės negalima laikyti lengvai užsidegančių medžiagų ar skysčių,
- Atkreipkite dėmesį, kad naudojant kepsninę išsiskiria dūmai - nestatykite jos prie atvirų langų.

- Naudojimo metu kepsninės negalima palikti be priežiūros.
- Naudojant kepsninę apatinės sklendės apsauga nuo kibirkščių turi būti visą laiką uždaryta.
- Nepamirškite mūvėti karščiui atsparių kepsninės naudotojo pirštinių.
- Nenaudokite vandens kepsninei užgesinti - jis gali pažeisti keraminius paviršius. Kepsninę užgesinkite užslopindami žarijų degimą.
- Jei kepsninė naudojama arba dar įkaitusi po naudojimo, nejudinkite jos iš vietos.
- Prieš naudojimą visada patikrinkite, ar nėra pažeistų arba susidėvėjusių dalių ir, jei reikia, jas pakeiskite.
- Nenaudokite kepsninės, jei ji neveikia taip, kaip reikia.
- Neleiskite vaikams naudoti kepsninės.
- Alkoholis, receptiniai vaistai ir įvairios svaiginamosios medžiagos gali paveikti gebėjimą saugiai ir tinkamai naudoti kepsninę.



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

Kepsninės „Kamado“ naudojimas

Veiksmai prieš pirmą naudojimą

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

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

i Nenaudokite kepsninės, jei ji pažeista arba trūksta reikiamų dalių.

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

Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą

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

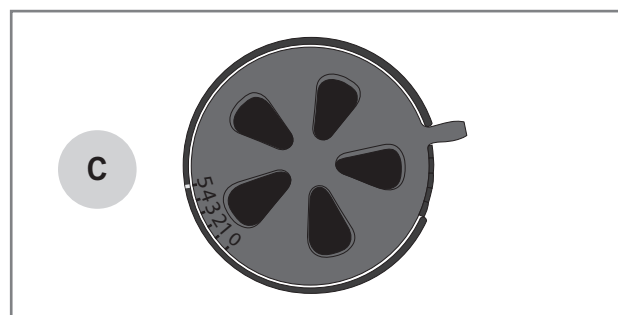
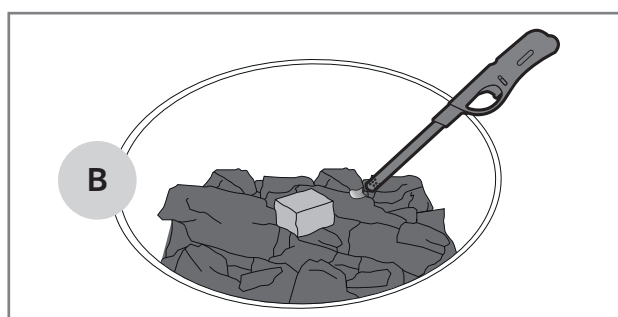
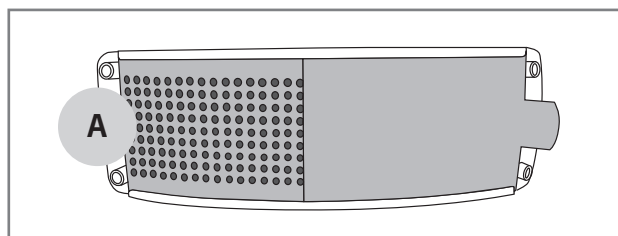
1. Patikrinkite, ar kepsninei vieta parinkta pagal naudojimo instrukcijas.
2. Patikrinkite, ar prie pat kepsninės nėra lengvai užsidegančių medžiagų arba skysčių.
3. Iš ugniakuro išvalykite po ankstesnio naudojimo likusius pelenus.
4. Išvalykite kepsninės / kepimo grotelės, sutepkite jas augaliniu aliejumi.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

! Nenaudokite kepsninės, jei ji pažeista arba trūksta reikiamų dalių.

Kepsninės „Kamado“ užkūrimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu

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

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



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

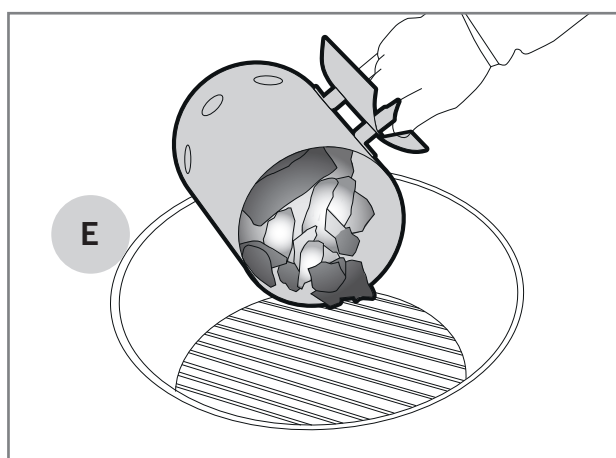
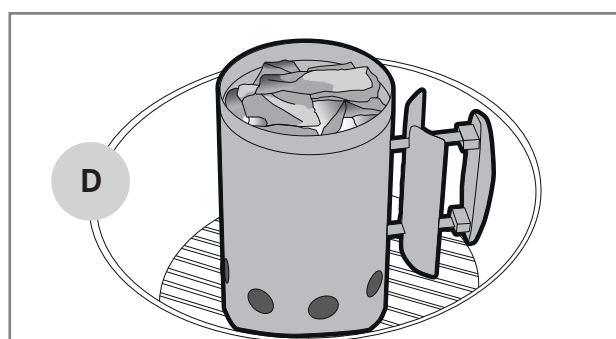
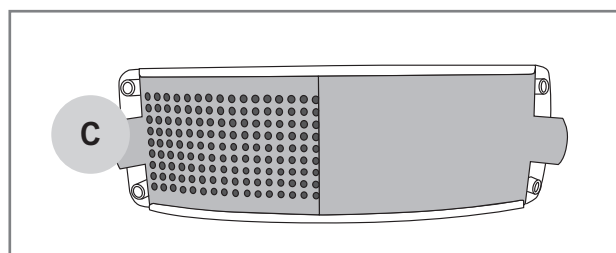
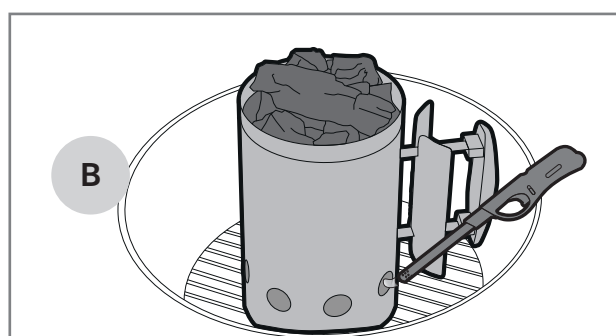
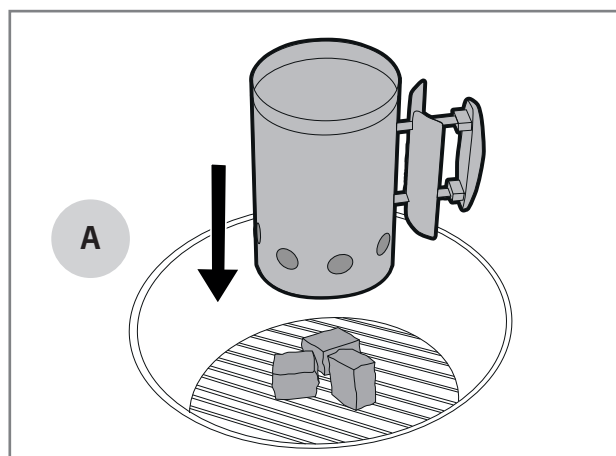
i Kepsninės užkūrimui nenaudokite degaus skysčio, benzino, spirito ar kitų skystų uždegiklių. Degaus skysčio naudojimas gali sugadinti kepsninę ir tokiems pažeidimams garantija nebus taikoma.

Kepsninės „Kamado“ užkūrimas cilindrinio uždegikliu

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

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

i Naudojant cilindrinį uždegiklį keraminis korpusas nespėja taip gerai įkaisti kaip įprasto užkūrimo metu. Į tai ypač svarbu atsižvelgti, kai kepimo trukmė ilgesnė.



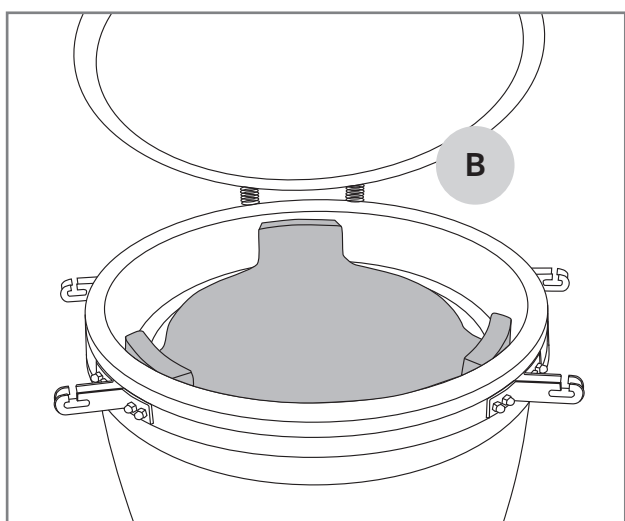
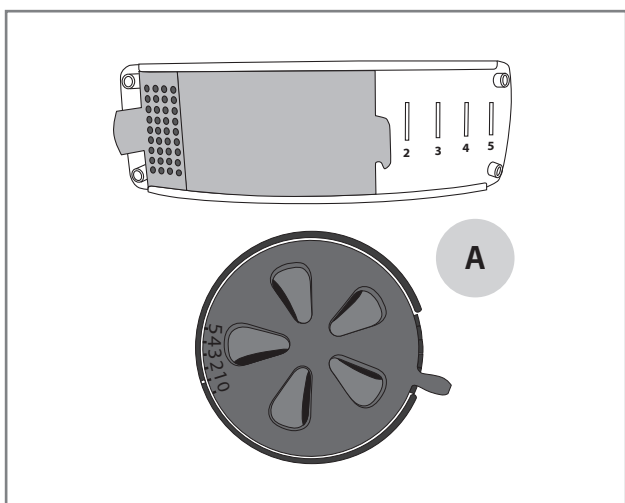
LT

Kepimas žemoje temperatūroje

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

1. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
2. Stebėkite dangčio termometro rodomą temperatūrą.
3. Kai bus pasiekta reikiama temperatūra, nustatykite viršutinę ir apatinę oro sklendes į 0,5-1 (A) padėtį.
4. Jei norite, galite apriboti tiesioginį karštį su šilumos paskirstymo plokšte arba deflektoriumi (B).
5. Dabar kepsninė jau paruošta naudoti.

i Reguliuodami oro sklendes nepamirškite mūvėti karščiui atsparių pirštinių.



Rūkymas

Kepsninėje „Kamado“ galima rūkyti produktus, užpylus sudrėkintas pjuvenas tiesiai ant žarijų. Galima naudoti ir „Mustang“ rūkymo skiedras. Rūkymo instrukcija

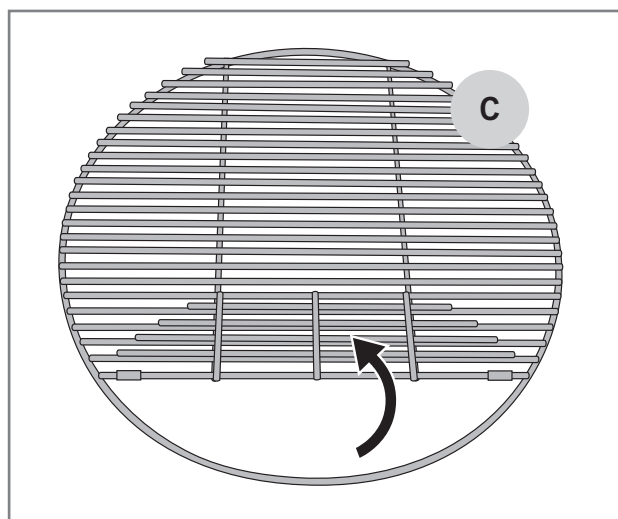
1. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
2. Stebėkite dangčio termometro rodomą temperatūrą.
3. Kai bus beveik pasiekta reikiama temperatūra, nustatykite viršutinę ir apatinę oro sklendes į 0,5-1 (A) padėtį.
4. Atidarykite dangtį ir ant žarijų užpilkite sudrėkintų rūkymo pjuvenų krūvelę.
5. Sudėkite rūkomus produktus ant kepsninės grotelių ir uždarykite dangtį.

Anglių arba briketų papildymas kepimo metu

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

1. Atidarykite dangtį.
2. Atverkite groteles (C).
3. Su ilgomis žnyplėmis ir kepsninės naudotojo pirštinėmis įdėkite anglių arba briketų.
4. Užverkite groteles.
5. Uždarykite dangtį.

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



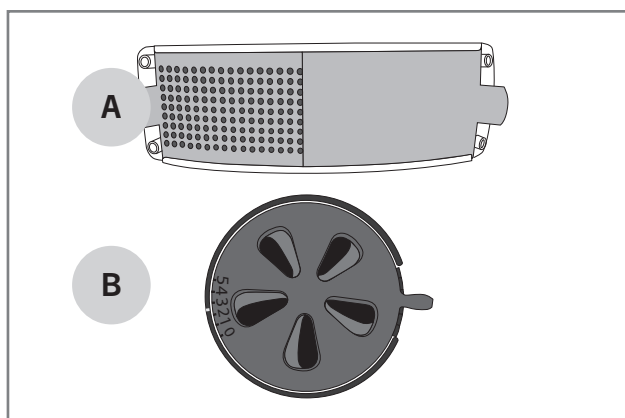
Kepimas aukštoje temperatūroje

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

1. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
2. Stebėkite dangčio termometro rodomą temperatūrą.
3. Kai bus pasiekta reikiama temperatūra, nustatykite apatinę oro sklendę į 5 (A) padėtį.
4. Viršutinę oro sklendę nustatykite į 2-3 (B) padėtį.
5. Dabar kepsninė jau paruošta naudoti.



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



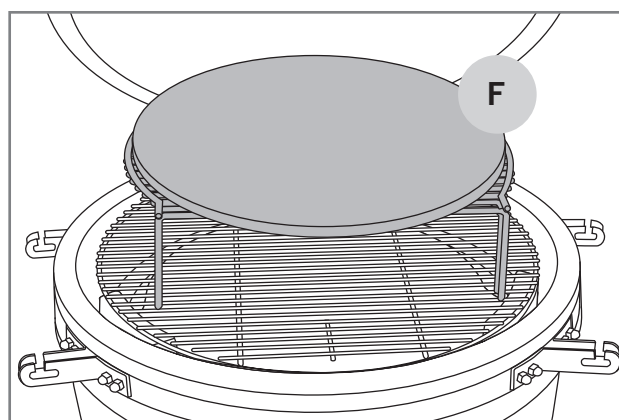
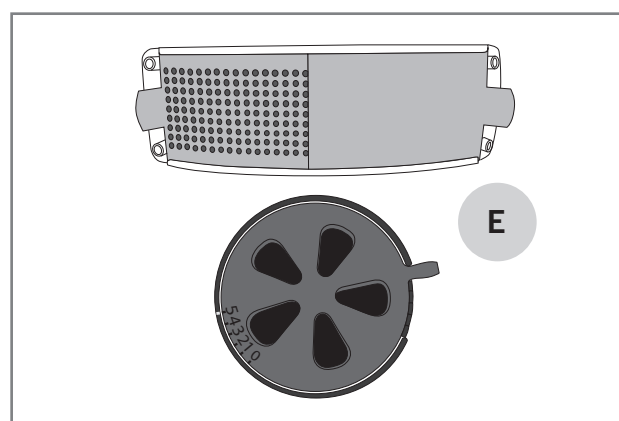
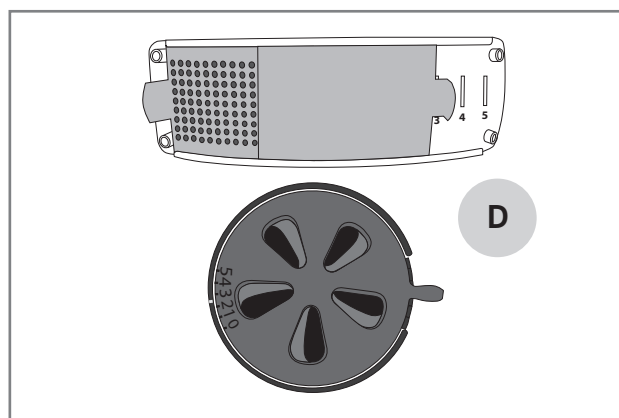
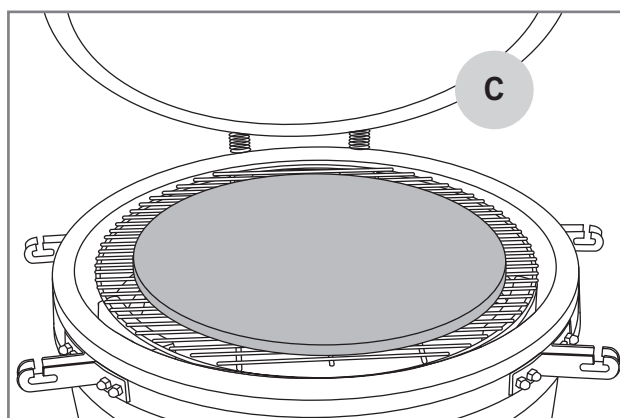
Kepimas

Kepsninė „Kamado“ puikiai atlieka ir keraminės krosnelės funkciją, tikdama ir ilgai kepamiems, ir trumpai, aukštoje temperatūroje kepamiems patiekalams, tokiems kaip picos, ruošti. „Kamado“ kepa 200-400 °C temperatūroje.

1. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
2. Kai uždegimo kubeliai sudegs, atidarykite dangtį ir įdėkite šilumos paskirstymo plokštę.
3. Į kepsninę įstatykite groteles ir kepimo akmenį (papildomas priedas) (C).
4. Uždarykite dangtį, kad žarijos gerai įsidegtų.
5. Stebėkite dangčio termometro rodomą temperatūrą.
6. Kai bus pasiekta pageidaujama temperatūra, nustatykite abi oro sklendes į 2-3 (D) padėtį.
7. Jei norite ką nors, pavyzdžiui, picą, kepti aukštesnėje temperatūroje, nustatykite abi oro sklendes į 5 (E) padėtį.

8. Dabar kepsninė jau paruošta naudoti.

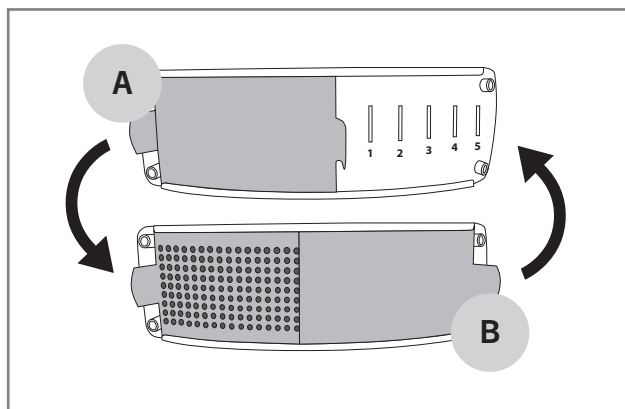
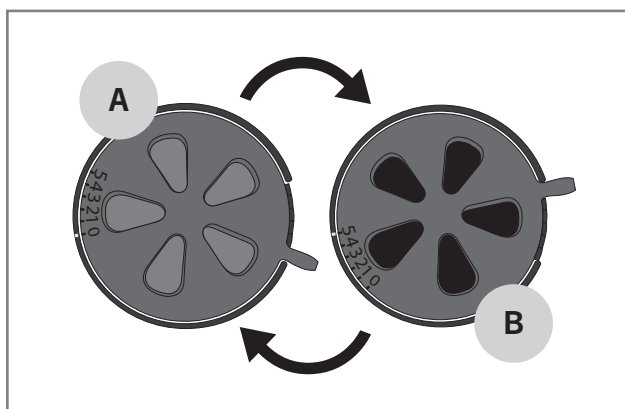
9. Kepdami picą galite naudoti paaukštintas groteles (papildomas priedas), kad pica būtų arčiau dangčio, karščiausioje vietoje (F).



Bendrosios temperatūros reguliavimo instrukcijos

Kepsninės „Kamado“ temperatūra reguliuojama keičiant tiekiamo oro kiekį. Temperatūra taip pat priklauso nuo kepimo anglių kiekio ir tipo. Toliau išvardyti svarbiausi temperatūros reguliavimo veiksniai.

1. Apatine oro sklende oras tiekiamas į vidų, o viršutine - pašalinamas.
2. Apatine oro sklende temperatūra reguliuojama ne taip tiksliai.
3. Viršutine oro sklende temperatūra nustatoma tiksliau.
4. Norint pakelti temperatūrą, į kepsninę reikia paduoti daugiau oro (A-B).
5. O norint sumažinti temperatūrą, reikia apriboti oro tiekimą į kepsninę (B-A).



Degantys riebalai

Po kepimo reikia visada nuvalyti riebalų ir marinato likučius nuo ugniakuro, žiedinio degiklio ir šilumos paskirstymo plokštės.

Jei kepsninėje susikaups riebalų, jie gali užsidegti, apgandinti kepsninę ir sukelti pavojingą situaciją.

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

Ugnies įsiliepsnojimas

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

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

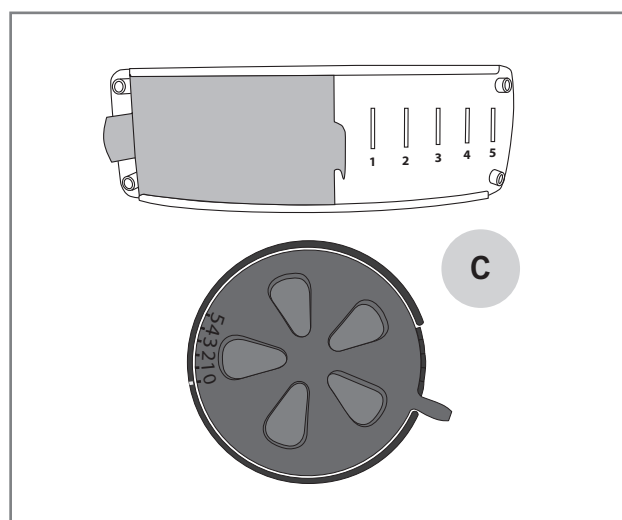
i Kepant uždarius dangtį, kepsninės temperatūra bus tolygesnė ir lengviau kontroliuojama.

Kepsninės užgesinimas

Panaudojus kepsninę verta užslopinti žarijų degimą, kad kitą kartą būtų galima panaudoti tas pačias anglys. Kepsninę užgesinkite šitaip:

1. Uždarykite dangtį.
2. Visiškai uždarykite viršutinę ir apatinę oro sklendes nustatydami jas į 0 (C) padėtį.
3. Palikite uždengtą dangtį ir uždarytas oro sklendes iki kitos dienos, kad žarijos tikrai užgestų, o kepsninė atvėstų.

i Nenaudokite vandens žarijoms užgesinti. Ant karštų žarijų užpiltas vanduo gali apgandinti kepsninę.



Naudingi patarimai

Bendrosios kepimo instrukcijos

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

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

Marinatai

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

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

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

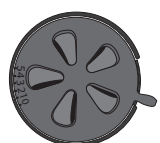
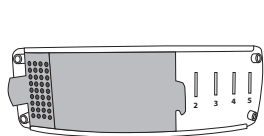
Ką daryti, kad maistas nepriliptų

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

1. Iš anksto pakankamai gerai įkaitinkite kepsninę.
2. Prieš dėdami patiekalus į kepsninę, išvalykite kepsninės ir kepimo grotelės.
3. Prieš užpildydami kepsninę, kepamus produktus ir kepimo zoną patepkite aliejumi.
4. Per greitai nevartykite kepamų patiekalų, palaukite, kol jų paviršius pakankamai apkeps.

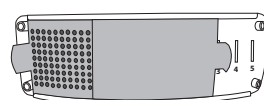
Kepimo temperatūrų vadovas

Toliau pateikta dažniausiai naudojamų produktų orientacinė kepimo trukmė ir temperatūra. Kepimo trukmei arba temperatūrai įtakos gali turėti anglių rūšis, oro sąlygos ir kepsninės švarumas.



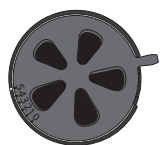
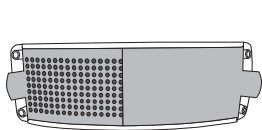
Kepimas žemoje temperatūroje / rūkymas

Sudėtinė dalis	Kepsninės temperatūra	Žaliavos temperatūra	Kepimo trukmė
Jautienos krūtininė / brisket	100 – 110 °C	90 – 95 °C	2 – 3 h / kg
Didkepsnis	apie 90 °C	60 – 65 °C	8 – 9 h (apie 2 kg)
Plėšyta kiauliena / Pulled Pork	110 – 120 °C	virš 93 °C	3 h / kg
Kiaulienos sprandinė (kassler)	120 °C	85 °C	4 h (apie 2 kg)
Visas viščiukas	140 – 160 °C	virš 75 °C	2 – 3 h
Kepsninėje kepami šonkauliai	100 – 110 °C	80 °C	4 – 5 h (apie 2 kg)
Lašiša	90 – 100 °C	virš 65 °C	40 – 60 min / kg



Kepimas vidutinėje temperatūroje

Sudėtinė dalis	Kepsninės temperatūra	Žaliavos temperatūra	Kepimo trukmė
Visa jautienos nugarinė	160 – 180 °C	50 – 57 °C	30 – 45 min / kg
Vištienos sparneliai / wings	180 – 200 °C	virš 75 °C	45 min (apie 2 kg)
Vištienos krūtinėlė	200 °C	virš 75 °C	apie 20 min
Kiaulienos nugarinė	180 °C	68 – 75 °C	30 – 45 min / kg
Nepjaustytos bulvės ir šakninės daržovės	140 – 160 °C	-	40 – 60 min / kg
Žuvies filė	180 – 200 °C	virš 55 °C	apie 20 min



Grilis / kepimas aukštoje temperatūroje

Sudėtinė dalis	Kepsninės temperatūra	Žaliavos temperatūra	Kepimo trukmė
Vidinės / išorinės jautienos nugarinės kepsnys	220 – 250 °C	52 – 66 °C	2 – 3 min vienai pusei
Kiaulienos filė kepsnys, šonkaulių išpjova	220 °C	65 – 70 °C	3 min vienai pusei
Mėsainio kepsneliai	250 – 270 °C	60 °C	3 min vienai pusei
Grilio dešrelės	250 – 270 °C	-	6 – 10 min
Pica (kepama ant kepimo akmens)	virš 350 °C	-	4 – 6 min

Rūkymo instrukcijos

Nėra teisingo ir neteisingo būdo, kaip rūkyti produktus - viskas priklauso nuo jūsų norų. Žaliava irgi neturi didelės reikšmės, nes rūkyti galima beveik viską - mėsą, žuvį, daržoves, sūrį ar netgi vaisius. „Mustang“ gali pasiūlyti įvairias rūkymui skirtas medienos rūšis, kurių kiekviena turi savo individualų skonį. Toliau pateiktos bendrosios gairės dėl medienos rūšių įvairiems produktams.

Švelnus / saldus skonis	Žaliava
Alksnis	
Obelis	
Ažuolas	

Stiprus skonis	Žaliava
Burbono ažuolas	
Karija	

LT

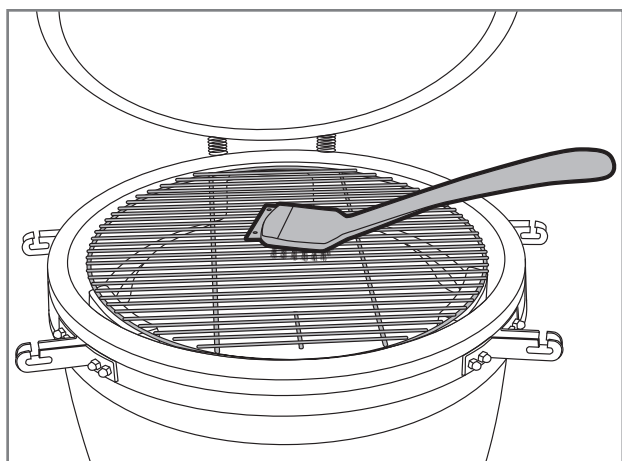
Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas

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

Kepsninės ir kepimo grotelės

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

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



i Valymui nenaudokite suvirinimo darbams skirto metalinio šepetio. Metalinio šepetio padarytai žalai garantija nebus taikoma.

Kepsninės vidiniai paviršiai

Keraminės kepsninės yra savaimė išsivalančios, tai yra, valymo metu kepsninė pakankamai įkaitinama, kad sudegtų ant vidinių paviršių ir šilumos paskirstymo plokštės likę riebalai, marinatas ir maisto likučiai.

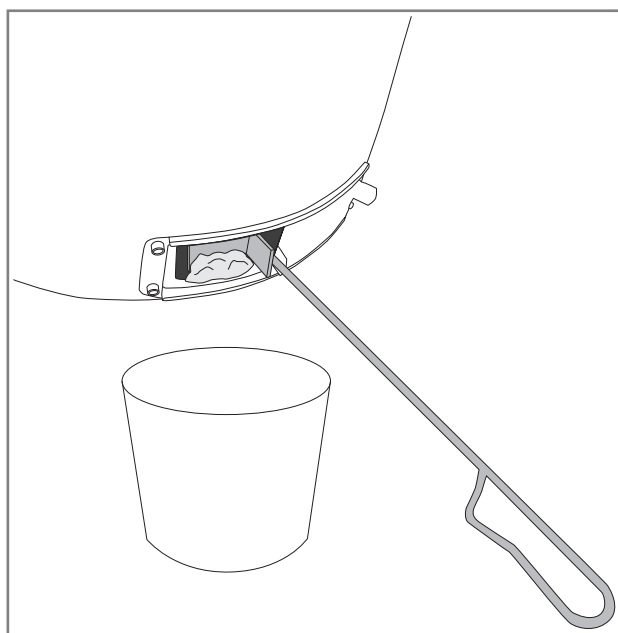
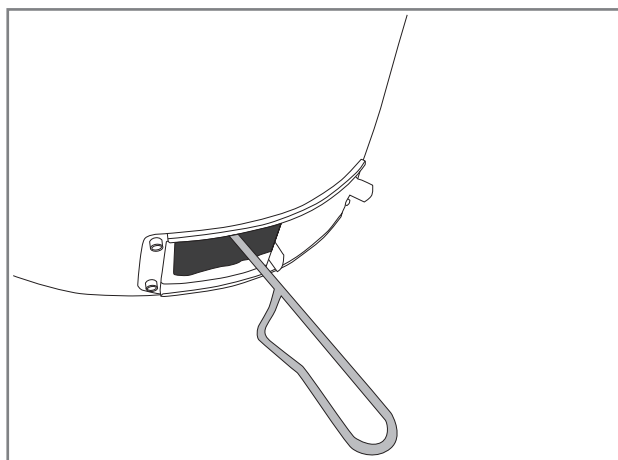
1. Po naudojimu uždarykite dangtį.
2. Iki galo atidarykite viršutinę ir apatinę oro sklendes nustatydami jas į 0 padėtį.
3. Įkaitinkite iki 260-300 °C temperatūros.
4. Palaikykite aukštą temperatūrą maždaug 30 min.

5. Visiškai uždarykite viršutinę ir apatinę oro sklendes nustatydami jas į 0 padėtį.
6. Palikite uždengtą dangtį ir uždarytas oro sklendes iki kitos dienos, kad žarijos tikrai užgestų, o kepsninė atvėstų.

i Nenaudokite vandens arba ploviklio vidaus detalėms valyti. Akyta keraminė medžiaga gali sugerti skystį ir dėl to vėliau atsirasti įtrūkimų.

Pelenų išvalymas

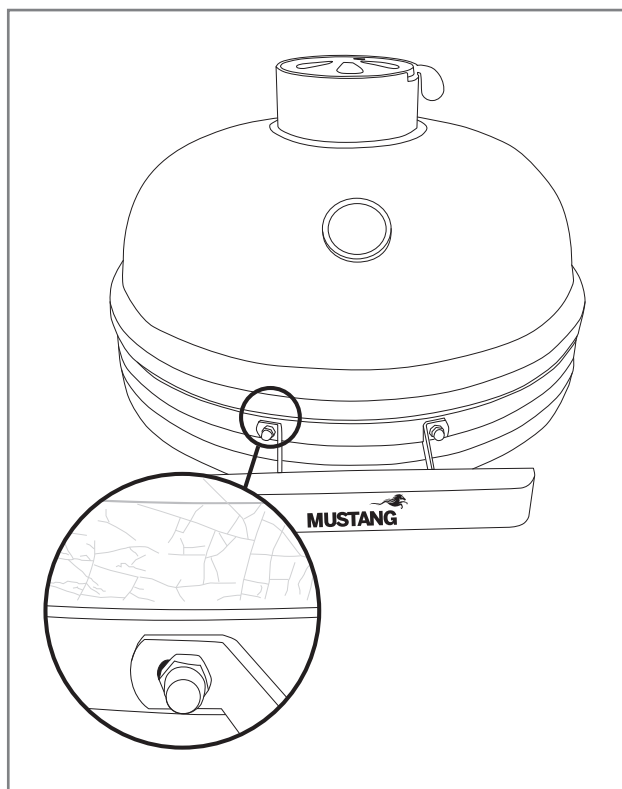
Kai žarijos ugniakure tikrai užges ir kepsninė atvės, pelenus bus galima išimti per apatinę sklendę naudojant kepsninės komplekte esantį pelenų semtuvėlį.



Kepsninės išorinis paviršius

Kai kepsninė atvės, išorinį paviršių galėsite nuvalyti drėgna šluoste su švelniu valikliu.

Dėl šiluminio plėtimosi išoriniame paviršiuje gali atsirasti mikrotrūkimų. Mikrotrūkimai neturi įtakos gaminio kokybei ir naudojimui, jie nelaikomi gamybos ar medžiagų defektu.



Kepsninės metalinės dalys ir vežimėlis

Kepsninės metalines dalis bei vežimėlį irgi reikia reguliariai valyti. Šioms dalims galima taikyti tokias bendrąsias instrukcijas:

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



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

Techninė priežiūra

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

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

Reguliariai tikrinkite, ar gerai priveržti vežimėlio, žiedų, oro sklendžių ir rankenėlių varžtai. Dėl didelių temperatūros svyravimų gali atsilaisvinti kepsninės varžtai.

Du kartus per metus sutepkite judančias metalines vyrių dalis universaliu tepalu.



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

Laikymas

„Mustang Kamado“ galima naudoti kiaušius metus, nes dėl keraminio korpuso joje galima kepti produktus ir šaltesniu oru.

Jei kepsninę laikysite lauke, uždenkite ją apsauginiu uždangalu (papildomas priedas). Nepalikite kepsninės lietuje.

Prieš uždengdami kepsninę įsitikinkite, kad ji tikrai atvėsusi, o žarijos užgesusios.

Ilgesniam sandėliavimui žiemos metu rekomenduojame kepsninę pastatyti garaže arba po stogine.

Sandėliavimo metu nepamirškite užfiksuoti kepsninės ratukų.

Prieš naudojimą po ilgesnio sandėliavimo visada išvalykite kepsninę pagal instrukcijas.



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

Trikčių diagnostika

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

Defektas	Galima priežastis	Sprendimas
Oro sklendės neveikia kaip turėtų.	Per stipriai užveržti viršutinės sklendės varžtai.	Atpalaiduokite varžtus dangčio viduje.
	Sklendės sulipo dėl nešvarumų ir riebalų.	Bakstelėkite sklendę guminiu plaktuku, kad ji pajudėtų. Išvalykite sklendę.
Kepsninė neužsikuria.	Uždarytos oro sklendės.	Atidarykite oro sklendes.
	Užsikimšo ugniakuro oro angos.	Išvalykite ugniakurą, pašalinkite pelenus iš jo.
Kepsninė nepakankamai įkaista.	Ugnis negauna pakankamai deguonies.	Atidarykite apatinę oro sklendę iki galo.
	Užsikimšo ugniakuro oro angos.	Išvalykite ugniakurą, pašalinkite pelenus iš jo.
	Trūksta anglių.	Įdėkite daugiau anglių ir atidarykite apatinę oro sklendę.
Kepsninė per daug įkaista.	Ugnis gauna per daug deguonies.	Uždarykite oro sklendes ir palaukite, kol žarijos užges. Kai temperatūra nukris, šiek tiek atverkite oro sklendes. Jei reikia, iš naujo užkurkite kepsninę.
	Per daug anglių.	Užslopinkite žarijas. Žarijoms atvėsus, išimkite dalį anglių ir iš naujo užkurkite kepsninę.
Kepsninės anglys / briketai neužgessta, nors sklendės uždarytos.	Kepsninės dangtis neužsidaro kaip turėtų.	Atpalaiduokite dangčio vyrių varžtus ir sureguliuokite dangčio padėtį. Užveržkite vyrių varžtus.
	Tarpinėje yra skylė arba įplyšimas.	Pakeiskite tarpinę.
Kepsninės paviršiaus pažeidimai	Atsilupo arba sutrūkinėjo paviršiaus dažai.	Susisieki su pardavėju.
	Paviršiuje matyti tinklelio formos mikrojūkimai.	Mikrojūkimai susidaro dėl keramikos šiluminio plėtimosi ir jie dažnai atsiranda dar gamybos metu. Mikrojūkimai neturi įtakos kepsninės naudojimui ar eksploataavimo trukmei.

Garantija

„Mustang Kamado“ kepsninėms suteikiama ne mažiau nei 24 mėnesių gamyklinė ir medžiagų garantija. Tačiau garantijos sąlygos gali skirtis priklausomai nuo modelio, todėl atnaujintas garantijos sąlygas ir trukmę rasite mūsų interneto svetainėje

mustang-grill.com

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



RU

Ръководство за потребителя

Добро пожаловать в мир продукции для барбекю от компании Mustang!

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

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

Самый широкий ассортимент товаров для барбекю

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

Служба поддержки клиентов

Tammer Brands Oy,
тел. 03 252 1111
Адрес: Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



Перед использованием гриля прочитайте руководство пользователя и сохраните его.

Следите за нами в социальных сетях



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

RU


MUSTANG

Содержание

Инструкции по сборке	3
Перед сборкой	7
Инструкции по технике безопасности и предупреждения	128
Размещение гриля	128
Общие инструкции по технике безопасности	129
Эксплуатация гриля Kamado:	130
Действия перед первым использованием	130
Действия перед каждым использованием	130
Как зажечь гриль Kamado спичкой или длинной зажигалкой	130
Как зажечь гриль Kamado с помощью стартера для розжига	131
Приготовление на гриле на слабом жаре	132
Копчение	132
Как добавить угли для гриля или брикеты во время приготовления на гриле	132
Приготовление на гриле на сильном жаре	133
Жаренье	133
Общие принципы регулировки температуры	134
Горение жира	134
Вспышки пламени	134
Тушение углей	134

Полезные инструкции	135
Общие инструкции по приготовлению на гриле	135
Маринады	135
Как избежать пригорания пищи	135
Руководство по температурным режимам гриля	136
Инструкция для копчения	137
Чистка и хранение гриля	138
Жарочные решетки	138
Внутренняя поверхность гриля	138
Удаление золы	138
Внешняя поверхность гриля	139
Стальные элементы и стол-тележка гриля	139
Обслуживание	139
Хранение	139
Поиск неисправностей	140
Гарантия	141



Инструкции по технике безопасности и предупреждения

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

Объяснения обозначений:  ОПАСНОСТЬ!  ВНИМАНИЕ!

Размещение гриля



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

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

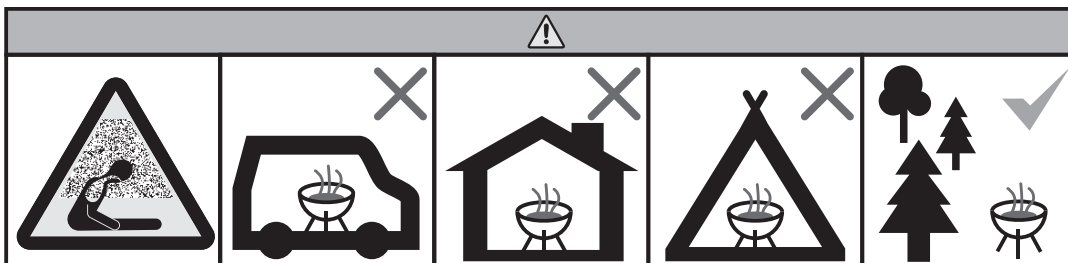
- Гриль не следует размещать на легко поддающихся воздействию поверхностях или вблизи них, так как обычно во время использования с гриля может пролиться жир и маринад.
- Не используйте гриль в качестве печи.



Несоблюдение инструкций по установке создает опасность пожара.



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



Общие инструкции по технике безопасности



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

- Внимательно следуйте инструкциям по сборке и убедитесь, что при сборке детали не остались незакрепленными. В случае несоблюдения инструкций или наличия незакрепленных деталей, могут возникнуть проблемы при использовании. За правильную сборку гриля отвечает пользователь.
- Используйте только средства розжига, соответствующие стандарту EN1860-3. Не используйте жидкость для розжига, бензин, спирт или аналогичные химические вещества.
- Не подливайте жидкость для розжига на горячие угли или золу.
- Во время использования гриль нагревается, поэтому будьте особенно внимательны, если рядом дети, пожилые люди или домашние животные.
- Гриль лучше всего растапливать древесным углем. В гриле запрещается жечь дрова.
- В непосредственной близости не должно находиться легковоспламеняющихся материалов или жидкостей.
- Обратите внимание на дым от использования гриля, не используйте гриль вблизи открытых окон.
- Не оставляйте гриль без присмотра во время использования.
- При использовании гриля защита от искр нижнего клапана гриля всегда должна быть закрыта.
- Используйте термостойкие перчатки для барбекю при использовании гриля.
- Не используйте воду для тушения гриля, вода может повредить керамические поверхности. Гриль следует тушить, перекрыв поступление воздуха к тлеющим углям.
- Не перемещайте решетку во время использования гриля, или пока он не остынет после использования.
- Перед использованием всегда проверяйте гриль на наличие повреждений и износа и при необходимости замените поврежденную деталь на новую.
- Не используйте гриль, если он не функционирует нормально.
- Не позволяйте детям использовать гриль.
- Алкоголь, отпускаемые по рецепту лекарства и все виды опьяняющих веществ могут повлиять на способность пользователя безопасно и надлежащим образом использовать гриль.



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

Эксплуатация гриля Kamado:

Действия перед первым использованием

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

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

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

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

Действия перед каждым использованием

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

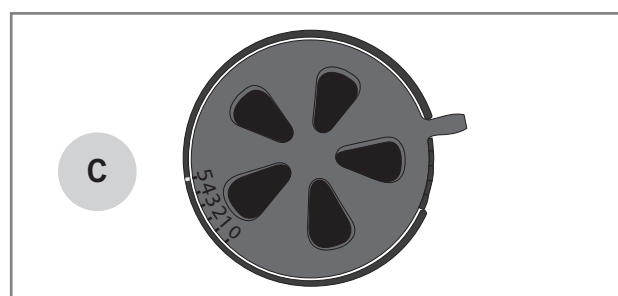
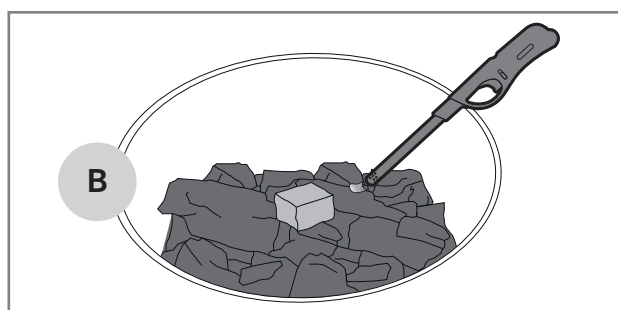
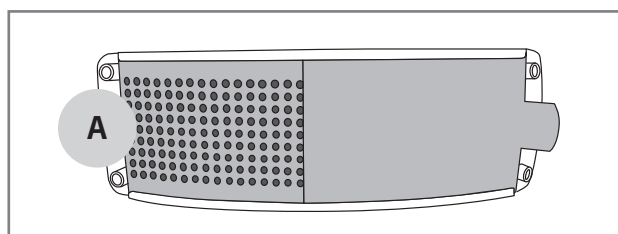
1. Убедитесь, что гриль установлен в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
2. Убедитесь, что в непосредственной близости от него нет легковоспламеняющихся материалов или жидкостей.
3. Удалите всю оставшуюся золу от предыдущего использования гриля из топки.
4. Очистите и смажьте решетку гриля /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

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

Как зажечь гриль Kamado спичкой или длинной зажигалкой

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

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



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

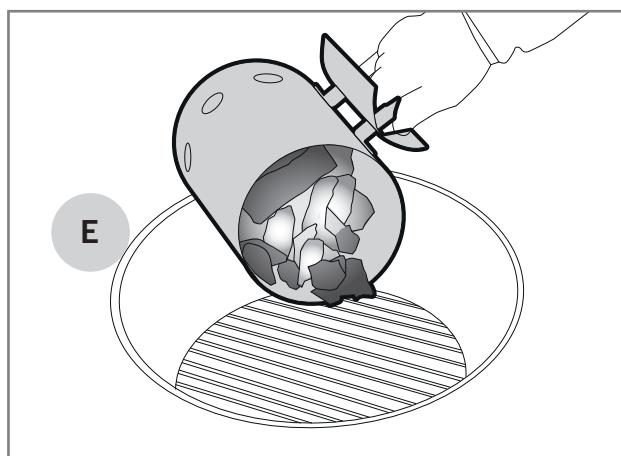
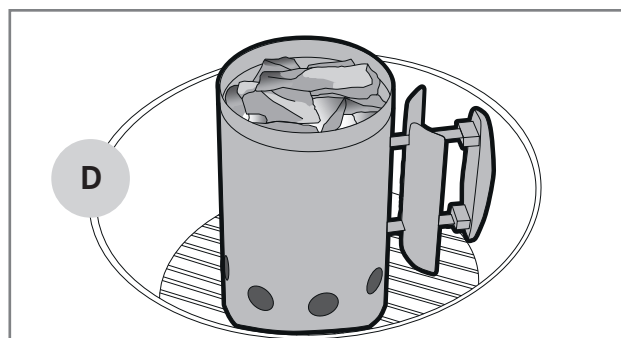
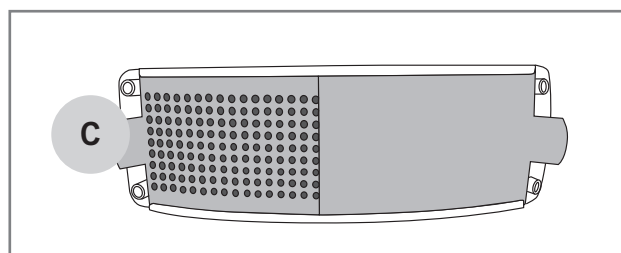
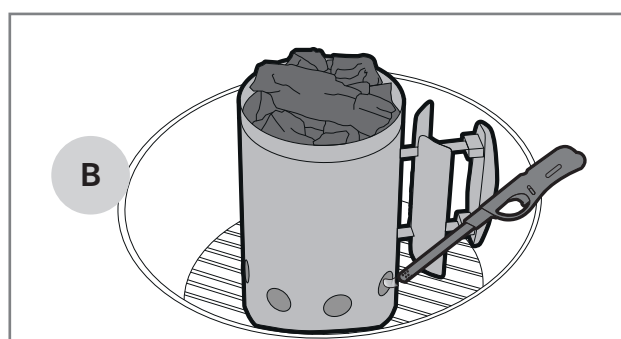
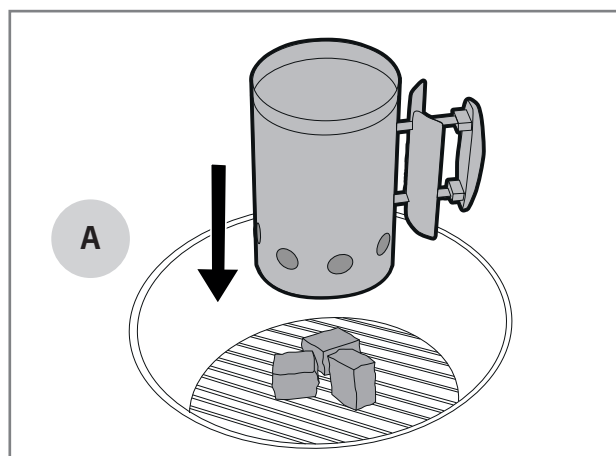
i Не используйте жидкость для розжига, бензин, спирт или другую жидкость для розжига гриля. Использование жидкости для розжига может привести к повреждению гриля, и на такие повреждения гарантия не распространяется.

Как зажечь гриль Kamado с помощью стартера для розжига

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

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

i При использовании стартера для розжига керамическая оболочка не успевает накапливать столько тепла, сколько при обычном розжиге. Это следует принимать во внимание, особенно при длительном приготовлении пищи.

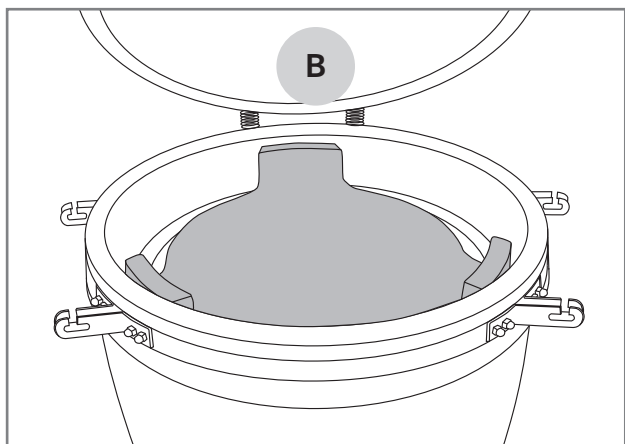
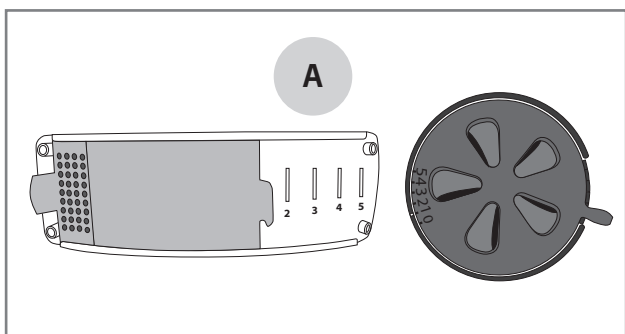


Приготовление на гриле на слабом жаре

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

1. Разожгите гриль в соответствии с инструкциями.
2. Следите за температурой термометра на крышке.
3. Когда будет достигнута желаемая температура, установите верхний и нижний воздушные клапаны на 0,5–1 (A).
4. При желании вы можете использовать дефлекторную пластину для ограничения прямого жара (B).
5. Теперь гриль готов к использованию.

i Во время регулировки воздушного клапана используйте термостойкие перчатки для барбекю.



Копчение

Для копчения в гриле Камадо, положите увлажненную щепу для копчения прямо на тлеющие угли. Вы также можете использовать брикеты для копчения Mustang. Инструкция для копчения:

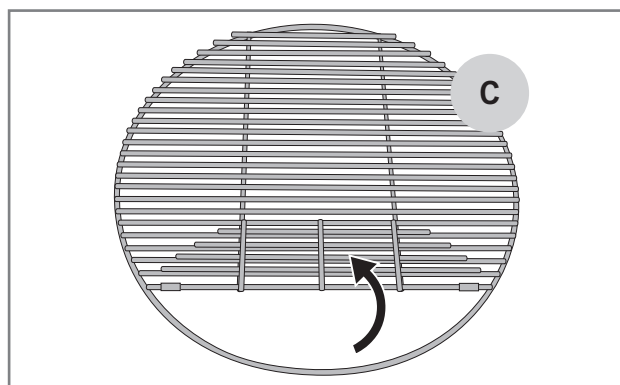
1. Разожгите гриль в соответствии с инструкциями.
2. Следите за температурой термометра на крышке.
3. Когда желаемая температура будет почти достигнута, установите верхний и нижний воздушные клапаны на 0,5–1 (A).
4. Откройте крышку и добавьте увлажненную щепу для копчения в кучу поверх тлеющих углей.
5. Добавьте ингредиенты для копчения на решетку гриля и закройте крышку.

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

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

1. Откройте крышку.
2. Откройте лючок (C) в решетке гриля.
3. Добавьте древесный уголь или брикеты, используя длинные щипцы для барбекю и перчатки для барбекю.
4. Закройте лючок решетки гриля.
5. Закройте крышку.

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

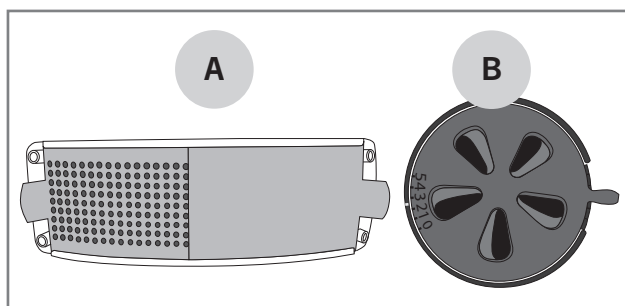


Приготовление на гриле на сильном жаре

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

1. Разожгите гриль в соответствии с инструкциями.
2. Следите за температурой термометра на крышке.
3. Когда желаемая температура будет достигнута, оставьте нижний воздушный клапан в положении 5 (A).
4. Установите верхний воздушный клапан на 2—3 (B).
5. Теперь гриль готов к использованию.

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

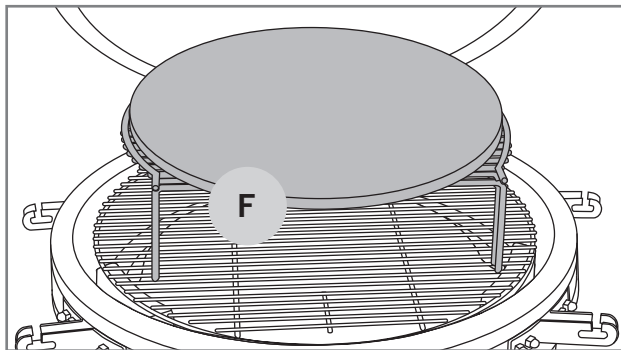
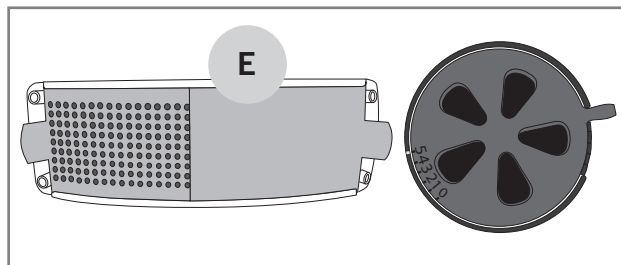
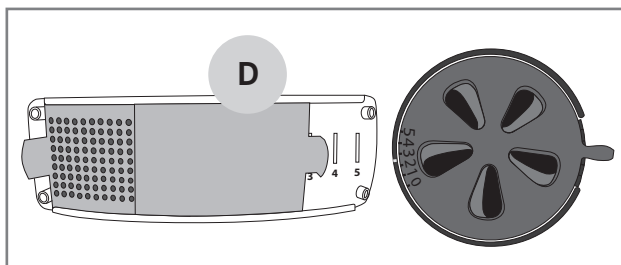
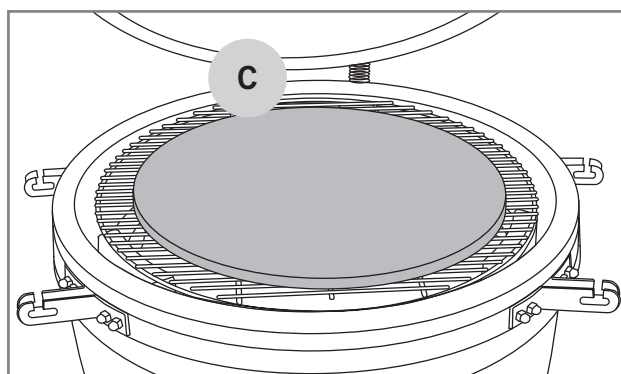


Жаренье

Гриль Kamado также отлично подходит для использования в качестве керамической печи как для более длительной, так и для быстрой прожарки, требующей высоких температур, например, для приготовления пиццы. Жаренье в гриле Kamado происходит при температуре от 200 до 400°C.

1. Разожгите гриль в соответствии с инструкциями.
2. Когда брикеты для розжига сгорят, откройте крышку и вставьте теплораспределительную пластину.
3. Поместите решетку и камень для жарки (дополнительный аксессуар) на гриль (C).
4. Закройте крышку и подождите, пока угли как следует разгорятся.

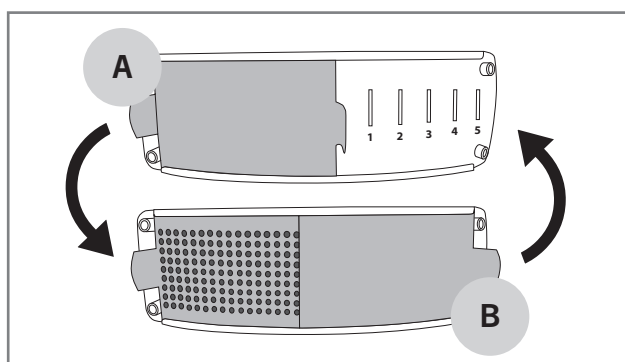
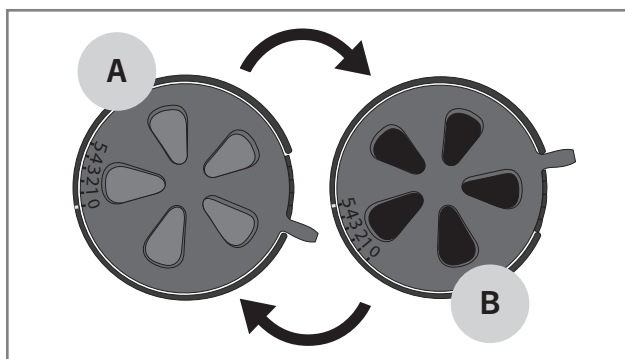
5. Следите за температурой термометра на крышке.
6. Когда желаемая температура будет достигнута, установите оба воздушных клапана в положение 2—3 (D).
7. Для жаренья при более высокой температуре, например, при приготовлении пиццы, оставьте оба воздушных клапана в положении 5 (E).
8. Теперь гриль готов к использованию.
9. При выпечке пиццы также можно использовать второй ярус решетки (дополнительный аксессуар), чтобы расположить пиццу как можно ближе к крышке, тогда жар сверху будет как можно выше (F).



Общие принципы регулировки температуры

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

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



Горение жира

После каждого использования гриля необходимо удалять излишки жира или маринада из топки, жаровни и с теплораспределительной пластины.

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

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

Вспышки пламени

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

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

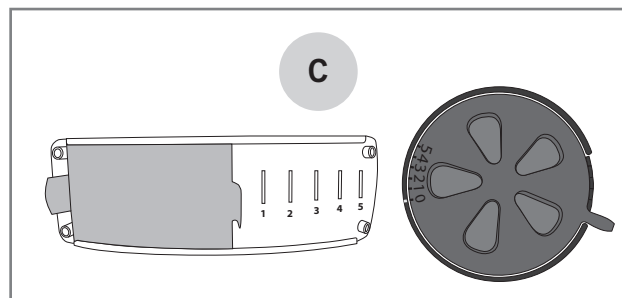
i При приготовлении на гриле с закрытой крышкой температура внутри гриля более равномерна и ее легче контролировать.

Тушение углей

По окончании пользования грилем, рекомендуется потушить тлеющие угли, чтобы в следующий раз продолжить готовить на тех же углях. Потушите угли следующим образом:

1. Закройте крышку.
2. Полностью закройте нижний и верхний воздушные клапаны при 0 (C).
3. Держите крышку и воздушные клапаны закрытыми до следующего дня, когда угли точно погаснут, а гриль остынет.

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



Полезные инструкции

Общие инструкции по приготовлению на гриле

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

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

Маринады

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

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

i Не используйте остатки маринада от сырого маринования для маринования готовых блюд. Так как бактерии из сырого мяса попадут при этом в готовую пищу.

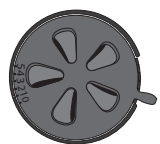
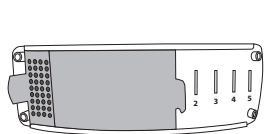
Как избежать пригорания пищи

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

1. Разогрейте гриль до нормальной рабочей температуры.
2. Очистите решетки перед добавлением пищи на гриль.
3. Перед тем как положить пищу на гриль, смажьте решетку и пищу маслом.
4. Не переворачивайте пищу на гриле слишком часто, дайте ей приготовиться должным образом с каждой стороны.

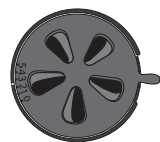
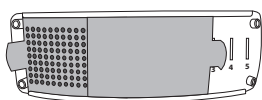
Руководство по температурным режимам гриля

Ниже перечислены ориентировочные сроки приготовления и температура для большинства ингредиентов. Качество и количество древесного угля, погодные условия и чистота гриля могут повлиять на время приготовления или температуру гриля.



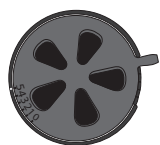
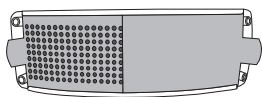
Приготовление на гриле на слабом жаре / копчение

Ингредиенты	Температура гриля	Температура продуктов	Время приготовления
Говяжья грудинка / brisket	100—110 °C	90—95 °C	2—3 ч / кг
Жаркое	примерно 90 °C	60—65 °C	8—9 ч (примерно 2 кг)
Рваная свинина / Pulled Pork	110—120 °C	более 93 °C	3 ч / кг
Свинная шея (Касслер)	120 °C	85 °C	4 ч (примерно 2 кг)
Бройлер целиком	140—160 °C	более 75 °C	2—3 ч / кг
Ребрышки-гриль	100—110 °C	80 °C	4—5 ч (примерно 2 кг)
Семга	90—100 °C	более 65 °C	40—60 мин / кг



Приготовление на гриле на среднем жаре

Ингредиенты	Температура гриля	Температура продуктов	Время приготовления
Цельная говяжья вырезка	160—180 °C	50—57 °C	30—45 мин / кг
Куриные крылышки / wings	180—200 °C	более 75 °C	45 мин (примерно 2 кг)
Куриная грудка	200 °C	более 75 °C	примерно 20 мин
Свинная вырезка	180 °C	68—75 °C	30—45 мин / кг
Цельный картофель и корнеплоды	140—160 °C	-	40—60 мин / кг
Рыбное филе	180—200 °C	более 55 °C	примерно 20 мин








Приготовление на гриле на сильном жаре / жаренье

Ингредиенты	Температура гриля	Температура продуктов	Время приготовления
Стейк из говядины	220—250 °С	52—66 °С	2–3 мин / сторона
Стейк из свинины, ребра	220 °С	65—70 °С	3 мин / сторона
Котлеты для бургера	250—270 °С	60 °С	3 мин / сторона
Сардельки для гриля	250—270 °С	-	6–10 мин
Пицца (готовить на камне для пиццы)	более 350 °С	-	4–6 мин

Инструкция для копчения

Не существует правильного или неправильного способа копчения, все зависит от ваших предпочтений. Сырье также не имеет значения, так как коптить можно практически все: мясо, рыбу, овощи, сыр или даже фрукты. Компания Mustang предлагает щепу для копчения нескольких пород деревьев с разным привкусом. Ниже перечислены общие рекомендации по сортам древесины для различного сырья:

Мягкий / сладкий привкус	Сырье
Ольха	
Яблоня	
Дуб	

Крепкий привкус	Сырье
Дуб бурбон	
Гикори	

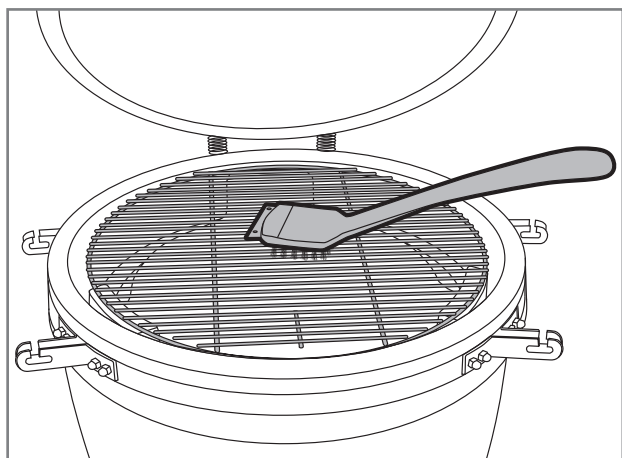
Чистка и хранение гриля

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

Жарочные решетки

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

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



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

Внутренняя поверхность гриля

Керамические грили являются самоочищающимися, т. е. очистка осуществляется путем нагревания гриля до температуры, достаточной для сжигания лишнего жира, маринада и остатков пищи с внутренних поверхностей и теплораспределительной пластины.

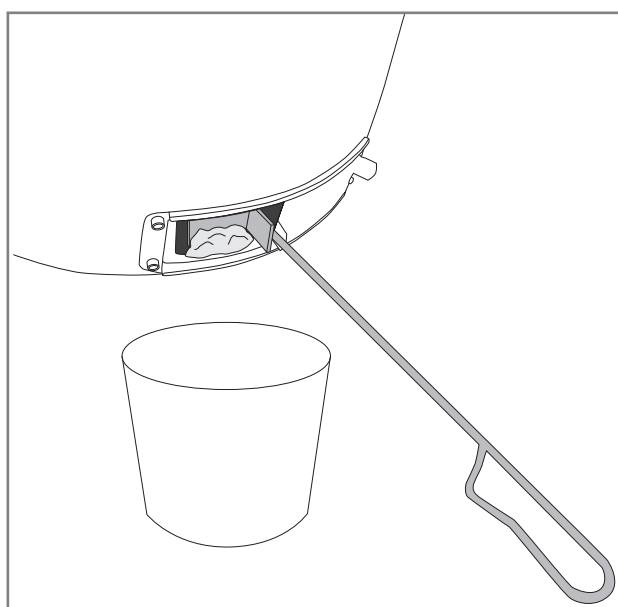
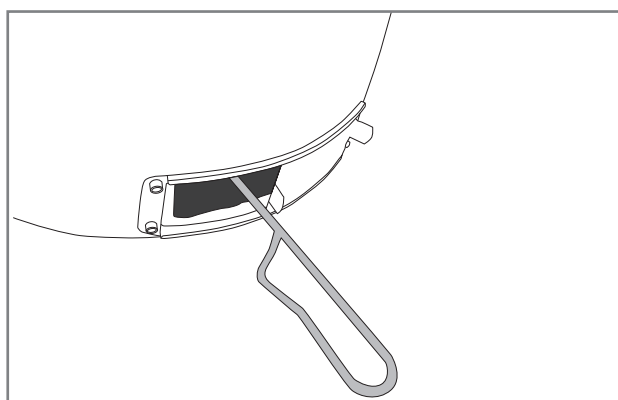
1. После использования закройте крышку.
2. Полностью откройте верхний и нижний воздушные клапаны, установив их в положение 5.
3. Повысьте температуру до 260–300 °C.
4. Поддерживайте высокую температуру около 30 минут.

5. Полностью закройте нижний и верхний воздушные клапаны, установив их в положение 0.
6. Держите крышку и воздушные клапаны закрытыми до следующего дня, когда угли точно погаснут, а гриль остынет.

i Не используйте воду или моющие средства для очистки внутренней части. Пористый керамический материал может впитывать жидкость, что может привести к появлению трещин.

Удаление золы

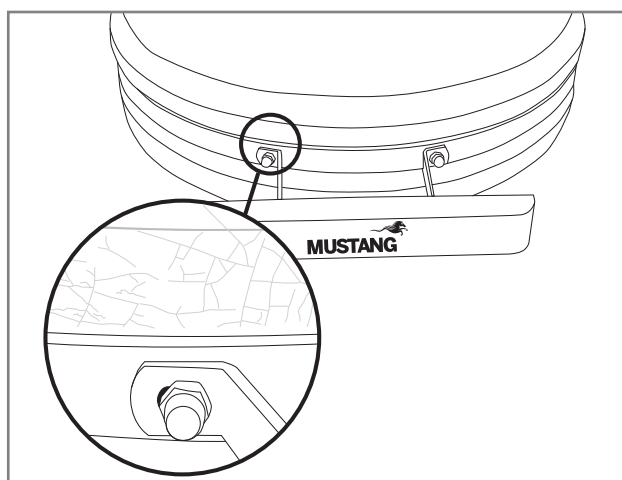
После того, как уголь в топке погаснет, а гриль остынет, золу можно удалить через нижний клапан с помощью скребка для золы, входящего в комплект гриля.



Внешняя поверхность гриля

Очистить гриль снаружи можно, протерев его влажной тканью и мягким моющим средством после того, как гриль остынет.

Термическое расширение может привести к появлению микротрещин снаружи. Микротрещины не влияют на качество или использование продукта и не считаются производственным дефектом или дефектом материала.



Стальные элементы и стол-тележка гриля

Стальные элементы гриля и стола-тележки также необходимо регулярно чистить. Для этих целей можно воспользоваться следующими общими рекомендациями.

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

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

Обслуживание

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

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

Регулярно проверяйте затяжку винтов стола-тележки, хомутов, воздушных клапанов и рукояток. Большие перепады температур внутри гриля могут привести к ослаблению винтов.

Дважды в год смазывайте подвижные стальные элементы шарнира универсальным маслом.

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

Хранение

Гриль Mustang Kamado предназначен для круглогодичного использования, так как керамический корпус позволяет готовить на гриле даже в холодную погоду.

При хранении гриля на открытом воздухе обязательно накрывайте его защитной накидкой (дополнительный аксессуар). Не оставляйте гриль под дождем.

Прежде чем накрывать гриль, убедитесь, что он полностью остыл и уголь погас.

Для более длительного зимнего хранения рекомендуется хранить гриль в гараже или под отдельным навесом.

Обязательно зафиксируйте колеса гриля на время хранения.

Всегда очищайте гриль в соответствии с инструкциями после длительного хранения перед использованием.

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

Поиск неисправностей

Любой гриль может выйти из строя. Обычно эти неисправности легко исправить. Если вы не можете найти решение своей проблемы в приведенной ниже таблице, свяжитесь с продавцом.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Воздушные клапаны не функционируют должным образом	Верхние винты клапана затянуты слишком сильно.	Ослабьте винт на внутренней стороне крышки.
	Клапаны заедают из-за грязи и жира.	Постучите по клапану резиновым молотком, чтобы сдвинуть его. Очистите клапан.
Угли не разжигаются.	Воздушные клапаны закрыты.	Откройте воздушные клапаны.
	Засорились воздушные отверстия топки.	Очистите топку и удалите из топки лишнюю золу.
Гриль недостаточно нагревается.	Огню не хватает кислорода.	Полностью откройте нижний воздушный клапан.
	Засорились воздушные отверстия топки.	Очистите топку и удалите из топки лишнюю золу.
	Углей недостаточно.	Добавьте угли и откройте нижний воздушный клапан.
Гриль перегревается.	К углям поступает слишком много кислорода.	Закройте воздушные клапаны и дайте пламени на углях потухнуть. После снижения температуры немного приоткройте воздушные клапаны. При необходимости заново разожгите гриль.
	Углей слишком много.	Дайте пламени на углях потухнуть. После того, как уголи остынут, удалите часть углей и снова зажгите гриль.
Угли/брикеты гриля не гаснут даже при закрытых вентилях.	Крышка гриля закрыта неплотно.	Ослабьте винты на шарнире крышки и отрегулируйте крышку. Затяните винты шарнира.
	В уплотнителе отверстие или срез.	Замените уплотнитель.
Повреждение поверхности гриля.	Краска на поверхности отслаивается или трескается.	Свяжитесь с продавцом.
	На поверхности видны сетчатые микротрещины.	Микротрещины вызывает термическое расширение керамических материалов, они часто возникают уже на стадии производства. Микротрещины не влияют на использование или срок службы гриля.

Гарантия

Грили Mustang Kamado имеют гарантию не менее 24 месяцев на случай производственного и материального брака. Однако существуют различия в условиях гарантии для конкретной модели, и ознакомиться с актуальными условиями и сроками гарантии можно на нашем веб-сайте

mustang-grill.com

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



MUSTANG

EN

The most extensive barbecue product selection

Grills | Pizza | Smoking | Accessories

FI

Kaikkein laajin grillausvalikoima

Grillaus | Pizza | Savustus | Tarvikkeet

SV

Det bredaste grillnings Sortimentet

Grillning | Pizza | Rökning | Tillbehör

ET

Kõige laiem grillimistoodete valik

Grillimine | Pitsa küpsetamine | Suitsutamine | Tarvikud

LV

Plašākā grilu izvēle

Grilēšana | Pica | Kūpināšana | Piederumi

LT

Visapusiškas kepsninių asortimentas

Kepsninės | Pica | Rūkymas | Priedai

RU

Самый широкий ассортимент товаров для барбекю

Гриль | Пицца | Копчение | Принадлежности





MUSTANG

mustang-grill.com