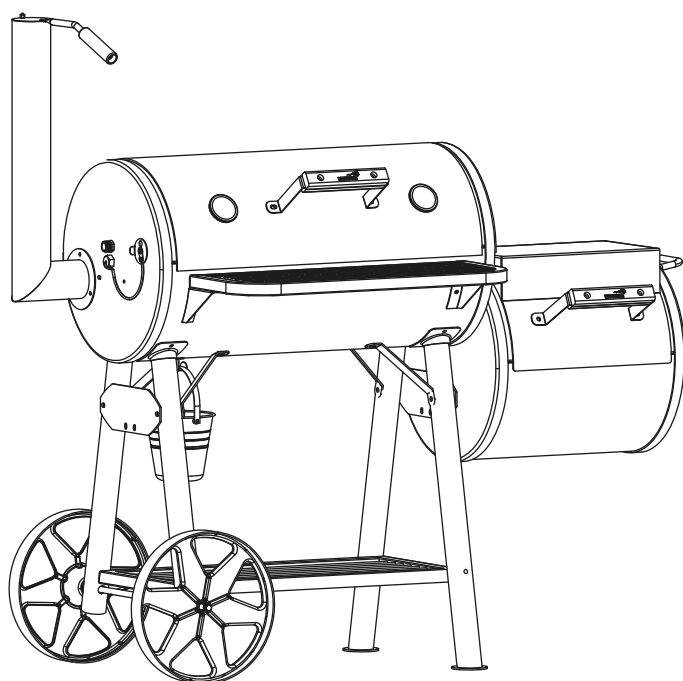


# GEORGIA L



EN

FI

SV

DK

NO

ET

LV

LT

DE

PL

## EN Off-set Smoker

FOR OUTDOOR USE ONLY. PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE. THIS SMOKER IS MANUFACTURED IN ACCORDANCE WITH STANDARD EN 1860-1.

## FI Off-set-savustin

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA. SÄILYÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN. TÄMÄ SAVUSTIN ON VALMISTETTU STANDARDIN EN 1860-1 MUKAISESTI.

## SV Off-set-rök

FÅR ENDAST ANVÄNDAS UTMOMHUS. LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT INNAN APPARATEN TAS I BRUK. FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS. DEN HÄR RÖKEN ÄR TILLVERKAD I ENLIGHET MED STANDARDEN EN 1860-1.

## DK Offset smoker

KUN TIL UDENDØRS BRUG. LÆS DENNE VEJLEDNING OMHYGGELIGT, FØR DU BEGYNDER AT SAMLE OG BRUGE PRODUKTET. GEM DENNE VEJLEDNING TIL SENERE BRUG SOM OPSLAGSVÆRK. DENNE SMOKER ER FREMSTILLET I OVERENSSTEMMELSE MED STANDARDEN EN 1860-1.

## NO Skrårøyker

KUN TIL UTENDØRS BRUK. LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FØR MONTERING OG BRUK AV PRODUKTET. TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE FOR FREMTIDIG BRUK. DENNE RØYKEREN ER PRODUSERT I HENHOLD TIL STANDARD EN 1860-1.

## ET Off-set suitsuahi

MÕELDUD AINULT VÄLISTINGIMUSTES KASUTAMISEKS. ENNE GRILLAHJU KOKKUPANEMIST LUGEGE JUHEND HOOLIKALT LÄBI. HOIDKE SEE JUHEND EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES. SEE SUITSUAHI VASTAB STANDARDILE EN 1860-1.

## LV Off-set kūpinātava

LIETOŠANAI ĀRA APSTĀKĻOS. PIRMS MONTĀŽAS UZMAŅĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI. RŪKYKLA PAGAMINTA LAIKANTIS STANDARTO EN 1860-1.

## LT Rūkykla „Off-set“

SKIRTA NAUDOTI TIK LAUKE. PRIEŠ SURINKDAMI ĮDĖMIAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIŪRĖTI. PASILIKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, JEI PRIREIKTŲ VĖLIAU.

## DE Off-Set-Smoker

NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN. LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS PRODUKT ZUSAMMENBAUEN UND BENUTZEN. BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF. DIESER SMOKER WURDE IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER NORM EN 1860-1 HERGESTELLT.

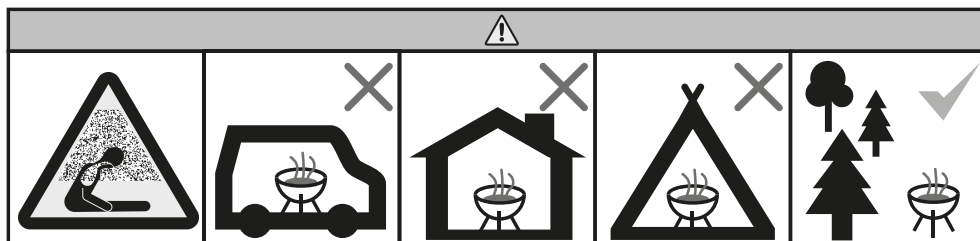
## PL Wędzarnia typu offset

DO UŻYTKU TYLKO NA ZEWNĄTRZ. PRZED MONTAŻEM I UŻYCIEM PRODUKTU NALEŻY DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z TYMI INSTRUKCJAMI. ZACHOWAĆ TE WSKAZÓWKI DO PRZYSZŁEGO WYKORZYSTANIA. WĘDZARNIA ZOSTAŁA WYPRODUKOWANA ZGODNIE Z NORMĄ EN 1860-1.

324306

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas: Tammer Brands Oy,  
Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland

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



**EN** Do not use the grill in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

**FI** Älä käyttää grilliä suljetussa ja/tai asuttavassa tilassa, kuten talossa, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa tai veneessä. Hengenvaara – häikämyrkytyksen riski.

**SV** Använd inte grillen i ett begränsat eller beboeligt utrymme såsom hus, tält, husvagnar, husbilar eller båtar. Livsfara – risk för koloxidförgiftning.

**DK** Brug ikke grillen i et lukket rum eller et beboelsesrum, såsom et hus, et telt, en campingvogn, en autocamper eller en båd. Der er fare for dødelig kulilteforgiftning.

**NO** Unngå å bruke grillen i trange og/eller beboelige områder som hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for død pga. karbonmonoksidforgiftning.

**ET** Ärge kasutage grilli kinnises ja/või eluruumis, nt elamus, telgis, haagis- ja autosuvilas, paadis. Eluohhtlik, vingugaasimürgistuse oht.

**LV** Nelietojiet grilu slēgtās un/vai dzīvojamās telpās, piemēram, ēkās, teltīs, dzīvojamos treileros, kemperos, laivās. Risks nāvējoši saindēties ar oglekļa monoksīdu.

**LT** Nenaudokite kepsninės uždaroje ir (arba) gyvenamojoje erdvėje, pvz., namuose, palapinėse, kemperiuose, automobiliniuose nameliuose, valtyse. Mirtino apsinuodijimo anglies monoksidu (smalkėmis) pavojus.

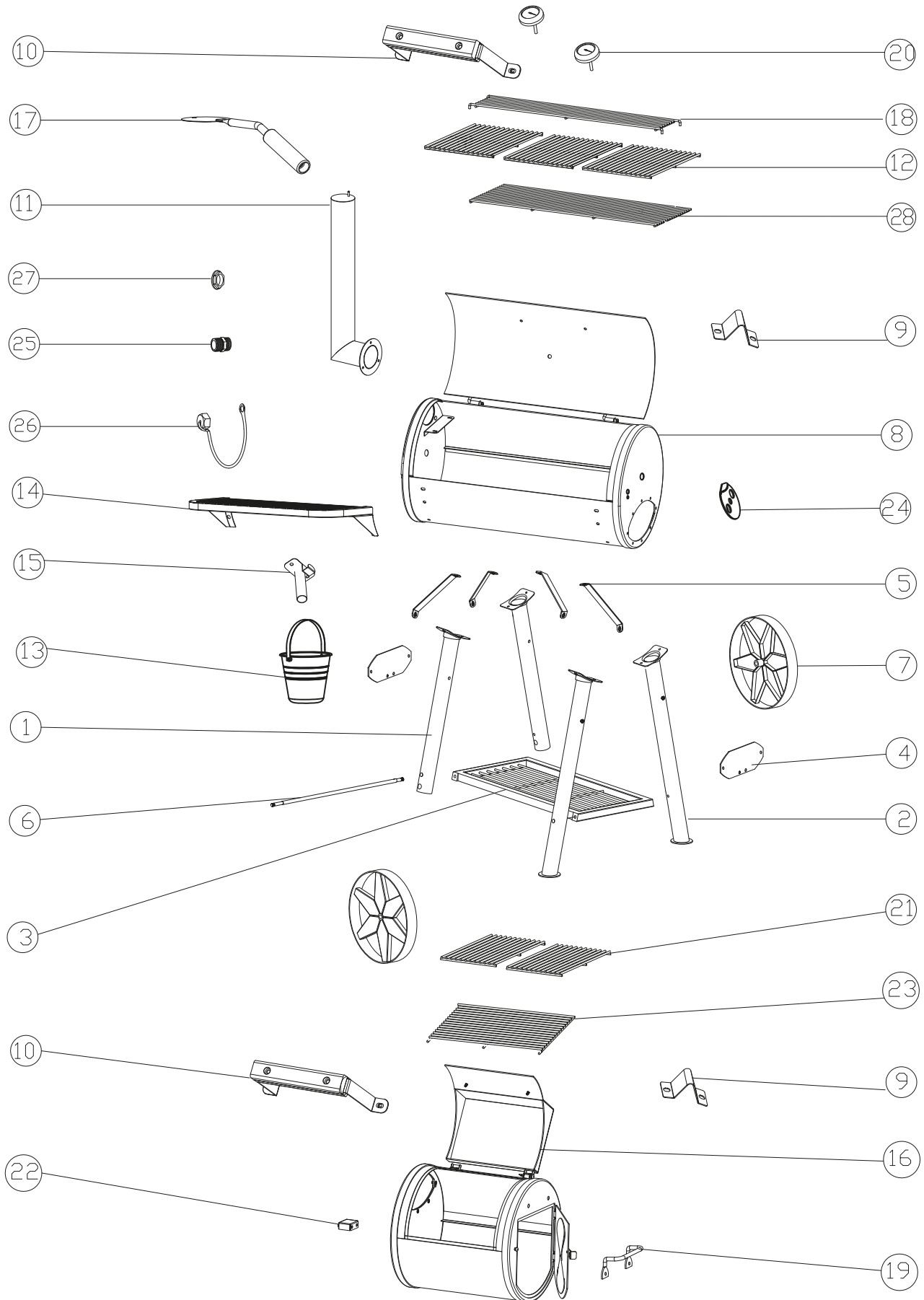
**DE** Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen Raum und/oder Wohnraum, z. B. in einem Haus, Wohnanhänger, Wohnmobil oder Boot. In solchen Räumen besteht die Gefahr einer tödlichen Kohlenmonoxidvergiftung.

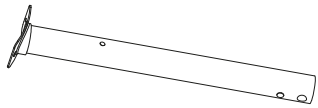
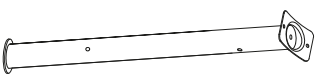
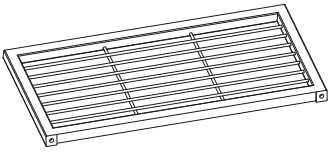
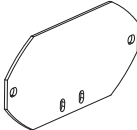
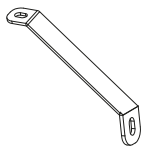
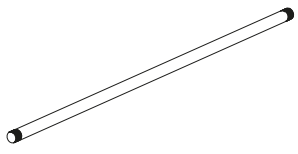
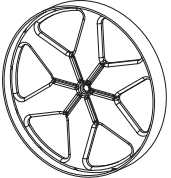
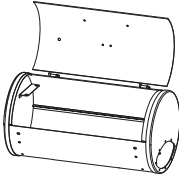
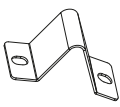
**PL** Nie używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/ lub mieszkalnych, np. w domach, namiotach, przyczepach, kamperach i na łodziach. Niebezpieczeństwo śmierci w wyniku zatrucia tlenkiem węgla.

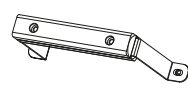
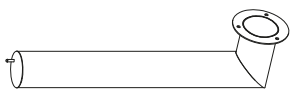
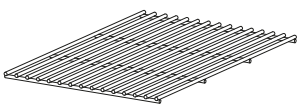


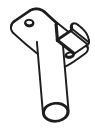
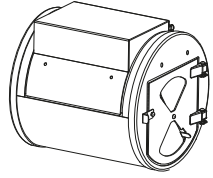
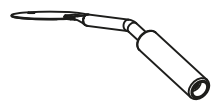
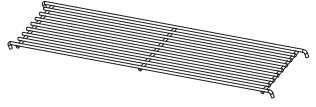
EN ASSEMBLY INSTRUCTIONS  
 FI KOKOAMISOHJEET  
 SV MONTERINGSINSTRUKTIONER  
 DK SAMLINGSVEJLEDNING  
 NO MONTERINGSANVISNING

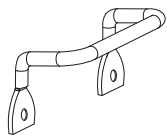
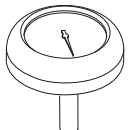
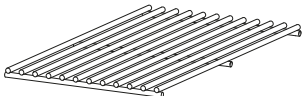
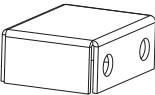
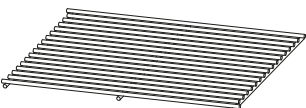




ET KOKKUPANEK  
 LV MONTĀŽA  
 LT SURINKIMAS  
 DE MONTAGEANLEITUNG  
 PL WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU

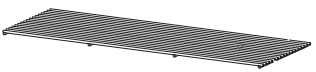






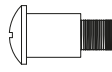

- EN
- FI
- SV
- DK
- NO
- ET
- LV
- LT
- DE
- PL



1		2
2		2
3		1
4		2
5		4
6		1
7		2
8		1
9		2

10		2
11		1
12		3
13		1
14		1
15		1
16		1
17		1
18		1

19		1
20		2
21		2
22		1
23		1
24		2
25		2
26		2
27		2

28		1
A		4
B		51
C		2
D		2
G		3
H		3
K		2
L		3

EN

FI

SV

DK

NO

ET

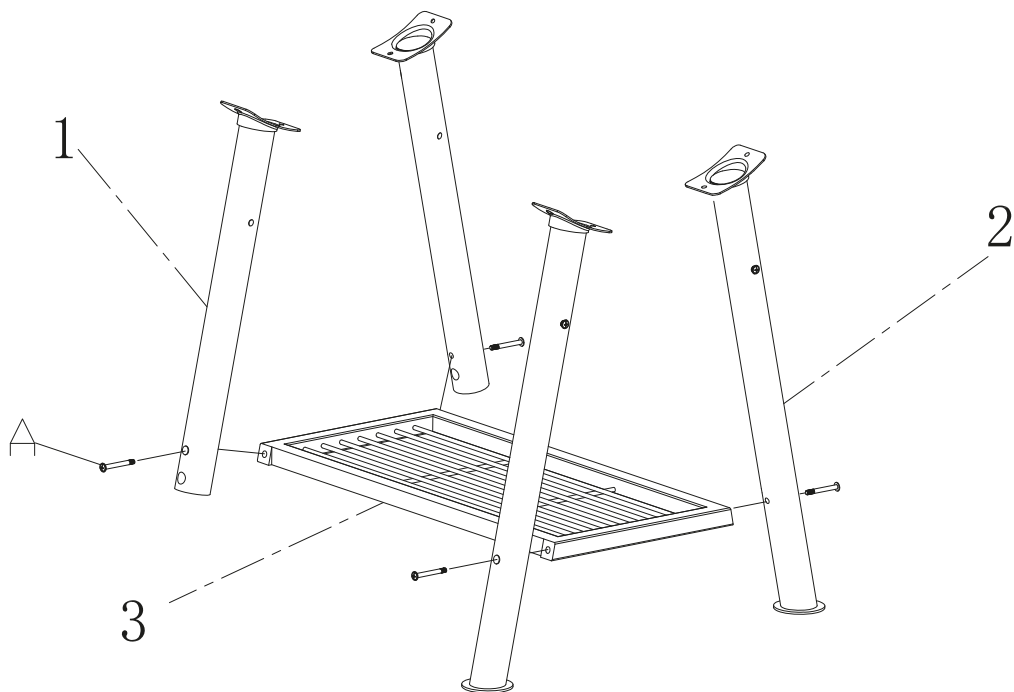
LV

LT

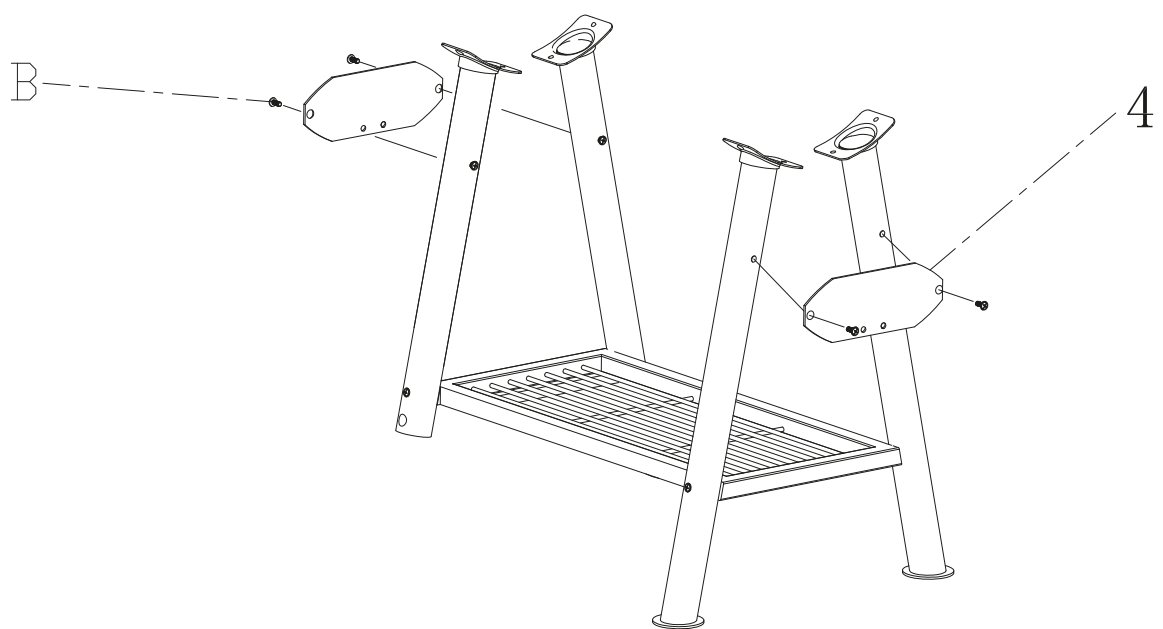
DE

PL

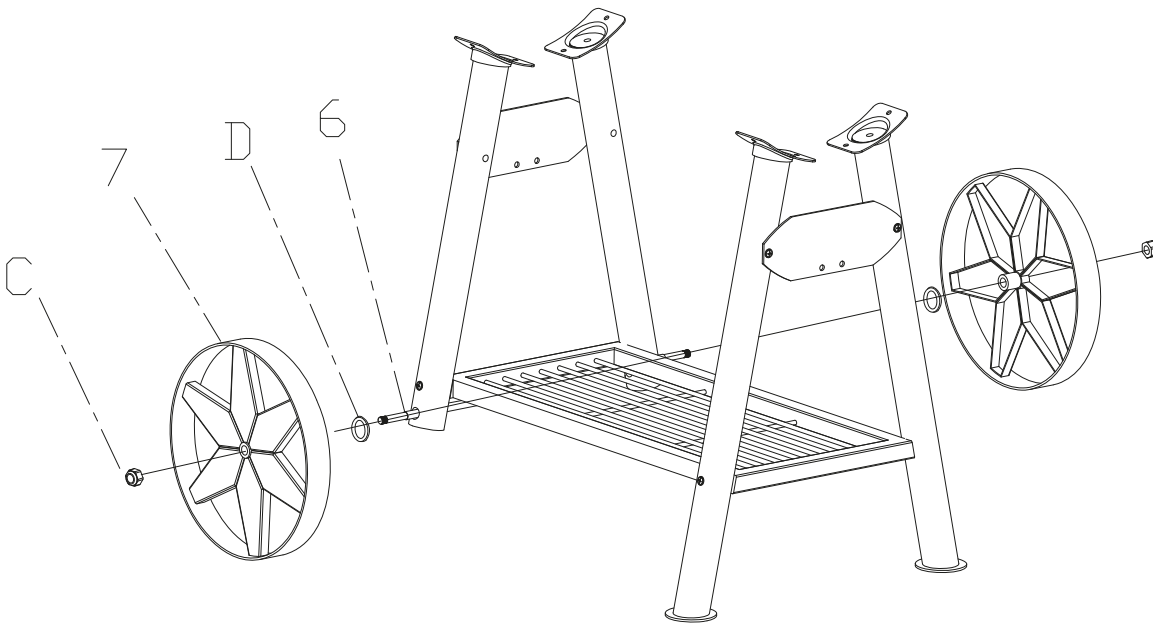
1 A  X 4PCS



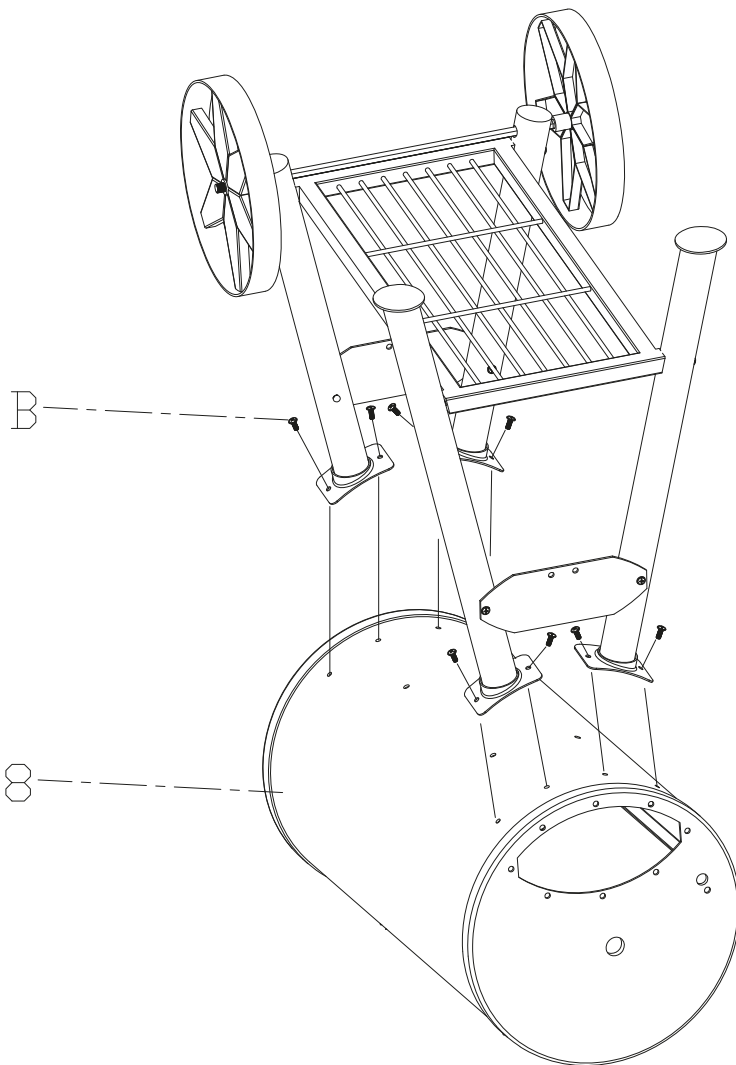
2 B  X 4PCS



3 C  X 2PCS D  X 2PCS

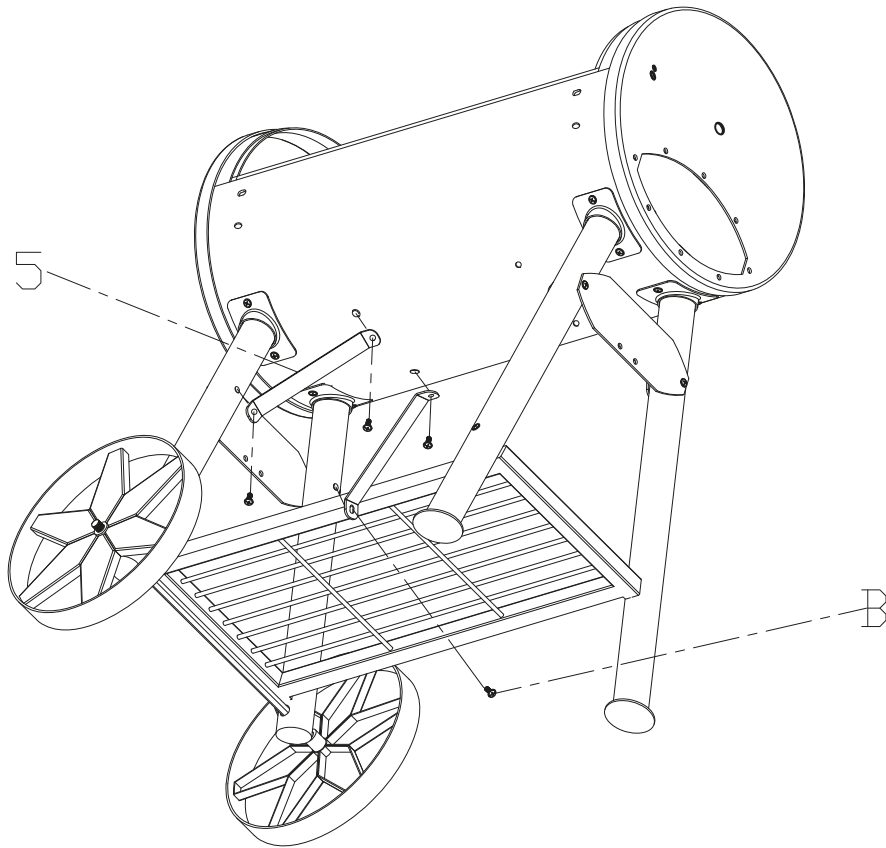


4 B  X 8PCS

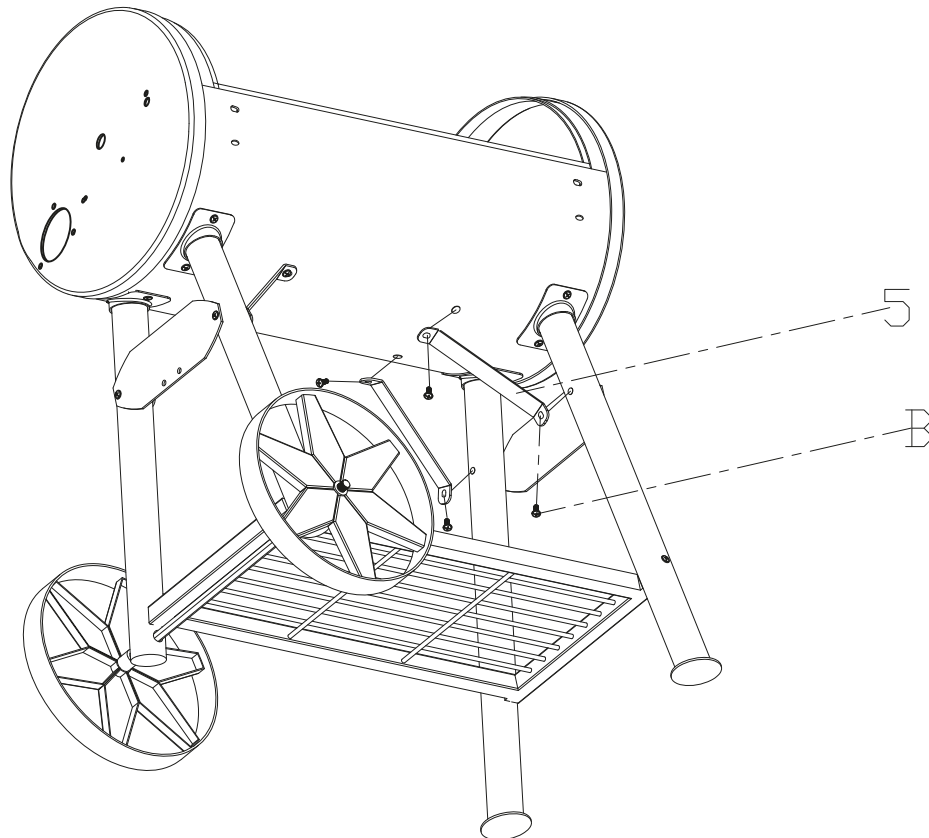


- EN
- FI
- SV
- DK
- NO
- ET
- LV
- LT
- DE
- PL

5 B X 4PCS

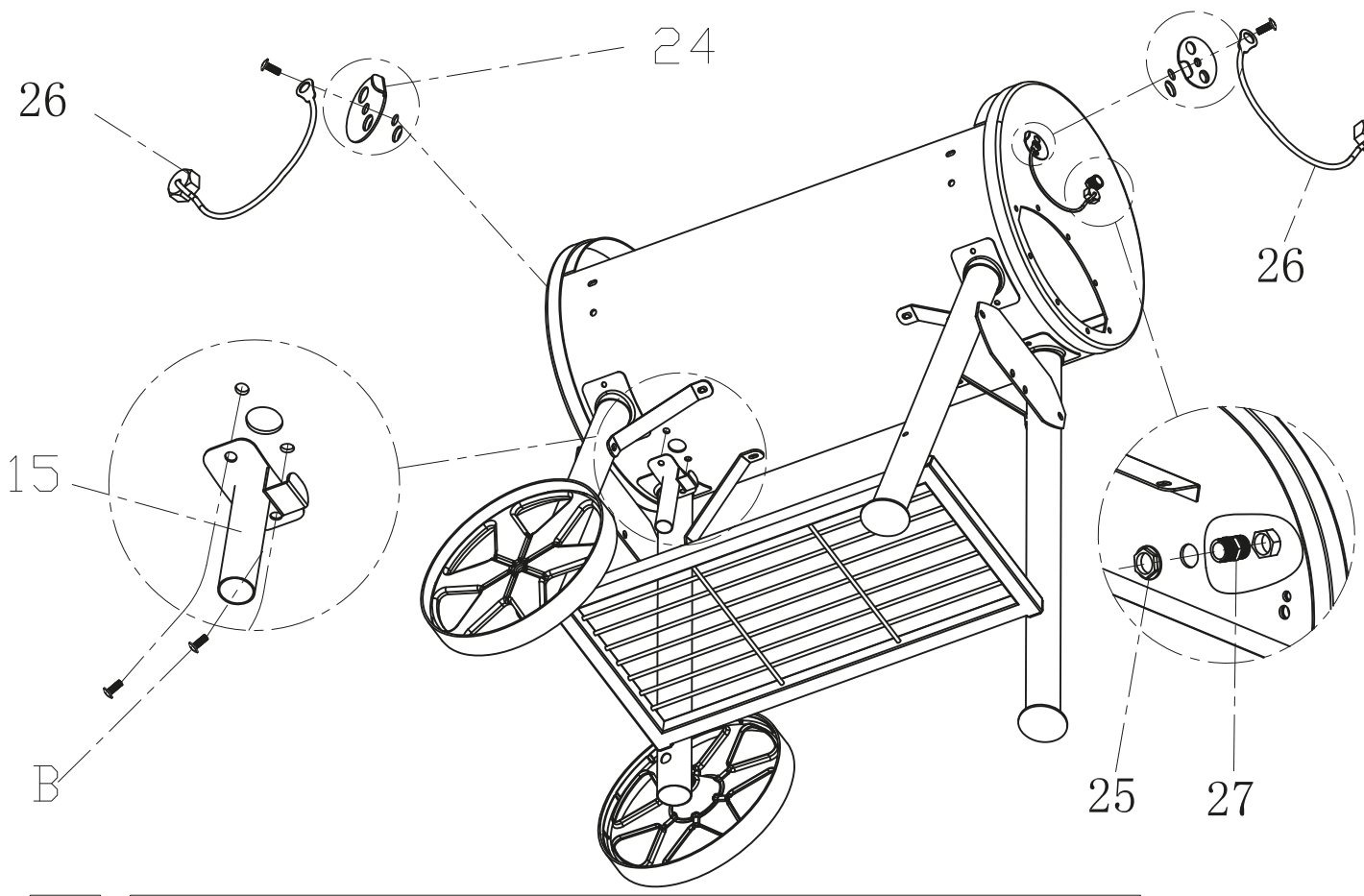


6 B X 4PCS



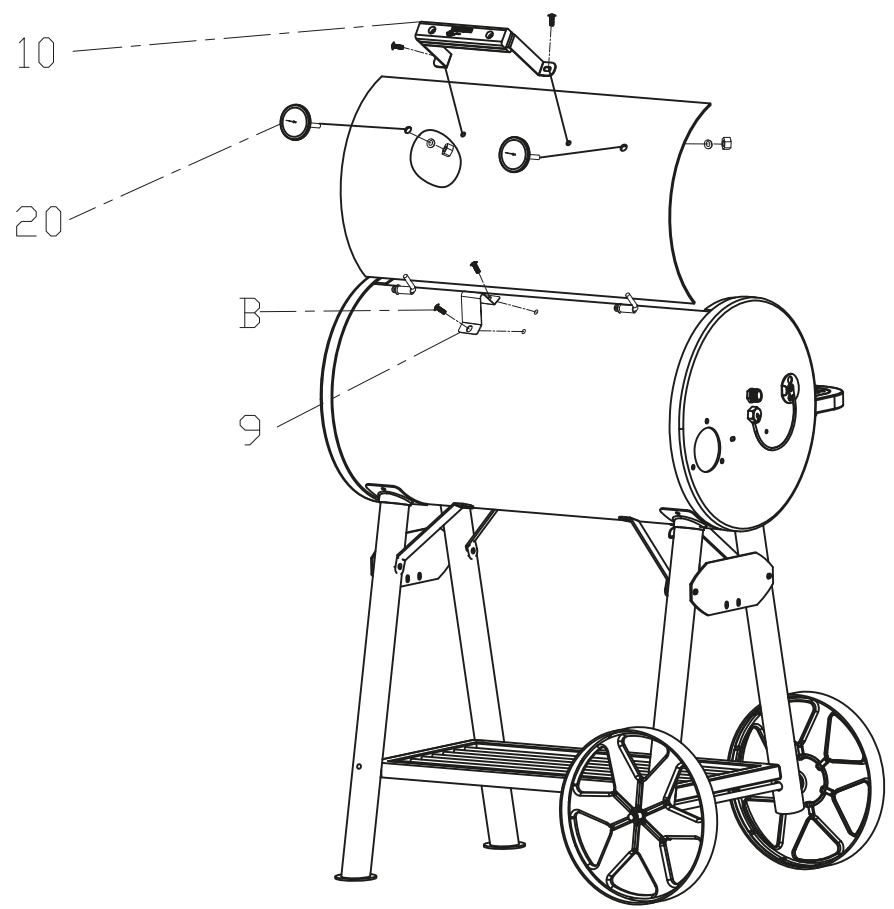



7 B X 4 PCS

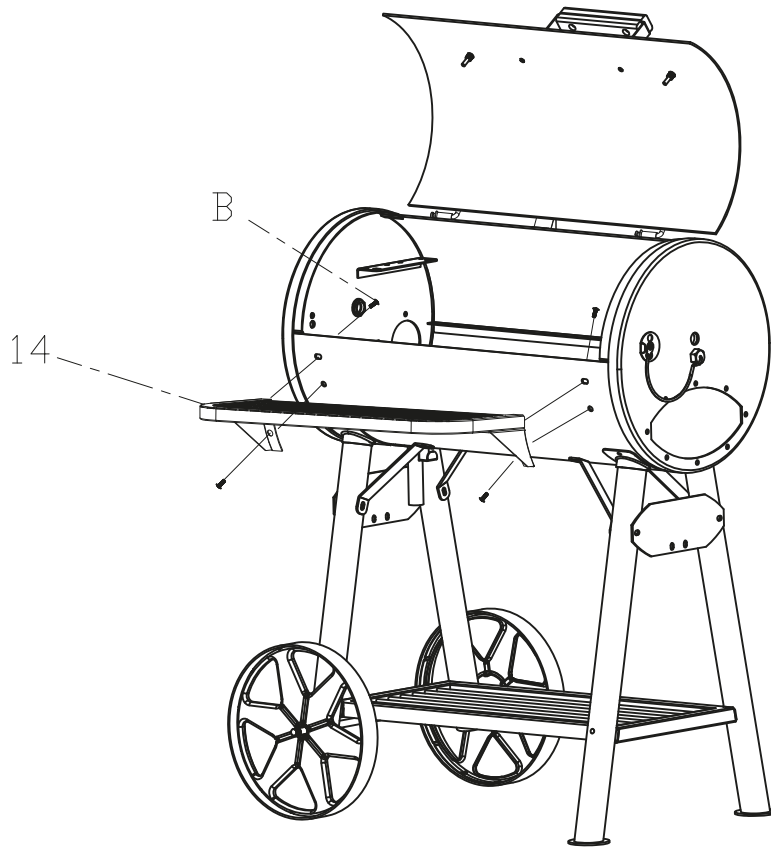


- EN
- FI
- SV
- DK
- NO
- ET
- LV
- LT
- DE
- PL

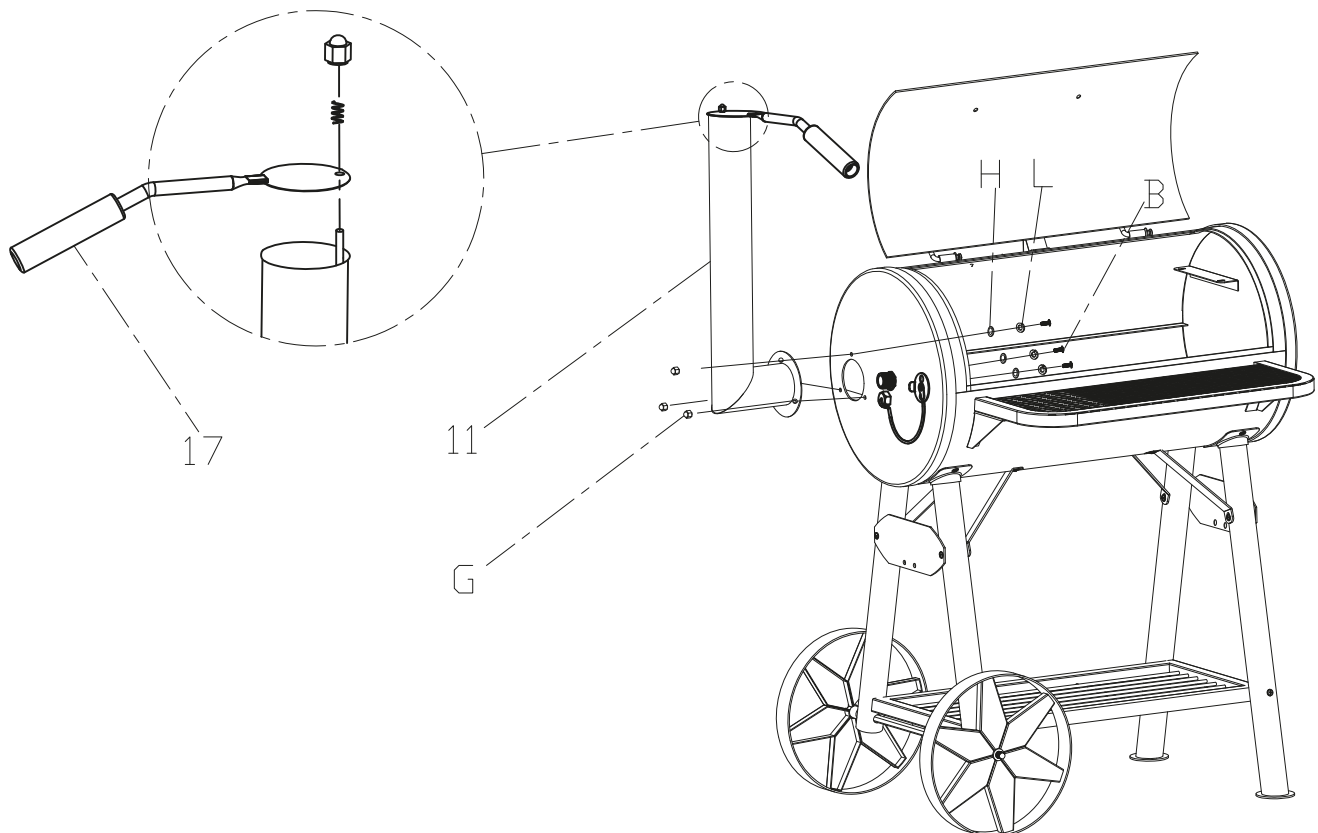
8 B X 4PCS



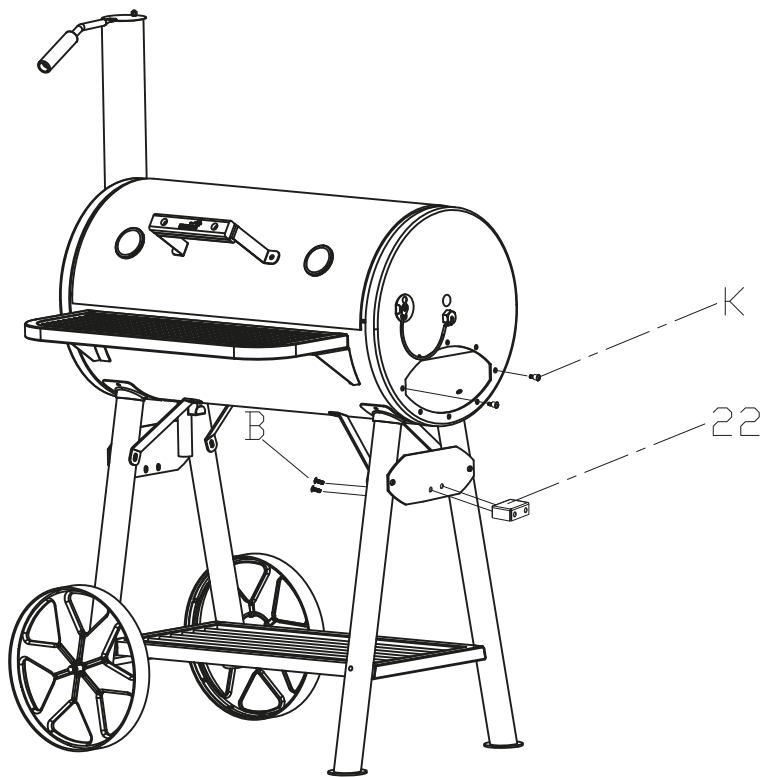
9 B  X 4PCS



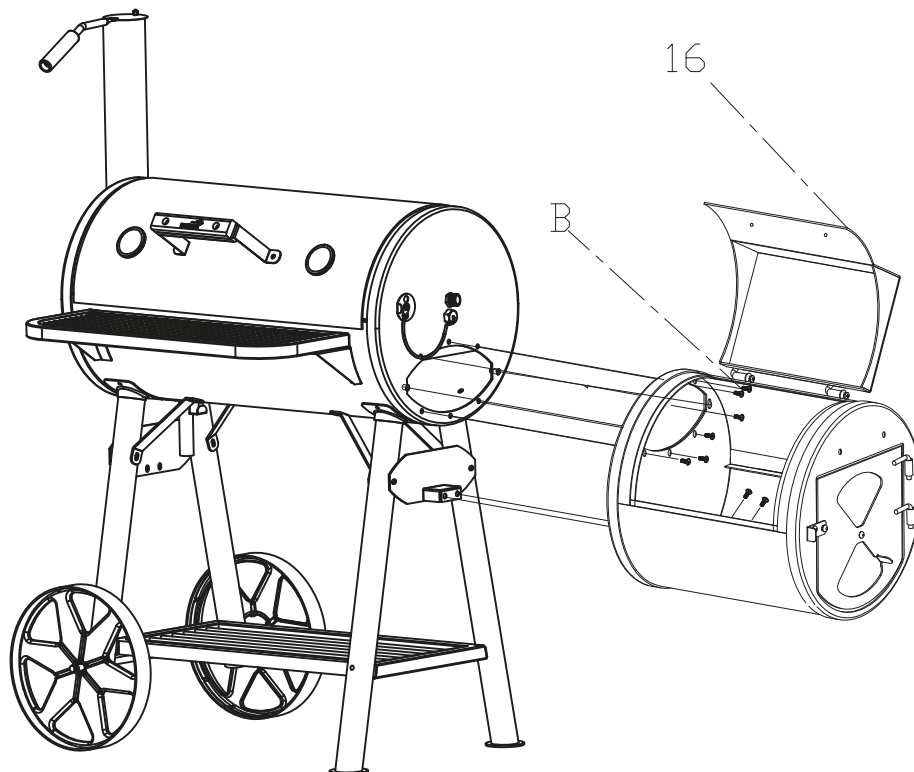
10 B  X 3PCS G  X 3PCS H  X 3PCS L  X 3PCS



11 B X 2PCS K X 2PCS



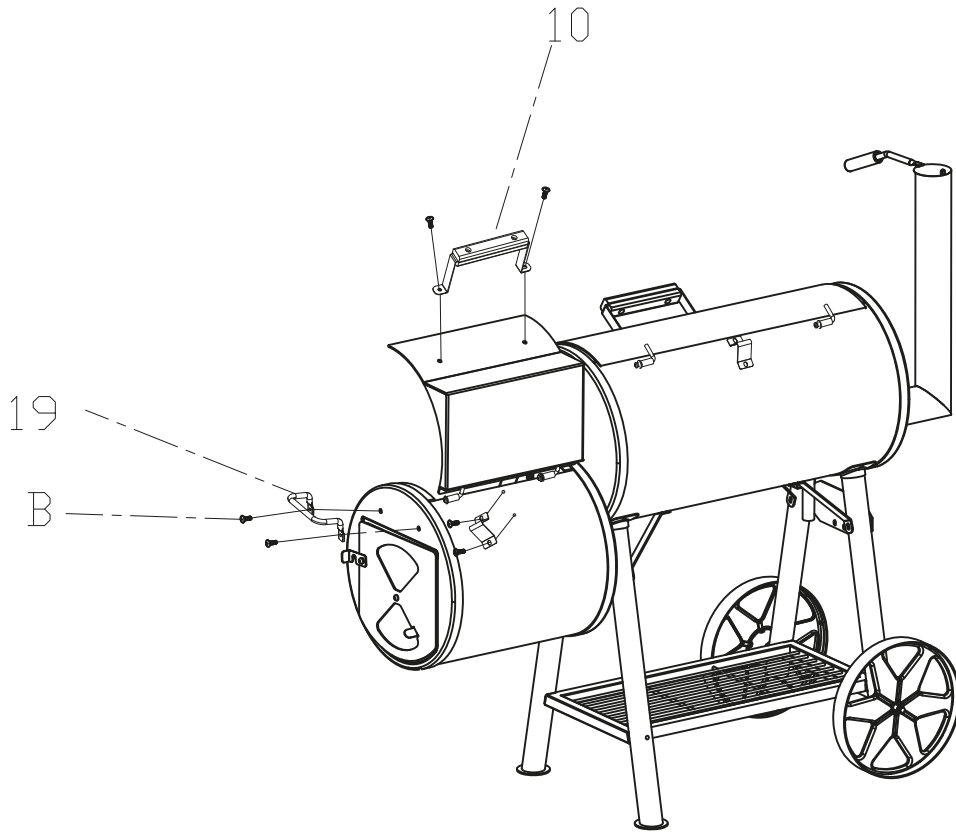
12 B X 8PCS



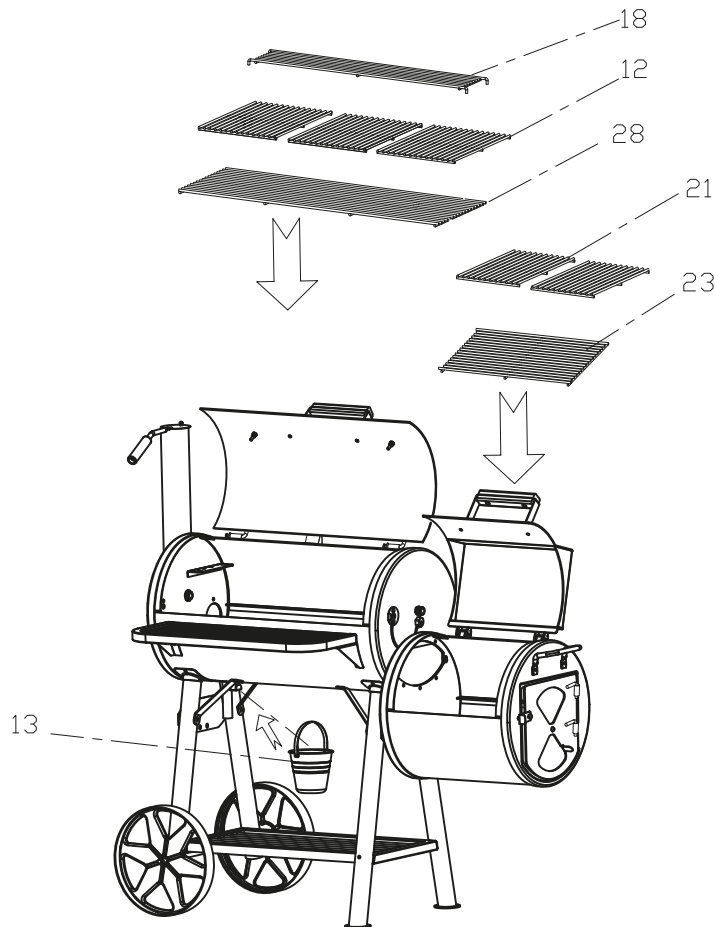
- EN
- FI
- SV
- DK
- NO
- ET
- LV
- LT
- DE
- PL

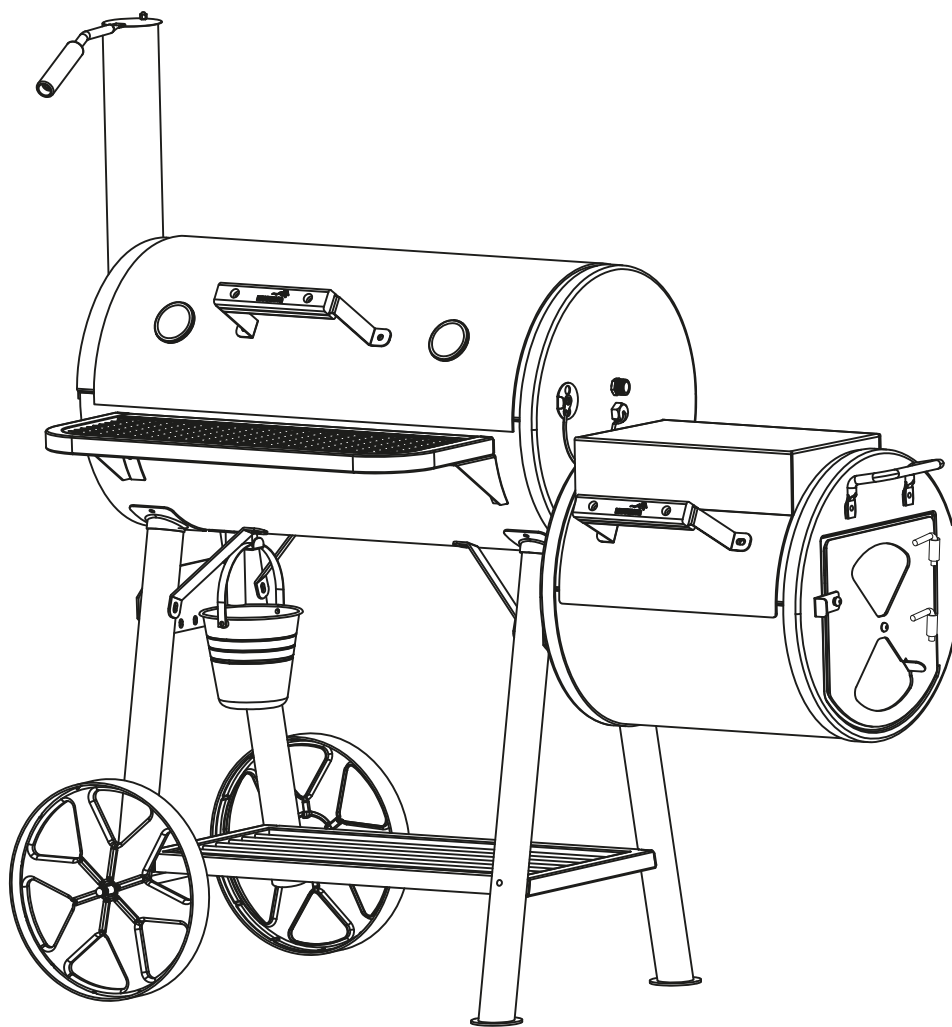
13

B X 6PCS



14





- EN
- FI
- SV
- DK
- NO
- ET
- LV
- LT
- DE
- PL

Congratulations on choosing your Mustang product! The Mustang family of barbecuing products was designed for cooking good food. Our line includes a wide range of barbecuing and cooking products. Go to [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products!

We are continually developing the Mustang line and other products it has to offer. Feedback from users plays an important role in our product development for quality assurance. We are always happy to receive any feedback on our products at [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

This product was designed for ease and problem-free use. Please carefully go over the user instructions so you will get the most out of your grill. With careful, regular cleaning and maintenance of your grill, you will prolong its life and safety. The Mustang line of products also offers proper cleaning products and tools for its care.

For more information, go to: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Contact information on Mustang maintenance services is available at [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

## WARNINGS FOR USE

When using liquid starters, always check the ash catcher before lighting. Fluid can collect in the ash catcher and ignite, resulting in a fire below the bowl. Remove any fluid from the ash catcher before lighting the charcoal. Consider using non-liquid charcoal starters.

### WARNING

For Your Safety

This grill has been made to high quality standards.

NOTE: The use and installation of this product must conform to the local codes.

IMPORTANT NOTICE: read all the instructions prior to assembly and use.

Read and understand all the warnings and precautions prior to operating your grill.

## SAFETY INSTRUCTIONS

This grill is for use with charcoal and briquettes only. NOT TO BE USED indoors. Never use a charcoal grill inside buildings, vehicles, or tents. It may result in serious injuries or death.

NOT TO BE USED closer than three metres from flammable materials such as wooden structures, hanging tree branches, clothes, or fuel.

NOT TO BE USED on an uneven surface.

NOT TO BE USED during windy weather.

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting.

Please read the manufacturer's instructions for the use of

charcoal and lighter fluid carefully before use and follow the instructions.

DO NOT add lighter fluid or lighter fluid doused charcoal on hot or warm charcoal.

DO NOT wear baggy clothes when lighting or using the grill.

DO NOT touch a hot grill without grill gloves.

DO NOT move the grill when it is hot.

DO NOT leave the grill unsupervised.

DO NOT leave children or pets near a hot grill without supervision.

DO NOT remove the ashes before the charcoal has burned out or cooled completely. Do not touch the metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (BBQ mittens, pot holders, etc.).

## USE

Only use hardwood charcoal or briquettes. Do not use logs or other solid wood as fuel, because of their high heating value. Too much heat can damage the surface of the smoker.

### Lighting

The smoker can be lit by using a chimney starter, paraffin-based firelighters or lighter fluid. Only use vegetable oil-based fluid so that no flavour is imparted to the food. Regardless of the lighting method, always follow the manufacturer's instructions for the product used for lighting.

WARNING: Do not use gasoline or spirit for lighting or increasing the flames. Only use lighters that conform to Standard EN 1860-3.

### First lighting

Before the first grilling or smoking session, clean the firebox and the grill unit from the impurities of manufacture and transport. Clean loose parts with warm water and detergent. Dry well. Light the smoker according to the instructions and allow it to heat up. When it has been heated at a temperature of 180 °C for two hours, the smoker is ready for use.

### Grilling and smoking

Light the smoker according to the instructions. When the embers are grey and the charcoal or briquettes are covered with ash, spread the embers evenly over the charcoal grate. Start grilling.

### Barbecue grilling and grilling with indirect heat

Barbecue and indirect grilling are ways of cooking large pieces of meat using hot smoke.

The grilling temperatures are low and cooking times long. Smoke generation can be enhanced by placing moistened smoking chips and shavings directly on the embers.

The Mustang 312849 Motorised Grill Spit can be used as an accessory in the off-set smoker. Sold separately.

Note! In long-lasting barbecue and indirect grilling, the ember is made in the separate firebox.

### Smoking

In this off-set smoker, moistened smoking chips or shavings are placed on the embers. Smoking chips or shavings should be soaked in water for at least 30 minutes before placing them on the embers. Attention! When smoking, the embers are created in the separate firebox.

Smoking chips and shavings from different wood types will add their own flavour to the food to be smoked or grilled. The Mustang product family has a wide range of different smoking chips and shavings. Also try Mustang Smoking Wood Chunks. You will find out which flavours you like the best by experimenting.

### Grilling with direct heat

Direct grilling is used to grill quicker-cooking foods such as steaks, sausages, chicken fillets, etc., directly above the embers. The grilling temperatures are high and cooking times short.

Note! In direct grilling, the embers are created in the firebox or on the charcoal grate of the grill unit.

### Adjusting the temperature

The temperature is adjusted by opening and closing the firebox air control vent and the pipe draft control vent.

By opening the firebox air control vent, the embers get more air and burn more strongly. The temperature will rise. Closing reduces airflow to the embers and lowers the temperature.

Opening the pipe draft control vent increases the draft and the temperature. Closing reduces the draft and lowers the temperature.

Note! The air and draft control vents become hot during use. Wear protective gloves when adjusting them. If the temperature does not decrease, even if attempts have been made to adjust the temperature using the control vents, remove hardwood charcoal or briquettes from the charcoal grate with the help of long-handled barbecue tongs and heat-resistant barbecue gloves.

Note! Place the hot hardwood charcoal or briquettes in a heat-resistant container. Never place them on the ground, in a plastic bucket or on any flammable surface.

### Examples of cooking temperatures

Barbecue grilling / smoking (80–135 °C)	Pipe draft control vent	Air control vent
Brisket 2 h/kg		
Pulled pork 2–4 h/kg		
Whole chicken 3–4 h		
Grill ribs 3–5 h		
Roast 9 h		

Indirect grilling (160–180 °C)	Pipe draft control vent	Air control vent
Fish 15–20 min		
Pork tenderloin 15–30 min		
Chicken fillet and legs 30–45 min		
Whole chicken 1–1.5 h		
Lamb shank 3–4 h		
Turkey 2–4 h		
Pork shoulder/ham 2–5 h		

Direct grilling (230 °C –)	Pipe draft control vent	Air control vent
Steaks 5–8 min		
Pork chops 6–10 min		
Hamburger patties 6–10 min		
Sausages 6–10 min		

	Open	Closed
--	------	--------

### Turning off the smoker

After you have finished smoking or grilling, turn off the smoker by closing all the control vents. Keep them closed until the next day, after which the ash can be removed. Always keep the pipe draft control vent closed, to prevent rainwater from entering the smoker.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Cooking grate

Clean the grate after each use while it is still warm. Only use a soft grill brush for cleaning. Using a steel brush can damage the enamel surfaces of the cooking grate. You can also wash the cooking grate by hand in the sink, but do not put it in the dishwasher.

### Other steel parts of the smoker

Clean the other steel parts using a damp cloth using a mild detergent solution. After cleaning, thoroughly dry the surfaces.

### Exterior surface of the smoker

The exterior surface may rust. This does not prevent you from using the appliance. Rusty areas can be sanded using sandpaper and painted with heat-resistant paint.

## **MAINTENANCE**

Regularly check the screws on the legs and handles of the smoker and tighten them if necessary.

## **STORAGE**

Always clean the smoker before storage and store it in a dry place. Never leave the smoker in rain or snow without the cover in place.

## **WARRANTY**

All Mustang products have been carefully manufactured and quality-tested before leaving the factory. This barbecue and its parts have a 24-month warranty from the date of purchase. The warranty covers defects in material and workmanship.

Normal wear and tear, rusting or corrosion of parts is not covered by the warranty. For example, cracking of ceramic surfaces, discoloration of steel surfaces and the occurrence of rust spots are normal during use and over time and do not affect the use of the barbecue. Nor does the warranty cover parts that are subjected to wear and tear or corrosion during use, such as cast iron and stainless-steel tube burners, heat distribution plates, cooking grates and griddles, and warming racks. In the case of self-assembled barbecues, the customer must always install and replace the parts according to the instructions. Failure to follow these instructions will invalidate the warranty. Always read through the user instructions carefully and follow them. Damage or defects resulting from improper use or neglect of maintenance are not covered by the warranty.

Nor does the warranty apply if the product is used for commercial manufacturing, sale or rental purposes.

If a product or part of the product becomes defective during the warranty period, please contact the importer or the Mustang Support Service via [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Before submitting a warranty claim, please re-read the user instructions thoroughly to ensure that you have followed them. All warranty claims will be processed by the importer. A defective or missing part will be replaced with a new part. The customer is responsible for installing the defective or missing part.

The warranty is only valid upon presentation of a copy of the purchase receipt. The purchase receipt must include the name of the seller, the make and model number of the barbecue and the date of purchase. The warranty claim must include the following information: the make and model number of the barbecue, the

reason for complaint, the part number of the defective part according to the parts list, a copy of the purchase receipt or statement of place of purchase, date of purchase, consumer's name, telephone number, street address, postal code and city.



Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittatuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä. Kehitämme Mustang-tuoteperhettä ja siihen kuuluvia tuotteita jatkuvasti. Laadun takaamiseksi käyttäjiltä saatu palaute on tuotekehityksessämme erityisen tärkeässä roolissa. Otamme mielellämme vastaan tuotteisiin liittyvää palautetta osoitteeseen [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com). Tämä tuote on suunniteltu huolettomaan ja ongelmattomaan käyttöön vuosiksi eteenpäin. Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saisit laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla grillin säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikää ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen.

Lisätietoja löydät osoitteesta: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

Mustang-huoltopalvelun yhteystiedot löydät osoitteesta [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

## KÄYTTÖÄ KOSKEVIA VAROITUKSIA

Käyttäessäsi sytytysnestettä tarkista aina tuhkasäiliö ennen sytyttämistä. Tuhkasäiliöön kertynyt neste voi syttyä palamaan grillin alla. Poista tuhkasäiliöön mahdollisesti kertynyt neste ennen hiilien sytyttämistä. Harkitse muiden kuin nestemäisten sytytysaineiden käyttöä.

### VAROITUS

Turvallisuutesi vuoksi

Grilli on valmistettu tiukkojen laatustandardien mukaisesti.

HUOMAUTUS: Tuotteen asennuksessa ja käytössä on noudatettava paikallisia määräyksiä.

TÄRKEÄ HUOMAUTUS: Lue kaikki ohjeet ennen kokoaamista ja käyttöä.

Lue kaikki varoitukset ja huomautukset ajatuksen kanssa ennen grillin käyttöä.

## TURVALLISUUSVAROITUKSET

Tässä grillissä saa polttaa vain hiiliä ja brikettejä.

ÄLÄ KÄYTÄ grilliä sisätiloissa. Älä koskaan polta grillihiiliä asuinrakennusten, autotallien, kulkuneuvojen tai telttojen sisällä, sillä seurauksena saattaa olla vakavia vammoja tai kuolemanvaara.

ÄLÄ KÄYTÄ grilliä alle kolmen metrin etäisyydellä syttyvistä materiaaleista, kuten puurakenteista, roikkuvista puunokista, vaatteista tai polttoaineista.

ÄLÄ KÄYTÄ grilliä epätasaisella alustalla.

ÄLÄ KÄYTÄ grilliä tuulisella säällä.

VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen.

Lue grillihiilten ja sytytysnesteen valmistajan ohje huolellisesti ennen käyttöä ja noudata sitä.

ÄLÄ LISÄÄ sytytysnestettä tai sytytysnesteellä valeluttuja grillihiiliä kuumien tai lämpimien hiilten päälle.

ÄLÄ KÄYTÄ löysiä vaatteita, kun sytytät tai käytät grilliä.

ÄLÄ KOSKE kuumaan grilliin ilman grillikintaita.

ÄLÄ SIIRRÄ kuumaa grilliä.

ÄLÄ JÄTÄ grilliä ilman valvontaa.

ÄLÄ JÄTÄ lapsia tai lemmikkejä kuuman grillin läheisyyteen ilman valvontaa.

ÄLÄ POISTA tuhkia ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet, sammuneet ja jäähtyneet kokonaan.

Palovammojen välttämiseksi älä kosketa grillin metalliosia, ennen kuin se on täysin jäähtynyt (noin 45 minuutin päästä), ellet ole suojannut käsiäsi (esim. grilli- tai patakintailla).

## KÄYTTÖ

Käytä polttoaineena ainoastaan lehtipuuhiiliä tai -brikettejä. Älä käytä puuhalkoja tai muuta puutavaraa polttoaineena korkean lämpöarvon takia. Liian suuri lämpö voi vaurioittaa savustimen pintaa.

### Sytytys

Savustin voidaan sytyttää käyttämällä piippusytytintä, parafinipohjaisia sytytyspaloja tai sytytysnestettä. Käytä vain kasviöljypohjaista nestettä, jottei grillattavaan tuotteeseen tartu makua. Sytytystavasta riippumatta noudata aina sytyketuotteen valmistajan ohjeita.

VAROITUS: Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.

### Ensimmäinen sytytyskerta

Ennen ensimmäistä grillaus- tai savustuskertaa puhdistu tulipesä ja grilliosa valmistuksen ja kuljetuksen aiheuttamista epäpuhtauksista. Pese irralliset osat lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Kuivaa hyvin. Sytytä savustin ohjeiden mukaisesti ja anna kuumentua. Kun savustinta on kuumennettu 180 °C:senä kaksi tuntia, se on käyttövalmis.

## GRILLAAMINEN JA SAVUSTAMINEN

Sytytä savustin ohjeiden mukaisesti. Kun hiillos on harmaa ja hiilet tai briketit ovat tuhkan peitossa, levitä hiillos tasaiseksi kerrokseksi hiiliritilälle. Aloita grillaaminen.

### Barbecue- ja epäsuora grillaaminen

Barbecue- ja epäsuora grillaaminen ovat isojen lihapalojen kypsentämistä kuumen savun avulla.

Grillauslämpötilat ovat alhaisia ja kypsennysajat pitkiä. Savunmuodostusta voi tehostaa laittamalla kostutettuja savustuspuruja tai -lastuja suoraan hiillokselle. Huomio! Pitkäkestoisessa barbecue- ja epäsuoressa grillaamisessa hiillos tehdään erilliseen tulipesään.

Off-set-savustimessa voidaan käyttää lisävarusteena Mustang 312849 moottorivarrasta. Myydään erikseen.

### Savustaminen

Tässä off-set-savustimessa savustuspurut tai -lastut laitetaan kostutettuina hiilloksen päälle. Savustuspuruja tai lastuja pitää liottaa vedessä vähintään 30 minuuttia ennen niiden laittamista hiillokselle. Huomio! Savustettaessa hiillos tehdään erilliseen tulipesään.

Eri puulajiset savustuspurut ja -lastut tuovat oman arominsa savustettaviin ja grillattaviin tuotteisiin. Mustang-tuoteperheessä on laaja valikoima erilaisia savustuspuruja ja -lastuja. Kokeile myös Mustang Savustuspaloja. Löydät itsellesi parhaiten sopivat aromit kokeilemalla.

### Suora grillaaminen

Suorassa grillaamisessa kypsennetään nopeasti kypsyyviä tuotteita, kuten pihvejä, makkaroita, broilerifileitä, yms., suoraan hiilloksen päällä. Grillauslämpötilat ovat korkeita ja kypsennysajat lyhyitä. Huomio! Suorassa grillaamisessa hiillos tehdään tulipesään tai grilliosan hiiliritilälle.

### Lämpötilan säätäminen

Lämpötilan säätäminen tapahtuu avaamalla ja sulkemalla savustimen tulipesän ilmansäätöventtiiliä ja piipun vedonsäätöventtiiliä.



Avaamalla tulipesän ilmansäätöventtiiliä hiillos saa enemmän ilmaa ja palaa voimakkaammin. Tällöin lämpötila nousee. Sulkeminen vähentää ilmavirtaa hiilloksella ja laskee lämpötilaa.


Avaamalla piipun vedonsäätöventtiiliä veto savustimessa lisääntyy ja lämpötila nousee. Sulkeminen pienentää vetoa ja laskee lämpötilaa.



Huomio! Ilmansäätö- ja vedonsäätöventtiilit kuumevat käytön aikana. Käytä suojakäsineitä, kun säädät säätöventtiileitä.



Jos lämpötila ei laske, vaikka lämpötilaa on yritetty säätää säätöventtiileistä, poista lehtipuuhiiliä tai -brikettejä hiiliritilältä käyttäen apuna pitkävartisia grillauspihtejä ja kuumuutta kestäviä grillauskäsineitä. Huomio! Laita kuumat lehtipuuhiilet tai -briketit kuumuutta kestäväan astiaan. Älä koskaan laita niitä maahan, muovikäppiin tai millekään syttyvälle alustalle.

### Grillauslämpötilaesimerkkejä

Barbecue-grillaaminen / savustaminen (80–135 °C)	Piipun vedonsäätöventtiili	Ilmansäätöventtiili
Naudan rintapala 2 h/kg		
Nyhtöpossu 2–4 h/kg		
Kokonainen broileri 3–4 h		
Grillikylki 3–5 h		
Paisti 9 h		

Epäsuoora grillaaminen (160–180 °C)	Piipun vedonsäätöventtiili	Ilmansäätöventtiili
Kala 15–20 min		
Porsaan sisäfilee 15–30 min		
Broilerin filee ja koivet 30–45 min		
Kokonainen broileri 1–1,5 h		
Lampaan potka 3–4 h		
Kalkkuna 2–4 h		
Porsaan lapa/kinkku 2–5 h		

Suora grillaaminen (230 °C –)	Piipun vedonsäätöventtiili	Ilmansäätöventtiili
Pihvit 5–8 min		
Porsaan kyljykset 6–10 min		
Hampurilaispihvit 6–10 min		
Makkarat 6–10 min		

	Auki 	Kiinni 
--	--	--

### Savustimen sammuttaminen

Kun olet lopettanut savustamisen tai grillaamisen, sammuta savustin sulkemalla kaikki säätöventtiilit. Pidä ne suljettuina seuraavaan päivään, jonka jälkeen voit tyhjentää tuhkat. Pidä piipun vedonsäätöventtiili aina suljettuna, jottei sadevesi kastele savustimen sisäosia.

### PUHDISTUS JA HUOLTO

#### Grillausritilä

Puhdista ritilä jokaisen käyttökerran jälkeen sen ollessa vielä lämmin. Käytä puhdistamiseen vain pehmeäharjaksista grillin puhdistusharjaa. Teräsharjan käyttö voi vaurioittaa grillausritilän emalipintoja. Voit pestä grillausritilän myös käsin tiskialtaassa, mutta älä laita sitä astianpesukoneeseen.

#### Savustimen muut teräsovat

Muut teräsovat puhdistetaan käyttämällä kosteaa puhdistusliinaa ja mietoa pesuaineliuosta. Kuivaa pinnat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

### **Savustimen ulkopinta**

Ulkopinta saattaa ruostua. Tämä ei estä laitteen käyttöä. Ruosteiset kohdat voi hioa hiomapaperilla ja maalata lämpöä kestäväällä maalilla.

### **HUOLTO**

Tarkista säännöllisesti savustimen jalkojen ja kahvojen ruuvit ja kiristä ne tarvittaessa.

### **SÄILYTYS**

Säilytä savustinta aina puhdistettuna kuivassa paikassa. Älä koskaan jätä savustinta vesi- tai lumisateeseen ilman, että sen peite on paikallaan.

### **TAKUU**

Kaikki Mustangin tuotteet on valmistettu huolellisesti ja niiden laatu testattu ennen tuotteiden lähtöä tehtaalta. Tällä grillillä ja sen osilla on 24 kuukauden takuu, joka on voimassa ostopäivästä alkaen. Takuu koskee valmistus- ja materiaalivirheitä.

Osien normaali kuluminen, ruostuminen tai ruostumisesta johtuvat viat eivät kuulu takuuseen. Esim. keraamisten pintojen halkeilu, teräspintojen värimuutokset ja ruostepilkkujen ilmaantuminen ovat ajan myötä ja käytössä normaalia eivätkä estä grillin käyttöä. Takuun piiriin eivät myöskään kuulu käytössä kuluvat tai ruostuvat osat, kuten valurauta- ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut putkipolttimet, lämmönjakopellit, grillausritilät ja -parilat ja lämmitysritilät. Itse koottavissa grilleissa asiakas asentaa ja vaihtaa osat aina itse ohjeiden mukaan. Mikäli ohjetta ei noudateta, takuu raukeaa. Lue aina käyttöohje huolella läpi ja noudata sitä. Takuu ei kata käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä tai huollon laiminlyönnistä johtuvia jälkiä tai vikoja.

Takuu ei ole voimassa myöskään, mikäli tuotetta käytetään kaupallisessa valmistus-, myynti- tai vuokraus-tarkoituksessa. Takuu ei heikennä Suomessa voimassa olevaa kuluttajansuojalakia.

Jos tuotteessa tai sen osassa ilmenee vika takuu-aikana, ole yhteydessä maahantuojaan tai [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com):in kautta Mustang Tukipalveluun. Ennen takuuvaatimusten esittämistä lue vielä käyttöohje huolella läpi ja tarkista, että olet noudattanut sitä. Maahantuoja hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Viallisen tai puuttuvan osan tilalle lähetetään uusi osa. Asiakas vastaa itse viallisen tai puuttuvan osan asentamisesta.

Takuu on voimassa vain esitettäessä kopio ostokuitista. Ostokuitista pitää ilmetä myyjäliikkeen nimi, grillin

merkki ja mallinumero sekä ostopäivä. Takuuvaatimuksessa pitää olla seuraavat tiedot: grillin merkki ja mallinumero, reklamaation syy, viallisen osan osanumero osaluettelon mukaisesti, kopio ostokuitista tai selvitys ostopaikasta sekä ostopäivä, kuluttajan nimi, puhelinnumero, katuosoite, postinumero ja -toimipaikka.

Gratulerar till ditt val av en Mustang-produkt! Mustangs serie med grillprodukter är designad för tillredning av god mat. I produktserien ingår ett omfattande sortiment av grill- och matlagningsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) eller hos närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare.

Vi utvecklar ständigt Mustang-produktserien och de produkter som tillhör den. För att garantera kvaliteten har feedbacken från användarna en särskilt viktig roll i vår produktutveckling. Vi tar gärna emot feedback om produkterna på adressen [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Den här produkten är designad för en bekymmerfri och problemfri användning under flera år framåt. Läs noga igenom bruksanvisningen för att få ut mest nytta av apparaten. När du ser till att regelbundet rengöra och underhålla grillen förlänger du dess livslängd och säkerhet. I Mustang-produktserien hittar du även lämpliga rengöringsmedel och borstar för rengöring av grillen.

Ytterligare information finns på adressen [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

Kontaktuppgifter till Mustang-underhållsservice hittar du på adressen [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

## VARNINGAR VID ANVÄNDNING

Om du använder tändvätska ska du alltid kontrollera askuppsamlaren innan tändning. I askuppsamlaren kan det samlas vätska som kan fatta eld, vilket leder till brand under eldfatet. Avlägsna all vätska ur askuppsamlaren innan du tänker träkolet. Använd gärna tändprodukter i fast form.

### VARNING

För din säkerhet

Denna grill har tillverkats enligt höga kvalitetsstandarder.

OBS! Produkten ska användas och monteras enligt lokala föreskrifter.

VIKTIGT: Läs alla anvisningar innan du monterar och använder grillen.

Läs och se till att du har förstått alla varningar och försiktighetsåtgärder innan du använder grillen.

## SÄKERHETSVARNINGAR

Använd endast träkol och briketter i grillen.

ANVÄND INTE grillen inomhus. Bränn aldrig grillkol i bostadshus, garagen, fordon eller tält, eftersom det kan leda till allvarliga skador eller dödsfall.

ANVÄND INTE grillen på under tre meters avstånd från lättantändliga material, som träkonstruktioner, hängande trädgrenar, kläder eller bränslen.

ANVÄND INTE grillen på ett ojämnt underlag.

ANVÄND INTE grillen vid blåsig väderlek.

VARNING! Använd inte bensin eller sprit för tändning eller förbättring av lågorna.

Läs tillverkarens anvisningar för tändvätskan omsorgsfullt innan du använder den och följ anvisningarna.

TILLSÄTT INTE tändvätska eller grillkol fuktade med tändvätska på heta eller varma grillkol.

ANVÄND INTE löst sittande kläder när du tänder eller använder grillen.

RÖR INTE VID den heta grillen utan grillvantar.

FLYTTA INTE en het grill.

LÄMNA INTE grillen oövervakad.

LÄMNA INTE barn eller husdjur i närheten av en het grill utan övervakning.

TA INTE BORT aska förrän alla grillkol har brunnit ner, slocknat och svalnat helt.

Rör inte grillens metalledar innan grillen har svalnat helt och hållet (cirka 45 minuter) för att undvika brännskador, om du inte använder skyddsutrustning (grillvantar, grytlappar osv.).

## ANVÄNDNING

Använd endast lövträkol eller -briketter som bränsle. Använd aldrig ved eller annat virke som bränsle på grund av det höga värmeverdet. För stor värme kan skada rökens yta.

### Tändning

Röken kan tändas med hjälp av grillstartare, paraffinbaserade tändbitar eller tändvätska. Använd endast vätska baserad på vegetabilisk olja, så att det inte fastnar någon smak i maten som grillas. Oberoende av tändningssättet ska du alltid följa anvisningarna från tändningsproduktens tillverkare.

VARNING: Använd inte bensin eller sprit för tändning eller för förbättring av lågorna. Använd endast tändved som följer standarden EN 1860-3.

### Första tändningsgången

Rengör grillskålen och grilldelen från smuts som uppkommit under tillverkningen och transporten innan du grillar eller röker för första gången. Tvätta lösa delar med varmt vatten och tvättmedel. Torka väl. Tänd röken enligt anvisningarna och låt värmas upp. När röken har värmts upp i 180 °C under två timmar, är den klar att användas.

### Grillning och rökning

Tänd röken enligt anvisningarna. När glödbädden är grå och kolen eller briketterna är täckta av aska, sprid glöden till ett jämnt lager på grillgallret. Börja grillandet.

### Barbecue- och indirekt grillning

Barbecue- och indirekt grillning innebär tillredning av stora köttbitar med hjälp av varm rök.

Grilltemperaturerna är låga och tillredningstiderna långa. Rökbildningen kan effektiveras genom att tillsätta fuktade rökspån eller -flisor direkt på glödbädden.

Obs! Vid långvarig barbecue- och indirekt grillning görs glödbädden i den separata grillskålen.

I off-set-röken kan man använda Mustang 312849 motorgrillspett som extrautrustning. Säljs separat.

### Rökning

I den här off-set-röken läggs rökspånen eller -flisorna fuktade på glödbädden. Rökspånen eller flisorna måste läggas i blöt i minst 30 minuter innan de läggs på glödbädden.

Obs! Vid rökning görs glödbädden i den separata grillskålen.

Rökspån och -flisorna av olika träslag ger sin egen arom till produkterna som röks och grillas. Mustang-produktfamiljen har ett omfattande sortiment av olika slags rökspån och -flisor. Testa även Mustang-rökbitar. Du hittar de aromer som passar dig bäst genom att testa.

### Direkt grillning

Vid direkt grillning tillreds snabbstekta produkter såsom biffar, korvar, broilerfiléer m.m. direkt på glödbädden. Grilltemperaturerna är höga och tillredningstiderna korta.

Obs! Vid direkt grillning görs glödbädden i grillskålen eller grilldelens kolgaller.

### Temperaturreglering

Temperaturreglering sker genom att öppna och stänga luftkontrollventilen i rökens grillskål och dragkontrollventilen i skorstenen.

Genom att öppna grillskålens luftkontrollventil får glöden mer luft och brinner kraftigare. Då stiger temperaturen. Stängning av ventilen minskar luftströmmen och sänker temperaturen.

Öppning av skorstenens dragkontrollventil ökar draget i röken och temperaturen stiger. Stängning av den minskar draget och sänker temperaturen.

Obs! Luft- och dragkontrollventilerna blir varma under användningen. Använd skyddshandskar när du justerar ventilerna.



Om temperaturen inte sjunker trots att du har försökt justera temperaturen med ventilerna, ta bort lövträkol eller briketter från kolgallret med hjälp av en långskaftad grilltång och värmebeständiga grillhandskar.

Obs! Lägg den varma lövträskolen eller -briketterna i



ett värmebeständigt kärl. Lägg dem aldrig på marken, i en plasthink eller något slags brännbar yta.

### Exempel på grillningstemperaturer

Barbecue-grillning / rökning (80–135 °C)	Skorstenens dragkontrollventil	Luftkontrollventil
Nötbringa 2 h/kg		
Pulled pork 2–4 h/kg		
Hel broiler 3–4 h		
Revbensspjäll 3–5 h		
Stek 9 h		

Indirekt grillning (160–180 °C)	Skorstenens dragkontrollventil	Luftkontrollventil
Fisk 15–20 min		
Fläskfilé 15–30 min		
Broilerfilé och -ben 30–45 min		
Hel broiler 1–1,5 h		
Lammlägg 3–4 h		
Kalkon 2–4 h		
Fläskbrog/skinka 2–5 h		

Direkt grillning (230 °C –)	Skorstenens dragkontrollventil	Luftkontrollventil
Biffar 5–8 min		
Fläskkotletter 6–10 min		
Hamburgerbiffar 6–10 min		
Korvar 6–10 min		

	Öppen 	Stängd 
--	---	--

### Släckning av röken

När du har slutat röka eller grilla, släck röken genom att stänga alla kontrollventiler. Håll dem stängda till följande dag, varefter askan kan tömmas. Håll alltid skorstenens dragkontrollventil stängd, så att regnvatten inte väter ner rökens inre delar.

### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

#### Grillgaller

Rengör gallret efter varje användning medan det fortfarande är varmt. Använd endast en grillborste med mjukt borst för rengöring. Användning av en stålborste kan skada grillgallrets emaljytor. Du kan även tvätta grillgallret i diskhon, men sätt det inte i diskmaskinen.

#### Rökens övriga ståldelar

Övriga ståldelar rengörs med hjälp av en fuktig rengöringsduk och mild tvättmedelslösning. Torka ytorna noggrant efter rengöring.

SV

### **Rökens utvändiga ytor**

De utvändiga ytorna kan rosta. Det här hindrar inte användningen av enheten. Rostiga punkter kan slipas med slippapper och målas med värmebeständig färg.

### **UNDERHÅLL**

Kontrollera regelbundet rökens ben och handtagens skruvar och dra åt dem vid behov.

### **FÖRVARING**

Förvara alltid röken rengjord på en torr plats. Lämna aldrig röken i regn eller snöfall utan att presenningen är på plats.

### **GARANTI**

Alla Mustangs produkter är noggrant tillverkade och kvalitetstestade innan de lämnar fabriken. Den här grillen och dess delar har 24 månaders garanti som gäller från och med inköpsdatumet. Garantin täcker tillverknings- och materialfel.

Delarnas normala slitage, rostning eller fel som beror på rost täcks inte av garantin. Med tiden är det normalt att till exempel de keramiska ytorna spricker, att stålytorna ändrar färg och att rostfläckar uppstår under användning och de hindrar inte användningen av grillen. Garantin gäller inte heller delar som slits eller rostar vid användning såsom rörbrännare, värmefördelningsplåtar, grillgaller och -halster och värmegaller tillverkade av gjutjärn och rostfritt stål. När det gäller självmonterade grillar monterar och byter kunden själv delarna enligt anvisningarna. Om anvisningarna inte följs, upphör garantin att gälla. Läs alltid igenom bruksanvisningen noggrant och följ den. Garantin täcker inte spår och fel som orsakas av otillräckligt underhåll eller av användning som strider mot bruksanvisningen.

Garantin gäller heller inte om produkten används i kommersiella tillverknings-, försäljnings- eller uthyrningsändamål. Garantin försvagar inte konsumentskyddslagen som gäller i Finland.

Om ett fel upptäcks på produkten eller dess delar under garantitiden, kontakta importören eller Mustangs stödservice via [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Läs noggrant igenom bruksanvisningen och kontrollera att du har följt den innan du framför ett garantikrav. Importören sköter all garantihantering. En ny del skickas som ersättning för en defekt eller saknad del. Kunden ansvarar själv för montering av en defekt eller saknad del.

Garantin gäller endast vid uppvisande av inköpskvitto. På inköpskvittot ska försäljarbutikens namn, grillens märke och modellnummer samt inköpsdatum framgå. Ett garantikrav ska ha följande uppgifter: grillens märke och modellnummer, orsak för reklamation, den defekta delens delnummer enligt delförteckningen, kopia på inköpskvittot eller redogörelse från inköpsstället samt inköpsdatum, konsumentens namn, telefonnummer, gatuadress, postnummer och ort.

Tillykke med dit nye Mustang-produkt! Mustang-produkterne er designet til at lave god mad med. Vores linje omfatter en række grill- og madlavningsprodukter. Gå til [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) eller besøg din nærmeste autoriserede Mustang-forhandler, hvis du ønsker at vide mere om vores udvalg af produkter! Vi udvikler løbende Mustang-linjen og produkterne i den. Feedback fra brugerne spiller en afgørende rolle i vores produktudvikling og kvalitetssikring. Vi er altid glade for at få feedback til vores produkter på [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Dette produkt er designet til at være nemt at bruge uden problemer. Læs venligst brugervejledningen nøje, så du får mest muligt ud af din grill. Din grill holder længere og er mere sikker at bruge, hvis du rengør og vedligeholder den omhyggeligt og jævnlige. Mustang-linjen byder også på produkter til rengøring og pleje. Gå til [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com), hvis du ønsker flere oplysninger. Kontaktoplysninger til Mustangs vedligeholdelsesservice kan findes på adressen [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

## ADVARSLER VEDRØRENDE BRUGEN

Hvis der bruges flydende optændingsmidler, skal askeopsamlere altid kontrolleres inden optænding. Der kan opstå vaskeansamlinger i askeopsamlere, som kan blive antændt, hvilket kan forårsage en brand under skålen. Fjern al væske fra askeopsamlere inden optænding af kullet. Overvej at brug ikke-flydende optændingsmidler.

### ADVARSEL

Af hensyn til din sikkerhed

Denne grill er fremstillet i henhold til høje kvalitetsstandarder.

BEMÆRK: Brugen og installationen af dette produkt skal ske i overensstemmelse med de lokale regler.

VIGIGT: Læs alle anvisninger forud for samling og brug.

Læs og forstå alle advarsler og forholdsregler, inden du tager grillen i brug.

## SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne grill er kun beregnet til at blive brugt med kul og briketter.

MÅ IKKE BRUGES indendørs. Brug aldrig en kulgrill inde i en bygning, et køretøj eller et telt. Dette kan forårsage alvorlige skader eller død.

MÅ IKKE BRUGES under 3 meter fra brandbare materialer såsom trækonstruktioner, hængende grene, tøj eller brændstof.

MÅ IKKE BRUGES på en ujævn overflade.

MÅ IKKE BRUGES når det blæser.

ADVARSEL! Brug ikke sprit eller petroleum til antænding eller genantænding.

Læs producentens vejledning angående brug af kul og tændvæske nøje, og følg den.

UNDLAD at tilsætte tændvæske eller kul overhældt med tændvæske til meget varmt eller blot varmt kul.

UNDLAD at bære løstsiddende tøj, mens du tænder op for eller bruger grillen.

UNDLAD at røre ved en varm grill uden grillhandsker.

UNDLAD at flytte grillen, mens den er varm.

UNDLAD at efterlade grillen uden opsyn.

UNDLAD at lade børn eller kæledyr komme tæt på grillen uden opsyn.

UNDLAD at fjerne asken, før kullet er brændt helt ud eller kølet helt ned. Berør ikke grillens metaldele, før den er kølet helt ned (efter ca. 45 minutter), for at undgå forbrændinger, medmindre du bruger beskyttelsesudstyr (grillhandsker, grydelapper osv.).

## BRUG

Brug kun kul af hårdt træ eller briketter. Undlad at bruge kævler eller andre faste former for træ som brændstof, da disse har høj varmeevne. For megen varme kan beskadige smokerens overflade.

### Optænding

Der kan tændes op for smokeren ved at bruge en grillstarter, paraffin-baserede ildtændere eller tændvæske. Brug kun vegetabilsk væske, så der ikke afgives smag til maden. Uanset optændingsmetode skal du altid følge producentens vejledning til det produkt, du bruger til at tænde op med.

ADVARSEL: Brug ikke benzin eller sprit til at tænde for ilden eller for at få bedre flammer. Brug kun lighterer, der følger EN 1860-3-standarden.

### Første optænding

Inden du griller eller røger første gang, skal du rengøre brændkammeret og grillen for urenheder fra produktionen og transporten. Løse dele skal rengøres med varmt vand og opvaskemiddel. Tør godt. Tænd op i smokeren i henhold til anvisningerne, og lad den varme op. Når den har været varmet op til en temperatur på 180 °C i to timer, er smokeren klar til brug.

### Grillning og røgning

Tænd op i smokeren i henhold til anvisningerne. Når gløderne er grå, og kullet eller briketterne er dækkede med aske, skal du fordele gløderne jævnt over kulristen. Gå i gang med at grille.

Langsom grillning og grillning med indirekte varme  
Langsom og indirekte grillning er metoder til at tilberede store kødstykker ved brug af varm røg. Grilltemperaturerne er lave, og tilberedningstiderne

er lange. Røgdannelsen kan forøges ved at placere vædet røgflis og røgsmuld direkte på gløderne. Grillspyddet med motor Mustang 312849 kan bruges som tilbehør i en offset smoker. Sælges særskilt.

Bemærk! Ved langsom og indirekte grillning laves gløderne i det særskilte brændkammer.

### Røgning

I denne offset smoker placeres vædet røgflis eller røgsmuld på gløderne. Røgflis eller røgsmuld skal sættes i blød i vand i mindst 30 minutter, før det placeres på gløderne.

Bemærk! I forbindelse med røgning laves gløderne i det særskilte brændkammer.

Røgflis og røgsmuld af forskellige typer træ tilsætter deres egen smag til maden, der skal røges eller grilles. Der er et bredt udvalg af forskelligt røgflis og røgsmuld i Mustang-produktserien. Prøv også Mustang-træstykker til røgning. Du kan finde ud af hvilken smag, du foretrækker, ved at prøve dig frem.

### Grillning med direkte varme

Direkte grillning bruges til at grille madvarer med hurtigere tilberedningstider så som bøffer, pølser, kyllingefilet osv. direkte over gløderne. Grilltemperaturerne er høje, og tilberedningstiderne er korte. Bemærk! I forbindelse med direkte grillning laves gløderne i brændkammeret eller på grillens kulrist.

### Justering af temperaturen

Temperaturen justeres ved at åbne og lukke brændkammerets luftreguleringsventil og skorstenens trækreguleringsventil.

Når brændkammerets luftreguleringsventil åbnes, får gløderne mere luft og brænder kraftigere. Temperaturen stiger. Når den lukkes, reduceres luftstrømmingen til gløderne, hvorved temperaturen sænkes.

Når skorstenens trækreguleringsventil åbnes, øges trækket og temperaturen. Når den lukkes, reduceres trækket, og temperaturen sænkes.



Bemærk! Luft- og trækreguleringsventilerne bliver varme under brugen. Bær beskyttelseshandsker, når du justerer dem.

Hvis temperaturen ikke falder, selvom der er gjort forsøg på at justere temperaturen ved hjælp af reguleringsventilerne, skal kul eller briketter fjernes fra kulristen ved brug af en grilltang med langt håndtag og varmebestandige grillhandsker.

Bemærk! Anbring det varme kul eller de varme briketter i en varmebestandig beholder. De må aldrig anbringes på jorden, i en plastikspand eller på en brændbar overfalde.

### Eksempler på tilberedningstemperaturer

Langsom grillning/røgning (80–135 °C)	Skorstenens trækreguleringsventil	Luftreguleringsventil
Spidsbryst 2 t/kg		
Pulled pork 2–4 t/kg		
Hel kylling 3–4 t		
Spareribs 3–5 t		
Steg 9 t		

Indirekte grillning (160–180 °C)	Skorstenens trækreguleringsventil	Luftreguleringsventil
Fisk 15–20 min		
Svinemørbrad 15–30 min		
Kyllingefilet og -lår 30–45 min		
Hel kylling 1–1,5 t		
Lammekølle 3–4 t		
Kalkun 2–4 t		
Svineov/skinke 2–5 t		

Direkte grillning (230 °C –)	Skorstenens trækreguleringsventil	Luftreguleringsventil
Bøffer 5–8 min		
Koteletter 6–10 min		
Hamburgere 6–10 min		
Pølser 6–10 min		

	Åben 	Lukket 
--	--	--

### Slukning af smokeren

Når du er færdig med at røge eller grille, skal du slukke smokeren ved at lukke alle reguleringsventilerne. Lad dem være lukkede, indtil dagen efter, hvor du kan fjernes asken. Sørg for, at skorstenens trækreguleringsventil altid er lukket for at forhindre, at der kommer regnvand ind i smokeren.

### RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

#### Grillrist

Rengør risten efter hver brug, mens den stadigvæk er varm. Brug kun en blød grillbørste til rengøringen. Brug af en stålbørste kan beskadige grillristens emalje. Du kan også vaske grillristen i hånden, men den må ikke kommes i opvaskemaskinen.

#### Smokerens andre stålede

Rengør de andre stålede med en fugtig klud og et mildt opvaskemiddel. Tør overfladerne grundigt efter rengøringen.

#### Smokerens yderside

Ydersiden kan ruste. Men det forhindrer dig ikke i at bruge produktet. Rustne områder kan slibes af med sandpapir og lakeres med varmebestandig maling.





## VEDLIGEHOELDELSE

Kontrollér med jævne mellemrum skrueene på smokerens ben og håndtag, og stram dem om nødvendigt.

## OPBEVARING

Rengør altid smokeren, inden den stilles væk, og opbevar den et tørt sted. Smokeren må aldrig stå ude i regn eller sne uden en afdækning.

## GARANTI

Alle Mustang-produkter er blevet fremstillet omhyggeligt og kvalitetstestet, før de forlod fabrikken. Denne grill og dens dele har 24 måneders garanti fra købsdatoen. Garantien omfatter materiale- og fabrikationsfejl.

At delene rustner, korroderer eller udsættes for normalt slid er ikke dækket af garantien. Det er for eksempel normalt at keramiske overflader slår revner, at stål misfarves, og at der kommer rustpletter ved normal brug og over tid. Dette påvirker ikke brugen af grillen. Garantien dækker heller ikke dele, der udsættes for normalt slid eller korrosion under brug, såsom blusrør i støbejern og rustfrit stål, varmemfordelingsplader, grillriste, bageplader og aflægningsriste. I tilfælde af at kunden selv samler grillen, skal kunden altid montere og udskifte delene i henhold til vejledningen. Garantien dækker ikke, hvis denne vejledning ikke følges. Læs altid brugervejledningen nøje, og følg den. Skader eller defekter som følge af forkert brug eller manglende vedligeholdelse er ikke dækket af garantien.

Garantien dækker heller ikke, hvis produktet bruges i forbindelse med professionel fremstilling, eller til leje eller salg.

Hvis et produkt eller en del af et produkt bliver defekt i løbet af garantiperioden, bedes du kontakte importøren eller Mustang Support Service via [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Før du indsender et garantikrav, bedes du læse brugervejledningen igen for at sikre dig, at du har fulgt den. Alle garantikrav vil blive behandlet af importøren. En defekt eller manglende del vil blive erstattet med en ny del. Kunden er ansvarlig for at montere den del, der gives som erstatning for den defekte eller manglende del.

Garantien er kun gyldig ved fremvisning af købskvitteringen. Købskvitteringen skal indeholde navnet på sælger, grillens mærke og modelnummer samt købsdatoen. Garantikravet skal indeholde følgende oplysninger: Grillens mærke og modelnummer, grundene til klagen, den defekte dels nummer ifølge dellisten, en kopi af købskvitteringen eller angivelse af købssted

og købsdato samt kundens navn, telefonnummer, husnummer og gade, postnummer og by.

Gratulerer med valg av Mustang-produkt! Mustang-serien av grillprodukter er designet for å lage god mat. Våre produkter inkluderer et bredt utvalg av grill- og matlagingsprodukter. Gå til [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) eller din nærmeste lisensierte Mustang-forhandler for å finne ut mer om vårt utvalg av produkter!

Vi utvikler kontinuerlig Mustang-serien og andre produkter den har å tilby. Tilbakemeldinger fra brukere spiller en viktig rolle i vår produktutvikling for kvalitetssikring. Vi er alltid glade for å motta tilbakemeldinger på produktene våre på [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Dette produktet er designet for enkel og problemfri bruk. Gå nøye gjennom bruksanvisningen slik at du får mest mulig ut av grillen din. Med forsiktig, regelmessig rengjøring og vedlikehold av grillen din vil du forlenge levetiden og sikkerheten. Mustang-serien tilbyr også riktige rengjøringsprodukter og verktøy for pleie.

For mer informasjon, gå til: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Kontaktinformasjon for Mustang-vedlikeholdstjenester er tilgjengelig på [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

## ADVARSLER FOR BRUK

Sjekk alltid askeoppsamleren før tenning når du bruker flytende opptenningsmidler. Væske kan samle seg i askeoppsamleren og antennes, noe som resulterer i brann under bollen. Fjern eventuell væske fra askeoppsamleren før du tenner på kullet. Vurder å bruke ikke-flytende kullstartere.

### ADVARSEL

For din sikkerhet

Denne grillen er laget etter høye kvalitetsstandarder. MERK: Bruk og installasjon av dette produktet må være i samsvar med lokale forskrifter.

VIKTIG MERKNAD: Les alle instruksjonene før montering og bruk.

Les og forstå alle advarsler og forholdsregler før du bruker grillen.

## SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Denne grillen er kun til bruk med kull og briketter. SKAL IKKE BRUKES innendørs. Bruk aldri en kullgrill inne i bygninger, kjøretøyer eller telt. Det kan føre til alvorlige skader eller død.

SKAL IKKE BRUKES nærmere enn tre meter fra brennbare materialer som trekonstruksjoner, hengende treplanker, gress, planter, osv.

SKAL IKKE BRUKES på en ujevn overflate.

SKAL IKKE BRUKES i vindfullt vær.

ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin til tenning eller gjentening.

Les produsentens instruksjoner for bruk av kull og tennvæske nøye før bruk, og følg instruksjonene. IKKE tilsett tennvæske eller kull dynket i tennvæske på varmt eller glovarmt kull.

IKKE ha på deg løstsittende klær når du tenner eller bruker grillen.

IKKE rør en varm grill uten grillhansker.

IKKE flytt grillen når den er varm.

IKKE forlat grillen uten tilsyn.

IKKE la barn eller kjæledyr være i nærheten av en varm grill uten tilsyn.

IKKE fjern asken før kullet har brent ut eller er helt avkjølt. Unngå å berøre metalldelene på grillen før den er helt avkjølt (omtrent 45 minutter) for å forebygge brannskader, med mindre du benytter adekvat verneutstyr (som grillvotter, grytekluter, osv.).

## BRUK

Bruk kun hardvedkull eller briketter. Unngå å bruke vedkubber eller annet fast trevirke som brensel, på grunn av deres høye oppvarmingsverdi. For mye varme kan skade overflaten på røykeren.

### Lys

Røykeren kan tennes ved hjelp av en skorsteinstenner, parafinbaserte tennere eller tennvæske. Bruk kun væske basert på vegetabilsk olje for å unngå overføring av uønsket smak til maten. Uavhengig av tenningsmetode, følg alltid produsentens instruksjoner for produktet som brukes til tenning.

ADVARSEL: Ikke bruk bensin eller sprit til å tenne eller for å øke flammene. Bruk kun lightere som er i samsvar med standarden EN 1860-3.

### Første tenning

Før den første grill- eller røykeøkten, rengjør brennkammeret og grillenheten for urenheter fra produksjon og transport. Rengjør løse deler med varmt vann og vaskemiddel. Tørk godt. Tenn røykeren i henhold til instruksjonene og la den varmes opp. Etter å ha blitt oppvarmet til en temperatur på 180 °C i to timer, er røykeren klar til bruk.

### Grilling og røyking

Tenn røyken i henhold til instruksjonene. Når glørne er grå og kullet eller brikettene er dekket med aske, spre glørne jevnt over kullristen. Begynn å grille.

### Grilling og grilling med indirekte varme

Grilling og indirekte grilling er metoder for å tilberede store kjøttstykker med varm røyk.

Grilltemperaturene er lave og steketidene lange.

Røykgenerering kan økes ved å plassere fuktete røykeflis og spon direkte på glørne.

Det motoriserte grillspiddet Mustang 312849 kan

brukes som tilbehør i offset-røykeren. Kjøpes separat.

Merk! Ved langvarig grilling og indirekte grilling lages gløden i det separate brennkammeret.

### Røyking

I denne offset-røykeren legges fuktete røykefliser eller spon på glørne. Røykeflis eller spon bør bløtlegges i vann i minst 30 minutter før de legges på glørne. Merk følgende! Ved røyking dannes glørne i det separate brennkammeret.

Røyking med fliser og spon fra forskjellige tresorter vil tilføre unike smaker til maten som skal røykes eller grilles. Mustang-produktfamilien har et bredt utvalg av forskjellige røykefliser og -spon. Prøv også Mustang Smoking Wood Chunks. Du finner ut hvilke smaker du liker best ved å eksperimentere.

### Grilling med direkte varme

Direkte grilling brukes til å grille raskere mat som biffer, pølser, kyllingfileter osv., rett over glørne. Grilltemperaturene er høye og steketidene korte. Merk! Ved direkte grilling lages glørne i brennkammeret eller på kullristen til grillenheten.

### Justering av temperaturen

Temperaturen justeres ved å åpne og lukke luftkontrollventilen på brennkammeret og trekkkontrollventilen på røret.

Ved å åpne brennkammerets luftkontrollventil får glørne mer luft og brenner sterkere. Temperaturen vil stige. Lukking reduserer luftstrømmen til glørne og senker temperaturen.

Åpning av trekkventilen øker trekket og temperaturen. Lukking reduserer trekket og senker temperaturen.

Merk! Luft- og trekkventilene blir varme under bruk. Bruk vernehansker når du justerer dem.

Hvis temperaturen ikke synker, til tross for forsøk på justering ved hjelp av kontrollventilene, fjern trekull eller briketter fra kullristen med en langskaftet grilltang og varmebestandige grillhansker.

Merk! Plasser det varme trekullet eller brikettene i en varmebestandig beholder. Plasser dem aldri på bakken, i en plastbøtte eller på brennbar overflate.

### Eksempler på steketemperaturer

Grilling/røyking (80–135 °C)	Kontrollventil for rørtrekk	Luftkontrollventil
Bryst 2 t/kg		
Plukksvin 2–4 t/kg		
Hel kylling 3–4 timer		
Grillribbe 3–5 timer		
Stek 9 timer		

Indirekte grilling (160–180 °C)	Kontrollventil for rørtrekk	Luftkontrollventil
Fisk 15–20 min		
Indrefilet av svin 15–30 min		
Kyllingfilet og -ben 30–45 min		
Hel kylling 1–1,5 t		
Lammeskank 3–4 timer		
Kalkun 2–4 timer		
Svineskulder/skinke 2–5 t		

Direkte grilling (230 °C –)	Kontrollventil for rørtrekk	Luftkontrollventil
Steker 5–8 min		
Svinekoteletter 6–10 min		
Hamburgerkaker 6–10 min		
Pølser 6–10 min		

	Åpent	Lukket
--	-------	--------

NO

### Slå av røykeren

Etter at du er ferdig med å røyke eller grille, slå av røykeren ved å lukke alle kontrollventilene. Hold dem lukket til neste dag og fjern deretter asken. Hold alltid kontrollventilen for rørtrekk lukket, for å forhindre at regnvann kommer inn i røykeren.

### RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

#### Stekerist

Rengjør risten etter hver bruk mens den fortsatt er varm. Bruk kun en myk grillbørste til rengjøring. Bruk av stålbørste kan skade emaljeoverflatene på stekeristen. Du kan også vaske stekeristen for hånd i vasken, men ikke legg den i oppvaskmaskinen.

#### Andre ståldeler av røykeren

Rengjør de andre ståldelene med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel. Tørk overflatene grundig etter rengjøring.

#### Røykerens utvendige overflate

Den utvendige overflaten kan ruste. Dette forhindrer deg ikke i å bruke apparatet. Rustne områder kan slipes med sandpapir og males med varmebestandig maling.

## VEDLIKEHOLD

Kontroller regelmessig skruene på bena og håndtakene til røykeren og stram dem om nødvendig.

## OPPBEVARING

Rengjør alltid røykeren før oppbevaring og oppbevar den på et tørt sted. La aldri røykeren stå i regn eller snø uten dekselet på plass.

## GARANTI

Alle Mustang-produkter har blitt nøye produsert og kvalitetstestet før de forlater fabrikken. Denne grillen og dens deler har 24 måneders garanti fra kjøpsdato. Garantien dekker defekter i materiale og arbeid.

Normal slitasje, rusting eller korrosjon av deler dekkes ikke av garantien. Sprekker i keramiske overflater, misfarging av ståloverflater og forekomst av rustflekker er for eksempel normalt under bruk og over tid, og påvirker ikke bruk av grillen. Garantien dekker heller ikke deler som utsettes for slitasje eller korrosjon under bruk, slik som støpejern og rustfrie stålrørbrennere, varmfordelingsplater, matlagingsrister og stekeplater, samt varmehyller. For selvmonterte griller må kunden alltid installere og erstatte delene i henhold til instruksjonene. Manglende overholdelse av disse instruksjonene vil gjøre garantien ugyldig. Les alltid brukerveiledningen nøye gjennom og følg den. Skader eller mangler som skyldes feil bruk eller manglende vedlikehold dekkes ikke av garantien.

Garantien vil dessuten bli ugyldig hvis produktet brukes til kommersiell produksjon, salg eller utleie.

Hvis et produkt eller en del av produktet blir defekt i garantiperioden, kontakt importøren eller Mustangs støttetjeneste via [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Før du sender inn en garantisøknad, les brukerveiledningen igjen grundig for å sikre at du har fulgt den. Alle garantisøknader vil bli behandlet av importøren. En defekt eller manglende del vil bli erstattet med en ny del. Kunden er ansvarlig for å installere den defekte eller manglende delen.

Garantien er kun gyldig ved fremvisning av en kopi av kjøpskvitteringen. Kjøpskvitteringen må inneholde selgerens navn, grillens merke og modellnummer og kjøpsdatoen. Garantikravet må inkludere følgende informasjon: grillens merke og modellnummer, klageårsak, delenummeret til den defekte delen i henhold til delelisten, en kopi av kjøpskvitteringen eller uttalelse om kjøpssted, kjøpsdato, forbrukerens navn, telefonnummer, gateadresse, postnummer og by.

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooded on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistoodeteid. Tutvuge kõigi toodetega internetis aadressil [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) või lähima Mustangi sarja toodete edasimüüja juures.

Arendame pidevalt Mustangi sarja tootevalikut ja sellesse kuuluvaid tooteid. Kasutajatelt saadav tagasiside on meie tootearenduses kvaliteedi tagamiseks eriti tähtsal kohal. Ootame meelsasti toodetesse puutuvat tagasisidet meiliaadressil [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Käesolev toode on mõeldud muretuks ja probleemideta kasutamiseks paljude aastate jooksul. Tutvuge hoolikalt kasutusjuhendiga, et võiksite seadme võimalused maksimaalselt ära kasutada. Grilli regulaarne puhastamine ja hooldus pikendab selle kasutusiga ja turvalisust. Mustangi tootevalikust leiata ka vajalikud puhastusvahendid ja harjad.

Lisainfot leiata aadressil [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Mustangi sarja toodete hooldusega tegelevate ettevõtete kontaktid leiata aadressil [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

## HOIATUSED GRILLI KASUTAMISEKS

süütevedelikke kasutades kontrollige enne süütamist alati tuhapüüdurit. Vedelik võib tuhapüüdurisse koguneda ja süttida, mis võib anuma all põhjustada tulekahju. Enne söe süütamist eemaldage tuhapüüdurist kogu vedelik. Kaaluge muude süüturite kui süütevedelike kasutamist.

### HOIATUS

Teie ohutuse tagamine

See grill on valmistatud kõrgete kvaliteedistandardite järgi.

NB! Selle toote kasutamine ja paigaldamine peab olema kooskõlas kohalike eeskirjadega.

OLULINE! Enne toote kokkupanemist ja kasutamist lugege kõiki juhendeid.

Enne grilli kasutamist lugege ja veenduge, et mõistaksite kõiki hoiatusi ja ettevaatusabinõusid.

## OHUTUSJUHENDID

See grill on mõeldud kasutamiseks ainult söega ja briketi.

ÄRGE KASUTAGE grilli siseruumides. Ärge kunagi põletage grillsütt elumajade, garaažide, sõidukite või telkide sees, sest see võib põhjustada tõsiseid vigastusi ja surma.

ÄRGE KASUTAGE grilli lähemal kui 3 meetrit süttivatest materjalidest, näiteks puitkonstruktsioonidest, rippuvatest puukstest, riietest ja kütustest.

ÄRGE KASUTAGE grilli ebatasasel pinnal.

ÄRGE KASUTAGE grilli tuulise ilma korral.

HOIATUS! Ärge kasutage süütamiseks või leekide suurendamiseks bensiini ega piiritust.

Lugege grillsöe süütevedeliku tootja kasutusjuhend enne kasutamist hoolikalt läbi ja järgige seda.

ÄRGE LISAGE süütevedelikku või süütevedelikuga üle valatud grillsüsi kuumadele või soojadele sütele.

ÄRGE KASUTAGE grilli süütamisel või kasutamisel avaraid riideid.

ÄRGE PUUDUTAGE kuuma grilli ilma grillikinnasteta.

ÄRGE TEISALDAGE kuuma grilli.

ÄRGE JÄTKE grilli järelevalveta.

ÄRGE JÄTKE lapsi või lemmikloomi järelevalveta kuuma grilli lähedusse.

ÄRGE EEMALDAGE tuhka, enne kui kõik söed on ära põlenud, kustunud ja jahtunud.

Põletuste vältimiseks ärge puudutage grilli metalloosid, kuni grill on täielikult jahtunud (umbes 45 minutit), kui te ei kanna kaitsevahendeid (grillimiskindaid, pajalappe jms).

## KASUTAMINE

Põletusmaterjaliks kasutage ainult lehtpuusütt või -briketti. Kõrge kütteväärtuse tõttu ärge kasutage põletusmaterjaliks puuhalge ega muud puitu. Liiga kõrge kuumus võib suitsuahju pinda kahjustada.

### Süütamine

Suitsuahju saab süüdata, kasutades selleks korsensüütajat, parafinipõhiseid süütekuubikuid või süütevedelikku. Võõra maitse vältimiseks kasutage ainult taimeõil põhinevat vedelikku. Sõltumata süüteviisist järgige alati süütevahendi tootja juhiseid.

HOIATUS: Ärge kasutage ahju süütamiseks või põlemise hoogustamiseks bensiini ega piiritust. Kasutage ainult standardile EN 1860-3 vastavaid tulesüütajaid.

### Esmakordne süütamine

Enne esmakordset grillimist või suitsutamist puhastage ahju kolle ja grilliosa valmistamise ja transpordi käigus kogunenud mustusest. Peske lahtised osad sooja vee ja pesuvahendiga. Kuivatage osad hoolikalt. Süüdake suitsuahi vastavalt juhiste ja laske soojeneda. Kui olete ahju kuumutanud kaks tundi temperatuuril 180 °C, on see kasutamiseks valmis.

### Grillimine ja suitsutamine

Süüdake suitsuahi vastavalt juhiste ja kui süsi on hall ja söed või brikett on tuhaga kaetud, tasandage hõõguvad söed sõerestil ühtlaseks. Alustage grillimist.

### Barbecue- ja kaudne grillimine

Barbecue- ja kaudne grillimine on suurte lihatükkide küpsetamine kuuma suitsu abil.

Grillimistemperatuurid on madalad ja küpsetusajad pikad. Suitsu teket saab tõhustada, pannes niisutatud suitsutuspuu või -laastud otse hõõguvale söele.

NB! Süsi pikaajaliseks grillimiseks ja kaudseks grillimiseks valmistatakse eraldi olevas koldes.

Off-set suitsuahjus saab lisatarvikuna kasutada Mustang 312849 mootoriga grillvarrast. Müüakse eraldi.

### Suitsutamine

Selles off-set suitsuahjus asetatakse niisutatud suitsutuspuru või -laastud hõõguvale söele. Suitsutuspuru või -laaste tuleb enne söele asetamist leotada vees vähemalt 30 minutit.

NB! Suitsutamisel süüdatakse söed eraldi olevas koldes.

Erinevaid puiduliike sisaldavad suitsutuspurud ja -laastud annavad suitsutatavale ja grillitavale tootele spetsiifilise aroomi. Mustangi tootevalikus on rohkesti erinevaid suitsutuspurusid ja -laaste. Proovige ka Mustangi suitsutustükke. Sobivad aroomid leiate katsetades.

### Otsene grillimine

Otsest grillimist kasutatakse kiirelt küpsevate toodete, näiteks pihvide, vorstide, kanafilee jms küpsetamiseks otse sütel. Grillimistemperatuurid on kõrged ja küpsetusajad lühikesed.

NB! Otsesel grillimisel pannakse söed koldesse või grilliosa söerestile.

### Temperatuuri reguleerimine

Temperatuuri reguleerimiseks avatakse ja suletakse kolde õhuklappi ja korstna tõmbeklappi.

Kolde õhuklapi avamisel saab süsi rohkem õhku ja põleb tugevamalt. Siis temperatuur tõuseb. Sulgemine vähendab õhu juurdevoolu söele ja alandab temperatuuri.



Korstna tõmbeklapi avamine suurendab tõmmet ahjus ja temperatuur tõuseb. Sulgemine vähendab tõmmet ja alandab temperatuuri.

NB! Õhu- ja tõmbeklapid lähevad kasutamise ajal kuumaks. Klappide reguleerimisel kandke kaitsekindaid. Kui temperatuur vaatamata klappide abile reguleerimisele ei lange, eemaldage lehtpuusütt või -briketti söerestidelt, kasutades pika varrega grillitange ja kuumuskindlaid grillimiskindaid.

NB! Pange kuum lehtpuusüsi või brikett kuumakindlasse nõusse. Ärge kunagi asetage neid maapinnale, plastikust ämbrisse ega tuleohtlikule pinnale.

### Grillimistemperatuuri näiteid

Barbecue-grillning / rökning (80–135 °C)	Skorstenens dragkontroll-ventil	Luftkontroll-ventil
Nötbringa 2 h/kg		
Pulled pork 2–4 h/kg		
Hel broiler 3–4 h		
Revbensspjäll 3–5 h		
Stek 9 h		

Indirekt grillning (160–180 °C)	Skorstenens dragkontroll-ventil	Luftkontroll-ventil
Fisk 15–20 min		
Fläskfilé 15–30 min		
Broilerfilé och -ben 30–45 min		
Hel broiler 1–1,5 h		
Lammlägg 3–4 h		
Kalkon 2–4 h		
Fläskbrog/skinka 2–5 h		

Direkt grillning (230 °C –)	Skorstenens dragkontroll-ventil	Luftkontroll-ventil
Biffar 5–8 min		
Fläskkotletter 6–10 min		
Hamburgerbiffar 6–10 min		
Korvar 6–10 min		

	Öppen 	Stängd 
--	---	--

### Suitsuahju kustutamine

Kui olete suitsutamise või grillimise lõpetanud, kustutage ahi, sulgedes kõik reguleerimisklapid. Hoidke neid järgmise päevani suletuna, pärast mida saab tuha tühjendada. Hoidke korstna tõmbeklapp alati kinni, et vihmavesi ei pääseks ahju sisemusse.

### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

#### Grillrest

Puhastage rest pärast iga kasutamist, kuni see on veel soe. Kasutage puhastamiseks ainult pehmete harjastega grillipuhastusharja. Terasharja kasutamine võib kahjustada grilli emailpinda. Grillresti võib käsitsi pesta ka kraanikausis, kuid ärge pange seda nõudepesumasinasse.

#### Suitsuahju muud terasdetailid

Muid terasdetaili puhastatakse niiske lapi ja pehme-toimelise pesuvahendilahusega. Pärast puhastamist kuivatage pinnad hoolikalt.

#### Suitsuahju välispind

Välispind võib rooste minna. See ei takista seadme

kasutamist. Roostes kohti võib lihvida abrasiivpaberiga ja värvida kuumakindla värviga.

## HOOLDUS

Kontrollige regulaarselt suitsuahju jalgade ja käepidemete kruvisid ning vajadusel pingutage neid.

## HOIUSTAMINE

Hoidke ahi alati puhastatuna ja kuivas kohas. Ärge jätke ahju vihma või lume kätte ilma katteta.

## GARANTII

Kõik Mustangi tooted on valmistatud hoolikalt ja kvaliteetselt ning enne tehasest väljumist testitud. Grillile ja selle osadele kehtib 2-aastane garantiid alates toote ostupäevast. Garantiid puudutab tootmis- ja materjali vigu.

Grilli osade kulumine, roostetamine ja roostetamise tagajärjel tekkinud defektid garantiid alla ei kuulu. Näiteks on keraamiliste pindade lõhenemine, teraspindade värvimuutused ja roosteplekkide ilmumine aja jooksul ja toote kasutamisel tavapärased nähtused, mis ei takista grilli kasutamist. Garantiid ei laiene ka sellistele kasutamise käigus kuluvatele ja roostetavatele grilli osadele nagu malmist ja roostevabast terasest valmistatud torupõletid, soojusjaotusplaadid, grillrestid ja -plaadid, soojendusrestid. Ise kokkupandavate grillide puhul paigaldab ja vahetab grilli osad alati klient ise vastavalt grilli juhendile. Juhendi mittejärgimisel kaotab garantiid kehtivuse. Tutvuge alati põhjalikult kasutusjuhendiga ja täitke selles sisalduvaid tingimusi. Garantiid ei kata defekte või puudusi, mille on põhjustanud grilli kasutamine selleks kasutusjuhendis mitte ettenähtud otstarbel või hooldusnõuete täitmata jätmine.

Garantiid ei laiene ka olukordadele, kus toodet kasutatakse kommertslikul tootmis-, müügi- või rendieesmärgil.

Kui toote või selle osade juures ilmnevad garantiid perioodi jooksul puudused, tuleb pöörduda toote maaletooja või [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) kaudu Mustangi tugiteenuste poole. Enne garantiikirja esitamist lugege veelkord põhjalikult läbi kasutusjuhend ning veenduge, et olete järginud selles sisalduvaid tingimusi. Kõikide garantiiasjadega tegeleb maaletooja. Defektse või puuduoleva osa asemele saadetakse uus osa. Defektse või puuduoleva osa paigaldamise eest vastutab klient.

Garantiid kehtivuse eelduseks on ostukviitungi või

selle koopia ettenäitamine. Ostukviitung peab sisaldama müüja nime, grilli marki ja mudeli numbrit ning ostukuupäeva. Garantiikiri peab sisaldama järgmisi andmeid: grilli mark ja mudeli number, reklamatsiooni põhjus, defektse osa osanumber vastavalt osade loetelule, ostukviitungi koopia või müüja kinnitus, ostja nimi, telefoninumber, täpne aadress (tänav, maja/korteri nr, postiindeks, linn/asula/küla).

ET



Apsveicam ar Mustang izstrādājuma izvēli! Mustang grilēšanas aprīkojuma līnija ir izstrādāta kvalitatīva ēdiena gatavošanai. Tajā ietilpst plašs grilēšanas un ēdiena gatavošanas iekārtu un piederumu klāsts. Sīkāku informāciju par mūsu ražojumu sortimentu meklējiet [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) vai jautājiet tuvākajam licencētajam Mustang mazumtirgotājam!

Mēs nepārtraukti pilnveidojam Mustang līnijas izstrādājumus un citas piedāvājumā esošās preces. Lietotāju atsauksmēm ir svarīga loma ražojumu pilnveidē un kvalitātes nodrošināšanā. Mēs vienmēr priecājamies saņemt atsauksmes par mūsu ražojumiem – rakstiet uz e-pasta adresi [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Šis izstrādājums ir paredzēts ērtai un vieglai lietošanai. Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas jaunā grila priekšrocības.

Rūpīga un regulāra tīrīšana un apkope pagarinās grila lietošanas ilgumu un uzlabos drošību. Mustang izstrādājumu līnijā atradīsiet arī piemērotus grila tīrīšanas un kopšanas līdzekļus un piederumus.

Plašāka informācija pieejama [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

Kontaktinformācija par Mustang apkopes pakalpojumiem pieejama [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

## BRĪDINĀJUMI PAR KOKOGLŪ GRILA IZMANTOŠANU

Izmantojot aizdedzināšanas šķidrumus, pirms aizdedzināšanas vienmēr pārbaudiet pelnu tvertni. Šķidrums var uzkrāties pelnu tvertnē un uzliesmot, izraisot aizdegšanos zem tvertnes. Pirms kokogļu aizdedzināšanas likvidējiet jebkādas šķidruma paliekas pelnu tvertnē. Apsveriet iespēju izmantot sausos kokogļu aizdedzināšanas līdzekļus.

### BRĪDINĀJUMS

Jūsu drošībai

Šis grils ir izgatavots, lai atbilstu augstas kvalitātes standartiem.

PIEZĪME. Šis izstrādājums jāizmanto un jāuzstāda saskaņā ar vietējiem noteikumiem.

SVARĪGS PAZIŅOJUMS. Pirms grila montāžas un izmantošanas izlasiet visus norādījumus.

Pirms grila iedarbināšanas izlasiet un izprotiet visus brīdinājumus un piesardzības pasākumus.

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

Šis grils ir paredzēts izmantošanai tikai ar kokogļiem.

NELIETOJIET grilu telpās. Neaizdedziniet ogles dzīvojamās mājās, garāžās, transportlīdzekļos un teltīs, jo tas var novest pie smagām traumām un nāves.

NELIETOJIET grilu tuvāk par 3 metriem no uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, koka konstrukcijām, nokareniem

koku zariem, apģērba un degvielas.

Gatavojot ēdienu, NEUZST DIET grilu uz nelidzenas virsmas.

NELIETOJIET grilu vējainā laikā.

UZMANĪBU! Aizdedzināšanai un liesmas palielināšanai neizmantojiet benzīnu vai spirtu.

Pirms grila aizdedzināšanas šķidruma lietošanas uzmanīgi izlasiet ražotāja instrukciju un ievērojiet tajā sniegtos norādījumus.

NELEJIET grila aizdedzināšanas šķidrumu uz karstām vai siltām ogļēm un nepievienojiet karstām vai siltām ogļēm ar aizdedzināšanas šķidrumu samitrinātas ogles.

Aizdedzinot ogles un gatavojot ēdienu, NEVALK JIET vaļīgu apģērbu.

NEPIESKARIETIES karstam grilam bez aizsargcimdkiem.

NEP RVIETOJIET karstu grilu.

NEATST JIET grilu bez uzraudzības.

NEATST JIET bērnus un mīļdzīvniekus grila tuvumā bez uzraudzības.

NEIZBERIET pelnus, iekams ogles nav pilnīgi izdegušas un atdzisušas.

Lai izvairītos no apdegumiem, nepieskarieties grila metāla daļām, līdz tas nav pilnīgi atdzisis (aptuveni 45 minūtes), izņemot, ja lietojat aizsargaprīkojumu (BBQ cimdus, trauku turētājus u. c.).

## LIETOŠANA

Izmantojiet tikai cietkoksnes kokogles vai briketes.

Neizmantojiet pagales vai citus cietos kurināmos, jo tiem ir augsts sadegšanas siltums. Pārāk liels karstums var sabojāt kūpinātavas virsmu.

### Aizdedzināšana

Kūpinātavu var aizdegt, izmantojot grila starteri, aizdedzināšanas klucīšus vai aizdedzināšanas šķidrumu uz parafīna bāzes. Lai ēdienam nebūtu piegāšanās, izmantojiet tikai šķidrumus uz augu eļļas bāzes. Neatkarīgi no aizdedzināšanas metodes vienmēr ievērojiet aizdedzināšanai izmantotā līdzekļa ražotāja norādījumus.

BRĪDINĀJUMS: aizdedzināšanai vai liesmu palielināšanai neizmantojiet benzīnu vai spirtu. Izmantojiet tikai aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst standartam EN 1860-3.

### Pirmā aizdedzināšana

Pirms pirmās grilēšanas vai kūpināšanas reizes attīriet kurtuvi un grilu no piesārņojuma, kas radies ražošanas un transportēšanas procesā. Izņemamās detaļas notīriet ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Kārtīgi nožvējiet. Aizdedziet kūpinātavu atbilstoši norādījumiem un ļaujiet tai uzkarst. Kūpinātava ir gatava lietošanai pēc tam, kad tā divas stundas ir karsējusies 180 °C temperatūrā.



## Grilēšana un kūpināšana

Aizdedziet kūpinātavu atbilstoši norādījumiem. Kad ogles ir kļuvušas pelēkas un kokogles vai briketes ir pārklājušas ar pelniem, izkārtojiet ogles vienmērīgi pa visu kokogļu režģi. Sāciet grilēt.

## Gatavošana uz oglēm un grilēšana netiešā karstumā

Gatavošana uz oglēm un netiešā grilēšana ir veidi, kā karstos dūmos pagatavot lielus gaļas gabalus.

Grilēšanas temperatūra ir zema, un gatavošanas laiks ir ilgs. Dūmu veidošanos var pastiprināt, uzberot uz gailošām oglēm samitrinātas kūpināšanas skaidas un skaidiņas.

Ievērojiet! Ilgstoši gatavojot uz oglēm, un netiešās grilēšanas gadījumā ogles tiek iegūtas atsevišķajā kurtuvē.

Off-set kūpinātavā kā piederumu var izmantot Mustang 312849 grila iesmu ar motoru. Pārdod atsevišķi.

## Kūpināšana

Šajā off-set kūpinātavā samitrinātas kūpināšanas skaidas vai skaidiņas tiek uzbērtas uz gailošām oglēm. Kūpināšanas skaidas vai skaidiņas jāpiesūcina ar ūdeni vismaz 30 minūtes pirms to uzbēršanas uz oglēm. Uzmanību! Kūpināšanas gadījumā ogles tiek iegūtas atsevišķajā kurtuvē.

Dažādu koku sugu kūpināšanas skaidas un skaidiņas piešķir kūpinātajam vai grilētajam ēdienam specifisku garšu. Mustang produktu klāstā ir dažādu veidu kūpināšanas skaidas un skaidiņas. Tāpat izmēģiniet Mustang koka gabalus kūpināšanai. Jums tīkamākās garšas jūs atradīsiet eksperimentējot.

## Grilēšana tiešā karstumā

Tiešās grilēšanas metodi izmanto, lai tieši virs gailošām oglēm ātrāk pagatavotu tādus produktus kā steikus, desiņas, cāļa fileju utt. Grilēšanas temperatūra ir augsta, un gatavošanas laiks ir īss.

Ievērojiet! Tiešās grilēšanas gadījumā ogles tiek iegūtas kurtuvē vai uz kokogļu režģa grilā.

## Temperatūras regulēšana

Temperatūru regulē, atverot un aizverot kurtuves ventilācijas aizvaru un caurules velkmes regulēšanas aizvaru.

Atverot kurtuves ventilācijas aizvaru, oglēm piekļūst vairāk gaisa, un tās deg intensīvāk. Temperatūra paaugstinās. To aizverot, gaisa pieplūde oglēm samazinās, un temperatūra krītas.

Atverot caurules velkmes regulēšanas aizvaru, palielinās velkme un temperatūra. To aizverot, velkme samazinās, un temperatūra krītas.

Ievērojiet! Ventilācijas un velkmes regulēšanas aizvari

lietošanas laikā sakarst. Regulējot tos, valkājiet aizsargcimdus.

Ja temperatūra nekritis pat pēc mēģinājumiem regulēt temperatūru ar ventilācijas un velkmes regulēšanas aizvariem, izmantojot grila knaibles garā kātā un karstumizturīgus cimdus, noņemiet kokogles vai briketes no kokogļu režģa.

Ievērojiet! Ielieciet karstās kokogles vai briketes karstumizturīgā konteinerā. Nekad nelieciet tās uz zemes, plastmasas spainī vai uz jebkuras uzliesmojošas virsmas.

## Gatavošanas temperatūras piemēri

Gatavošana uz oglēm / kūpināšana (80–135 °C)	Velkmes regulēšanas aizvars	Ventilācijas aizvars
Krūtiņa 2 h/kg		
Plucināta cūkgaļa 2–4 h/kg		
Vesels cālis 3–4 h		
Grilētas ribiņas 3–5 h		
Cepetis 9 h		

Netiešā grilēšana (160–180 °C)	Velkmes regulēšanas aizvars	Ventilācijas aizvars
Zivs 15–20 min		
Cūkas fileja 15–30 min		
Vistas fileja un stilbiņi 30–45 min		
Vesels cālis 1–1,5 h		
Jēra stils 3–4 h		
Titars 2–4 h		
Cūkas plecs/ciska 2–5 h		

Tiešā grilēšana (230 °C –)	Velkmes regulēšanas aizvars	Ventilācijas aizvars
Steiki 5–8 min		
Cūkgaļas karbonādes 6–10 min		
Hamburgeru kotletes 6–10 min		
Desiņas 6–10 min		

	Valā	Ciet
--	------	------

## Kūpinātavas izslēgšana

Pēc tam, kad kūpināšana vai grilēšana ir pabeigta, izslēdziet kūpinātavu, aizverot visus aizvarus. Turiet tos aizvērtus līdz nākamajai dienai, kad var izvākt pelnus. Caurules velkmes regulēšanas aizvaru vienmēr turiet aizvērtu, lai novērstu lietus ūdens iekļūšanu kūpinātavā.

## TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

### Grila režģis

Tīriet režģi ikreiz pēc lietošanas, kamēr tas vēl ir silts. Tīrīšanai izmantojiet tikai mīkstu grila suku. Izman-

LV

tojot stieplu suku, var sabojāt grila režģa emaljētās virsmas. Tāpat grila režģi var mazgāt ar rokām izlietnē, taču nelieciet to trauku mazgājamā mašīnā.

### **Citas kūpinātavas tērauda detaļas**

Citas tērauda detaļas tīriet, izmantojot maigā mazgāšanas līdzeklī samitrinātu lupatiņu. Pēc tīrīšanas virsmas kārtīgi nožāvējiet.

### **Kūpinātavas ārējā virsma**

Ārējā virsma var rūstēt. Taču tas netraucē turpināt ierīces lietošanu. Aprūsējušās vietas var noslīpēt ar smilšpapīru un nokrāsot ar karstumizturīgu krāsu.

## **APKOPE**

Veiciet regulāru skrūvju pārbaudi kūpinātavas kājās un rokturos un, ja nepieciešams, skrūves pievelciet.

## **UZGLABĀŠANA**

Pirms novietošanas glabāšanā kūpinātavu kārtīgi iztīriet un uzglabājiet to sausā vietā. Nekad neatstājiet kūpinātavu lietū vai sniegā bez pārsega.

## **GARANTIJA**

Visu Mustang izstrādājumu ražošanā ir ievērota īpaša rūpība, un, pirms tie atstāj rūpnīcu, tiem ir veikta kvalitātes pārbaude. Šim grilam un tā detaļām tiek dota 24 mēnešu garantija kopš iegādes datuma. Garantija attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija nav attiecināma uz normālu nolietojumu un nodilumu, detaļu rūsēšanu vai koroziju. Piemēram, keramisko virsmu plaisāšana, tērauda virsmu krāsas izmaiņas un rūsas traipu parādīšanās lietošanas procesā un laika gaitā ir normālas parādības un neietekmē grila izmantošanu. Tāpat garantija neattiecas uz detaļām, kuras lietošanas laikā ir pakļautas nolietojumam un nodilumam vai korozijai, piemēram, čuguna vai nerūsējošā tērauda degļi, karstuma deflektori, grila restes un pannas, kā arī režģu plaukti uzsildīšanai. Izmantojot grilus, ko var salikt paši lietotāji, klientiem detaļu montāža un nomaiņa vienmēr jāveic atbilstoši norādījumiem. Neievērojot šos norādījumus, garantija nav spēkā. Vienmēr uzmanīgi izlasiet un ievērojiet lietošanas instrukcijas. Garantija nesedz bojājumus vai defektus, kas rodas nepareizas lietošanas vai neveiktas apkopes rezultātā.

Tāpat garantija nav spēkā, ja izstrādājums tiek lietots komerciālai ražošanai, pārdošanai vai iznomāšanai.

Ja izstrādājumam vai kādai tā daļai garantijas laikā rodas bojājums, lūdzu, sazinieties ar importētāju vai Mustang atbalsta dienestu ar tīmekļa vietnes [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) starpniecību. Pirms garantijas prasības iesniegšanas

uzmanīgi pārlasiet lietošanas instrukciju, lai pārlicinātos, ka ir ievēroti tajā sniegtie norādījumi. Visas garantijas prasības izskata importētājs. Bojāta vai iztrūkstoša detaļa tiek nomainīta pret jaunu. Par jaunās detaļas montāžu bojātās vai trūkstošās daļas vietā ir atbildīgs klients.

Garantija ir spēkā, tikai uzrādot pirkuma čeka kopiju. Pirkuma čekā jābūt norādītam pārdevēja nosaukumam, grila ražotājam un modelim, un iegādes datumam. Garantijas prasībā jābūt iekļautai šādai informācijai: grila ražotājs un modelis, sūdzības iemesls, bojātās detaļas numurs saskaņā ar detaļu sarakstu, pirkuma čeka kopija vai pārdevēja izsniegts pirkumu apliecinošs dokuments, pirkuma datums, klienta vārds, uzvārds, tālruna numurs, adrese ar ielas, pasta indeksa un apdzīvotās vietas norādi.

Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ kepsninių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsninių ir kiti valgio gaminių gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) arba į artimiausią licencijuotą „Mustang“ mažmeninės prekybos vietą! Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai džiaugtumėmės, jei atsiliepimus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Šis gaminys sukurtas naudoti paprastai ir be rūpesčių. Prašome nuodugnai susipažinti su naudotojo instrukcija, kad galėtumėte kuo labiau išnaudoti kepsninės privalumus. Rūpestingai ir reguliariai valydami bei prižiūrėdami kepsninę prailginsite jos naudojimo trukmę ir padidinsite saugumą. „Mustang“ gaminių linijoje taip pat siūlomos tinkamos valymo priemonės ir priežiūrai skirti įrankiai.

Norėdami gauti daugiau informacijos eikite adresu: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

Kontaktinė informacija dėl „Mustang“ priežiūros paslaugų pateikta adresu [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

## ĮSPĖJIMAI DĖL MEDŽIO ANGLIŲ KEPTUVO NAUDOJIMO

Jei naudojate degimo skystį, visada prieš įžiebdamis ugnį patikrinkite pelenų gaudyklę. Pelenų gaudyklėje gali prisirinkti skysčio, o jam užsidegus po dubeniu gali įsižiebtis ugnis. Prieš uždegdami medžio anglis pašalinkite skystį iš pelenų gaudyklės. Medžio anglims uždegti patartina nenaudoti degimo skysčio.

### ĮSPĖJIMAS

Jūsų saugumui

Šis keptuvas pagamintas laikantis aukštų kokybės standartų.

PASTABA. Šis gaminys turi būti naudojamas ir montuojamas pagal vietos įstatymus.

SVARBU: prieš surinkdami ir naudodami perskaitykite visas instrukcijas.

Prieš naudodami keptuvą perskaitykite ir išsiaiškinkite visus įspėjimus ir atsargumo priemones.

## SAUGAUS NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Šį keptuvą galima naudoti tik su medžio anglimis. NENAUDOKITE grilio patalpose. Neužkurkite anglių gyvenamuosiuose namuose, garažuose, transporto priemonėse arba palapinėse, nes tai gali sukelti sunkius sužalojimus ir mirtį.

NENAUDOKITE grilio arčiau kaip 3 m atstumu nuo degiųjų

medžiagų, pavyzdžiui, medinių konstrukcijų, nukarusių medžių šakų, taip pat drabužių ir kuro.

Kepdami NESTATYKITE grilio ant nelygaus paviršiaus.

NENAUDOKITE grilio vėjuotu oru.

ĮSPĖJIMAS! Laikyti vaikams ir gyvūnams neprieinamoje vietoje.

Prieš naudodami įdėmiai perskaitykite degiojo skysčio gamintojo parengtą naudojimo instrukciją ir vadovaukitės joje pateiktais nurodymais.

NELIEKITE degiojo skysčio ant karštų bei šiltų anglių ir nedėkite prie jų degiuoju skysčiu sumirkytų anglių.

NEDĖVĖKITE laisvų drabužių užkurdami anglis arba gaminami.

NESILIESKITE prie karšto grilio be apsauginių pirštinių.

NEKILNOKITE karšto grilio.

NEPALIKITE grilio be priežiūros.

NEPALIKITE vaikų arba naminių gyvūnų prie grilio be priežiūros.

NEVALYKITE pelenų, kol anglis visiškai nesudegusios ir neatvėsusios.

Kad nenusidegintumėte, nelieskite metalinių keptuvo dalių, kol jis visiškai neatvės (maždaug 45 minutes), nebent naudojate apsaugos priemones (karščiui atsparias pirštines, puodkėles ir pan.).

## NAUDOJIMAS

Naudokite tik kietmedžio anglį arba briketus. Nenaudokite kurui rąstų ar kitokios nesmulkintos medienos dėl didelės jos išskiriamos kaitros. Per didelė kaitra gali sugadinti rūkyklos paviršių.

### Uždegimas

Rūkyklą galima uždegti anglių uždegikliu, parafininiu uždegikliu arba žiebtuvėlių skysčiu. Naudokite tik iš augalinio aliejaus pagamintą skystį, kad nepakeistumėte maisto skonio. Nepaisant naudojamo uždegimo metodo, visada laikykitės gaminio, kurį naudojate uždegdami, gamintojo instrukcijų.

ĮSPĖJIMAS: nenaudokite benzino arba spirito ugniai uždegti ar sustiprinti. Naudokite tik standartą EN 1860-3 atitinkančius uždegiklius.

### Pirmasis uždegimas

Prieš pirmąjį kepimą ar rūkymą, išvalykite iš pakuros ir kepsninės nešvarumus, atsiradusius gamybos ir gabenimo metu. Nuvalykite palaidas dalis šiltu vandeniu su valikliu. Gerai nusauskite. Uždekte rūkyklą pagal instrukciją ir leiskite jai įkaisti. Po to, kai ji dvi valandas išbūna įkaitusi iki 180 °C temperatūros, rūkykla yra paruošta naudoti.

### Kepimas ir rūkymas

Uždekte rūkyklą pagal instrukciją. Kai žarijos papilkėja ir anglis arba briketai pasidengia pelenais, tolygiai paskirstykite žarijas ant anglių grotelių. Pradėkite kepti.

### **Barbekiu kepimas ir kepimas karštu oru**

Barbekiu kepimas ir kepimas karštu oru yra būdai kepti didelius mėsos gabalus, naudojant karštus dūmus.

Kepimo temperatūra yra žema, o kepimo laikas – ilgas. Galima pagausinti dūmų išsiskyrimą užberiant sudrėkintų rūkymo skiedrų arba drožlių tiesiai ant žarijų.

Pastaba! Ilgai kepant barbekiu arba karštu oru, žarijos gaminamos atskiroje pakuroje.

Kepsninės iešmą su varikliu „Mustang 312849“ rūkykloje su atskira pakuros kamera galima naudoti kaip priedą. Paroduama atskirai.

### **Rūkymas**

Šioje rūkykloje su atskira pakuros kamera, sudrėkintos rūkymo skiedros arba drožlės dedamos ant žarijų.

Prieš dedant ant žarijų, rūkymo skiedras arba drožles reikia bent 30 minučių mirkyti vandenyje.

Dėmesio! Rūkant žarijos gaminamos atskiroje pakuroje.

Skirtingo medžio rūkymo skiedros arba drožlės suteiks rūkomam arba keparamam maistui savo aromata. „Mustang“ siūlo didelį rūkymo skiedrų ir drožlių pasirinkimą. Taip pat išbandykite „Mustang“ rūkymo medienos gabalus. Eksperimentuodami atrasite, kurie aromatai patinka jums labiausiai.

### **Tiesioginis kepimas**

Tiesioginis kepimas naudojamas greičiau pagaminamam maistui, pvz., didkepsniams, dešrelėms, vištienos filė ir pan. kepti tiesiai virš žarijų. Kepimo temperatūra yra aukšta, o kepimo laikas – trumpas. Pastaba! Kepant tiesiogiai, žarijos gaminamos pakuroje arba ant kepsninės sekcijos anglių grotelių.

### **Temperatūros reguliavimas**

Temperatūra reguliuojama atidarant ir uždariant pakuros oro tiekimo reguliavimo sklendę ir vamzdžio traukos reguliavimo sklendę.

Atidarius pakuros oro tiekimo reguliavimo sklendę, žarijos gauna daugiau oro ir dega smarkiau. Temperatūra pakyla. Uždarius sklendę sumažėja oro srautas anglims ir temperatūra krenta.



Atidarius vamzdžio traukos reguliavimo sklendę trauka ir temperatūra padidėja. Uždarius ją trauka sumažėja ir temperatūra krenta.



Pastaba! Naudojant oro ir traukos reguliavimo sklendės įkaista. Jas reguliuodami dėvėkite apsaugines pirštines.



Jei temperatūra nesumažėja net bandant reguliuoti ją sklendėmis, nuimkite nuo anglių grotelių kietmedžio anglis arba briketus, naudodami kepsninės žnyplės ilgomis rankenomis ir karščiui atsparias pirštines.



Pastaba! Dėkite karštas kietmedžio anglis arba briketus į karščiui atsparų indą. Niekada nedėkite jų ant žemės, į plastikinį kibirą arba ant bet kokio degaus paviršiaus.

### **Kepimo temperatūros pavyzdžiai**

Barbekiu kepimas / rūkymas (80–135 °C)	Vamzdžio traukos reguliavimo sklendė	Oro tiekimo reguliavimo sklendė
Krūtininė 2 val./kg		
Plėšyta kiauliena 2–4 val./kg		
Visas viščiukas 3–4 val.		
Kepti šonkauliai 3–5 val.		
Kepsnys 9 val.		

Kepimas karštu oru (160–180 °C)	Vamzdžio traukos reguliavimo sklendė	Oro tiekimo reguliavimo sklendė
Žuvis 15–20 min.		
Kiaulienos nugarinė 15–30 min.		
Viščiuko filė ir kulšėlės 30–45 min.		
Visas viščiukas 1–1,5 val.		
Ēriuko kulninė 3–4 val.		
Kalakutas 2–4 val.		
Kiaulienos mentė / kumpis 2–5 val.		

Tiesioginis kepimas (230 °C –)	Vamzdžio traukos reguliavimo sklendė	Oro tiekimo reguliavimo sklendė
Kepsniai 5–8 min.		
Kiaulienos pjausniai 6–10 min.		
Mėsainių maltiniai 6–10 min.		
Dešrelės 6–10 min.		

	Atidaryta 	Uždaryta 
--	---	--

### **Rūkyklos užgesinimas**

Baigę rūkyti arba kepti, užgesinkite rūkyklą uždarydami visas reguliavimo sklendes. Iki kitos dienos palikite jas uždarytas. Po to galima išimti pelenus. Visada laikykite vamzdžio traukos reguliavimo sklendę uždarytą, kad lietaus vanduo nepatektų į rūkyklą.

### **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

#### **Kepimo grotelės**

Po kiekvieno naudojimo nuvalykite grotelės, kol jos dar šiltos. Valykite tik minkštu kepsninės šepetiu. Viešiniai šepetys gali pažeisti emaliuotą kepimo grotelių paviršių. Taip pat galite plauti kepimo grotelės kriauklėje rankomis, bet nedėkite jų į indaplovę.

#### **Kitos plieninės rūkyklos dalys**

Kitas plienines dalis valykite drėgna šluoste, naudodami švelnų valiklio tirpalą. Nuvalę kruopščiai nusausinkite paviršius.

### **Išorinis rūkyklos paviršius**

Išorinis paviršius gali rūdyti. Tai netrukdo naudoti prietaiso. Surūdijusias vietas galima nušveisti švitriniais popieriumi ir nudažyti karščiui atspariais dažais.

### **Techninė priežiūra**

Reguliariai tikrinkite rūkyklos kojelių ir rankenėlių varžtus, jei reikia, juos priveržkite.

### **Saugojimas**

Prieš padėdami saugoti, visada nuvalykite rūkyklą ir laikykite ją sausoje vietoje. Niekada nepalikite neuždengtos rūkyklos po lietumi ar sniegu.

## **GARANTIJA**

Visi „Mustang“ gaminiai yra kruopščiai pagaminti, o jų kokybė patikrinta prieš jiems paliekant gamyklą. Šiai kepsninei ir jos dalims taikoma 24 mėnesių garantija, galiojanti nuo pirkimo datos. Garantija taikoma medžiagų ir gamybos defektams.

Garantija netaikoma įprastam dalių nusidėvėjimui, rūdijimui ir korozijai. Pavyzdžiui, keraminių paviršių skilinėjimas, plieninių paviršių spalvos pasikeitimas ir rūdžių dėmių atsiradimas yra įprasti reiškiniai, atsirandantys naudojant gaminį ir laikui bėgant, bei neturi įtakos kepsninės veikimui. Taip pat garantija netaikoma dalims, kurios naudojant dėvisi ar yra veikiamos korozijos, pvz., ketaus ir nerūdijančio plieno degikliai, karščio paskirstymo plokštės, kepimo grotelės ir plokštės bei šildymo padėklai. Jei kepsninę surenka pats klientas, jis visada turi montuoti ir keisti dalis pagal instrukciją. Nepaisant šių instrukcijų garantija negalios. Visada įdėmiai perskaitykite naudotojo instrukcijas ir jų laikykitės. Pažeidimams ir defektams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo ar aplaidumo atliekant priežiūrą, garantija netaikoma.

Taip pat garantija netaikoma, jei gaminys naudojamas komerciniais tikslais, prekybai ar nuomai.

Jei gaminys ar gaminio dalis garantiniu laikotarpiu sugenda, kreipkitės į importuotoją arba „Mustang“ pagalbos tarnybą svetainėje [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Prieš pateikdami garantinę pretenziją dar kartą įdėmiai perskaitykite naudotojo instrukciją ir įsitinkinkite, kad jos laikėtės. Visas garantines pretenzijas tvarkys importuotojas. Sugedusi arba trūkstama dalis bus pakeista nauja. Klientas atsakingas už sugedusios arba trūkstamos dalies montavimą.

Garantija galioja tik pateikus pirkimo kvito kopiją. Pirkimo kvite turi būti nurodytas pardavėjo pavadinimas, kepsninės gamintojas ir modelio numeris bei pirkimo data. Garantinėje pretenzijoje turi būti pateikta

tokia informacija: kepsninės gamintojas ir modelio numeris, skundo priežastis, sugedusios dalies numeris pagal dalių sąrašą, pirkimo kvito kopija arba pareiškimas, nurodantis pirkimo vietą, pirkimo data, vartotojo vardas ir pavardė, telefono numeris, adresas, pašto kodas ir miestas.

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Mustang-Produkts! Die Grillprodukte von Mustang dienen der Zubereitung köstlicher Speisen. Unser Sortiment enthält eine große Auswahl an Artikeln zum Grillen und Kochen. Auf [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) oder bei einem Händler in Ihrer Nähe, der Mustang-Produkte führt, erfahren Sie mehr über unsere Produktauswahl! Wir entwickeln die Produkte des Mustang-Sortiments ständig weiter. Aus Gründen der Qualitätssicherung spielt das Feedback der Benutzer bei unserer Produktentwicklung eine wichtige Rolle. Wir freuen uns immer über Feedback zu unseren Produkten. Senden Sie Ihr Feedback bitte an [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com). Dieses Produkt wurde für einen einfachen und problemlosen Gebrauch entwickelt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig, damit Sie Ihren Grill optimal nutzen können. Wenn Sie Ihren Grill sorgfältig und regelmäßig reinigen und instand halten, verlängern Sie seine Lebensdauer und erhöhen die Sicherheit. Das Mustang-Sortiment enthält auch geeignete Reinigungsprodukte und Werkzeuge für die Wartung. Weitere Informationen finden Sie auf: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Kontaktinformationen bezüglich der Mustang-Wartungsdienste finden Sie unter [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

## WARNHINWEISE ZUM GEBRAUCH

Beim Einsatz von Flüssiganzündern ist vor dem Entzünden stets der Aschefänger zu überprüfen. Die Flüssigkeit kann sich im Aschefänger sammeln und entzünden, was ein Feuer unter der Schüssel zur Folge hat. Entfernen Sie vor dem Anzünden der Holzkohle die Flüssigkeit aus dem Aschefänger. Wir raten zur Verwendung von nicht flüssigen Holzkohleanzündern.

### WARNUNG

Für Ihre Sicherheit

Dieser Grill entspricht hohen Qualitätsstandards. HINWEIS: Die Verwendung und Installation dieses Produkts muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften erfolgen.

WICHTIGER HINWEIS: Lesen Sie vor Zusammenbau und Benutzung die gesamte Anleitung. Lesen Sie alle Warnhinweise und Sicherheitsvorkehrungen, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.

## SICHERHEITSHINWEISE

Dieser Grill ist nur für die Verwendung von Holzkohle und Briketts geeignet. Er darf NICHT in Innenräumen verwendet werden.

Verwenden Sie einen Holzkohlegrill niemals in Gebäuden, Fahrzeugen oder Zelten. Dies kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Darf NICHT näher als in einem Abstand von drei Metern von entflammenden Stoffen wie Holzbauten, hängenden Ästen, Kleidung oder Brennstoff/Treibstoff verwendet werden.

Darf NICHT auf einer unebenen Fläche verwendet werden.

Darf NICHT bei windigem Wetter verwendet werden.

WARNUNG: Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden kein Benzin oder Spiritus.

Lesen Sie die Anweisungen des Herstellers zur Verwendung von Holzkohle und flüssigem Grillanzünder sorgfältig durch, bevor Sie das betreffende Produkt verwenden, und befolgen Sie die Anweisungen. Geben Sie KEINEN flüssigen Grillanzünder oder mit flüssigem Grillanzünder übergossene Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle.

Tragen Sie KEINE weite/aufbauschende Kleidung, wenn Sie den Grill anzünden oder verwenden. Berühren Sie einen heißen Grill NICHT ohne Grillhandschuhe.

Bewegen Sie den Grill NICHT, wenn er heiß ist.

Lassen Sie den Grill NICHT unbeaufsichtigt.

Lassen Sie Kinder oder Haustiere NICHT unbeaufsichtigt in der Nähe eines heißen Grills.

Entfernen Sie die Asche NICHT, bevor die Holzkohle ausgebrannt oder vollständig abgekühlt ist. Fassen Sie die Metallteile des Grills erst an, wenn er vollständig heruntergekühlt ist (nach ca. 45 Minuten), um Verbrennungen zu vermeiden – es sei denn, Sie tragen Schutzkleidung (Grillhandschuhe, Topflappen usw.).

## VERWENDUNG

Verwenden Sie nur Holzkohle aus Hartholz oder Hartholzbriketts. Verwenden Sie niemals Holzscheite oder anderes Massivholz als Brennstoff, da ihr Heizwert zu hoch ist. Zu starke Hitze kann die Oberfläche des Smokers beschädigen.

### Anzünden

Der Smoker kann mit einem Kaminanzünder, Paraffin-Anzündhilfen oder flüssigem Grillanzünder angezündet werden. Verwenden Sie nur Flüssigkeit auf Pflanzenölbasis, damit der Geschmack der Speisen nicht durch den Anzünder beeinträchtigt wird. Befolgen Sie unabhängig von der Anzündmethode die Anweisungen des Herstellers für das zum Anzünden verwendete Produkt.

WARNUNG: Verwenden Sie zum Anzünden des Grills oder zum Verstärken der Flammen weder Benzin noch Spiritus. Verwenden Sie nur Anzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.

### Erstmaliges Anzünden

Reinigen Sie vor dem ersten Grillen oder Räuchern die Brennkammer und den Grill von Verunreinigungen, die bei der Herstellung und beim Transport entstanden sind. Reinigen Sie lose Teile mit warmem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie alles gut trocknen. Zünden Sie den Smoker entsprechend dieser Anleitung an und lassen Sie ihn sich aufheizen. Nach zweistündigem Erhitzen auf 180 °C ist der Smoker einsatzbereit.

### Grillen und Räuchern

Zünden Sie den Smoker entsprechend dieser Anleitung an. Sobald die Kohle bzw. die Briketts grau und von Asche umhüllt sind, verteilen Sie die Glut gleichmäßig auf dem Rost. Beginnen Sie mit dem Grillen.

Barbecue-Grillen und Grillen mit indirekter Hitze Barbecue- und indirektes Grillen sind Methoden zum Garen großer Fleischstücke mit heißem Rauch. Dabei sind die Grilltemperaturen niedrig und die Garzeiten lang. Sie können die Rauchentwicklung verstärken, indem Sie angefeuchtete Räucherchips oder -späne direkt auf die Glut geben. Der motorisierte Grillspieß Mustang 312849 kann als Zubehör für den Off-Set-Smoker verwendet werden. Separat erhältlich.

Hinweis: Beim Dauer- und indirekten Grillen wird die Glut in der separaten Brennkammer erzeugt.

### Räuchern

Bei diesem Off-Set-Smoker werden angefeuchtete Räucherchips oder -späne auf die Glut gegeben. Räucherchips oder -späne sollten mindestens 30 Minuten lang in Wasser eingeweicht werden, bevor sie auf die Glut gelegt werden. Vorsicht! Beim Räuchern wird die Glut in der separaten Brennkammer erzeugt.

Räucherchips oder -späne aus verschiedenen Holzarten verleihen dem Räuchergut ein einzigartiges Aroma. Die Produktfamilie von Mustang bietet eine große Auswahl an verschiedenen Räucherchips und -spänen. Probieren Sie auch Mustang Smoking Wood Chunks. Sie werden durch Experimentieren Ihre bevorzugten Geschmacksrichtungen herausfinden.

### Grillen mit direkter Hitze

Beim direkten Grillen werden schneller garende Speisen wie Steaks, Würstchen, Hähnchenfilets usw. direkt über der Glut gegrillt. Dabei sind die Grilltemperaturen hoch und die Garzeiten kurz. Hinweis: Beim direkten Grillen entsteht die Glut in der Brennkammer oder auf dem Holzkohlenrost des

Grills.

### Anpassung der Temperatur

Die Temperatur wird durch Öffnen und Schließen der Luftklappe der Brennkammer und des Rohrzugreglers eingestellt.

Durch das Öffnen der Brennkammerluftklappe erhält die Glut mehr Luft und glüht stärker, die Temperatur steigt. Das Schließen reduziert den Luftstrom zur Glut und lässt die Temperatur sinken.

Das Öffnen des Rohrzugreglers verstärkt den Luftstrom und erhöht die Temperatur. Das Schließen verringert die Zugluft und die Temperatur.

Hinweis: Die Luftöffnungen werden während des Betriebs heiß. Tragen Sie beim Einstellen Schutzhandschuhe.

Wenn die Temperatur nicht sinkt, obwohl Sie versucht haben, die Temperatur über die Luftöffnungen zu regulieren, entfernen Sie Holzkohle bzw. Briketts mit einer langstieligen Grillzange und hitzebeständigen Grillhandschuhen vom Holzkohlenrost.

Hinweis: Geben Sie die heiße Holzkohle bzw. Briketts in einen hitzebeständigen Behälter. Legen Sie sie niemals auf den Boden, in einen Plastikeimer oder auf eine brennbare Oberfläche.

### Beispiele für Gartemperaturen

Barbecue-Grillen/Räuchern (80–135 °C)	Rohrzugregler	Luftzugregler
Rinderbrust 2 h/kg		
Pulled Pork 2–4 h/kg		
Ganzes Hähnchen 3–4 h		
Grillrippchen 3–5 h		
Braten 9 h		

Indirekte Grillen (160–180 °C)	Rohrzugregler	Luftzugregler
Fisch 15–20 min		
Schweinefilet 15–30 min		
Hähnchenfilet und -keulen 30–45 min		
Ganzes Hähnchen 1–1,5 h		
Lammkeule 3–4 h		
Pute 2–4 h		
Schweineschulter/-schinken 2–5 h		

Direktes Grillen (230 °C –)	Rohrzugregler	Luftzugregler
Steaks 5–8 min		
Schweinekoteletts 6–10 min		
Burger-Patties 6–10 min		
Würstchen 6–10 min		

	Geöffnet	Geschlossen
--	----------	-------------

### Ausschalten des Smokers

Schalten Sie nach dem Räuchern oder Grillen den Smoker aus, indem Sie alle Luftöffnungen schließen.



Halten Sie sie bis zum nächsten Tag geschlossen. Dann können Sie die Asche entfernen. Halten Sie den Rohrzugregler immer geschlossen, damit kein Regenwasser in den Smoker eindringen kann.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

### **Kochrost**

Reinigen Sie den Rost nach jedem Gebrauch, solange er warm ist. Verwenden Sie zur Reinigung nur eine weiche Grillbürste. Eine Stahlbürste kann die emaillierte Oberfläche des Kochrosts beschädigen. Sie können den Rost auch von Hand spülen. Geben Sie ihn aber nicht in die Spülmaschine!

### **Sonstige Stahlteile des Smokers**

Reinigen Sie die übrigen Stahlteile mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie alle Oberflächen nach der Reinigung gründlich ab.

### **Außenfläche des Smokers**

Die Außenflächen können rosten. Dies beeinträchtigt nicht die Verwendung des Smokers. Roststellen können mit Schleifpapier abgeschliffen und mit hitzebeständiger Farbe überstrichen werden.

## **INSTANDHALTUNG**

Überprüfen Sie regelmäßig die Schrauben an den Füßen und Griffen des Smokers und ziehen Sie sie gegebenenfalls nach.

## **LAGERUNG**

Reinigen Sie den Smoker stets, bevor Sie ihn verstauen, und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort. Lassen Sie den Smoker niemals ohne Abdeckung im Regen oder Schnee stehen.

## **GARANTIE**

Alle Mustang-Produkte wurden sorgfältig gefertigt und vor der Lieferung einer Qualitätsprüfung unterzogen. Für diesen Grill und seine Teile gilt eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie gilt für Material- und Fabrikationsfehler.

Normale Abnutzung und Rost oder Korrosion von Teilen fallen nicht unter die Garantie. Beispielsweise sind Rissen in den Keramikoberflächen, die Verfärbung von Stahloberflächen und Rostflecken während der Verwendung und im Laufe der Zeit normal und beeinträchtigen nicht die Verwendung des Grills. Die Garantie gilt nicht für Teile, die während der Verwendung Abnutzung oder Korrosion ausgesetzt sind, z. B. aus Gusseisen oder Edelstahl gefertigte Bren-

ner, Wärmeverteilplatten, Grillroste und -gitter oder Warmhalteroste. Bei selbst zusammengebauten Grills muss der Kunde die Teile immer gemäß der Anleitung montieren und ersetzen. Das Nichtbefolgen dieser Anleitung führt zum Erlöschen der Garantie. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, und befolgen Sie sie. Schäden oder Defekte aufgrund unsachgemäßer Verwendung oder unterlassener Instandhaltung fallen nicht unter die Garantie.

Die Garantie gilt auch nicht, wenn das Produkt für die Produktion, den Verkauf oder die Vermietung zu gewerblichen Zwecken verwendet wird.

Wenn ein Produkt oder ein Teil des Produkts im Garantiezeitraum schadhaft wird, wenden Sie sich bitte an den Importeur oder über [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) an den Mustang-Kundendienst. Bevor Sie einen Garantieanspruch anmelden, lesen Sie bitte noch einmal sorgfältig die Gebrauchsanleitung, um sicherzustellen, dass Sie sie befolgt haben. Alle Garantieansprüche werden über den Importeur abgewickelt. Ein defektes oder fehlendes Teil wird durch ein neues Teil ersetzt. Der Kunde ist für die Montage des defekten oder fehlenden Teils verantwortlich.

Die Garantie ist nur nach Vorlage einer Kopie des Kaufbelegs gültig. Der Kaufbeleg muss den Namen des Händlers, die Marke und Modellnummer des Grills und das Kaufdatum enthalten. Der Garantieanspruch muss die folgenden Informationen enthalten: Marke und Modellnummer des Grills, Grund für den Garantieanspruch, Teilenummer des defekten Teils gemäß der Teileliste, Kopie des Kaufbelegs oder Angabe des Ortes des Kaufs, Kaufdatum, Name, Telefonnummer, Anschrift, Postleitzahl und Ort des Käufers.



Gratulujemy wyboru produktu Mustang! Rodzina produktów do grillowania Mustang została stworzona do przygotowywania dobrego jedzenia. Nasza linia obejmuje szeroką gamę produktów do grillowania i gotowania. Więcej informacji na temat naszych produktów można znaleźć w witrynie internetowej [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) lub u najbliższego autoryzowanego sprzedawcy detalicznego firmy Mustang.

Nieustannie rozwijamy linię Mustang i należące do niej produkty. W ramach zapewniania jakości opinie użytkowników odgrywają ważną rolę w rozwoju naszych produktów. Zawsze chętnie przyjmujemy opinie o naszych produktach na adres [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Produkt ten został zaprojektowany z myślą o łatwym i bezproblemowym użytkowaniu. Aby w pełni korzystać z możliwości grilla, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Staranne i regularne czyszczenie i konserwacja grilla przedłużą jego żywotność i zapewnią bezpieczeństwo. Linia produktów Mustang obejmuje także odpowiednie produkty do czyszczenia i narzędzia do konserwacji.

Więcej informacji można znaleźć w witrynie internetowej: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

Informacje kontaktowe dotyczące usług konserwacyjnych Mustang dostępne są pod adresem [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

W przypadku stosowania rozpałek w płynie przed rozpaleniem należy zawsze sprawdzić popielnik. Ciecz może dostać się do popielnika i zapalić się, powodując pożar pod miską. Przed rozpaleniem węgla drzewnego należy usunąć ciecz z popielnika. Należy rozważyć użycie rozpałek innego typu.

### OSTRZEŻENIE

Zapewnienie bezpieczeństwa użytkownika Grill został wykonany zgodnie z najwyższymi standardami jakości.

UWAGA: Należy użytkować i montować produkt zgodnie z lokalnymi przepisami.

WAŻNA INFORMACJA: przed montażem i użytkowaniem należy przeczytać wszystkie instrukcje.

Przed użyciem grilla należy zapoznać się ze wszystkimi ostrzeżeniami i środkami ostrożności.

## WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

W grillu należy używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu.

NIE UŻYWAĆ w pomieszczeniach. Nigdy nie używać grilla opalanego węglem drzewnym wewnątrz budynków, pojazdów lub namiotów. Może to spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.

NIE UŻYWAĆ w odległości mniejszej niż trzy metry od materiałów łatwopalnych, takich jak konstrukcje drewniane, zwisające gałęzie drzew, tkaniny lub paliwa.

NIE UŻYWAĆ na nierównym podłożu.

NIE UŻYWAĆ przy wietrze.

OSTRZEŻENIE! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania lub podsycania ognia.

Przed użyciem węgla drzewnego i rozpałki w płynie należy przeczytać instrukcje producenta i stosować się do nich.

NIE dodawać rozpałki w płynie ani węgla drzewnego oblanego rozpałką w płynie do gorącego lub ciepłego węgla drzewnego.

NIE nosić luźnej odzieży podczas rozpalania lub używania grilla.

NIE dotykać gorącego grilla bez rękawic do grilla.

NIE przemieszczać grilla, gdy jest gorący.

NIE zostawiać grilla bez nadzoru.

NIE zostawiać dzieci ani zwierząt w pobliżu gorącego grilla bez nadzoru.

NIE wyrzucać popiołu przed całkowitym wypaleniem lub ostygnięciem węgla drzewnego. Nie dotykać metalowych części grilla, dopóki całkowicie nie ostygną (około 45 minut), aby uniknąć poparzeń, chyba że stosowane są środki ochronne (rękawice do grillowania, uchwyty do garnków itp.).

## UŻYCIE

Używać wyłącznie węgla z drzew liściastych lub brykietów. Nie używać kłód lub innego drewna jako paliwa ze względu na wysoką wartość opałową. Nadmiar ciepła może spowodować uszkodzenie powierzchni wędzarni.

### Rozpalanie

Wędzarnię można rozpałcić przy użyciu zapalarki do kominków, zapalarki parafinowej lub rozpałki w płynie. Używać wyłącznie płynów opartych na oleju roślinnym, aby uniknąć przeniesienia smaku płynu na jedzenie. Niezależnie od sposobu rozpalania, zawsze przestrzegać instrukcji producenta produktu używanego do rozpalania.

OSTRZEŻENIE: Nie używać benzyny ani spirytusu do rozpalania lub podsycania ognia. Używać wyłącznie zapalarek zgodnych z normą EN 1860-3.

### Pierwsze rozpalenie

Przed pierwszą sesją grillowania lub wędzenia należy oczyścić palenisko i grill z zanieczyszczeń powstałych podczas produkcji i transportu. Luźne części umyć ciepłą wodą z detergentem. Dobrze wysuszyć. Rozpałcić wędzarnię zgodnie z instrukcją i poczekać, aż się rozgrzeje. Po nagrzewaniu w temperaturze 180°C przez dwie godziny wędzarnia jest gotowa do użycia.

## Grillowanie i wędzenie

Rozpalić wędzarnię zgodnie z instrukcją. Gdy palenisko będzie szare, a węgiel drzewny lub brykiet pokryje się popiołem, rozprowadzić żar równomiernie na kratce. Zacząć grillowanie.

## Grillowanie i grillowanie metodą pośrednią

Grillowanie i grillowanie metodą pośrednią to sposoby przyrządzania dużych kawałków mięsa przy użyciu gorącego dymu.

Temperatury grillowania są niskie, a czas gotowania – długi. Wytwarzanie dymu można zwiększyć, umieszczając zwilżone wiórki i zrębki wędzarnicze bezpośrednio na żarze.

Jako akcesorium do wędzarni typu offset można użyć silnikowego rożna do grilla Mustang 312849. Produkt sprzedawany oddzielnie.

Wskazówka! W przypadku długiego grillowania i grillowania metodą pośrednią żar powstaje w oddzielnym palenisku.

## Wędzenie

W tej wędzarni typu offset zwilżone wiórki lub zrębki wędzarnicze są umieszczane na żarze. Wiórki lub zrębki wędzarnicze należy namoczyć w wodzie przez co najmniej 30 minut przed położeniem ich na żarze. Uwaga! Podczas wędzenia żar powstaje w oddzielnym palenisku.

Wiórki i zrębki wędzarnicze z różnych rodzajów drewna dodadzą charakterystycznego smaku wędzonym lub grillowanym potrawom. W ofercie produktów Mustang znajduje się szeroka gama różnych wiórków i zrębków wędzarniczych. Warto wypróbować również kawałki drewna do wędzenia Mustang. Należy eksperymentować z różnymi materiałami, aby poznać ulubione nuty smakowe.

## Grillowanie metodą bezpośrednią

Grillowanie metodą bezpośrednią jest stosowane w przypadku potraw, do których przyrządzenia potrzeba mniej czasu, takich jak steki, kiełbaski, filety z kurczaka itp. Produkty kładzie się bezpośrednio nad żarem. Temperatury grillowania są wysokie, a czas gotowania – krótki.

Wskazówka! Podczas grillowania bezpośredniego żar powstaje w palenisku lub na kratce grilla.

## Regulacja temperatury

Temperaturę reguluje się poprzez otwieranie i zamykanie zaworu wentylacyjnego paleniska oraz zaworu kontrolującego ciąg w rurze.

Otwarcie zaworu wentylacyjnego paleniska powoduje dostarczenie większej ilości powietrza do żaru, co

spowoduje jego mocniejsze rozpalenie. Temperatura wzrośnie. Zamknięcie zaworu ogranicza dopływ powietrza do żaru i obniża temperaturę.

Otwarcie zaworu kontrolującego ciąg w rurze kominowej zwiększa ciąg i temperaturę. Zamknięcie powoduje zmniejszenie ciągu i obniżenie temperatury.

Wskazówka! Podczas użytkowania zawory wentylacyjne i kontrolujące ciąg nagrzewają się. Podczas ich regulacji należy nosić rękawice ochronne.

Jeżeli mimo prób regulacji temperatury za pomocą zaworów wentylacyjnych temperatura nie spada, należy usunąć węgiel drzewny lub brykiet z kratki za pomocą długich szczypiec do grilla i żaroodpornych rękawic do grillowania.

Wskazówka! Gorący węgiel drzewny lub brykiet należy włożyć do żaroodpornego pojemnika. Nigdy nie umieszczać go na ziemi, w plastikowym wiadrze ani na jakiegokolwiek łatwopalnej powierzchni.

## Przykładowe temperatury gotowania

Grillowanie/wędzenie (80–135°C)	Zawór kontrolujący ciąg w rurze	Zawór wentylacyjny
Mostek 2 h/kg		
Szarpana wieprzowina 2–4 h/kg		
Kurczak w całości 3–4 h		
Żeberka grillowe 3–5 h		
Pieczeń 9 h		

Grillowanie metodą pośrednią (160–180°C)	Zawór kontrolujący ciąg w rurze	Zawór wentylacyjny
Ryba 15–20 min		
Półdzwiczki wieprzowe 15–30 min		
Filet i udka z kurczaka 30–45 min		
Kurczak w całości 1–1,5 h		
Gicz jagnięca 3–4 h		
Indyk 2–4 h		
Łopatka/szynka wieprzowa 2–5 h		

Grillowanie metodą bezpośrednią (230°C –)	Zawór kontrolujący ciąg w rurze	Zawór wentylacyjny
Steki 5–8 min		
Kotlety wieprzowe 6–10 min		
Mięso na hamburgery 6–10 min		
Kiełbaski 6–10 min		

	Otwarty	Zamknięty
--	---------	-----------

## Wyłączanie wędzarni

Po zakończeniu wędzenia lub grillowania należy wyłączyć wędzarnię, zamykając wszystkie zawory wentylacyjne. Zawory muszą pozostać zamknięte do następnego dnia. Po tym czasie można usunąć popiół. Zawsze zamykać zawór kontrolujący ciąg w rurze, aby zapobiec przedostawaniu się wody deszczowej do wędzarni.

## **Czyszczenie i konserwacja**

### **Ruszt**

Ruszt należy czyścić po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepły. Do czyszczenia używać wyłącznie miękkiej szczotki do grilla. Używanie stalowej szczotki może uszkodzić emaliowane powierzchnie rusztu. Ruszt można także myć ręcznie w zlewie, ale nie należy go umieszczać w zmywarce.

### **Inne stalowe części wędzarni**

Pozostałe części stalowe czyścić wilgotną szmatką i łagodnym roztworem detergentu. Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć powierzchnie.

### **Zewnętrzna powierzchnia wędzarni**

Zewnętrzna powierzchnia może rdzewieć. Nie uniemożliwia to korzystania z urządzenia. Zardzewiałe miejsca można przeszlifować papierem ściernym i pomalować farbą odporną na wysokie temperatury.

## **KONSERWACJA**

Regularnie kontrolować śruby na nóżkach i uchwytych wędzarni. W razie potrzeby dokręcić.

## **PRZECHOWYWANIE**

Przed przechowywaniem wyczyścić wędzarnię. Przechowywać w suchym miejscu. Nigdy nie zostawiać wędzarni na deszczu lub śniegu bez założonego pokrowca.

## **GWARANCJA**

Wszystkie produkty Mustang zostały starannie wyprodukowane i przetestowane pod kątem jakości w fabryce. Ten grill i jego części są objęte gwarancją przez 24 miesiące od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne.

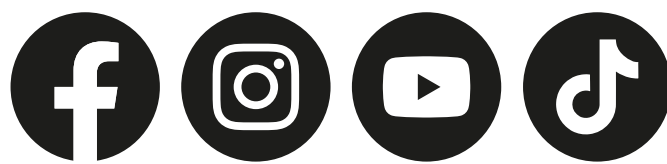
Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia, rdzewienia ani korozji części. Na przykład pęknięcia powierzchni ceramicznych, odbarwienia powierzchni stalowych i wystąpienia ognisk rdzy są normalnymi śladami użytkowania i upływu czasu oraz nie wpływają na sprawność grilla. Gwarancja nie obejmuje także części podatnych na zużycie lub korozję podczas użytkowania, takich jak palniki z żeliwa i stali nierdzewnej, płyty grzejne, ruszty i kratki do pieczenia oraz stelaże do podgrzewania. W przypadku samodzielnego montażu grilla klient musi zawsze montować i wymieniać części zgodnie z instrukcjami. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje utratę ważności gwarancji. Należy zawsze uważnie czytać instrukcję obsługi i przestrzegać jej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub wad

spowodowanych nieprawidłowym użytkowaniem lub zaniedbywaniem konserwacji.

Ponadto gwarancja nie obowiązuje w przypadku użycia produktu do celów produkcji komercyjnej, sprzedaży lub wynajmu.

Jeśli produkt lub część produktu ulegnie awarii w okresie gwarancji, należy skontaktować się z importem lub działem wsparcia Mustang za pośrednictwem witryny internetowej [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Przed przesłaniem zgłoszenia gwarancyjnego należy jeszcze raz uważnie przeczytać instrukcję obsługi, aby upewnić się, że była przestrzegana. Wszelkie zgłoszenia gwarancyjne będą realizowane przez importera. Wadliwe lub brakujące części zostaną zastąpione nowymi. Odpowiedzialność za montaż wadliwej lub brakującej części ponosi klient.

Gwarancja obowiązuje wyłącznie po przedstawieniu kopii dowodu zakupu. Dowód zakupu musi zawierać nazwę sprzedawcy, markę i numer modelu grilla oraz datę zakupu. Zgłoszenie gwarancyjne musi zawierać następujące informacje: marka i numer modelu grilla, powód reklamacji, numer katalogowy wadliwej części zgodnie z listą części, kopia dowodu zakupu lub oświadczenie sprzedawcy, data zakupu, imię i nazwisko klienta, adres – ulica, kod pocztowy i miejscowość.



**mustanggrill**

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas:  
Tammer Brands Oy, Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Finland

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