



# MUSTANG

## KAMADO M-XXL

Assembly and operating instructions

EN

Asennus- ja käyttöohje

FI

Monterings- och bruksanvisning

SV

Monteringsanvisninger og bruksanvisning

NO

Samlings- og betjeningsinstruktioner

DA

Paigaldus- ja kasutusjuhend

ET

Lietošanas pamācība

LV

Naudotojo vadovas

LT

Montage- und Bedienungsanleitung

DE

Instrukcja montażu i obsługi

PO



Technical information   Tekniset tiedot   Teknisk information   Spesifikasjoner   Tekniske data   Tehniline teave   Tehniskā informācija   Techninė informacija   Technische Daten   Informacje techniczne	
Appliance code Laitteen koodi Produktkod Apparatkode Udstyrskode Seadme kood Ierīces kods Prietaiso kodas Produktcode Kod urzędzenia	M: 325385 L: 325387 XL: 325389 XXL: 325391
Dimensions Mitat Mått Dimensjoner Mål Mõõdud Izmēri Matmenys Abmessungen Wymiary	M: 116 x 64 x 107 cm L: 127 x 75 x 115 cm XL: 133 x 81 x 113 cm XXL: 138 x 87 x 115 cm
Temperature range Lämpötila-alue Temperaturområde Temperatuurivahemik Temperatūras diapazons Temperatūros intervalas Temperaturbereich Zakres temperatury	82–400 °C
Info Informasjon Information Tootja Ražotājs Gamintojas Producent	Tammer Brands Oy Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland <b>mustang-grill.com</b>



# MUSTANG

## KAMADO M-XXL

EN **Assembly instructions**

---

FI **Kokoamisohjeet**

---

SV **Monteringsanvisningarna**

---

NO **Monteringsanvisning**

---

DA **Samlingsvejledning**

---

ET **Koostejuhised**

---

LV **Montāžas instrukciju**

---

LT **Surinkimo nurodymai**

---

DE **Montageanleitung**

---

PO **Wskazówki dotyczące montażu**

---

# General assembly instructions

## Before you begin assembly

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



**Do not let small children play with the packaging materials.**

Check that all parts required for assembly can be found and that they are in good condition. You can check the parts with the help of the list on page 10. If parts are missing or they are damaged, please contact the seller.

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

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



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



**Two people are required for assembly.**



# Yleiset kokoamisohjeet

## Ennen asentamista

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



**Älä anna pienten lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.**

Tarkista, että kaikki kokoamiseen tarvittavat osat löytyvät ja ovat kunnossa. Tarkistuksen voit suorittaa osaluettelon avulla sivulta 10. Jos jotain osia puuttuu tai osat ovat vahingoittuneet, ole yhteydessä myyjäliikkeeseen.

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

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



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



**Kokoamiseen vaaditaan kaksi henkilöä.**



SV

# Allmänna monteringsanvisningar

## Innan montering

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



**Låt inte små barn leka med förpackningsmaterialet.**

Kontrollera att alla delar som behövs för att montera grillen finns och är i gott skick. Kontrollen kan utföras med hjälp av komponentlistan på sidan 10. Om några delar fattas eller delarna är skadade, kontakta försäljarbutik.

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

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



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



**Det krävs två personer för monteringen.**



NO

# Generelle monteringsanvisninger

## Før du starter monteringen

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



**Ikke la små barn leke med emballasjen.**

Kontroller at alle deler som kreves for montering er tilstede og at de er i god stand. Du kan sjekke delene ved hjelp av listen på side 10. Hvis deler mangler eller de er skadet, ta kontakt med selgeren.

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

Noen plate-/ståldeler kan være skarpe; bruk arbeidshandsker under montering.



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



**To personer kreves for montering.**



DA

## Generel samlingsvejledning

### Inden du begynder at samle produktet

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



**Lad ikke små børn lege med emballagematerialerne.**

Kontrollér, at du har alle dele, du skal bruge til at samle produktet, og at de er i god stand. Du kan kontrollere delene ved hjælp af oversigten på side 10. Kontakt

venligst forhandleren i tilfælde af manglende eller beskadigede dele.

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

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



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



**Produktet skal samles af to personer.**



ET

## Üldine koostejuhend

### Enne kokkupanekut

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



**Ärge lubage väikelastel pakkematerjaliga mängida.**

Veenduge, et kõik kokkupanekuks vajalikud osad on olemas ja korras. Kasutage lk 10 osade loendi abi. Kui midagi on puudu või kahjustatud, pöörduge edasimüüja poole.

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

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



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



**Grilli kokkupanekuks läheb tarvis kahte inimest.**



## Vispārējās montāžas instrukcijas

### Pirms uzstādīšanas

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



**Neļaujiet maziem bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem.**

Pārbaudiet, vai iepakojumā ir visas montāžai nepieciešamās detaļas un vai tās nav bojātas. Pārbaudi var veikt, izmantojot detaļu sarakstu 10 lappusē. Sazinieties ar izplatītāju, ja kādas detaļas trūkst vai tās ir bojātas.

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

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



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



**Montāžas darbos ir nepieciešams piedalīties divām personām.**



## Bendrosios surinkimo instrukcijas

### Priekš surinkimā

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



**Neleiskite mažiems vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.**

Patikrinkite, ar yra visos reikiamos dalys ir ar jos tvarkingos. Patikrinimui galite naudoti 10 puslapyje pateiktą dalių sąrašą. Jei trūksta kokių nors dalių arba jos pažeistos, susisiekite su pardavėju.

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

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



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



**Surinkti kepsninę turi du asmenys.**



# Allgemeine Montageanleitung

## Bevor Sie mit dem Zusammenbauen beginnen

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



**Lassen Sie Kleinkinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.**

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

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

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

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



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



**Für das Zusammenbauen sind zwei Personen erforderlich.**



# Ogólne wskazówki dotyczące montażu

## Przed rozpoczęciem montażu

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



**Nie pozwolić małym dzieciom bawić się opakowaniem.**

Sprawdzić, czy wszystkie części wymagane do montażu znajdują się na miejscu i są w dobrym stanie. Do tego celu użyć listy przedstawionej na stronie 10. Jeśli jakiegokolwiek części są uszkodzone lub ich brakuje, skontaktować się ze sprzedawcą.

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

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



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

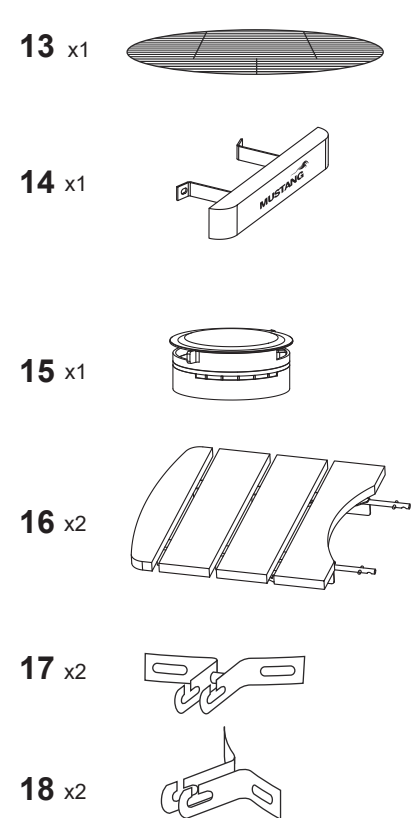
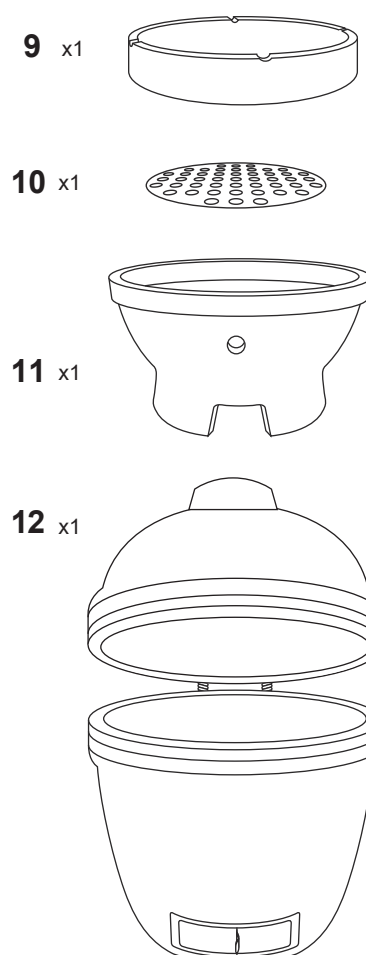
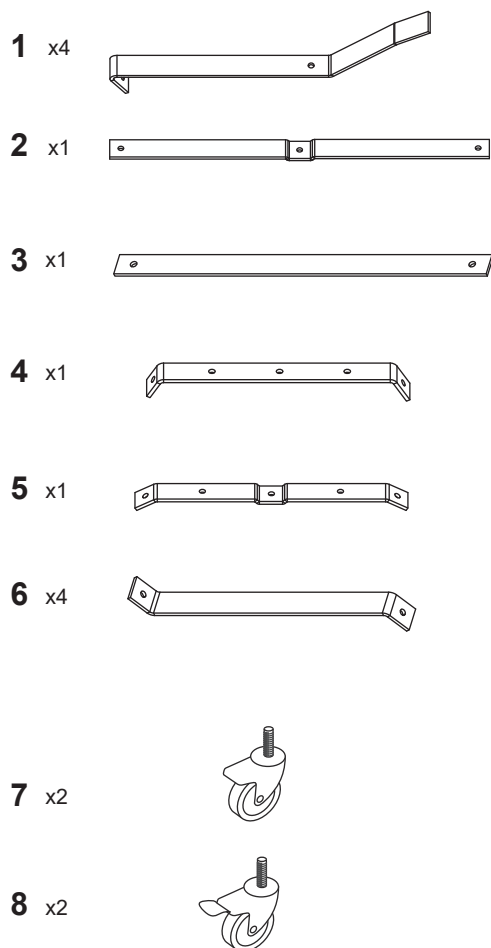
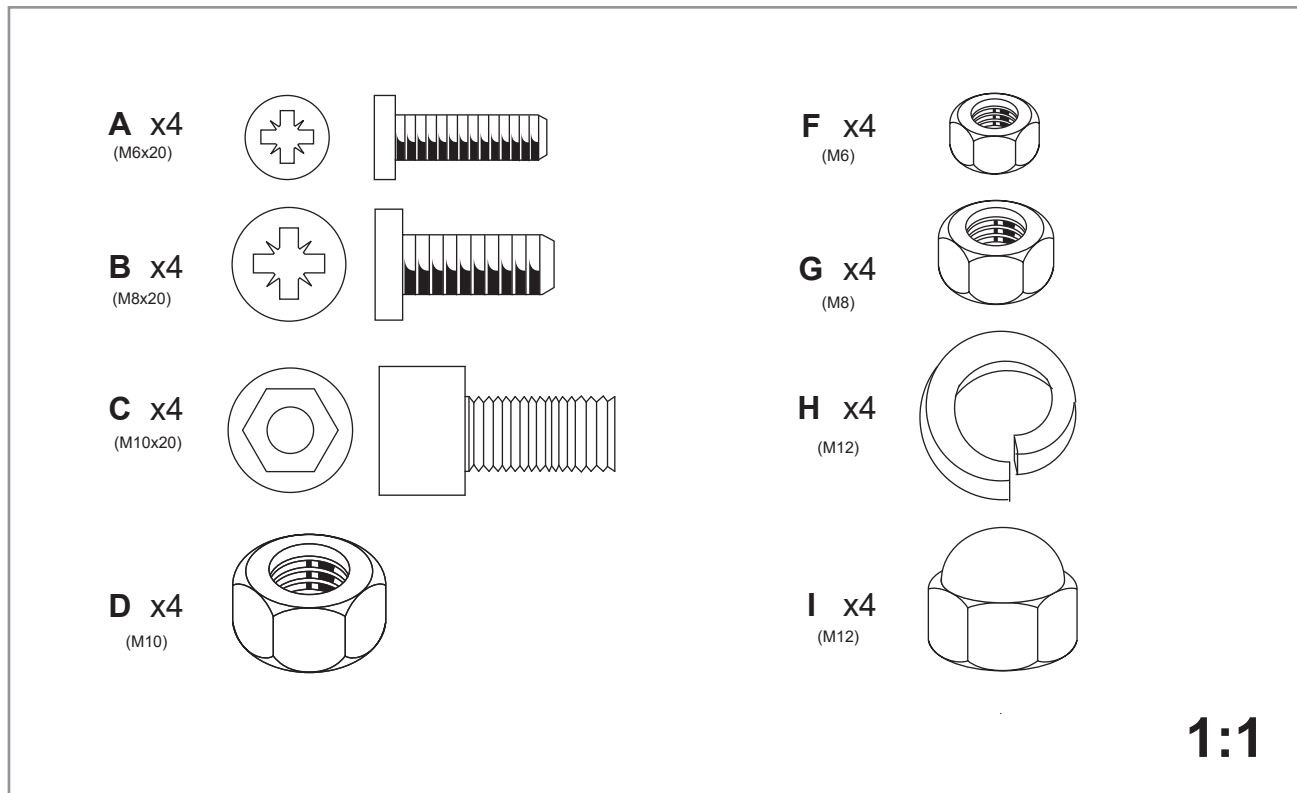


**Do przeprowadzenia montażu niezbędne są dwie osoby.**



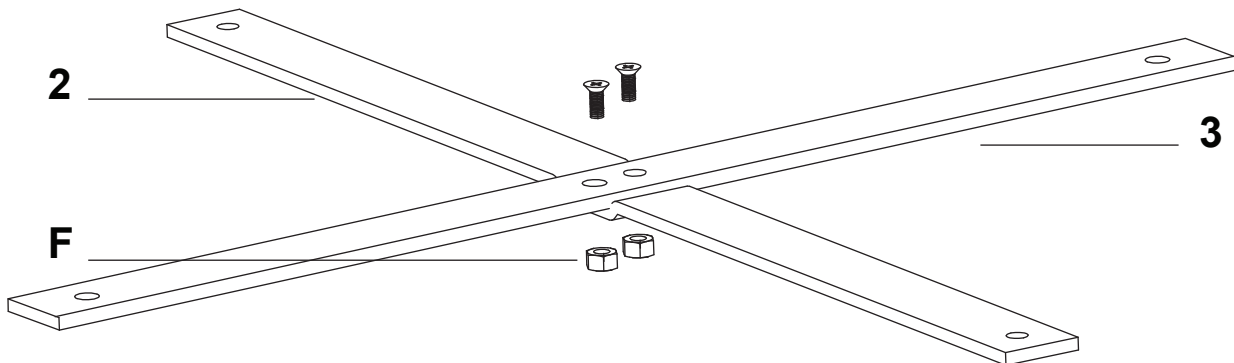
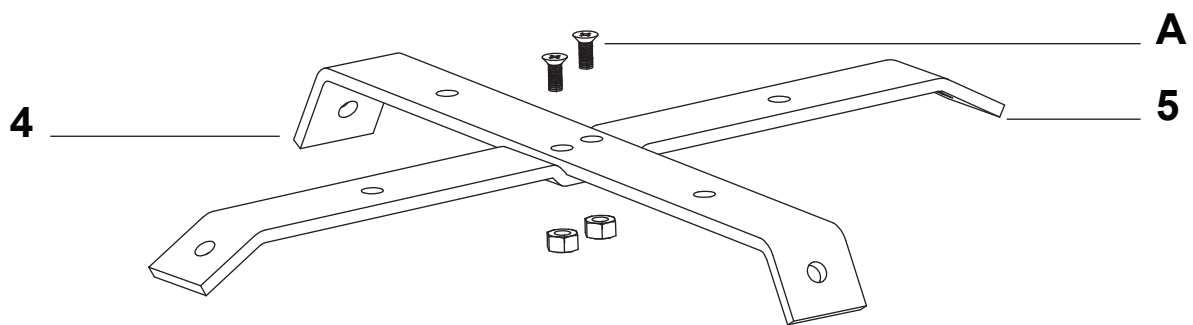
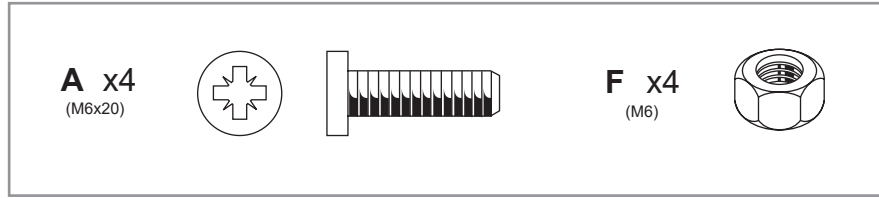






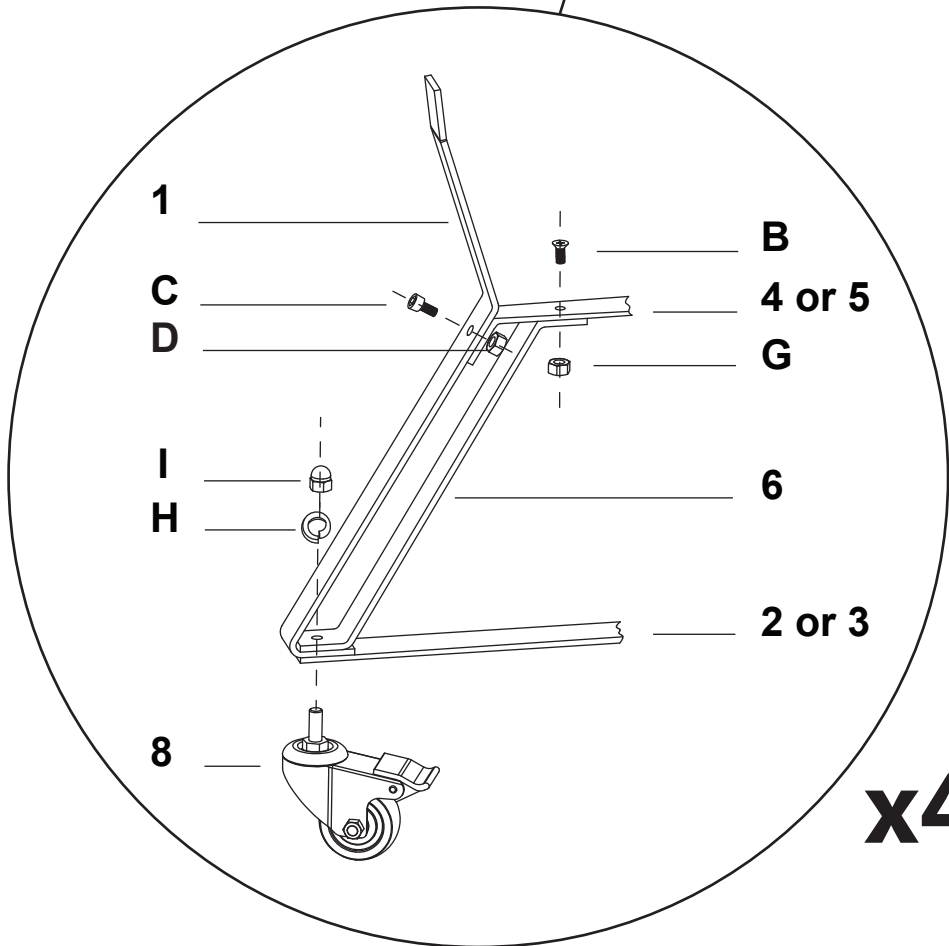
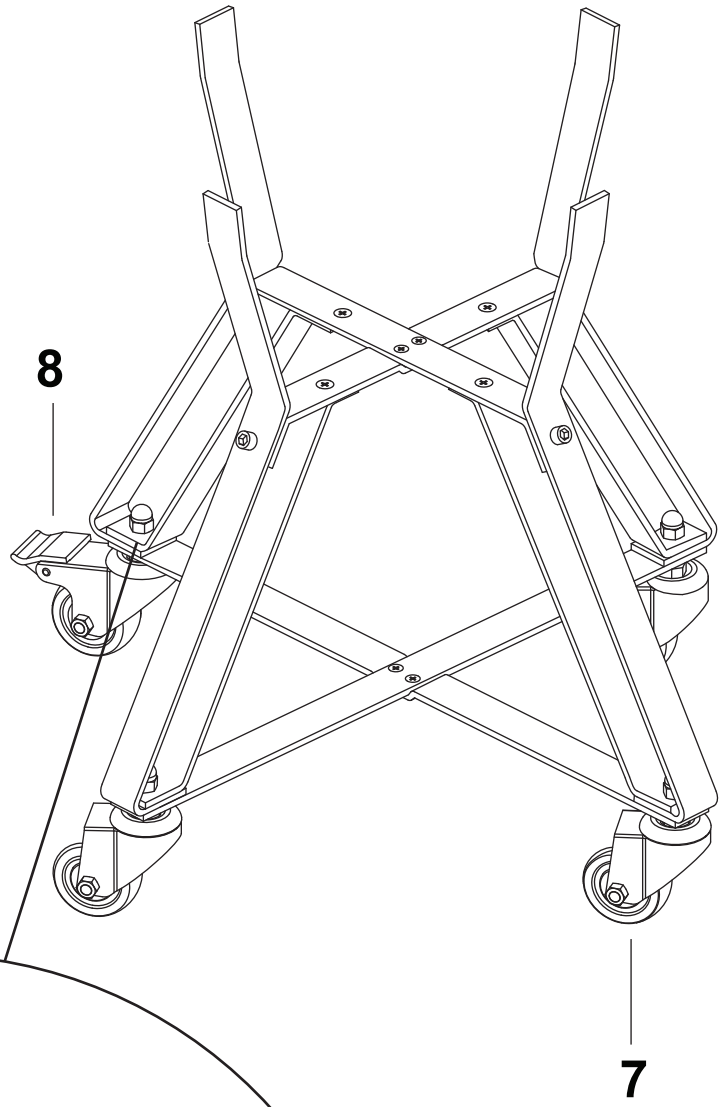
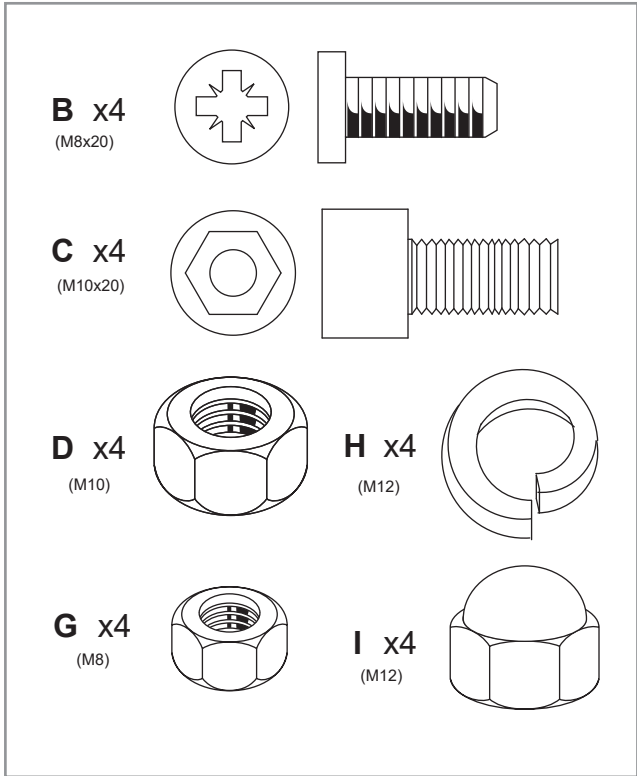


1



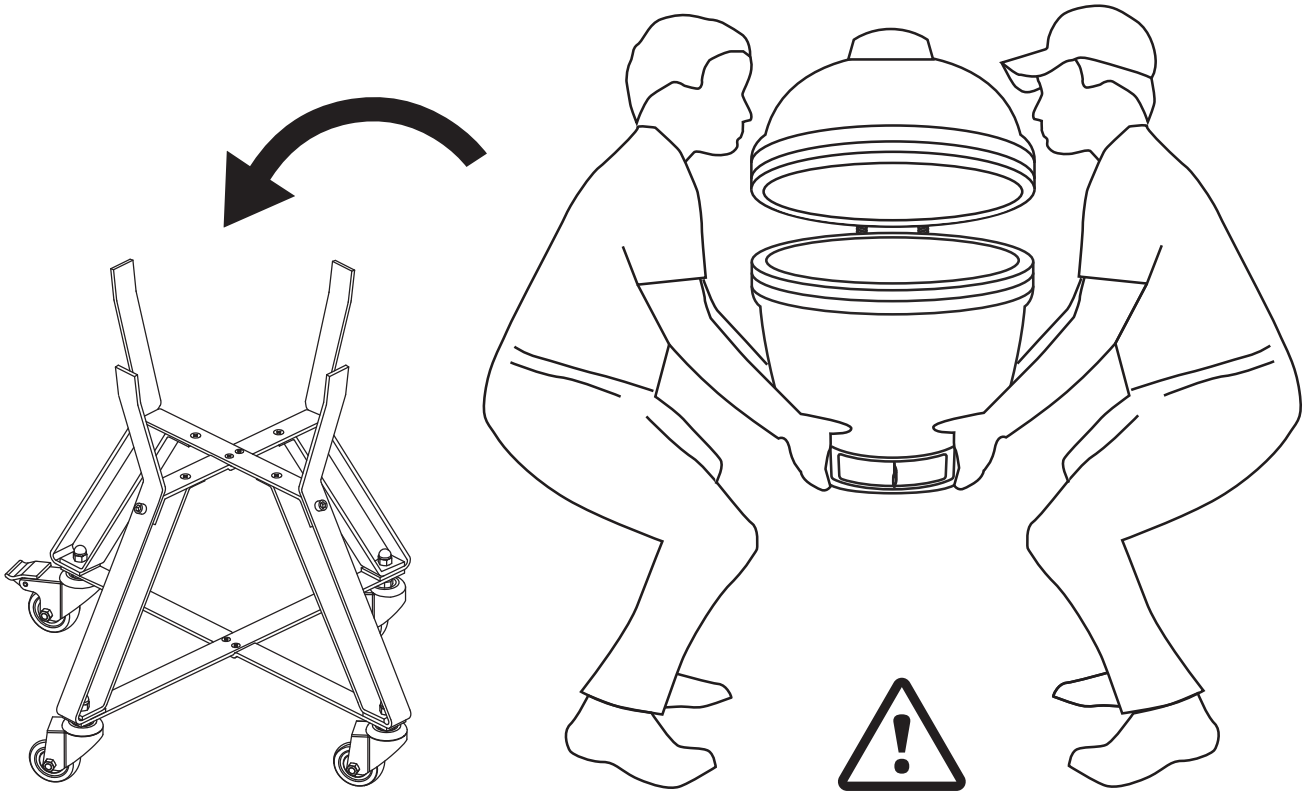


**2-5**





6



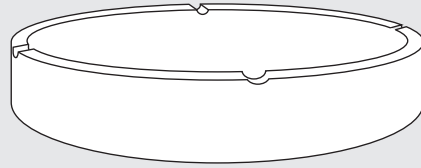


7

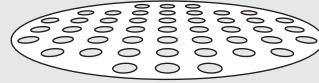
13



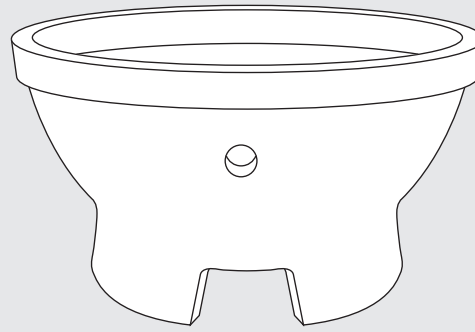
9



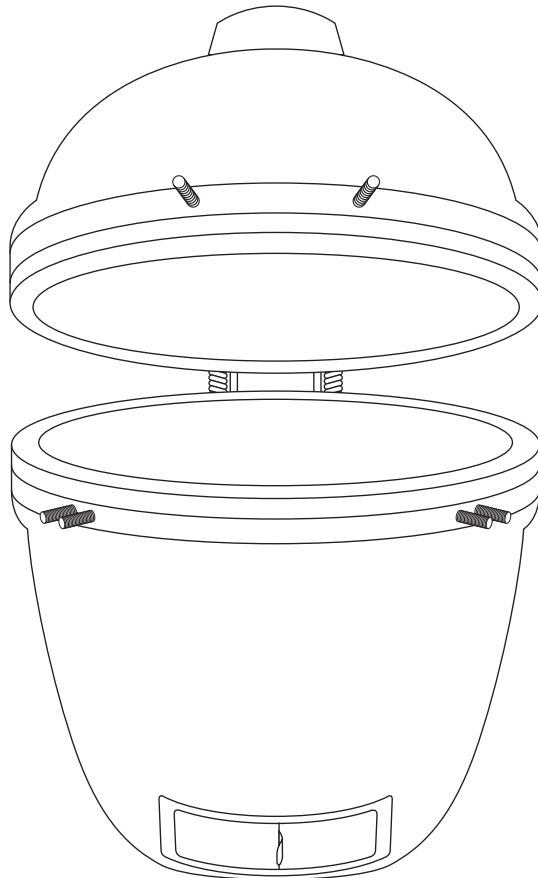
10



11

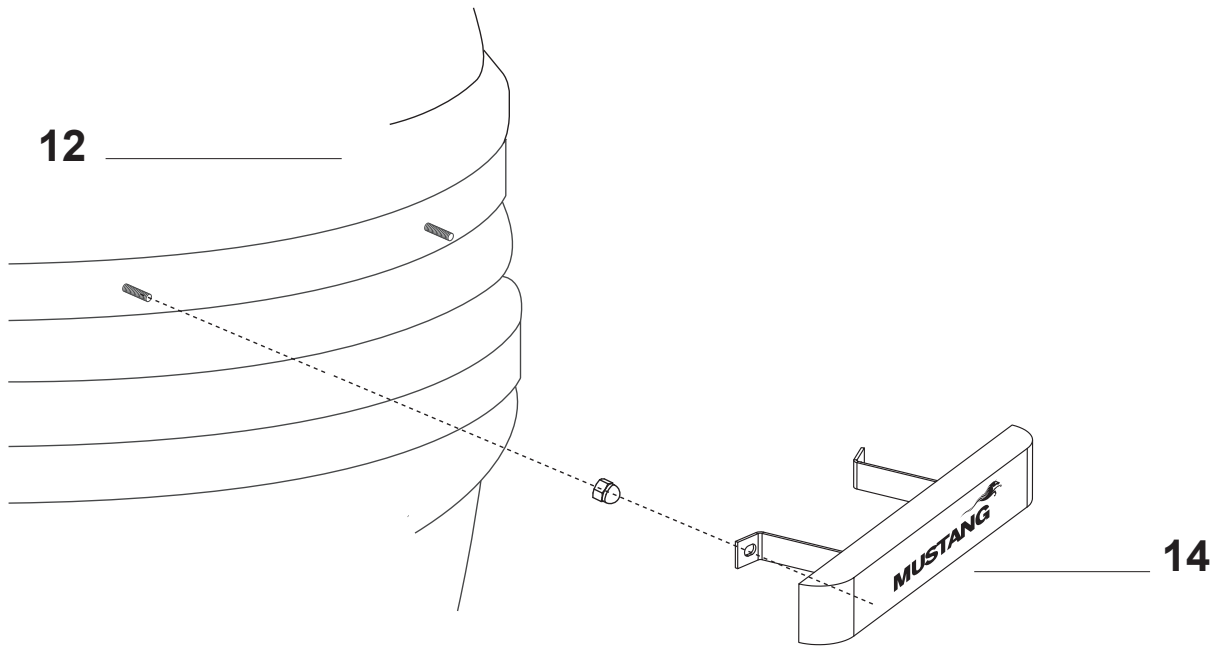


12

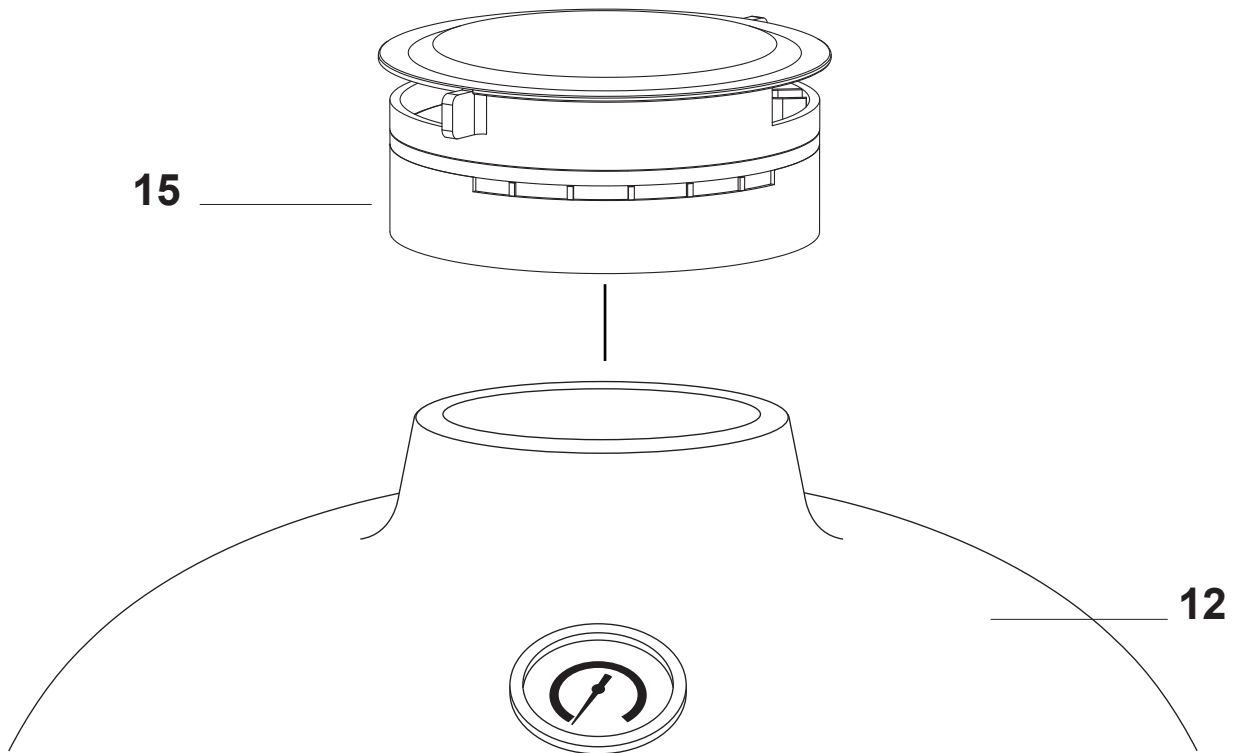




8

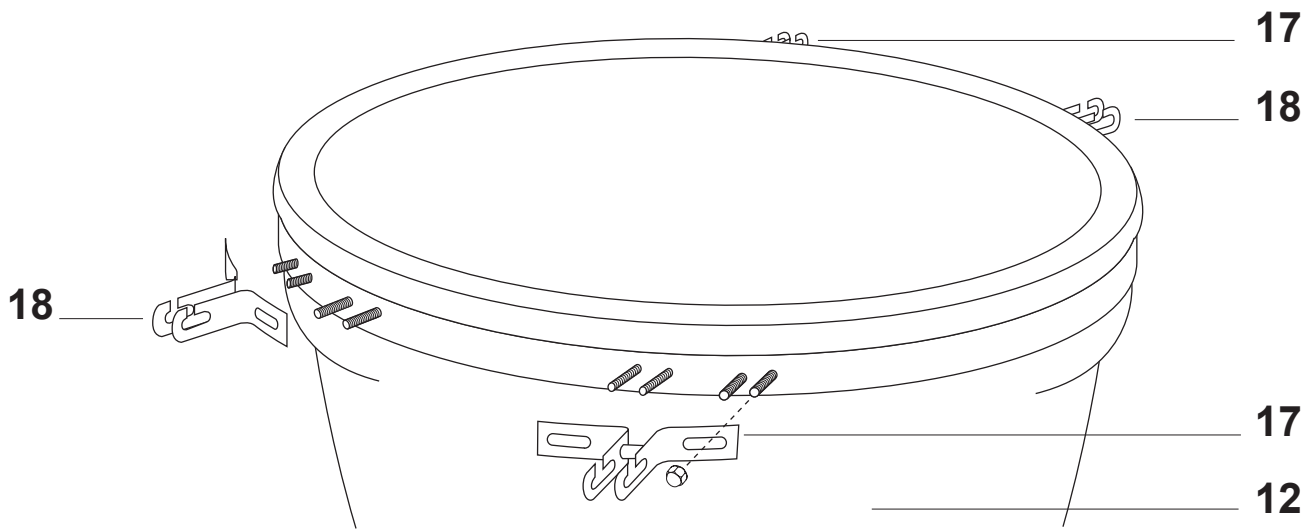


9

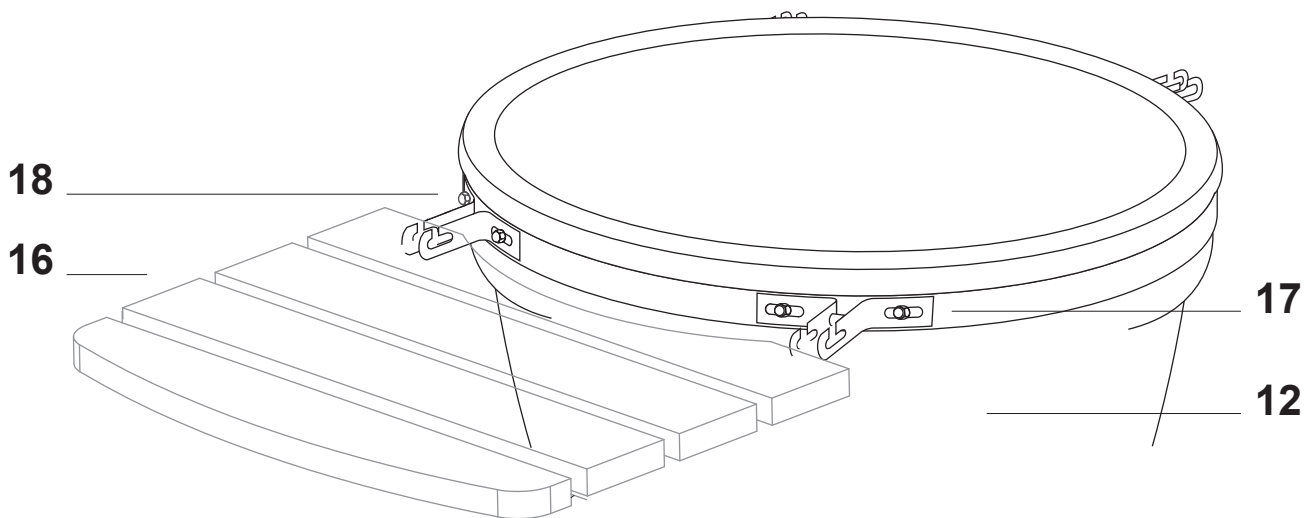




10



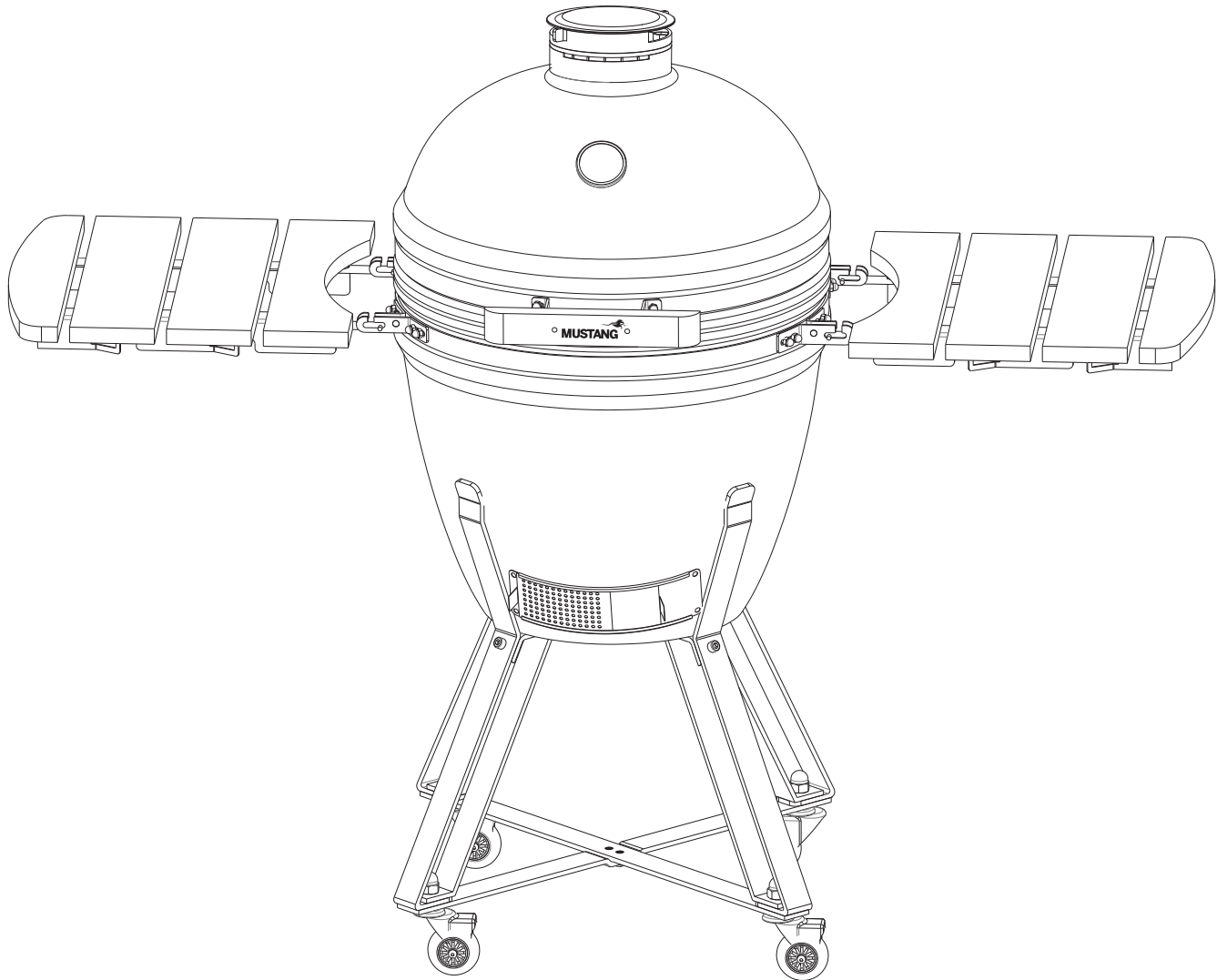
11







12





# MUSTANG

EN

**Assembly and operating instructions**

---



# Welcome to the world of Mustang grills

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

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

## **The most extensive barbecue product selection**

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

EN

### **After sales service:**

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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



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

**Follow us on social media**



**mustanggrill**



# Table of contents

<b>Assembly instructions</b> .....	3
Before you begin assembly .....	4
<b>Safety instructions and warnings</b> .....	22
Placing the grill .....	22
General safety instructions .....	23
<b>Using the Kamado grill</b> .....	24
Measures to perform before using the product for the first time .....	24
Measures to perform before each use .....	24
Igniting the Kamado grill with a match or long lighter .....	24
Igniting the Kamado grill with a chimney starter .....	25
Grilling at low temperatures .....	26
Smoking .....	26
Adding charcoal or briquettes during grilling .....	26
Grilling at high temperatures .....	27
Baking and roasting .....	27
General information about regulating the temperature .....	28
Grease fire .....	28
Flame flaring up .....	28
Turning off your grill .....	28
How to install and use side counters .....	29
<b>Useful tips</b> .....	30
General instructions for grilling .....	30
Marinades .....	30
Preventing food from sticking to the grill .....	30
Grilling temperature guide .....	31
Smoking instructions .....	32

EN



<b>Cleaning and storing the grill</b> .....	33
Grill grates and griddles .....	33
Inner surfaces of the grill .....	33
Ash removal .....	33
Outer surfaces of the grill .....	34
Grill steel parts and trolley .....	34
Maintenance .....	34
Storage .....	34
<b>Optional accessories</b> .....	35
Grilling system .....	35
Elevated grate .....	35
Baking/pizza stone .....	35
Grate tongs .....	36
Rotisserie shaft kit .....	36
Ignition fan .....	36
Wooden table for Kamado L .....	36
Protective cover .....	37
Ash scraper .....	37
Deflector .....	37
<b>Troubleshooting</b> .....	38
<b>Warranty</b> .....	39

EN



## Safety instructions and warnings

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

Symbol explanations:  DANGER!  NOTE!

### Placing the grill

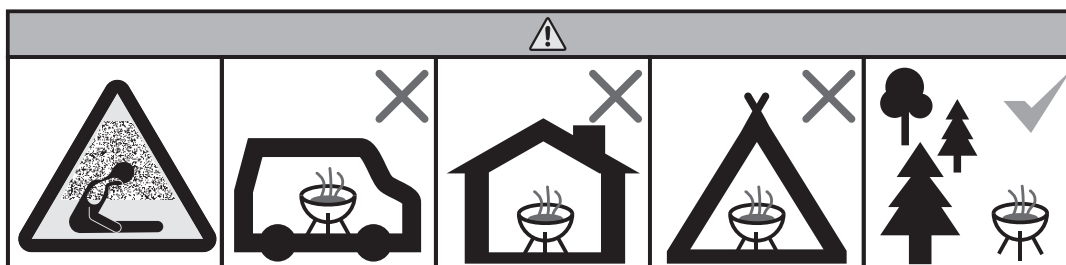
 This grill is intended for outdoor use only. Never use it indoors or in enclosed spaces. Check the things to consider below.

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

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

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

EN





## General safety instructions



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

- Follow the instructions of assembly carefully and ensure that no parts are left uninstalled during the assembly. If you do not follow the instructions or you have not installed all parts, you may experience problems when using the appliance. The user is responsible for correctly assembling the grill.
- Only use kindling compliant with standard EN1860-3. Do not use barbecue fluid, gasoline, alcohol or any similar chemicals to ignite the grill.
- Do not add barbecue fluid on burning charcoal or hot embers.
- The grill will heat up during use, so take special care if there are children, seniors or pets close to the grill.
- The grill will work best with charcoal made of wood. Do not burn firewood in the grill.
- Do not keep flammable materials or liquids in the immediate vicinity of the grill.

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



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

EN

# Using the Kamado grill

## Measures to perform before using the product for the first time

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

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

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

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

## Measures to perform before each use

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

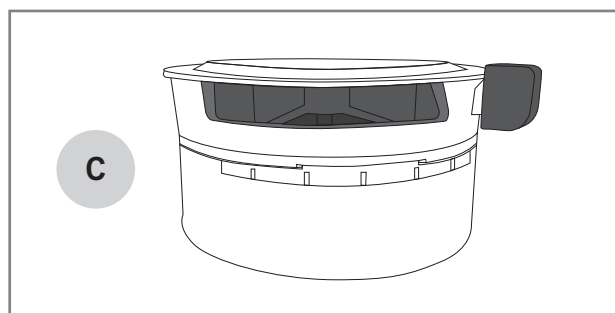
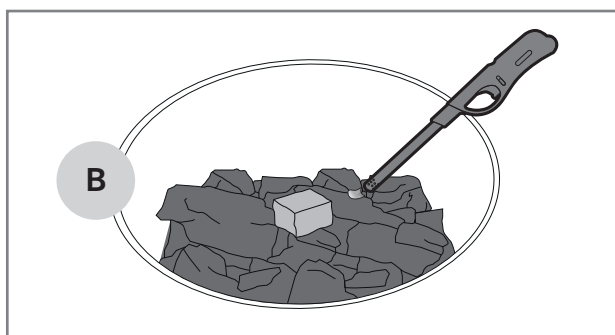
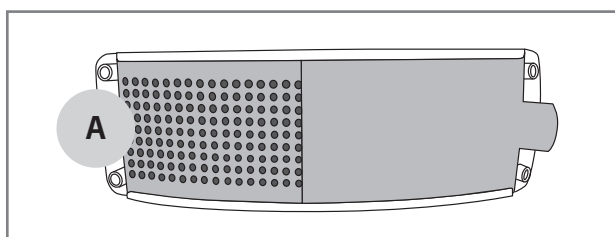
1. Check that the grill is placed according to instructions.
2. Check that there are no flammable materials or liquids in the immediate vicinity of the grill.
3. Remove any leftover ash from the firebox.
4. Clean and grease the grill grate or griddle with cooking oil.
5. Ignite the grill according to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

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

## Igniting the Kamado grill with a match or long lighter

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

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



EN





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

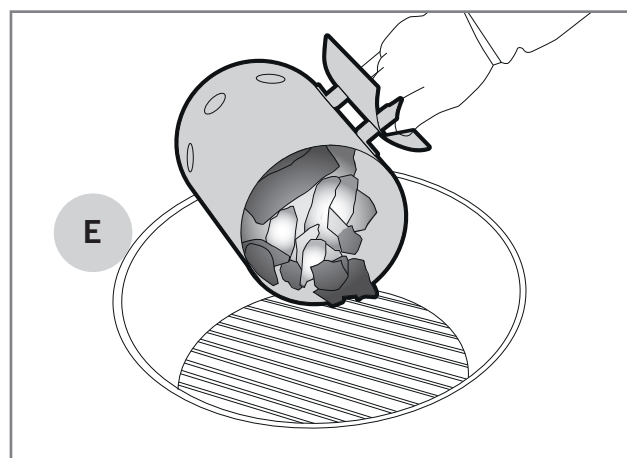
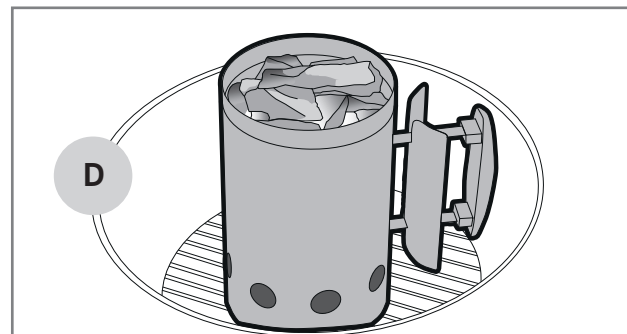
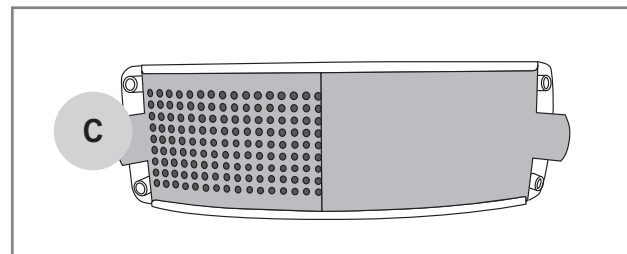
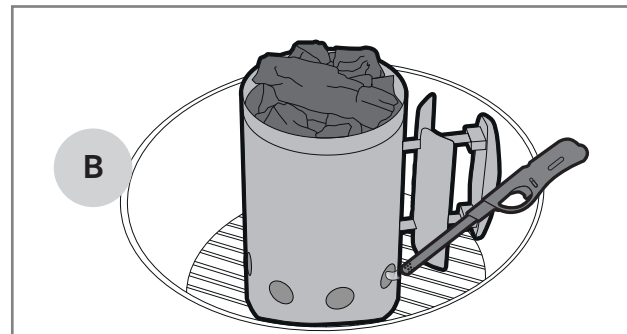
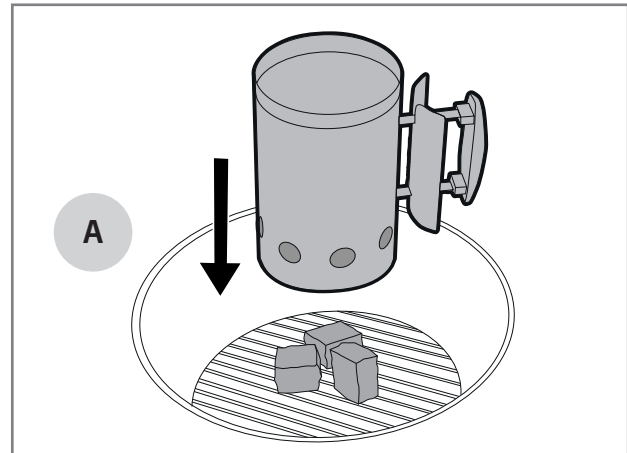
**i** Do not use barbecue fluid, gasoline, alcohol or any other lighter fluids to ignite the grill. Using lighter fluids may damage the grill. Damage caused by unsuitable chemicals is not covered by the warranty.

## Igniting the Kamado grill with a chimney starter

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

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

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



EN



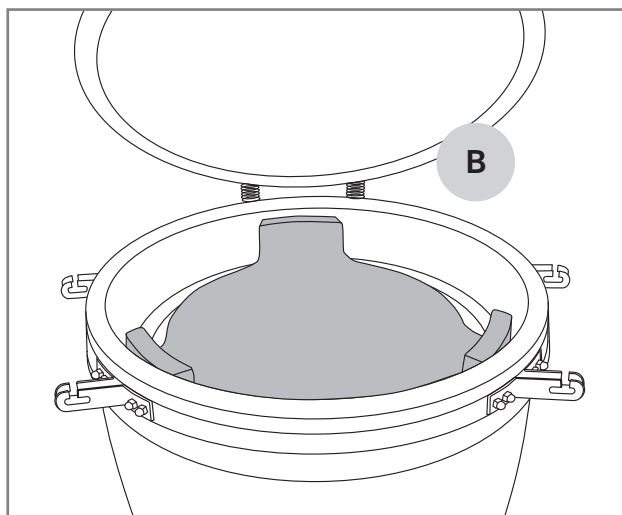
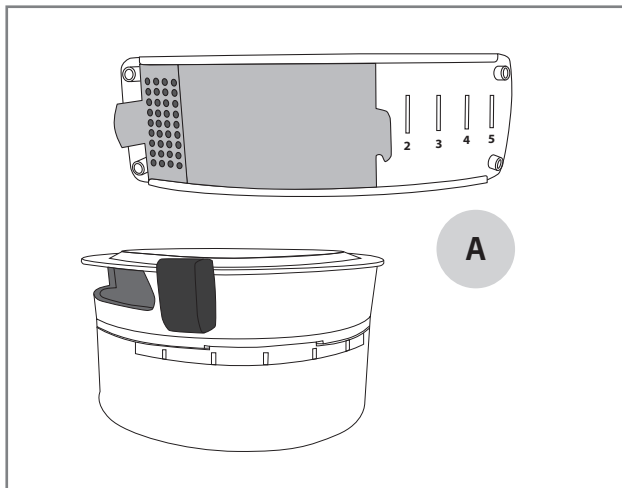
## Grilling at low temperatures

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

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

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

EN



## Smoking

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

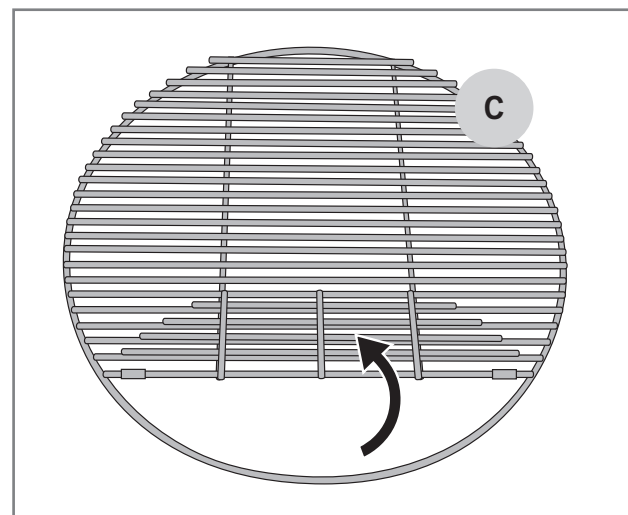
1. Ignite the grill according to instructions.
2. Monitor the temperature of the thermometer on the hood.
3. When the temperature is close to desired, set the upper and lower air valve to 0.5–1 (A).
4. Open the hood and place a pile of moist smoking chips on top of the embers.
5. Place the food to be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

## Adding charcoal or briquettes during grilling

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

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

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




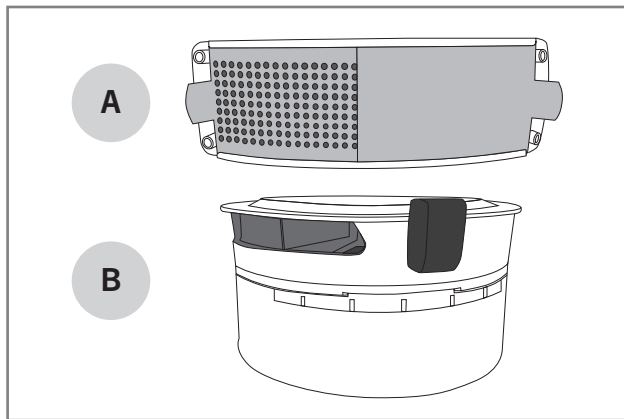


## Grilling at high temperatures

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

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

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

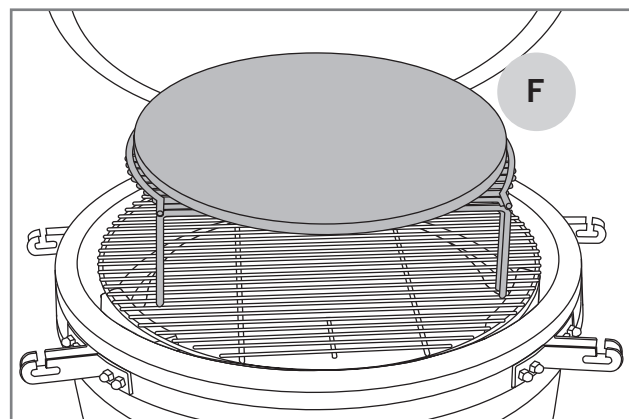
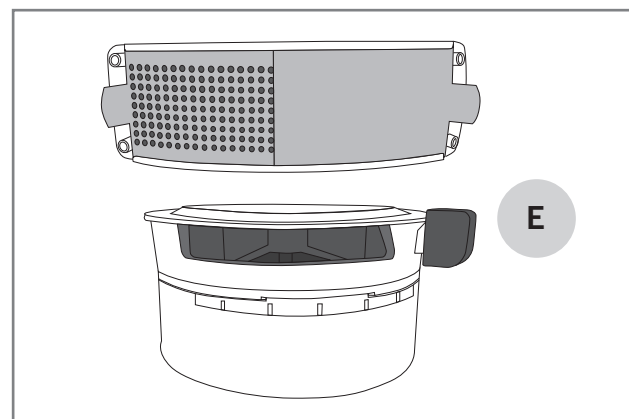
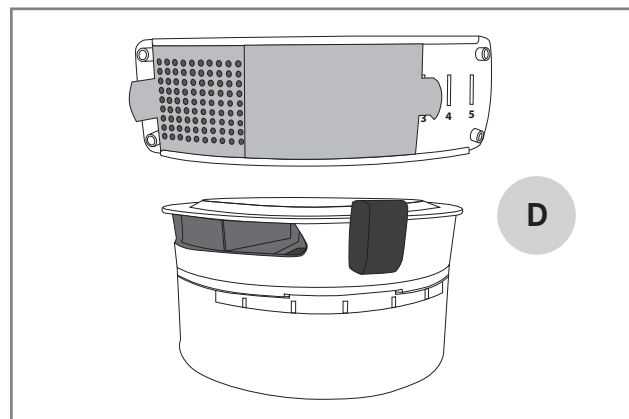
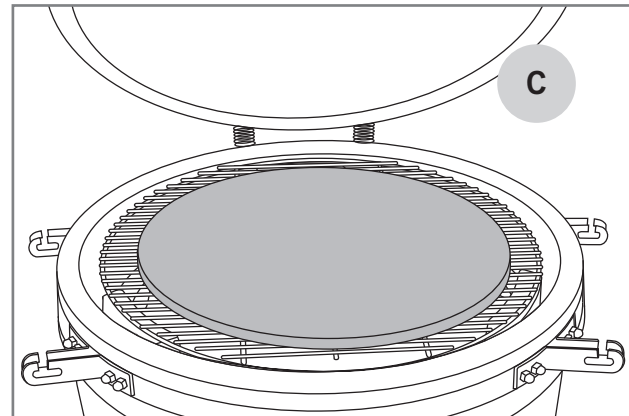


## Baking and roasting

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

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

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



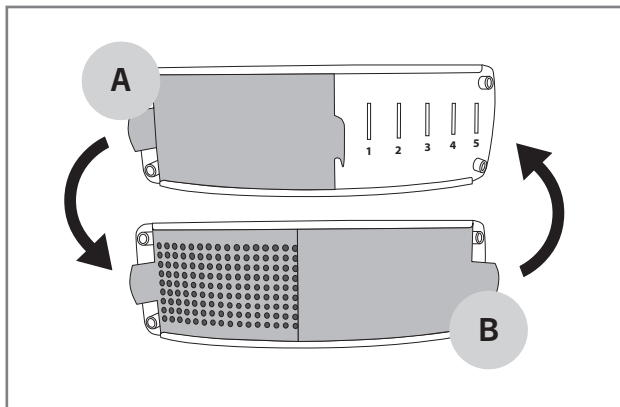
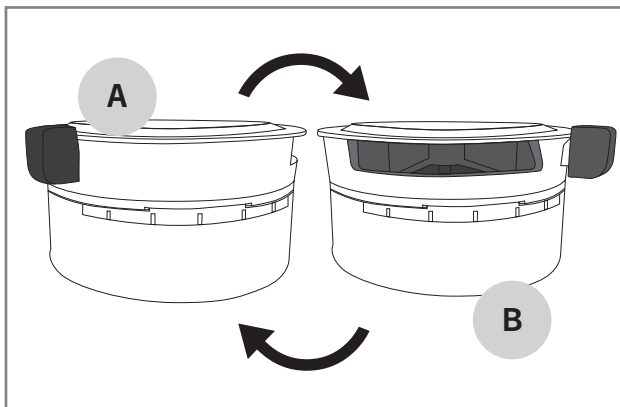
EN



## General information about regulating the temperature

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

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



## Grease fire

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

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

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

## Flame flaring up

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

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

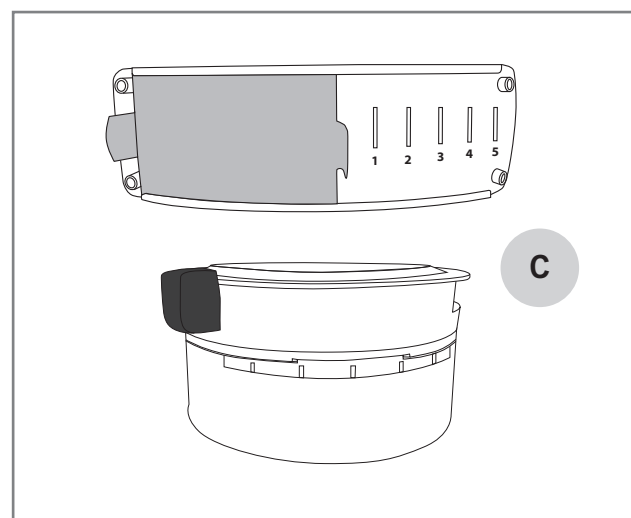
**i** When you grill with the hood closed, the grill's temperature will be more even and easier to control.

## Turning off your grill

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

1. Close the hood.
2. Close the lower and upper air valves completely down to 0 (C).
3. Keep the hood and the air valves closed until the next day to ensure that the embers have been extinguished and the grill has cooled down.

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



EN



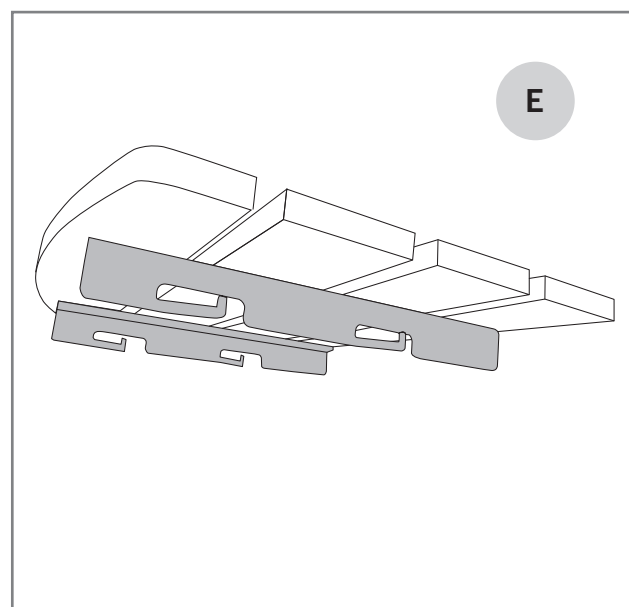
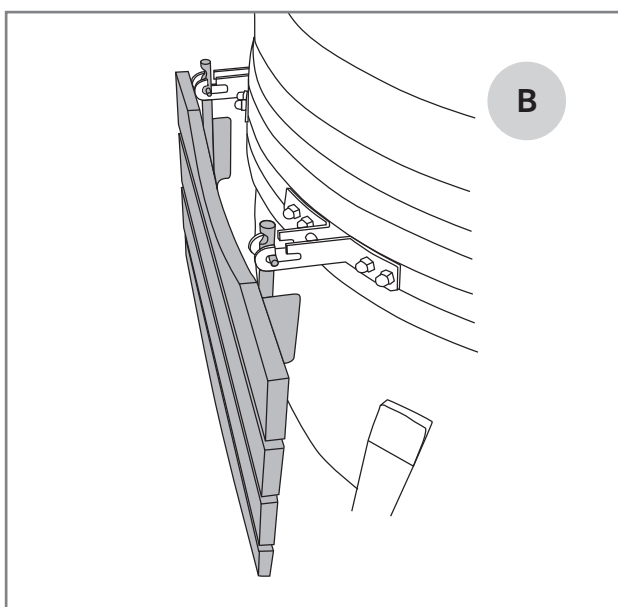
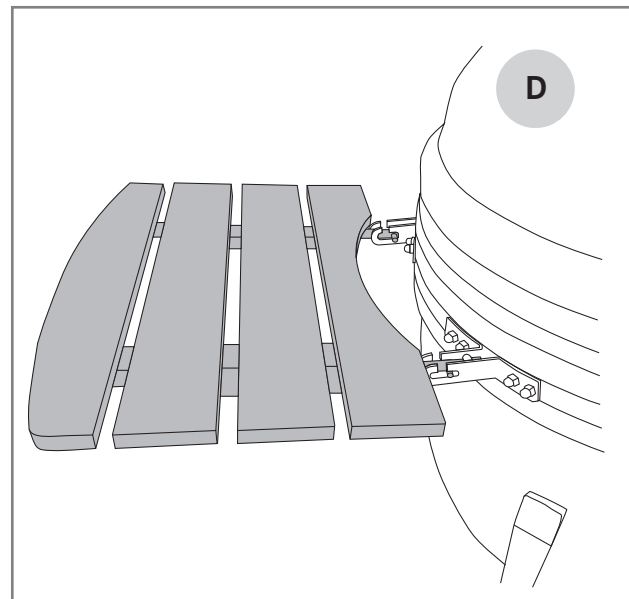
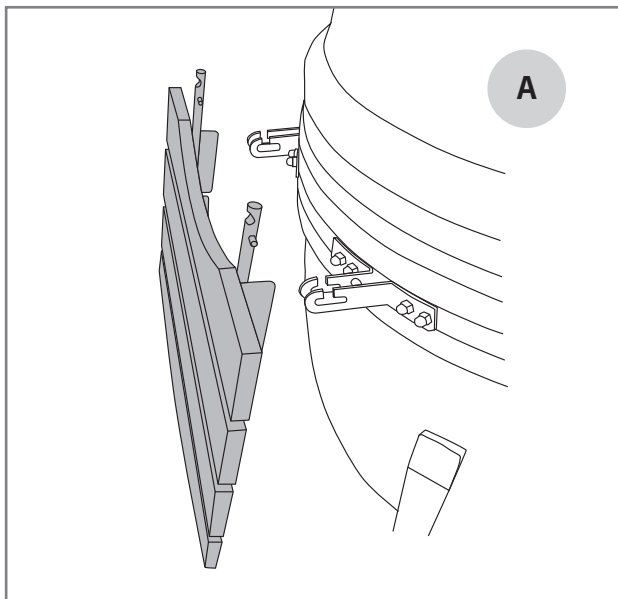
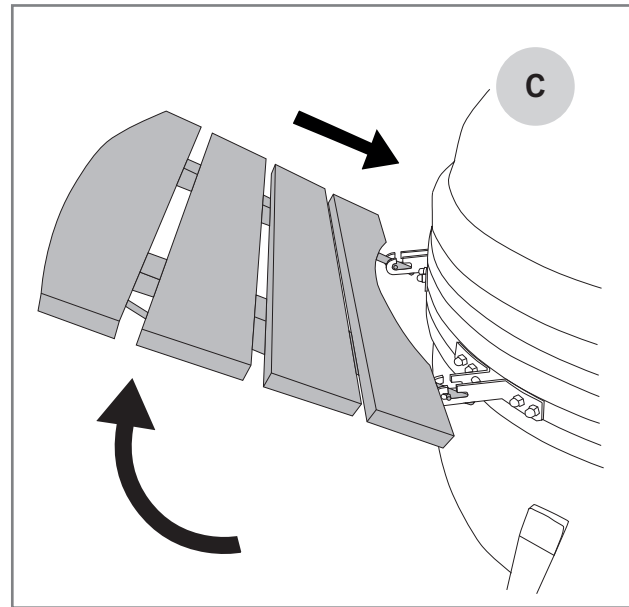
## How to install and use side counters

Attaching the side counters to the Mustang Kamado grill is easy, as is removing them for cleaning or when you want more space around the grill (A).

You can collapse the side counters during storage, which also allows you to use the protective cover (optional accessory) (B).

Both side counters are easy to install and lock in (C). They offer plenty of surface space (D) and handy hooks for grilling utensils (E).

**i** The side counters have a load capacity of 8 kg each.



EN



# Useful tips

## General instructions for grilling

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

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

## Marinades

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

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

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

## Preventing food from sticking to the grill

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

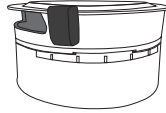
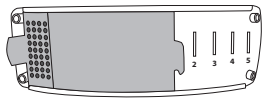
1. Pre-heat the grill so that it is sufficiently hot.
2. Clean the grates and griddles before putting food on the grill.
3. Spread oil on the grilling surface and the food to be grilled before putting it on the grill.
4. Do not flip the food on the grill too quickly; let the surface be grilled properly.

EN



## Grilling temperature guide

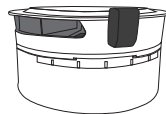
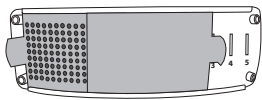
Below is a list of the indicative grilling times and temperatures for the most common ingredients. The quantity and quality of charcoal, weather conditions and grill cleanliness may affect the grilling times or temperatures.



### Grilling at low temperatures / smoking

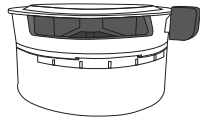
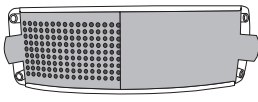
Ingredient	Grill temperature	Ingredient temperature	Grilling time
Brisket	100 – 110 °C	90 – 95 °C	2 – 3 h per kg
Roast	c. 90 °C	60 – 65 °C	8 – 9 h (c. 2 kg)
Pulled Pork	110 – 120 °C	above 93 °C	3 h per kg
Whole loin of pork	120 °C	85 °C	4 h (c. 2 kg)
Whole chicken	140 – 160 °C	above 75 °C	2 – 3 h
Ribs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

EN



### Grilling at medium temperatures

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


















## Grilling at high temperatures / roasting








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

## Smoking instructions

EN

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

Mild/sweet	Ingredient
Alder	   
Apple	    
Oak	     

Strong	Ingredient
Bourbon oak	   
Hickory	  



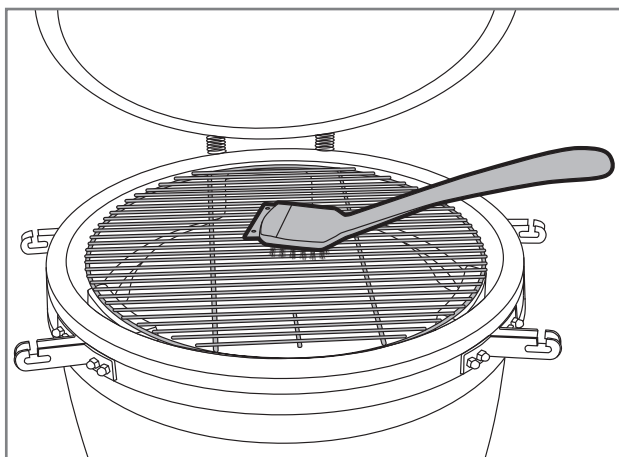
# Cleaning and storing the grill

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

## Grill grates and griddles

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

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



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

## Inner surfaces of the grill

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

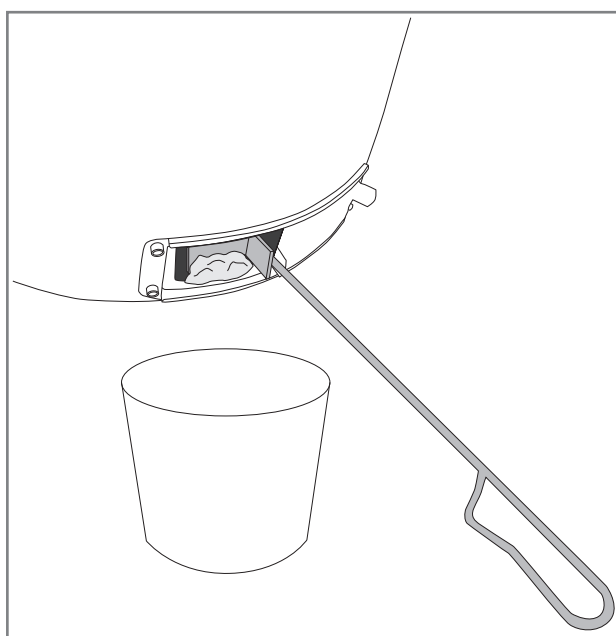
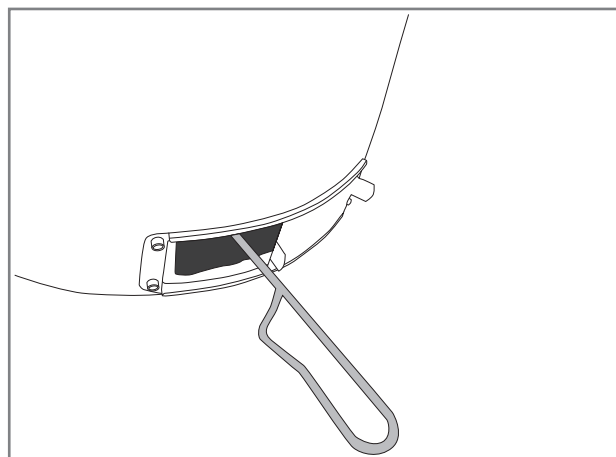
1. Close the hood after using the grill.
2. Open the upper and lower air valves fully up to 5.
3. Raise the temperature up to 260–300°C
4. Keep the heat high for about 30 minutes.
5. Close the lower and upper air valves completely down to 0.

6. Keep the hood and the air valves closed until the next day to ensure that the embers have been extinguished and the grill has cooled down.

**i** Do not use water or cleaning agents to clean the inner parts. The porous ceramic material may absorb the liquid, which may cause it to crack.

## Ash removal

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



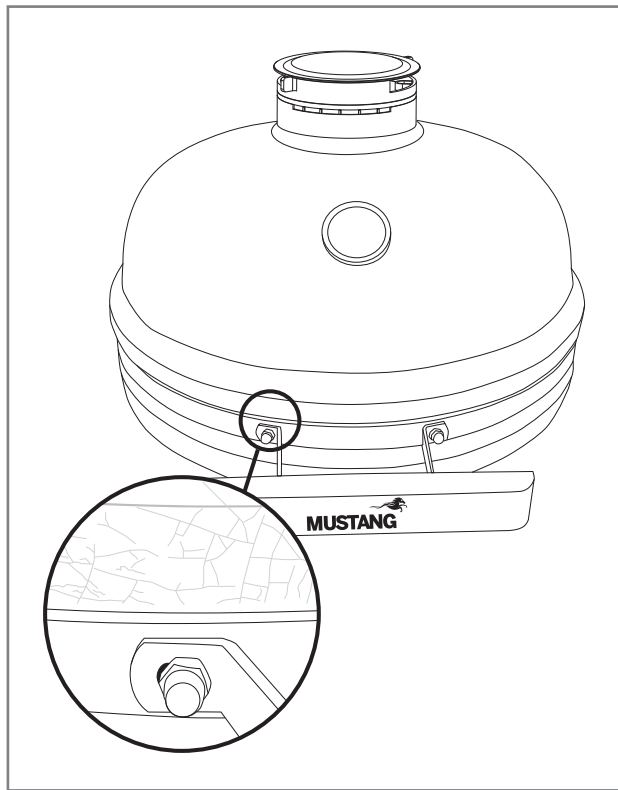
EN



## Outer surfaces of the grill

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

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



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

## Maintenance

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

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

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

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

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

## Storage

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

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

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

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

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

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

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

EN

## Grill steel parts and trolley

You also need to clean the steel parts and trolley of the grill regularly. You can follow the general instructions below for cleaning such components.

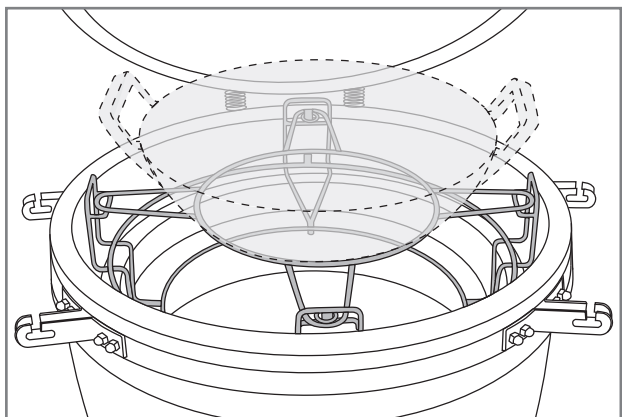
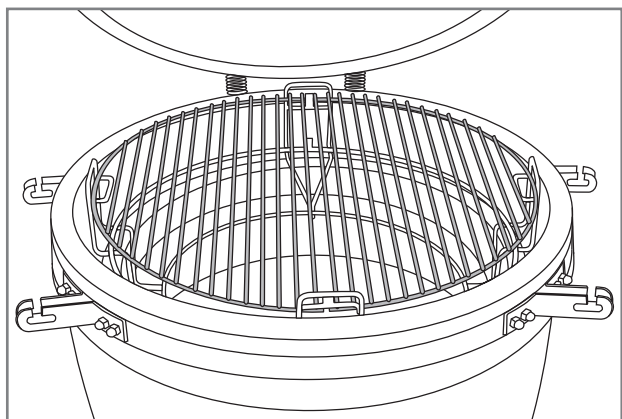
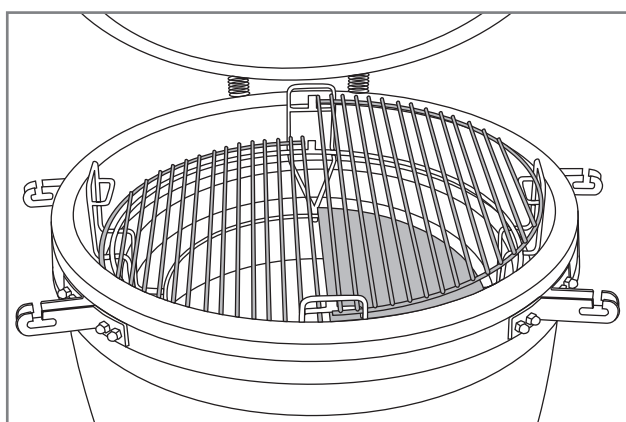
1. Clean the steel parts of the grill with Mustang grill cleaning fluid or mild dishwashing liquid and a cloth.
2. Do not forget to dry the cleaned parts carefully.
3. Do not use detergents for cleaning the surfaces with warning labels, as they may remove the text or other labels.
4. Clean all of the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

# Optional accessories

## Grilling system

Product codes: M 325401, L 325402

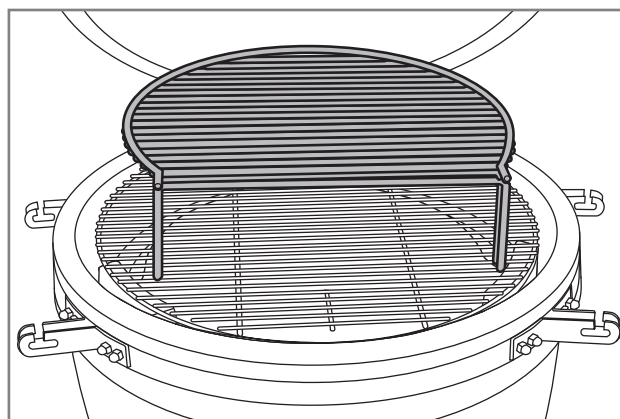
The Mustang grilling system helps you get even more use out of your Kamado grill. With the system, you can cook food at direct and indirect heat at the same time. The grilling system includes two separate semicircular grates, two separate semicircular deflectors, a pan holder made of stainless steel, and a stainless steel grid that helps you use the grates at two levels.



## Elevated grate

Product codes: S/M 325397, L/XL 325398

The elevated Mustang grate provides more grilling surfaces for the Kamado grill and allows food, such as pizza, to be baked close to the hood.



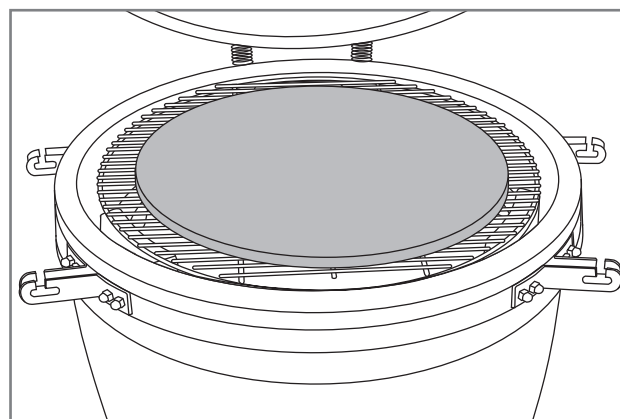
EN

## Baking/pizza stone

Product codes: Pizza stone, 32 cm, for size M 273977,

Pizza stone, 42 cm, for sizes L, XL and XXL 612093

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

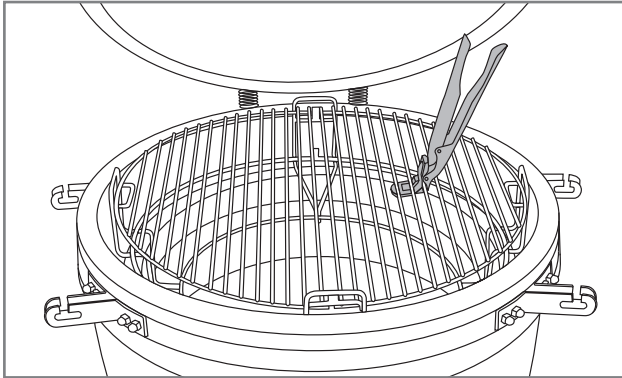




## Grate tongs

Product code: 300540

Lifting hot grates is easy with the stainless steel tongs.



## Wooden table for Kamado L

Product code: 604571

The wooden Mustang table is a stylish and sturdy pinewood table that adds essential storage and counter space around the grill. The table also has large and lockable casters that make it easy to move around.

The table comes with a steel base that prevents heat from the grill from entering the wooden structures.

The table is delivered untreated so that you can treat it with a color and product that suits you.

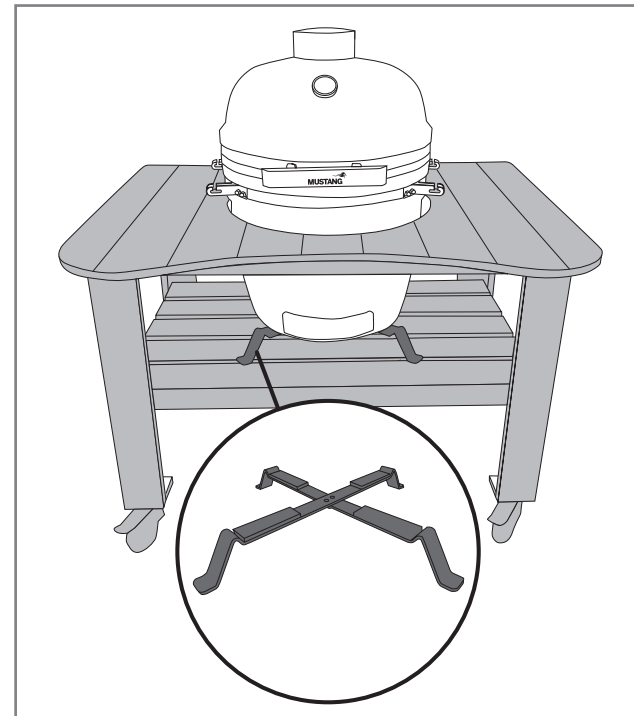
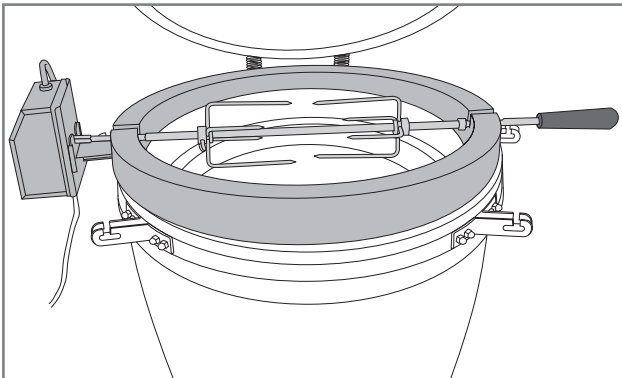
The table is 120 cm wide and 90 cm deep.

The table is intended for the L-sized Kamado grill, but it can be modified for the M-sized Kamado by using the Mustang modification kit for wooden table, Kamado M, 604579.

## Rotisserie shaft kit

Product codes: M 325408, L 325409

The electric Mustang rotisserie shaft kit helps you roast a whole roast, chicken or kebab evenly. The holder ring is higher on one side, which lets you use the Kamado hood normally.

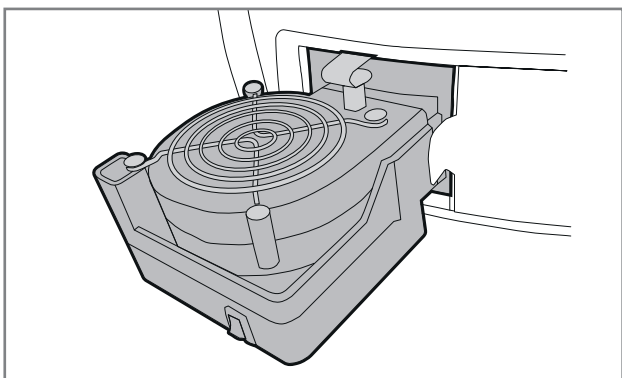


EN

## Ignition fan

Product code: 610669

A fan designed for the lower air valve of the Kamado grill creates an effective air flow into the grill, which makes it easier to ignite it and start using it.



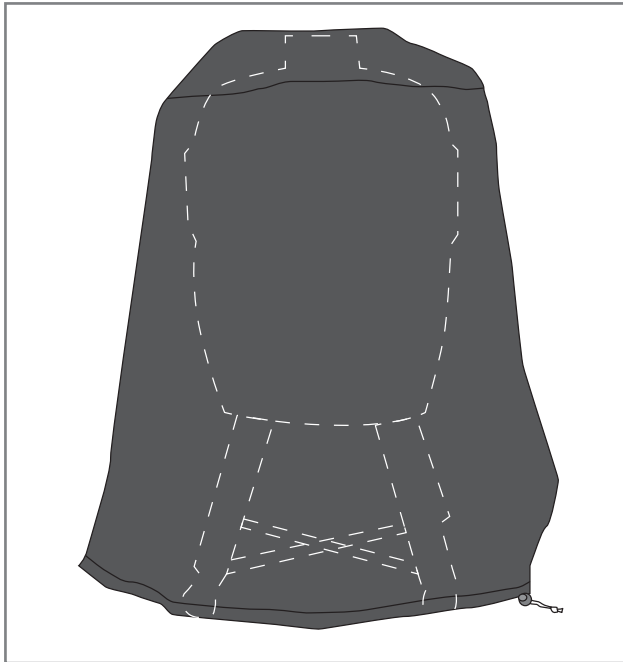


## Protective cover

Product codes: M 291122, L 291123, XL/XXL 606696,

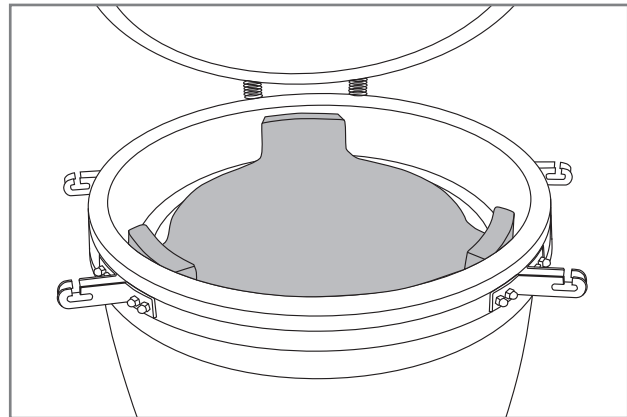
Protective cover for the Kamado L wooden table 125 x 95 x 115 cm 605795

The protective cover keeps your Kamado grill safe from rain, dust and birds.



## Deflector

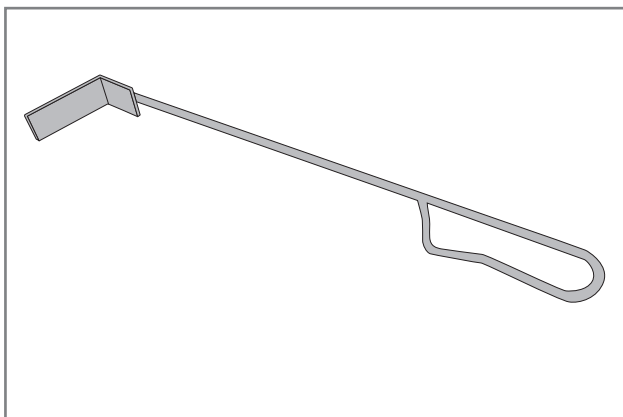
Product codes: Kamado M 300538, Kamado L 313529



EN

## Ash scraper

Product code: 325396



# Troubleshooting

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

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

EN



# Warranty

Mustang Kamado grills have a 10-year manufacturing and material warranty. Please check our website for the latest warranty terms

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

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

EN



# MUSTANG



FI

Asennus- ja käyttöohje

---





# Tervetuloa mukaan Mustangin grillausmaailmaan

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

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

## Kaikkein laajin grillausvalikoima

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

## Asiakaspalvelu

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

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

FI



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

Seuraa meitä somessa



**mustanggrill**

  
**MUSTANG**

# Sisällysluettelo

<b>Kokoamisohjeet</b> .....	3
Ennen asentamista .....	4
<b>Turvallisuusohjeet ja varoitukset</b> .....	44
Grillin sijoittaminen .....	44
Yleiset turvallisuusohjeet .....	45
<b>Kamado-grillin käyttäminen</b> .....	46
Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa .....	46
Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa .....	46
Kamado-grillin sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä .....	46
Kamado-grillin sytyttäminen sytytyspiipun avulla .....	47
Grillaaminen matalalla lämpötilalla .....	48
Savustaminen .....	48
Grillihiliien tai brikettien lisääminen grillaamisen aikana .....	48
Grillaaminen korkealla lämpötilalla .....	49
Paistaminen .....	49
Lämpötilan säätö yleisesti .....	50
Rasvapalo .....	50
Liekin leimahtelu .....	50
Grillin sammuttaminen .....	50
Sivutasojen asentaminen ja käyttäminen .....	51
<b>Hyödyllisiä ohjeita</b> .....	52
Yleisiä grillausohjeita .....	52
Marinadit .....	52
Ruoan tarttumisen välttäminen .....	52
Grillausopas lämpötiloihin .....	53
Ohjeita savustamiseen .....	54

FI



<b>Grillin puhdistus ja varastointi</b> .....	55
Grillausritilät ja -parilat .....	55
Grillin sisäpinnat .....	55
Tuhkan poistaminen .....	55
Grillin ulkopinnat .....	56
Grillin teräsosat ja vaunu .....	56
Huolto .....	56
Säilytys .....	56
<b>Lisävarusteet</b> .....	57
Grillausjärjestelmä .....	57
Korokeritilä .....	57
Paistokivi / pizzakivi .....	57
Ritiläpihdit .....	58
Varrassarja .....	58
Sytytyspuhallin .....	58
Puupöytä kamadolle L .....	58
Suojapeite .....	59
Tuhkakaavin .....	59
Deflektori .....	59
<b>Vianmääritys</b> .....	60
<b>Takuu</b> .....	61

FI

## Turvallisuusohjeet ja varoitukset

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

Merkkien selitykset:  VAARA!  HUOM!

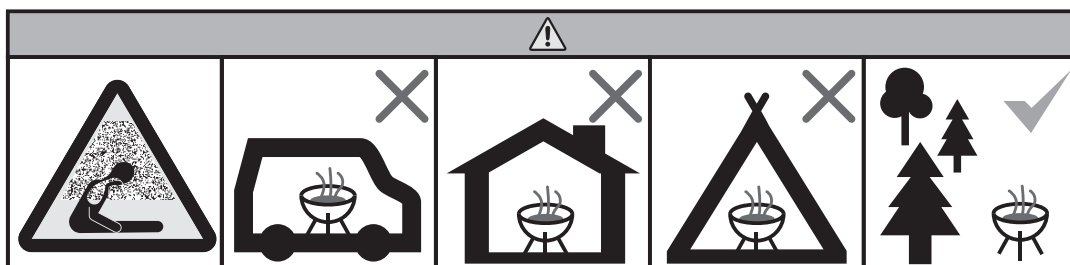
### Grillin sijoittaminen

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

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

 Ohjeiden vastaisesta sijoittamisesta aiheutuu tulipalovaara.

 Sisätiloissa ja suljetussa tiloissa grillin käyttäminen aiheuttaa häikämyrkytyksen vaaran.



## Yleiset turvallisuusohjeet



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

- Seuraa kokoamisohjeita tarkasti ja huomioi, että kasaamisessa ei saa jättää osia kiinnittämättä. Jos ohjeita ei noudateta tai osia on jäänyt kiinnittämättä, voi ilmetä ongelmia käytössä. Grillin asianmukainen kokoaminen on käyttäjän vastuulla.
- Käytä vain standardin EN1860-3 mukaisia sytykkeitä. Älä käytä sytyttämiseen sytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaa-leja.
- Älä lisää sytytysnestettä palaviin hiiliin tai kuumaan hiillokseen.
- Grilli kuumenee käytön aikana, joten ole erityisen tarkkaavainen, jos ympärillä on lapsia, vanhuksia tai lemmikkejä.
- Grilli toimii parhaiten puusta valmistetuilla grillihiillillä. Grillissä ei saa polttaa puuhalkoja.
- Grillin välittömässä läheisyydessä ei saa olla helposti syttyvää materiaalia tai nesteitä.
- Huomioi grillin käyttämisestä syntyvä savu, älä

käytä grilliä avoimien ikkunoiden läheisyydessä.

- Grilliä ei saa jättää vartioimatta käytön aikana.
- Grillin alaventtiin kipinäsuoja tulee pitää aina suljettuna käyttäessäsi grilliä.
- Muista käyttää kuumaa kestäviä grillihanskoja käyttäessäsi grilliä.
- Älä käytä vettä sammuttaessasi grilliä, vesi voi vahingoittaa keraamisia pintoja. Sammuta grilli tukahduttamalla hiillos.
- Älä siirrä grilliä, jos grilli on käytössä tai vielä kuuma käytön jäljiltä.
- Tarkista grilli aina ennen käyttöä vaurioiden ja kulumisen varalta ja vaihda tarvittaessa vaurioitunut osa uuteen.
- Älä käytä grilliä, jos se ei toimi normaalisti.
- Älä anna lasten käyttää grilliä.
- Alkoholi, reseptilääkkeet ja kaikenlaiset päihteet voivat vaikuttaa käyttäjän kykyyn käyttää grilliä turvallisesti ja asianmukaisesti.



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

FI

# Kamado-grillin käyttäminen

## Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

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

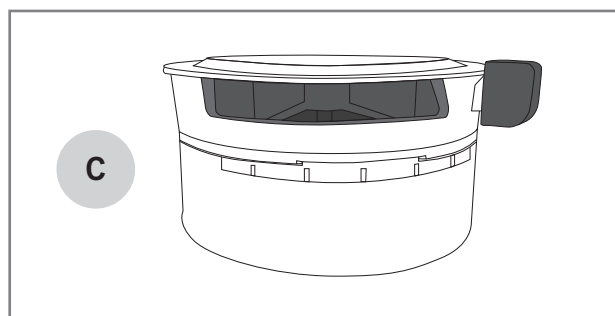
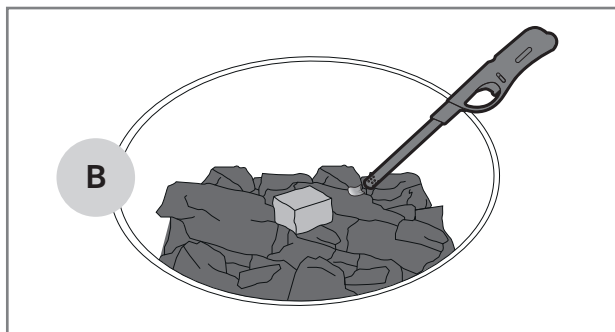
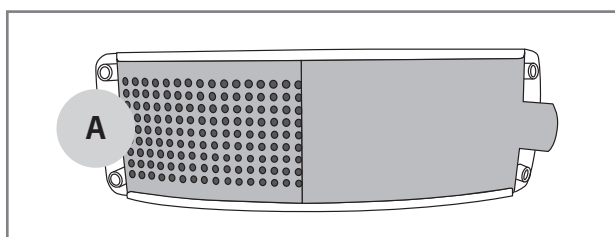
**i** Älä käytä grilliä, jos grilli on vahingoittunut tai grillistä puuttuu osia.

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

## Kamado-grillin sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä

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

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



## Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa

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

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

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



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

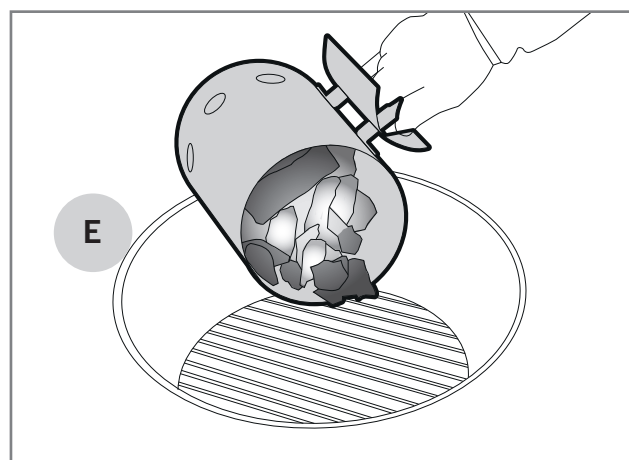
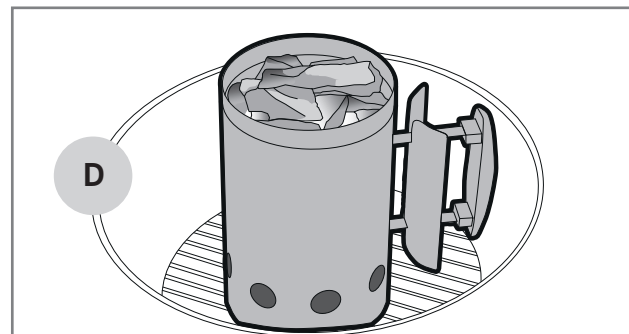
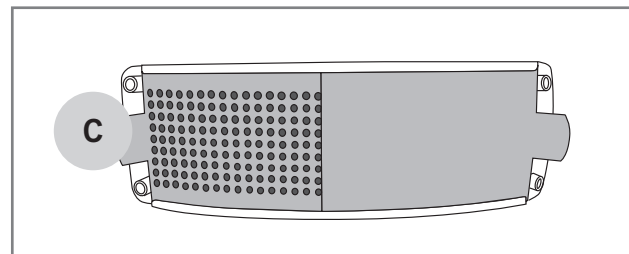
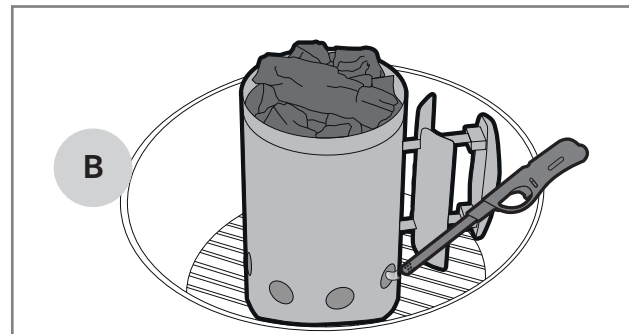
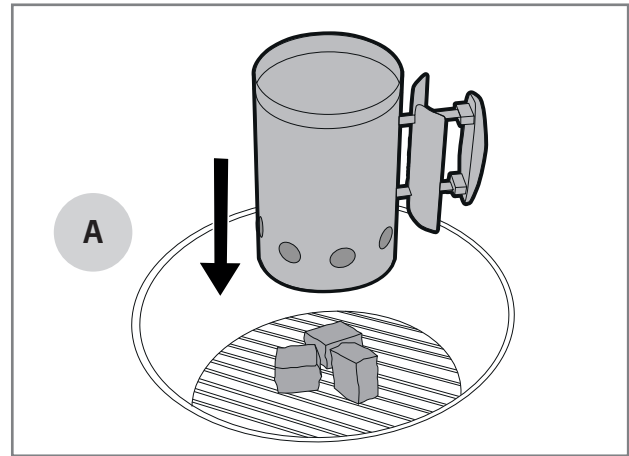
**i** Älä käytä grillin sytyttämiseen sytytysnestettä, bensiiniä, spritiä tai muita nestemäisiä sytytysnestettä. Sytytysnesteen käyttö voi vaurioittaa grilliä ja tästä syystä aiheutuneet vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

## Kamado-grillin sytyttäminen sytytyspiipun avulla

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

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

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



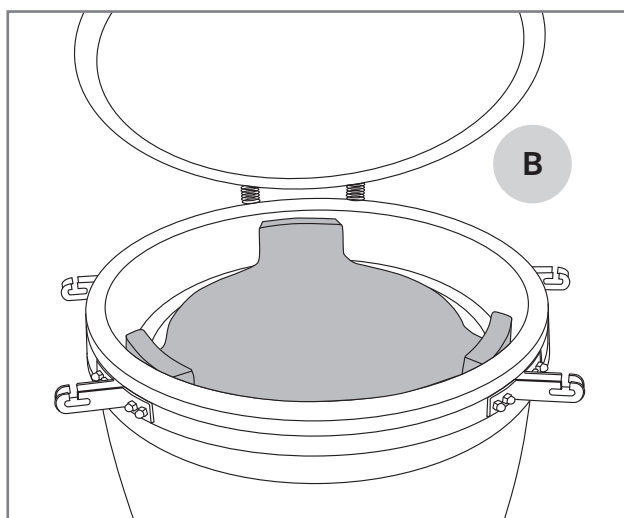
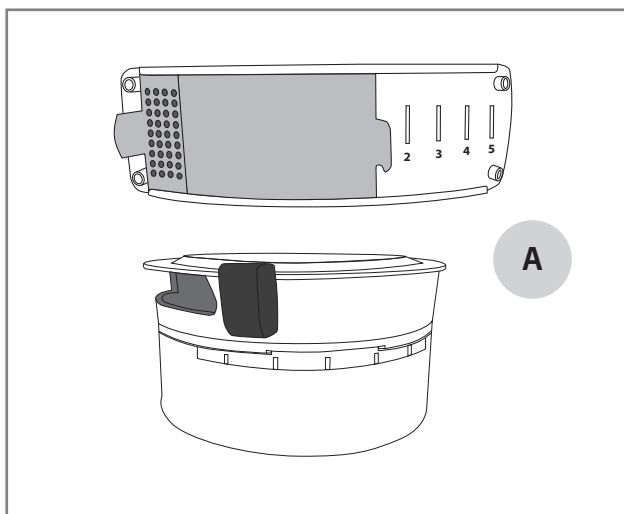
FI

## Grillaaminen matalalla lämpötilalla

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

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

**i** Säättäessäsi ilmaventtiileitä, muista käyttää kuumuutta kestäviä grillihanskoja.



## Savustaminen

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

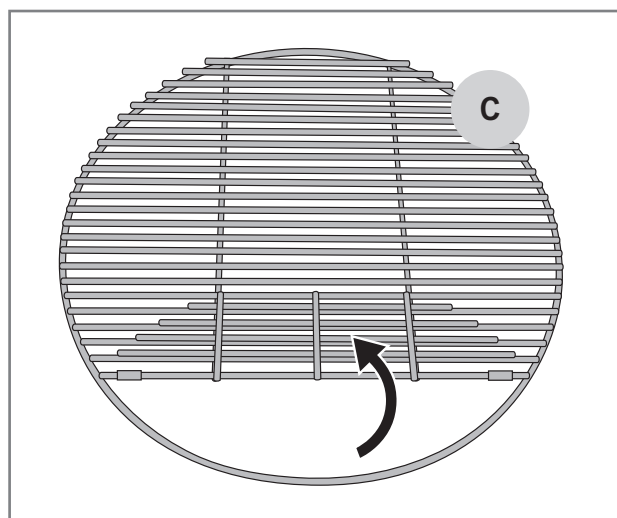
1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Tarkkaile kannen lämpömittarin lämpötilaa.
3. Kun haluttu lämpötila on melkein saavutettu, aseta ylempi ja alempi ilmaventtiili kohtaan 0,5-1 (A).
4. Avaa kansi ja lisää kostutettu savustushake kassassa hiilloksen päälle.
5. Lisää savustettava raaka-aine grilliritilälle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

## Grillihiiien tai brikettien lisääminen grillaamisen aikana

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

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

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





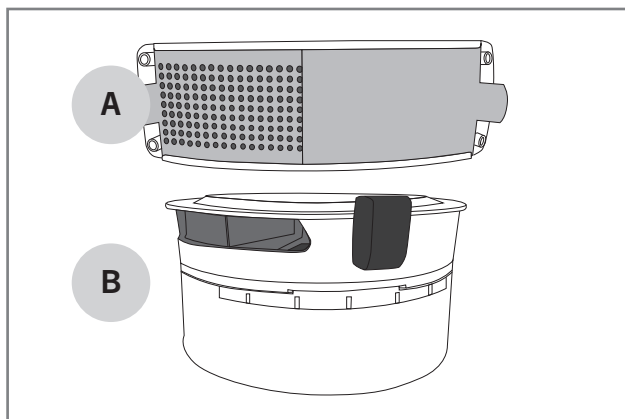
## Grillaaminen korkealla lämpötilalla

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

1. Sytytä grilli ohjeiden mukaisesti.
2. Tarkkaile kannen lämpömittarin lämpötilaa.
3. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, jätä alempi ilmaventtiili kohtaan 5 (A).
4. Aseta ylempi ilmaventtiili kohtaan 2-3 (B).
5. Grilli on nyt käyttövalmis.



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

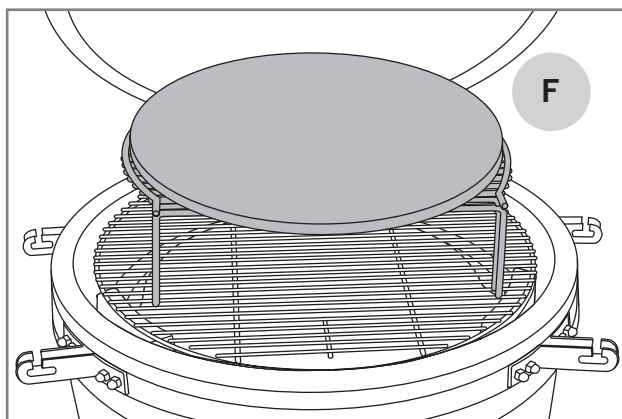
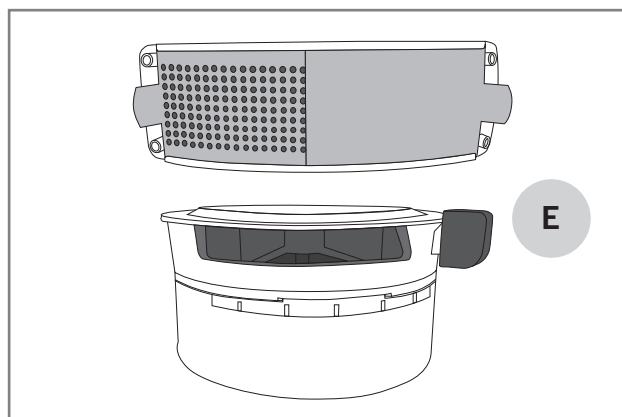
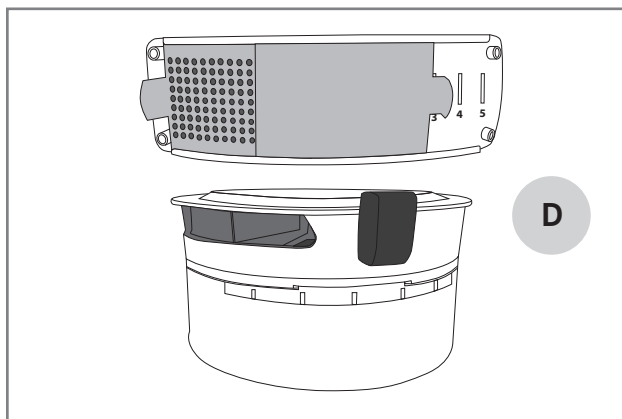
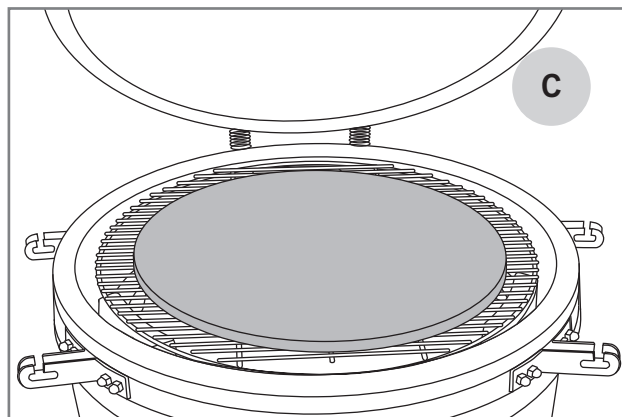


## Paistaminen

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

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

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

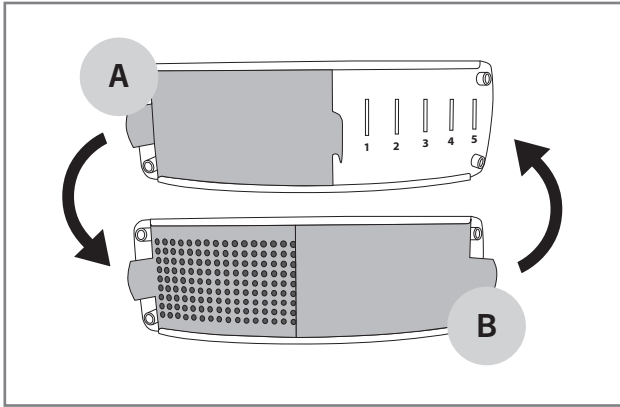
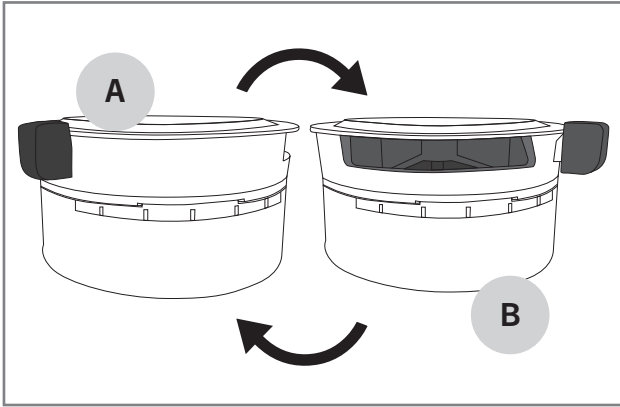


FI

## Lämpötilan säätö yleisesti

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

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



## Rasvapalo

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

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

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

## Liekin leimahtelu

Liekin vähäinen leimahtelu on normaalia ja jopa suotavaa kamado-grillia käyttäessä ja se myös lisää ruokiin makua. Jos leimahtelua syntyy paljon, kasvattaa se grillin sisälämpötilaa hallitsemattomasti ja lisää rasvan tippumista grillattavista ruoista. Nämä taas lisäävät rasvapalon riskiä. Tästä syystä leimahtelua pyritään ehkäisemään ennakkoon tehtävillä toimenpiteillä:

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

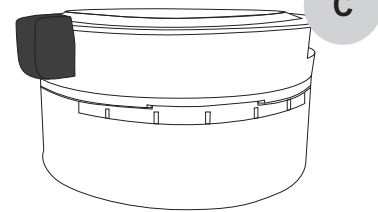
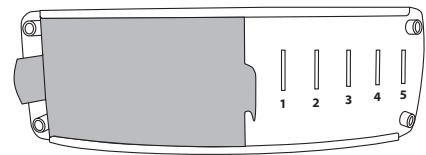
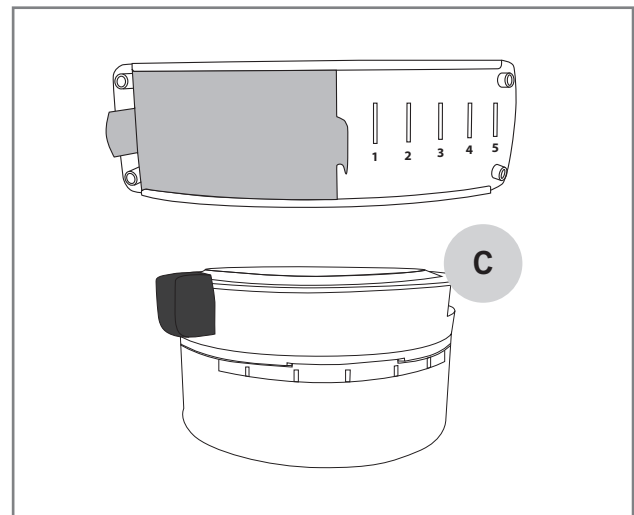
**i** Grillatessa kansi suljettuna, grillin lämpötila on tasaisempi ja helpompi hallita.

## Grillin sammuttaminen

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

1. Sulje kansi.
2. Sulje alempi ja ylempi ilmaventtiili kokonaan kiinni kohtaan 0 (C).
3. Pidä kansi ja ilmaventtiilit suljettuna seuraavaan päivään, jolloin hiillos on varmasti sammunut ja grilli jäähtynyt.

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



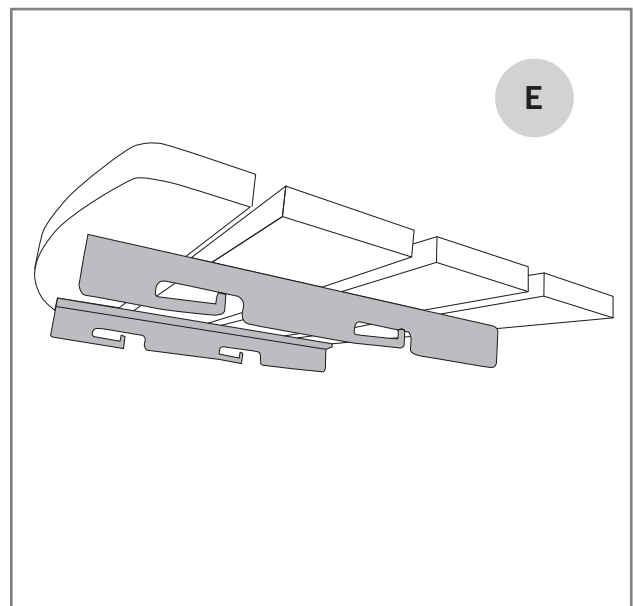
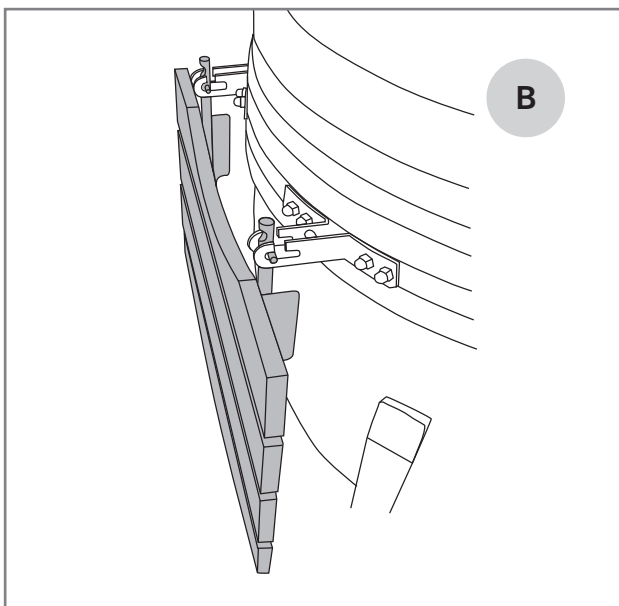
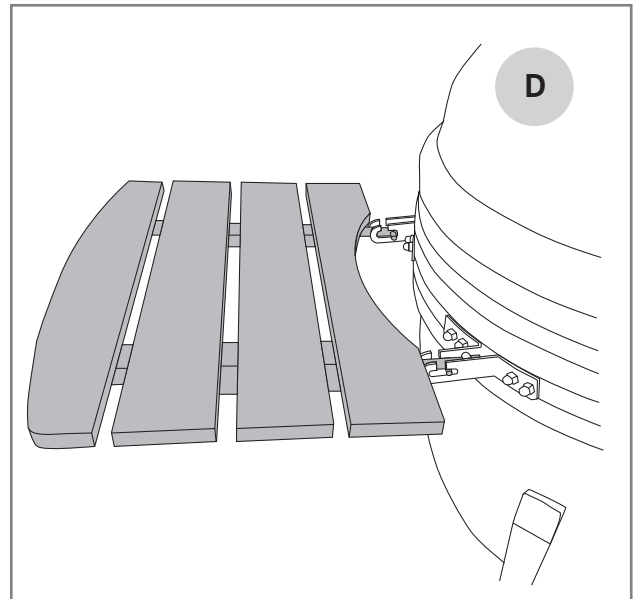
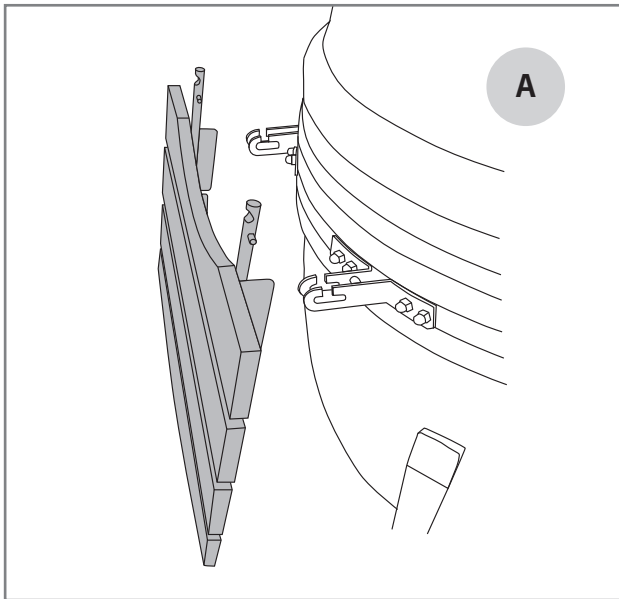
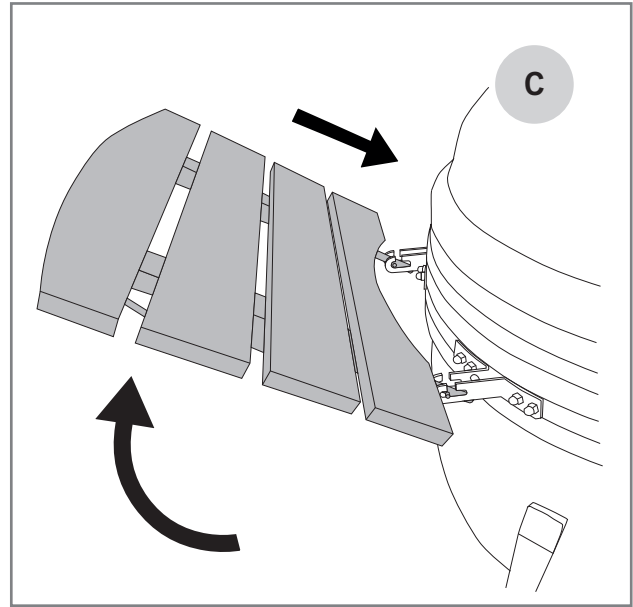
## Sivutasojen asentaminen ja käyttäminen

Mustang kamado-grillin sivutasot on helppo kiinnittää ja poistaa esim. puhdistusta varten tai jos haluat enemmän vapaata tilaa grillin ympärille (A).

Sivutasot voi laskea alas säilytyksen ajaksi, jolloin myös suojapeitteen (lisävaruste) käyttö on mahdollista (B).

Molemmat sivutasot saa asennettua ja lukittua helposti yläasentoon (C), jolloin ne tarjoavat reilusti laskutilaa (D) sekä kätevät ripustuskoukut grillausvälineille (E).

**i Sivutasojen maksimikantavuus 8 kg / taso.**



FI

# Hyödyllisiä ohjeita

## Yleisiä grillausohjeita

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

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

## Marinadit

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

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

**Älä käytä raakamarinoinnista jäänyttä marinadia valmiiden ruokien marinoimiseen. Raan lihan bakteerit siirtyvät valmiiseen ruokaan.**

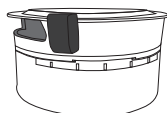
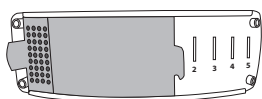
## Ruuan tarttumisen välttäminen

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

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

## Grillausopas lämpötiloihin

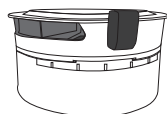
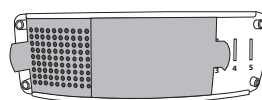
Alla listattuna ohjeelliset grillausajat ja -lämpötilat useimmille raaka-aineille. Hiilien laatu ja määrä, sääolosuhteet sekä grillin puhtaus voivat vaikuttaa grillausaikaan tai lämpötilaan.



### Grillaaminen matalalla lämpötilalla / savustus

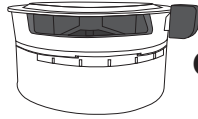
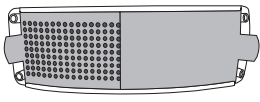
Ainesosa	Grillin lämpötila	Raaka-aineen lämpötila	Grillausaika
Naudanrinta / brisket	100 – 110 °C	90 – 95 °C	2 – 3 h / kg
Paisti	n. 90 °C	60 – 65 °C	8 – 9 h (n. 2 kg)
Nyhtöpossu / Pulled Pork	110 – 120 °C	yli 93 °C	3 h / kg
Kokonainen porsaan niska (kassler)	120 °C	85 °C	4 h (n. 2 kg)
Kokonainen broileri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

FI



### Grillaaminen keskilämpötilalla

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


















## Grillaaminen korkealla lämpötilalla / paistaminen








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

## Ohjeita savustamiseen

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

FI

Miedot / makeat	Raaka-aine
Leppä	   
Omena	    
Tammi	     

Voimakkaat	Raaka-aine
Bourbon tammi	   
Hikkori	  

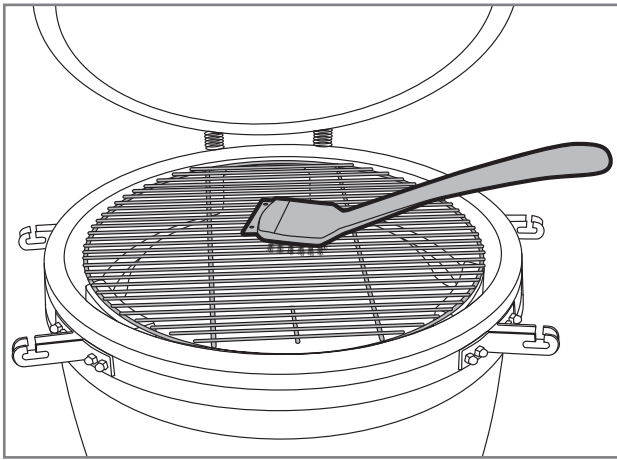
# Grillin puhdistus ja varastointi

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

## Grillausritilät ja -parilat

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

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



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

## Grillin sisäpinnat

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

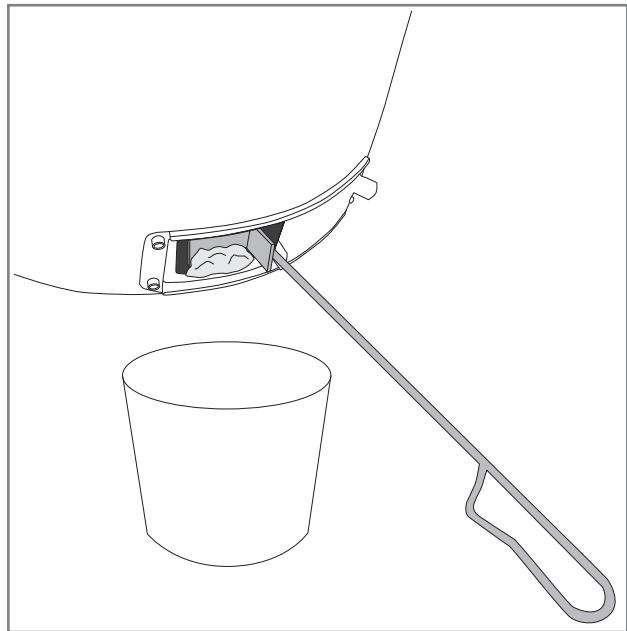
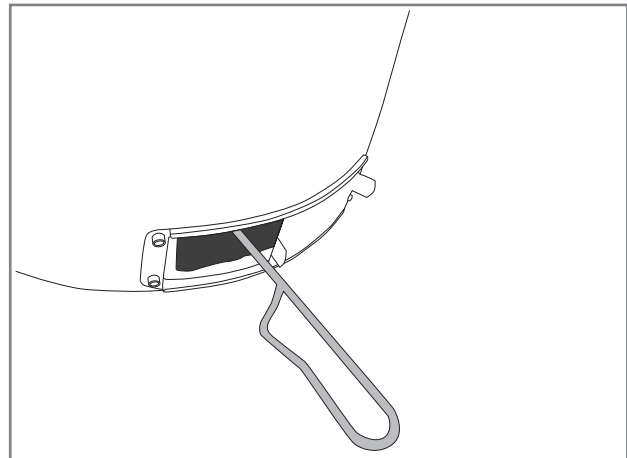
1. Käytön jälkeen laita kansi kiinni.
2. Avaa ylempi ja alempi ilmaventtiili kokonaan auki kohtaan 5.
3. Nosta lämpötila 260 – 300 °C asteeseen.
4. Pidä lämmöt korkealla noin 30 minuutin ajan.

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

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

## Tuhkan poistaminen

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

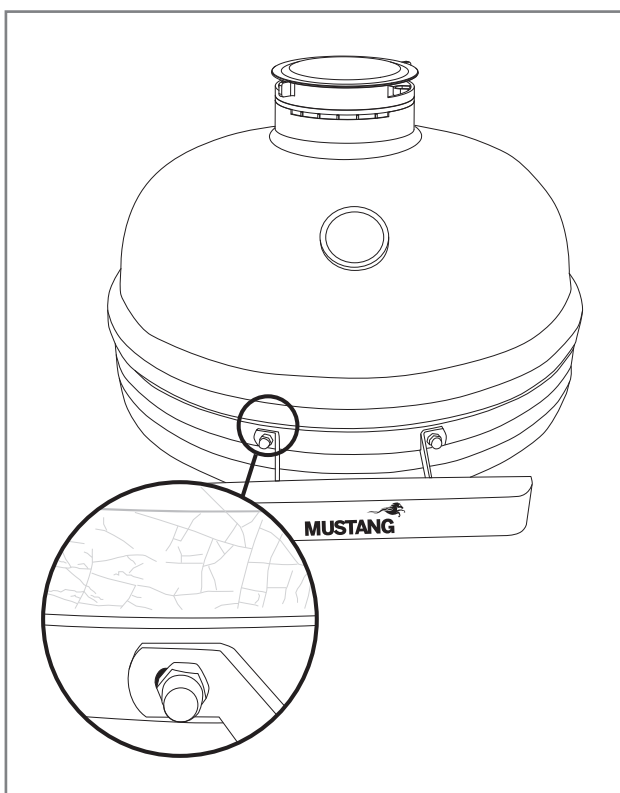


FI

## Grillin ulkopinnat

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

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



FI

## Grillin teräsovat ja vaunu

Grillin teräsovat sekä vaunu täytyy myös puhdistaa säännöllisesti. Näihin osiin voi hyödyntää seuraavia yleisohjeita:

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

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

## Huolto

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

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

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

Öljyä saranan liikkuvat teräsovat monitoimiöljyllä kaksi kertaa vuodessa.

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

## Säilytys

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

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

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

Pidempien aikien talvisäilytystä varten suosittelemme säilyttämään grillin autotallissa tai erillisen katoksen alla.

Muista lukita grillin pyörät säilytyksen ajaksi.

Puhdista grilli ohjeen mukaan aina pidempiaikaisen säilytyksen jälkeen ennen käyttöönottoa.

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

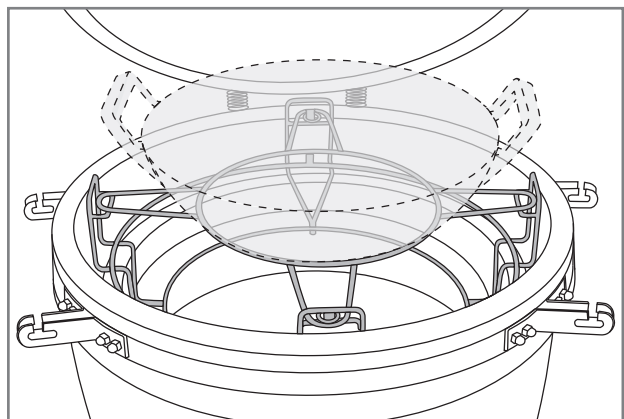
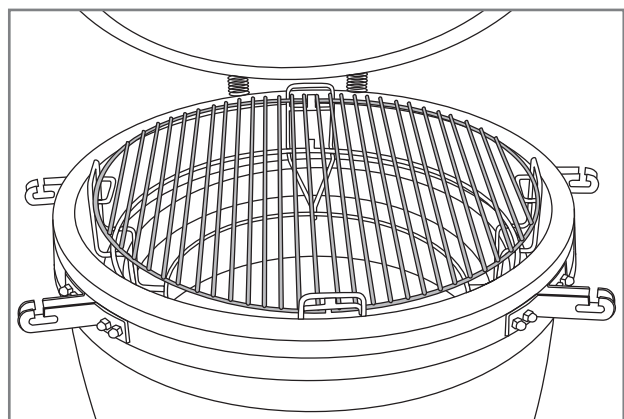
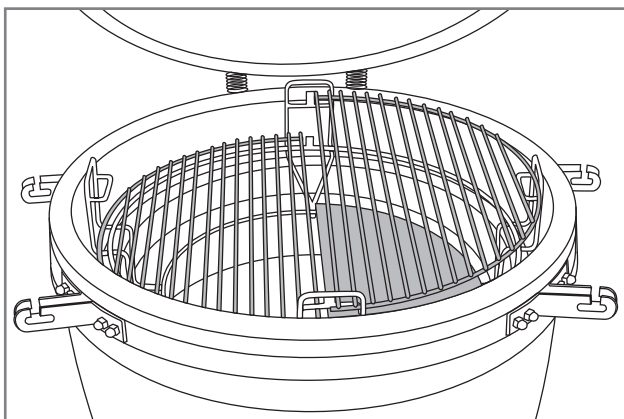


# Lisävarusteet

## Grillausjärjestelmä

Tuotekoodit: M 325401, L 325402

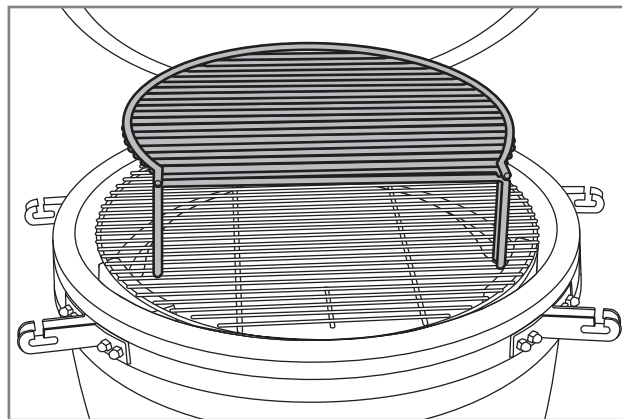
Mustang grillausjärjestelmä tekee kamado-grillistäsi vieläkin monipuolisemman. Järjestelmän avulla voit samanaikaisesti valmistaa ruokaa suoralla ja epäsuoralla lämmöllä. Grillausjärjestelmään kuuluu kaksi erillistä puolikuun muotoista grillausritilää, kaksi erillistä puolikuun muotoista lämmönjakolevyä, ruostumattomasta teräksestä valmistettu pannuteline sekä ruostumattomasta teräksestä valmistettu kehikko, jonka avulla saat käytettyä ritilöitä kahdessa eri tasossa.



## Korokeritilä

Tuotekoodit: S/M 325397, L/XL 325398

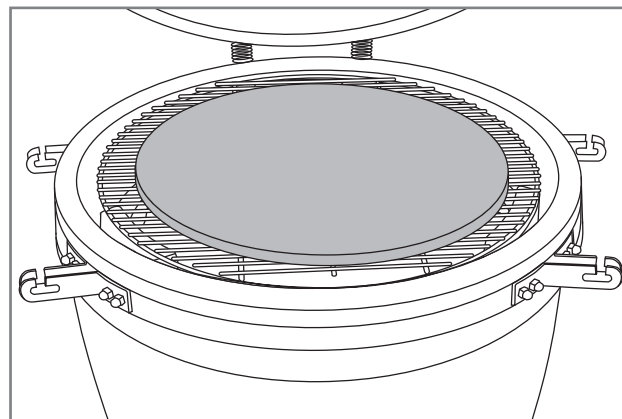
Mustang korokeritilä antaa lisää grillaustilaa kamado-grilliin sekä mahdollistaa mm. pizzan paistamisen mahdollisimman lähellä kantta.



## Paistokivi / pizzakivi

Tuotekoodit: M-koolle pizzakivi 32 cm 273977, L-, XL- ja XXL-koolle pizzakivi 42 cm 612093

Mustang paistokivi on valmistettu kestävästä kordieritistikivestä. Paistokiveä voi käyttää leipien, piirakoiden ja pizzojen paistoalustana.

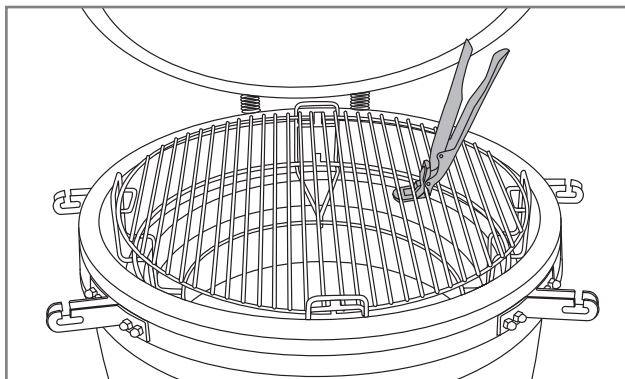


FI

## Ritiläpihdit

Tuotekoodi: 300540

Ruostumattomasta teräksestä valmistetuilla pihdeillä kuumien ritilöiden nostaminen on helppoa.



## Puupöytä kamadolle L

Tuotekoodi: 604571

Mustang puupöytä on tyylikäs ja tukevarakenteinen mäntypöytä, joka lisää tärkeää säilytys- ja työskentelytilaa kamado grillin ympärille. Pöydässä on myös siirtelyä helpottavat isot lukittavat pyörät.

Pöydän mukana tulee teräksinen jalusta, joka estää grillistä muodostuvan lämmön siirtymisen puurakenteisiin.

Pöytä toimitetaan käsittelemättömä, jolloin se voidaan käsitellä parhaiten itselle sopivalla värillä / aineella.

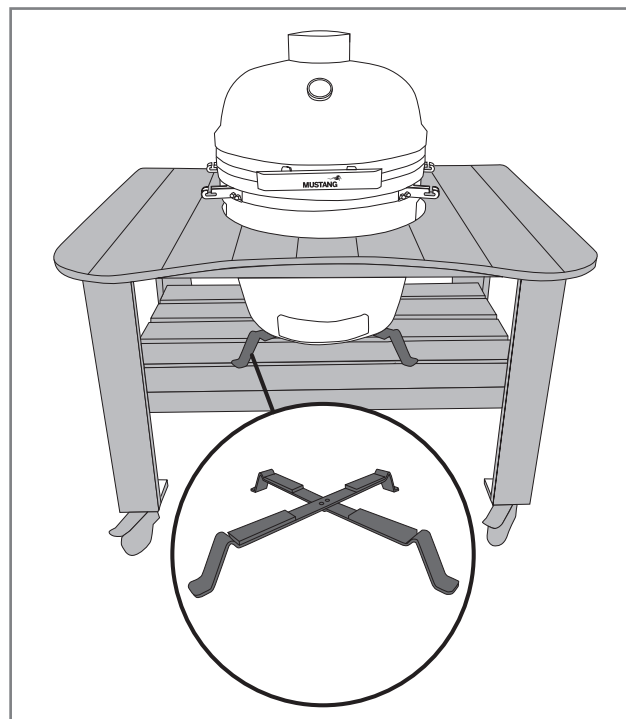
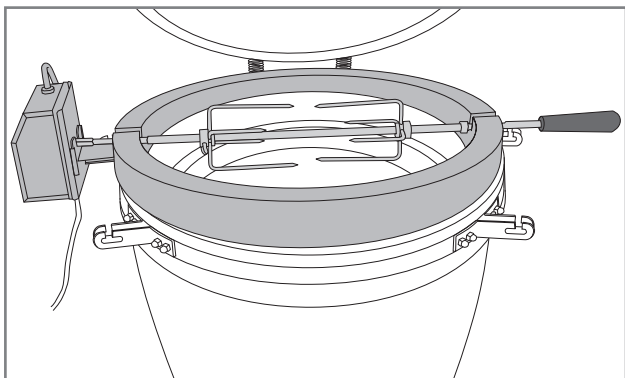
Pöydän leveys on 120 cm ja syvyys 90 cm.

Pöytä on tarkoitettu L-koon kamado grillille, mutta se voidaan muokata sopimaan M-koon kamadogrillille hyödyntämällä 604579 Mustang Puupöydän muunnosarja Kamado M.

## Varrassarja

Tuotekoodit: M 325408, L 325409

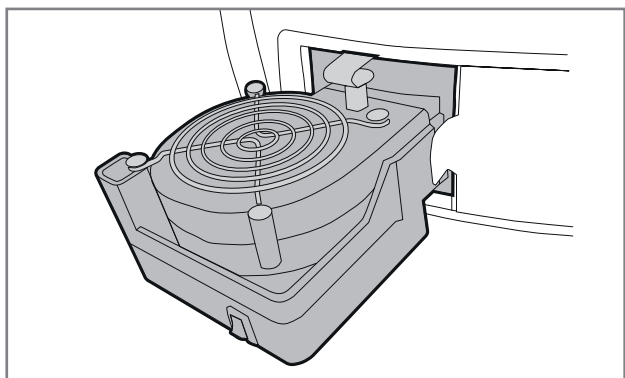
Mustang sähkökäyttöinen varrassarja mahdollistaa tasan paiston esim. kokonaiselle paistille, broilerille tai kebabrullalle. Pidikerengas on toiselta laidalta korkeampi, jotta voit käyttää kamadon kantta normaalisti.



## Sytytyspuhallin

Tuotekoodi: 610669

Kamadogrillin alempaan ilmaventtiin tarkoitettu puhallin tuottaa tehokkaasti ilmaa hiilille, jolloin sytyttäminen ja käyttökuntoon saattaminen on nopeampaa.



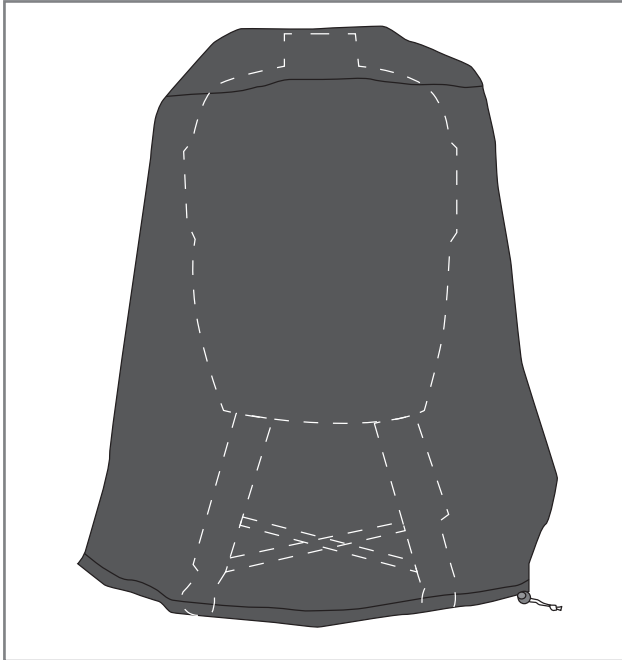
FI



## Suojapeite

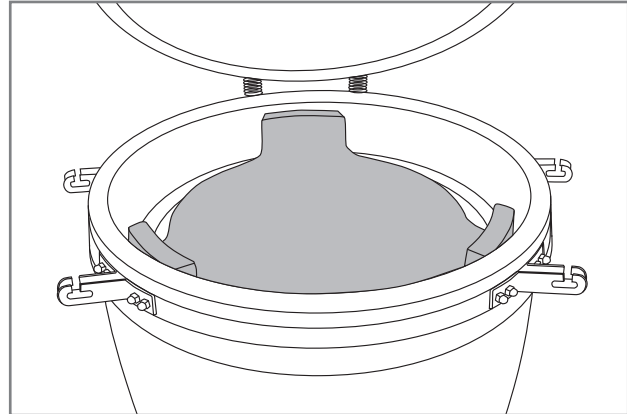
Tuotekoodit: M 291122, L 291123, XL/XXL 606696,  
Suojapeite Kamado L puupöydälle 125x95x115 cm  
605795

Suojapeitteellä suojaat kamado-grillin sateelta, pölyltä,  
ja linnuilta.



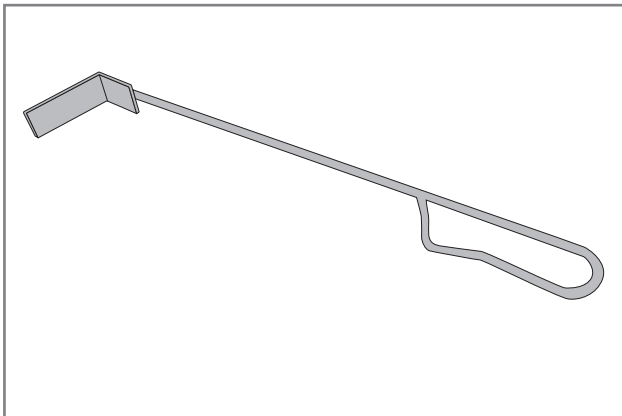
## Deflektori

Tuotekoodit: Kamado M 300538, Kamado L 313529



## Tuhkakaavin

Tuotekoodi: 325396



FI

# Vianmääritys

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

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

FI



# Takuu

Mustang kamado grilleillä on 10 vuoden valmistus- ja materiaalitakuu. Tarkista ajantasaiset takuehdot verkkosivuiltamme

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

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

FI



# MUSTANG

SV

**Monterings- och bruksanvisning**

---



# Välkommen med till Mustangs grillvärld

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

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

## Det bredaste grillningssortimentet

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

## Kundtjänst

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

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

SV



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

Följ oss i de sociala medierna



**mustanggrill**



# Innehållsförteckning

<b>Monteringsanvisningarna</b> .....	3
Innan montering .....	5
<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	66
Placering av grillen .....	66
Allmänna säkerhetsanvisningar .....	67
<b>Användning av Kamado-grillen</b> .....	68
Åtgärder innan den första användningen .....	68
Åtgärder före varje användning .....	68
Tändning av Kamado-grillen med tändsticka eller tändare med långt skaft .....	68
Tändning av Kamado-grillen med tändrör .....	69
Grillning på låg temperatur .....	70
Rökning .....	70
Att lägga till grillkol eller briketter under grillningen .....	70
Grillning på hög temperatur .....	71
Gräddning .....	71
Justering av temperatur i allmänhet .....	72
Fettet brinner .....	72
Lågorna flammar upp .....	72
Släckning av grillen .....	72
Installering och användning sidobord .....	73
<b>Nyttiga tips</b> .....	74
Allmänna tips för grillning .....	74
Marinader .....	74
Förhindra att maten fastnar .....	74
Grillningsguide om temperaturer .....	75
Instruktioner för rökning .....	76





<b>Rengöring och förvaring av grillen</b> .....	77
Grillgaller och stekplattor .....	77
Grillens inre ytor .....	77
Borttagning av aska .....	77
Grillens yttre ytor .....	78
Grillens ståldelar och vagn .....	78
Service .....	78
Förvaring .....	78
<b>Extra tillbehör</b> .....	79
Grillsystem .....	79
Upphöjt galler .....	79
Baksten / pizzasten .....	79
Gallertång .....	80
Spetsset .....	80
Tändfläkt .....	80
Träbord till Kamado L .....	80
Skyddsöverdrag .....	81
Askskrapa .....	81
Deflektor .....	81
<b>Felsökning</b> .....	82
<b>Garanti</b> .....	83

# ! Säkerhetsanvisningar och varningar

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

Teckenförklaring: ! VARNING! i OBS!

## Placering av grillen

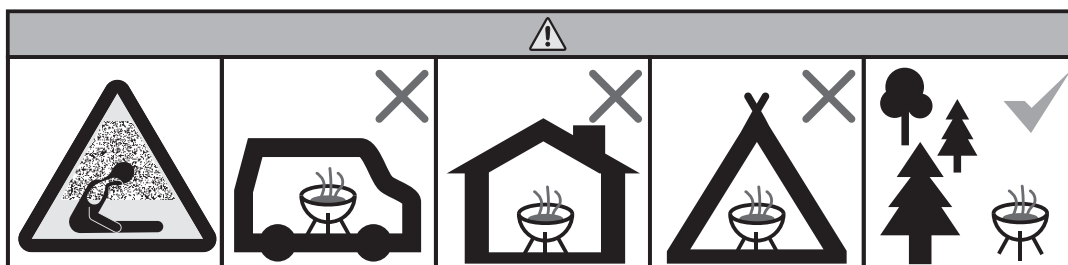
! Grillen är avsedd endast för användning utomhus och får aldrig användas inomhus eller i slutna utrymmen. Se avsnitt som ska observeras nedan.

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

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

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

SV



## Allmänna säkerhetsanvisningar



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

- Följ monteringsanvisningarna noggrant och observera att man inte får underlåta att fästa delarna. Om man inte följer monteringsanvisningarna eller inte fäster alla delar kan det uppstå problem i användningen. Användaren ansvarar för grillens korrekta montering.
- Använd endast tändmaterial i enlighet med standarden EN1860-3. Använd inte tändvätska, bensen, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning.
- Tillsätt inte tändvätska till brinnande kol eller het glöd.
- Grillen blir het under användning, så var extra uppmärksam om det finns barn, äldre personer eller husdjur i närheten.
- Grillen fungerar bäst med grillkol i trä. Man får inte bränna ved i grillen.
- Grillen ska aldrig placeras i omedelbar närhet av lättantändliga material eller vätskor.
- Var uppmärksam på röken som uppstår när grillen används, använd inte grillen nära öppna fönster.

- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Gnistskyddet på grillens nedre ventil ska alltid vara stängt när grillen används.
- Kom ihåg att använda värmetåliga grillhandskar när du använder grillen.
- Använd inte vatten när du släcker grillen eftersom vatten kan skada de keramiska ytorna. Släck grillen genom att kväva glöden.
- Flytta inte grillen om grillen används eller fortfarande är varm efter användning.
- Kontrollera alltid grillen för skador och slitage före användning och byt ut skadade delar vid behov.
- Använd aldrig grillen om den inte fungerar korrekt.
- Låt inte barn använda grillen.
- Alkohol, receptbelagda läkemedel och rusmedel av alla slag kan påverka användarens förmåga att använda grillen på ett tryggt och regelrätt sätt.



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

SV

# Användning av Kamado-grillen

## Åtgärder innan den första användningen

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

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

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

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

## Åtgärder före varje användning

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

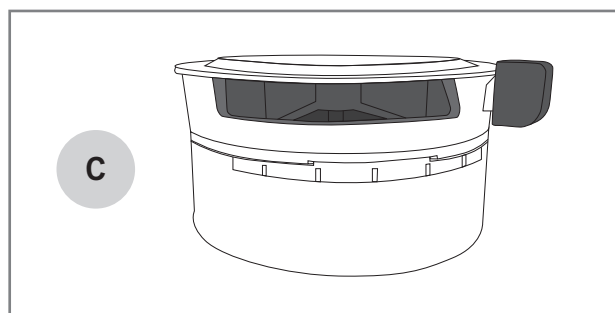
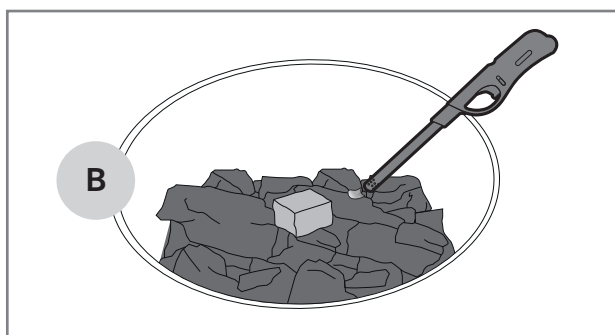
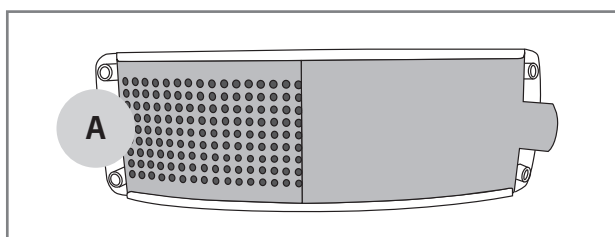
1. Kontrollera att grillen är placerad i enlighet med bruksanvisningen.
2. Kontrollera att det inte finns lättantändliga material eller vätskor i närheten av grillen.
3. Ta bort eventuell kvarvarande aska i eldstaden från den föregående grillningen.
4. Rengör och olja grillgaller/stekplatta med matolja.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

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

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

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

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





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

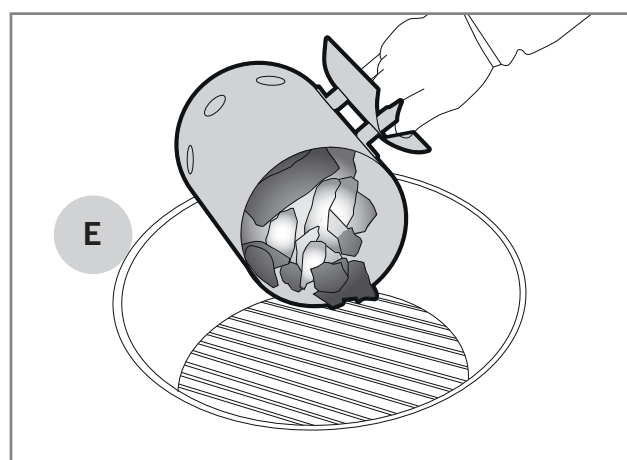
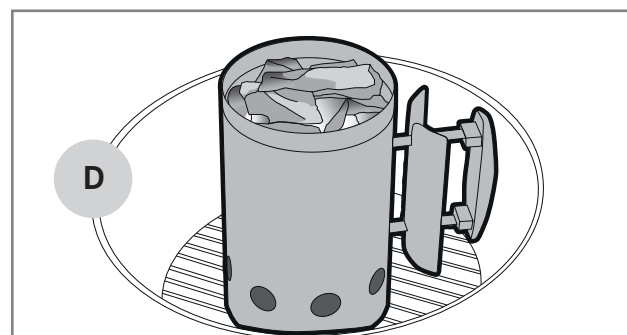
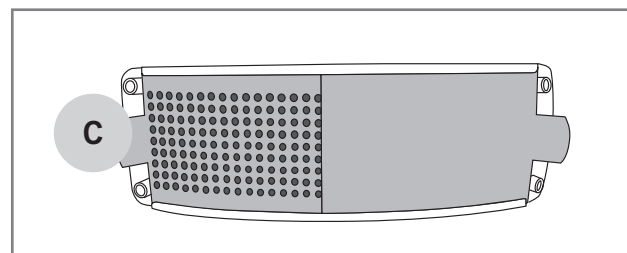
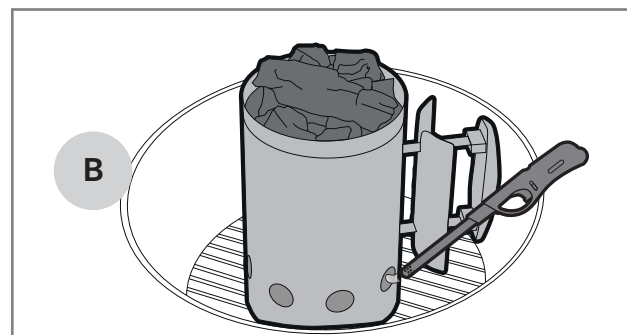
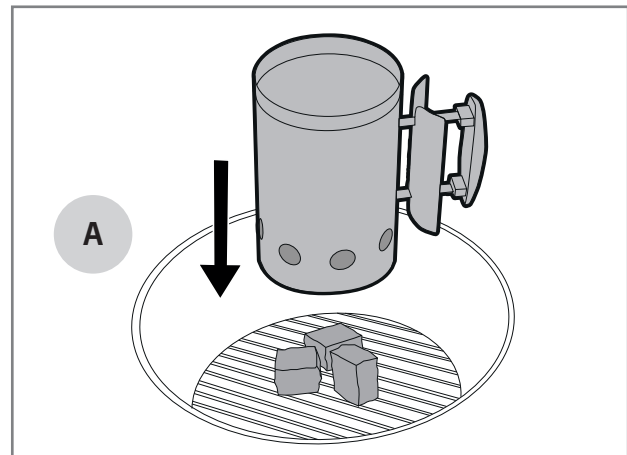
**i** Använd inte tändvätska, bensin, sprit eller andra flytande tändvätskor för att tända grillen. Användning av tändvätska kan skada grillen och eventuella skador orsakade av felanvändning täcks inte av garantin.

## Tändning av Kamado-grillen med tändrör

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

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

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



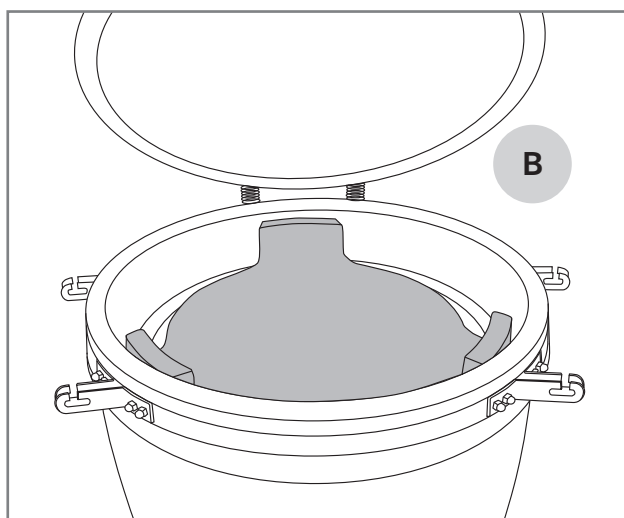
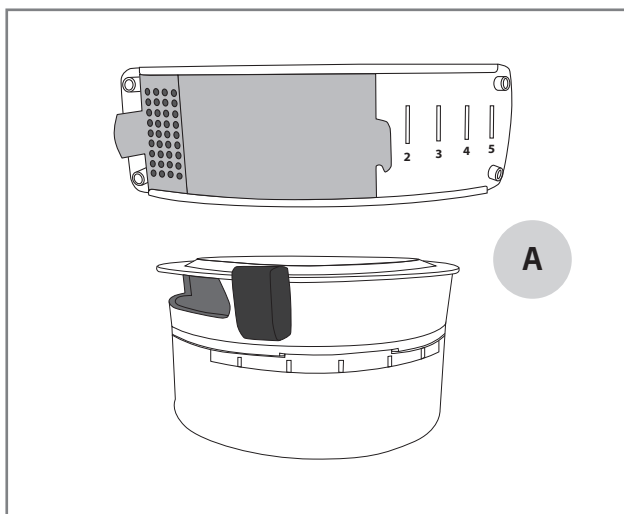
SV

## Grillning på låg temperatur

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

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

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



## Rökning

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

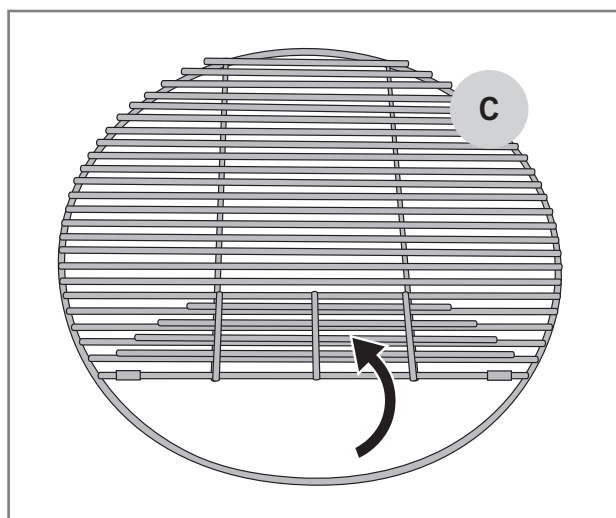
1. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
2. Kontrollera temperaturen från termometern på locket.
3. När önskad temperatur nästan har uppnåtts, ställ in de övre och nedre luftventilerna på 0,5-1 (A).
4. Öppna locket och lägg fuktad rökflis i en hög ovanpå glöden.
5. Lägg råvaran som ska grillas på grillgallret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

## Att lägga till grillkol eller briketter under grillningen

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

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

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



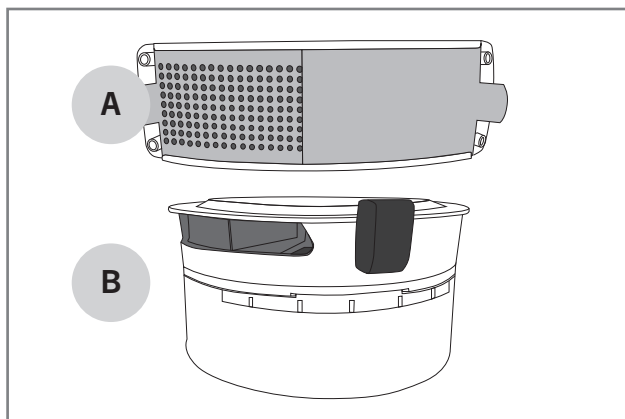
## Grillning på hög temperatur

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

1. Tänd grillen enligt bruksanvisningen.
2. Kontrollera temperaturen från termometern på locket.
3. När önskad temperatur har uppnåtts, lämna den nedre luftventilen i läge 5 (A).
4. Ställ in den övre luftventilen på 2–3 (B).
5. Grillen är nu redo att användas.



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

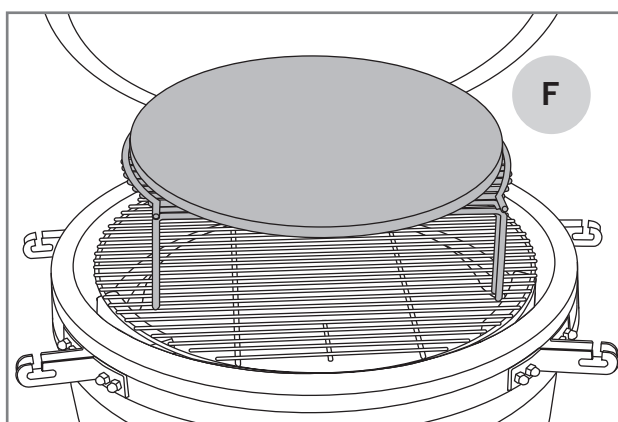
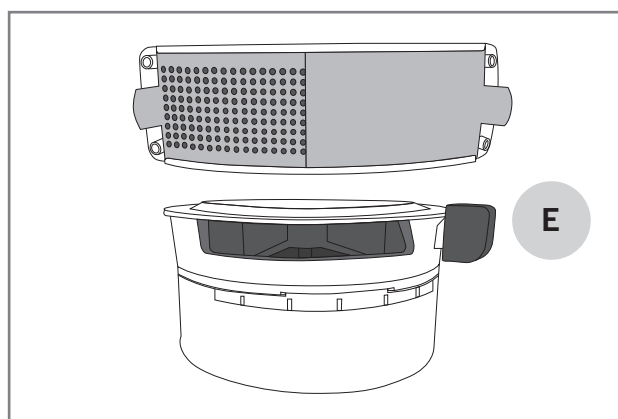
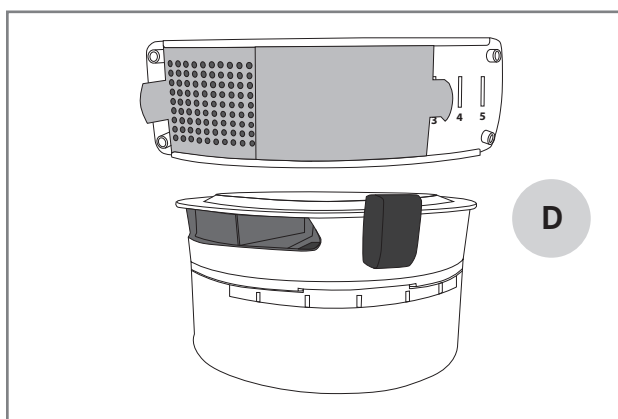
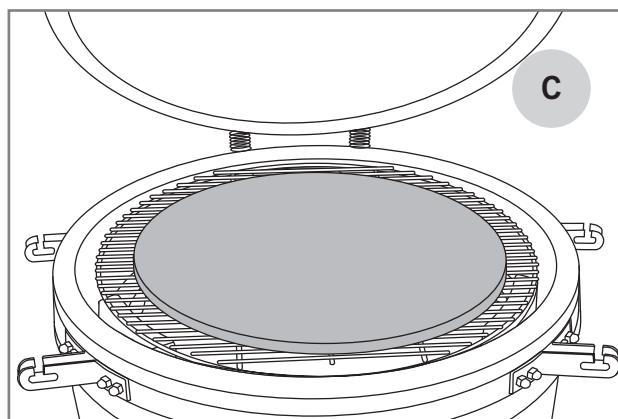


## Gräddning

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

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

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



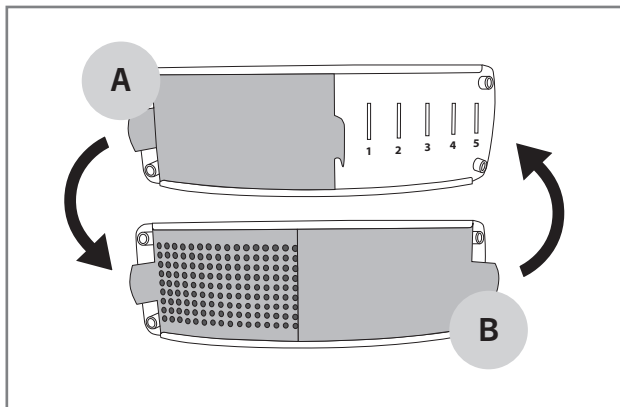
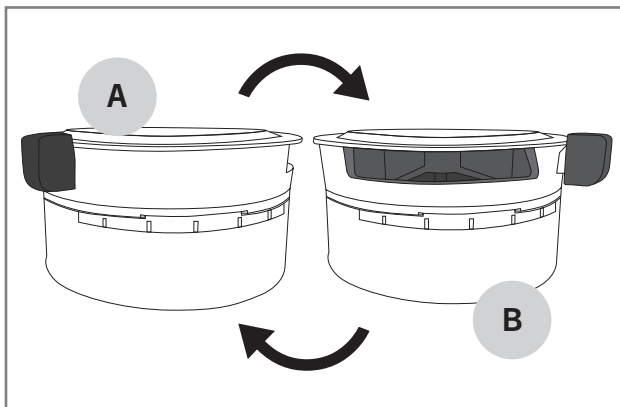
SV



## Justering av temperatur i allmänhet

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

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



## Fettet brinner

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

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

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

## Lågorna flamar upp

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

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

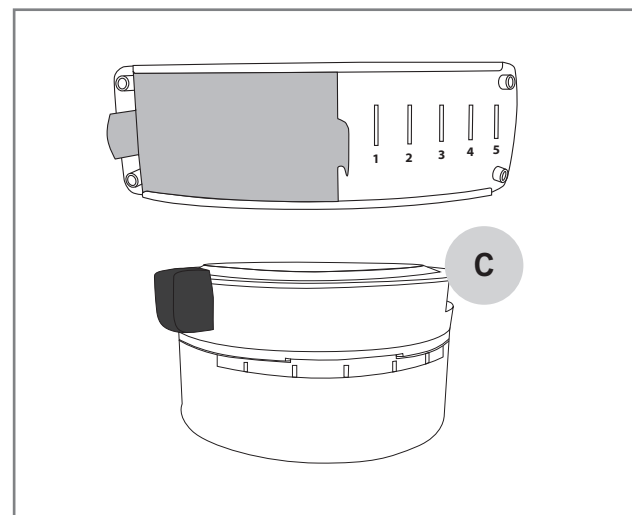
**i** När du grillar med stängt lock hålls temperaturen i grillen jämnare.

## Släckning av grillen

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

1. Stäng locket.
2. Stäng de nedre och övre luftventilerna helt till läge 0 (C).
3. Håll locket och luftventilerna stängda till nästa dag, då kolen säkert har slocknat och grillen har svalnat.

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







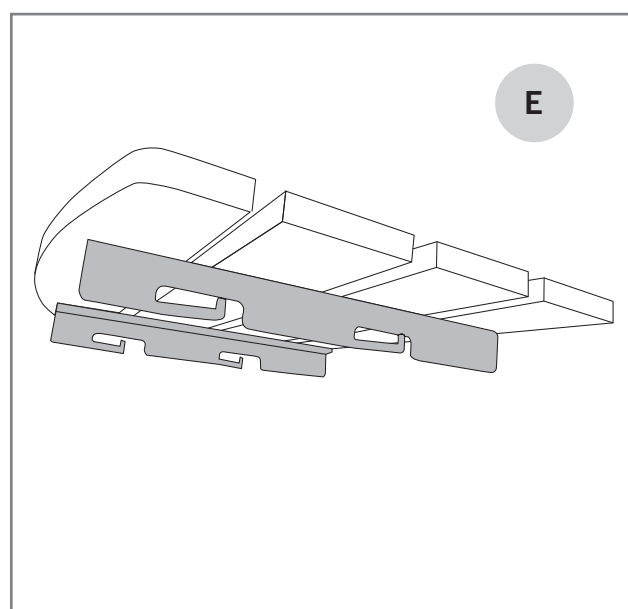
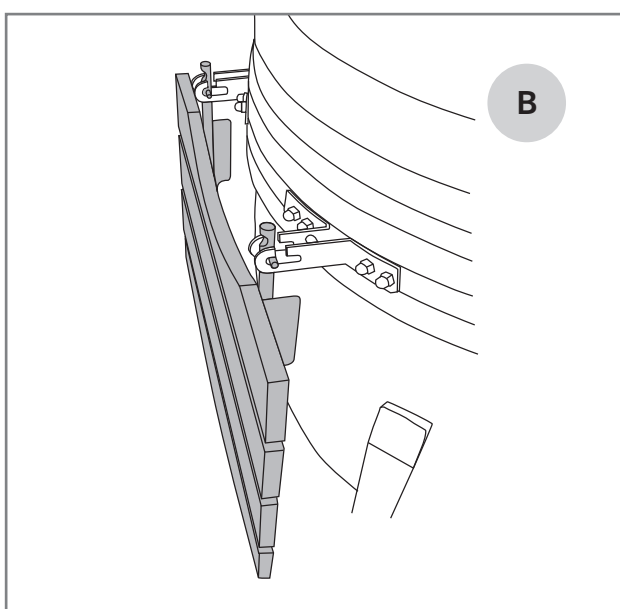
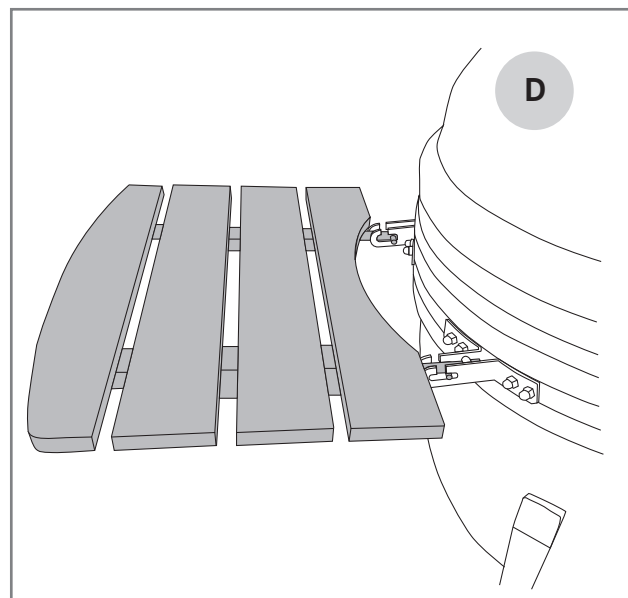
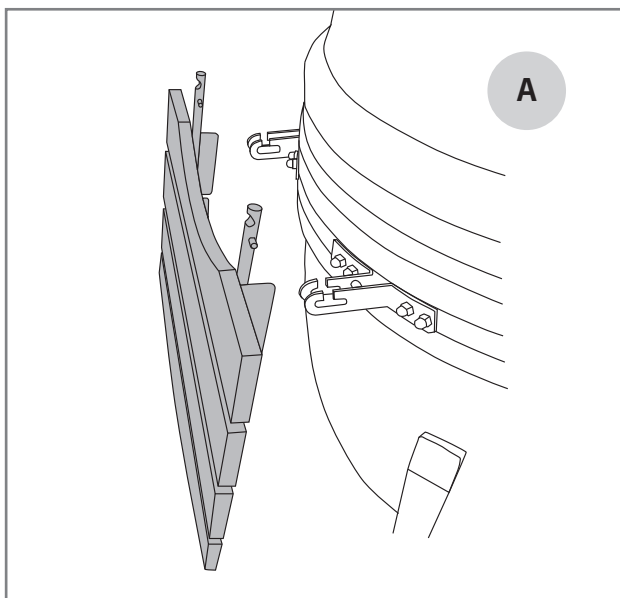
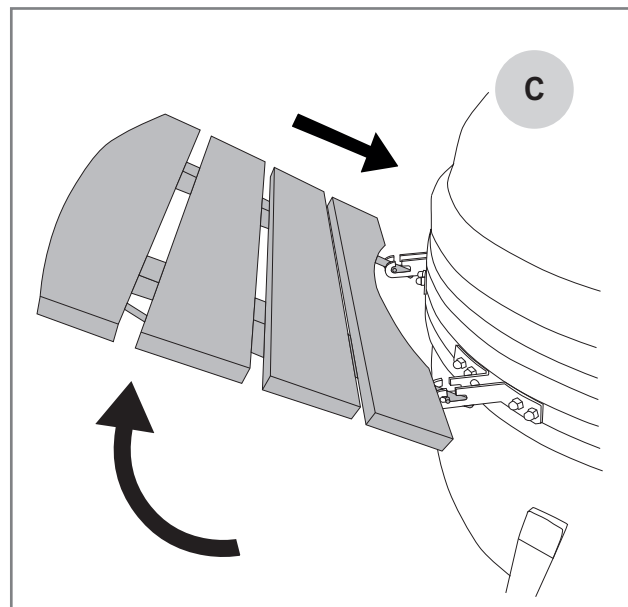
## Installering och användning sidobord

Sidoborden på Mustang Kamado-grillen är lätta att sätta fast och ta bort, till exempel för rengöring eller om du vill ha mer fritt utrymme runt grillen (A).

Sidoborden kan fällas ner under förvaring, vilket också möjliggör användning av skyddsöverdrag (extra tillbehör) (B).

Båda sidoborden kan enkelt installeras och låsas i det övre läget (C), vilket ger gott om avställningsytor (D) samt behändiga upphängningskrokar för grillredskap (E).

**i** Maximal bärkapacitet för sidoborden är 8 kg / bord.



SV

# Nyttiga tips

## Allmänna tips för grillning

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

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

## Marinader

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

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

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

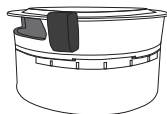
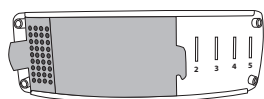
## Förhindra att maten fastnar

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

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

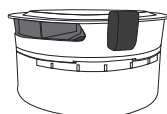
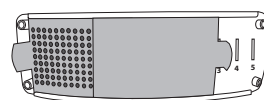
## Grillningsguide om temperaturer

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



### Grillning på låg temperatur/rökning

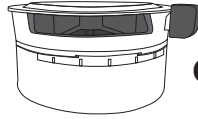
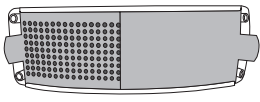
Ingrediens	Grillens temperatur	Råvarans temperatur	Grillningstid
Nötbringa	100 – 110 °C	90 – 95 °C	2 – 3 h / kg
Stek	ca 90 °C	60 – 65 °C	8 – 9 h (ca 2 kg)
Pulled Pork	110 – 120 °C	över 93 °C	3 h / kg
En hel fläsknacke (kassler)	120 °C	85 °C	4 h (ca 2 kg)
En hel kyckling	140 – 160 °C	över 75 °C	2 – 3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



### Grillning på medeltemperatur

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

SV


















## Grillning på hög temperatur/gräddning








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

## Instruktioner för rökning

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

SV

Milda/söta	Råvara
Al	   
Äpple	    
Ek	     

Kraftiga	Råvara
Bourbon-ek	   
Hickory	  

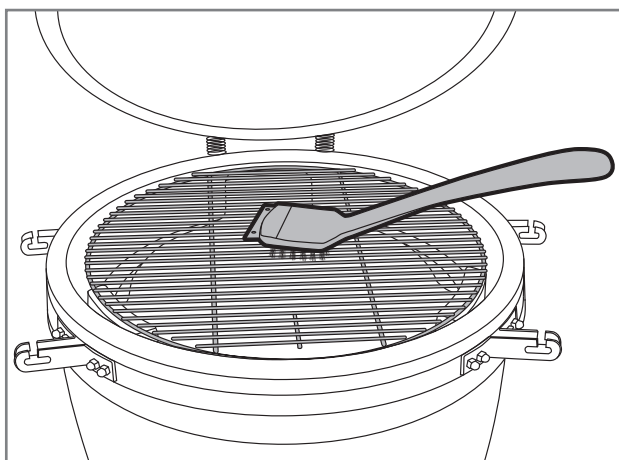
# Rengöring och förvaring av grillen

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

## Grillgaller och stekplattor

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

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



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

## Grillens inre ytor

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

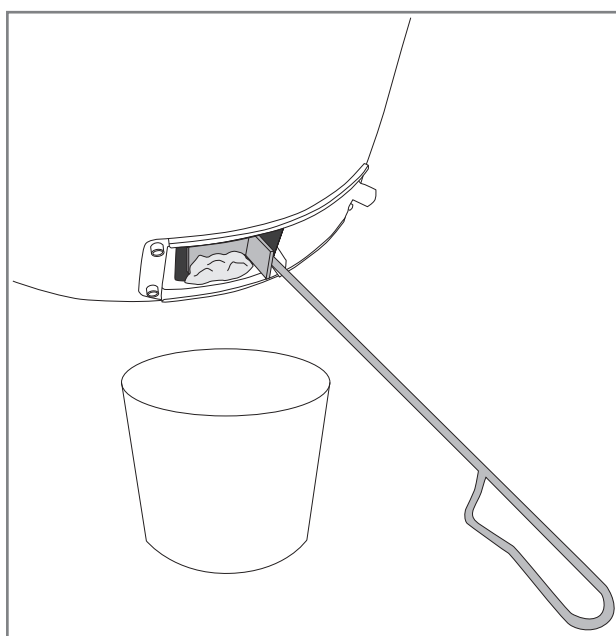
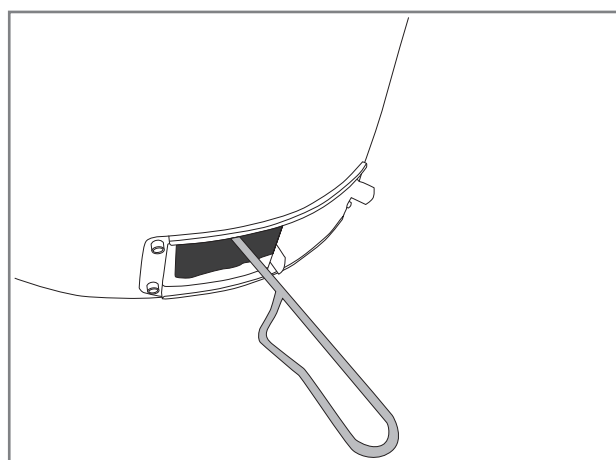
1. Stäng locket efter användning.
2. Öppna de övre och nedre luftventilerna helt till läge 5.
3. Hög temperaturen till 260–300 °C.
4. Håll värmen hög i cirka 30 minuter.

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

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

## Borttagning av aska

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

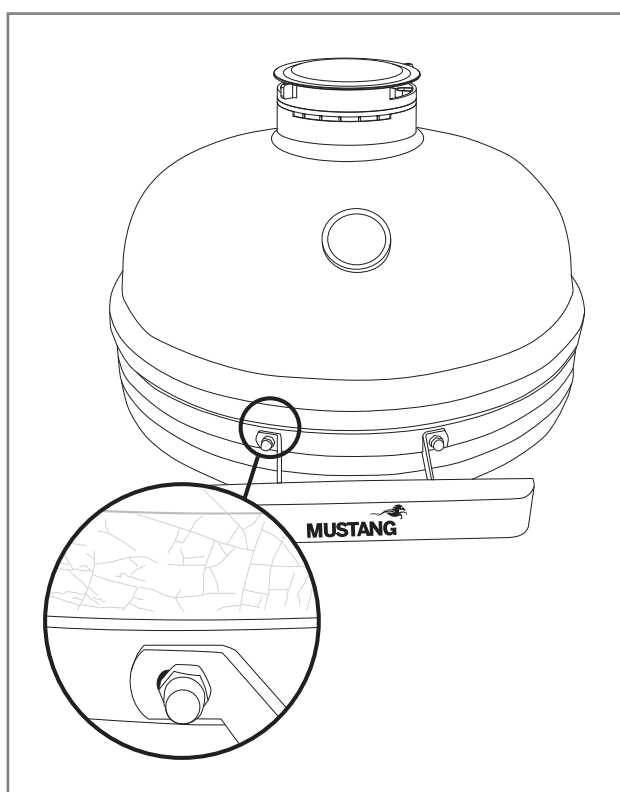


SV

## Grillens yttre ytor

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

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



SV

## Grillens ståldelar och vagn

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

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

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

## Service

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

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

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

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

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

## Förvaring

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

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

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

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

Se till att låsa grillens hjul under förvaring.

Rengör alltid grillen enligt instruktionerna efter långvarig förvaring innan ibruktagning.

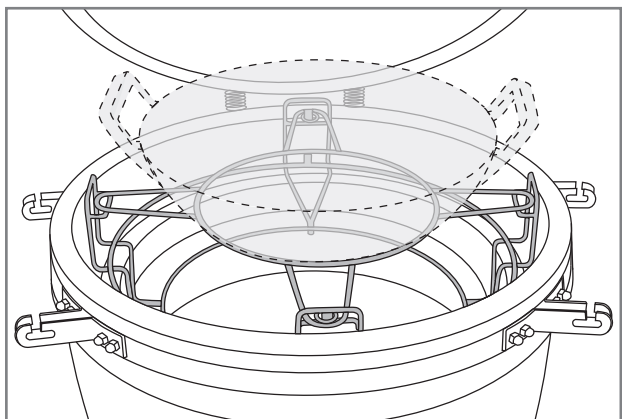
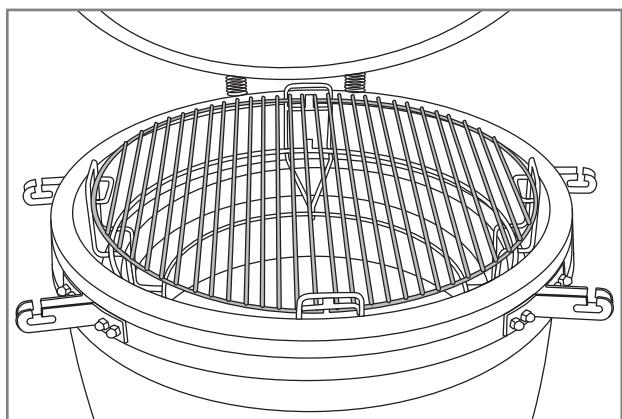
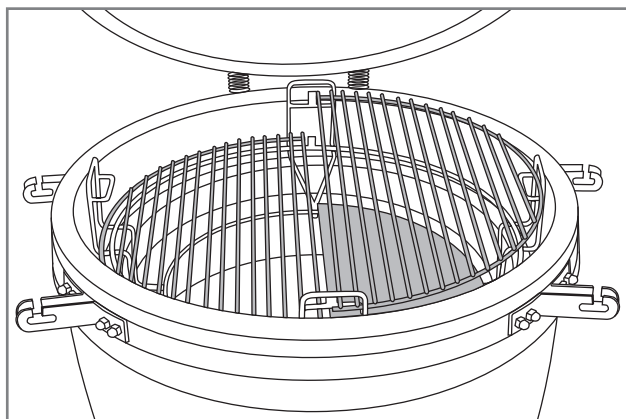
**i** Förvara inte grillen så att snö från taket kan falla på grillen. Garantin täcker inte skador orsakade av snö och is.

# Extra tillbehör

## Grillsystem

Produktkoder: M 325401, L 325402

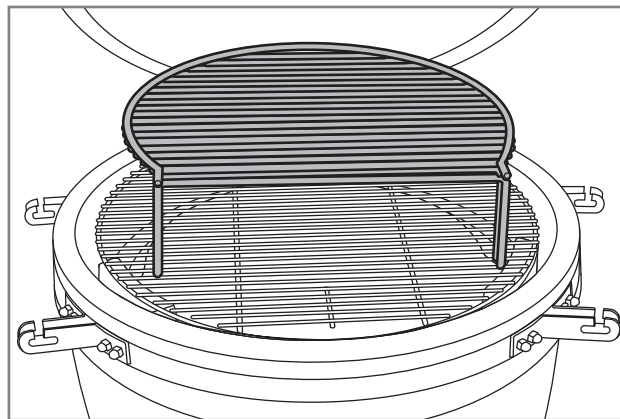
Mustang-grillsystemet gör din Kamado-grill ännu mer mångsidig. Systemet gör att du kan laga mat på direkt och indirekt värme samtidigt. I grillsystemet ingår två separata halvmåneformade grillgaller, två separata halvmåneformade värmefördelningsplattor, ett pannställ i rostfritt stål samt en ram i rostfritt stål som gör att du kan använda gallren på två olika nivåer.



## Upphöjt galler

Produktkoder: S/M 325397, L/XL 325398

Mustangs upphöjda galler ger mer grillplats i Kamado-grillen och möjliggör bland annat gräddning av pizza så nära locket som möjligt.

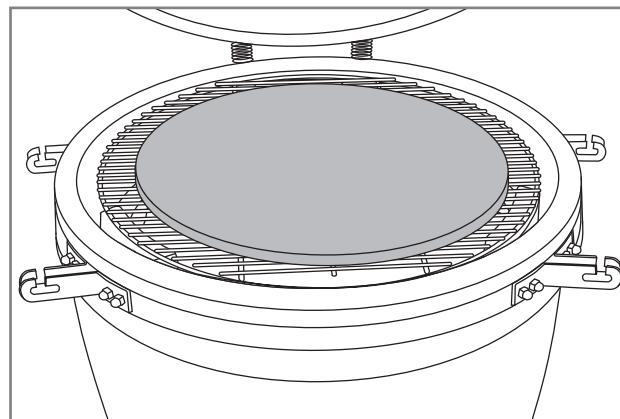


## Baksten / pizzasten

Produktkoder: Pizzasten 32 cm för M-storlek, 273977

Pizzasten 42 cm för L-, XL- och XXL-storlek, 612093

Mustang baksten är gjord av hållbar kordieritsten. Bakstenen kan användas som bakunderlag för bröd, pajar och pizzor.

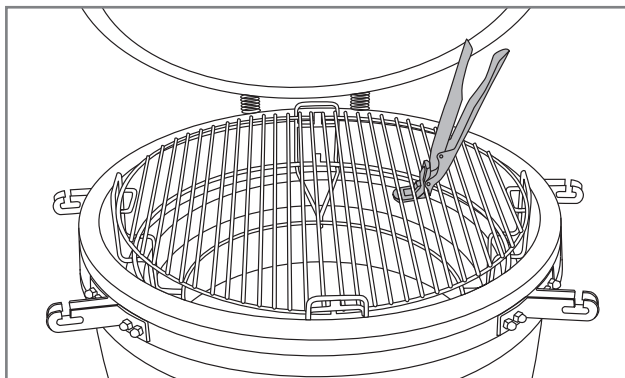


SV

## Gallertång

Produktkod: 300540

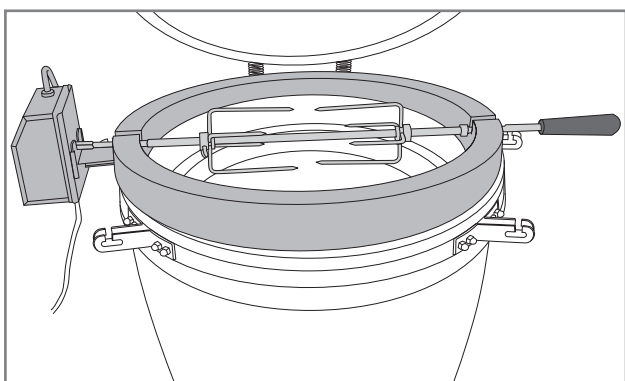
Tången i rostfritt stål gör det enkelt att lyfta heta galler.



## Spetsset

Produktkoder: M 325408, L 325409

Mustangs eldrivna spetsset möjliggör jämn stekning för till exempel hela stekar, kyckling eller kebabrollar. Låsringen är högre på ena sidan så att du kan använda Kamadons lock normalt.



## Träbord till Kamado L

Produktkod: 604571

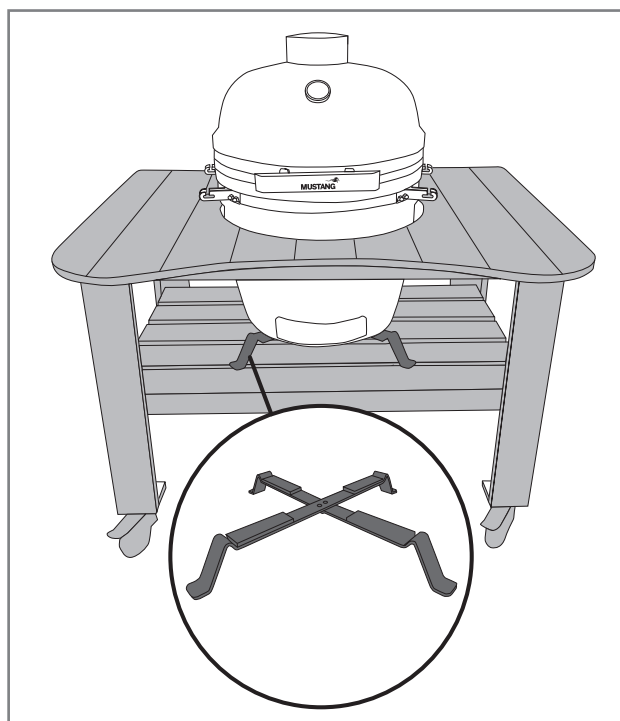
Mustangs träbord är ett elegant och robust furubord som ger mer viktig förvaring- och arbetsyta kring Kamadogrillen. Bordet har även stora låsbara hjul som underlättar förflyttning.

Bordet kommer med ett underlag i stål som förhindrar att värmen från grillen överförs till trästrukturerna.

Bordet levereras obehandlat, så det kan behandlas med den färg/det material som bäst passar en själv.

Bordet är 120 cm brett och 90 cm djupt.

Bordet är avsett för Kamadogrillar i L-storlek, men det kan modifieras för att passa Kamadogrillar i M-storlek genom att använda 604579 Mustangs Kamado M ändringsset för träbord.

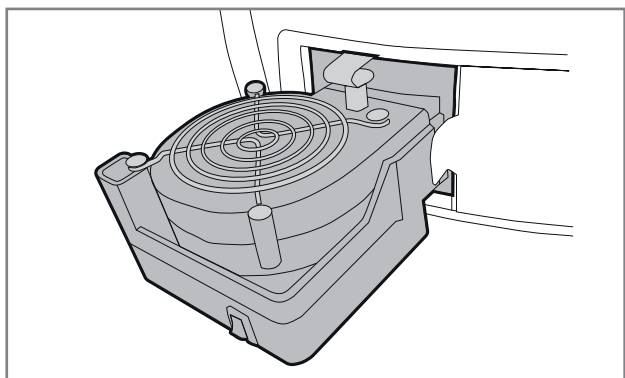


SV

## Tändfläkt

Produktkod: 610669

Fläkten avsedd för den nedre luftventilen på Kamadogrillen producerar effektivt luft till kolet, vilket gör det snabbare att tända grillen och få den i användbart skick.



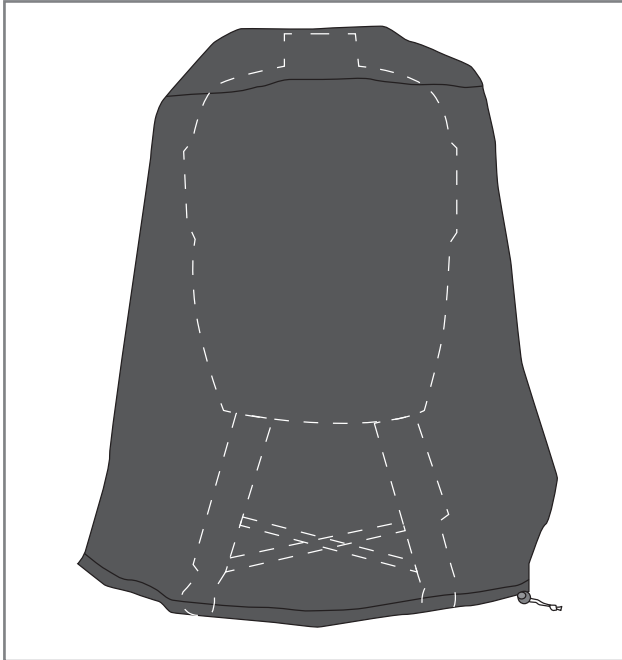




## Skyddsöverdrag

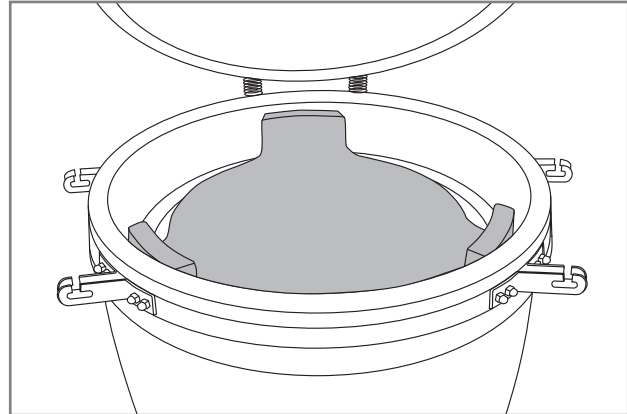
Produktkoder: M 291122, L 291123, XL/XXL 606696,  
Skyddsöverdrag för träbord Kamado L 125 x 95 x 115  
cm, 605795

Skyddsöverdraget skyddar Kamadogrillen från regn,  
damm och fåglar.



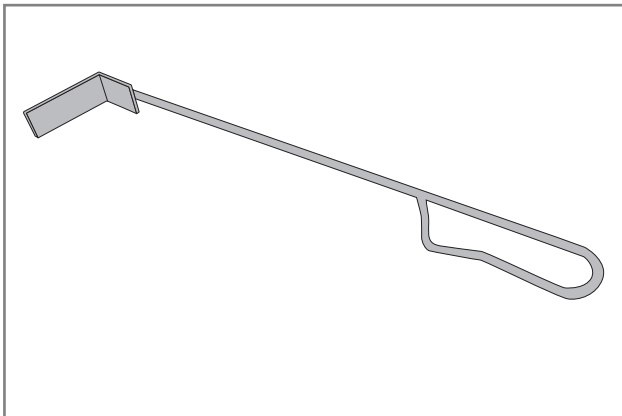
## Deflektor

Produktkoder: Kamado M 300538, Kamado L 313529



## Askskrapa

Produktkod: 325396



SV

# Felsökning

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

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

SV



# Garanti

Mustang Kamadogrillar har en tillverknings- och materialgaranti om 10 år. Kontrollera de aktuella garantivillkoren på vår webbplats

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

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

SV



# MUSTANG

NO

**Monteringsanvisninger og bruksanvisning**

---



# Velkommen til Mustang-grillens verden

Vi er glade for at du valgte en Mustang-grill. Mustang ønsker å være din grillvenn og gi deg den ultimate grilleopplevelsen. Mustang ble etablert med visjonen om å skape stunder med rolig og avslappet matlaging med familie og venner, og dette er konseptet vi ønsker å dele med deg.

Mustang-grillene og -tilbehøret er nøye designet og ferdigstilt, og vi er stolte over å representere dem. Vår lange erfaring og ekspertise kan sees i alle våre produkter. De inkluderer alle viktige funksjoner og egenskaper. Vi er overbevist om at denne grillen vil gi deg glede i lang tid, så lenge du husker å vedlikeholde og rengjøre den i henhold til instruksjonene i denne håndboken.

## Det mest omfattende utvalget av grillprodukter

Mustang er et merke som eies av det finske selskapet Tammer Brands Oy. Mustang tilbyr alt utstyr, rekvisita, tilbehør og reservedeler som trengs for grilling, samt et omfattende produktutvalg for røyking av mat og tilberedning av pizza. Vi er eksperter på grillkultur, og kan i så måte sikre at du får tilgang til de mest passende og moderne produktene. Mustang er det eneste merket du trenger for en vellykket grillmat.

## Kundeservice:

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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

NO



**Les brukerhåndboken før du bruker grillen og oppbevar den for senere bruk.**

Følg oss på sosiale medier



**mustanggrill**

# Innholdsfortegnelse

<b>Monteringsanvisning</b> .....	3
Før du starter monteringen .....	5
<b>Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler</b> .....	88
Plassere grillen .....	88
Generelle sikkerhetsinstruksjoner .....	89
<b>Bruk av Kamado-grillen</b> .....	90
Tiltak som må utføres før du bruker produktet for første gang .....	90
Tiltak å utføre før hver bruk .....	90
Tenning av Kamado-grillen med en fyrstikk eller lang lighter .....	90
Tenning av Kamado-grillen med et opptenningsrør .....	91
Grilling ved lave temperaturer .....	92
Røyking .....	92
Tilsetting av kull eller briketter under grilling .....	92
Grilling ved høye temperaturer .....	93
Baking og steking .....	93
Generell informasjon om regulering av temperaturen .....	94
Fettbrann .....	94
Flammen blusser opp .....	94
Slå av grillen .....	94
Hvordan installere og bruke sidebenker .....	95
<b>Nyttige verktøy</b> .....	96
Generelle instruksjoner for grilling .....	96
Marinader .....	96
Forhindre at mat fester seg til grillen .....	96
Veiledning for grilltemperatur .....	97
Sikkerhetsinstruksjoner .....	98

NO



<b>Rengjøring og oppbevaring av grillen</b> .....	99
Grillrister og -plater .....	99
Grillens innvendige overflater .....	99
Fjerning av aske .....	99
Grillens utvendige overflater .....	100
Grilldeler i stål og tralle .....	100
Vedlikehold .....	100
Oppbevaring .....	100
<b>Ekstra tilbehør</b> .....	101
Grillsystem .....	101
Forhøyet rist .....	101
Baking / pizzastein .....	101
Grilltang .....	102
Rotisserieakselsett .....	102
Tenningsvifte .....	102
Trebord for Kamado L .....	102
Beskyttelsestrekk .....	103
Askeskrape .....	103
Varmeskjold .....	103
<b>Feilsøking</b> .....	104
<b>Garanti</b> .....	105

NO



## Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler

Når du begynner å bruke denne Kamado-grillen, er du forpliktet til å lese nøye gjennom og ta hensyn til advarslene og sikkerhetsinstruksjonene i denne bruksanvisningen før du bruker den. Denne grillen er produsert i henhold til standarden EN1860-1.

Symbolforklaringer:




FARE!



MERK!

### Plassere grillen

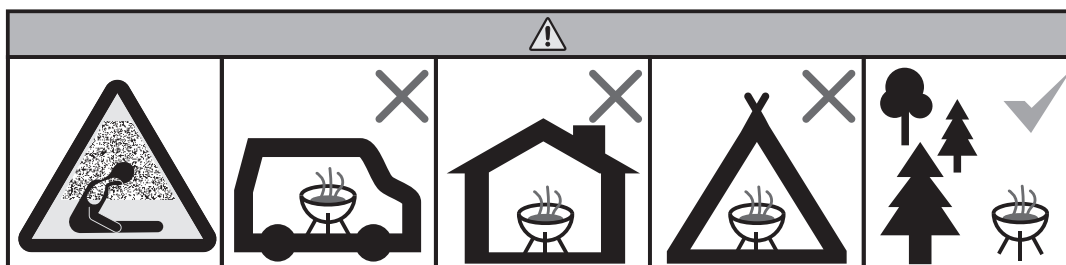
 Denne grillen er kun til utendørs bruk. Den må aldri brukes innendørs eller i lukkede rom. Sjekk punktene som bør vurderes nedenfor.

- Bruk kun grillen utendørs.
- Ikke bruk grillen nær en vegg, i en garasje, campingvogn eller tilhenger eller et annet lukket rom, eller innendørs.
- Sørg for at grillen er plassert minst to meter unna brennbare materialer.
- Ikke plasser grillen under parasoll eller kalesje på grunn av fare for oppblussing.
- Sørg for at et brannteppe/-slukningsapparat og et førstehjelpsutstyr tilgjengelig i nærheten av grillen.
- Sørg for at grillen plasseres på en horisontal og varmebestandig overflate, siden varme glør kan fly eller falle ut av grillen ved normal bruk.
- Ikke plasser grillen nær følsomme overflater, da fett og marinader kan søle eller sprute ut under vanlig bruk.
- Ikke bruk grillen som peis.

 Unnlatelse av å følge disse instruksjonene ved plassering av grillen vil medføre brannfare.

 Bruk av grillen innendørs eller i et lukket rom vil forårsake en risiko for karbonmonoksidforgiftning.

NO





## Generelle sikkerhetsinstruksjoner



**Bruk av Kamado-grillen til andre formål enn det tiltenkte formålet kan utgjøre en fare. Selv de minste strukturelle modifiseringene av grillen, er forbudt. Sjekk punktene som bør vurderes nedenfor.**

- Følg monteringsanvisningen nøye og sørg for at ingen deler blir avinstallert under monteringen. Hvis du ikke følger instruksjonene eller du ikke har installert alle delene, kan du oppleve problemer ved bruk av apparatet. Brukeren er ansvarlig for korrekt montering av grillen.
- Bruk kun tennved i samsvar med standarden EN1860-3. Ikke bruk grillvæske, bensin, alkohol eller lignende kjemikalier for å antenne grillen.
- Ikke tilsett grillvæske på brennende kull eller varme glør.
- Grillen vil varmes opp under bruk, så vær spesielt forsiktig hvis det er barn, eldre eller kjæledyr i nærheten av grillen.
- Grillen vil fungere best med trekull. Ikke brenn ved i grillen.
- Ikke oppbevar brennbare materialer eller væsker i umiddelbar nærhet av grillen.
- Vær oppmerksom på røyken forårsaket av grillen; ikke bruk grillen i nærheten av åpne vinduer.

- Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Hold alltid fenderen til grillens nedre ventil lukket når du bruker grillen.
- Bruk varmebestandige votter når du bruker grillen.
- Ikke bruk vann til å slukke grillen: Vannet kan skade de keramiske overflatene. Slukk grillen ved å kvele glørne.
- Ikke flytt grillen hvis den er i bruk eller varm etter bruk.
- Sjekk alltid grillen før bruk i tilfelle skade eller slitasje. Skift eventuelt ut skadede deler.
- Om grillen ikke fungerer normalt, skal den ikke brukes.
- Ikke la barn bruke grillen.
- Alkohol, reseptbelagte medisiner og rusmidler av alle slag kan påvirke brukerens evne til å betjene grillen på en sikker og hensiktsmessig måte.



**Når du åpner panseret til grillen, løft først panseret litt for å slippe luft inn i glørne sakte og trygt. På denne måten kan du unngå overflødig oppblussing og skade.**

NO

# Bruk av Kamado-grillen

## Tiltak som må utføres før du bruker produktet for første gang

Når du bruker produktet for første gang, er hovedformålet å sikre dets funksjonalitet og kontrollere eventuelle løsnede ståldeler forårsaket av termisk ekspansjon.

1. Sjekk at grillen er montert i henhold til instruksjonene.
2. Tenn grillen i henhold til instruksjonene.
3. La kullet brenne ut og vent til grillen er helt avkjølt.
4. Kontroller alle skruer og stram dem etter behov.
5. Grillen din er nå klar til bruk.

**i** Ikke bruk grillen hvis den er skadet eller mangler deler.

**i** Ikke legg for mye kull i grillen siden overflødig varme kan skade den.

## Tiltak å utføre før hver bruk

For å betjene grillen på en sikker og hensiktsmessig måte, må du utføre noen få kontroller før hver bruk. Gå nøye gjennom sjekklisten nedenfor:

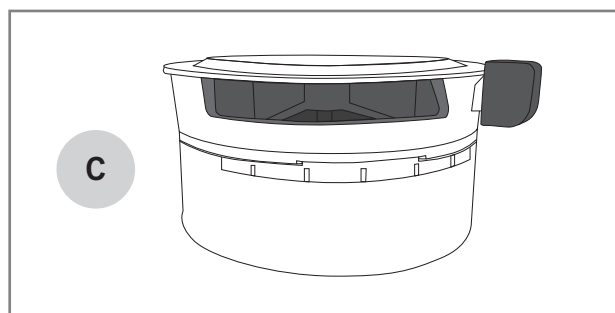
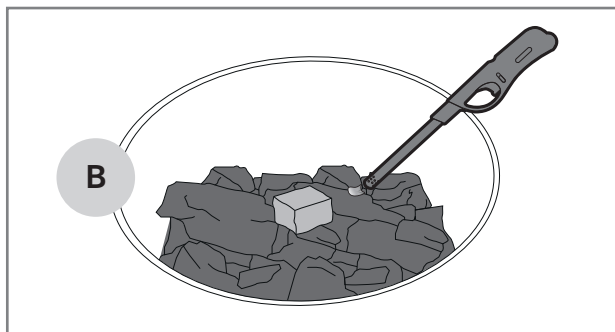
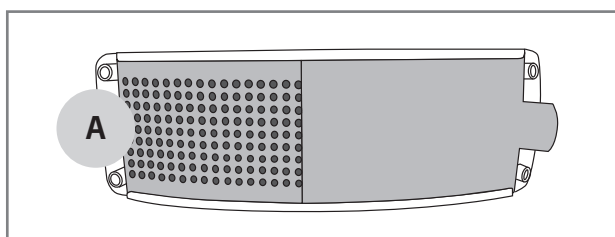
1. Sjekk at grillen er plassert i henhold til instruksjonene.
2. Sjekk at det ikke er brennbare materialer eller væsker i umiddelbar nærhet av grillen.
3. Fjern eventuelle askerester fra brennkammeret.
4. Rengjør og smør grillristen eller -platen med matolje.
5. Tenn grillen i henhold til instruksjonene.

**!** Ikke bruk grillen hvis den er skadet eller mangler deler.

## Tenning av Kamado-grillen med en fyrstikk eller lang lighter

Bruk kun hardvedkull eller briketter i den keramiske grillen. Bruk kun tennved i samsvar med standarden EN1860-3 for å tenne grillen.

1. Åpne panseret på grillen og fjern risten.
2. Legg ca. tre håndfuller med kull på risten.
3. Plasser også en Mustang Eco-tenner blant kullet.
4. Åpne den nedre luftventilen helt opp til punkt 5 (A).
5. Tenn tennbriketten med en lang fyrstikk eller lighter (B).
6. Lukk panseret og åpne den øvre luftventilen helt opp til punkt 5 (C).
7. Når glørne eller brikettene har blitt lysegrå, er glørne klare til steking.
8. Juster luftventilene til ønsket punkt.
9. Grillen er nå klar til bruk.





**i** Ikke bruk ved eller andre treartikler til å brenne grillen. Bruk av feil type brennstoff kan skade grillen. Skader forårsaket av upassende brennstoff dekkes ikke av garantien.

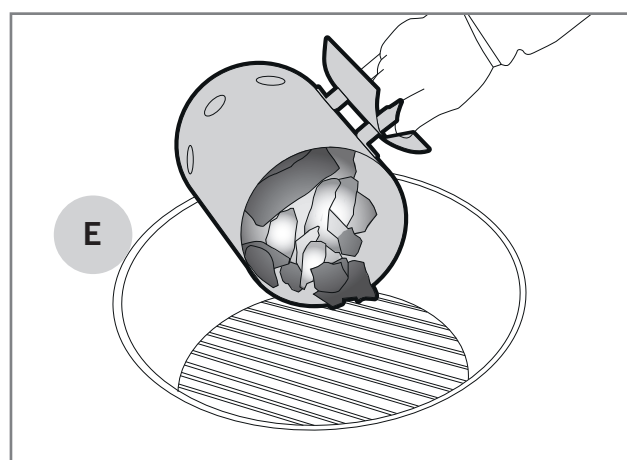
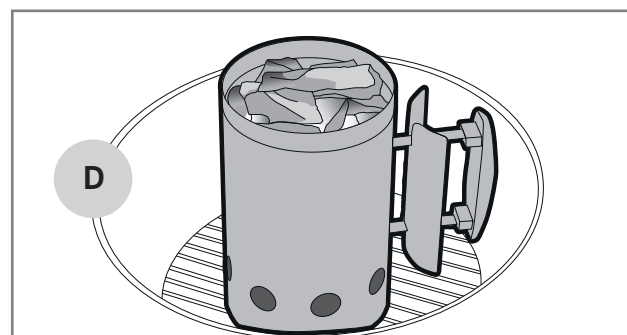
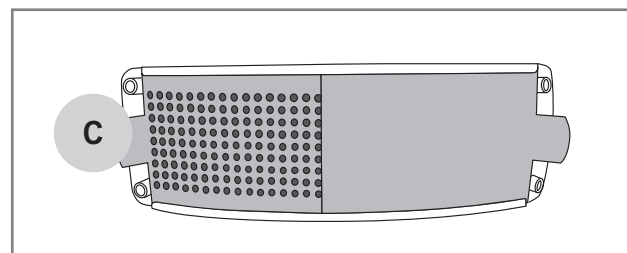
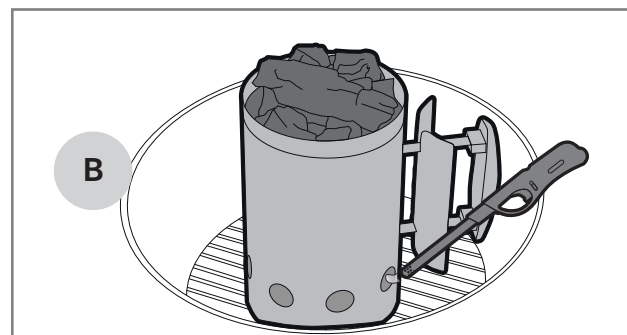
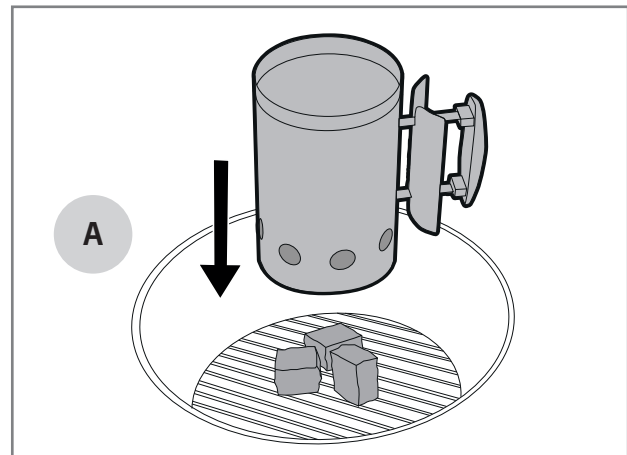
**i** Ikke bruk grillvæske, bensin, alkohol eller andre tennvæsker for å tenne grillen. Bruk av tennvæsker kan skade grillen. Skader forårsaket av upassende kjemikalier dekkes ikke av garantien.

## Tenning av Kamado-grillen med et opptenningsrør

For rask grilling kan du tenne grillen med et opptenningsrør. Mustang-opptenningsrør selges separat.

1. Åpne panseret på grillen og fjern risten.
2. Plasser noen Mustang Eco-tennbriketter på risten (A).
3. Plasser opptenningsrøret direkte oppå tennbrikkene.
4. Fyll opptenningsrøret med Mustang-kull eller briketter.
5. Tenn tennbrikkene gjennom opptenningsrøret lufthull med en lang fyrstikk eller lighter (B).
6. Åpne den nedre luftventilen helt opp til punkt 5 (C).
7. Kullet/brikkene vil være klare til bruk når du ser flammer på toppen av opptenningsrøret (D).
8. Plasser de brennende kullet/brikkene forsiktig på kullristen (E). Husk votter!
9. Juster luftventilene til ønsket punkt.
10. Grillen er nå klar til bruk.

**i** Ved bruk av opptenningsrør holder ikke det keramiske huset på så mye varme som ved vanlig tenning. Vær oppmerksom på dette, spesielt når du griller mat som krever lengre tilberedningstid.



NO

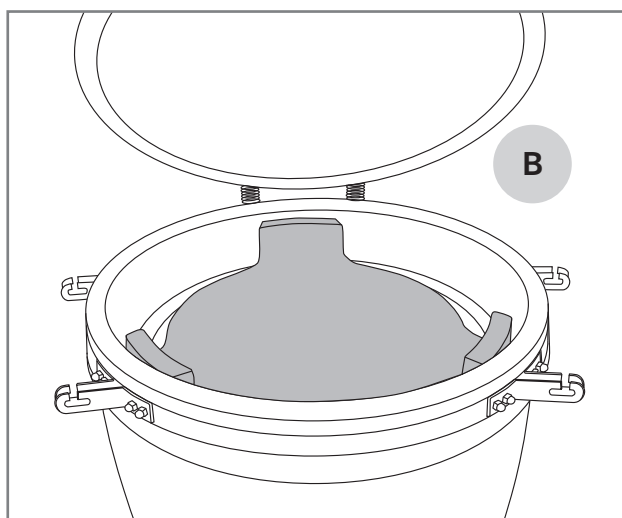
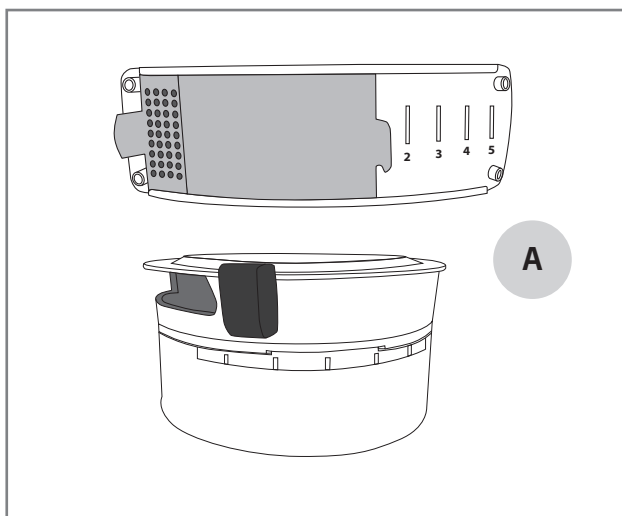


## Grilling ved lave temperaturer

Spesielt med store kjøttstykker anbefales lengre grilltid ved lavere temperatur. På denne måten blir kjøttet mørt og tørker ikke like lett. En lav grilltemperatur er også egnet for mer sensitive ingredienser. Instruksjoner for grilling ved lave temperaturer:

1. Tenn grillen i henhold til instruksjonene.
2. Overvåk temperaturen på termometeret på panseret.
3. Når du når ønsket temperatur, setter du øvre og nedre luftventil til 0,5–1 (A).
4. Hvis du ønsker det, kan du begrense den direkte varmen ved hjelp av en varmfordelingsplate eller en -skjold (B).
5. Grillen er nå klar til bruk.

**i** Bruk varmebestandige votter når du justerer luftventilene.



## Røyking

Du kan røyke mat i Kamado-grillen ved å legge fuktige røykeflis direkte på glørne. Du kan også bruke Mustang-grillpellets til røyking av mat. Røykeinstruksjoner:

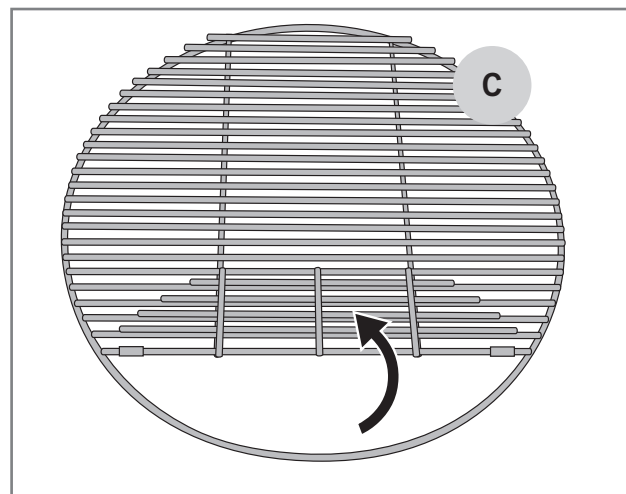
1. Tenn grillen i henhold til instruksjonene.
2. Overvåk temperaturen på termometeret på panseret.
3. Når grillen er nær ønsket temperatur, still inn øvre og nedre luftventil til 0,5–1 (A).
4. Åpne panseret og legg en haug med fuktige røykeflis på toppen av glørne.
5. Legg maten som skal røykes på risten og lukk panseret.

## Tilsetning av kull eller briketter under grilling

Når du skal grille godt over lengre tid, må du kanskje legge kull eller briketter i grillen. Den enkleste måten å gjøre dette på er via luken på risten. Hvis du ønsker å legge til kull eller briketter mens du griller, følg trinnene nedenfor:

1. Åpne panseret.
2. Åpne luken på risten (C).
3. Tilsett kullet eller brikettene med en lang grilltang og bruk votter.
4. Lukk luken på risten.
5. Lukk panseret.

**i** Hver gang panseret åpnes, vil temperaturen inne i grillen endres. Dette kan endre tilberedningstiden.



NO

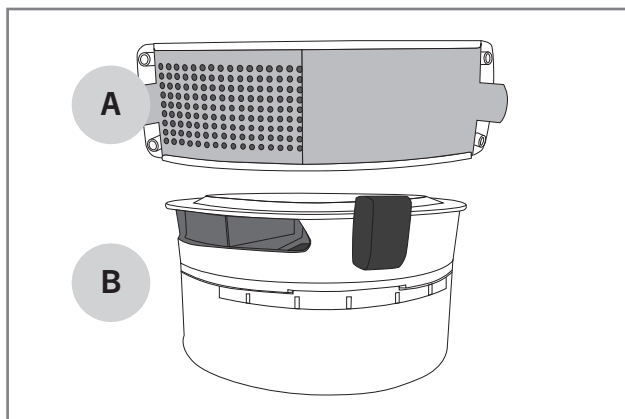
## Grilling ved høye temperaturer

Mat som krever raskere tilberedning grilles vanligvis ved høyere temperaturer, 220–300°C. Dette sikrer at de ytre overflatene av matvarene blir sprøere mens de indre delene forblir saftige.

1. Tenn grillen i henhold til instruksjonene.
2. Overvåk temperaturen på termometeret på panseret.
3. Når ønsket temperatur er nådd, la den nedre luftventilen stå på 5 (A).
4. Still den øvre ventilen til 2–3 (B).
5. Grillen er nå klar til bruk.



Når du åpner panseret til grillen, løft først panseret litt for å slippe luft inn i glørne sakte og trygt. På denne måten kan du unngå overflødig oppblussing og skade.

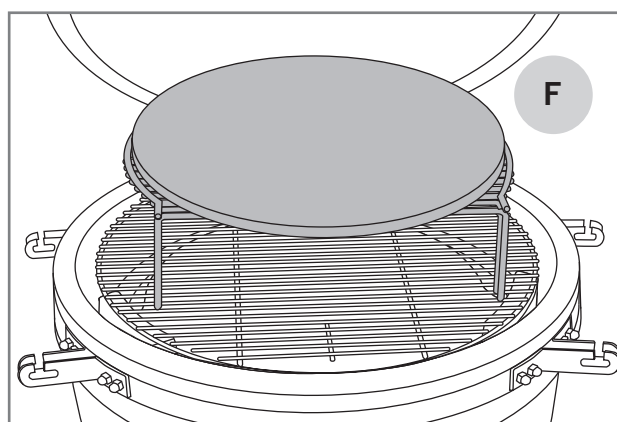
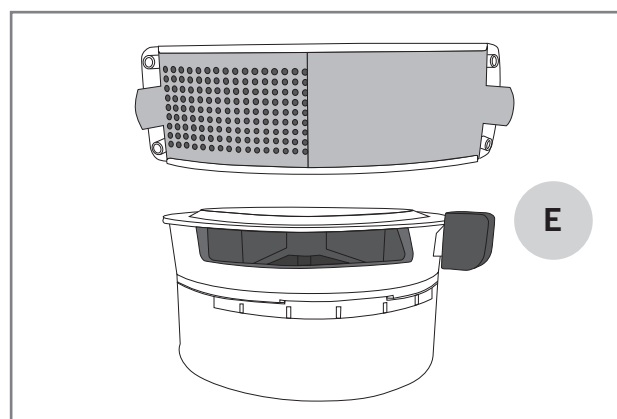
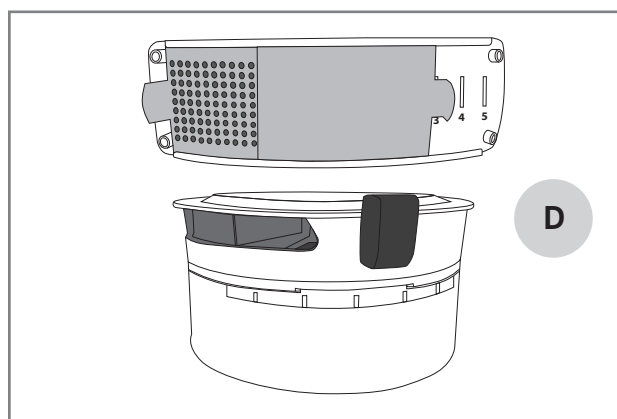
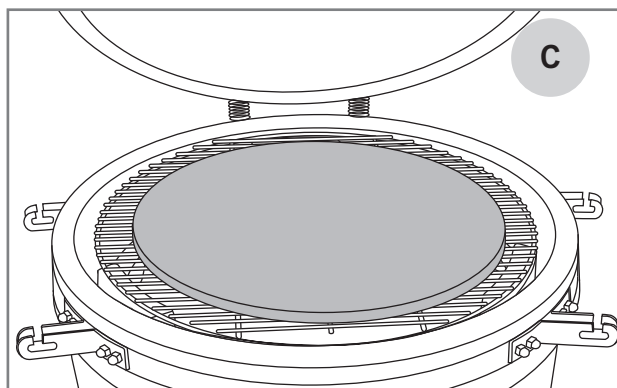


## Baking og steking

Kamado-grillen fungerer også utmerket som keramisk ovn for både lengre steking og rask baking ved høyere temperaturer, som for eksempel tilberedning av pizza. Steking på en Kamado-grill gjøres ved en temperatur på 200–400°C.

1. Tenn grillen i henhold til instruksjonene.
2. Når tennene har brent ut, åpner du panseret og setter varmeskjoldet på plass (B).
3. Plasser risten og steinen (valgfritt tilbehør) på grillen (C).
4. Lukk panseret og la glørne tenne skikkelig.
5. Overvåk temperaturen på termometeret på panseret.
6. Når ønsket temperatur er nådd, still begge luftventilene til 2–3 (D).
7. Hvis du ønsker å bake pizza, for eksempel ved høyere temperatur, la begge luftventilene stå på 5 (E).

8. Grillen er nå klar til bruk.
9. Når du baker pizza kan du også bruke en forhøyet rist (valgfritt tilbehør) for å plassere pizzaen tett inntil panseret og få så mye varme ovenfra som mulig (F).

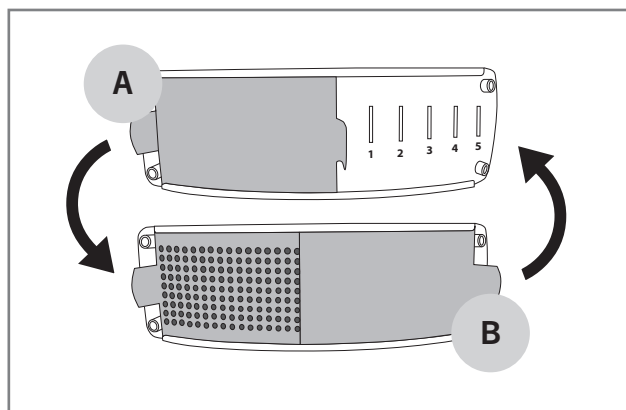
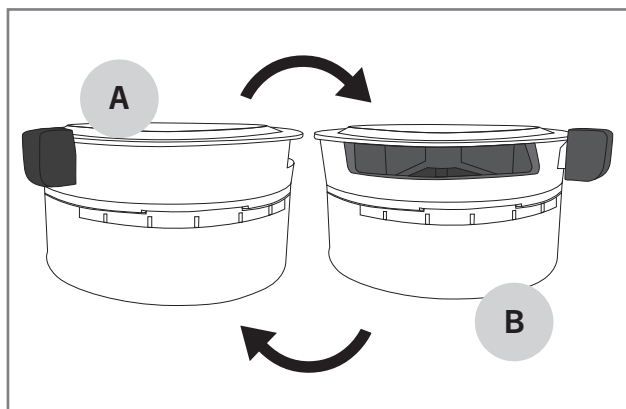


NO

## Generell informasjon om regulering av temperaturen

Du kan regulere temperaturen på Kamado-grillen ved å endre luftstrømmen. Temperaturen påvirkes også av mengden av og kvaliteten på trekull. Nedenfor er en liste over det viktigste ved varmeregulering:

1. Den nedre luftventilen tilfører luft til grillen, mens den øvre ventilen fjerner den.
2. De nedre luftventilene muliggjør grov temperaturjustering.
3. Den øvre ventilen brukes til å finjustere temperaturen.
4. Når du vil øke temperaturen trenger grillen mer luft (A–B).
5. Når du vil senke temperaturen, må du begrense grillens lufttilførsel (B–A).



## Fettbrann

Fjern alltid ekstra fett eller marinade fra brennkammeret, brannringen og varmeskjoldet etter grilling.

Hvis overflødig fett samler seg i grillen, kan fettets begynne å brenne og forårsake fettbrann. Brannen kan skade grillen og være farlig.

Vær oppmerksom på brannfaren, spesielt når du griller store mengder kjøtt med høyt fettinnhold, i så fall vil fett fra kjøttet samle seg i bunnen av brennkammeret.

## Flammen blusser opp

Flammen som blusser opp av og til er en normal reaksjon i en kamado-grill. Det gir også smak til maten. Hvis flammen blusser opp ofte, øker grillens indre temperatur og mer fett faller fra maten som grilles. Disse fenomenene øker i sin tur risikoen for fettbranner. Dette er grunnen til at oppblussingen bør forhindres gjennom forhåndstiltak.

1. Fjern ekstra fett fra kjøttet.
2. Prøv å grille kjøtt ved riktig temperatur.
3. Pass på at det ikke er ekstra fett eller marinade i brennkammeret eller på grillveggene.
4. Hold panseret lukket så ofte som mulig.

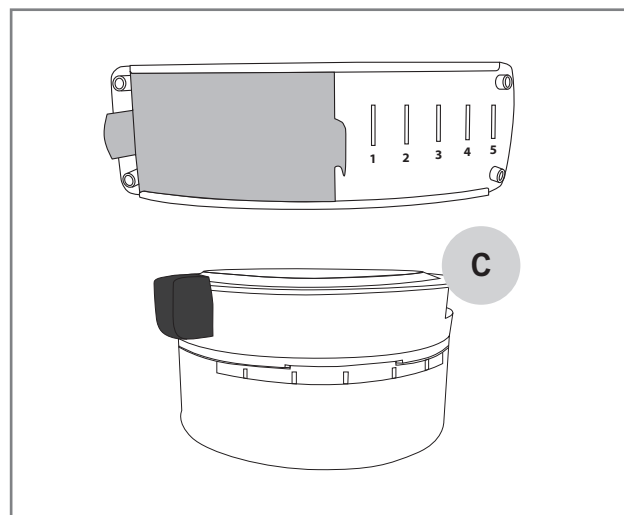
**i** Når du griller med panseret lukket, vil grillens temperatur bli jevnere og lettere å kontrollere.

## Slå av grillen

Når du har sluttet å bruke grillen, er det en god idé å kvele glørne slik at du kan fortsette å grille med det samme kullet neste gang. Slukk grillen ved å følge disse trinnene:

1. Lukk panseret.
2. Steng nedre og øvre luftventiler helt ned til 0 (C).
3. Hold panseret og luftventilene lukket til neste dag for å sikre at glørne er slukket og grillen er avkjølt.

**i** Ikke bruk vann til å slukke trekull. Å kaste vann på varmt kull kan skade grillen.



NO



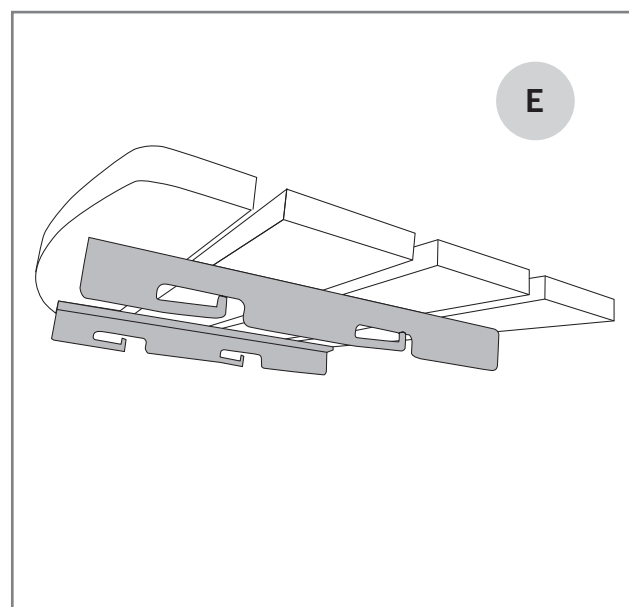
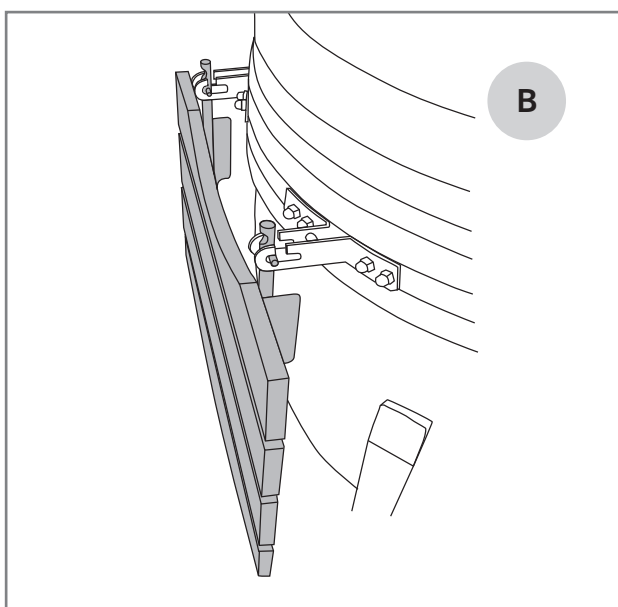
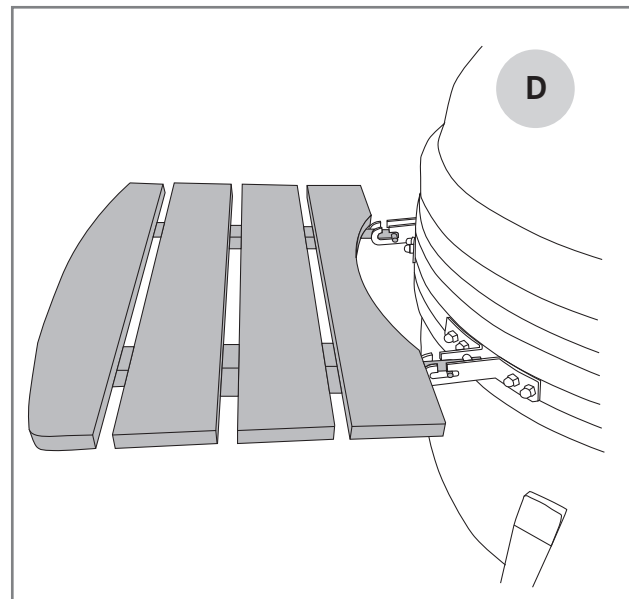
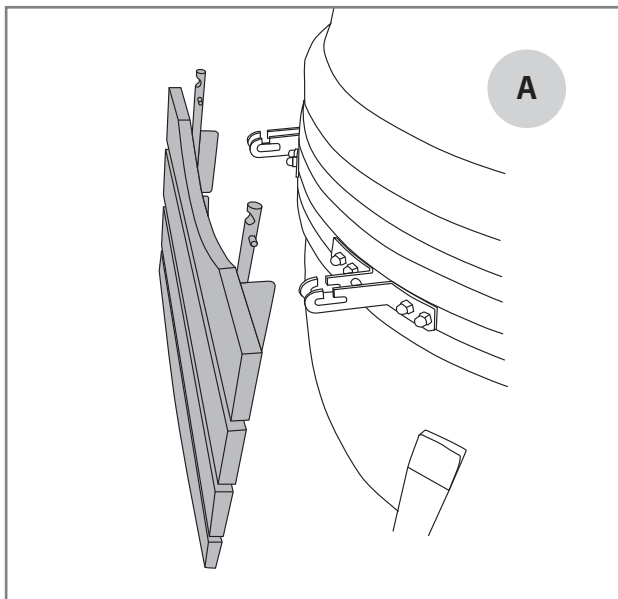
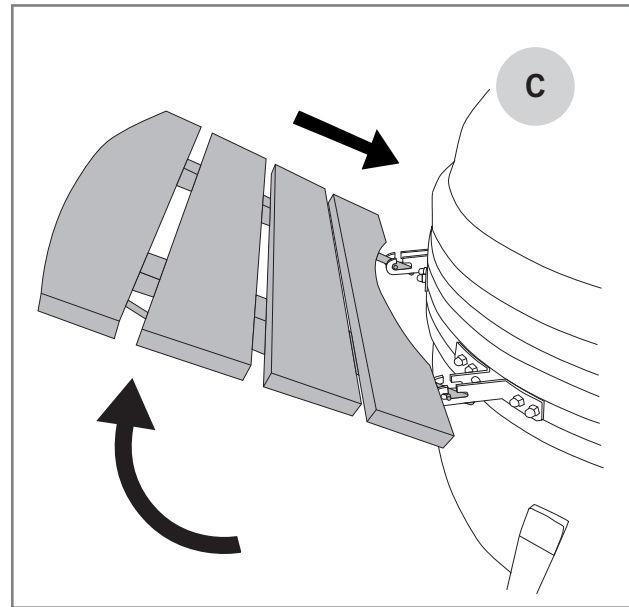
## Hvordan installere og bruke sidebenker

Det er enkelt å montere sidebenkene til Mustang Kama-do-grillen, og like enkelt å ta dem av for rengjøring eller når du trenger mer plass rundt grillen (A)

Du kan slå sammen sidebenkene under lagring, noe som også gjør det mulig å bruke beskyttelsestrekket (valgfritt tilbehør) (B).

Begge sidebenker er enkle å installere og låse inn (C). De tilbyr rikelig med overflateplass (D) og praktiske kroker for grillutstyr (E).

**i** Sidebenkene har en lastekapasitet på 8 kg hver.



NO

# Nyttige verktøy

## Generelle instruksjoner for grilling

Grilling er veldig enkelt og avslappende når du har noen regler i tankene og bruker disse generelle grillinstruksjonene:

- **Grillen må varmes opp skikkelig.** Det keramiske huset holder på varmen effektivt, noe som hjelper med temperaturregulering. Når ristene og stekeplatene er tilstrekkelig varme, har maten mindre lett for å feste seg til dem, og matvarene får en ordentlig grillet overflate.
- **Ikke grill med skitne forsyninger.** Gamle marinader og matrester fester seg lett på risten og maten. Rengjør grillen og ristene og grillplatene etter hver bruk. På denne måten er de klare for neste grilløkt.
- **Ha grillutstyret lett tilgjengelig.** Det er lettere å kontrollere riktige grilltider og -temperaturer når du har alle forsyninger, krydder, marinader og retter du trenger i nærheten av grillen.
- **Grill med panseret lukket så ofte som mulig.** Når du griller med panseret lukket, synker ikke grillens temperatur unødvendig, og grillingen går raskere.
- **Snu kjøttet så lite som mulig;** én gang er nok. Når maten får steke sakte på risten/pannen, får den en pent brunet overflate.
- **Bruk et termometer!** Griller du maten for lenge, vil maten bli tørr og miste smaken. Du kan oppnå best resultat hvis du også får et kjøtttermometer.
- **La kjøttet hvile i 10–20 minutter** før du skjærer/serverer det. Mens kjøttet hviler, blir temperaturen jevnere og saften renner ikke for mye ut når kjøttet kuttes.

## Marinader

Bruk av marinader er svært vanlig ved grilling. Deres formål er å krydre grillmaten etter smak. Men marinader gjør også at maten fester seg til ristene. På samme måte kan oljeholdige marinader søle på brennkammeret og få flammen til å blusse opp, eller til og med forårsake fettbranner. Med disse få tipsene kan du redusere problemene forårsaket av marinader:

1. Prøv å tørke ekstra marinade av maten før du legger dem på grillen.
2. Hvis du tilsetter marinade under grillingen, bruk alltid en pensel. Ikke hell marinaden på maten rett fra flaske.
3. Velg tørre krydderblandinger under grilling.

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

## Forhindre at mat fester seg til grillen

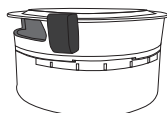
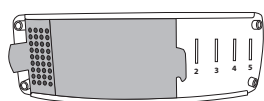
Mat som fester seg til risten eller grillplaten er et vanlig fenomen for alle grillkokker. Her er noen tips for å unngå overdreven festing:

1. Forvarm grillen slik at den er tilstrekkelig varm.
2. Rengjør ristene og grillplatene før du legger maten på grillen.
3. Smør olje på grillflaten og maten som skal grilles før du legger den på grillen.
4. Ikke snu maten på grillen for raskt; la overflaten grilles skikkelig.



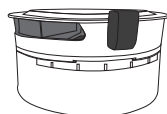
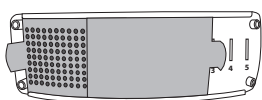
## Veiledning for grilltemperatur

Nedenfor er en liste over veiledende grilltider og temperaturer for de vanligste ingrediensene. Mengden av og kvaliteten på kull, værforhold og grillens renslighet kan påvirke grilltidene eller -temperaturene.



### Grilling ved lave temperaturer / røyking

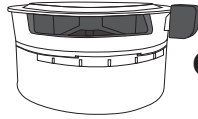
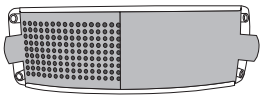
Ingrediens	Grilltemperatur	Temperatur for ingredienser	Grilltid
Bryst	100–110 °C	90–95 °C	2–3 timer per kg
Stek	c. 90 °C	60–65 °C	8–9 t (c. 2 kg)
Plukksvin	110–120 °C	over 93 °C	3 timer per kg
Hel svinekam	120 °C	85 °C	4 t (c. 2 kg)
Hel kylling	140–160 °C	over 75 °C	2–3 timer
Ribbe	100–110 °C	80 °C	4–5 t (c. 2 kg)
Laks	90–100 °C	over 65 °C	40–60 min per kg



### Grilling ved middels temperatur

Ingrediens	Grilltemperatur	Temperatur for ingredienser	Grilltid
Hel indrefilet av okse	160–180 °C	50–57 °C	30–45 min per kg
Kyllingstrimler/-vinger	180–200 °C	over 75 °C	45 min (ca. 2 kg)
Kyllingbryst	200 °C	over 75 °C	c. 20 min
Indrefilet av svin	180 °C	68–75 °C	30–45 min per kg
Hele poteter og andre rotgrønnsaker	140–160 °C	-	40–60 min per kg
Fiskefilet	180–200 °C	over 55 °C	c. 20 min

NO

























## Grilling ved høye temperaturer / steking

Ingrediens	Grilltemperatur	Temperatur for ingredienser	Grilltid
Indrefilet av okse/mørbrad	220–250 °C	52–66 °C	2–3 min per side
Svinefilet, kotelett	220 °C	65–70 °C	3 min per side
Hamburgerkaker	250–270 °C	60 °C	3 min per side
Grillpølser	250–270 °C	-	6–10 min
Pizza (på en stein)	over 350 °C	-	4–6 min

## Sikkerhetsinstruksjoner

Det er ingen riktig eller gal måte å røyke mat på – alt er opp til dine preferanser. Ingrediensene utgjør heller ingen stor forskjell, siden du kan røyke nesten hva som helst: kjøtt, fisk, grønnsaker, ost eller til og med frukt. Mustang tilbyr ulike tresorter for røyking. Hvert tre har en unik smak. Nedenfor finner du generelle instruksjoner for ulike treslag og ingredienser:

Mild/søt	Ingrediens
Svartor	   
Eple	    
Eik	     

Sterkt	Ingrediens
Bourboneik	   
Hickory	  

NO

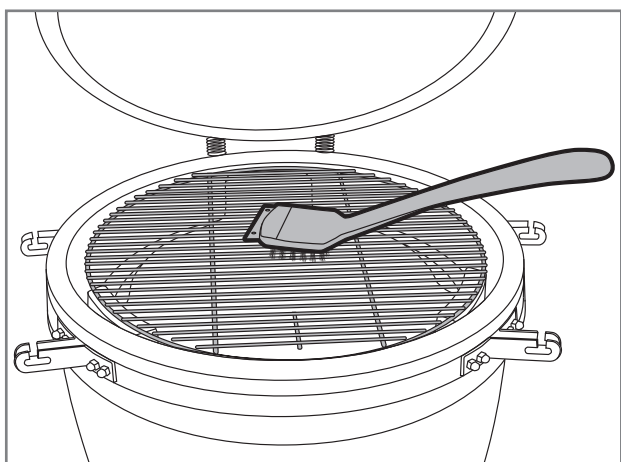
# Rengjøring og oppbevaring av grillen

Du kan forlenge levetiden til grillen betraktelig hvis du rengjør og vedlikeholder den regelmessig. Hvis grillen ikke varmes opp tilstrekkelig eller maten fester seg for mye til ristene, har ikke grillen blitt rengjort eller vedlikeholdt som anvist.

## Grillrister og -plater

Rengjør alltid ristene og -platene umiddelbart etter bruk når grillen fortsatt er varm. Bruk en børste eller skrape beregnet for rengjøring av griller.

Du kan også vaske rister og grillplater med mild såpe og varmt vann. Husk å tørke og smøre grillristene og -platene grundig etter vask.



**i** Ikke bruk en stålbørste beregnet for sveising til å rengjøre grillen. Garantien dekker ikke skader forårsaket av en slik stålbørste.

## Grillens innvendige overflater

Keramiske griller er selvrensende. Grillen rengjøres med andre ord ved å varme grillen opp til en tilstrekkelig varm temperatur. På denne måten brennes overflødig fett, marinade og matrester ut av de indre overflatene og varmeskjoldet.

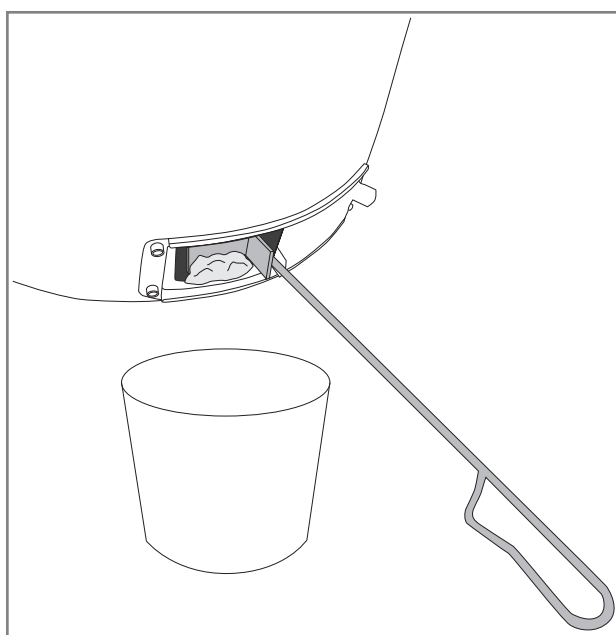
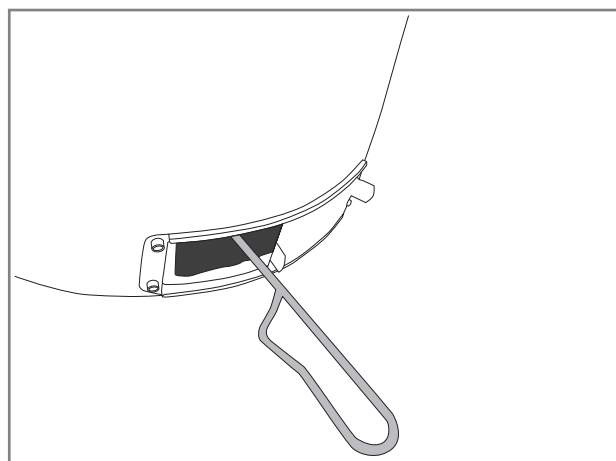
1. Lukk panseret etter bruk av grillen.
2. Åpne de øvre og nedre luftventilene helt opp til 5.
3. Øk temperaturen opp til 260–300 °C
4. Hold varmen høy i ca. 30 minutter.
5. Steng de nedre og øvre luftventilene helt ned til 0.

6. Hold panseret og luftventilene lukket til neste dag for å sikre at glørne er slukket og grillen er avkjølt.

**i** Ikke bruk vann eller rengjøringsmidler til å rengjøre de indre delene. Det porøse keramiske materialet kan absorbere væsken, noe som kan føre til at det sprekker.

## Fjerning av aske

Når glørne i brennkammeret er fullstendig slukket og grillen er avkjølt, kan du fjerne asken gjennom den nedre ventilen ved hjelp av askeskrapen som følger med grillen.

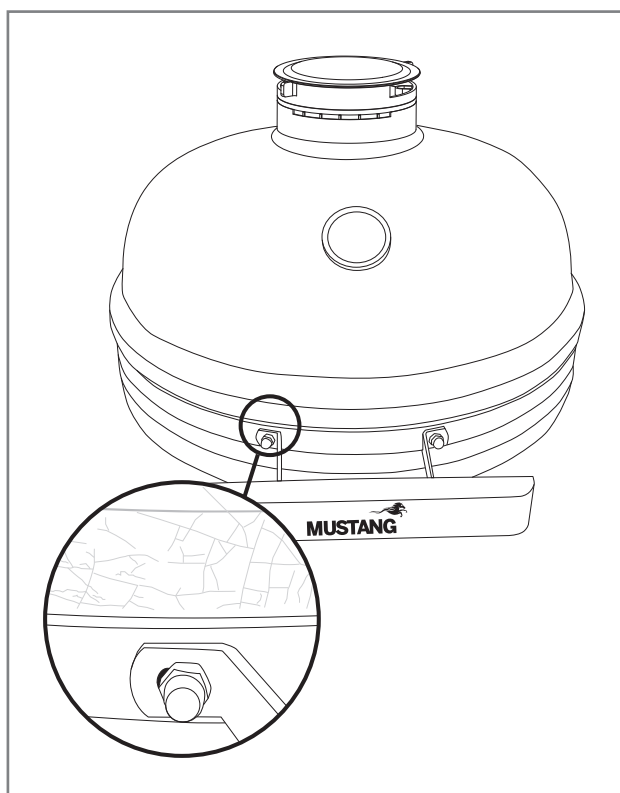


NO

## Grillens utvendige overflater

Du kan rengjøre grillens ytre overflater ved å tørke av dem med en fuktig klut og mild såpe når grillen er avkjølt.

Varmeutvidelse kan føre til tynne sprekker på de ytre overflatene. Tynne sprekker påvirker ikke kvaliteten eller driften av produktet, og de regnes ikke som produksjons- eller materialfeil.



NO

## Grilldeler i stål og tralle

Du må også rengjøre ståldelene og trallen til grillen regelmessig. Du kan følge de generelle instruksjonene nedenfor for rengjøring av slike komponenter.

1. Rengjør grillens ståldeler med Mustang-grillrens-  
evæske eller mildt oppvaskmiddel og en klut.
2. Ikke glem å tørke de rengjorte delene nøye.
3. Ikke bruk vaskemidler til rengjøring av overflater  
med advarselsetiketter, da de kan fjerne teksten  
eller andre etiketter.
4. Rengjør alle grillens ytterflater minst tre ganger i  
året slik at flekker ikke fester seg til overflatene.
5. Test alltid egnetheten til et nytt vaskemiddel på  
et umerkelig sted.

**i** Klorid og salt kan få grillen til å ruste. Hvis grillen brukes i umiddelbar nærhet av sjøvann eller et basseng, må den rengjøres ukentlig.

## Vedlikehold

Vi anbefaler at du behandler ståldelene med en vedlikeholdsolje for stål 2–3 ganger i året. Disse oljene er å finne i visse butikker. På denne måten kan du forhindre at det oppstår flekker og rustflekker på ståloverflatene.

Kontroller oljens egnethet før bruk: Test den først på et mindre synlig sted.

Kontroller at skruene på trallen, båndene, luftventilene og håndtakene er stramme regelmessig. Store temperatursvingninger kan føre til at skruene løsner.

Smør de bevegelige ståldelene av hengslet med multifunksjonsolje to ganger i året.

**i** Ikke bruk en elektrisk skrutrekker for å stramme skruene, da dette kan skade skruene eller andre ståldeler. Skader på grunn av overdreven tiltrekking av skruene dekkes ikke av garantien.

## Oppbevaring

Mustang Kamado-grillen er designet for helårsbruk siden det keramiske huset også lar deg grille i kaldere vær.

Når du oppbevarer grillen utendørs, dekk den til med beskyttelsestrekket (valgfritt tilbehør). Ikke la grillen stå i regnet.

Sørg for at grillen er helt avkjølt og at glørne er slukket før du dekker til grillen.

For langtidsoppbevaring om vinteren anbefaler vi at du oppbevarer grillen i en garasje eller under en egen kalesje.

Husk å låse grillhjulene når grillen er på lager.

Rengjør alltid grillen i henhold til instruksjonene før du bruker grillen etter langtidslagring.

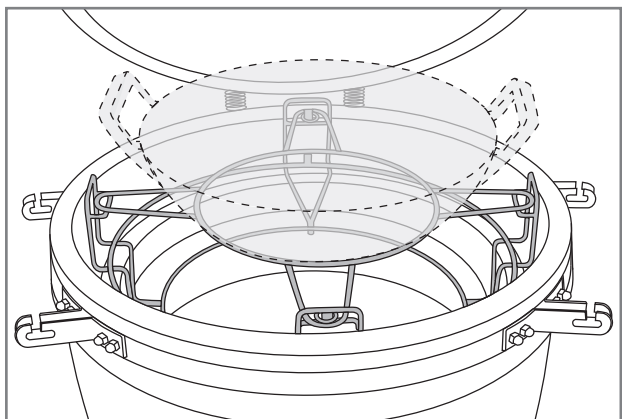
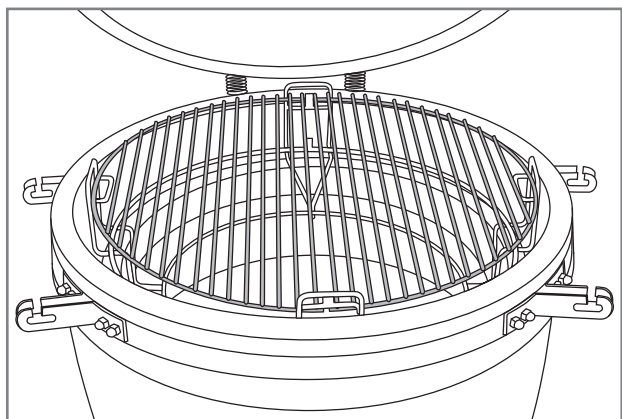
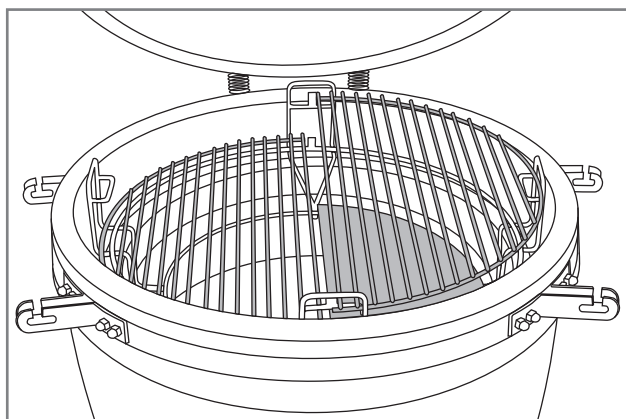
**i** Ikke oppbevar grillen på et sted der snø som faller fra taket kan treffe den. Garantien dekker ikke skader forårsaket av snø og is.

# Ekstra tilbehør

## Grillsystem

Produktkoder: M 325401, L 325402

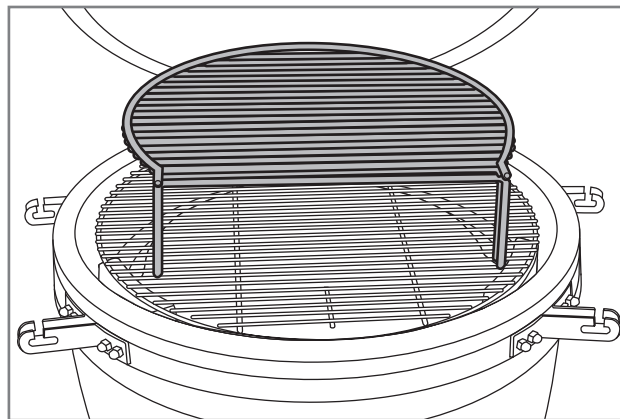
Mustang-grillsystemet hjelper deg å få enda mer bruk ut av din Kamado-grill. Med systemet kan du lage steke med direkte og indirekte varme samtidig. Grillsystemet inkluderer to separate halvsirkelformede rister, to separate halvsirkelformede varmeskjold, en panneholder laget av rustfritt stål, og et rustfritt stålnett som hjelper deg med å bruke ristene på to nivåer.



## Forhøyet rist

Produktkoder: S/M 325397, L/XL 325398

Den forhøyede Mustang-risten gir flere grillflater for Kamado-grillen og gjør at mat, som pizza, kan bakes nær panseret.

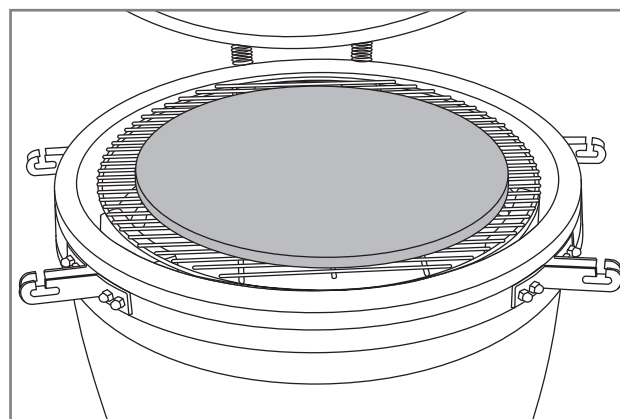


## Baking / pizzastein

Produktkoder: Pizzastein, 32 cm, for størrelsen M 273977,

Pizzastein, 42 cm, for størrelsene L, XL og XXL 612093

Mustang-bakesteinen er laget av slitesterk kordieritt. Du kan bruke bakesteinen til å bake brød, pai og pizza.

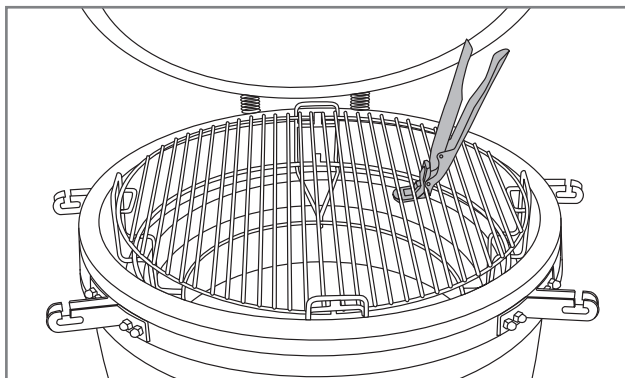


NO

## Grilltang

Produktkode: 300540

Å løfte varme rister er enkelt med tangen i rustfritt stål.



## Trebord for Kamado L

Produktkode: 604571

Mustang-bordet i tre er et stilig og solid furubord som gir nødvendig oppbevaring og benkeplass rundt grillen. Bordet har også store og låsbare hjul som gjør det enkelt å flytte rundt.

Bordet kommer med en stålbunn som forhindrer varme fra grillen i å trenge inn i de trestrukturene.

Bordet leveres ubehandlet slik at du kan behandle det med en farge og et produkt som passer deg.

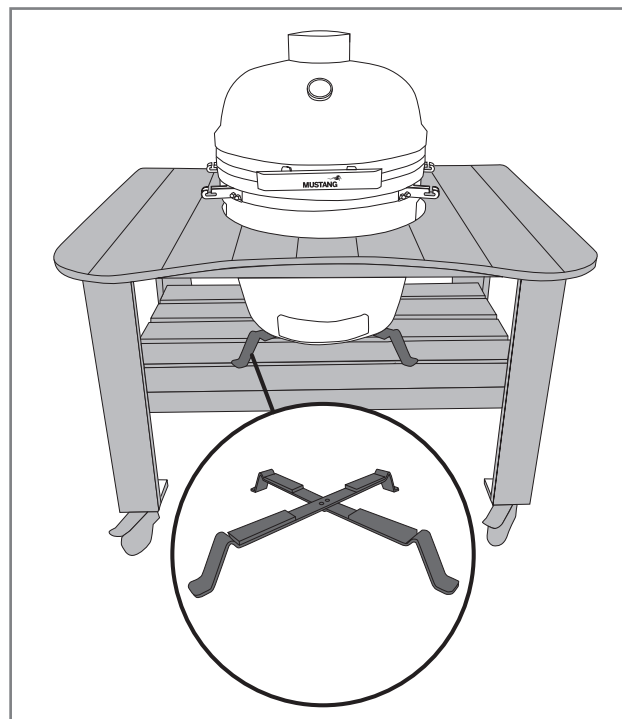
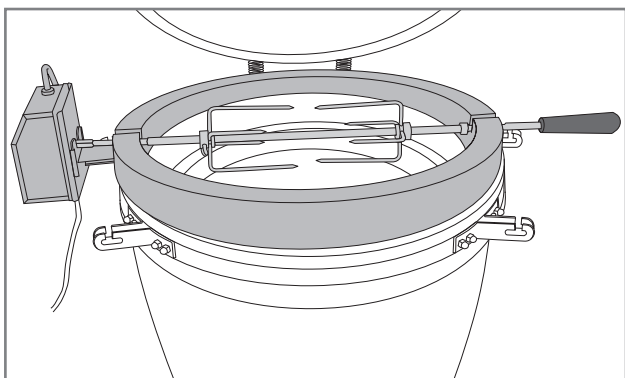
Bordet er 120 cm bredt og 90 cm dypt.

Bordet er beregnet for Kamado-grillen i L-størrelse, men det kan modifiseres for Kamado i M-størrelse ved å bruke Mustang-modifikasjonssettet for trebord, Kamado M, 604579.

## Rotisserieakselsett

Produktkoder: M 325408, L 325409

Det elektriske Mustang-rotisserieakselsettet hjelper deg å steke en hel stek, kylling eller kebab jevnt. Holderringen er høyere på den ene siden, noe som lar deg bruke Kamado-panseret normalt.

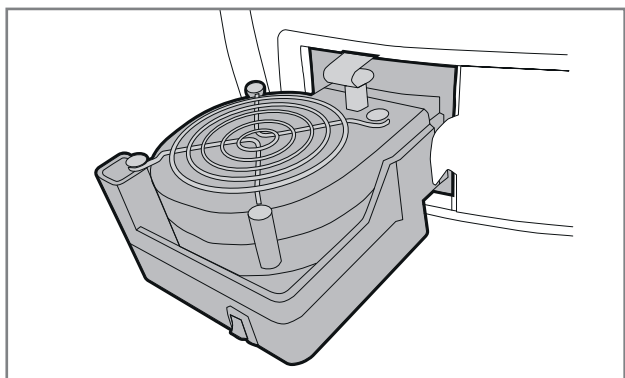


NO

## Tenningsvifte

Produktkode: 610669

En vifte designet for den nedre luftventilen på Kamado-grillen skaper en effektiv luftstrøm inn i grillen, noe som gjør det lettere å tenne den og begynne å bruke den.



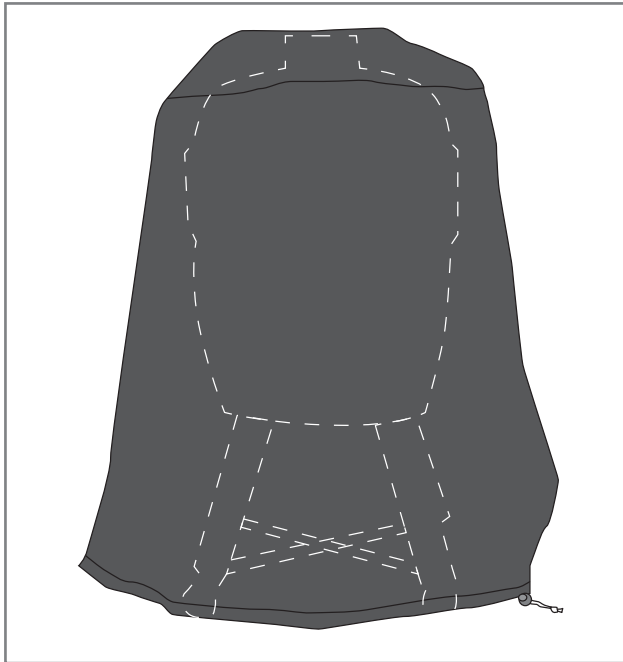


## Beskyttelsestrekk

Produktkoder: M 291122, L 291123, XL/XXL 606696,

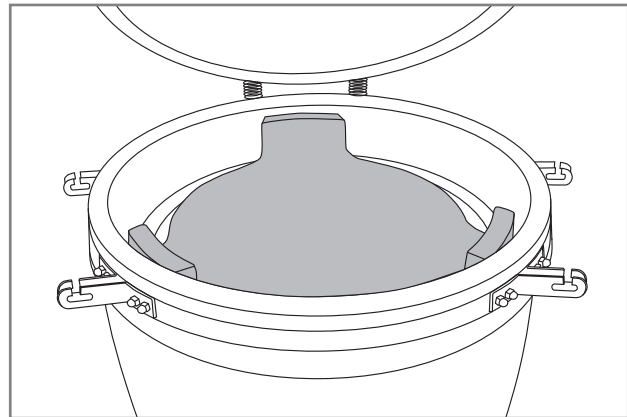
Beskyttelsestrekk for Kamado L-trebord 125 x 95 x 115 cm 605795

Beskyttelsestrekk holder Kamado-grillen din trygg mot regn, støv og fugler.



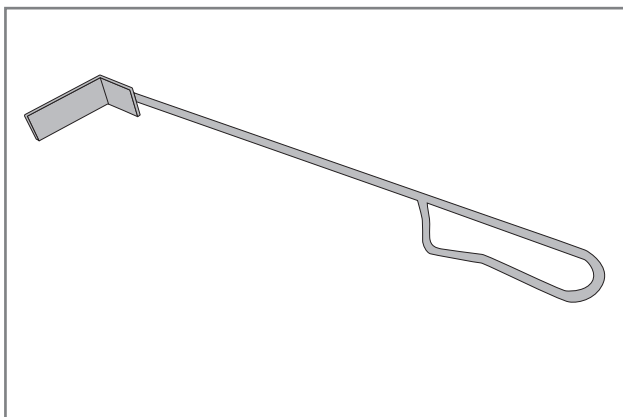
## Varmeskjold

Produktkoder: Kamado M 300538, Kamado L 313529



## Askeskrape

Produktkode: 325396



NO

# Feilsøking

Det kan oppstå funksjonsfeil i alle griller. Disse feilene er vanligvis enkle å fikse. Hvis du ikke finner en løsning på problemet ditt i tabellen nedenfor, kontakt selgeren.

Feil	Mulig årsak	Løsning:
Luftventilene fungerer ikke som de skal.	Skruene til den øvre ventilen er for stramme.	Løsne skruen inne i panseret.
	Ventilene sitter fast på grunn av smuss og fett.	Bank på ventilen med en gummihammer for å flytte den. Rengjør ventilen.
Grillen tennes ikke.	Luftventilene er stengt.	Åpne luftventilene.
	Brennkammerhullene er blokkert.	Rengjør brennkammeret og fjern overflødig aske.
Grillen varmes ikke opp tilstrekkelig.	Brannen får ikke nok oksygen.	Åpne den nedre luftventilen helt.
	Brennkammerhullene er blokkert.	Rengjør brennkammeret og fjern overflødig aske.
	Det er ikke nok kull.	Tilsett kull og åpne den nedre luftventilen.
Grillen overopphetes.	Grillen får for mye oksygen.	Steng luftventilene og vent til glørne er kvalt. Når temperaturen har gått ned, åpner du luftventilene litt. Tenn om nødvendig grillen igjen.
	Det er for mye kull i grillen.	Kvel glørne. Etter at glørne er avkjølt, fjerner du litt av kullet og tenner grillen på nytt.
Trekullet eller brikettene slukkes ikke selv om ventilene er stengt.	Grillpanseret lukkes ikke ordentlig.	Løsne skruene på panserhengslene og juster panseret på plass. Stram til skruene på hengselen.
	Det er et hull eller gap i tetningen.	Bytt ut tetningen.
Skader på grilloverflaten.	Malingsoverflaten flasser av eller sprekker opp.	Kontakt selgeren.
	Det er nettaktige tynne sprekker på overflaten.	Tynne sprekker er forårsaket av varmeutvidelsen av keramiske materialer. Ofte dukker de opp allerede under produksjonen. Tynne sprekker påvirker ikke bruken eller levetiden til grillen.

NO





# Garanti

Mustang Kamado-grillen har 10 års produksjons- og materialgaranti. Sjekk nettsiden vår for de nyeste garanti-vilkårene

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

For å ta hånd om eventuelle garantisaker, trenger du en kjøpskvittering som angir kjøpssted og -dato.

NO



# MUSTANG

DA

**Samlings- og betjeningsinstruktioner**

---



# Velkommen til produktuniverset omkring Mustang-griller

Vi glæder os over, at du har valgt en Mustang-grill. Mustang vil gerne ledsage dig, når du griller, og sørge for at grilloplevelsen bliver lige som god, som du ønsker dig det. Mustang blev skabt på baggrund af et ønske om at lave mad sammen med familie og venner på rolig og afslappende vis, og det er også den idé, vi gerne vil dele med dig.

Mustang-griller og -tilbehør er designet og fremstillet med omhu, og vi er stolte over at repræsentere dem. Vores omfattende erfaring og ekspertise kommer til udtryk i alle vores produkter. De omfatter væsentlige funktioner og egenskaber. Vi er sikre på, at du vil komme til at nyde glæde af denne grill i lang tid, hvis du husker at vedligeholde og rengøre den i henhold til anvisningerne i denne vejledning.

## Det største udvalg af grillprodukter

Mustang er et brand, der tilhører den finske virksomhed Tammer Brands Oy. Mustang byder på alle apparater, forbrugsvarer, tilbehør og reservedele, som bruges til at grille, samt et bredt udvalg af produkter til røgning af madvarer og til tilberedning af pizzaer. Vi kender grillkulturen ind og ud, så vi kan sørge for, at du har adgang til de mest velegnede og moderne produkter. Mustang er det eneste brand, du har brug for til en vellykket grilloplevelse.

## Eftersalgsservice

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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



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

DA

Følg os på sociale medier



**mustanggrill**

# Indholdsfortegnelse

<b>Samlingsvejledning</b> .....	3
Inden du begynder at samle produktet .....	6
<b>Sikkerhedsinstruktioner og advarsler</b> .....	110
Placering af grillen .....	110
Generelle sikkerhedsanvisninger .....	111
<b>Brug af Kamado-grillen</b> .....	112
Foranstaltninger, der skal træffes inden den første ibrugtagning af produktet .....	112
Foranstaltninger, der skal træffes før hver brug .....	112
Optænding af Kamado-grillen med en tændstik eller en lang lighter .....	112
Optænding af Kamado-grillen med en grillstarter .....	113
Grilning ved lave temperaturer .....	114
Røgning .....	114
Tilsætning af kul eller briketter, mens du griller .....	114
Grilning ved høje temperaturer .....	115
Bagning og stegning .....	115
Generelle oplysninger om regulering af temperaturen .....	116
Fedtbrand .....	116
Opblusning .....	116
Slukning af grillen .....	116
Sådan monteres og bruges sideborde .....	117
<b>Nyttige tips</b> .....	118
Generelle grillvejledning .....	118
Marinader .....	118
Forebyggelse af at maden sætter sig fast på grillen .....	118
Oversigt over grilltemperaturer .....	119
Vejledning i røgning .....	120

DA



<b>Rengøring og opbevaring af grillen</b> .....	121
Grillrister og grillplader .....	121
Grillens inderside .....	121
Fjernelse af aske .....	121
Grillens yderside .....	122
Grillens stådele og vogn .....	122
Vedligeholdelse .....	122
Opbevaring .....	122
<b>Ekstraudstyr</b> .....	123
Grillsystem .....	123
Høj rist .....	123
Bage-/pizzasten .....	123
Risttang .....	124
Sæt med roterende spyd .....	124
Optændingsventilator .....	124
Træbord til Kamado L .....	124
Skånebetræk .....	125
Askeskraber .....	125
Deflektor .....	125
<b>Fejlfinding</b> .....	126
<b>Garanti</b> .....	127

DA




## Sikkerhedsinstruktioner og advarsler

Når du begynder at bruge denne Kamado-grill, er du forpligtet til at læse advarslerne og sikkerhedsanvisningerne i denne vejledning omhyggeligt igennem og følge den nøje, inden du tager grillen i brug. Grillen er fremstillet i henhold til standarden EN1860-1.

Symbolforklaring:  FARE!  BEMÆRK!

### Placering af grillen

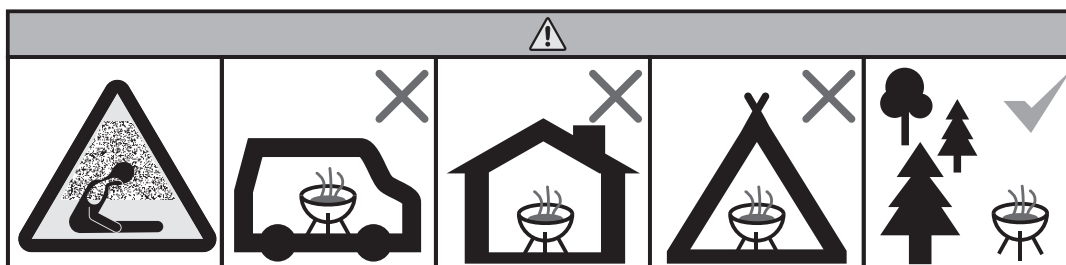
 Denne grill er kun beregnet til udendørs brug. Den må aldrig bruges indendørs eller i lukkede rum. Vær opmærksom på oplysningerne herunder.

- Brug kun grillen udendørs.
- Brug ikke grillen ved siden af en væg, i en garage, en campingvogn eller en trailer eller i en anden form for lukket rum, og brug den ikke indendørs.
- Sørg for, at grillen anbringes mindst to meter væk fra brændbare materialer.
- Grillen må ikke anbringes under en parasol eller en markise på grund af risikoen for opblusning.
- Sørg for, at der er et brandtæppe/en ildslukker og en førstehjælpskasse i nærheden af grillen.
- Sørg for, at grillen anbringes på et plant og varmebestandigt underlag, idet varme gløder kan flyve eller falde ud af grillen under normal brug.
- Grillen må ikke anbringes på eller i nærheden af følsomme overflader, idet fedt og marinader kan blive spildt eller sprøjte ud af grillen under normal brug.
- Grillen må ikke bruges som ildsted.

 Hvis disse anvisninger ikke overholdes, når grillen opstilles, resulterer det i en brandfare.

 Hvis grillen bruges indendørs eller i et lukket rum, er der risiko for kulilteforgiftning.

DA





## Generelle sikkerhedsanvisninger



**Det kan være farligt at bruge Kamado-grillen til andet end dens tilsigtede formål. Det er strengt forbudt at ændre grillens konstruktion på nogen som helst måde. Vær opmærksom på oplysningerne herunder.**

- Følg samleanvisningerne omhyggeligt, og sørg for at montere alle dele, når du samler produktet. Hvis du ikke følger anvisningerne, eller der er dele, som du ikke monterer, kan der opstå problemer, når du bruger produktet. Brugeren bærer ansvaret for korrekt samling af grillen.
- Brug udelukkende optændingsmaterialer, som er i overensstemmelse med standarden EN1860-3. Brug ikke tændvæske, benzin, alkohol eller lignende kemikalier til at tænde op i grillen.
- Kom ikke tændvæske på brændende kul eller varme gløder.
- Grillen bliver varm, når den er i brug. Vær derfor ekstra forsigtig, hvis der er børn, ældre eller kæledyr i nærheden af grillen.
- Grillen virker bedst med trækul. Brug ikke brænde i grillen.
- Sørg for, at der ikke er nogen brændbare materialer eller væsker i nærheden af grillen.
- Vær opmærksom på røgen fra grillen. Brug ikke grillen i nærheden af åbne vinduer.

- Lad ikke grillen være uden opsyn, når den er i brug.
- Lad altid lugen foran grillens underste luftspjæld være lukket, når grillen er i brug.
- Bær varmebestandige handsker, når du bruger grillen.
- Brug ikke vand til at slukke grillen: Vandet kan beskadige de keramiske overflader. Sluk grillen ved at kvæle gløderne.
- Flyt ikke grillen, når den er i brug, eller når den er varm efter at have været i brug.
- Kontrollér altid grillen for beskadigelser eller slitage inden hver brug. Udsift om nødvendigt eventuelle beskadigede dele.
- Grillen må ikke bruges, hvis den ikke fungerer som normalt.
- Lad ikke børn bruge grillen.
- Alkohol, receptpligtig medicin og alle former for rusmidler kan påvirke brugerens evne til at bruge grillen på sikker og korrekt vis.



**Når du åbner grillens låg, skal du først løfte låget en smule for at lade luften strømme ind til gløderne langsomt og sikkert. På den måde kan du undgå kraftig opblusning og beskadigelser.**

# Brug af Kamado-grillen

## Foranstaltninger, der skal træffes inden den første ibrugtagning af produktet

Når produktet bruges første gang, er det vigtigste at sikre, at det fungerer efter hensigten, samt at kontrollere om der forekommer nogen løsning af staldelene på grund af varmeudvidelse.

1. Kontrollér, at grillen er samlet i henhold til anvisningerne.
2. Tænd op i grillen i henhold til anvisningerne.
3. Lad kullet brænde ud, og vent, til grillen køler helt ned.
4. Kontrollér alle skruer, og stram dem efter behov.
5. Derefter er grillen klar til brug.

**i** Grillen må ikke bruges, hvis den er beskadiget, eller der mangler dele af den.

**i** Kom ikke for meget kul i grillen, da den kan blive beskadiget af for kraftig opvarmning.

## Foranstaltninger, der skal træffes før hver brug

Af hensyn til sikker og korrekt brug af grillen skal du udføre nogle kontroller før hver brug. Gennemgå nedenstående tjekliste omhyggeligt:

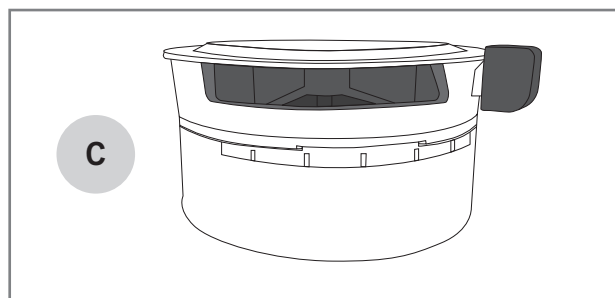
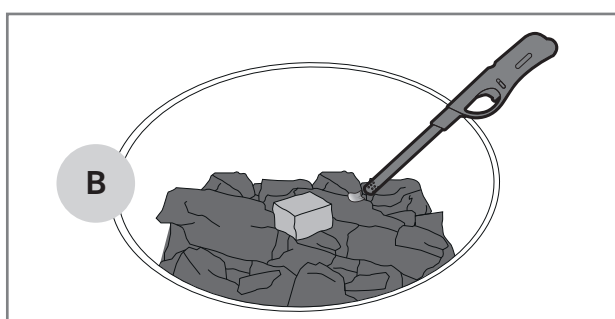
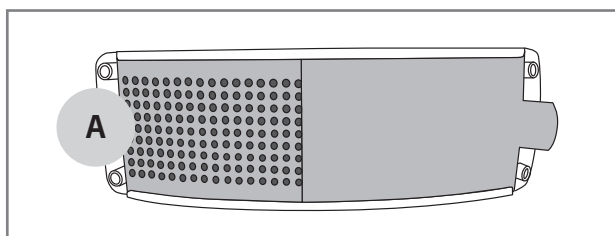
1. Kontrollér, at grillen er anbragt i henhold til anvisningerne.
2. Kontrollér, at der ikke er nogen brændbare materialer eller væsker i nærheden af grillen.
3. Fjern eventuel aske fra brændkammeret.
4. Rengør grillristen eller grillpladen, og smør den med madlavningsolie.
5. Tænd op i grillen i henhold til anvisningerne.

**!** Grillen må ikke bruges, hvis den er beskadiget, eller der mangler dele af den.

## Optænding af Kamado-grillen med en tændstik eller en lang lighter

Brug kun kul af hårdt træ eller briketter i den keramiske grill. Brug udelukkende optændingsmaterialer, som er i overensstemmelse med standarden EN1860-3 til optænding af grillen.

1. Åbn grillens låg, og tag risten ud.
2. Kom ca. tre håndfulde kul på grillen.
3. Anbring også en Mustang Eco-grilltænder imellem kullet.
4. Åbn det underste luftspjæld helt op til punkt 5 (A).
5. Tænd grilltænderen med en lang tændstik eller en lang lighter (B).
6. Luk låget, og åbn det øverste luftspjæld helt op til punkt 5 (C).
7. Når gløderne eller briketterne er lysegrå, er de klar til, at du kan tilberede maden.
8. Juster luftspjældene til det ønskede punkt.
9. Derefter er grillen klar til brug.







**i** Brug ikke brænde eller andet træ i grillen. Brug af den forkerte type brændsel kan beskadige grillen. Skader, der skyldes uegnet brændsel, er ikke dækket af garantien.

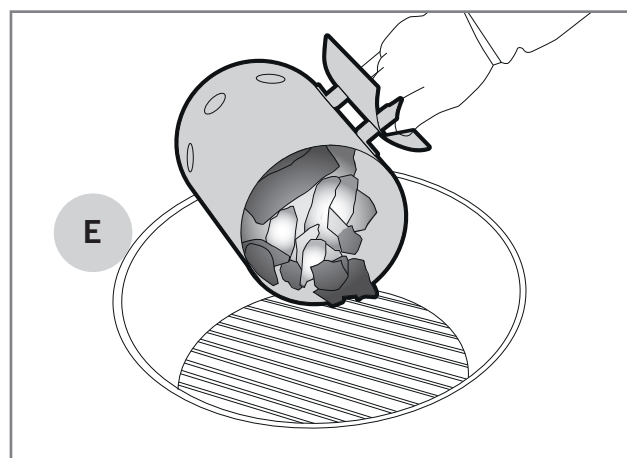
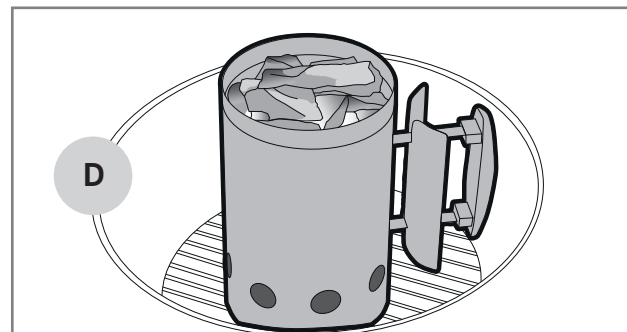
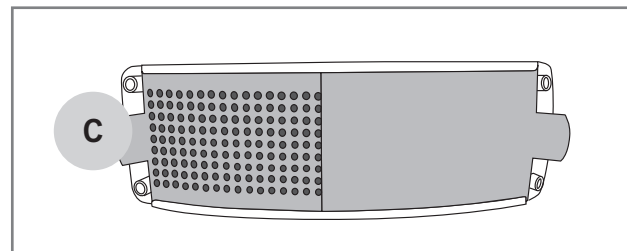
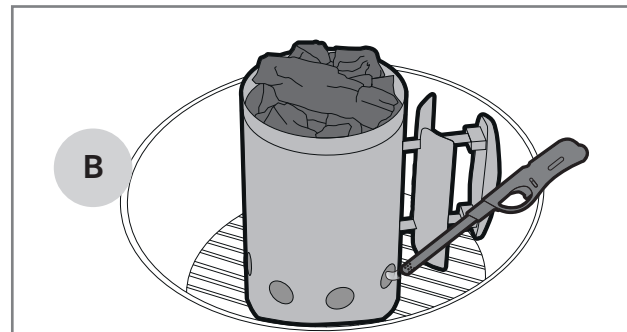
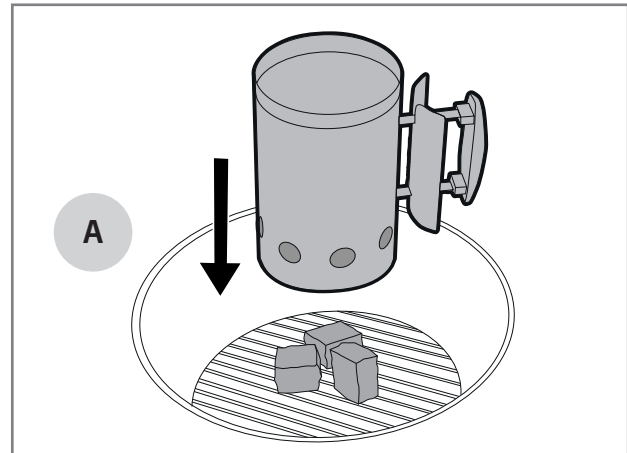
**i** Brug ikke tændvæske, benzin, alkohol eller anden lighervæske til at tænde op i grillen. Brug af lighervæske kan beskadige grillen. Skader, der skyldes uegnede kemikalier, er ikke dækket af garantien.

## Optænding af Kamado-grillen med en grillstarter

Hvis du gerne vil hurtigt i gang med at grille, kan du tænde grille op med en grillstarter. Mustang-grillstarteren sælges særskilt.

1. Åbn grillens låg, og tag risten ud.
2. Anbring et par Mustang Eco-grilltændere på risten (A).
3. Anbring grillstarteren lige oven på grilltænderne.
4. Fyld grillstarteren med Mustang-kul eller -briketter.
5. Tænd grilltænderne gennem grillstarterens lufthuller ved brug af en lang tændstik eller en lang lighter (B).
6. Åbn det underste luftspjæld helt op til punkt 5 (C).
7. Kullet/briketterne er klar til brug, når du ser flammer foroven i grillstarteren (D).
8. Anbring forsigtigt det brændende kul/de brændende briketter på kulristen (E). Glem ikke at bære handsker!
9. Juster luftspjældene til det ønskede punkt.
10. Derefter er grillen klar til brug.

**i** Når du bruger grillstarteren, varmes den keramiske indkapsling ikke så meget op som ved normal optænding. Det skal du være opmærksom på, især når du griller madvarer, der kræver længere tilberedningstider.



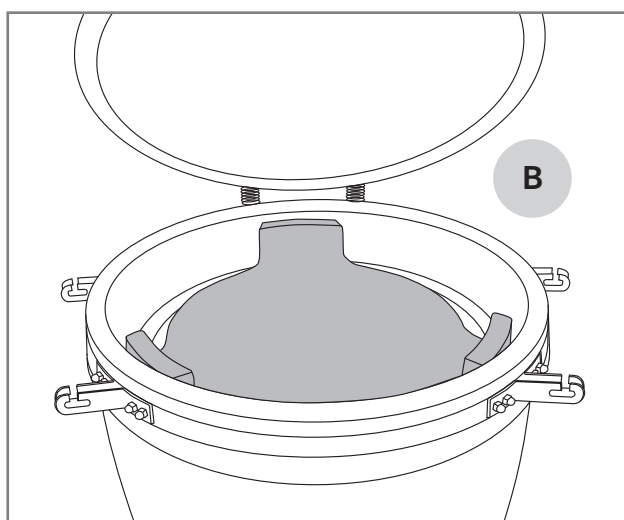
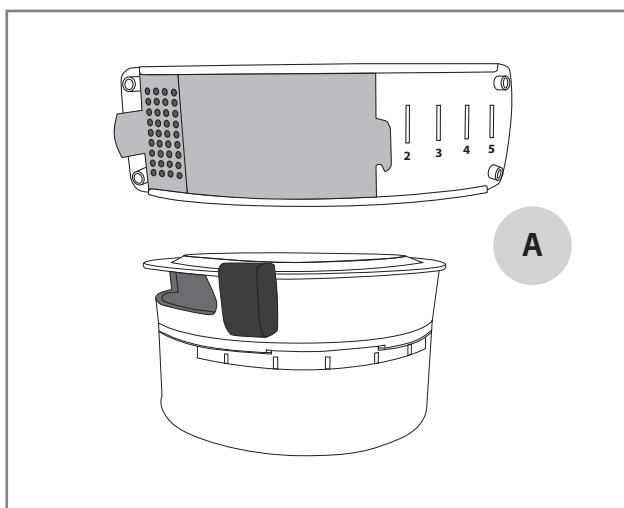
DA

## Grilning ved lave temperaturer

Længere tids grillstegning ved lavere temperatur anbefales især til større stykker kød. På den måde bliver kødet mørt og ikke så hurtigt tørt. En lavere grilltemperatur er også velegnet til mere følsomme ingredienser. Vejledning i grilning ved lave temperaturer:

1. Tænd op i grillen i henhold til anvisningerne.
2. Hold øje med temperaturen på termometeret i låget.
3. Når den ønskede temperatur er nået, skal du indstille det øverste og det underste luftspjæld til 0,5–1 (A).
4. Du kan efter ønske begrænse den direkte varme ved brug af en varmfordelingsplade eller en deflektor (B).
5. Derefter er grillen klar til brug.

**i** Bær varmebestandige handsker, når du justerer luftspjældene.



## Røgning

Du kan røge madvarer i Kamado-grillen ved at anbringe fugtigt røgflis direkte oven på gløderne. Du kan også bruge Mustang-røgpiller til røgning af madvarer. Vejledning i røgning:

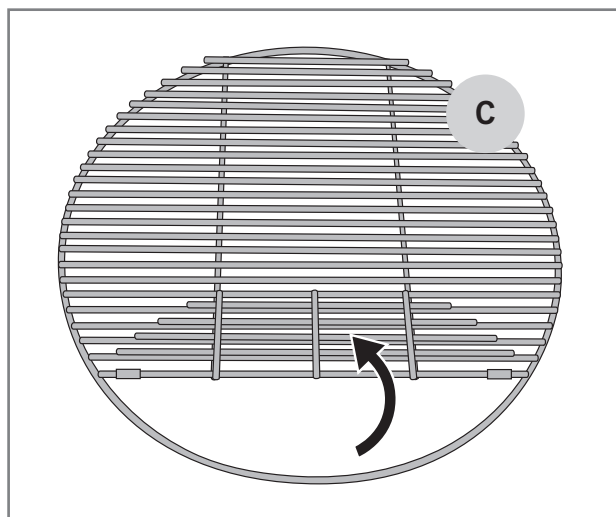
1. Tænd op i grillen i henhold til anvisningerne.
2. Hold øje med temperaturen på termometeret i låget.
3. Når temperaturen er tæt på den ønskede temperatur, skal du indstille det øverste og det underste luftspjæld til 0,5–1 (A).
4. Åbn låget, og anbring en bunke fugtigt røgflis oven på gløderne.
5. Anbring maden, der skal røges, på risten, og luk låget.

## Tilsætning af kul eller briketter, mens du griller

Hvis du griller mad i længere tid, kan det blive nødvendigt at komme mere kul eller flere briketter i grillen. Den nemmeste måde at gøre det på er via lågen i risten. Følg trinnene herunder for at komme mere kul eller flere briketter i grillen, mens du griller:

1. Åbn låget.
2. Åbn lågen i risten (C).
3. Tilsæt kul eller briketter ved brug af en lang grilltang, og bær handsker.
4. Luk lågen i risten.
5. Luk låget.

**i** Temperaturen inden i grillen ændrer sig, når låget åbnes. Det kan have indflydelse på tilberedningstiden.



DA

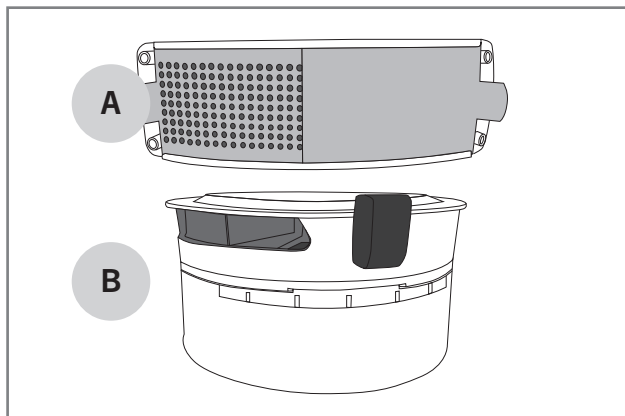
## Grilning ved høje temperaturer

Madvarer, der tilberedes hurtigt, grilles normalt ved højere temperaturer på 220–300 °C. På den måde bliver de mere sprøde udenpå og forbliver saftige inden i.

1. Tænd op i grillen i henhold til anvisningerne.
2. Hold øje med temperaturen på termometeret i låget.
3. Når den ønskede temperatur er nået, skal du lade det underste luftspjæld være indstillet til 5 (A).
4. Indstil det øverste luftspjæld til 2–3 (B).
5. Derefter er grillen klar til brug.



Når du åbner grillens låg, skal du først løfte låget en smule for at lade luften strømme ind til gløderne langsomt og sikkert. På den måde kan du undgå kraftig opblusning og beskadigelser.

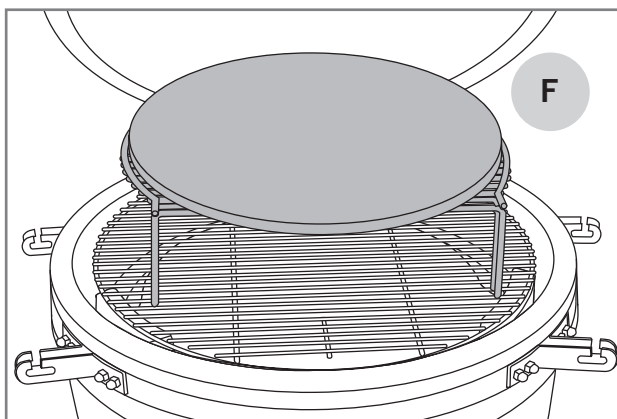
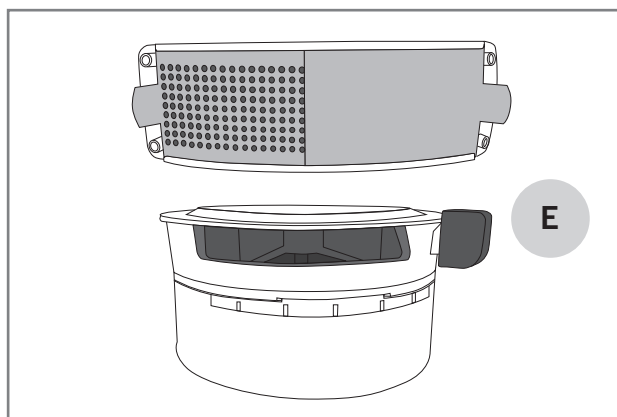
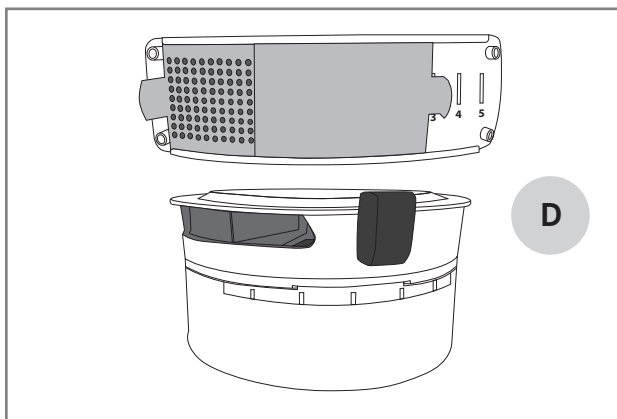
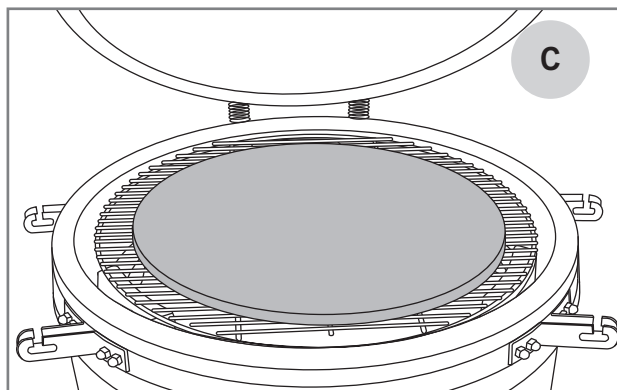


## Bagning og stegning

Kamado-grillen er også velegnet til brug som en keramisk ovn til både længere stegetider og hurtig bagning ved højere temperaturer, f.eks. når man laver pizza. Stegning i en Kamado-grill sker ved en temperatur på 200–400 °C.

1. Tænd op i grillen i henhold til anvisningerne.
2. Når grilltænderne er brændt ud, skal du åbne låget og anbringe deflektoren.
3. Anbring risten og stenen (ekstraudstyr) på grillen (C).
4. Luk låget, og lad gløderne blusse godt op.
5. Hold øje med temperaturen på termometeret i låget.
6. Når den ønskede temperatur er nået, skal du indstille begge luftspjæld til 2–3 (D).
7. Hvis du vil tilberede eksempelvis en pizza ved en højere temperatur, skal du lade begge luftspjæld være indstillet til 5 (E).

8. Derefter er grillen klar til brug.
9. Når du tilbereder en pizza, kan du også bruge en højere rist (ekstraudstyr) for at anbringe pizzaen tæt på låget og få så meget varme som muligt oppefra (F).

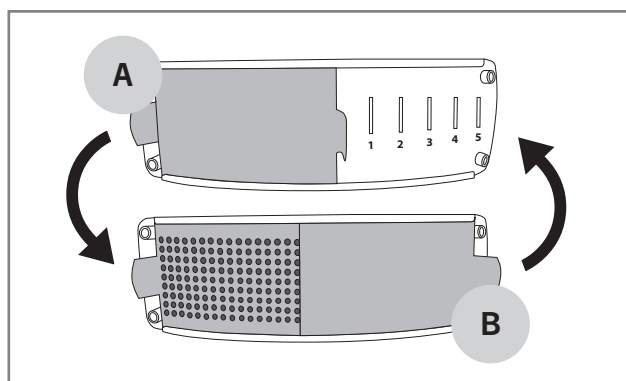
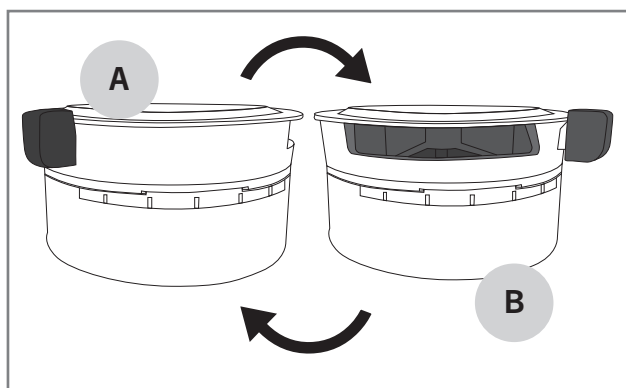


DA

## Generelle oplysninger om regulering af temperaturen

Du kan regulere temperaturen i Kamado-grillen ved at ændre på luftgennemstrømningen. Temperaturen påvirkes også af kvantiteten og kvaliteten af kullet. Herunder er der en oversigt over vigtige punkter med henblik på varmeregulering:

1. Det underste luftspjæld fører luft ind i grillen, og luften strømmer ud igennem det øverste luftspjæld.
2. Det underste luftspjæld muliggør omtrentlig justering af temperaturen.
3. Det øverste luftspjæld bruges til finjustering af temperaturen.
4. Hvis du vil øge temperaturen, har grillen brug for mere luft (A-B).
5. Hvis du vil sænke temperaturen, skal du begrænse grillens lufttilførsel (B-A).



## Opblusning

Det er helt normalt, at ilden nogen gange blusser op i en Kamado-grill. Det giver også maden mere smag. Hvis ilden blusser op hyppigt, stiger temperaturen inden i grillen, og der drypper mere fedt ned fra den mad, du er ved at grille. Og det øger risikoen for en fedtbrand. Derfor skal opblusning forebygges ved at træffe afhjælpende foranstaltninger, inden grillen tages i brug.

1. Fjern overskydende fedt fra kødet.
2. Forsøg at grille kødet ved den rette temperatur.
3. Sørg for, at der ikke er overskydende fedt eller marinade i brændkammeret eller på grillens vægge.
4. Lad låget være lukket så meget som muligt.

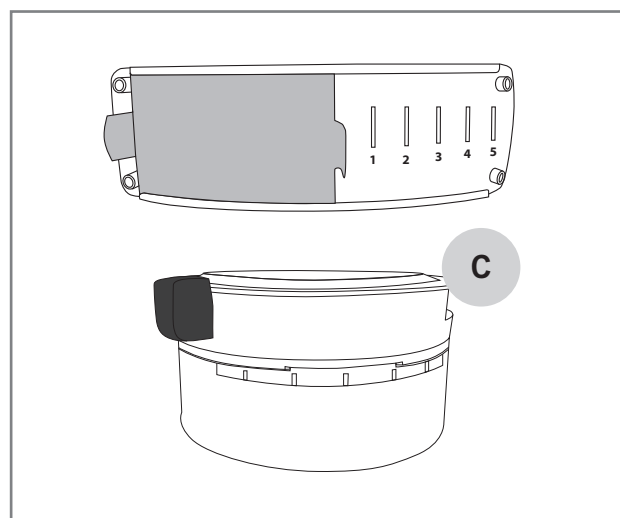
**i** Når du griller med låget lukket, er temperaturen i grillen mere jævn og nemmere at kontrollere.

## Slukning af grillen

Når du er færdig med at bruge grillen, er det en god idé at kvæle gløderne, så du kan grille med det samme kul næste gang. Følg disse trin for at slukke grillen:

1. Luk låget.
2. Luk det underste og det øverste luftspjæld helt ned til 0 (C).
3. Lad låget og luftspjældene være lukkede indtil dagen efter for at sikre, at gløderne er gået helt ud, og at grillen er kølet af.

**i** Brug ikke vand til at slukke kullet. Grillen kan blive beskadiget, hvis du kommer vand på det varme kul.



## Fedtbrand

Fjern altid overskydende fedt eller marinade fra brændkammeret, brændringen og deflektoren, når du er færdig med at grille.

Hvis overskydende fedt hober sig op i grillen, kan der gå ild i fedtet, hvilket kan forårsage en fedtbrand. Branden kan beskadige grillen og være farlig.

Vær opmærksom på brandfaren, især når du griller meget kød med et højt fedtindhold, hvor fedtet fra kødet hober sig op i bunden af brændkammeret.

DA



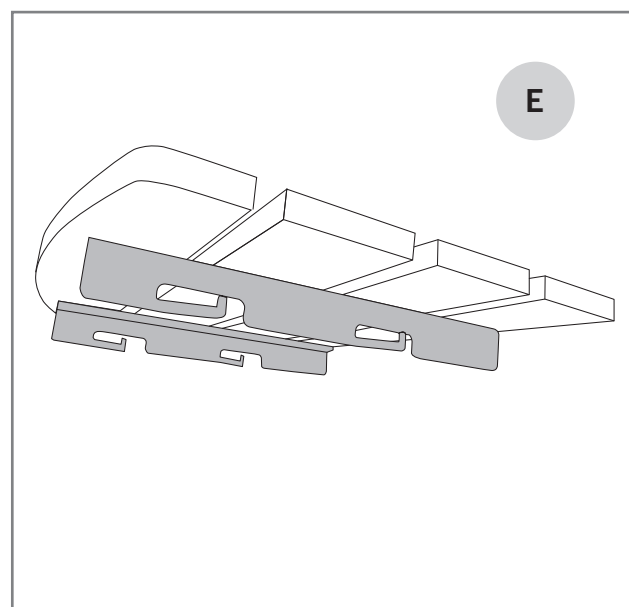
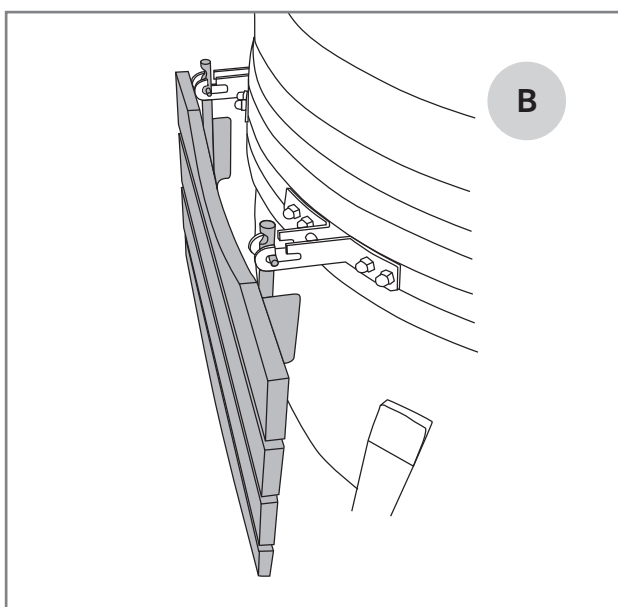
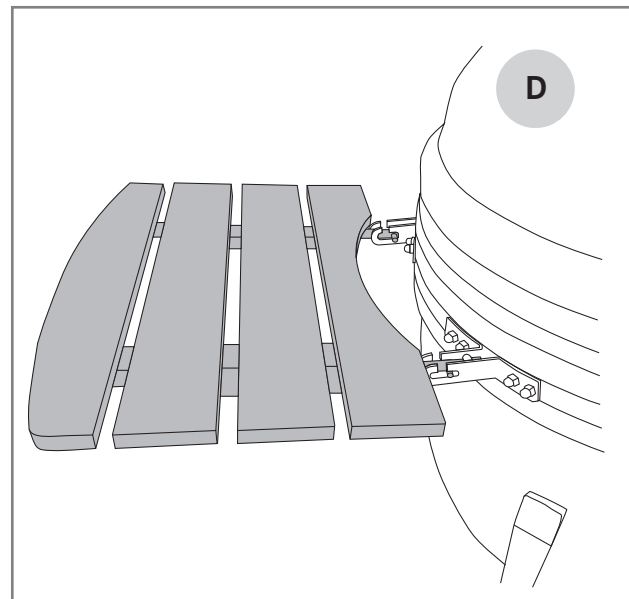
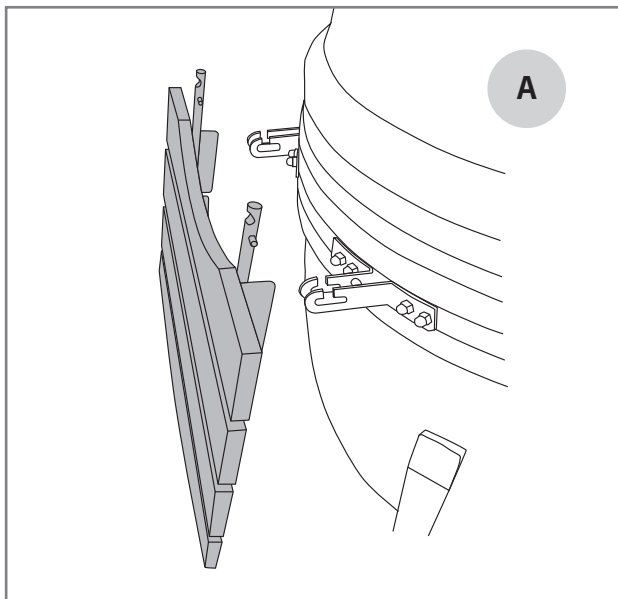
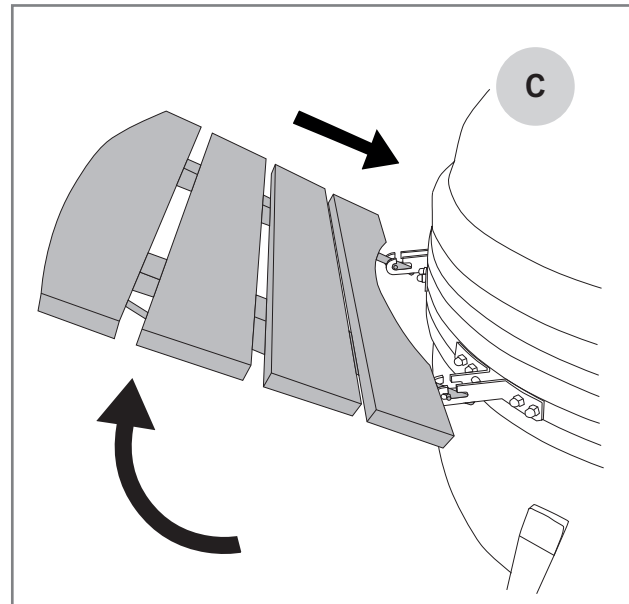
## Sådan monteres og bruges sideborde

Det er nemt at montere sidebordene på Mustang Kamado-grillen, og det er nemt at tage dem af, når du vil rengøre dem eller har brug for mere plads rundt om grillen (A).

Du kan klappe sidebordene ind, når du stiller grillen væk, og på den måde kan du også bruge skånebetrækket (ekstraudstyr) (B).

Begge sideborde er nemme at montere og fastgøre (C). De giver masser af arbejdsplads (D) og har praktiske kroge til grillredskaberne (E).

**i** Sidebordene har en bæreevne på 8 kg hver.



DA

# Nyttige tips

## Generelle grillvejledning

Grilning er nemt og afslappende, når du husker på et par regler og følger denne generelle grillvejledning.

- **Grillen skal varmes ordentligt op.** Den keramiske indkapsling er god til at holde på varmen, og det hjælper med temperaturreguleringen. Når grillristene og grillpladerne er tilstrækkeligt varme, sidder maden mindre fast på dem og bliver godt grillet udenpå.
- **Grill ikke på snavset udstyr.** Rester af marinade og madrester sætter sig nemt fast på grillristen og maden. Rengør grillen, grillristene og grillpladerne efter hver brug. Så er grillen klar, næste gang du vil grille.
- **Hav alting lige ved hånden.** Det er nemmere at kontrollere de rette tilberedningstider og temperaturer, når du har alle redskaber, krydderier, marinader og madvarer tæt på grillen.
- **Grill med låget lukket så meget som muligt.** Når du griller med låget lukket, falder temperaturen inden i grillen ikke unødvendigt, og maden bliver hurtigere færdig.
- **Vend kødet så få gange som muligt;** én gang er nok. Når maden tilberedes langsomt på grillristen/grillpladen, bliver den lækker udenpå.
- **Brug et termometer!** Hvis du griller maden for længe, bliver den tør og mister sin smag. Du kan opnå de bedste resultater, hvis du bruger et stegetermometer.
- **Lad kødet hvile i 10–20 minutter,** inden du skærer/serverer det. Mens kødet hviler, bliver temperaturen mere jævn, og saften løber ikke for meget ud, når du skærer kødet.

## Marinader

Det er meget almindeligt at bruge marinader, når man griller. De bruges til at krydre maden efter smag og behag. Men marinader får også maden til at sætte sig fast på grillristene. Og olieholdige marinader kan også dryppe ned i brændkammeret og få ilden til at blusse op eller forårsage en fedtbrand. Med disse tips kan du mindske problemet med marinader:

1. Forsøg at tørre ekstra marinade af maden, inden du lægger den på grillen.
2. Brug altid en madpensel, hvis du kommer marinade på, mens du griller. Hæld ikke marinaden på maden ud af en flaske.
3. Vælg dry rubs, når du griller.

**i Brug ikke rester af marinade fra klargøringen af råt kød til at krydre tilberedt mad. I så fald bliver bakterierne fra det rå kød overført til den tilberedte mad.**

## Forebyggelse af at maden sætter sig fast på grillen

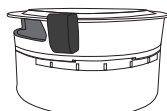
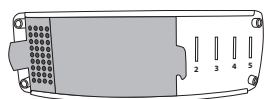
At maden sætter sig fast på grillristen eller grillpladen er nogen alle, der griller, har været ude for. Her er et par tips til, hvordan du kan undgå at maden sætter sig for meget fast:

1. Forvarm grillen, så den er tilstrækkelig varm.
2. Rengør grillristene og grillpladerne, inden du lægger maden på grillen.
3. Smør olie på grilloverfladen og maden, der skal grilles, inden du lægger maden på grillen.
4. Vend ikke maden for hurtigt på grillen, lad først ydersiden blive grillet godt først.



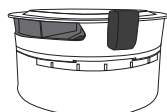
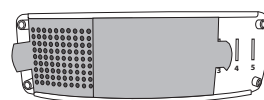
## Oversigt over grilltemperaturer

Herunder er der en oversigt over vejledende tilberedningstider og temperaturer for de mest almindelige ingredienser. Mængden og kvaliteten af kullet, vejrforholdene og hvor ren grillen er, kan have indflydelse på tilberedningstiderne eller temperaturerne.



### Grilning ved lave temperaturer/røgning

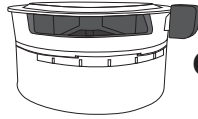
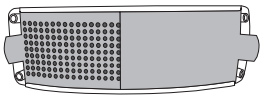
Ingrediens	Grilltemperatur	Ingrediensens temperatur	Tilberedningstid
Spidsbryst	100–110 °C	90–95 °C	2–3 timer pr. kg
Steg	ca. 90 °C.	60–65 °C	8–9 timer (ca. 2 kg)
Pulled pork	110–120 °C	over 93 °C	3 timer pr. kg
Flækesteg	120 °C	85 °C	4 timer (ca. 2 kg)
Hel kylling	140–160 °C	over 75 °C	2–3 timer
Spareribs	100–110 °C	80 °C	4–5 timer (ca. 2 kg)
Laks	90–100 °C	over 65 °C	40–60 min. pr. kg



### Grilning ved mellemhøje temperaturer

Ingrediens	Grilltemperatur	Ingrediensens temperatur	Tilberedningstid
Hel oksemørbrad	160–180 °C	50–57 °C	30–45 min. pr. kg
Kyllingefingre/-vinger	180–200 °C	over 75 °C	45 min (ca. 2 kg)
Kyllingefilet	200 °C	over 75 °C	ca. 20 min.
Svinemørbrad	180 °C	68–75 °C	30–45 min. pr. kg
Hele kartofler og andre rodfrugter	140–160 °C	-	40–60 min. pr. kg
Fiskefilet	180–200 °C	over 55 °C	ca. 20 min.

DA

























## Grilning ved høje temperaturer/stegning

Ingrediens	Grilltemperatur	Ingrediensens temperatur	Tilberedningstid
Mørbradbøf	220–250 °C	52–66 °C	2–3 min. på hver side
Svinekotelet	220 °C	65–70 °C	3 min. på hver side
Hamburgere	250–270 °C	60 °C	3 min. på hver side
Grillpølser	250–270 °C	-	6–10 min.
Pizza (på en sten)	over 350 °C	-	4–6 min.

## Vejledning i røgning

Der er ikke nogen rigtig eller forkert måde at røge mad på – det er et spørgsmål om smag og behag. Det afhænger heller ikke så meget af ingredienserne, for man kan røge næsten alting: kød, fisk, grøntsager, ost eller frugt. Mustang har forskellige trætyper til røgning. Hver type træ har en enestående aroma. Herunder kan du finde generelle anvisninger vedrørende forskellige trætyper og ingredienser:

Mild/sød	Ingrediens
El	   
Æble	    
Eg	     

Kraftig	Ingrediens
Bourbon-eg	   
Hickory	  

DA



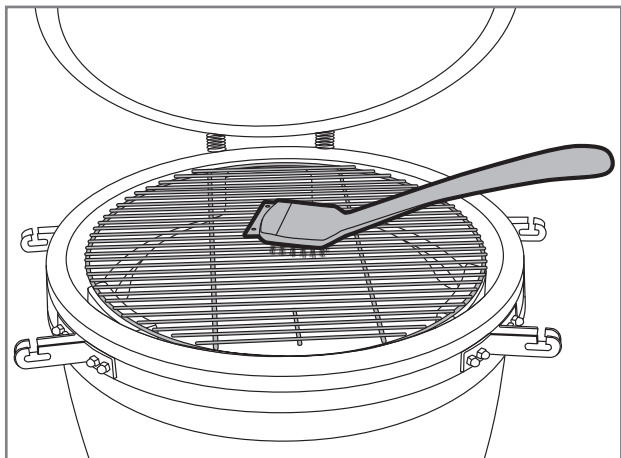
# Rengøring og opbevaring af grillen

Du kan forlænge grillens levetid betydeligt, hvis du rengør og vedligeholder den regelmæssigt. Hvis grillen ikke varmer tilstrækkeligt op, eller hvis maden sætter sig for meget fast på grillristerne, er grillen ikke blevet rengjort eller vedligeholdt i henhold til anvisningerne.

## Grillrister og grillplader

Rengør altid grillristerne og grillpladerne med det samme efter brug, mens grillen stadigvæk er varm. Brug en børste eller en skraber til at rengøre grillen.

Du kan også vaske grillristerne og grillpladerne med varmt vand og en mild sæbe. Glem ikke at tørre og smøre grillristerne og grillpladerne omhyggeligt, efter at du har vasket dem.



**i** En stålborste, der er beregnet til svejsning, må ikke bruges til rengøring af grillen. Garantien dækker ikke skader, der skyldes en sådan stålborste.

## Grillens inderside

Keramiske griller er selvrensende. Det vil sige, at grillen rengøres ved at varme den op til en tilstrækkelig høj temperatur. På den måde brændes overskydende fedt, marinade og madrester væk fra indersiden og deflektoren.

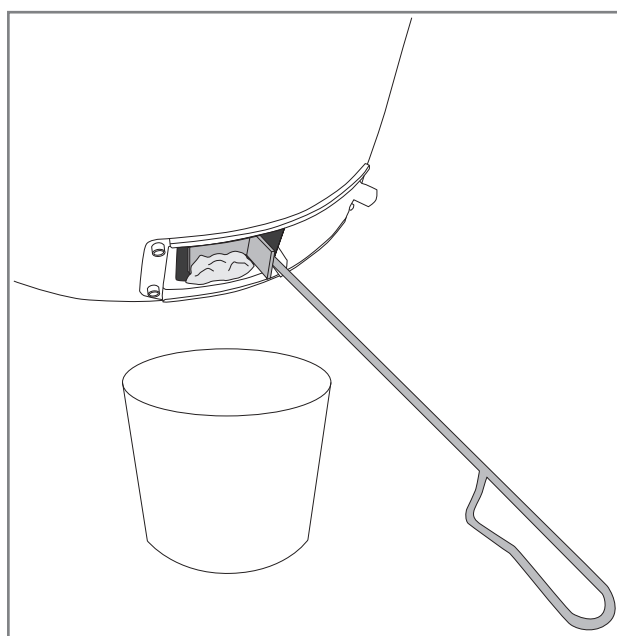
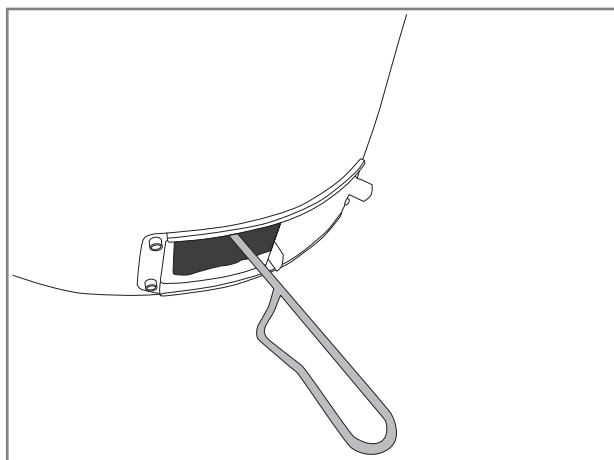
1. Luk låget, når du er færdig med at bruge grillen.
2. Åbn det øverste og det underste luftspjæld helt op til 5.
3. Øg temperaturen til 260–300 °C
4. Fasthold den høje temperatur i ca. 30 minutter.

5. Luk det underste og det øverste luftspjæld helt ned til 0.
6. Lad låget og luftspjældene være lukkede indtil dagen efter for at sikre, at gløderne er gået helt ud, og at grillen er kølet af.

**i** Brug ikke vand eller rengøringsmidler til at rengøre de indvendige dele. Det porøse mekaniske materiale absorberer muligvis væsken, hvilket kan få det til at slå revner.

## Fjernelse af aske

Når gløderne i brændkammeret helt sikkert er gået ud, og grillen er kølet af, kan du fjerne aske gennem det underste spjæld ved brug af den askeskraber, der fulgte med grillen.

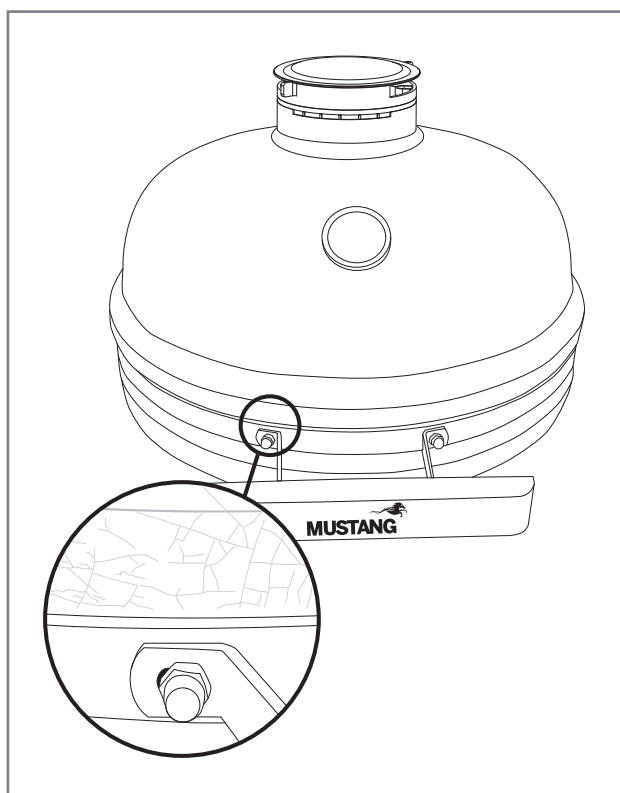


DA

## Grillens yderside

Du kan rengøre grillens yderside ved at tørre den af med en fugtig klud med en mild sæbe, når grillen er kølet af.

Der kan opstå hårfine revner på ydersiden på grund af varmeudvidelse. Hårfine revner påvirker ikke produktets kvalitet eller funktion, og de anses ikke for at være produktions- eller materialefejl.



## Grillens stålede og vogn

Du skal også rengøre grillens stålede og vogn regelmæssigt. Du kan følge de generelle anvisninger herunder ved rengøring af disse komponenter.

1. Rengør grillens stålede med en klud med Mustang-grillrens eller et mildt opvaskemiddel.
2. Glem ikke at tørre de rengjorte dele omhyggeligt.
3. Brug ikke rengøringsmidler til rengøring af overflader med advarselmærkater, da det kan fjerne teksten eller andre mærkater.
4. Rengør grillens yderside mindst tre gange om året, så eventuelle pletter ikke brænder sig ind i overfladen.
5. Test altid, om et nyt rengøringsmiddel er kompatibelt med produktet, ved at bruge det et sted hvor det ikke ses.

**i** Klor og salt kan få grillen til at ruste. Hvis grillen bruges i nærheden af havvand eller en svømmepøl, skal grillen rengøres ugentligt.

## Vedligeholdelse

Vi anbefaler at behandle ståldelene med vedligeholdelsesolie til stål 2–3 gange om året. Denne form for olie kan købes i butikkerne. På den måde kan du forebygge, at der opstår pletter og rust på ståldelene.

Kontrollér først, at olien er kompatibel med produktet. Test den først på et sted, hvor det ikke ses.

Kontrollér med jævne mellemrum, at skruerne på vognen, båndene, luftspjældene og håndtagene er strammet godt. Store temperaturudsving kan få skruerne til at løsne sig.

Smør hængslens bevægelige stålede med universalolie to gange om året.

**i** Brug ikke en elektrisk skruetrækker til at stramme skruerne, da det kan beskadige skruerne eller andre stålede. Skader på grund af for kraftig stramning af skruerne er ikke dækket af garantien.

## Opbevaring

Mustang Kamado-grillen er beregnet til at blive brugt hele året rundt, idet den keramiske indkapsling også gør det muligt at grille i koldt vejr.

Hvis grillen opbevares udendørs, skal den tildækkes med skånebetrækket (ekstraudstyr). Lad ikke grillen stå ude i regnvejr.

Sørg for, at grillen er kølet helt af, og at gløderne er slukkede, inden du dækker grillen til.

Ved længere tids opbevaring om vinteren anbefaler vi, at den opbevares i en garage eller under et halvtag.

Glem ikke at fastlåse grillens hjul, når grillen opbevares.

Rengør altid grillen i henhold til anvisningerne, inden den tages i brug efter længere tids opbevaring.

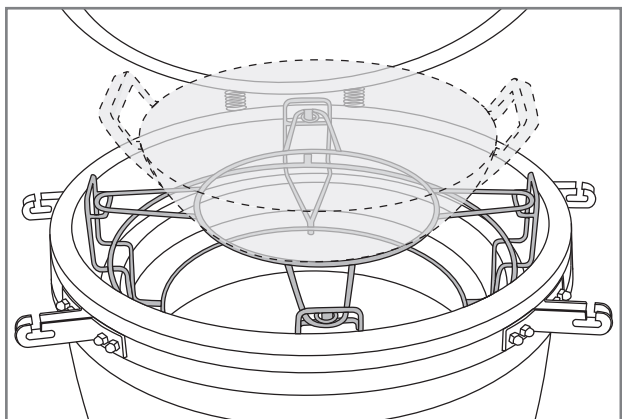
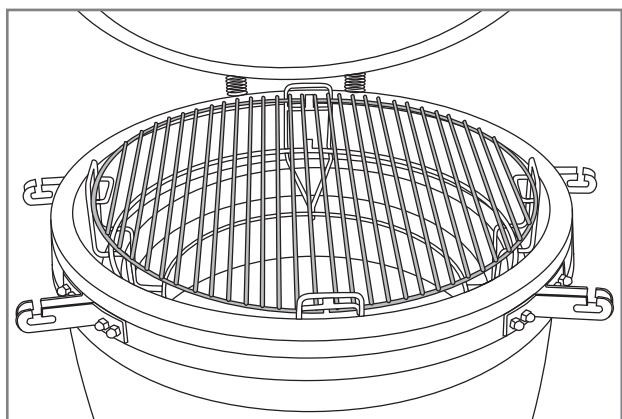
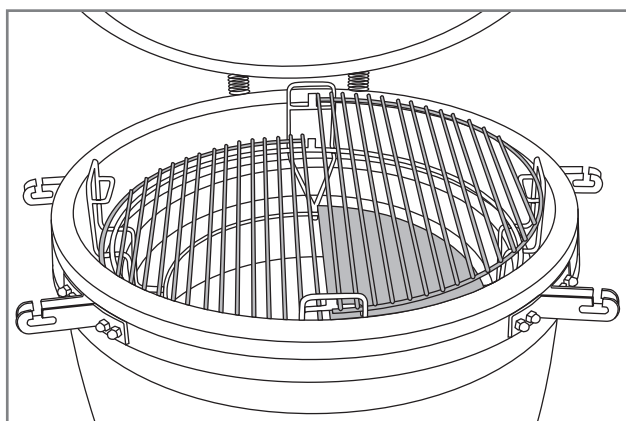
**i** Opbevar ikke grillen et sted, hvor den kan blive ramt af sne, der falder ned fra taget. Garantien dækker ikke skader, der skyldes sne og is.

# Ekstraudstyr

## Grillsystem

Produktkoder: M 325401, L 325402

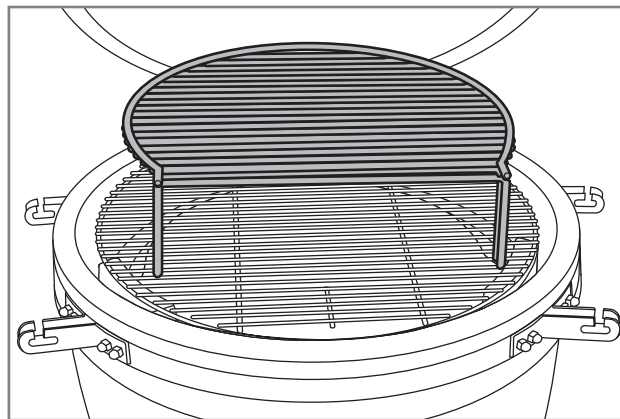
Mustang-grillsystemet hjælper dig med at få endnu mere ud af din Kamado-grill. Med dette system kan du tilberede maden med direkte og indirekte varme på samme tid. Grillsystemet omfatter to halvcirkelformede rister, to særskilte halvcirkelformede deflektorer, en pandeholder i rustfrit stål og et stativ i rustfrit stål, der gør det muligt at bruge risterne på to niveauer.



## Høj rist

Produktkoder: S/M 325397, L/XL 325398

Den høje Mustang-rist giver mere plads på Kamado-grillen og giver mulighed for at bage madvarer såsom pizza tæt på låget.

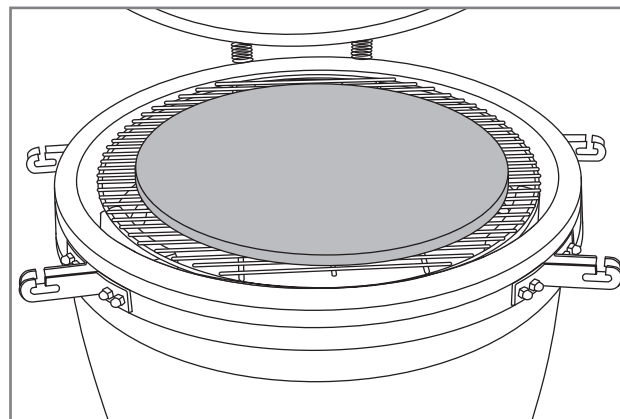


## Bage-/pizzasten

Produktkoder: Pizzasten, 32 cm, til str. M 273977,

Pizzasten, 42 cm, til str. L, XL og XXL 612093

Mustang-bagestenen er fremstillet af slidstærkt cordierit. Bagestenen kan bruges til at bage brød, kage og pizza.

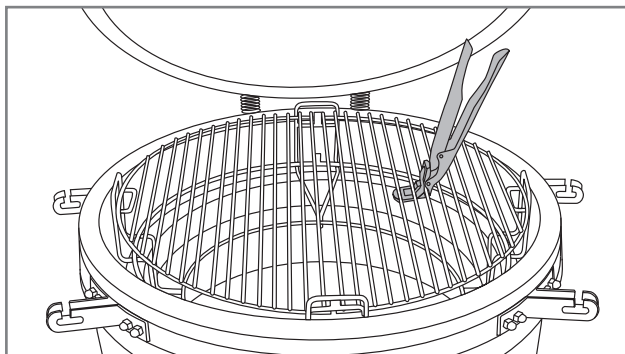


DA

## Risttang

Produktkode: 300540

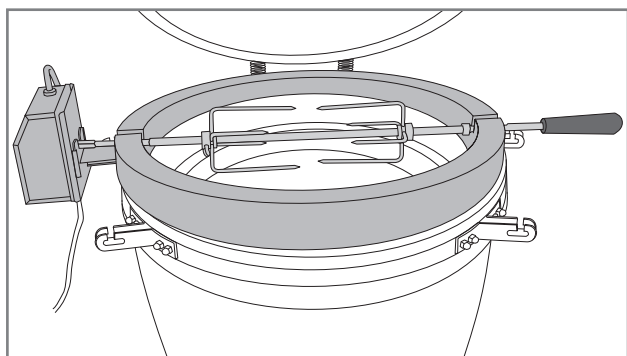
Det er nemt at løfte varme rister med tangen i rustfrit stål.



## Sæt med roterende spyd

Produktkoder: M 325408, L 325409

Sættet med det elektriske roterende spyd fra Mustang bruges til at tilberede en hel steg, kylling eller kebab jævnt over det hele. Fastholdelsesringen er højere i den ene side, så du kan bruge låget på Kamado-grillen som sædvanligt.



## Træbord til Kamado L

Produktkode: 604571

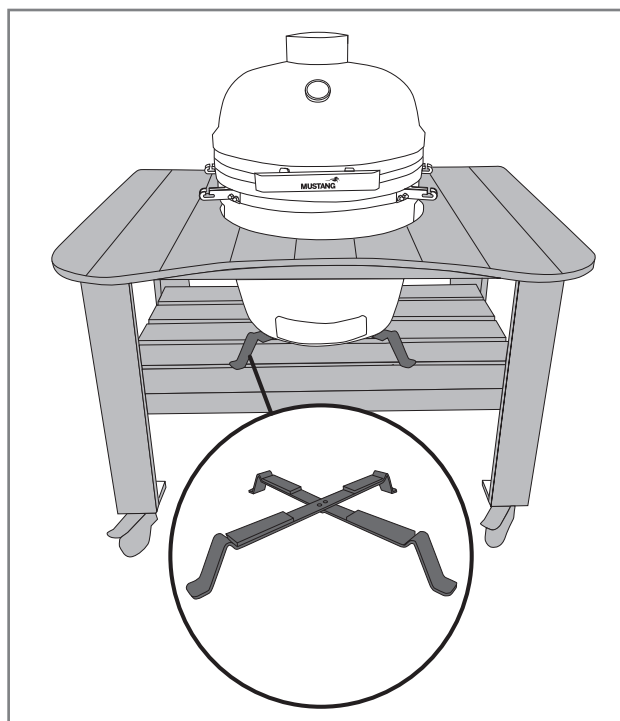
Træbordet fra Mustang er et elegant og robust bord i fyrretræ, som giver mere plads til opbevaring og en større arbejdsflade rundt om grillen. Bordet har også store hjul, der kan fastlåses, hvilket gør det nemt at flytte det rundt.

Bordet har en stålkonstruktion, som forebygger, at varmen fra grillen trænger ind i trækonstruktionen.

Bordet leveres ubehandlet, så du kan behandle det med den farve og det produkt, du ønsker.

Bordet er 120 cm bredt og 90 cm dybt.

Bordet er beregnet til Kamado-grillen i str. L, men den kan tilpasses til Kamado str. M ved brug af Mustang-sættet til modifikation af træbord, Kamado M, 604579.

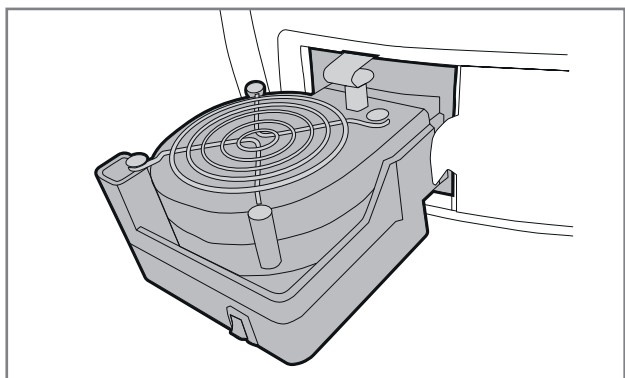


DA

## Optændingsventilator

Produktkode: 610669

Ventilatoren, som er designet til det underste luftspjæld på Kamado-grillen, skaber en effektiv luftstrøm ind i grillen, hvilket gør det nemmere at tænde op i den og komme i gang med at bruge den.

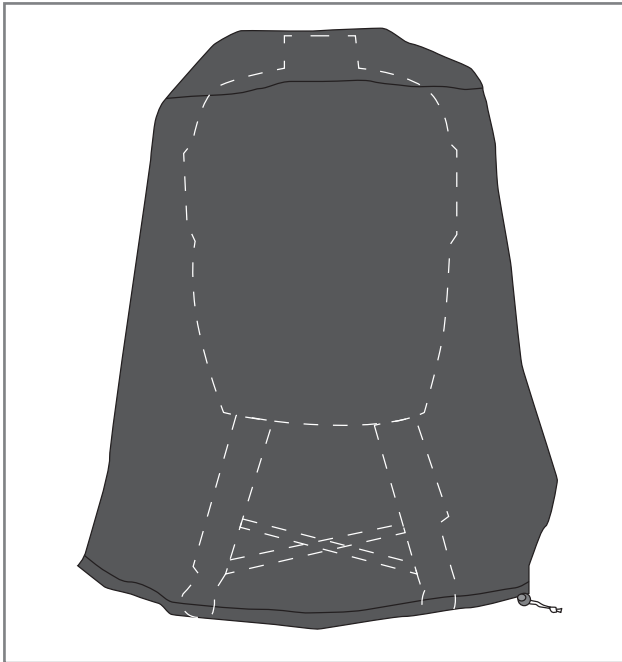




## Skånebetræk

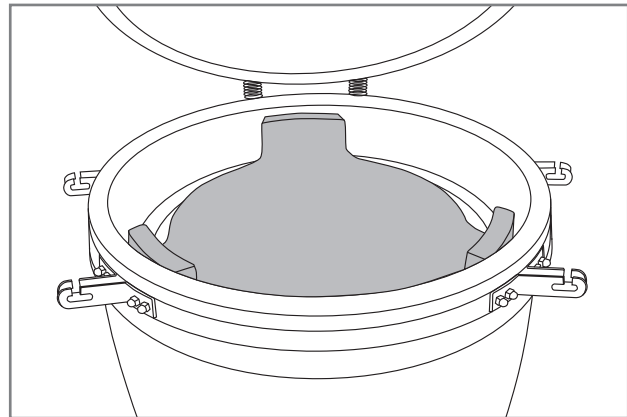
Produktkoder: M 291122, L 291123, XL/XXL 606696,  
Skånebetræk til Kamado L træbord 125 x 95 x 115 cm  
605795

Skånebetrækket beskytter Kamado-grillen mod regn,  
støv og fugle.



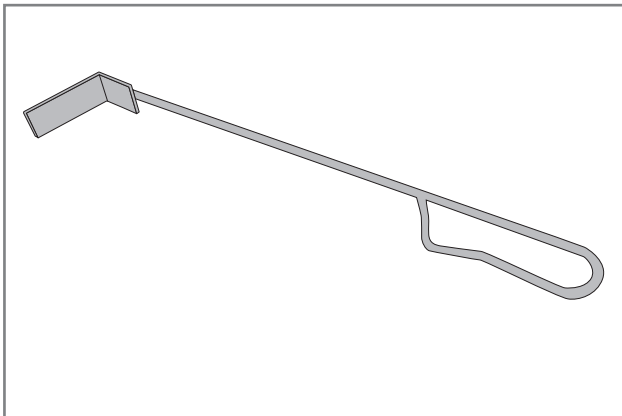
## Deflektor

Produktkoder: Kamado M 300538, Kamado L 313529



## Askeskraber

Produktkode: 325396



DA

# Fejlfinding

Der kan opstå fejl på enhver grill. Disse fejl er normalt nemme at afhjælpe. Hvis du ikke kan finde en løsning på dit problem i oversigten herunder, bedes du kontakte din forhandler.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Luftspjældene fungerer ikke, som de skal.	Skruerne omkring det øverste luftspjæld er strammet for meget.	Løsn skruerne inden i låget.
	Spjældene sidder fast på grund af fedt og snavs.	Bank på spjældet med en gummihammer, så du kan bevæge det. Rengør spjældet.
Grillen tænder ikke op.	Luftspjældene er lukkede.	Åbn luftspjældene.
	Hullerne i brændkammeret er tilstoppede.	Rengør brændkammeret, og fjern overskydende aske.
Grillen varmer ikke tilstrækkeligt op.	Ilden får ikke tilstrækkelig ilt.	Åbn det underste luftspjæld helt.
	Hullerne i brændkammeret er tilstoppede.	Rengør brændkammeret, og fjern overskydende aske.
	Der er ikke nok kul.	Tilsæt kul, og åbn det underste luftspjæld.
Grillen bliver for varm.	Grillen får for meget ilt.	Luk luftspjældene, og vent på, at gløderne går ud. Åbn luftspjældene en smule, når temperaturen er faldet. Tænd om nødvendigt op i grillen igen.
	Der er for meget kul i grillen.	Kvæl gløderne. Fjern noget af kullet, når gløderne er kølet af, og tænd op i grillen igen.
Kullet eller briketterne slukkes ikke, selvom spjældene er lukkede.	Grillens låg lukker ikke korrekt.	Løsn skruerne i lågets hængsler, og ret låget ind. Stram skruerne i hængslet.
	Der er et hul eller et mellemrum i pakningen.	Udskift pakningen.
Grillens overflade er beskadiget.	Malingen på overfladen skaller af eller slår revner.	Kontakt din forhandler.
	Der er hårfine revner på overfladen.	Hårfine revner forårsages af de keramiske materialers varmeudvidelse. De opstår ofte allerede under produktionen. Hårfine revner har ikke nogen indflydelse på grillens funktion eller levetid.

DA



# Garanti

Mustang Kamado-griller er dækket af en 10 års garanti for materiale- og produktionsfejl. De gældende garanti-betingelser kan findes på vores hjemmeside

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

I tilfælde af eventuelle garantikrav skal du have en købskvittering, hvor sted og dato for købet er anført.

DA



# MUSTANG

ET

Paigaldus- ja kasutusjuhend

---





# Tere tulemast Mustangi grillimaailma!

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

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

## Kõige laiem grillimistoodete valik

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

## Klienditeenindus

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

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954



**Lugege kasutusjuhend enne grilli kasutuselevõttu läbi ja hoidke edaspidiseks alles.**

ET

Jälgige meid sotsiaalmeedias



**mustanggrill**

  
**MUSTANG**

# Sisukord

<b>Koostejuhised</b> .....	3
Enne kokkupanekut .....	6
<b>Ohutusnõuded ja hoiatused</b> .....	132
Grilli paigutamine .....	132
Üldised ohutusnõuded .....	133
<b>Kamado-grilli kasutamine</b> .....	134
Enne esmast kasutuselevõttu .....	134
Enne igat kasutamist .....	134
Kamado-grilli süütamine tuletiku või pika gaasisüütliga .....	134
Kamado-grilli süütamine süütekorstna abil .....	135
Grillimine madalal temperatuuril .....	136
Suitsutamine .....	136
Grillsöe/-briketi lisamine grillimise käigus .....	136
Grillimine kõrgel temperatuuril .....	137
Küpsetamine .....	137
Üldteave temperatuuri reguleerimise kohta .....	138
Rasva põlemine .....	138
Leegi sähvimine .....	138
Grilli kustutamine .....	138
Töötasapindade paigaldamine ja kasutamine .....	139
<b>Kasulikke nõuandeid</b> .....	140
Üldteave grillimise kohta .....	140
Marinaadid .....	140
Toidu kinnikleepumise vältimine .....	140
Grillimisjuhend koos temperatuuridega .....	141
Suitsutamisenipid .....	142

ET



<b>Grilli puhastamine ja hoiulepanek</b> .....	143
Grillrestid ja -plaadid .....	143
Grilli sisepinnad .....	143
Tuha eemaldamine .....	143
Grilli pealispinnad .....	144
Grilli terasosad ja käru .....	144
Hooldus .....	144
Hoiulepanek .....	144
<b>Lisavarustus</b> .....	145
Grillimissüsteem .....	145
Kõrgendusrest .....	145
Küpsetus-/pitsakivi .....	145
Restitangid .....	146
Vardakomplekt .....	146
Süüteventilaator .....	146
Kamado-grilli puidust laud L .....	146
Kaitsekate .....	147
Tuharoop .....	147
Deflektor .....	147
<b>Tõrgete kõrvaldamine</b> .....	148
<b>Garantii</b> .....	149

ET

## Ohutusnõuded ja hoiatused

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

Legend:  OHT!  NB!

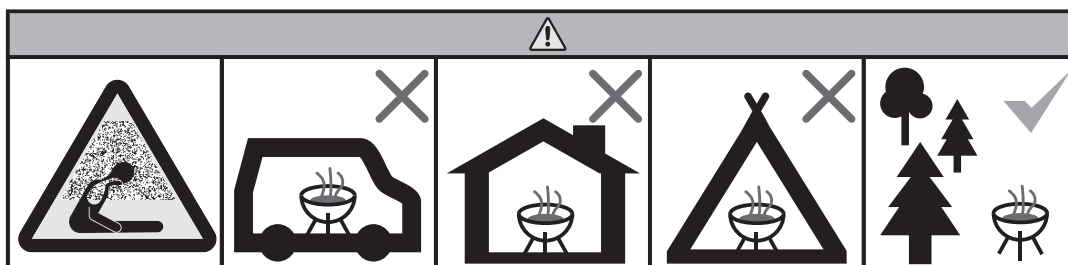
### Grilli paigutamine

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

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

 Paigutusjuhiste eiramine toob kaasa tulekahju ohu.

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



## Üldised ohutusnõuded



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

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

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



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

# Kamado-grilli kasutamine

## Enne esmast kasutuselevõttu

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

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

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

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

## Enne igat kasutamist

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

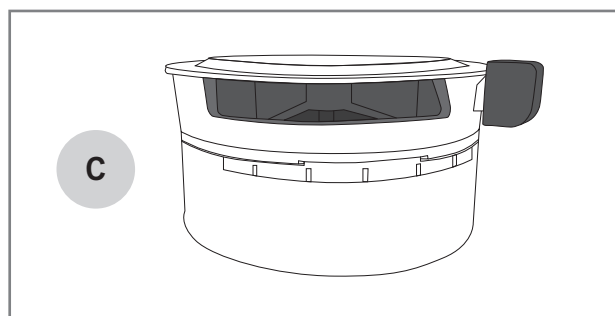
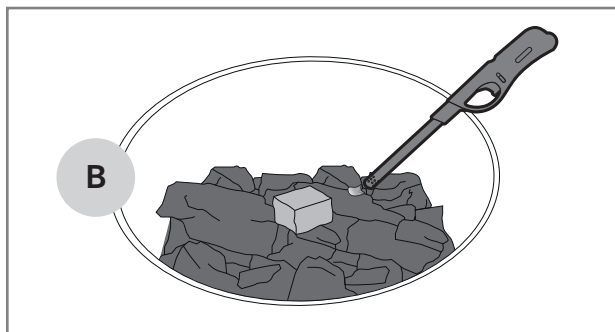
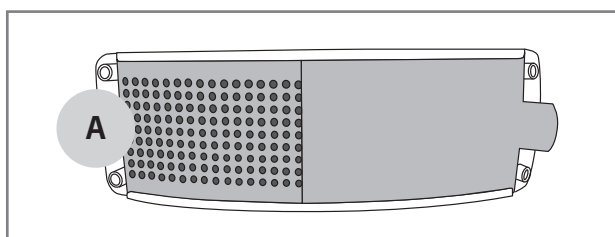
1. Veenduge, et grill on paigutatud kasutusjuhendi järgi.
2. Veenduge, et grill on paigutatud õigesti ja selle vahetus läheduses ei ole tuleohtlikke materjale ega vedelikke.
3. Eemaldage koldest võimalik eelmisest kasutuskorras jäänud tuhk.
4. Puhastage ja õlitage grillresti/-plaati toiduõliga.
5. Süüdake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

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

## Kamado-grilli süütamine tuletiku või pika gaasisütliga

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

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





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

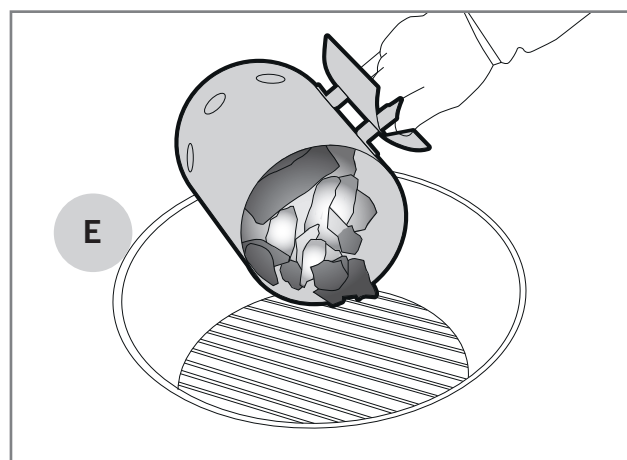
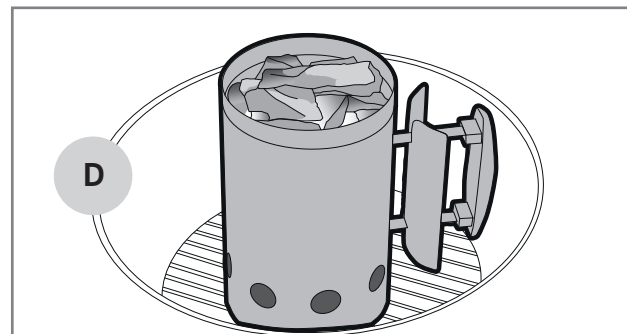
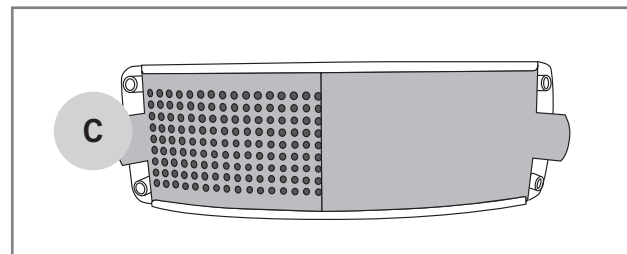
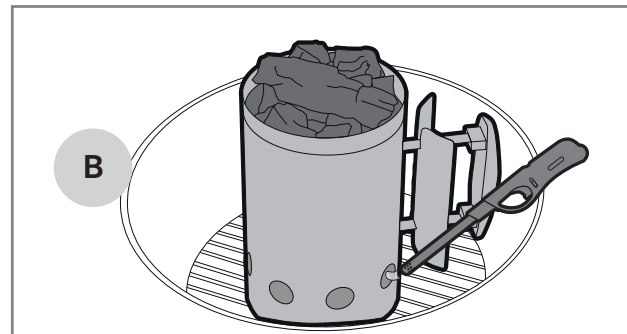
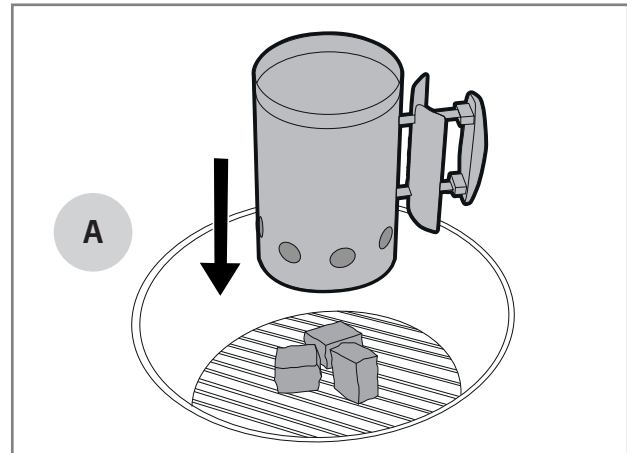
**i** Ärge kasutage grilli süütamiseks süütevedelikku, bensiini, piiritust või muid süttivaid vedelikke. Süttiva vedeliku kasutamine võib grilli kahjustada ja selline kahju ei kuulu garantii alla.

## Kamado-grilli süütamine süütekorstna abil

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

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

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



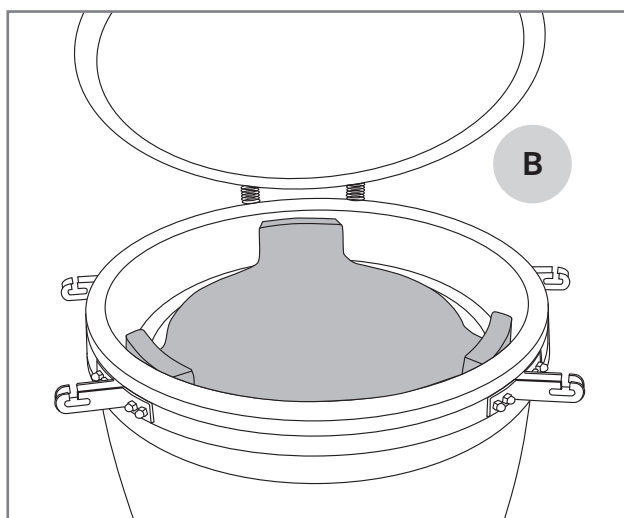
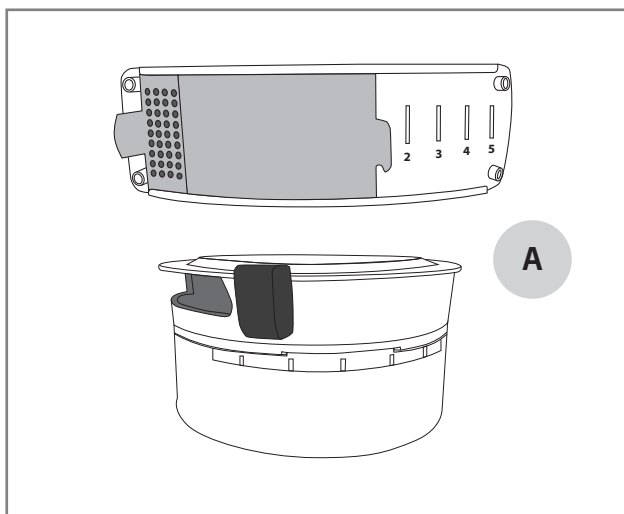
ET

## Grillimine madalal temperatuuril

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

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

**i** Ärge unustage kanda õhuventiilide reguleerimise ajal kuumakindlaid grillkindaid.



## Suitsutamine

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

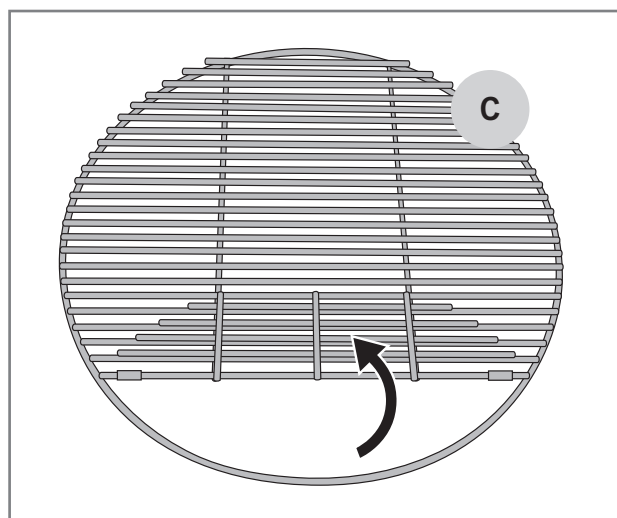
1. Süüdake grill juhiste kohaselt.
2. Kontrollige kaane termomeetri näitu.
3. Kui soovitud temperatuur on peaaegu saavutatud, seadke ülemine ja alumine õhuventiil asendisse 0,5–1 (A).
4. Avage kaas ja tõstke niisutatud suitsutuslaastud kuhjana hõõgivatele sütele.
5. Asetage suitsutatav tooraine grillrestile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

## Grillsöe/-briketi lisamine grillimise käigus

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

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

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



ET



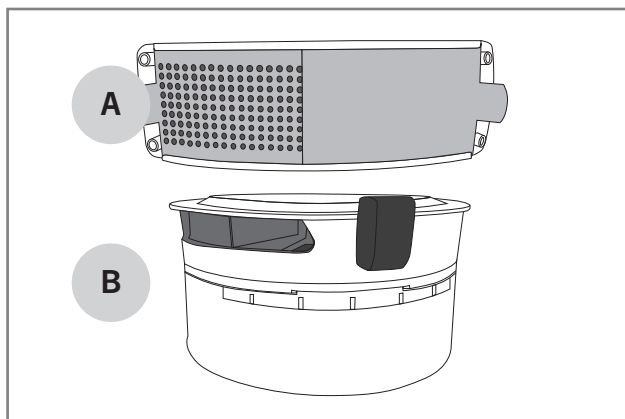
## Grillimine kõrgel temperatuuril

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

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



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

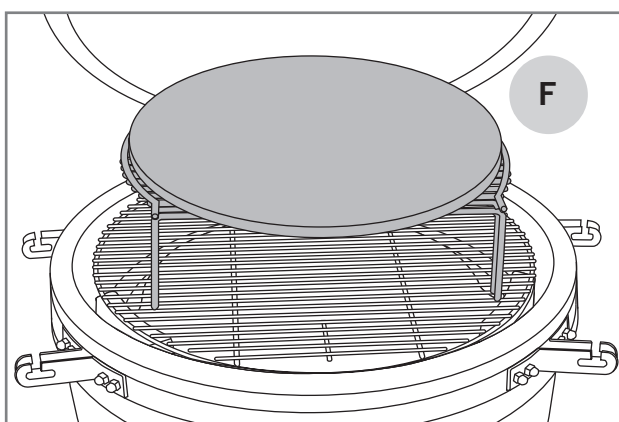
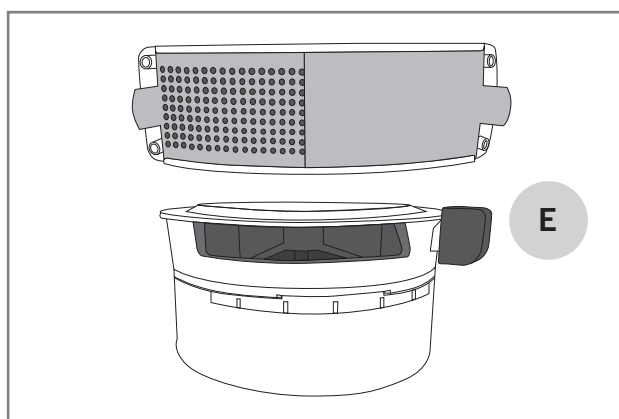
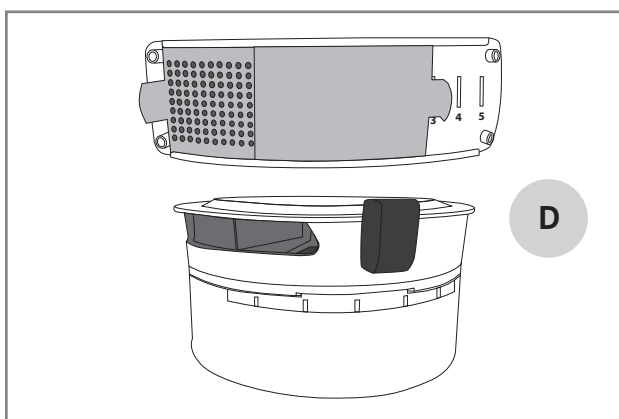
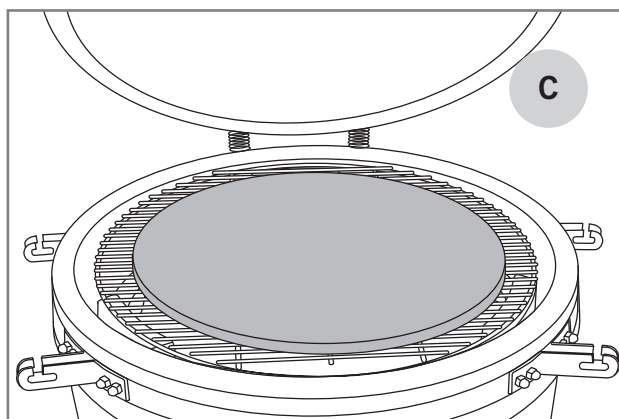


## Küpsetamine

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

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

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

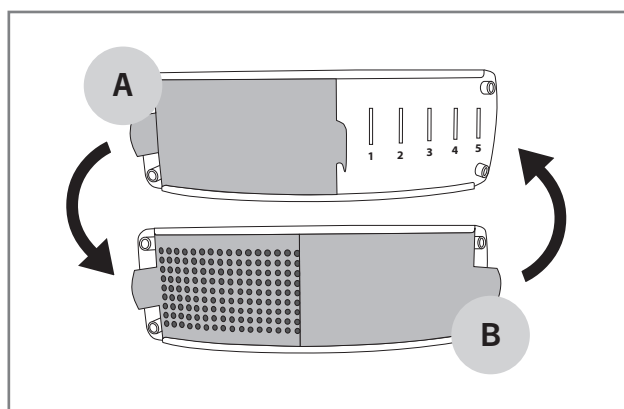
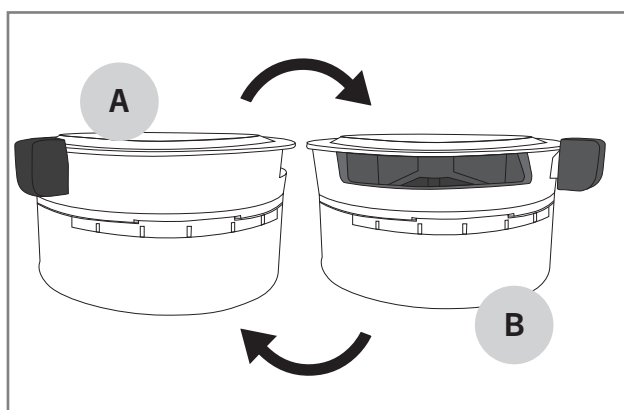


ET

## Üldteave temperatuuri reguleerimise kohta

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

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



## Leegi sähvimine

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

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

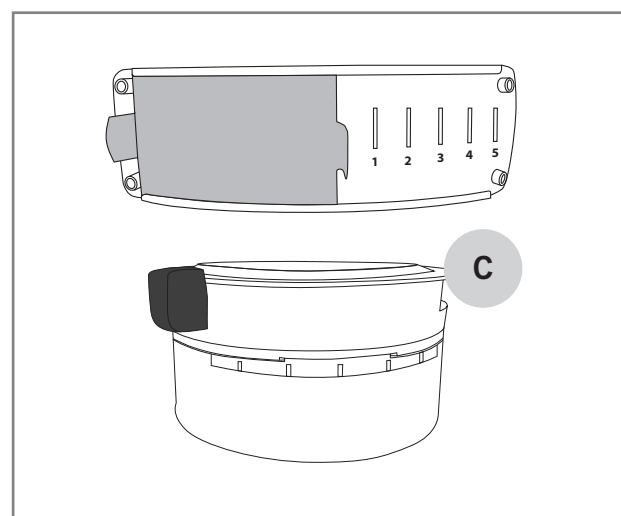
**i** Kui grillite suletud kaanega, on temperatuur ühtlasem ja seda on lihtsam reguleerida.

## Grilli kustutamine

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

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

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



ET

## Rasva põlemine

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

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

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



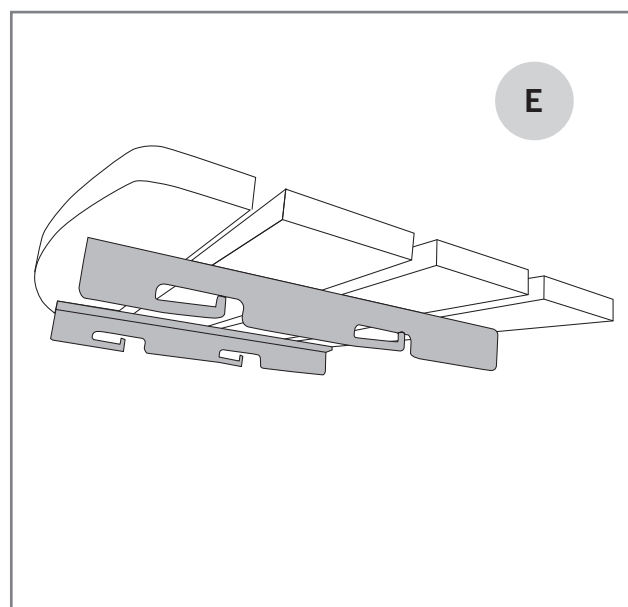
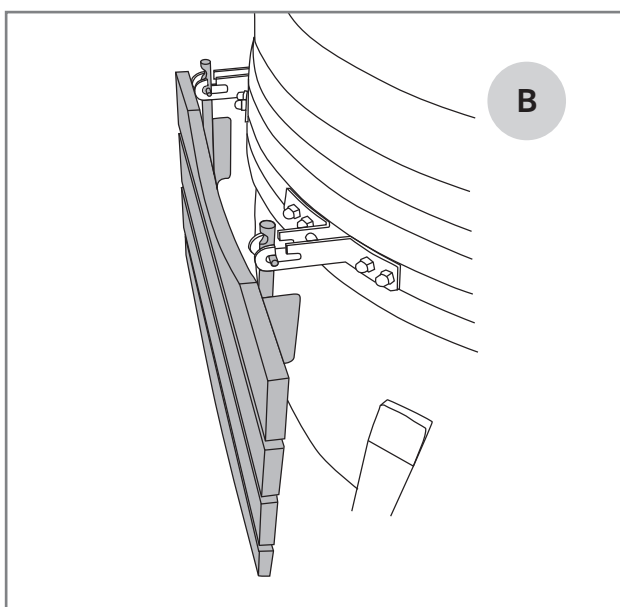
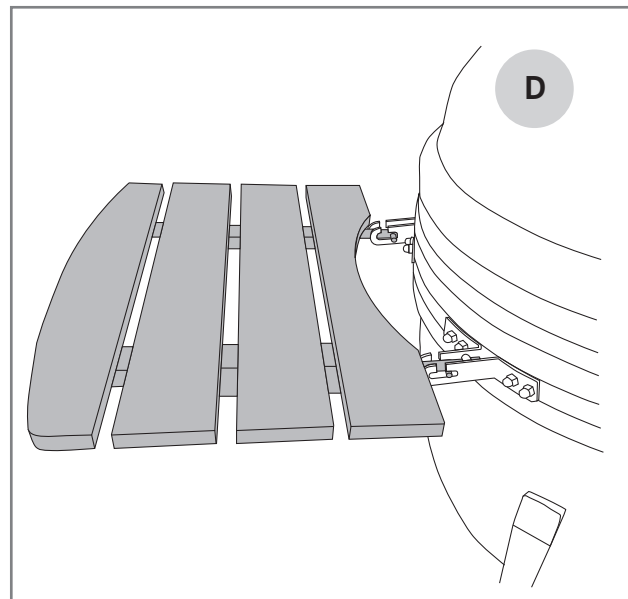
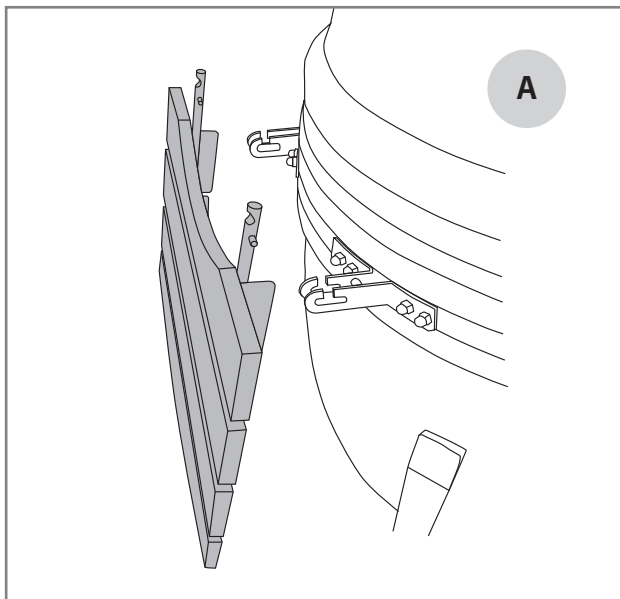
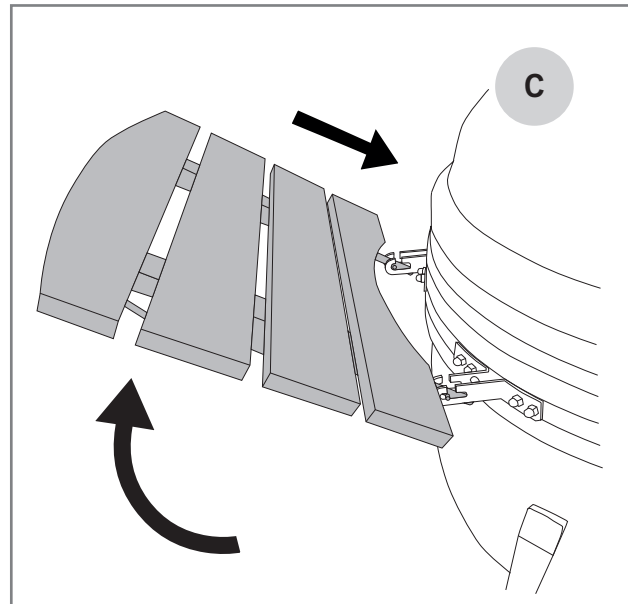
## Töötasapindade paigaldamine ja kasutamine

Mustangi kamado-grilli töötasapindu on lihtne kinnitada ja eemaldada, et neid näiteks puhastada või grilli ümber rohkem vaba ruumi tekitada (A).

Töötasapinnad saab hoiulepaneku ajaks alla lasta, mis võimaldab kasutada ka kaitsekatet (lisatarvik) (B).

Mõlemaid töötasapindu on lihtne ülaasendisse tõsta ja lukustada (C), et ruumi tekitada (D). Lisaks on nende küljes mugavad riputuskonksud grillitarvikute jaoks (E).

**i** Iga töötasapind kannab kuni 8 kg raskust.



ET

# Kasulikke nõuandeid

## Üldteave grillimise kohta

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

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

## Marinaadid

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

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

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

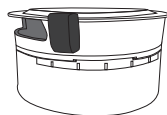
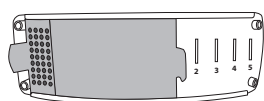
## Toidu kinnikleepumise vältimine

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

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

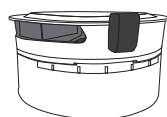
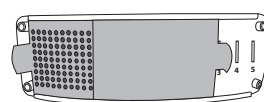
## Grillimisjuhend koos temperatuuridega

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



### Grillimine madalal temperatuuril / suitsutamine

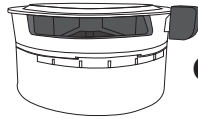
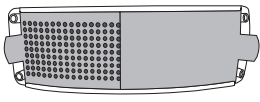
Tooraine	Grilli temperatuur	Tooraine temperatuur	Grillimisaeg
Veiserind ( <i>brisket</i> )	100 – 110 °C	90 – 95 °C	2 – 3 h / kg
Praad	u 90 °C	60 – 65 °C	8 – 9 h (u 2 kg)
Rebitud sealiha ( <i>pulled pork</i> )	110 – 120 °C	üle 93 °C	3 h / kg
Terve seakael ( <i>kassler</i> )	120 °C	85 °C	4 h (u 2 kg)
Terve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



### Grillimine keskmisel temperatuuril

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

ET


















## Grillimine kõrgel temperatuuril / küpsetamine








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

## Suitsutamisenipid

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

Mahedad/magusad	Tooraine
Lepp	   
Õun	    
Tamm	     

ET

Tugevad	Tooraine
Burboontamm	   
Hikkoripuu	  

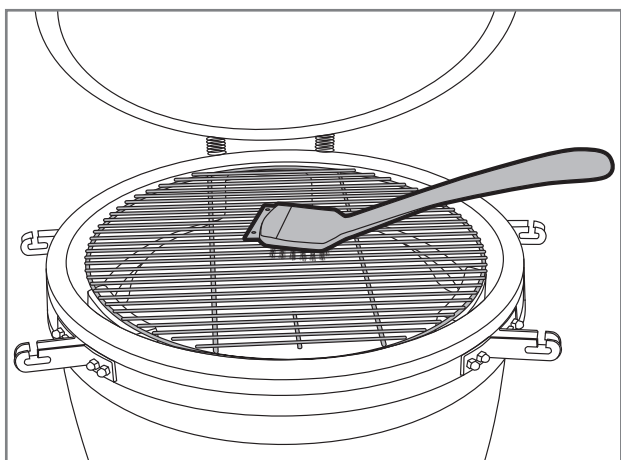
# Grilli puhastamine ja hoiulepanek

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

## Grillrestid ja -plaadid

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

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



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

## Grilli sisepinnad

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

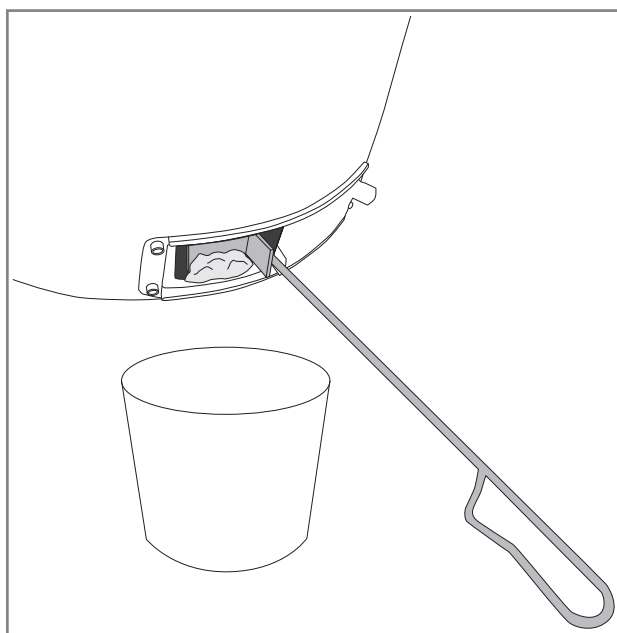
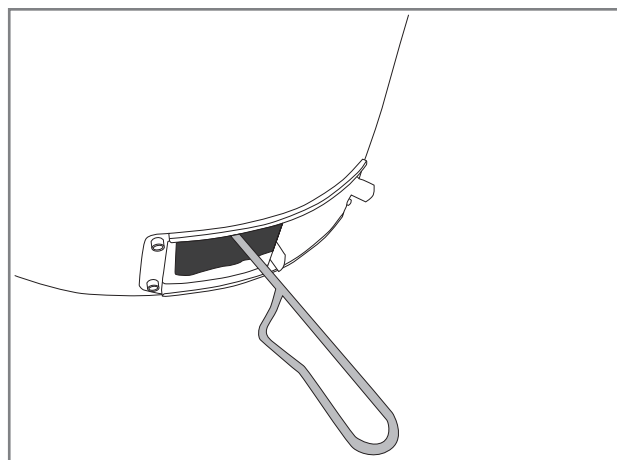
1. Pärast kasutamist sulgege kaas.
2. Avage ülemine ja alumine õhuventiil täielikult, asendisse 5.
3. Tõstke temperatuur väärtusele 260–300 °C.
4. Hoidke temperatuuri umbes 30 minutit kõrgena.
5. Sulgege alumine ja ülemine õhuventiil täielikult, asendisse 0.

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

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

## Tuha eemaldamine

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

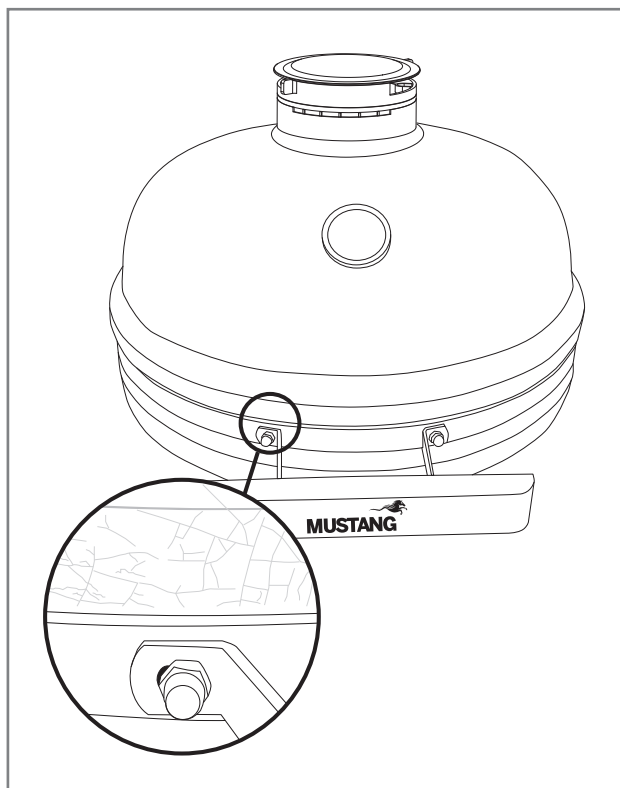


ET

## Grilli pealispinnad

Jahtunud grilli pealispindu võib pühkida niiske lapi ja õrnatoimelise pesuainega.

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



## Grilli terasosad ja käru

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

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

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

## Hooldus

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

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

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

Õlitage hingedel liikuvaid terasosi kaks korda aastas universaalse õliga.

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

## Hoiulepanek

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

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

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

Pikemaajaliseks talviseks hoiulepanekuks soovitame garaaži või eraldi katusealust.

Ärge unustage grilli rattaid hoiustamise ajaks lukustada.

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

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

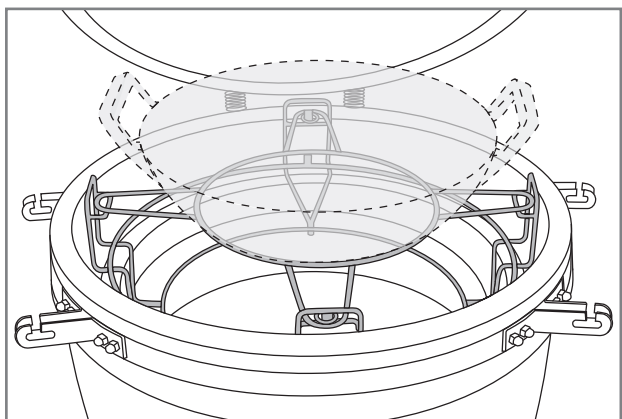
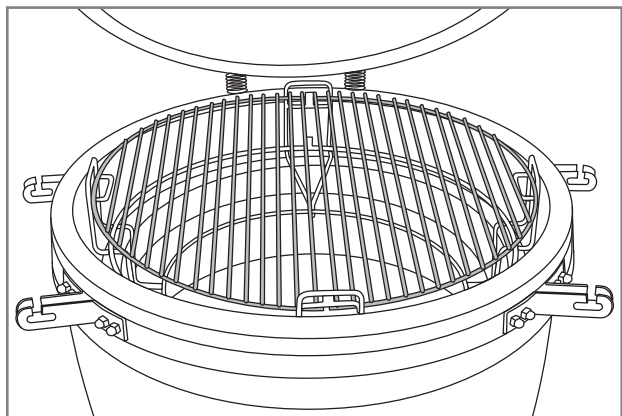
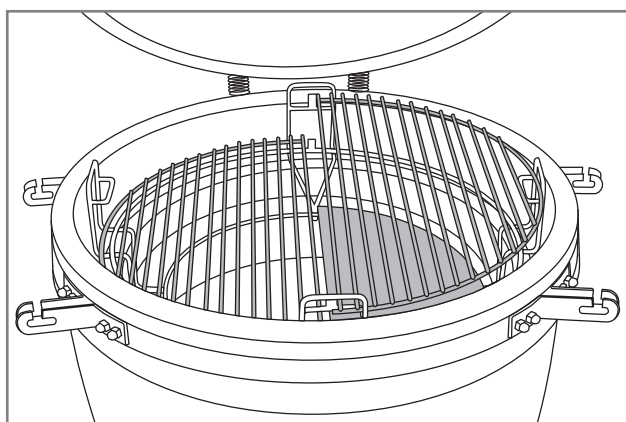


# Lisavarustus

## Grillimissüsteem

Tootekoodid: M 325401, L 325402

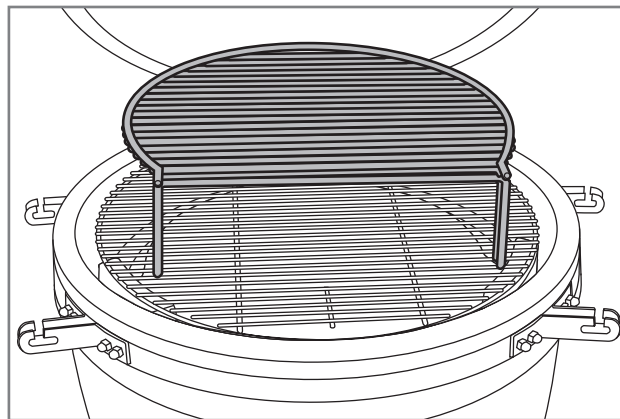
Mustangi grillimissüsteem muudab kamado-grilli veelgi mitmekülgsemaks. Tänu sellele saate korraka valmis-tada toitu nii otsese kui ka kaudse soojuse abil. Grillimissüsteem hõlmab kaht spetsiaalset poolkuukujulist grilliresti, kaht spetsiaalset poolkuukujulist soojaplaati, roostevabast terasest panniraami ja roostevabast terasest sõrestikku, mille abil saab kasutada reste kahel eri tasapinnal.



## Kõrgendusrest

Tootekoodid: S/M 325397, L/XL 325398

Mustangi kõrgendusrest suurendab kamado-grilli grillimispiinda ja võimaldab küpsetada näiteks pitsat võimalikult kaane lähedal.

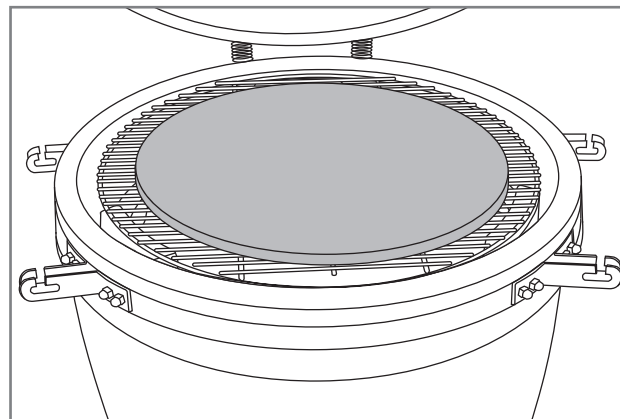


## Küpsetus-/pitsakivi

Tootekoodid: M-suurus pitsakivi 32 cm 273977,

L-, XL- ja XXL-suurus pitsakivi 42 cm 612093

Mustangi küpsetuskivi on valmistatud vastupidavast kordieriidist. Küpsetuskivi saab kasutada leibade, pirukate ja pitsade küpsetamisel.

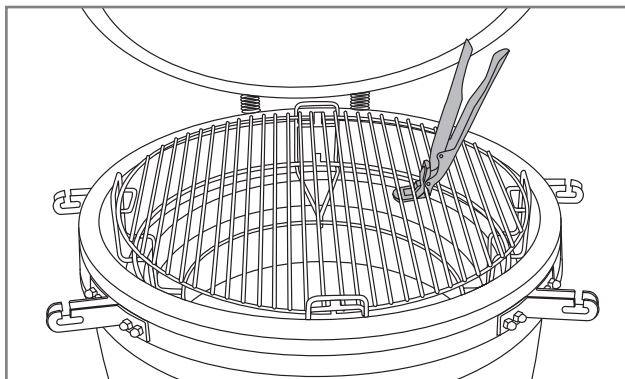


ET

## Restitangid

Tootekood: 300540

Roostevabast terasest valmistatud tangidega on lihtne kuumi reste tõsta.



## Kamado-grilli puidust laud L

Tootekood: 604571

Mustangi puidust laud on maitsekas ja tugeva konstruktsiooniga männipuulaud, mis lisab grilli ümber olulist hoiu- ja tööpinda. Laual on teisaldamist hõlbustavad suured lukustatavad rattad.

Lauaga on kaasas terasest jalus, mis takistab grillist eralduva soojuste levikut puitosadele.

Laud tarnitakse töötlemata kujul, et saaksite seda teile sobiva värvi/ainega töödelda.

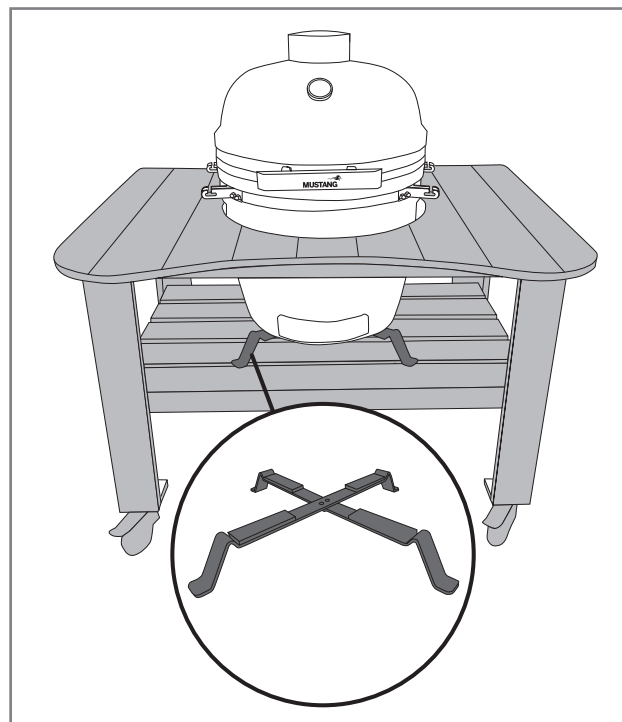
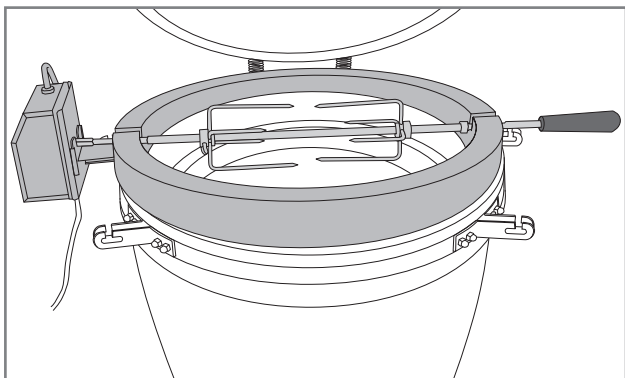
Laud on 120 cm lai ja 90 cm sügav.

Laud on mõeldud kasutamiseks L-suuruses kamado-grilliga, kuid seda saab sobitada ka M-suuruses grillile, kui lisada 604579 Mustangi puidust laua reguleerimiskomplekt Kamado M.

## Vardakomplekt

Tootekoodid: M 325408, L 325409

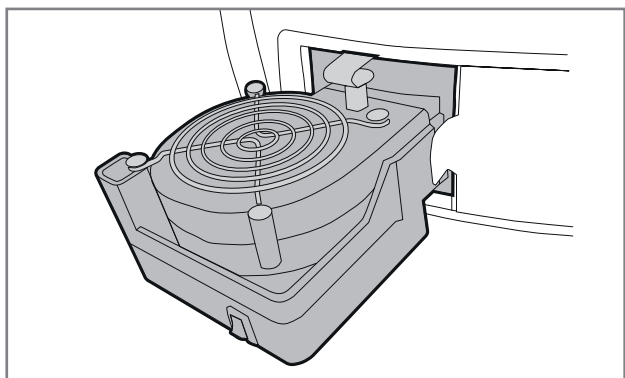
Mustangi elektriline vardakomplekt võimaldab näiteks tervet praadi, broilerit või kebabirulli ühtlaselt küpsendada. Käepideme rõngas on ühest servast kõrgem, et kamado-grilli kaant saaks normaalselt kasutada.



## Süüteventilaator

Tootekood: 610669

Kamado-grilli alumise õhuventiili jaoks mõeldud ventilaator toodab süte jaoks tõhusalt õhku, et süütamine ja kasutusvalmis seadmine kulgeks kiiremini.



ET

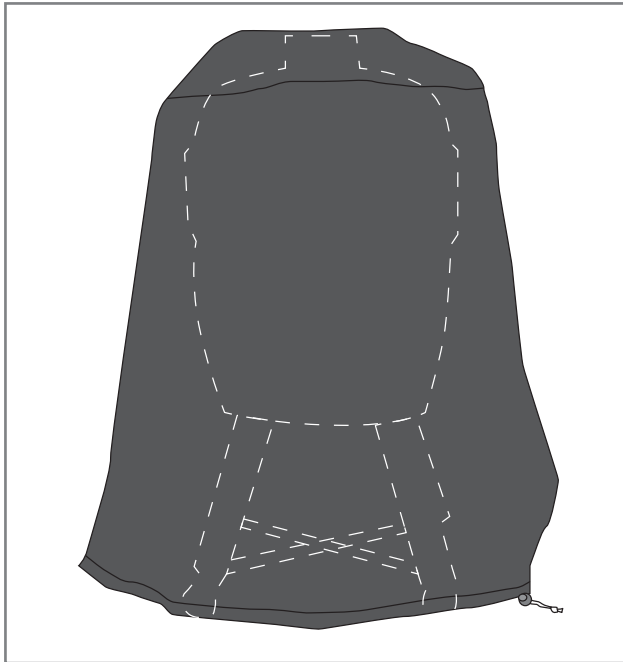


## Kaitsekate

Tootekoodid: M 291122, L 291123, XL/XXL 606696,

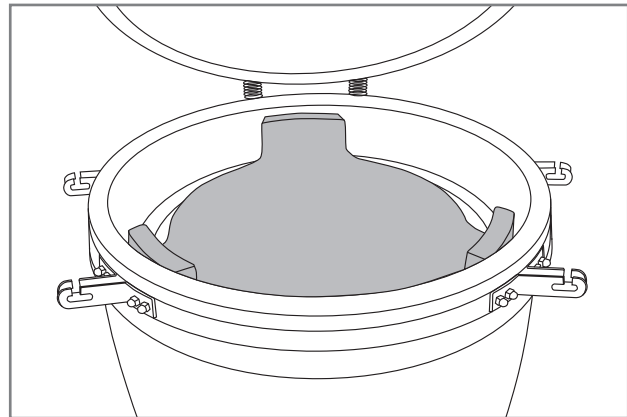
Kamado L puidust laua kaitsekate 125 × 95 × 115 cm  
605795

Kaitseb kamado-grilli sademete, tolmu ja lindude eest.



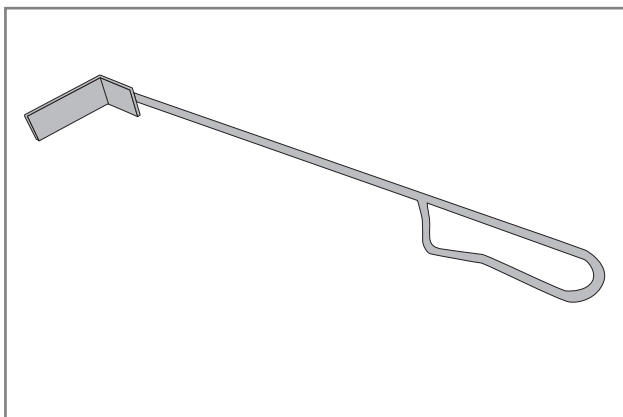
## Deflektor

Tootekoodid: Kamado M 300538, Kamado L 313529



## Tuharoop

Tootekood: 325396



ET

# Tõrgete kõrvaldamine

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

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

ET



# Garantii

Mustangi Kamado grillidel on tootmis- ja materjaliga-rantii 10 aastat. Kontrollige kehtivaid garantiitingimusi meie veebilehelt

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

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

ET



# MUSTANG

LV

**Lietošanas pamācība**

---



# Laipni lūdzam "Mustang" grila pasaulē

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

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

## Plašākā grilu izvēle

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

## Klientu apkalpošana

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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



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

LV

**Sekoiet mums sociālajos tīklos**



**mustanggrill**

  
**MUSTANG**

# Satura rādītājs

<b>Montāžas instrukciju</b> .....	3
Pirms uzstādīšanas .....	7
<b>Brīdinājumi un norādījumi par drošību</b> .....	154
Grila uzstādīšana .....	154
Vispārējie drošības norādījumi .....	155
<b>Kamado grila izmantošana</b> .....	156
Pasākumi pirms pirmās lietošanas .....	156
Pasākumi pirms katras lietošanas .....	156
Kamado grila aizdedzināšana ar sērskociņu vai garām šķiltavām .....	156
Kamado grila aizdedzināšana ar ogļu iekurināšanas startera palīdzību .....	157
Grilēšana zemā temperatūrā .....	158
Kūpināšana .....	158
Kokogļu vai brikešu papildināšana grilēšanas laikā .....	158
Grilēšana augstā temperatūrā .....	159
Cepšana .....	159
Temperatūras vispārējā kontrole .....	160
Tauku aizdegšanās .....	160
Uzliesmošana .....	160
Grila izslēgšana .....	160
Sānu paneļu uzstādīšana un lietošana .....	161
<b>Noderīgi ieteikumi</b> .....	162
Vispārīgi grilēšanas norādījumi .....	162
Marinādes .....	162
Izvairšanās no ēdiena pielipšanas .....	162
Grilēšanas temperatūras norādījumi .....	163
Norādījumi kūpināšanai .....	164





<b>Grila tīrīšana un glabāšana</b> .....	165
Grila restes un pannas .....	165
Grila iekšējās virsmas .....	165
Atbrīvošanās no pelniem .....	165
Grila ārējās virsmas .....	166
Grila tērauda detaļas un ratiņi .....	166
Apkope .....	166
Glabāšana .....	166
<b>Papildu piederumi</b> .....	167
Grilēšanas sistēma .....	167
Viršējās restes .....	167
Cepšanas akmens / picas akmens .....	167
Grilēšanas knaibles .....	168
Grila iesms .....	168
Aizdedzināšanas ventilators .....	168
Koka galds kamado grilam L .....	168
Aizsargpārklājs .....	169
Pelnu skrāpis .....	169
Deflektors .....	169
<b>Problēmu novēršana</b> .....	170
<b>Garantija</b> .....	171



## Brīdinājumi un norādījumi par drošību

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

Simbolu nozīme:



**BĪSTAMI!**



**UZMANĪBU!**

### Grila uzstādīšana



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

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

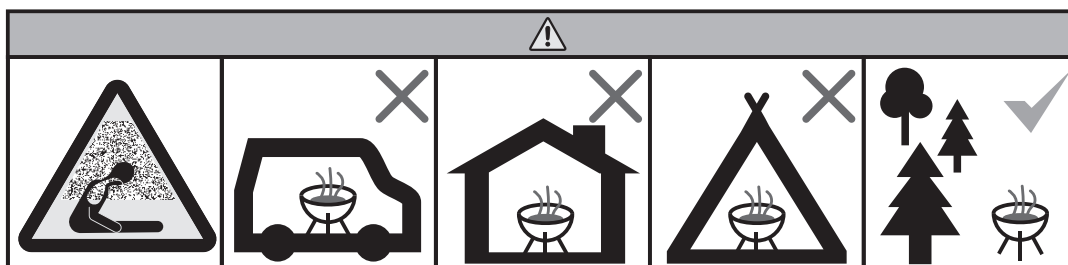


Ja grils tiek novietots nepareizi, pastāv ugunsgrēka risks.



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

LV



## Vispārējie drošības norādījumi



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

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

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



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

# Kamado grila izmantošana

## Pasākumi pirms pirmās lietošanas

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

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

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

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

## Pasākumi pirms katras lietošanas

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

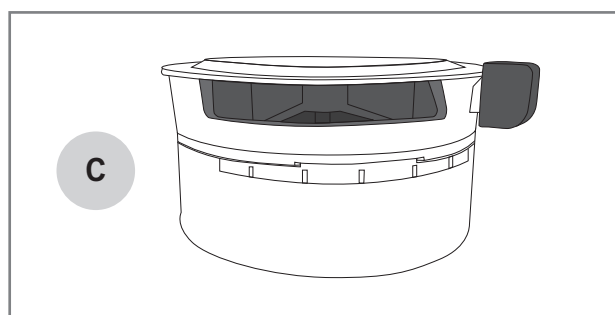
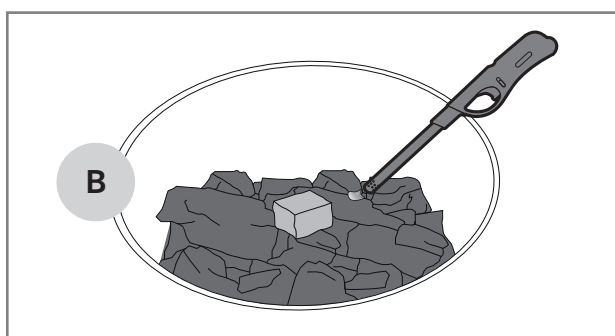
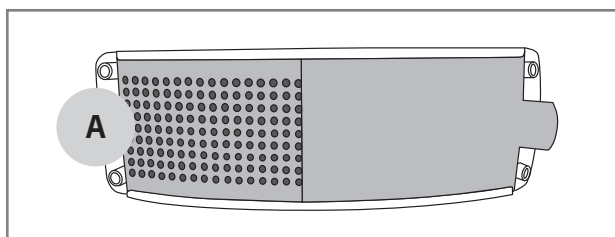
1. Pārbaudiet, vai grils ir samontēts saskaņā ar uzstādīšanas instrukcijām.
2. Pārbaudiet, vai grila tiešā tuvumā nav viegli uzliesmojošu materiālu vai šķidrumu.
3. Izņemiet no kurtuves pelnus, kas radušies no iepriekšējās grilēšanas reizes.
4. Grila restes/pannu notīriet un ieeļļojiet ar cepamo eļļu.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

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

## Kamado grila aizdedzināšana ar sērkokociņu vai garām šķiltavām

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

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





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

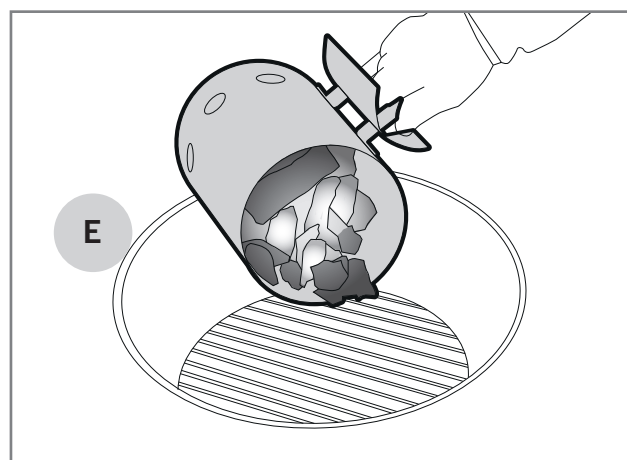
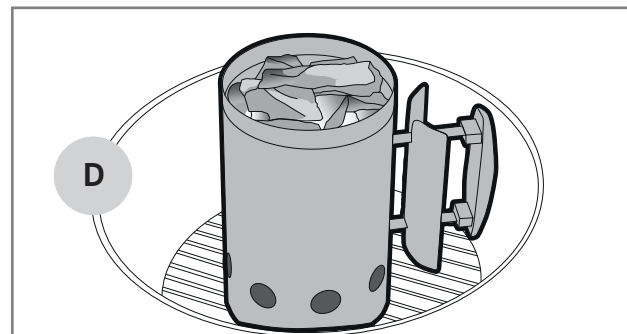
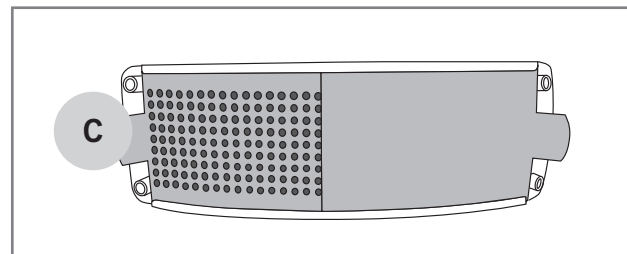
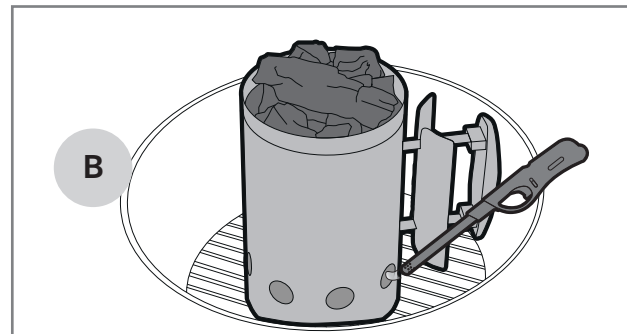
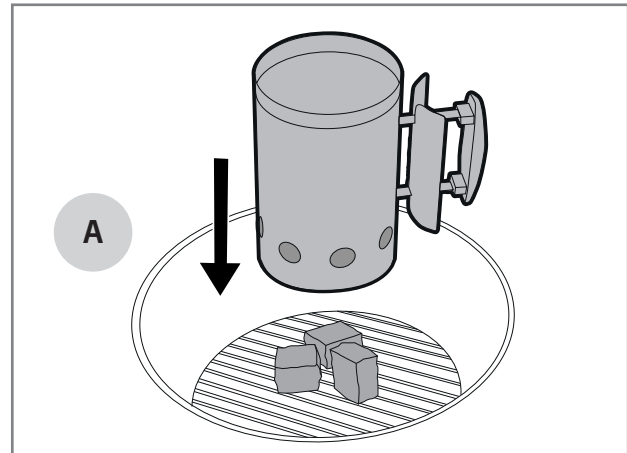
**i** Grila aizdedzināšanai neizmantojiet degšķidrumu, benzīnu, denaturēto spirtu vai citus šķidrus degšķidrumus. Degšķidruma izmantošana var sabojāt grilu, un uz visiem tādējādi izraisītiem bojājumiem neattiecas garantija.

## Kamado grila aizdedzināšana ar ogļu iekurināšanas startera palīdzību

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

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

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



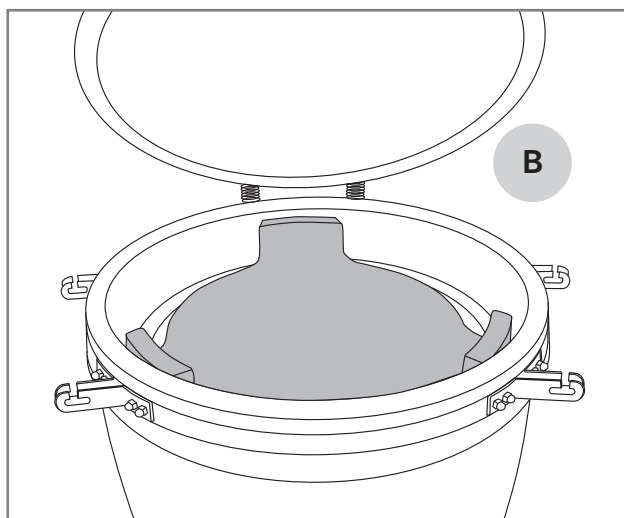
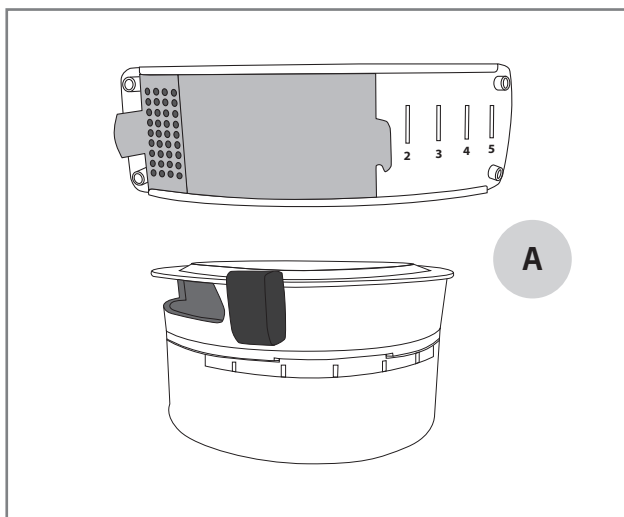
LV

## Grilēšana zemā temperatūrā

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

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

**i** Regulējot gaisa vārstus, neaizmirstiet lietot karstumizturīgus grilēšanas cimdus.



## Kūpināšana

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

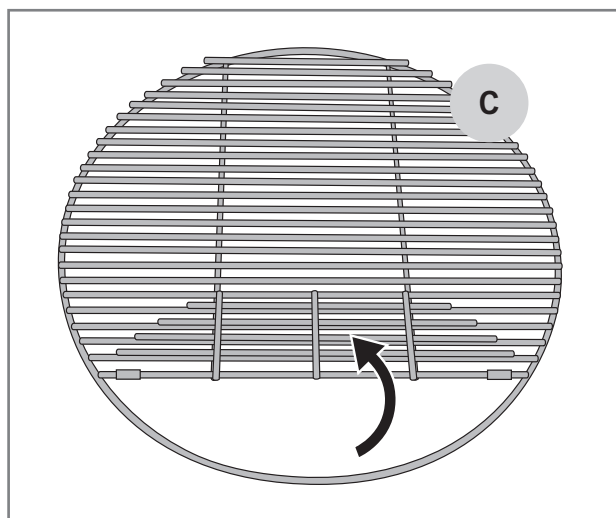
1. Aizdedziniet grilu saskaņā ar norādījumiem.
2. Pastāvīgi vērojiet temperatūru uz vāka termometra.
3. Kad ir gandrīz sasniegta vēlamā temperatūra, iestatiet augšējo un apakšējo gaisa vārstu uz 0,5–1. pozīciju (A).
4. Atveriet vāku un novietojiet samitrinātas kūpināšanas skaidas virs kokoglēm.
5. Uzlieciet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

## Kokogļu vai briķešu papildināšana grilēšanas laikā

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

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

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



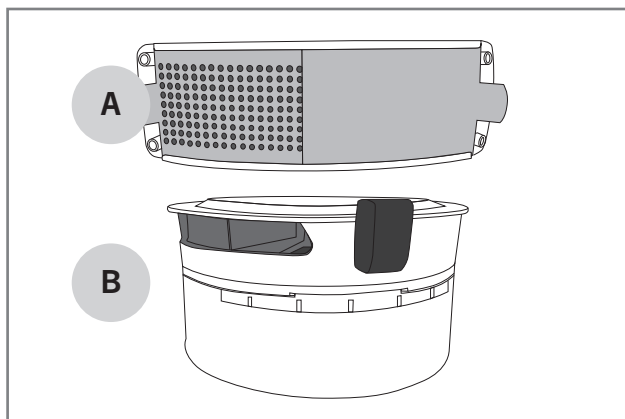
## Grilēšana augstā temperatūrā

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

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



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

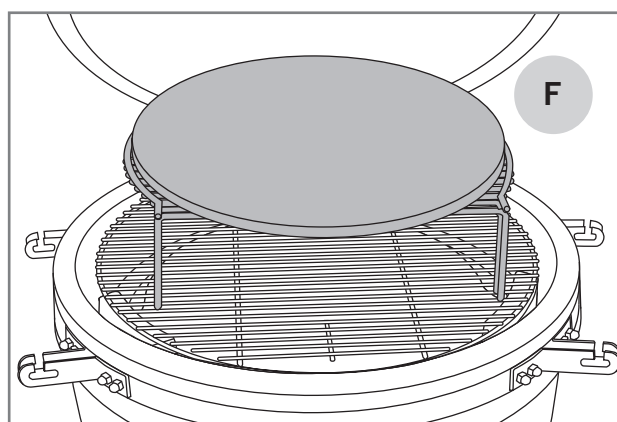
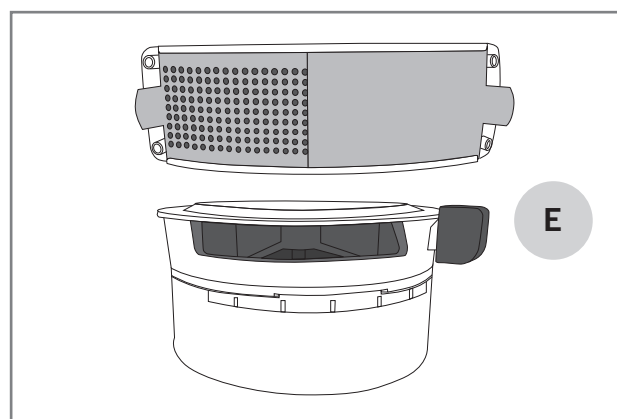
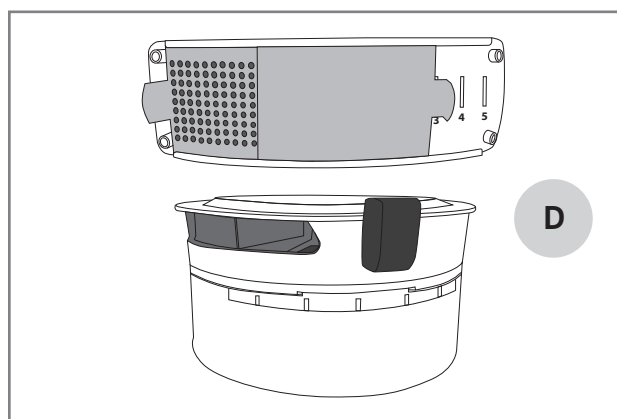
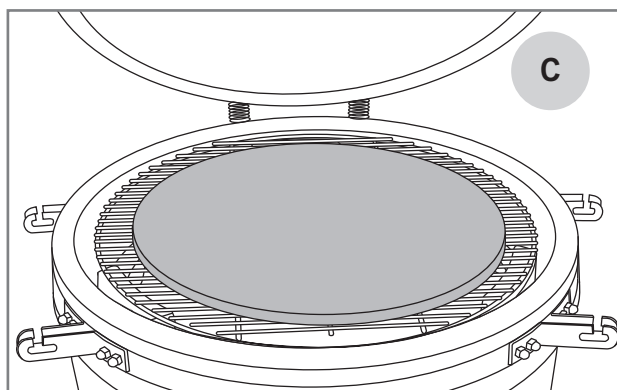


## Cepšana

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

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

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



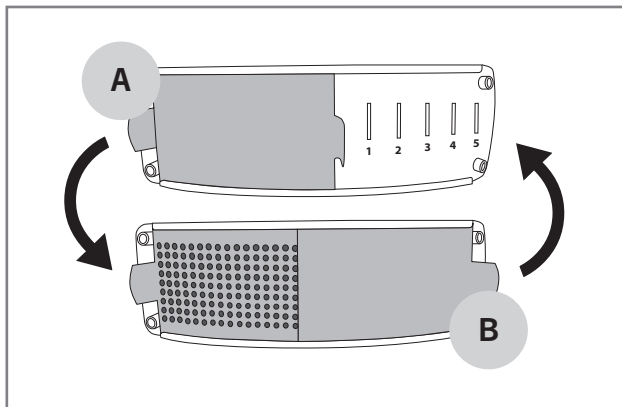
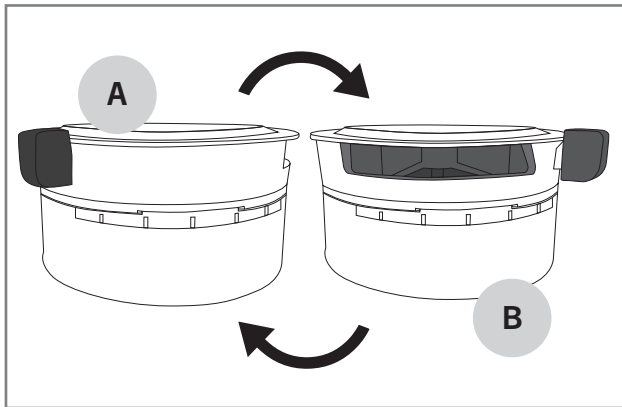
LV



## Temperatūras vispārējā kontrole

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

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



## Uzliesmošana

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

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

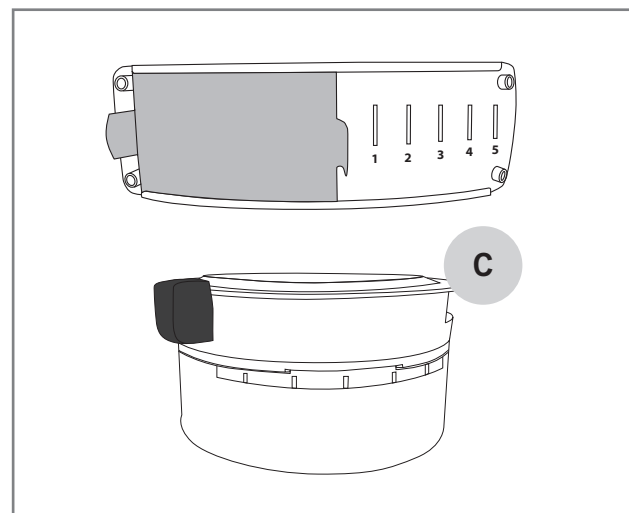
**i** Grilējot ar aizvērtu vāku, temperatūra ir vienmērīgāka un vieglāk kontrolējama.

## Grila izslēgšana

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

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

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



LV

## Tauku aizdegšanās

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

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

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





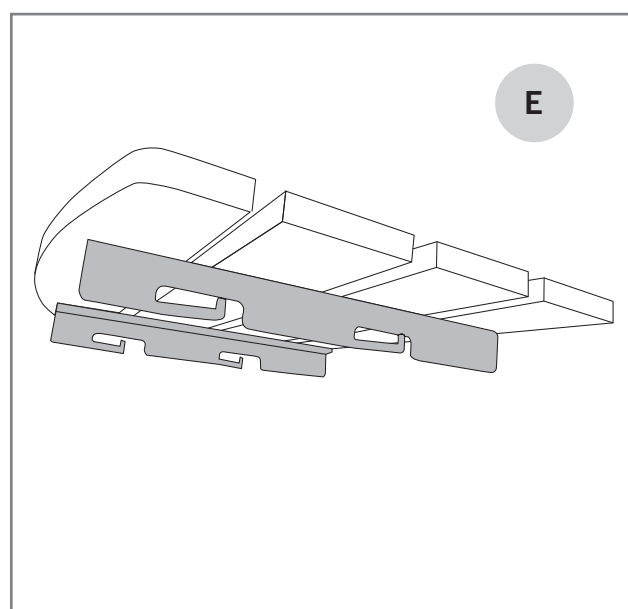
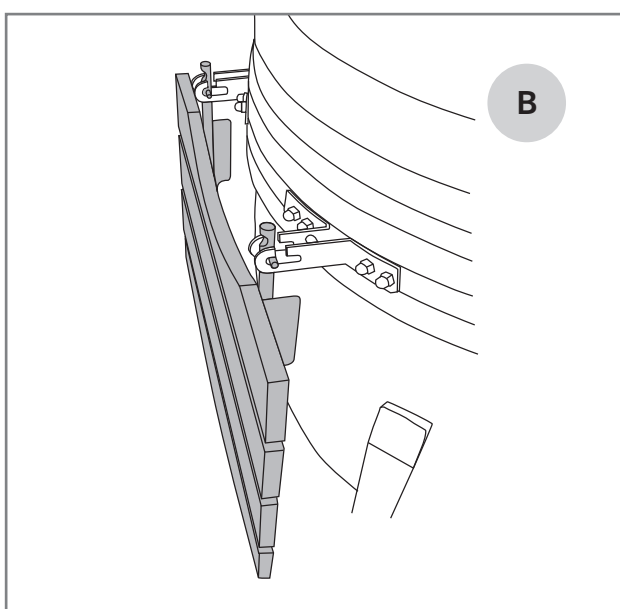
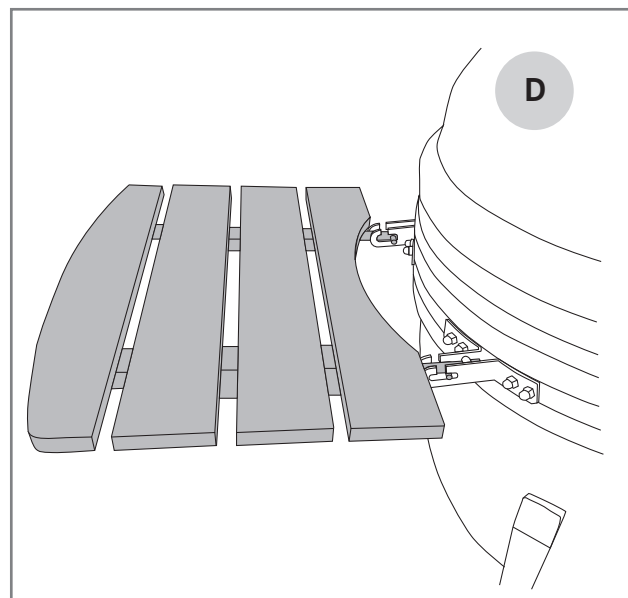
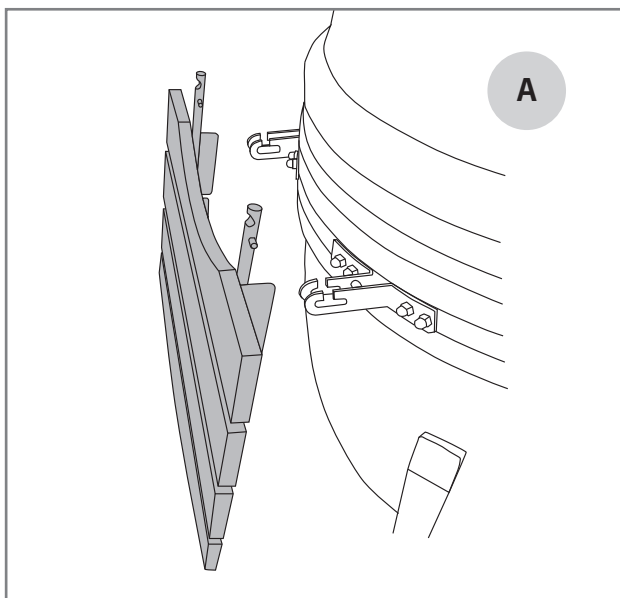
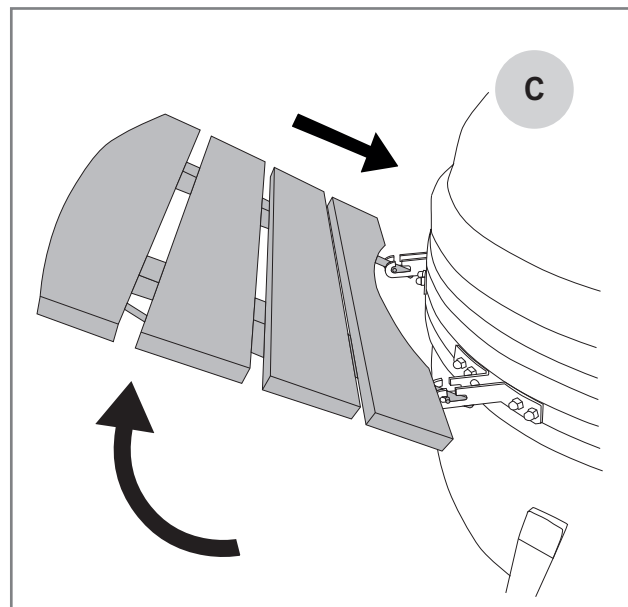
## Sānu paneļu uzstādīšana un lietošana

“Mustang” kamado grila sānu paneļi ir viegli pieestiprināmi un noņemami, piemēram, tīrīšanai vai ja vēlaties vairāk brīvas vietas ap grilu (A).

Sānu paneļus var nolaist glabāšanas laikā, kas ļauj izmantot arī aizsargpārklāju (papildu piederums) (B).

Abus sānu paneļus var viegli uzstādīt un nofiksēt augšējā stāvoklī (C), nodrošinot pietiekami daudz vietas uz letes (D) un ērtus piekaramos āķus grilēšanas piederumiem (E).

**i** Maksimālā sānu paneļu kravnesība 8 kg / panelis.



LV

# Noderīgi ieteikumi

## Vispārīgi grilēšanas norādījumi

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

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

## Marinādes

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

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

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

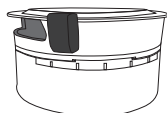
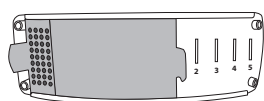
## Izvairīšanās no ēdiena pielipšanas

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

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

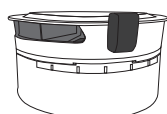
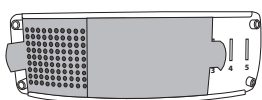
## Grilēšanas temperatūras norādījumi

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



### Grilēšana zemā temperatūrā / kūpināšana

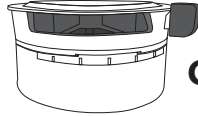
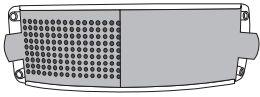
Sastāvdaļa	Grila temperatūra	Izejvielu temperatūra	Grilēšanas laiks
Liellopa krūtiņa ("Brisket")	100–110 °C	90–95 °C	2–3 h / kg
Cepetis	~ 90 °C	60–65 °C	8–9 h (~ 2 kg)
Plucināta cūkgaļa ("Pulled Pork")	110–120 °C	virš 93 °C	3 h / kg
Vesels cūkgaļas kakla gabals ("Kassler")	120 °C	85 °C	4 h (~ 2 kg)
Vesels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



### Grilēšana vidējā temperatūrā

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

LV

























## Grilēšana augstā temperatūrā / cepšana

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

## Norādījumi kūpināšanai

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

Maigi/saldi	Izejviela
Alksnis	   
Ābols	    
Ozols	     

Spēcīgi	Izejviela
Burbona ozols	   
Hikorija	  

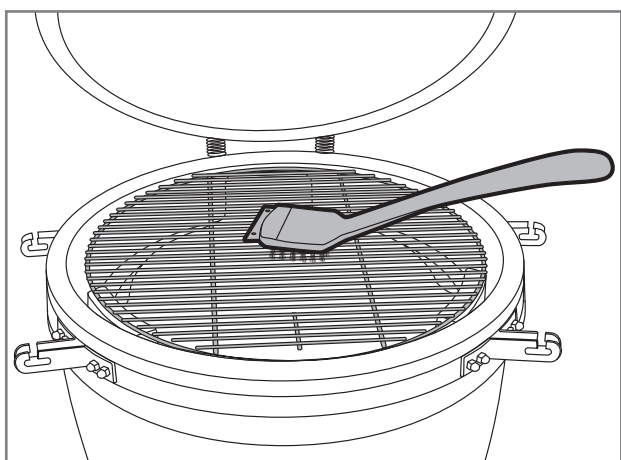
# Grila tīrīšana un glabāšana

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

## Grila restes un pannas

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

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



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

## Grila iekšējās virsmas

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

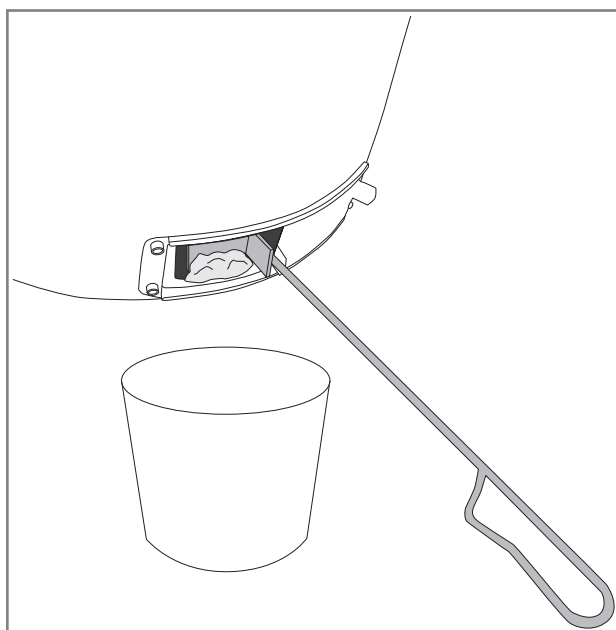
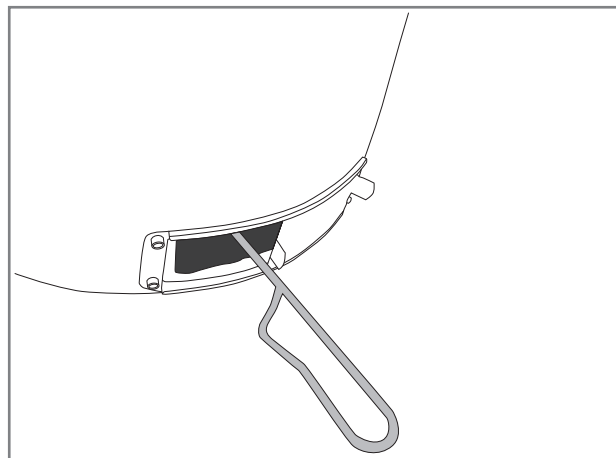
1. Pēc lietošanas aizveriet vāku.
2. Pilnībā atveriet augšējo un apakšējo gaisa vārstu līdz 5. pozīcijai.
3. Paaugstiniet temperatūru līdz 260–300 °C.
4. Saglabājiet augstu temperatūru aptuveni 30 minūtes.
5. Aizveriet apakšējo un augšējo gaisa vārstu pilnībā ciet līdz 0 pozīcijai.

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

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

## Atbrīvošanās no pelniem

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



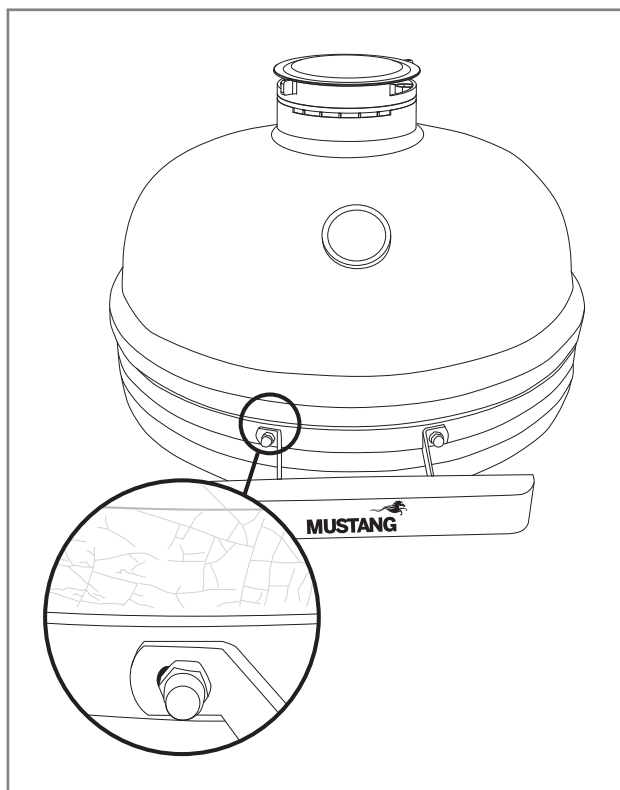
LV



## Grila ārējās virsmas

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

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



## Grila tērauda detaļas un ratiņi

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

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

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

## Apkope

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

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

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

Divreiz gadā ar universālu eļļu ieeļļojiet eņģu kustīgās tērauda daļas.

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

## Glabāšana

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

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

Pirms grilu apsedzat ar pārklāju, pārlicinieties, ka grils ir pilnībā atdzisis un ogles ir apdzisušas.

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

Neaizmirstiet nofiksēt grila riteņus glabāšanas laikā.

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

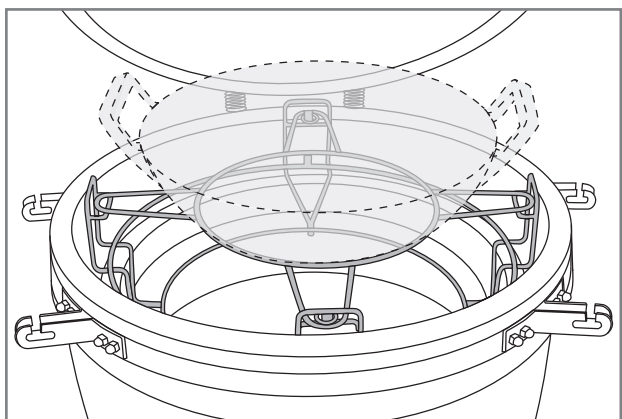
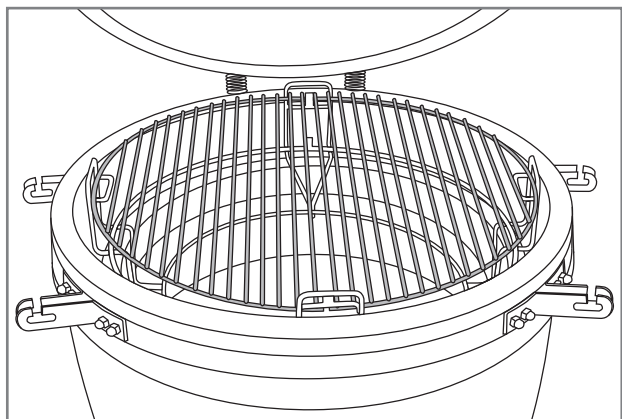
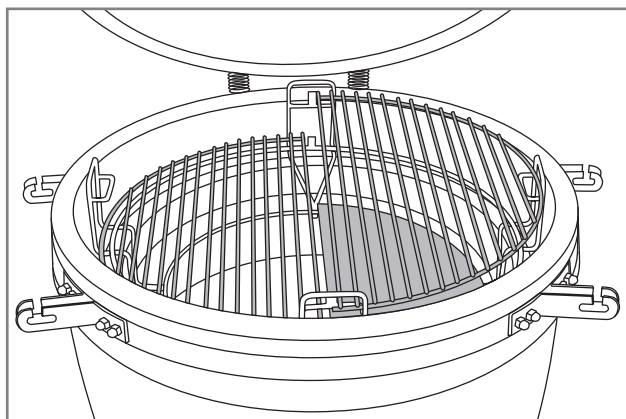
**i** Neglabājiet grilu vietās, kur tam no jumta var uzkrīst sniegs. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies sniega un ledus dēļ.

# Papildu piederumi

## Grilēšanas sistēma

Preču kodi: M 325401, L 325402

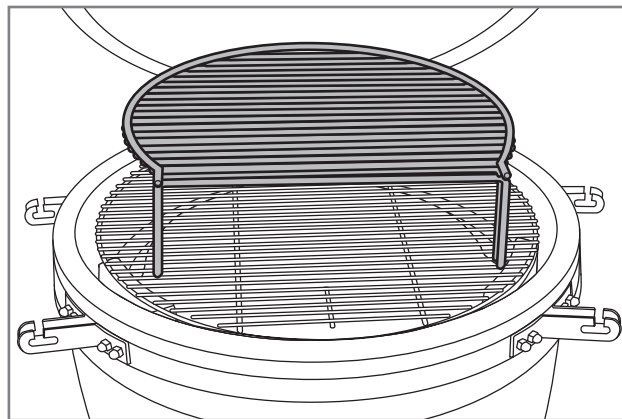
“Mustang” grilēšanas sistēma padara jūsu kamado grilu vēl daudzpusīgāku. Šī sistēma ļauj vienlaikus gatavot ēdienu ar tiešo un netiešo karstumu. Grilēšanas sistēmā ietilpst divas atsevišķas pusmēness formas grilēšanas restes, divas atsevišķas pusmēness formas siltuma sadales plāksnes, nerūsējošā tērauda pannas statīvs un nerūsējošā tērauda rāmis, kas ļauj izmantot restes divos dažādos līmeņos.



## Viršējās restes

Preču kodi: S/M 325397, L/XL 325398

“Mustang” viršējās restes sniedz kamado grilam vairāk vietas grilēšanai un ļauj gatavot picu pēc iespējas tuvāk vākam.

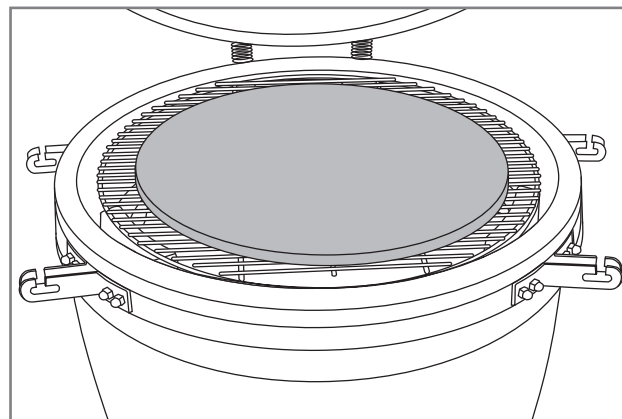


## Cepšanas akmens / picas akmens

Preču kodi: M izmēra picas akmens, 32 cm, 273977,

L, XL un XXL izmēra picas akmens, 42 cm, 612093

“Mustang” cepšanas akmens ir izgatavots no izturīga kordierīta akmens. Cepšanas akmeni var izmantot kā maizes, pīrāgu un picu cepšanas paplāti.

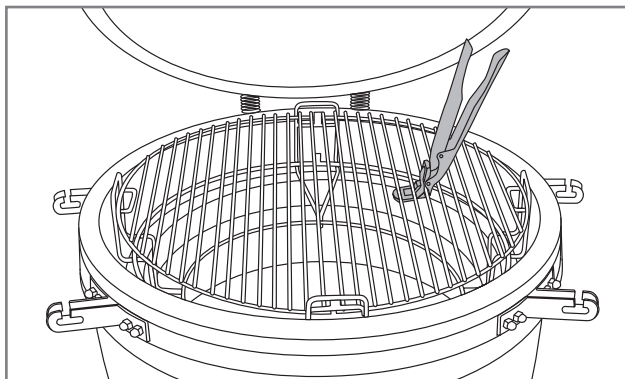


LV

## Grilēšanas knaibles

Preces kods: 300540

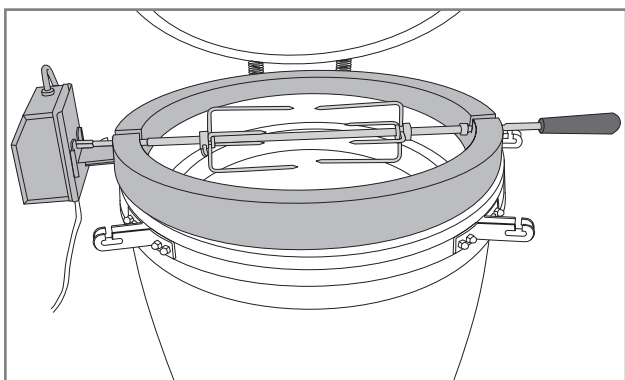
Nerūsējošā tērauda knaibles atvieglo karstas restes pacelšanu.



## Grila iesms

Preču kodi: M 325408, L 325409

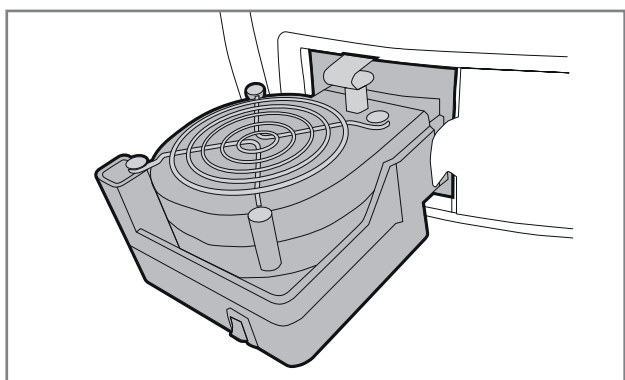
“Mustang” elektriskais grila iesms ļauj vienmērīgi izcept, piemēram, veselu cepeti, broileru vai kebabu. Aizdares gredzens vienā pusē ir augstāks, lai jūs varētu normāli izmantot kamado vāku.



## Aizdedzināšanas ventilators

Preces kods: 610669

Kamado grila apakšējā gaisa vārsta ventilators efektīvi piegādā gaisu oglēm, tādējādi paātrinot grila iekuršanos un darba gatavības sasniegšanu.



## Koka galds kamado grilam L

Preces kods: 604571

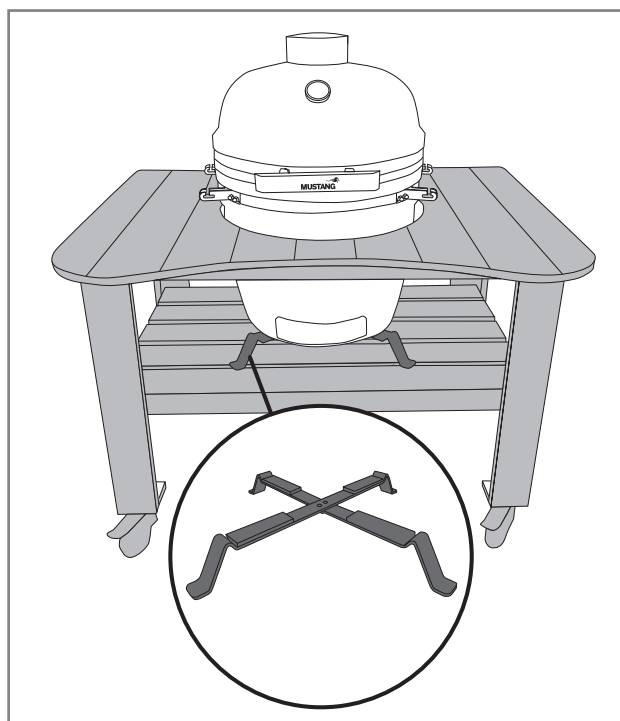
“Mustang” koka galds ir elegants un izturīgs priekš koka galds, kas palielina nepieciešamo glabāšanas un darba vietu ap kamado grilu. Galdam ir arī lieli bloķējami riteņi, kas atvieglo pārvietošanu.

Galdam ir tērauda pamatne, kas novērš karstuma pārnešanos uz koka konstrukcijām.

Galds tiek piegādāts neapstrādāts, tāpēc to var apstrādāt ar jums piemērotāko krāsu/vielu.

Galds ir 120 cm garš un 90 cm plats.

Galds ir paredzēts L izmēra kamado grilam, taču to var pielāgot M izmēra kamado grilam, izmantojot 604579 “Mustang” koka galda pārveidošanas komplektu Kamado M.



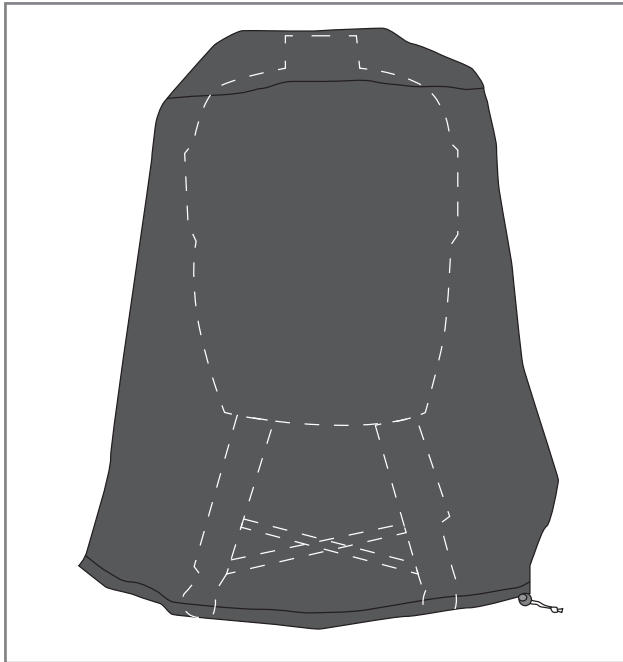




## Aizsargpārklājs

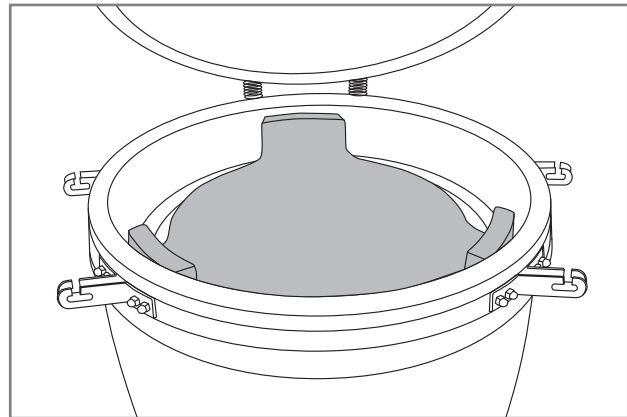
Preču kodi: M 291122, L 291123, XL/XXL 606696, aizsargpārklājs Kamado L koka galdam, 125 x 95 x 115 cm, 605795

Ar aizsargpārklāju pasargāsiet savu kamado grilu no lietus, putekļiem un putniem.



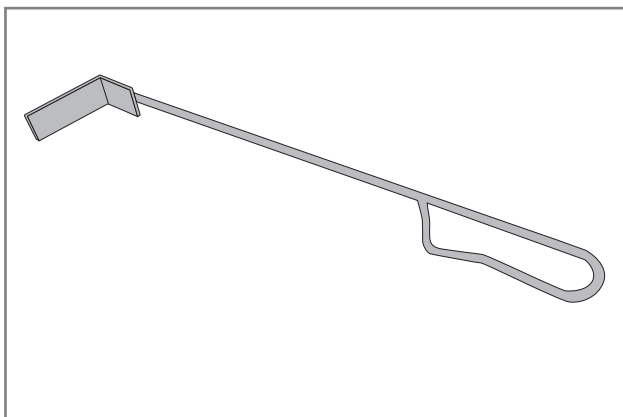
## Deflektors

Preču kodi: Kamado M 300538, Kamado L 313529



## Pelnu skrāpis

Preces kods: 325396



LV

# Problēmu novēršana

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

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



# Garantija

“Mustang” kamado griliem ir 10 gadu ražošanas un materiālu garantija. Apstipriniet jaunākos garantijas noteikumus mūsu tīmekļa vietnē

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

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

LV



# MUSTANG

LT

**Naudotojo vadovas**

---



# Sveiki atvykę į „Mustang“ kepsninių pasaulį

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

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

## Visapusiškas kepsninių asortimentas

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

## Klientų aptarnavimas

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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



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

Sekite mus socialiniuose tinkluose



**mustanggrill**

LT

# Turinys

<b>Surinkimo nurodymai</b> .....	3
Prieš surinkimą .....	7
<b>Saugos instrukcijos ir įspėjimai</b> .....	176
Kepstinės naudojimo vieta .....	176
Bendrosios saugos instrukcijos .....	177
<b>Kepstinės „Kamado“ naudojimas</b> .....	178
Veiksmai prieš pirmą naudojimą .....	178
Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą .....	178
Kepstinės „Kamado“ užkūrimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu .....	178
Kepstinės „Kamado“ užkūrimas cilindrinio uždegikliu .....	179
Kepimas žemoje temperatūroje .....	180
Rūkymas .....	180
Anglių arba briketų papildymas kepimo metu .....	180
Kepimas aukštoje temperatūroje .....	181
Kepimas .....	181
Bendrosios temperatūros reguliavimo instrukcijos .....	182
Degantys riebalai .....	182
Ugnies įsiliepsnojimas .....	182
Kepstinės užgesinimas .....	182
Šoninių lentynėlių įrengimas ir naudojimas .....	183
<b>Naudingi patarimai</b> .....	184
Bendrosios kepimo instrukcijos .....	184
Marinatai .....	184
Ką daryti, kad maistas nepriliptų .....	184
Kepimo temperatūrų vadovas .....	185
Rūkymo instrukcijos .....	186




<b>Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas</b> .....	187
Kepsninės ir kepimo grotelės .....	187
Kepsninės vidiniai paviršiai .....	187
Pelenų išvalymas .....	187
Kepsninės išorinis paviršius .....	188
Kepsninės metalinės dalys ir vežimėlis .....	188
Techninė priežiūra .....	188
Laikymas .....	188
<b>Priedai</b> .....	189
Grilio sistema .....	189
Paaukštintos grotelės .....	189
Kepimo / picos akmuo .....	189
Žnyplės grotelėms .....	190
Iešmų rinkinys .....	190
Oro pūtiklis .....	190
Medinis staliukas, skirtas L dydžio „Kamado“ .....	190
Apsauginis uždangalas .....	191
Pelenų semtuvėlis .....	191
Deflektoriai .....	191
<b>Trikčių diagnostika</b> .....	192
<b>Garantija</b> .....	193

## Saugos instrukcijos ir įspėjimai

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

Simbolių paaiškinimas  PAVOJUS!  DĖMESIO!

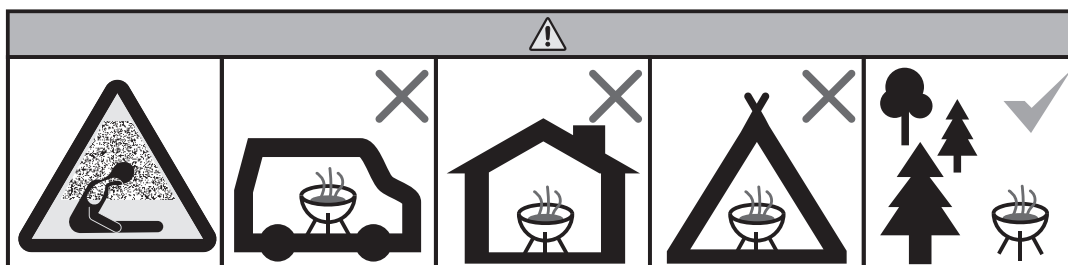
### Kepsninės naudojimo vieta

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

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

 Pastąčius kepsninę instrukcijų neatitinkančioje vietoje gali kilti gaisro pavojus.

 Naudojant kepsninę vidaus ar uždaroje patalpose kyla pavojus apsinuodyti smalkėmis.



LT



## Bendrosios saugos instrukcijos



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

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

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



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

# Kepsninės „Kamado“ naudojimas

## Veiksmai prieš pirmą naudojimą

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

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

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

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

## Veiksmai prieš kiekvieną naudojimą

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

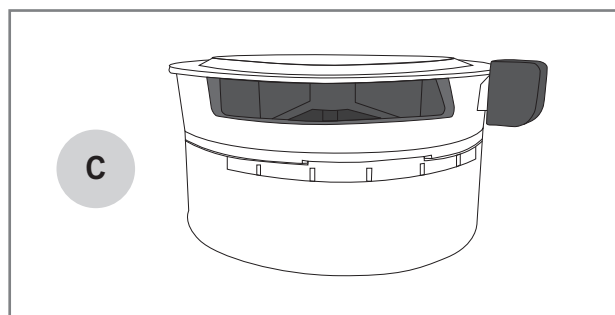
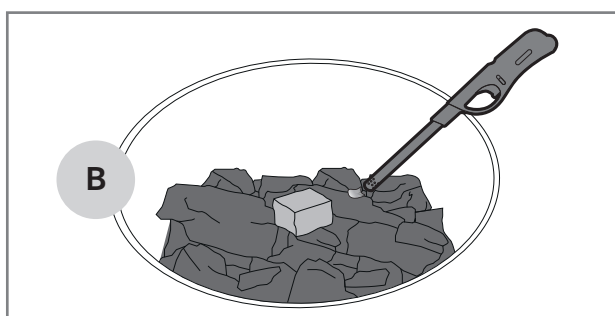
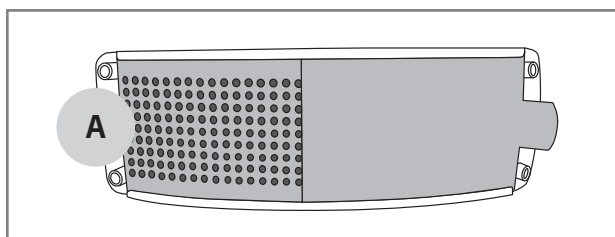
1. Patikrinkite, ar kepsninei vieta parinkta pagal naudojimo instrukcijas.
2. Patikrinkite, ar prie pat kepsninės nėra lengvai užsidegančių medžiagų arba skysčių.
3. Iš ugniakuro išvalykite po ankstesnio naudojimo likusius pelenus.
4. Išvalykite kepsninės / kepimo groteles, sutepkite jas augaliniu aliejumi.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

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

## Kepsninės „Kamado“ užkūrimas degtuku arba ilgu žiebtuvėliu

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

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





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

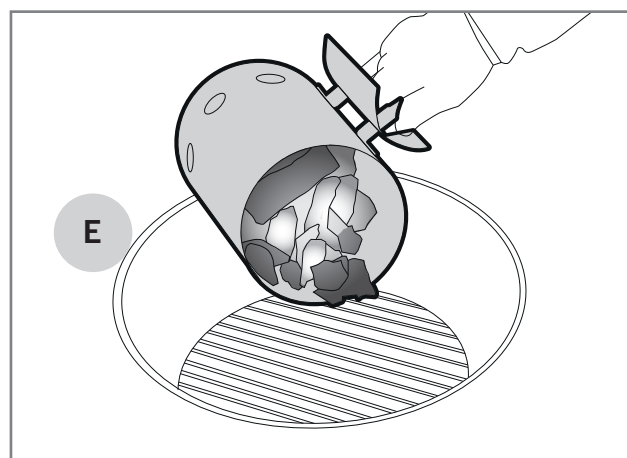
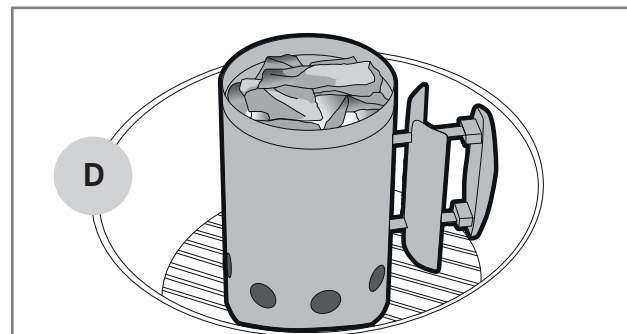
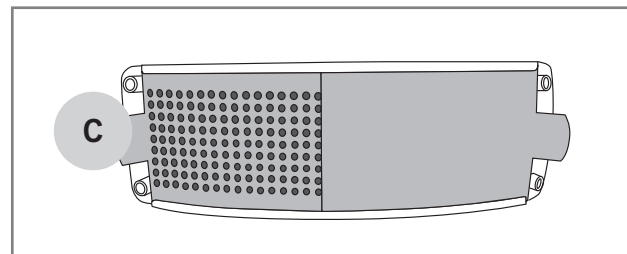
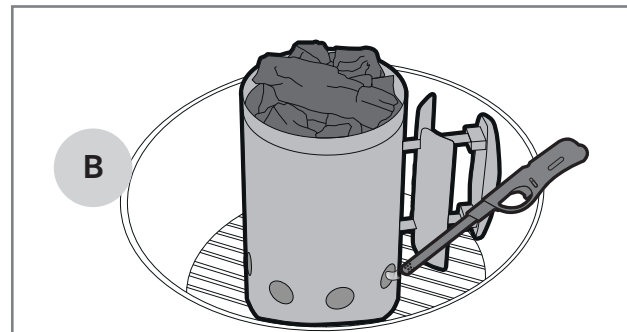
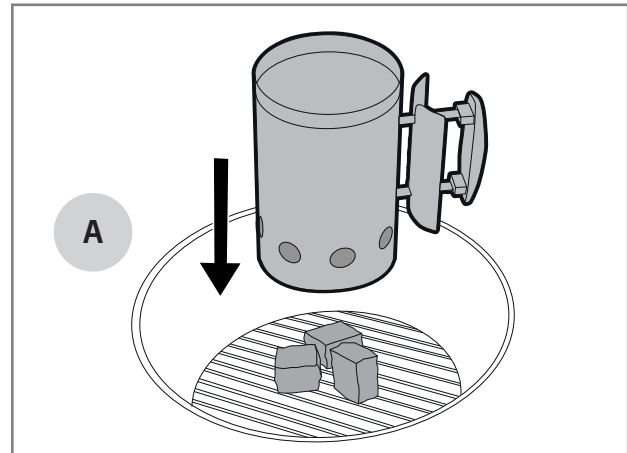
**i** Kepsninės užkūrimui nenaudokite degaus skysčio, benzino, spirito ar kitų skystų uždegiklių. Degaus skysčio naudojimas gali sugadinti kepsninę ir tokiems pažeidimams garantija nebus taikoma.

## Kepsninės „Kamado“ užkūrimas cilindrinio uždegikliu

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

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

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



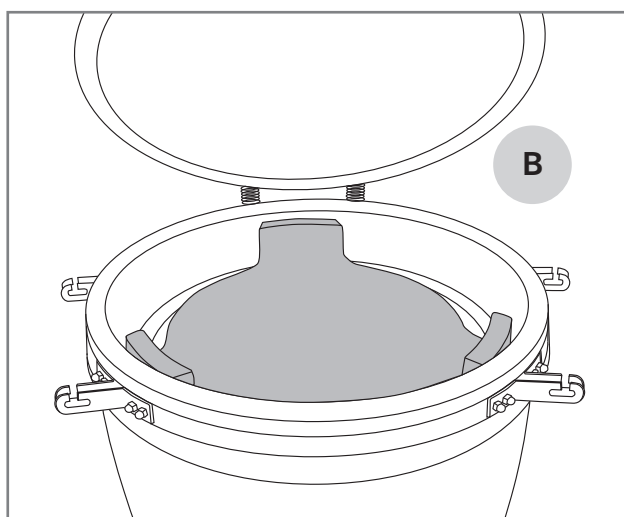
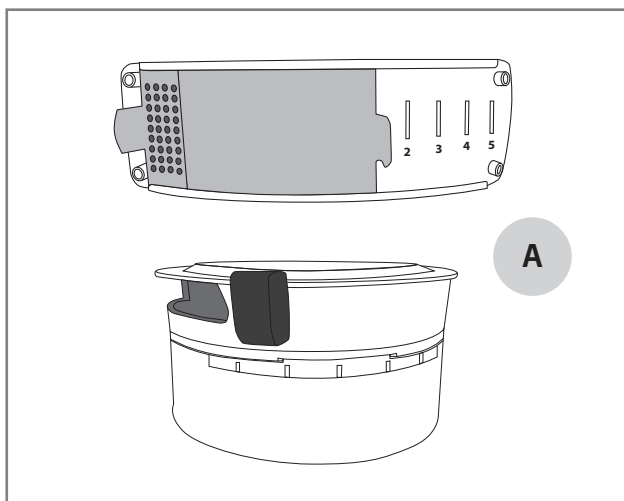
LT

## Kepimas žemoje temperatūroje

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

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

**i** Reguluodami oro sklendes nepamirškite mūvėti karščiui atsparių pirštinių.



## Rūkymas

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

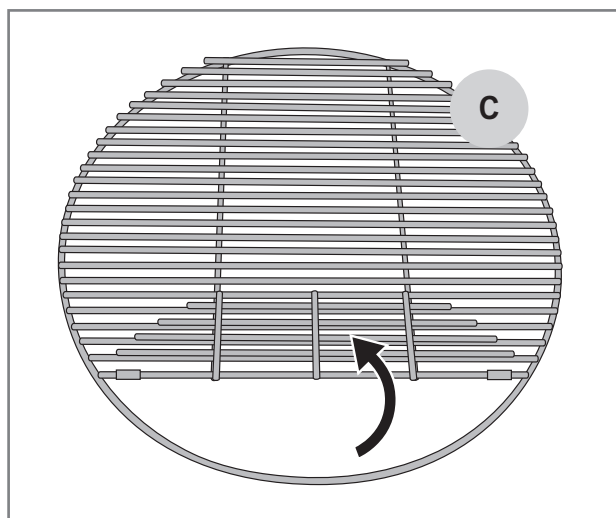
1. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas.
2. Stebėkite dangčio termometro rodomą temperatūrą.
3. Kai bus beveik pasiekta reikiama temperatūra, nustatykite viršutinę ir apatinę oro sklendes į 0,5-1 (A) padėtį.
4. Atidarykite dangtį ir ant žarijų užpilkite sudrėkintų rūkymo pjuvenų krūvelę.
5. Sudėkite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

## Anglių arba briketų papildymas kepimo metu

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

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

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



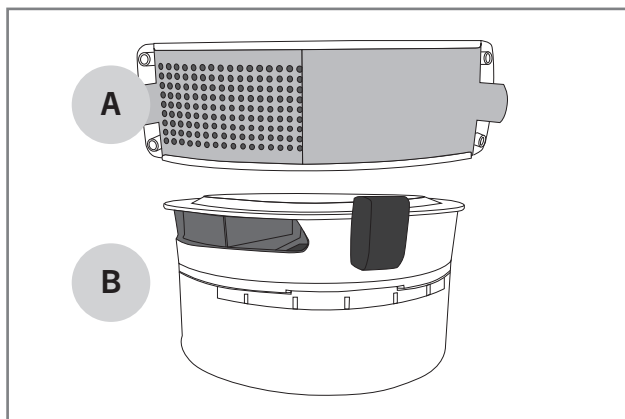
## Kepimas aukštoje temperatūroje

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

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



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



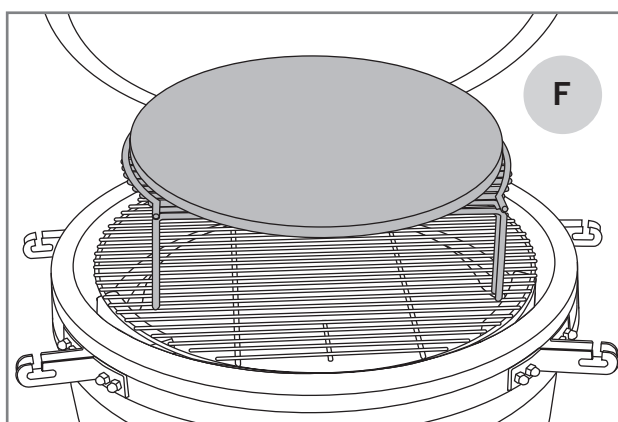
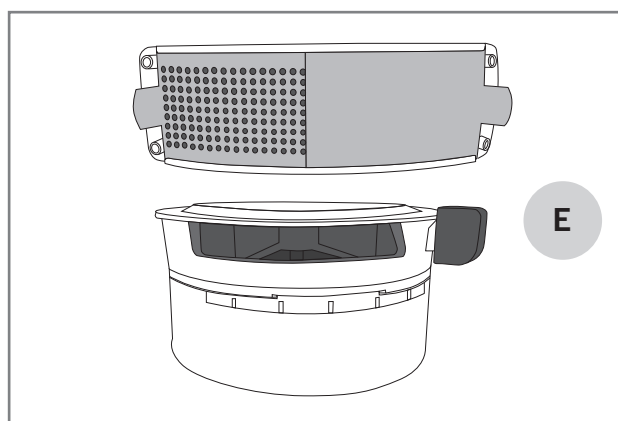
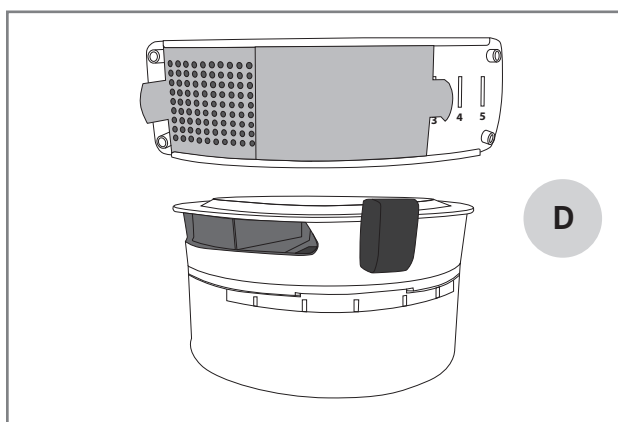
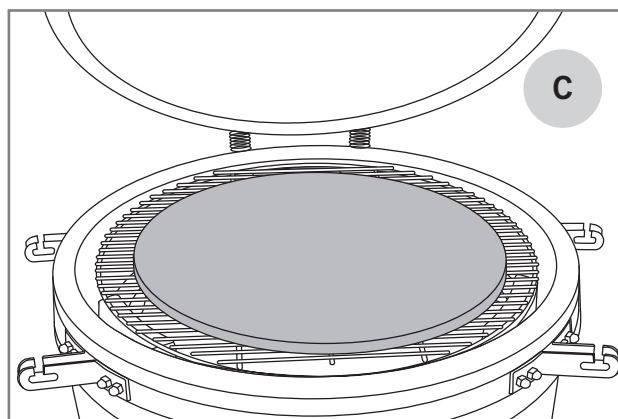
## Kepimas

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

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

8. Dabar kepsninę jau paruošta naudoti.

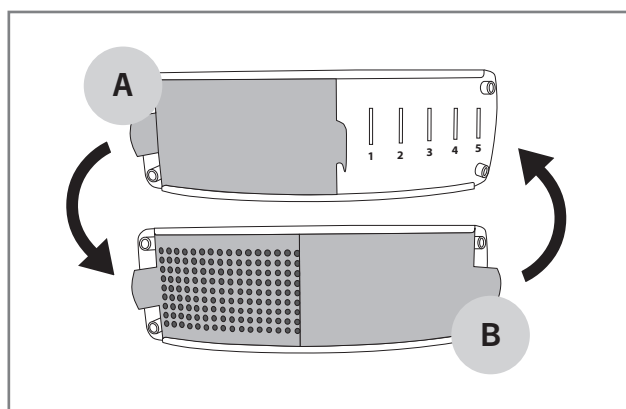
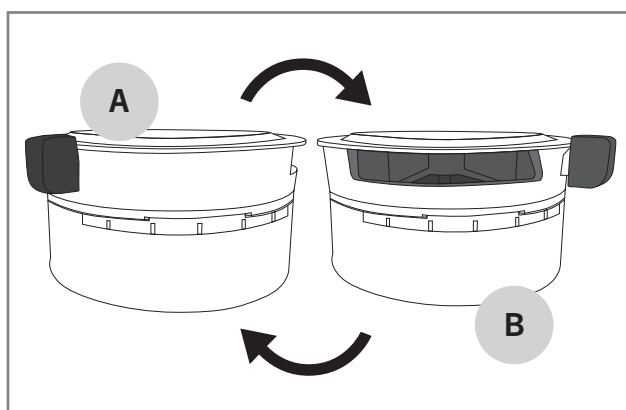
9. Kepdami picą galite naudoti paaukštintas groteles (papildomas priedas), kad pica būtų arčiau dangčio, karščiausioje vietoje (F).



## Bendrosios temperatūros reguliavimo instrukcijos

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

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



## Degantys riebalai

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

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

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

## Ugnies įsiliepsnojimas

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

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

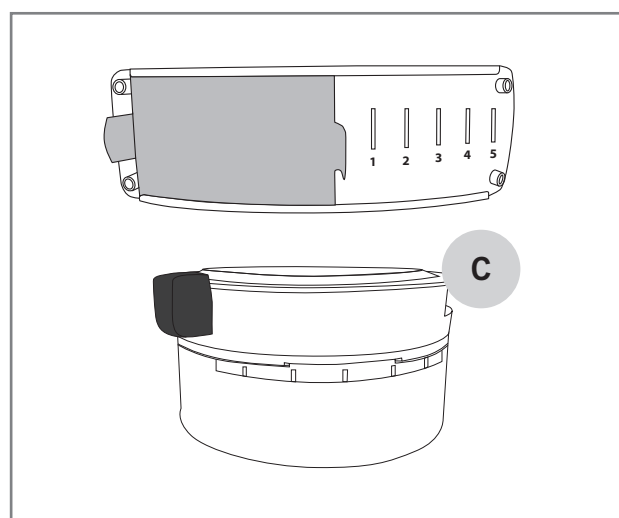
**i** Kepant uždarius dangtį, kepsninės temperatūra bus tolygesnė ir lengviau kontroliuojama.

## Kepsninės užgesinimas

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

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

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





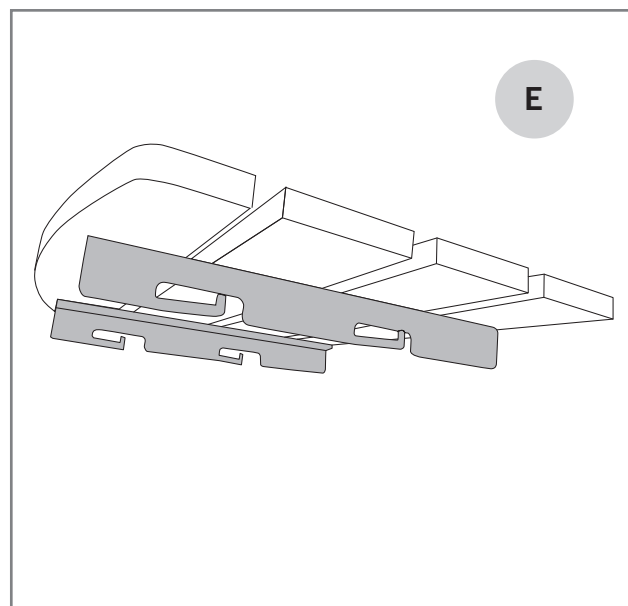
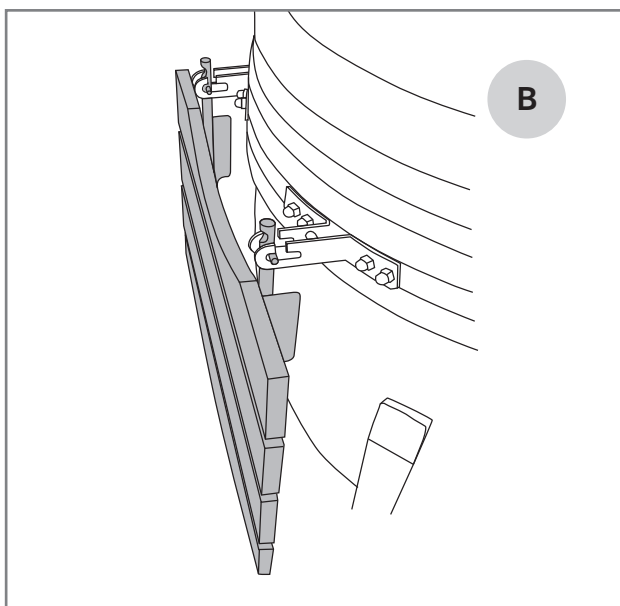
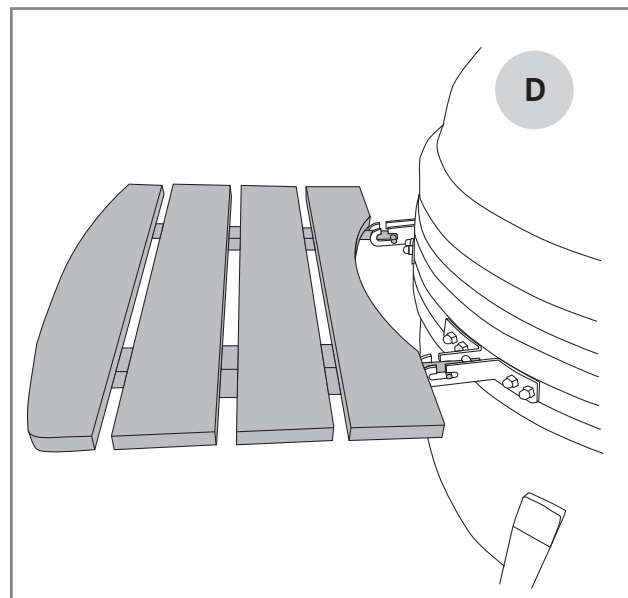
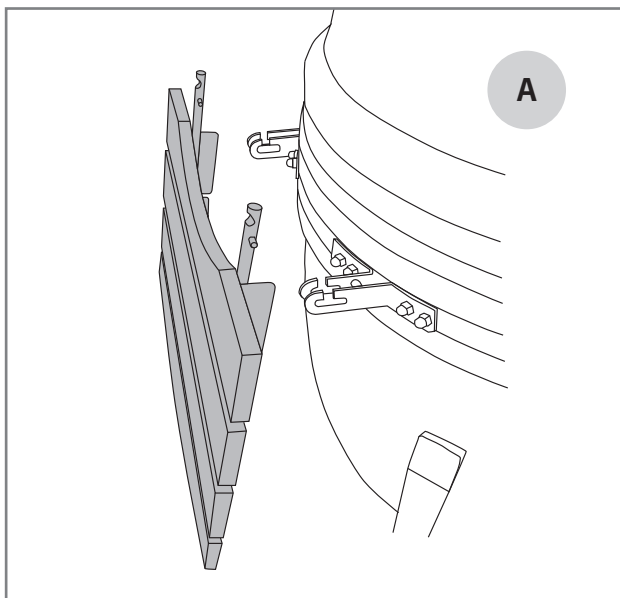
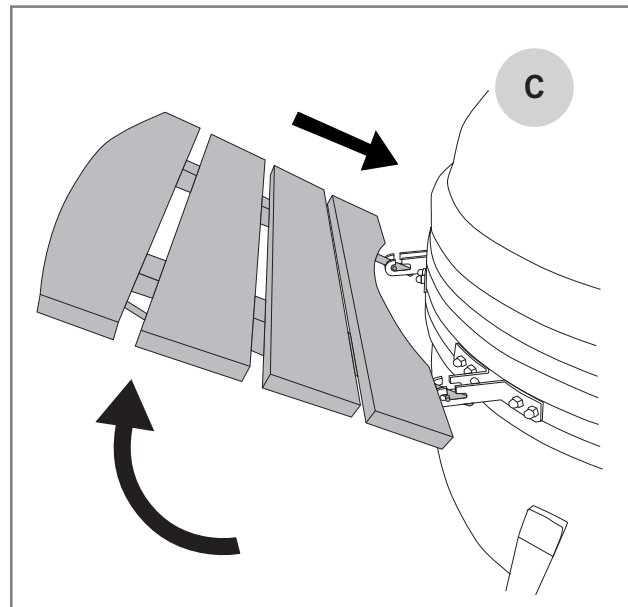
## Šoninių lentynėlių įrengimas ir naudojimas

Kepsninės „Mustang Kamado“ šonines lentynėles lengva pritvirtinti ir nuimti, pavyzdžiui, kai reikia išvalyti kepsninę arba norint turėti daugiau laisvos vietos prie jos (A).

Šonines lentynėles galima nuleisti žemyn sandėliavimo metu, tada bus galima naudoti apsauginį uždangalą (papildomas priedas) (B).

Abi šonines lentynėles nesudėtinga įrengti ir fiksuoti viršutinėje padėtyje (C), tada liks pakankamai vietos daiktams susidėti (D) ir bus patogu sukabinti kepsninės reikmenis (E).

**i** **Maksimali šoninių lentynėlių apkrova: 8 kg / lentynėlė.**



LT

# Naudingi patarimai

## Bendrosios kepimo instrukcijos

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

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

## Marinatai

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

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

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

## Ką daryti, kad maistas nepriliptų

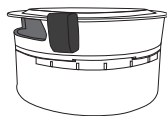
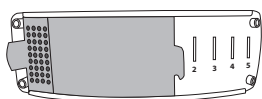
Kepėjams gerai žinoma, kad maistas prilimpa prie kepsninės / kepimo grotelių. Štai keli patarimai, kaip to išvengti.

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



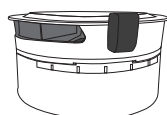
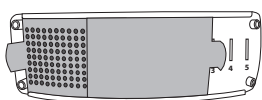
## Kepimo temperatūrų vadovas

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



### Kepimas žemoje temperatūroje / rūkymas

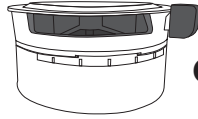
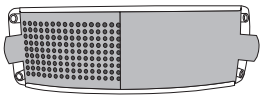
Sudėtinė dalis	Kepsninės temperatūra	Žaliavos temperatūra	Kepimo trukmė
Jautienos krūtininė / brisket	100 – 110 °C	90 – 95 °C	2 – 3 h / kg
Didkepsnis	apie 90 °C	60 – 65 °C	8 – 9 h (apie 2 kg)
Plėšyta kiauliena / Pulled Pork	110 – 120 °C	virš 93 °C	3 h / kg
Kiaulienos sprandinė (kassler)	120 °C	85 °C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



### Kepimas vidutinėje temperatūroje

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

LT








## Grilis / kepimas aukštoje temperatūroje

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

## Rūkymo instrukcijos

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

Švelnus / saldus skonis	Žaliava
Alksnis	
Obelis	
Ažuolas	

Stiprus skonis	Žaliava
Burbono ažuolas	
Karija	

LT

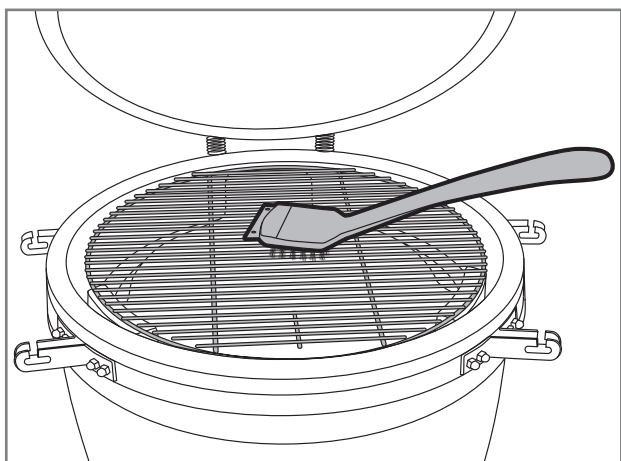
# Kepsninės išvalymas ir sandėliavimas

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

## Kepsninės ir kepimo grotelės

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

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



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

## Kepsninės vidiniai paviršiai

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

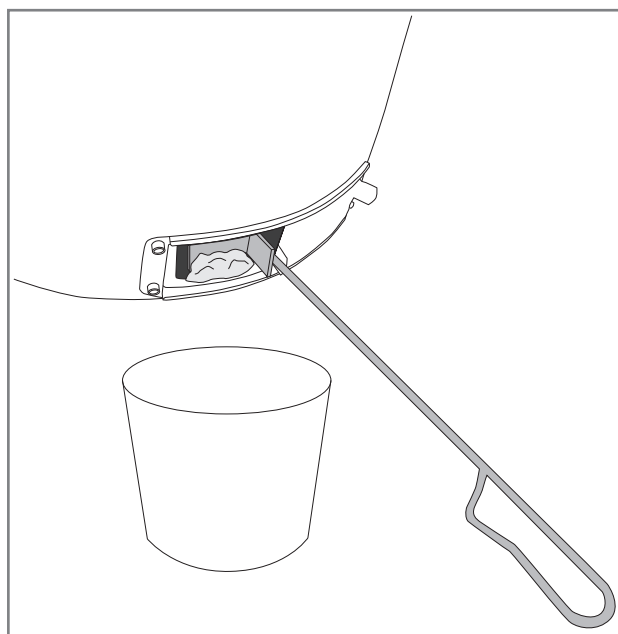
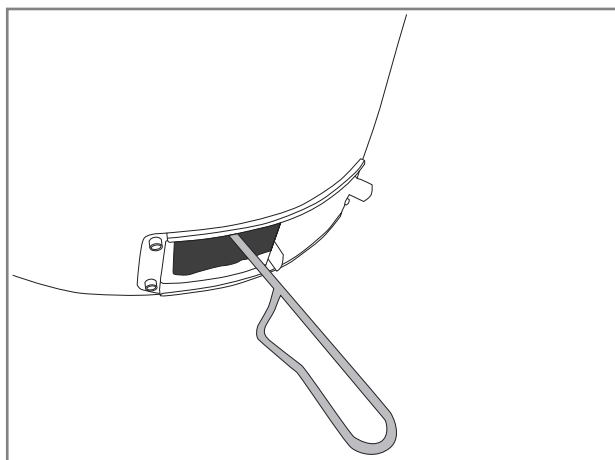
1. Po naudojimo uždarykite dangtį.
2. Iki galo atidarykite viršutinę ir apatinę oro sklendes nustatydami jas į 0 padėtį.
3. Įkaitinkite iki 260-300 °C temperatūros.
4. Palaikykite aukštą temperatūrą maždaug 30 min.

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

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

## Pelenų išvalymas

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

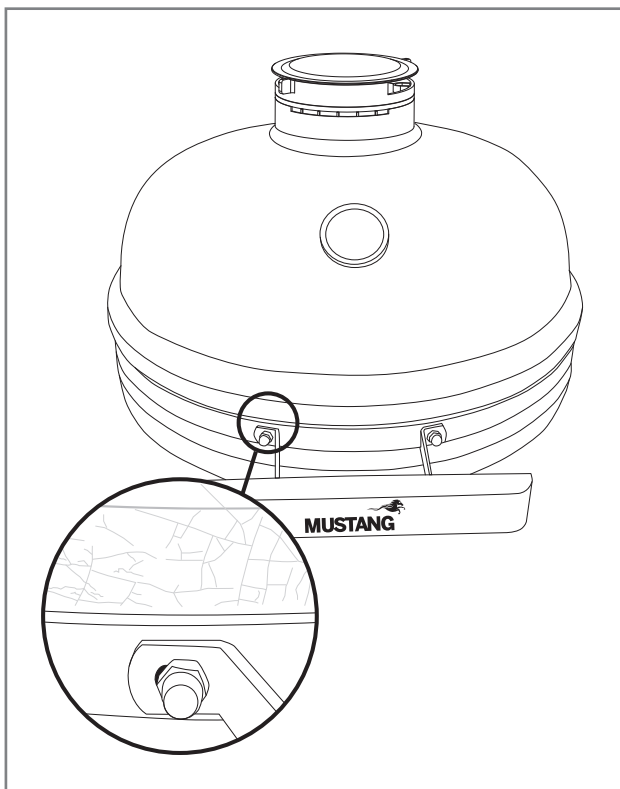


LT

## Kepsninės išorinis paviršius

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

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



## Kepsninės metalinės dalys ir vežimėlis

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

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

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

## Techninė priežiūra

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

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

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

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

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

## Laikymas

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

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

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

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

Sandėliavimo metu nepamirškite užfiksuoti kepsninės ratukų.

Prieš naudojimą po ilgesnio sandėliavimo visada išvalykite kepsninę pagal instrukcijas.

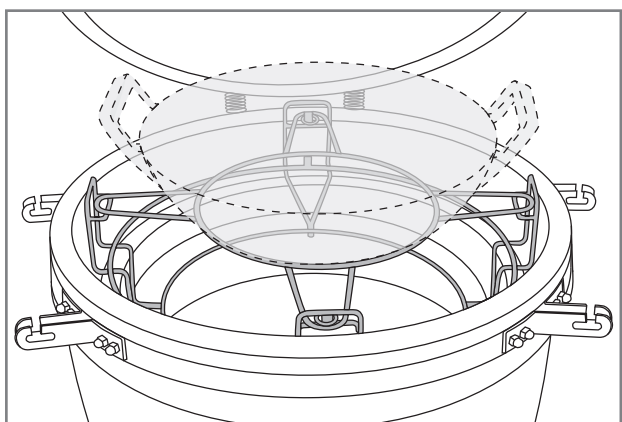
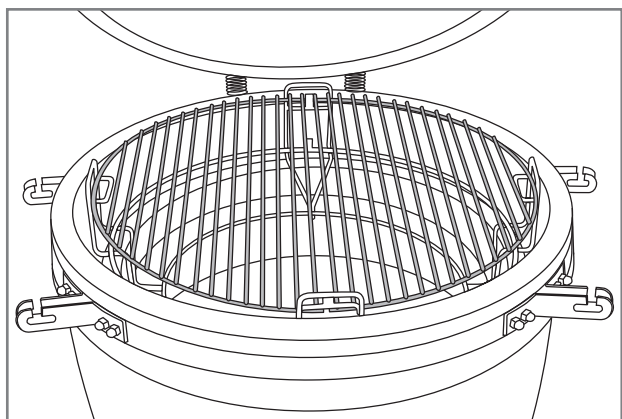
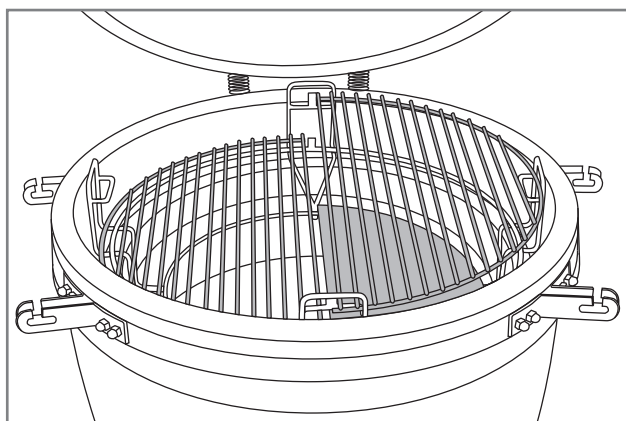
**i** Nelaikykite kepsninės ten, kur ant jos nuo stogo kristų sniegas. Sniego ir ledo sukeltai žalai garantija netaikoma.

# Priedai

## Grilio sistema

Prekės kodai: M 325401, L 325402

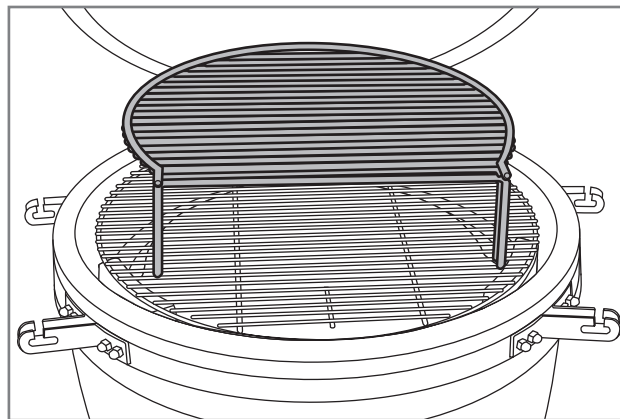
„Mustang“ grilio sistema dar labiau praplės jūsų kepsninės „Kamado“ galimybes. Ši sistema leidžia tuo pačiu metu patiekalus ruošti ir ant tiesioginio, ir ant netiesioginio karščio šaltinio. Grilio sistemą sudaro dvi atskiros pusmėnulio formos kepimo grotelės, dvi atskiros pusmėnulio formos šilumos paskirstymo plokštės, nerūdijančio plieno keptuvės laikiklis, nerūdijančio plieno rėmas, kuris leis naudoti grotelės dviem lygiais.



## Paaukštintos grotelės

Prekės kodai: S/M 325397, L/XL 325398

„Mustang“ paaukštintos grotelės padidina kepsninės „Kamado“ kepimo erdvę ir leidžia, pvz., picas kepti prie pat dangčio.

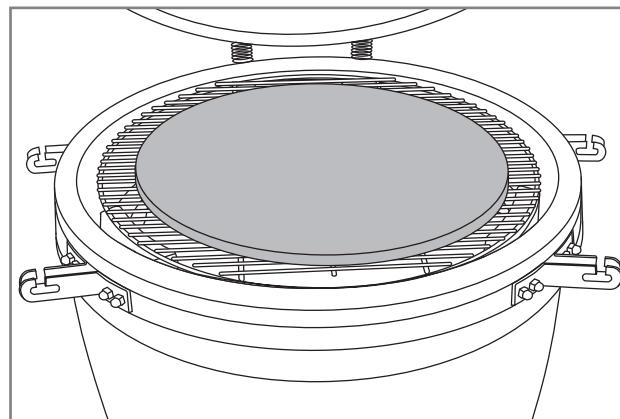


## Kepimo / picos akmuo

Prekės kodai: M dydžio picos akmuo: 32 cm, 273977,

L, XL ir XXL dydžio picos akmuo: 42 cm, 612093.

„Mustang“ kepimo akmuo pagamintas iš patvaraus kordierito akmens. Ant kepimo akmens galima kepti duoną, pyragus ir picas.

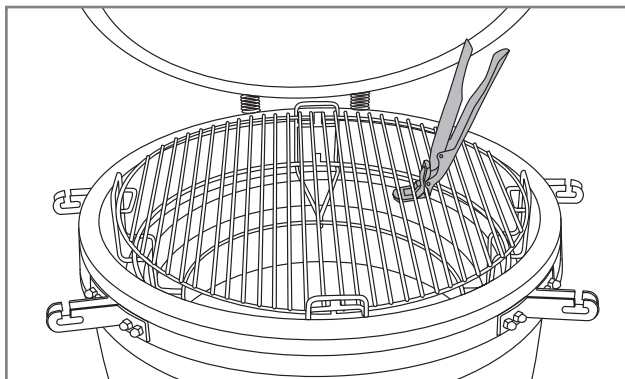


LT

## Žnyplės grotelėms

Prekės kodas: 300540

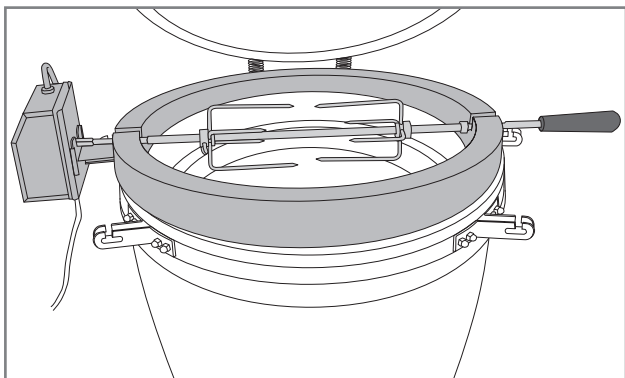
Nerūdijančio plieno žnyplėmis patogiai nukelsite įkaitusias grotelės.



## Iešmų rinkinys

Prekės kodai: M 325408, L 325409

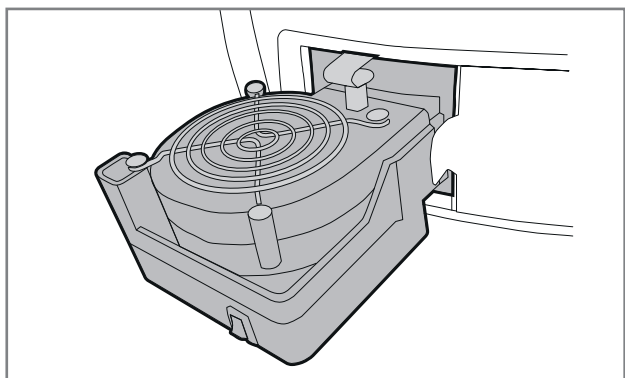
Elektrinis „Mustang“ iešmas padeda tolygiai apkepti, pvz., visą kepsnį, viščiuką arba kebabo ritinį. Žiedinis laikiklis vienoje pusėje aukštesnis, tad „Kamado“ dangtį galima naudoti įprastu būdu.



## Oro pūtiklis

Prekės kodas: 610669

Kepsninės „Kamado“ apatinei sklendei skirtas pūtiklis veiksmingai aprūpina anglis oru, tad kepsninės užkūrimas ir parengimas kepimui vyksta greičiau.



## Medinis staliukas, skirtas L dydžio „Kamado“

Prekės kodas: 604571

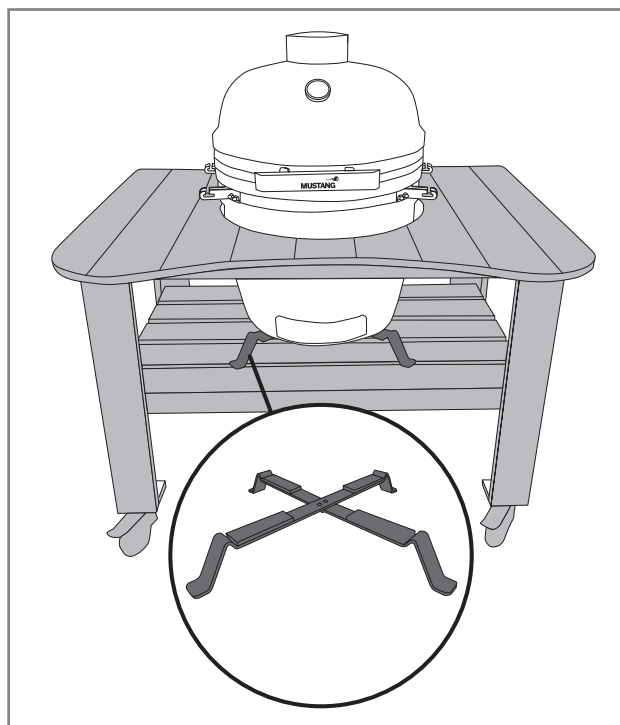
Medinis „Mustang“ staliukas - tai stilingas ir tvirtas pušinis staliukas, suteikiantis daugiau vietos darbui ir daiktams susidėti prie kepsninės „Kamado“. Staliukas turi transportavimą palengvinančius didelius užrakintus ratukus.

Prie staliuko pridėtas metalinis pagrindas, kuris apsaugo medines konstrukcijas nuo kepsninės sklendžiamo karščio.

Staliukas pristatomas neapdorotu paviršiumi, tad jo apdorojimui galite rinktis labiausiai patinkančią spalvą / medžiagą.

Staliuko plotis 120 cm, gylis 90 cm.

Staliukas skirtas L dydžio „Kamado“ kepsninei, bet jį galima pritaikyti M dydžio „Kamado“ kepsninei, panaudojus „Mustang“ medinio staliuko adaptavimo rinkinį „Kamado M“, kurio kodas 604579.



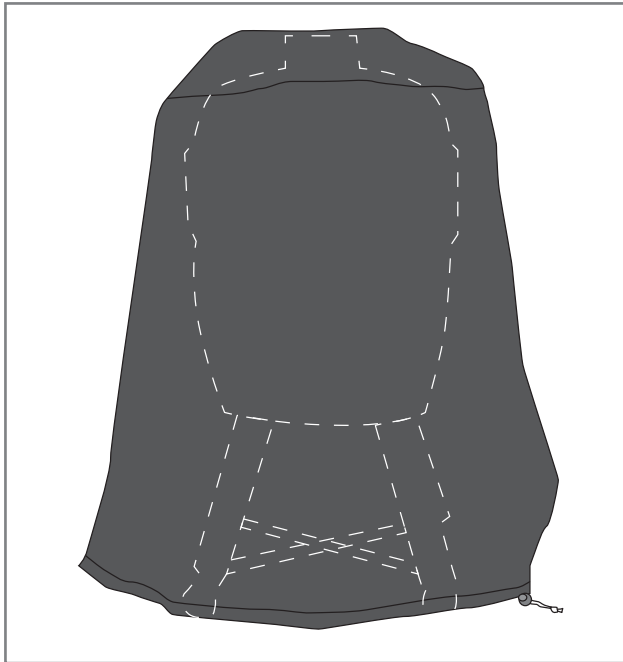


## Apsauginis uždangalas

Prekės kodai: M 291122, L 291123, XL/XXL 606696,

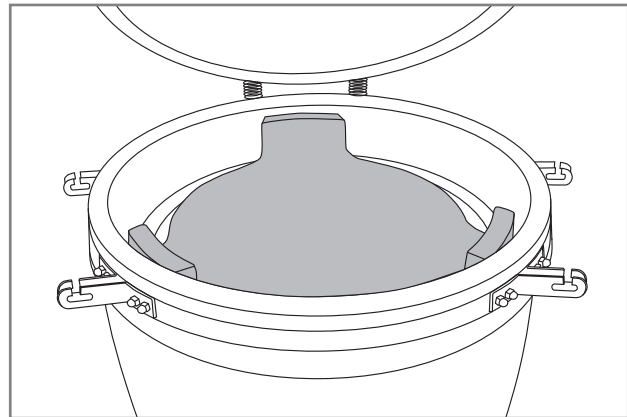
Uždangalas „Kamado L“ mediniam staliukui 125 x 95 x 115 cm, 605795.

Uždangalas apsaugos kepsninę „Kamado“ nuo lietaus, dulkių ir paukščių.



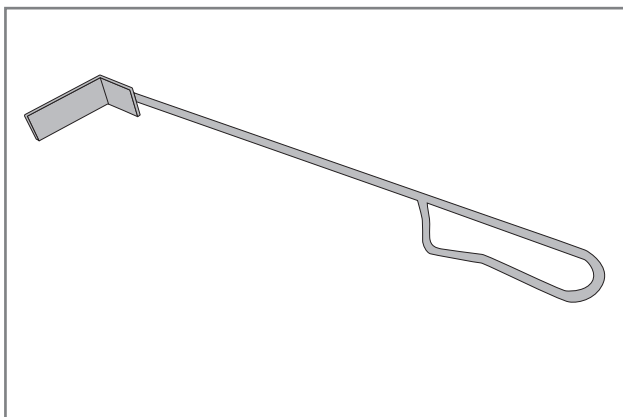
## Deflektorai

Prekės kodai: „Kamado“ M 300538, „Kamado“ L 313529



## Pelenų semtuvėlis

Prekės kodas: 325396



# Trikčių diagnostika

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

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





# Garantija

„Mustang Kamado“ kepsninėms suteikiama 10 metų gamyklinė ir medžiagų garantija. Naujausių garantijos sąlygų ieškokite mūsų interneto svetainėje

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

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

LT



# MUSTANG

DE

**Montage- und Bedienungsanleitung**

---

DE



# Willkommen in der Welt der Mustang-Grills!

**Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Mustang-Grill entschieden haben. Mustang möchte Ihnen mit diesem Grill fantastische Grillerlebnisse ermöglichen. Mustang wurde aus dem Wunsch heraus gegründet, gemütliches und entspanntes Kochen im Familien- und Freundeskreis zu genießen, und daran möchten wir auch Sie teilhaben lassen.**

Die Grills und das Zubehör von Mustang wurden sorgfältig entworfen und gefertigt, und wir sind stolz darauf, sie anbieten zu können. Alle unsere Produkte zeugen von unserer langjährigen Erfahrung und Kompetenz. Sie beinhalten alle wesentlichen Funktionen und Eigenschaften. Dieser Grill wird Ihnen lange Zeit Freude bereiten, wenn Sie ihn gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung pflegen und reinigen.

## Ein äußerst umfangreiches Sortiment an Barbecue-Produkten

Mustang ist eine Marke des finnischen Unternehmens Tammer Brands Oy. Mustang bietet alle Geräte, Betriebsstoffe, Zubehörartikel und Ersatzteile, die zum Grillen benötigt werden, sowie ein umfangreiches Produktsortiment zum Räuchern von Speisen und zum Pizzabacken. Da wir mit der Grillkultur bestens vertraut sind, können wir Ihnen die am besten geeigneten und modernsten Produkte bieten. Die einzige Marke, die Sie für erfolgreiches Grillen benötigen, ist Mustang.

## Kundendienst

Tammer Brands Oy,  
Tel. +358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, FINNLAND

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

**mustang-grill.com**



**Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie den Grill verwenden, und bewahren Sie sie auf, um darin nachschlagen zu können.**

**Folgen Sie uns in den sozialen Medien**



**mustanggrill**

DE



# Inhaltsverzeichnis

<b>Montageanleitung</b> .....	3
Bevor Sie mit dem Zusammenbauen beginnen .....	8
<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	198
Aufstellen des Grills .....	198
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	199
<b>Verwenden des Kamado-Grills</b> .....	200
Maßnahmen vor der erstmaligen Verwendung des Produkts .....	200
Nach jeder Verwendung durchzuführende Maßnahmen .....	200
Anzünden des Kamado-Grills mit einem Streichholz oder einem Stabfeuerzeug .....	200
Anzünden des Kamado-Grills mit einem Anzündkamin .....	201
Grillen bei niedrigen Temperaturen .....	202
Räuchern .....	202
Hinzugeben von Holzkohle oder Briketts während des Grillens .....	202
Grillen bei hohen Temperaturen .....	203
Backen und Rösten .....	203
Allgemeine Informationen zur Temperaturregelung .....	204
Fettbrand .....	204
Aufflackern der Glut .....	204
Löschen des Grills .....	204
Montieren und Verwenden der Seitenablageflächen .....	205
<b>Hilfreiche Tipps</b> .....	206
Allgemeine Grillanleitung .....	206
Marinaden .....	206
Verhindern, dass Grillgut am Grill haften bleibt .....	206
Leitfaden zur Grilltemperatur .....	207
Räucheranleitung .....	208




<b>Reinigen und Lagern des Grills</b> .....	209
Grillroste und -gitter .....	209
Innenflächen des Grills .....	209
Entfernen der Asche .....	209
Außenflächen des Grills .....	210
Stahlteile des Grills und Grillwagen .....	210
Instandhaltung .....	210
Lagerung .....	210
<b>Optionales Zubehör</b> .....	211
Grillsystem .....	211
Aufsatzrost .....	211
Steinplatte / Pizzastein .....	211
Rostzange .....	212
Drehspießwellen-Kit .....	212
Zündgebläse .....	212
Holztisch für Kamado L .....	212
Schutzhülle .....	213
Aschekratzer .....	213
Deflektor .....	213
<b>Problembehandlung</b> .....	214
<b>Garantie</b> .....	215

# Sicherheitshinweise und Warnungen

Bevor Sie diesen Kamado-Grill zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die Warnungen und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanweisung aufmerksam lesen. Dieser Grill wurde gemäß der Norm EN1860-1 gefertigt.

Bedeutung der Symbole:  GEFAHR  HINWEIS


## Aufstellen des Grills

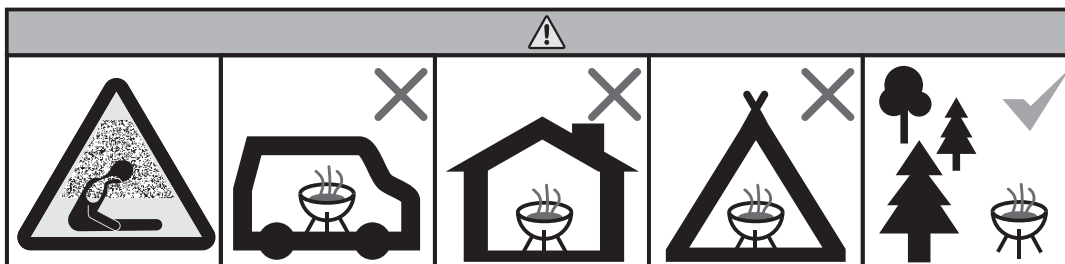
 **Dieser Grill ist ausschließlich für die Verwendung im Freien vorgesehen. Verwenden Sie ihn niemals in Innenräumen oder geschlossenen Räumen. Beachten Sie die folgenden Hinweise.**

- Verwenden Sie den Grill nur im Freien.
- Verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe einer Wand, in einer Garage, in einem Wohnmobil oder Wohnwagen, in einem anderen geschlossenen Raum oder in einem Innenraum.
- Stellen Sie den Grill in einer Entfernung von mindestens zwei Metern von entflammaren Stoffen auf.
- Stellen Sie den Grill nicht unter einem Sonnenschirm oder Sonnendach auf, da diese Feuer fangen können.
- Stellen Sie sicher, dass eine Löschdecke / ein Feuerlöscher und Erste-Hilfe-Ausrüstung in der Nähe des Grills zur Verfügung stehen.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer waagerechten und hitzebeständigen Fläche steht, da während der normalen Verwendung glühende Asche aus dem Grill schweben oder fallen kann.

- Stellen Sie den Grill nicht auf empfindliche Flächen oder in die Nähe solcher Flächen auf, da während der normalen Verwendung des Grills Fett und Marinaden aus diesem austreten oder herauspritzen können.
- Verwenden Sie den Grill nicht als Feuerstelle.

 **Wenn diese Anweisungen zum Aufstellen des Grills nicht beachtet werden, besteht Brandgefahr.**

 **Wenn der Grill in einem Innenraum oder in einem geschlossenen Raum verwendet wird, besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.**



DE

## Allgemeine Sicherheitshinweise



**Eine nicht zweckgemäße Verwendung des Kamado-Grills kann Gefahren verursachen. Die Konstruktion des Grills darf keinesfalls, auch nicht minimal, verändert werden. Beachten Sie die folgenden Hinweise.**

- Befolgen Sie die Montageanleitung genau und stellen Sie während des Zusammenbaus sicher, dass alle Teile montiert werden. Wenn Sie die Anleitung nicht befolgen oder nicht alle Teile montiert haben, können bei der Verwendung des Geräts Probleme auftreten. Der Benutzer ist für die ordnungsgemäße Montage des Grills verantwortlich.
- Verwenden Sie nur Anzündhilfen, die der Norm EN1860-3 entsprechen. Verwenden Sie zum Anzünden des Grills keine flüssigen Grillanzünder, kein Benzin und keinen Alkohol oder ähnliche chemische Stoffe.
- Gießen Sie keinen flüssigen Grillanzünder auf brennende Holzkohle oder heiße Asche.
- Der Grill wird während der Verwendung heiß. Seien Sie deshalb besonders vorsichtig, wenn sich Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe des Grills aufhalten.
- Der Grill bietet mit Holzkohle die beste Leistung. Verbrennen Sie im Grill kein Brennholz.
- Bewahren Sie in der unmittelbaren Umgebung des Grills keine entflammaren Stoffe oder Flüssigkeiten auf.
- Achten Sie auf den durch den Grill erzeugten Rauch. Verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe geöffneter Fenster.

- Lassen Sie den Grill während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie die Abdeckung des unteren Lüftungsschiebers am Grill immer geschlossen, wenn Sie den Grill verwenden.
- Tragen Sie bei Verwendung des Grills hitzebeständige Fausthandschuhe.
- Löschen Sie den Grill nicht mit Wasser; die Keramikflächen können durch das Wasser beschädigt werden. Löschen Sie den Grill, indem Sie die Glut ersticken.
- Bewegen Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist oder nach dem Betrieb noch heiß ist.
- Überprüfen Sie den Grill vor jeder Verwendung auf Beschädigung oder Abnutzung. Ersetzen Sie ggf. beschädigte Teile.
- Verwenden Sie den Grill nicht, wenn er nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Erlauben Sie Kindern nicht die Verwendung des Grills.
- Alkohol, verschreibungspflichtige Medikamente und Rauschmittel jeglicher Art können die Fähigkeit zur sicheren und sachgemäßen Bedienung des Grills beeinträchtigen.



**Öffnen Sie die Haube des Grills zunächst nur ein wenig, damit die Luft langsam und sicher auf die Glut trifft. So können Sie eine übermäßige Flammenbildung und Schäden vermeiden.**

# Verwenden des Kamado-Grills

## Maßnahmen vor der erstmaligen Verwendung des Produkts

Die erstmalige Verwendung des Produkts dient vor allem dem Zweck, seine Funktionsfähigkeit sicherzustellen und zu überprüfen, ob sich aufgrund der Wärme- dehnung Stahlteile gelockert haben.

1. Überprüfen Sie, ob der Grill der Anleitung gemäß zusammengebaut wurde.
2. Zünden Sie den Grill gemäß der Anleitung an.
3. Lassen Sie die Holzkohle ausbrennen, und warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist.
4. Überprüfen Sie alle Schrauben, und ziehen Sie sie ggf. fest.
5. Ihr Grill ist jetzt betriebsbereit.

**i** Verwenden Sie den Grill nicht, wenn er beschädigt ist oder wenn Teile fehlen.

**i** Geben Sie nicht zu viel Holzkohle in den Grill, da er durch übermäßige Hitze beschädigt werden kann.

## Nach jeder Verwendung durchzuführende Maßnahmen

Für den sicheren und angemessenen Betrieb des Grills müssen Sie vor jeder Verwendung einige Dinge überprüfen. Gehen Sie genau gemäß der folgenden Prüfliste vor:

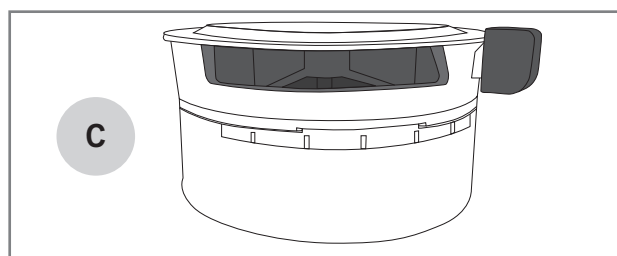
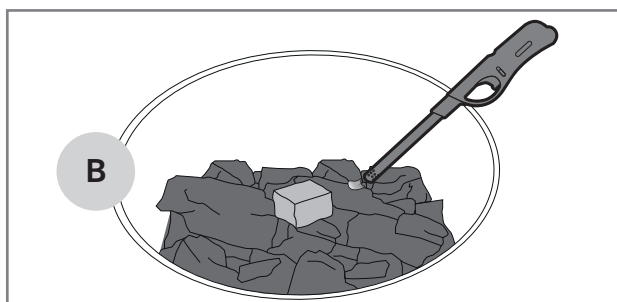
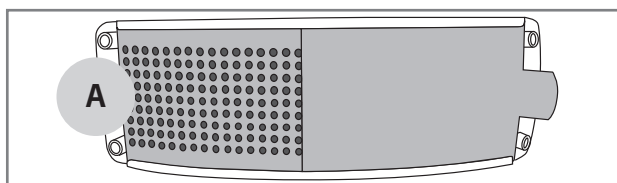
1. Überprüfen Sie, ob der Aufstellort des Grills der Anleitung entspricht.
2. Stellen Sie sicher, dass in der unmittelbaren Umgebung des Grills keine entflammaren Stoffe oder Flüssigkeiten vorhanden sind.
3. Entfernen Sie Aschereste aus der Brennkammer.
4. Reinigen und ölen Sie den Grillrost oder das Grillgitter mit Speiseöl.
5. Zünden Sie den Grill gemäß der Anleitung an.

**!** Verwenden Sie den Grill nicht, wenn er beschädigt ist oder wenn Teile fehlen.

## Anzünden des Kamado-Grills mit einem Streichholz oder einem Stabfeuerzeug

Verwenden Sie im Keramikgrill nur Holzkohle aus Hart- holz oder Hartholzbriketts. Verwenden Sie zum Anzün- den des Grills nur Anzündhilfen, die der Norm EN1860- 3 entsprechen.

1. Öffnen Sie die Haube des Grills und entfernen Sie den Rost.
2. Legen Sie ungefähr drei Handvoll Holzkohle auf den Rost.
3. Legen Sie außerdem eine Mustang Eco-Anzünd- hilfe zwischen die Holzkohle.
4. Öffnen Sie den unteren Lüftungsschieber voll- ständig, bis zu Punkt 5 (A).
5. Entzünden Sie die Anzündhilfe mit einem langen Streichholz oder einem Stabfeuerzeug (B).
6. Schließen Sie die Haube, und öffnen Sie den oberen Lüftungsschieber vollständig, bis zu Punkt 5 (C).
7. Warten Sie, bis die Holzkohle oder Briketts sich hellgrau verfärbt hab.
8. Stellen Sie die Lüftungsschieber auf den ge- wünschten Punkt ein.
9. Der Grill ist jetzt betriebsbereit.







**i** Verwenden Sie als Brennstoff für den Grill kein Brennholz und keine anderen Arten von Holz. Der Grill kann durch die Verwendung von falschem Brennstoff beschädigt werden. Schäden aufgrund von ungeeignetem Brennstoff fallen nicht unter die Garantie.

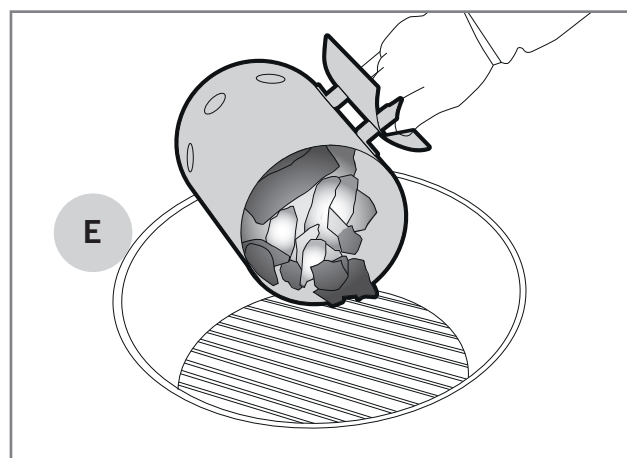
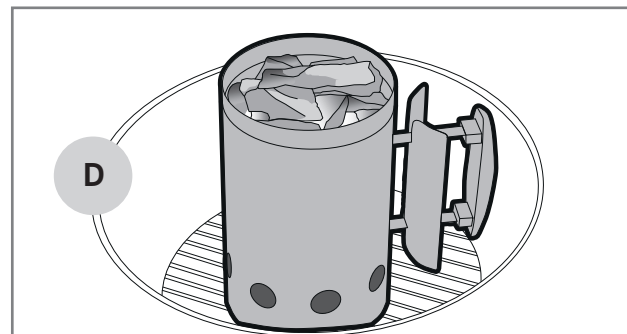
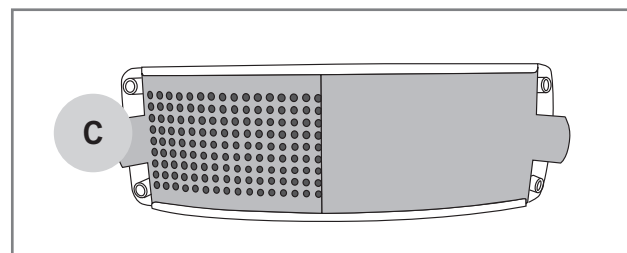
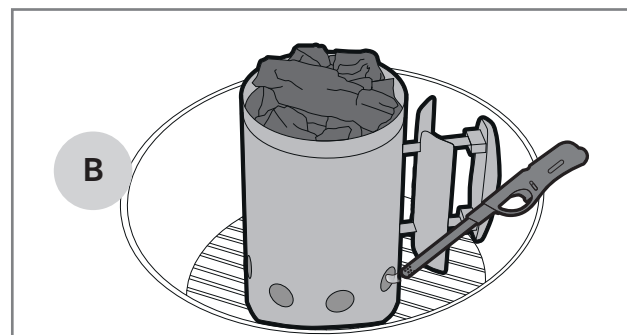
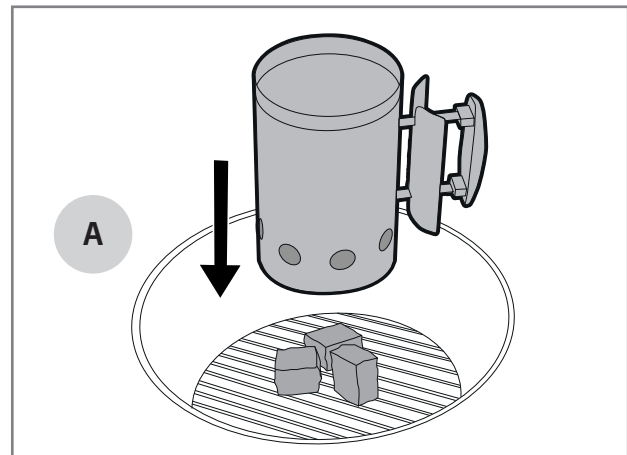
**i** Verwenden Sie zum Anzünden des Grills keine flüssigen Grillanzünder, kein Benzin, keinen Alkohol und keine anderen Flüssiganzünder. Durch die Verwendung von Flüssiganzündern kann der Grill beschädigt werden. Durch ungeeignete Chemikalien verursachte Schäden sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

## Anzünden des Kamado-Grills mit einem Anzündkamin

Für schnelles Grillen können Sie zum Anzünden des Grills einen Anzündkamin verwenden. Der Mustang-Anzündkamin ist separat erhältlich.

1. Öffnen Sie die Haube des Grills und entfernen Sie den Rost.
2. Legen Sie einige Mustang Eco-Anzündhilfen auf den Rost (A).
3. Setzen Sie den Anzündkamin direkt auf die Anzündhilfen.
4. Füllen Sie den Anzündkamin mit Mustang-Holzkohle oder -Briketts.
5. Entzünden Sie die Anzündhilfen mit einem langen Streichholz oder einem Stabfeuerzeug durch die Luftöffnungen des Anzündkamins (B).
6. Öffnen Sie den unteren Lüftungsschieber vollständig, bis zu Punkt 5 (C).
7. Die Holzkohle/Briketts können aufgelegt werden, wenn oben im Anzündkamin Flammen sichtbar sind (D).
8. Legen Sie die Holzkohle/Briketts vorsichtig auf den Holzkohlenrost (E). Tragen Sie Fausthandschuhe!
9. Stellen Sie die Lüftungsschieber auf den gewünschten Punkt ein.
10. Der Grill ist jetzt betriebsbereit.

**i** Bei Verwendung des Anzündkamins speichert das Keramikgehäuse weniger Hitze als bei normalem Anzünden des Grills. Berücksichtigen Sie dies, insbesondere beim Grillen von Speisen, die eine längere Garzeit erfordern.



DE

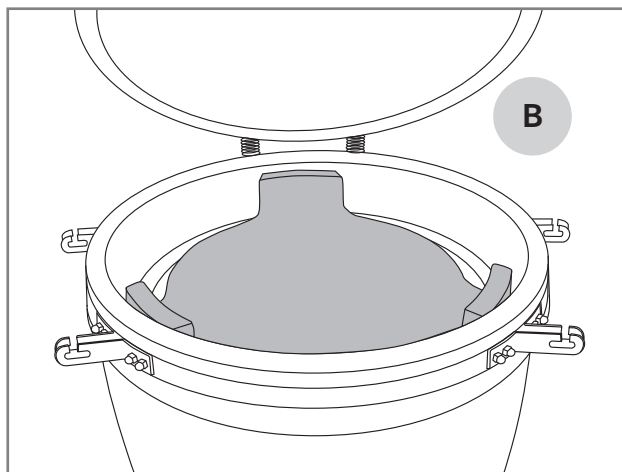
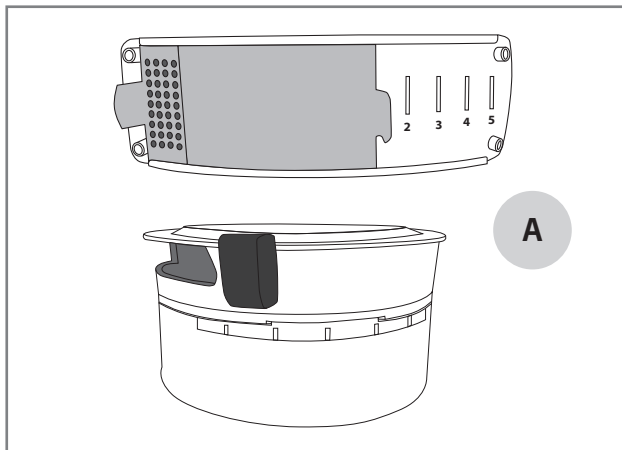


## Grillen bei niedrigen Temperaturen

Insbesondere für große Fleischstücke wird eine längere Grilldauer bei geringerer Temperatur empfohlen. So wird das Fleisch zart und bleibt länger saftig. Eine niedrige Grilltemperatur wird auch für empfindlichere Zutaten empfohlen. Anleitung zum Grillen bei niedrigen Temperaturen:

1. Zünden Sie den Grill gemäß der Anleitung an.
2. Kontrollieren Sie die auf dem Thermometer auf der Haube angezeigte Temperatur.
3. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, stellen Sie den oberen und unteren Lüftungsschieber auf 0,5–1 (A).
4. Sie können bei Bedarf auch mit einer Wärmeverteilerplatte oder einem Deflektor (B) die direkte Hitze reduzieren.
5. Der Grill ist jetzt betriebsbereit.

**i** Tragen Sie beim Einstellen der Lüftungsschieber hitzebeständige Fausthandschuhe.



## Räuchern

Sie können im Kamado-Grill Speisen räuchern, indem Sie feuchte Räucherspäne direkt auf die Glut geben. Zum Räuchern von Speisen können Sie auch Mustang-Räucherpellets verwenden. Räucheranleitung:

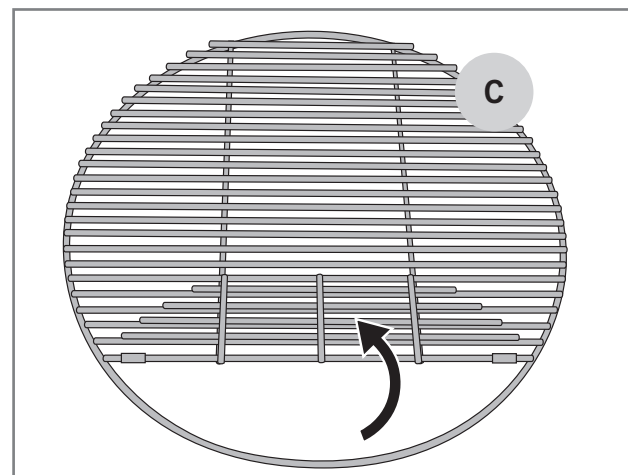
1. Zünden Sie den Grill gemäß der Anleitung an.
2. Kontrollieren Sie die auf dem Thermometer auf der Haube angezeigte Temperatur.
3. Wenn die gewünschte Temperatur nahezu erreicht ist, stellen Sie den oberen und unteren Lüftungsschieber auf 0,5–1 (A).
4. Öffnen Sie die Haube, und geben Sie einen Stapel feuchter Räucherspäne auf die Glut.
5. Legen Sie das Räuchergut auf den Rost und schließen Sie die Haube.

## Hinzugeben von Holzkohle oder Briketts während des Grillens

Wenn Sie längere Zeit grillen, müssen Sie möglicherweise zusätzliche Holzkohle oder Briketts in den Grill geben. Dies lässt sich am einfachsten mit der im Rost vorhandenen Klappe realisieren. Führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie während des Grillens Holzkohle oder Briketts hinzugeben möchten:

1. Öffnen Sie die Haube.
2. Öffnen Sie die Klappe im Rost (C).
3. Geben Sie mit einer langen Grillzange Holzkohle oder Briketts hinzu. Tragen Sie dabei Fausthandschuhe.
4. Schließen Sie die Klappe im Rost.
5. Schließen Sie die Haube.

**i** Immer wenn die Haube geöffnet ist, ändert sich die Temperatur im Grill. Hierdurch kann sich die Garzeit ändern.



DE

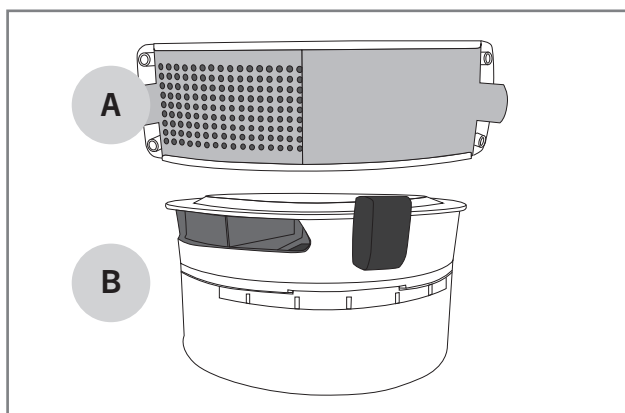
## Grillen bei hohen Temperaturen

Speisen, die schnelleres Garen erfordern, werden in der Regel bei höheren Temperaturen (220–300 °C) gegrillt. Dadurch werden die Oberflächen der Speisen kross, während die Speisen innen saftig bleiben.

1. Zünden Sie den Grill gemäß der Anleitung an.
2. Kontrollieren Sie die auf dem Thermometer auf der Haube angezeigte Temperatur.
3. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, lassen Sie den oberen Lüftungsschieber in der Position 5 (A).
4. Stellen Sie den oberen Lüftungsschieber auf 2–3 (B).
5. Der Grill ist jetzt betriebsbereit.



Öffnen Sie die Haube des Grills zunächst nur ein wenig, damit die Luft langsam und sicher auf die Glut trifft. So können Sie eine übermäßige Flammenbildung und Schäden vermeiden.

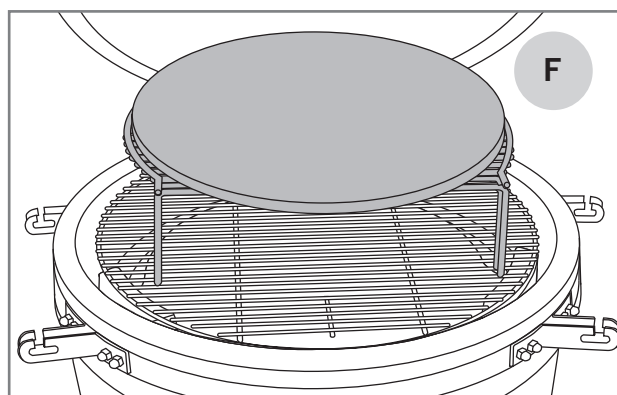
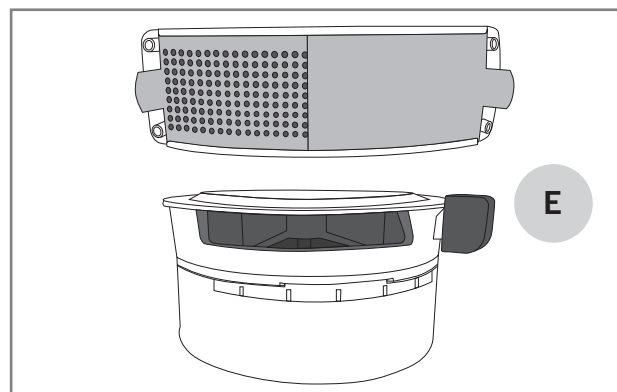
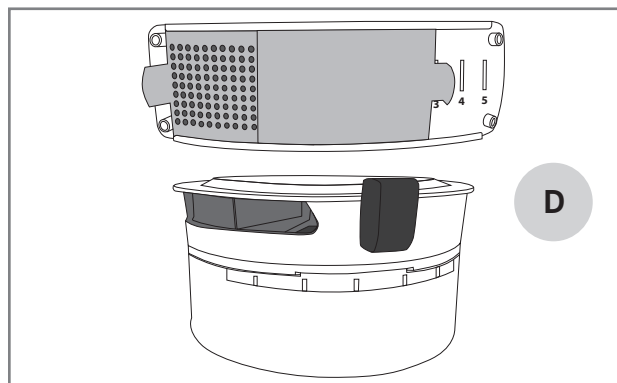
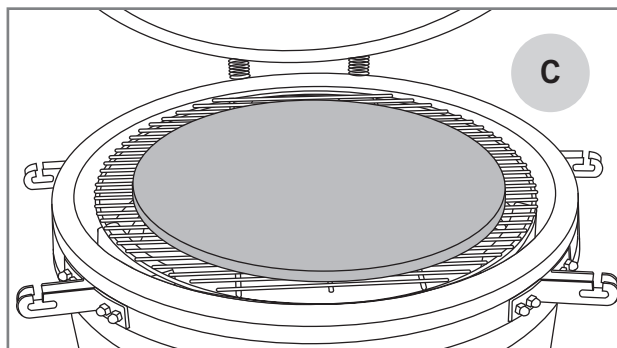


## Backen und Rösten

Der Kamado-Grill lässt sich auch hervorragend als Keramikofen zum längeren Rösten und kurzen Backen bei hohen Temperaturen verwenden, z. B. zum Pizzabacken. Das Rösten mit einem Kamado-Grill erfolgt bei einer Temperatur von 200–400 °C.

1. Zünden Sie den Grill gemäß der Anleitung an.
2. Wenn die Anzündhilfen ausgebrannt sind, öffnen Sie die Haube und legen Sie den Deflektor in den Grill.
3. Setzen Sie den Rost und den Stein (optionales Zubehör) auf den Grill (C).
4. Schließen Sie die Haube und warten Sie, bis die Holzkohle richtig glüht.
5. Kontrollieren Sie die auf dem Thermometer auf der Haube angezeigte Temperatur.
6. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, stellen Sie beide Lüftungsschieber auf 2–3 (D).

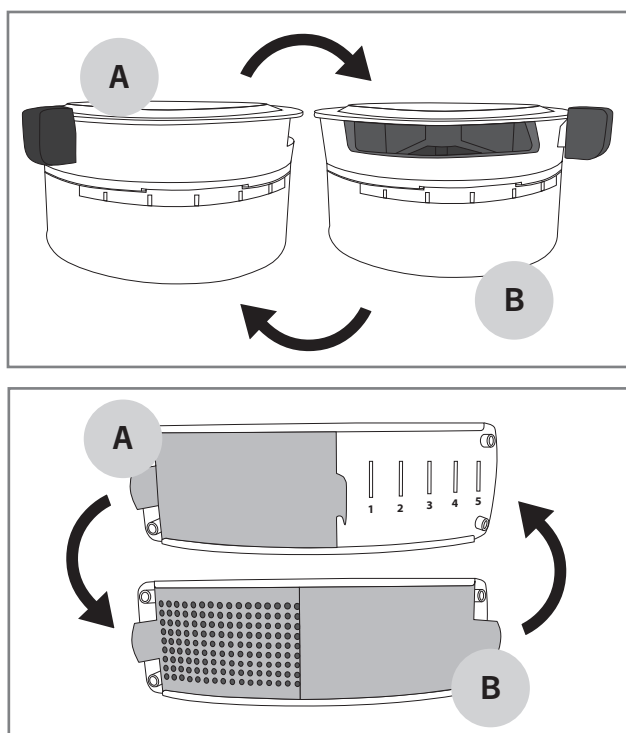
7. Wenn Sie z. B. Pizza bei einer höheren Temperatur backen möchten, lassen Sie beide Lüftungsschieber bei 5 (E).
8. Der Grill ist jetzt betriebsbereit.
9. Beim Pizzabacken können Sie auch einen Aufsatzrost (optionales Zubehör) verwenden, um die Pizza näher an die Haube zu bringen und möglichst viel Oberhitze zu erzielen (F).



## Allgemeine Informationen zur Temperaturregelung

Sie können die Temperatur des Kamado-Grills durch Ändern der Luftströmung regulieren. Die Quantität und Qualität der Holzkohle wirken sich ebenfalls auf die Temperatur aus. Für die Temperaturregelung ist Folgendes zu beachten:

1. Mit dem unteren Lüftungsschieber wird dem Grill Luft zugeführt, und mit dem oberen Lüftungsschieber wird Luft aus dem Grill abtransportiert.
2. Mit dem unteren Lüftungsschieber lässt sich die Grobeinstellung der Temperatur vornehmen.
3. Mit dem oberen Lüftungsschieber erfolgt die Feineinstellung der Temperatur.
4. Um die Temperatur zu erhöhen, benötigt der Grill mehr Luft (A–B).
5. Zur Verringerung der Temperatur müssen Sie die Luftzufuhr zum Grill reduzieren (B–A).



## Fettbrand

Entfernen Sie immer nach dem Grillen noch vorhandenes Fett oder noch vorhandene Marinade aus der Brennkammer, vom Innenring und vom Deflektor.

Wenn sich im Grill überschüssiges Fett anhäuft, kann dieses zu brennen beginnen und Fettbrand verursachen. Der Fettbrand kann den Grill beschädigen und Gefahren verursachen.

Achten Sie auf die Brandgefahr, insbesondere wenn Sie große Mengen von Fleisch mit hohem Fettgehalt grillen. In diesem Fall sammelt sich das Fett vom Fleisch auf dem Boden der Brennkammer an.

## Aufflackern der Glut

Ein gelegentliches Aufflackern der Glut ist in einem Kugelgrill normal. Hierdurch wird zudem das Aroma der Speisen verstärkt. Wenn die Glut häufig aufflackert, erhöht sich die Innentemperatur des Grills, und es tropft mehr Fett vom Grillgut. Hierdurch erhöht sich das Risiko von Fettbrand. Deshalb sollte das Aufflackern durch entsprechende Vorkehrungen verhindert werden.

1. Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Fleisch.
2. Grillen Sie Fleisch bei der richtigen Temperatur.
3. Sorgen Sie dafür, dass sich an der Brennkammer und den Grillwänden kein Fett und keine Marinade befinden.
4. Öffnen Sie die Haube so selten wie möglich.

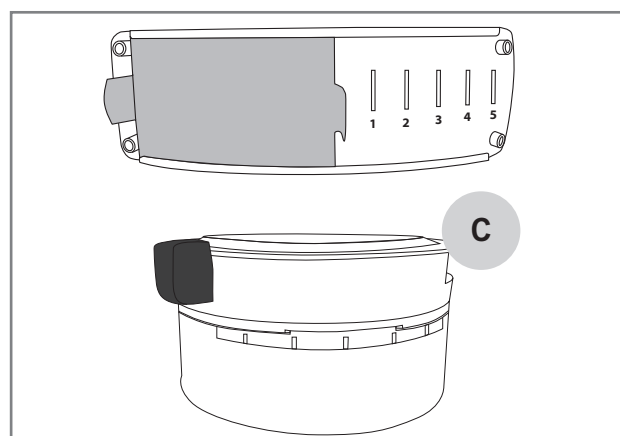
**i** Wenn Sie mit geschlossener Haube grillen, ist die Temperatur des Grills gleichmäßiger und sie lässt sich leichter regulieren.

## Löschen des Grills

Wenn Sie das Grillen beendet haben, empfiehlt es sich, die Glut zu erstickern, damit Sie die im Grill verbleibende Holzkohle auch beim nächsten Grillen verwenden können. Führen Sie zum Löschen des Grills die folgenden Schritte durch:

1. Schließen Sie die Haube.
2. Schließen Sie den unteren und oberen Lüftungsschieber vollständig (Position 0) (C).
3. Lassen Sie die Haube und die Lüftungsschieber bis zum nächsten Tag geschlossen, um sicherzustellen, dass die Glut erloscht ist und der Grill abgekühlt ist.

**i** Verwenden Sie zum Löschen von Holzkohle kein Wasser. Durch das Gießen von Wasser auf heiße Holzkohle kann der Grill beschädigt werden.





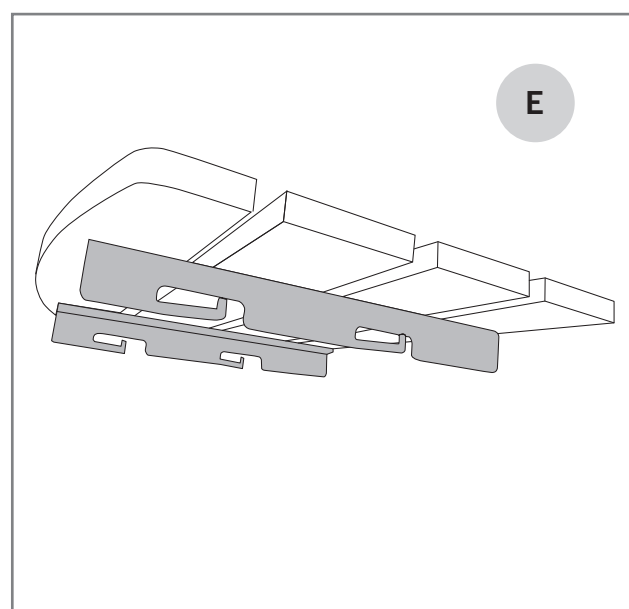
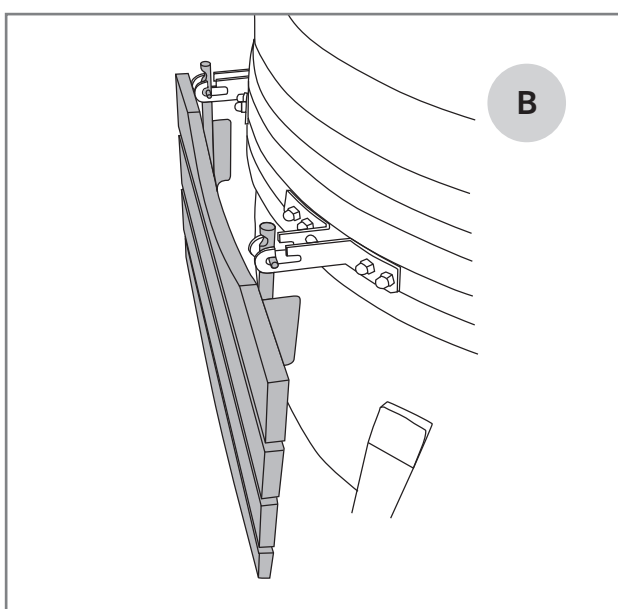
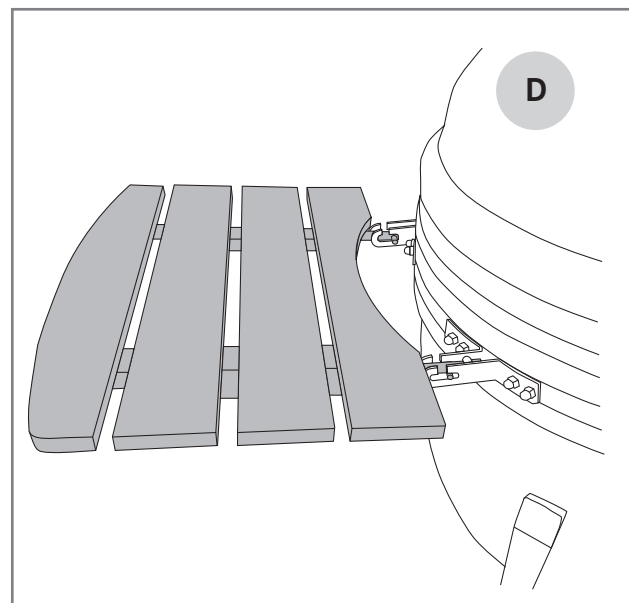
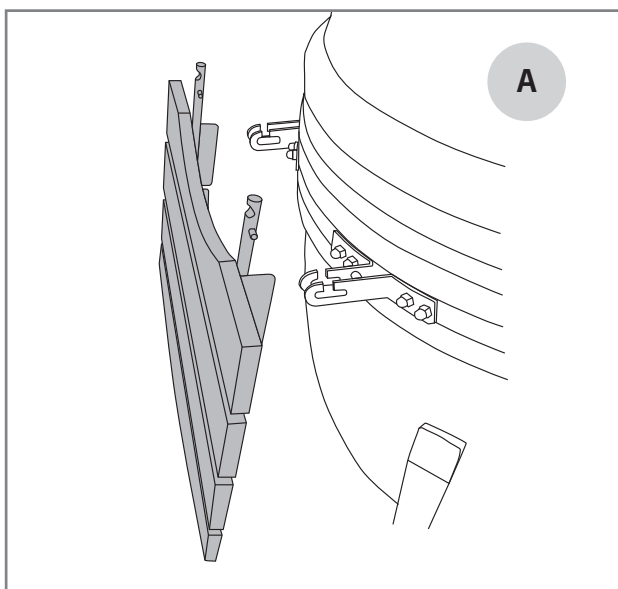
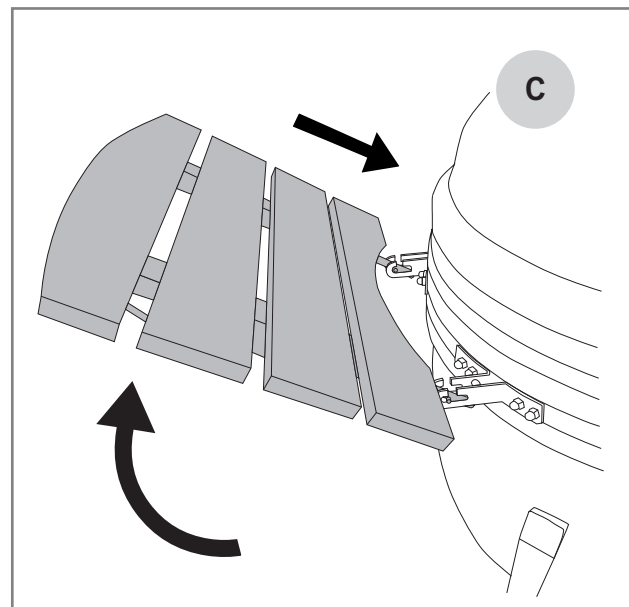
## Montieren und Verwenden der Seitenablageflächen

Die Seitenablageflächen des Mustang Kamado lassen sich einfach montieren und einfach abnehmen, um sie zu reinigen oder mehr Platz an den Seiten des Grills zur Verfügung zu haben (A).

Sie können die Seitenablageflächen während der Lagerung einklappen. Dies ermöglicht Ihnen das Verwenden der Schutzhülle (optionales Zubehör) (B).

Die beiden Seitenablageflächen lassen sich einfach einsetzen und arretieren (C). Sie bieten eine große Auflagefläche (D) und praktische Haken für die Grillutensilien (E).

**i** Die Tragfähigkeit der Seitenablageflächen beträgt jeweils 8 kg.



DE

# Hilfreiche Tipps

## Allgemeine Grillanleitung

Grillen ist sehr einfach und entspannend, wenn Sie einige Regeln und diese allgemeine Grillanleitung beachten:

- **Der Grill muss ordnungsgemäß aufgeheizt werden.** Durch das Keramikgehäuse bleibt die Hitze effizient erhalten. Dies erleichtert die Temperaturregulierung. Wenn die Roste und Gitter ausreichend heiß sind, bleibt das Grillgut weniger daran haften, und die Oberfläche der Speisen wird korrekt gegrillt.
- **Grillen Sie nicht mit verschmutztem Zubehör.** Alte Marinaden und Speisereste bleiben leicht am Rost und den Speisen haften. Reinigen Sie die Roste und Gitter nach jeder Verwendung. Dann sind sie für das nächste Grillvergnügen einsatzbereit.
- **Halten Sie die zum Grillen benötigten Objekte griffbereit.** Sie können die richtigen Grillzeiten und -temperaturen leichter kontrollieren, wenn sich alle Hilfsstoffe, Gewürze, Marinaden und Teller nahe am Grill befinden.
- **Öffnen Sie beim Grillen die Haube so selten wie möglich.** Wenn Sie mit geschlossener Haube grillen, verringert sich die Temperatur des Grills nicht unnötig, und das Grillen wird beschleunigt.
- **Wenden Sie die Fleischstücke möglichst selten.** Ein einmaliges Wenden reicht aus. Wenn das Grillgut auf dem Rost/Gitter langsam garen kann, wird es gut angebraten.
- **Verwenden Sie ein Thermometer!** Wenn Sie die Speisen zu lange grillen, werden sie trocken und verlieren an Aroma. Durch die Verwendung eines Fleischthermometers können Sie optimale Ergebnisse erzielen.
- **Warten Sie nach dem Grillen von Fleisch 10–20 Minuten,** bevor Sie es schneiden/servieren. Während dieser Zeit verteilt sich die Temperatur im Fleisch gleichmäßiger und beim Schneiden des Fleischs tritt keine übermäßige Menge Saft aus.

## Marinaden

Beim Grillen werden sehr häufig Marinaden verwendet. Sie dienen dem Würzen der gegrillten Speisen. Marinaden bewirken jedoch auch, dass das Grillgut am Rost haften bleibt. Ölhaltige Marinaden können zudem in die Brennkammer tropfen und ein Aufflackern oder sogar Fettbrand verursachen. Mithilfe der folgenden Tipps können Sie die durch Marinaden verursachten Probleme reduzieren:

1. Wischen Sie überschüssige Marinaden vom Grillgut ab, bevor Sie dieses auf den Grill legen.
2. Verwenden Sie zum Auftragen von Marinade während des Grillens immer einen Küchenpinsel. Gießen Sie Marinade nicht direkt aus einer Flasche auf das Grillgut.
3. Verwenden Sie während des Grillens Trockenmarinaden.

**i** **Würzen Sie gegarte Speisen nicht mit Marinade, die beim Vorbereiten von rohem Fleisch übriggeblieben ist, da sonst Bakterien vom rohen Fleisch auf die gegarten Speisen übertragen werden.**

## Verhindern, dass Grillgut am Grill haften bleibt

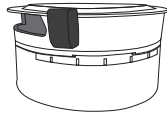
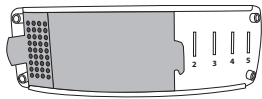
Alle Grillmeister kennen das Phänomen, dass Grillgut am Rost oder Gitter haften bleibt. Einige Tipps, um übermäßiges Haftenbleiben von Grillgut zu vermeiden:

1. Heizen Sie den Grill bis zu einer ausreichenden Temperatur vor.
2. Reinigen Sie die Roste und Gitter, bevor Sie das Grillgut auf den Grill legen.
3. Tragen Sie Öl auf die Grillfläche und das Grillgut auf, bevor Sie dieses auf den Grill legen.
4. Wenden Sie das Grillgut auf dem Grill nicht zu früh. Warten Sie, bis die Oberfläche ordentlich gegrillt ist.



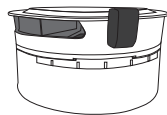
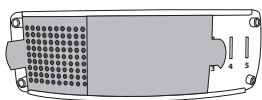
## Leitfaden zur Grilltemperatur

Die folgende Liste enthält Richtwerte zu den Grillzeiten und -temperaturen für die gängigsten Arten von Grillgut. Die Grillzeiten und -temperaturen können durch die Quantität und Qualität der Holzkohle, die Wetterbedingungen und die Sauberkeit des Grills beeinflusst werden.



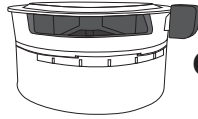
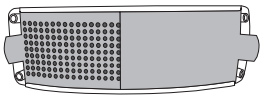
### Grillen bei niedrigen Temperaturen / Räuchern

Grillgut	Grilltemperatur	Temperatur des Grillguts	Grillzeit
Rinderbrust	100–110 °C	90–95 °C	2–3 h pro kg
Braten	ca. 90 °C	60–65 °C	8–9 h (ca. 2 kg)
Pulled Pork	110–120 °C	über 93 °C	3 h pro kg
Ganze Schweinelende	120 °C	85 °C	4 h (ca. 2 kg)
Ganzes Hähnchen	140–160 °C	über 75 °C	2–3 h
Rippchen	100–110 °C	80 °C	4–5 h (ca. 2 kg)
Lachs	90–100 °C	über 65 °C	40–60 min pro kg



### Grillen bei mittleren Temperaturen

Grillgut	Grilltemperatur	Temperatur des Grillguts	Grillzeit
Ganzes Rinderfilet	160–180 °C	50–57 °C	30–45 min pro kg
Hähnchenstreifen/-flügel	180–200 °C	über 75 °C	45 min (ca. 2 kg)
Hähnchenbrust	200 °C	über 75 °C	ca. 20 min
Schweinefilet	180 °C	68–75 °C	30–45 min pro kg
Ganze Kartoffeln und anderes Knollengemüse	140–160 °C	–	40–60 min pro kg
Fischfilet	180–200 °C	über 55 °C	ca. 20 min

























## Grillen bei hohen Temperaturen / Rösten

Grillgut	Grilltemperatur	Temperatur des Grillguts	Grillzeit
Rinderlende/Lendensteak	220–250 °C	52–66 °C	2–3 min pro Seite
Schweinekotelett	220 °C	65–70 °C	3 min pro Seite
Burger Patties	250–270 °C	60 °C	3 min pro Seite
Grillwürste	250–270 °C	–	6–10 min
Pizza (auf Stein)	über 350 °C	–	4–6 min

## Räucheranleitung

Es gibt keine allein gültige Methode des Räucherns von Speisen – Sie können ganz nach Belieben vorgehen. Sie können fast alle Arten von Speisen räuchern: Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse und sogar Obst. Mustang bietet zum Räuchern verschiedene Holzsorten. Jede Holzsorte hat ein eigenes Aroma. Nachfolgend finden Sie eine allgemeine Anleitung für unterschiedliche Holzsorten und Speisen:

Mild/lieblich	Grillgut
Erle	   
Apfel	    
Eiche	     

Kräftig	Grillgut
Bourbon Oak	   
Hickory	  



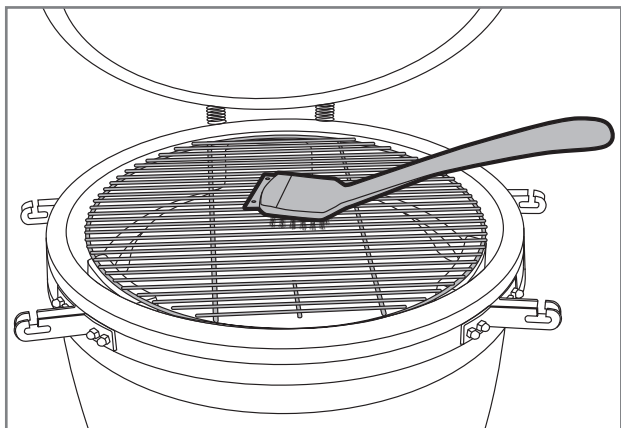
# Reinigen und Lagern des Grills

Sie können die Lebensdauer Ihres Grills erheblich verlängern, wenn Sie ihn regelmäßig reinigen und warten. Wenn der Grill nicht ausreichend heiß wird oder Grillgut übermäßig stark an den Rosten haften bleibt, wurde der Grill nicht entsprechend der Anleitung gereinigt oder gewartet.

## Grillroste und -gitter

Reinigen Sie die Roste und Gitter immer direkt nach der Verwendung, wenn der Grill noch warm ist. Verwenden Sie eine Grillbürste oder einen Grillschaber.

Sie können Roste und Gitter auch mit milder Seife und warmem Wasser abwaschen. Nach dem Abwaschen müssen Sie die Grillroste und -gitter gründlich trocknen und einfetten.



**i** Verwenden Sie zum Reinigen des Grills keine Stahlbürste, die für Schweißarbeiten vorgesehen ist. Durch eine Stahlbürste verursachte Schäden sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

## Innenflächen des Grills

Keramikgrills sind selbstreinigend. Das heißt, der Grill wird gereinigt, indem er auf eine ausreichend hohe Temperatur aufgeheizt wird. Dabei werden Rückstände von Fett, Marinaden und Speisereste auf den Innenflächen und auf dem Deflektor herausgebrannt.

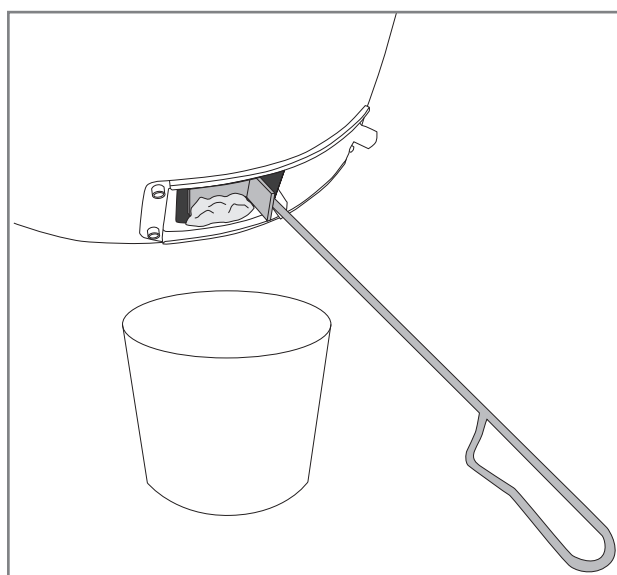
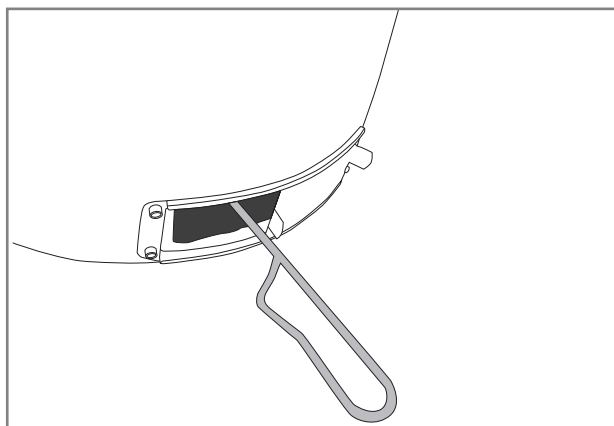
1. Reinigen Sie die Haube, nachdem Sie den Grill verwendet haben.
2. Öffnen Sie den unteren und oberen Lüftungsschieber vollständig bis 5.
3. Erhöhen Sie die Temperatur auf 260–300 °C.
4. Behalten Sie diese Temperatur ca. 30 Minuten lang bei.

5. Schließen Sie den unteren und oberen Lüftungsschieber vollständig (Position 0).
6. Lassen Sie die Haube und die Lüftungsschieber bis zum nächsten Tag geschlossen, um sicherzustellen, dass die Glut erloscht ist und der Grill abgekühlt ist.

**i** Verwenden Sie zum Reinigen der Innenteile kein Wasser und keine Reinigungsmittel. Möglicherweise dringt die Flüssigkeit in die poröse Keramik ein, sodass Risse entstehen können.

## Entfernen der Asche

Wenn die Glut in der Brennkammer endgültig gelöscht wurde und der Grill abgekühlt ist, können Sie mit dem Aschekratzer, der mit dem Grill geliefert wurde, die Asche durch den unteren Lüftungsschieber entfernen.



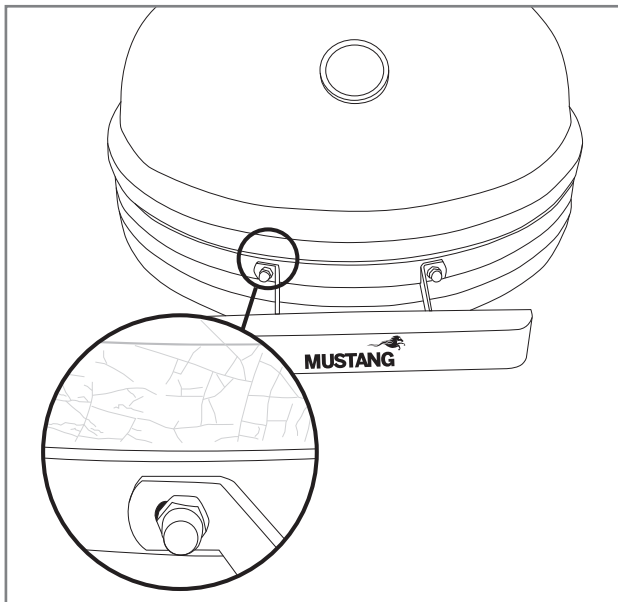
DE



## Außenflächen des Grills

Sie können die Außenflächen des Grills mit einem feuchten Tuch und milder Seife reinigen, wenn der Grill abgekühlt ist.

Wärmedehnung kann Haarrisse an den Außenflächen verursachen. Haarrisse beeinträchtigen nicht die Qualität oder Funktion des Produkts und gelten nicht als Fertigungs- oder Materialfehler.



## Stahlteile des Grills und Grillwagen

Sie müssen auch die Stahlteile des Grills und den Grillwagen regelmäßig reinigen. Sie können diese Komponenten gemäß der folgenden allgemeinen Anleitung reinigen.

1. Reinigen Sie die Stahlteile des Grills mit Mustang-Grillreinigungsflüssigkeit oder mit einem milden Geschirrspülmittel und einem Tuch.
2. Trocknen Sie die gereinigten Teile sorgfältig.
3. Verwenden Sie zum Reinigen der Flächen mit Warnaufklebern oder anderen Aufklebern keine Reinigungsmittel, da durch sie der Text möglicherweise entfernt wird.
4. Reinigen Sie alle Außenflächen des Grills mindestens dreimal jährlich, damit keine Flecken auf den Flächen verbleiben.
5. Testen Sie immer die Eignung eines neuen Reinigungsmittels an einer unauffälligen Stelle.

**i** Chlorid und Salz können Rostbildung am Grill verursachen. Wenn der Grill in unmittelbarer Nähe zu Meerwasser oder nahe an einem Schwimmbaden verwendet wird, muss er wöchentlich gereinigt werden.

## Instandhaltung

Es wird empfohlen, die Stahlteile 2–3 Mal jährlich mit einem Spezialöl für die Stahlpflege zu behandeln. Solches Öl ist im Fachgeschäft erhältlich. So können Sie das Auftreten von Rostflecken und anderen Flecken auf den Stahlflächen verhindern.

Überprüfen Sie die Eignung des Öls, bevor Sie es verwenden: Testen Sie es zunächst an einer unauffälligen Stelle.

Überprüfen Sie regelmäßig die Festigkeit der Schrauben am Wagen, an den Leisten, an den Lüftungsschiebern und den Griffen. Starke Temperaturschwankungen können bewirken, dass sich die Schrauben lockern.

Fetten Sie die beweglichen Stahlteile des Scharniers zweimal jährlich mit Universalöl.

**i** Verwenden Sie zum Festziehen der Schrauben keinen Elektroschrauber, da hierdurch die Schrauben oder andere Stahlteile beschädigt werden können. Schäden, die durch zu starkes Anziehen der Schrauben verursacht werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

## Lagerung

Der Mustang Kamado-Grill kann ganzjährig verwendet werden, da das Keramikgehäuse das Grillen auch bei niedrigen Außentemperaturen ermöglicht.

Wenn Sie den Grill im Freien aufbewahren, bedecken Sie ihn mit der Schutzhülle (optionales Zubehör). Lassen Sie den Grill nicht im Freien, wenn es regnet.

Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt und die Glut vollständig erloschen ist, bevor Sie den Grill abdecken.

Für die Lagerung über den Winter wird empfohlen, den Grill in einer Garage oder unter einem Schutzdach aufzubewahren.

Arretieren Sie die Rollen des Grillwagens, wenn der Grill gelagert wird.

Reinigen Sie den Grill stets gemäß der Anleitung, bevor Sie den Grill nach langer Lagerung wieder verwenden.

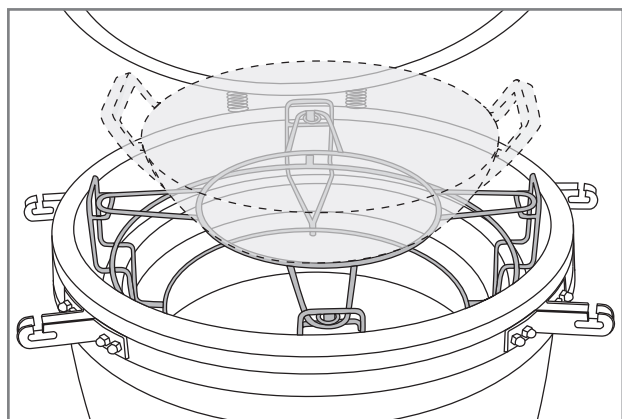
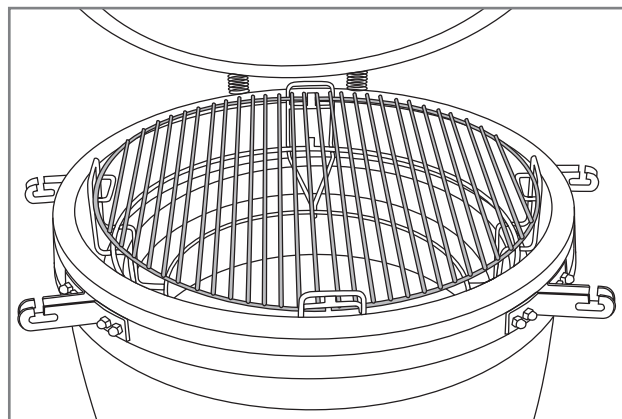
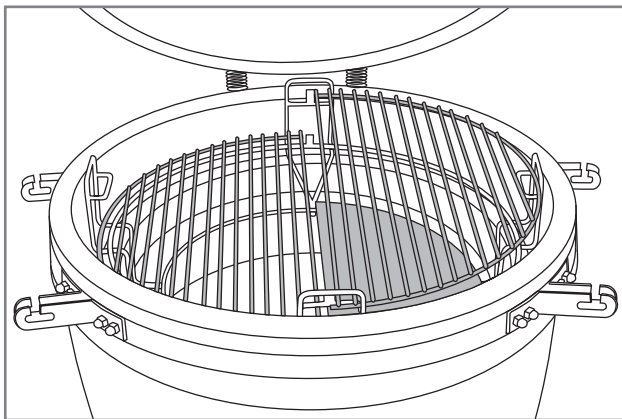
**i** Lagern Sie den Grill nicht an einem Ort, an dem vom Dach fallender Schnee auf den Grill gelangen kann. Schäden durch Schnee und Eis sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

# Optionales Zubehör

## Grillsystem

Produktcodes: M 325401, L 325402

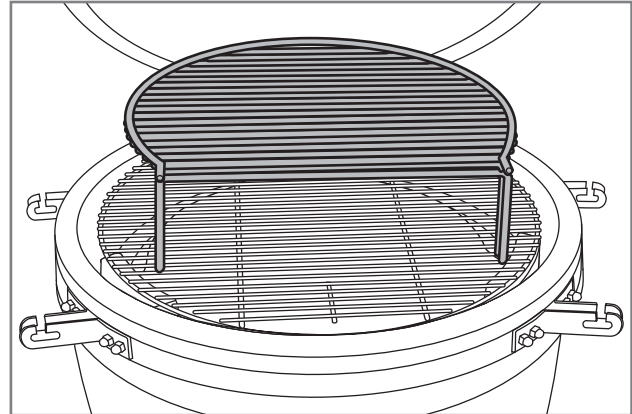
Mit dem Mustang-Grillsystem können Sie Ihren Kamado-Grill noch effizienter nutzen. Mit dem System können Sie Speisen gleichzeitig mit direkter und indirekter Hitze garen. Das Grillsystem umfasst zwei separate halbkreisförmige Roste, zwei separate halbkreisförmige Deflektoren, einen Topfträger aus Edelstahl und ein Edelstahlgitter, mit dem Sie die Roste auf zwei Ebenen verwenden können.



## Aufsatzrost

Produktcodes: S/M 325397, L/XL 325398

Der Mustang-Aufsatzrost bietet zusätzliche Grillfläche für den Kamado-Grill und ermöglicht das Backen von Speisen, z. B. Pizza, in geringem Abstand zur Haube.

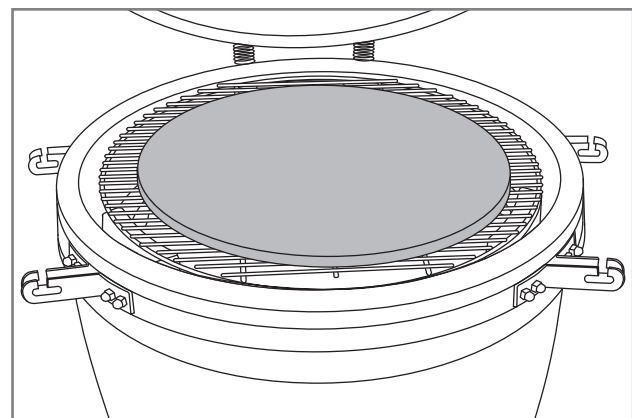


## Steinplatte / Pizzastein

Produktcodes: Pizzastein, 32 cm, für die Größe M 273977,

Pizzastein, 42 cm, für die Größen L, XL und XXL 612093

Die Mustang-Steinplatte besteht aus langlebigem Kor-dierit. Sie können auf der Steinplatte Brot, Kuchen und Pizza backen.

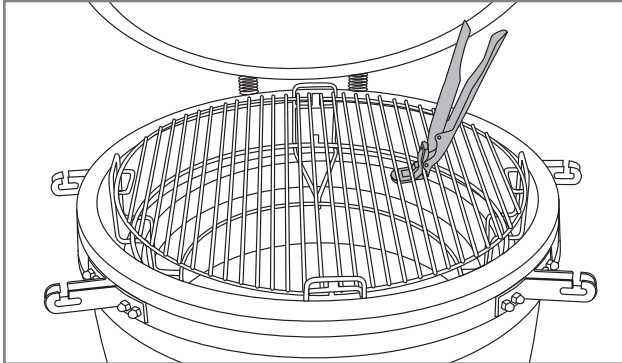




## Rostzange

Produktcode: 300540

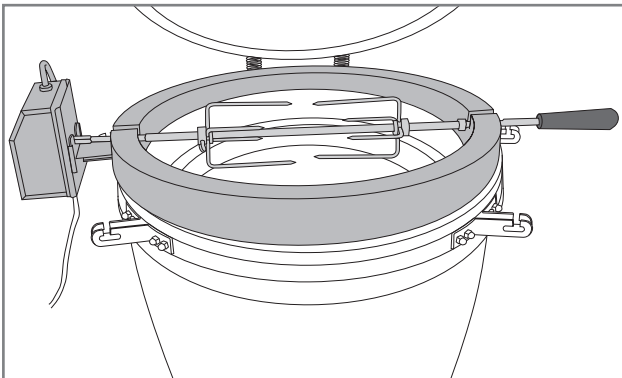
Mit der Edelstahlzange lassen sich heiße Roste einfach anheben.



## Drehspießwellen-Kit

Produktcodes: M 325408, L 325409

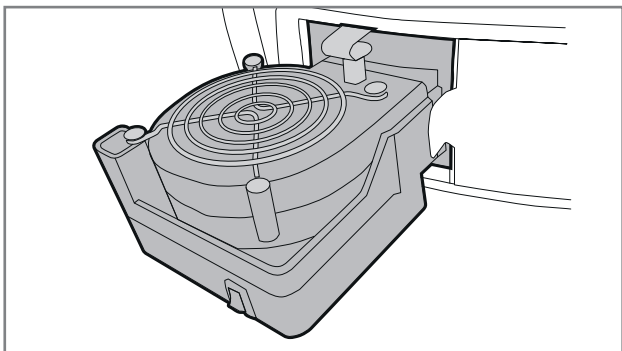
Mit dem elektrischen Mustang-Drehspießwellen-Kit können Sie einen ganzen Braten, ein ganzes Hähnchen oder Kebab gleichmäßig rösten. Der Haltering ist auf einer Seite höher, sodass Sie die Kamado-Haube wie üblich verwenden können.



## Zündgebläse

Produktcode: 610669

Ein Gebläse für den unteren Lüftungsschieber des Kamado-Grills erzeugt eine effektive Luftströmung, die das Anzünden des Grills und den Betriebsstart erleichtert.



## Holztisch für Kamado L

Produktcode: 604571

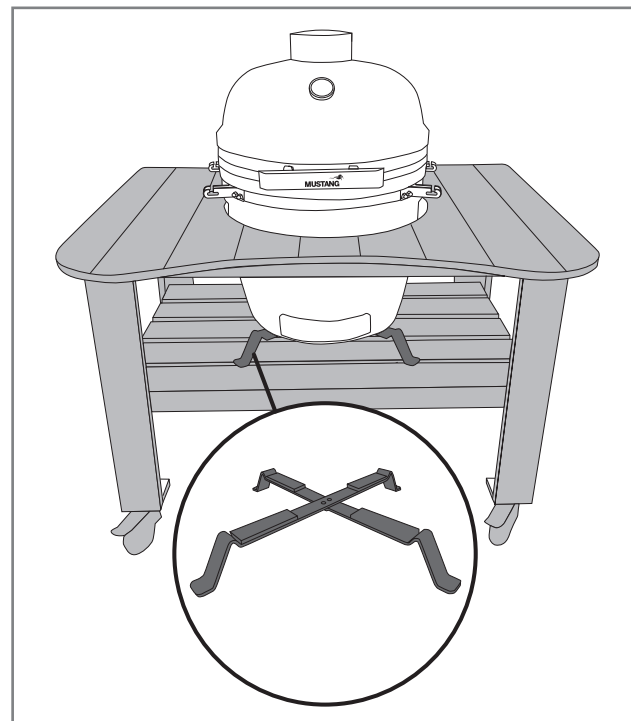
Der Mustang-Holztisch ist ein stilvoller und stabiler Tisch aus Kiefer, der als Aufbewahrungs- und Tresenfläche um den Grill dient. Der Tisch verfügt über große und arretierbare Rollen, mit denen er leicht bewegt werden kann.

Der Tisch wird mit einem Unterteil aus Stahl geliefert, das verhindert, dass die Hitze vom Grill auf das Tischholz übertragen wird.

Der Tisch wird unbehandelt geliefert, sodass Sie für den Anstrich eine Farbe und ein Produkt Ihrer Wahl verwenden können.

Der Tisch hat eine Breite von 120 cm und eine Tiefe von 90 cm.

Der Tisch ist für den Kamado-Grill der Größe L vorgesehen. Er kann jedoch mit dem Mustang-Änderungskit, Produktcode 604579, für den Kamado-Grill der Größe M angepasst werden.

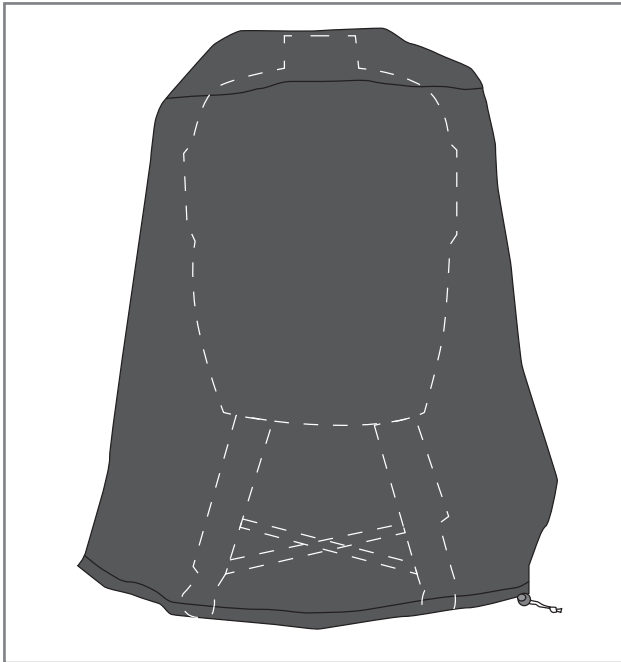




## Schutzhülle

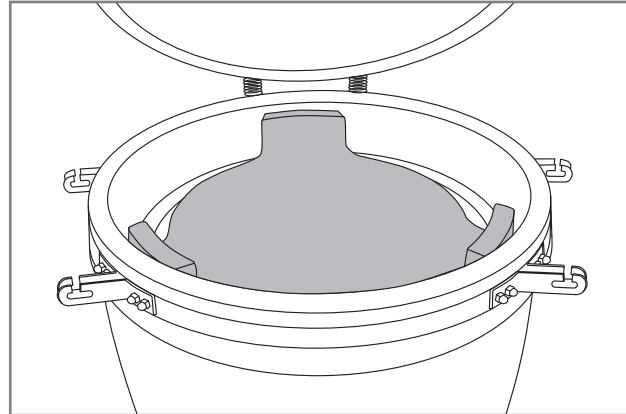
Produktcodes: M 291122, L 291123, XL/XXL 606696,  
Schutzhülle für den Kamado L-Holztisch 125 x 95 x 115  
cm 605795

Die Schutzhülle schützt Ihren Kamado-Grill vor Regen,  
Staub und Vögeln.



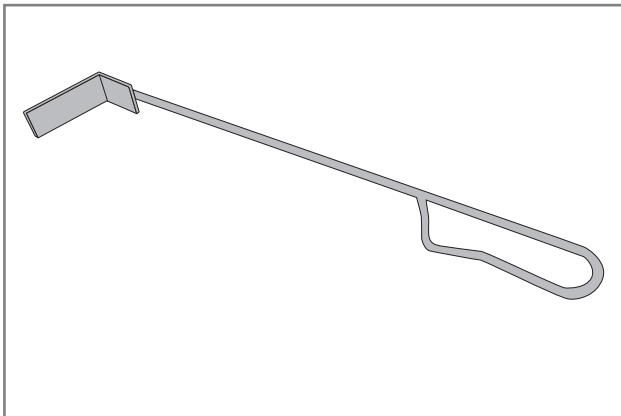
## Deflektor

Produktcodes: Kamado M 300538, Kamado L 313529



## Aschekratzer

Produktcode: 325396



# Problembehandlung

Bei jedem Grill können Störungen auftreten. Diese lassen sich in der Regel einfach beheben. Wenn Sie in der folgenden Tabelle keine Lösung für das bei Ihrem Grill auftretende Problem finden können, wenden Sie sich bitte an den Händler.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lüftungsschieber funktionieren nicht ordnungsgemäß.	Die Schrauben des oberen Lüftungsschiebers sind zu fest angezogen.	Lösen Sie die Schrauben in der Haube.
	Die Schieber lassen sich aufgrund von Schmutz oder Staub nicht bewegen.	Klopfen Sie mit einem Gummihammer auf den Schieber, um ihn zu lösen. Reinigen Sie den Schieber.
Der Grill lässt sich nicht anzünden.	Die Lüftungsschieber sind geschlossen.	Öffnen Sie die Lüftungsschieber.
	Die Brennkammeröffnungen sind blockiert.	Reinigen Sie die Brennkammer und entfernen Sie Ascherückstände.
Der Grill wird nicht ausreichend aufgeheizt.	Dem Feuer mangelt es an Sauerstoff.	Öffnen Sie den unteren Lüftungsschieber vollständig.
	Die Brennkammeröffnungen sind blockiert.	Reinigen Sie die Brennkammer und entfernen Sie Ascherückstände.
	Es ist nicht genügend Holzkohle im Grill.	Geben Sie Holzkohle hinzu und öffnen Sie den unteren Lüftungsschieber.
Der Grill wird überhitzt.	Dem Grill wird zu viel Sauerstoff zugeführt.	Schließen Sie die Lüftungsschieber und warten Sie, bis die Glut erstickt ist. Wenn die Temperatur gesunken ist, öffnen Sie die Lüftungsschieber ein wenig. Zünden Sie ggf. den Grill erneut an.
	Im Grill ist zu viel Holzkohle.	Ersticken Sie die Glut. Wenn die Holzkohle abgekühlt ist, entfernen Sie einen Teil davon und zünden Sie den Grill erneut an.
Die Holzkohle oder Briketts werden nicht gleichmäßig gelöscht, obwohl die Schieber geschlossen sind.	Die Grillhaube schließt nicht ordnungsgemäß.	Lösen Sie die Schrauben an den Scharnieren der Haube und passen Sie die Position der Haube an. Ziehen Sie die Scharnierschrauben fest.
	Die Dichtung ist beschädigt (Loch oder Riss).	Ersetzen Sie die Dichtung.
Die Grillfläche ist beschädigt.	Die Lackoberfläche blättert ab oder hat Risse.	Wenden Sie sich an den Händler.
	Auf der Oberfläche befinden sich spinnennetzartige Haarrisse.	Haarrisse entstehen durch die Wärmedehnung des Keramikmaterials. Oft treten sie bereits während der Fertigung auf. Haarrisse beeinträchtigen weder die Funktion noch die Lebensdauer des Grills.



# Garantie

Für Mustang Kamado-Grills gilt eine Garantie auf Fabrikations- und Materialfehler von mindestens 24 Monaten. Die Garantiebedingungen variieren jedoch je nach Modell. Die aktuellen Garantiebedingungen und -zeiträume finden Sie auf unserer Website

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

Für die Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen benötigen Sie den Kaufbeleg, auf dem Ort und Datum des Kaufs angegeben sind.

DE



# MUSTANG

PO

**Instrukcja montażu i obsługi**

---





# Witamy w świecie grilli Mustang

Dziękujemy za zakup grilla Mustang. To doskonały towarzysz każdego spotkania przy grillu, pozostawiający po sobie niezapomniane wrażenia. Wszystkie produkty Mustang są tworzone z myślą o grillowaniu bez pośpiechu i bez stresu z rodziną i przyjaciółmi – teraz i Ty możesz się o tym przekonać.

Grille i akcesoria Mustang cechują się niezwykłą starannością wykonania i wykończenia. Każdy z nich odzwierciedla nasze doświadczenie i wiedzę i posiada wszystkie niezbędne funkcje. Jesteśmy pewni, że nasz grill będzie Ci służył przez długi czas, jeśli tylko będziesz pamiętać o prawidłowej pielęgnacji i czyszczeniu zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie.

## Największy wybór produktów do grillowania

Mustang to marka należąca do fińskiej firmy Tammer Brands Oy. Oferuje urządzenia, materiały eksploatacyjne, części zamienne i akcesoria zarówno do grillowania, jak i wędzenia czy pieczenia pizzy. Znamy się na grillowaniu jak nikt inny, dlatego oferujemy Ci najbardziej odpowiednie i nowoczesne produkty. Mustang to jedyna marka, jakiej potrzebujesz, aby urządzić udane spotkanie przy grillu.

## Dział obsługi posprzedażowej:

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

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

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



Przed rozpoczęciem korzystania z grilla zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować do wykorzystania w przyszłości.

Obserwuj nas w mediach społecznościowych



**mustanggrill**

  
**MUSTANG**

PO

217

# Spis treści

<b>Wskazówki dotyczące montażu</b> .....	3
Przed rozpoczęciem montażu .....	8
<b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia</b> .....	220
Lokalizacja grilla .....	220
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa .....	221
<b>Użytkowanie grilla Kamado</b> .....	222
Czynności do wykonania przed pierwszym użyciu produktu .....	222
Czynności do wykonania przed każdym użyciem .....	222
Rozpalanie grilla Kamado przy użyciu zapalek lub zapalarki .....	222
Rozpalanie grilla Kamado przy użyciu komina do rozpalania .....	223
Grillowanie w niskiej temperaturze .....	224
Wędzenie .....	224
Dodawanie węgla drzewnego lub brykietu podczas grillowania .....	224
Grillowanie w wysokiej temperaturze .....	225
Pieczenie i smażenie .....	225
Ogólne wskazówki dotyczące regulacji temperatury .....	226
Zapłon tłuszczu .....	226
Rozbłyski płomienia .....	226
Wygaszanie grilla .....	226
Montaż i korzystanie z półek bocznych .....	227
<b>Przydatne wskazówki</b> .....	228
Ogólne instrukcje dotyczące grillowania .....	228
Marynaty .....	228
Zapobieganie przywieraniu potraw do grilla .....	228
Porady w zakresie temperatury grillowania .....	229
Instrukcje wędzenia .....	230




<b>Czyszczenie i przechowywanie grilla</b> .....	231
Ruszt i płyta .....	231
Wewnętrzne powierzchnie grilla .....	231
Usuwanie popiołu .....	231
Zewnętrzne powierzchnie grilla .....	232
Stalowe elementy i wózek grilla .....	232
Konserwacja .....	232
Przechowywanie .....	232
<b>Wyposażenie dodatkowe</b> .....	233
System rusztów .....	233
Podwyższony ruszt .....	233
Kamień do pieczenia/pizy .....	233
Uchwyt do rusztu .....	234
Zestaw różna .....	234
Dmuchała do rozpalania .....	234
Drewniany stół do grilla Kamado L .....	234
Pokrowiec ochronny .....	235
Skrobak do popiołu .....	235
Deflektor .....	235
<b>Rozwiązywanie problemów</b> .....	236
<b>Gwarancja</b> .....	237

# Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia


Przed rozpoczęciem korzystania z grilla Kamado należy obowiązkowo zapoznać się z ostrzeżeniami i wskazówkami bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. Grill został wyprodukowany zgodnie z normą EN 1860-1.


Objaśnienie symboli:  NIEBEZPIECZEŃSTWO!  UWAGA!

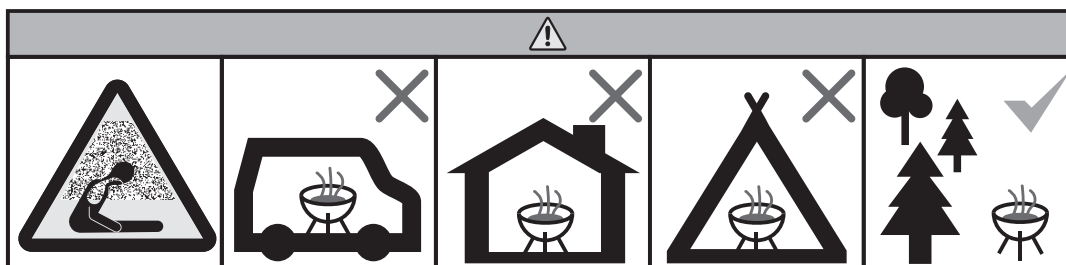
## Lokalizacja grilla

 Ten grill przeznaczony jest wyłącznie do użytku na zewnątrz. Zabrania się używania grilla w pomieszczeniach lub przestrzeniach zamkniętych. Stosować się do poniższych wytycznych.

- Grilla używać tylko na zewnątrz.
- Nie używać grilla tuż przy ścianie, garażu, kamperze, przyczepie lub jakiegokolwiek innej przestrzeni ograniczonej ani w pomieszczeniach.
- Upewnić się, że grill znajduje się co najmniej dwa metry od materiałów łatwopalnych.
- Nie ustawiać grilla pod parasolami przeciwśrołecznymi ani daszkami ze względu na ryzyko zapłonu.
- Upewnić się, że obok grilla znajdują się koc gaśniczy/gaśnica oraz apteczka pierwszej pomocy.
- Upewnić się, że grill został ustawiony na poziomym podłożu odpornym na wysokie temperatury, ponieważ podczas normalnego użytkowania z paleniska może wydostawać się rozżarzony węgiel drzewny.
- Nie ustawiać grilla na wrażliwych powierzchniach lub w ich pobliżu, ponieważ podczas normalnego użytkowania z grilla mogą wydostawać się tłuszcze i marynaty.
- Nie używać grilla jako kominka.

 Brak zastosowania się do tych wskazówek podczas ustawiania grilla stwarza ryzyko wybuchu pożaru.

 Używanie grilla w pomieszczeniach lub przestrzeniach ograniczonych stwarza ryzyko zatrucia tlenkiem węgla.



## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa



**Używanie grilla Kamado niezgodnie z przeznaczeniem stwarza zagrożenie. Zabrania się modyfikowania konstrukcji grilla, nawet w najmniejszy sposób. Stosować się do poniższych wytycznych.**

- Przestrzegać instrukcji montażu i upewnić się, że po zakończeniu montażu nie pozostały żadne niezamontowane części. Nieprzestrzeganie instrukcji lub brak zamontowania wszystkich części może spowodować problemy podczas użytkowania urządzenia. Za prawidłowe zmontowanie grilla odpowiedzialność ponosi użytkownik.
- Używać wyłącznie podpałki zgodnej z normą EN 1860-3. Do rozniecania ognia nie używać podpałki w płynie, benzyny, alkoholu ani innych podobnych substancji chemicznych.
- Nie wylewać podpałki w płynie na rozpalony węgiel lub żar.
- Grill nagrzewa się podczas jego użytkowania, z tego powodu, jeśli w pobliżu grilla znajdują się dzieci, osoby starsze lub zwierzęta, należy zachować szczególną ostrożność.
- Grill należy opalać węglem drzewnym. Nie opalać grilla drewnem kominkowym.
- Nie przechowywać łatwopalnych materiałów lub cieczy w bezpośrednim otoczeniu grilla.
- Kontrolować dym wydobywający się z grilla; nie używać grilla w pobliżu otwartych okien.
- Nie pozostawiać rozpalonego grilla bez nadzoru.
- Podczas korzystania z grilla osłona dolnej przepustnicy powietrza powinna być zawsze zamknięta.
- Podczas obsługi grilla korzystać z rękawic odpornych na wysokie temperatury.
- Nie gasić grilla wodą, ponieważ woda może uszkodzić powłokę ceramiczną. Grill wygaszać, dławiąc żar.
- Nie przenosić grilla, jeśli jest rozpalony lub jeszcze nie wystygł.
- Przed użyciem zawsze sprawdzić grill pod kątem uszkodzeń i zużycia. W razie potrzeby wymienić uszkodzone części.
- W przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości nie używać grilla.
- Nie pozwalać dzieciom obsługiwać grilla.
- Alkohol, leki na receptę oraz środki odurzające mogą zaburzyć zdolność użytkownika do prawidłowej i bezpiecznej obsługi grilla.



**Podczas otwierania pokrywy grilla najpierw nieznacznie unieść pokrywę, aby powoli i bezpiecznie doprowadzić powietrze do żaru. Pozwoli to uniknąć nadmiernego rozbłysku płomienia i uszkodzeń.**

# Użytkowanie grilla Kamado

## Czynności do wykonania przed pierwszym użyciem produktu

Przy pierwszym użyciu produktu należy sprawdzić jego funkcjonalność oraz skontrolować wszelkie luzy spowodowane rozszerzaniem się stalowych części pod wpływem ciepła.

1. Sprawdzić, czy grill został zmontowany zgodnie z instrukcjami.
2. Rozpalić grill zgodnie z instrukcjami.
3. Zaczekać, aż węgiel całkowicie się wypali, a grill ostygnie.
4. Sprawdzić wszystkie śruby i w razie potrzeby dokręcić je.
5. Grill jest teraz gotowy do użycia.

**i** Nie używać grilla, jeśli jest uszkodzony lub brakuje w nim części.

**i** Nie wsypywać zbyt dużej ilości węgla drzewnego, ponieważ nadmiar ciepła może spowodować uszkodzenie grilla.

## Czynności do wykonania przed każdym użyciem

Aby grill działał bezpiecznie i prawidłowo, przed każdym jego użyciem należy przeprowadzić kilka kontroli. Wykonać następujące czynności:

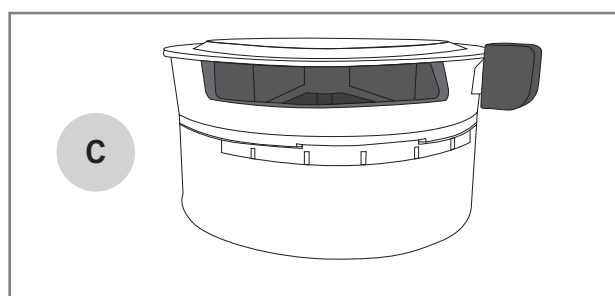
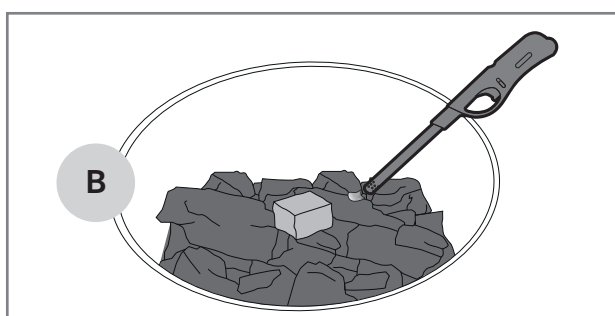
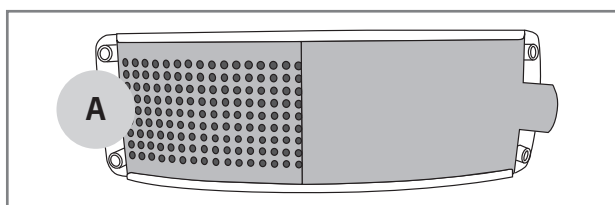
1. Sprawdzić, czy grill został ustawiony zgodnie z instrukcjami.
2. Sprawdzić, czy w bezpośrednim otoczeniu grilla nie znajdują się żadne łatwopalne materiały ani ciecze.
3. Usunąć popiół z paleniska.
4. Wyczyścić i natłuścić ruszt lub płytę olejem roślinnym.
5. Rozpalić grill zgodnie z instrukcjami.

**!** Nie używać grilla, jeśli jest uszkodzony lub brakuje w nim części.

## Rozpalanie grilla Kamado przy użyciu zapalek lub zapalarki

Grill ceramiczny należy opalać węglem drzewnym z twardego drewna lub brykietem. Do rozpalania grilla używać wyłącznie podpałki zgodnej z normą EN 1860-3.

1. Otworzyć pokrywę grilla i zdjąć ruszt.
2. Umieścić około trzech garści węgla drzewnego na ruszcie.
3. Włożyć rozpałkę Mustang Eco pomiędzy węgle.
4. Całkowicie otworzyć dolną przepustnicę powietrza, aż do punktu 5 (A).
5. Podpalić podpałkę długimi zapalnikami lub zapalarką (B).
6. Zamknąć pokrywę i całkowicie otworzyć górną przepustnicę powietrza, aż do punktu 5 (C).
7. Kiedy węgiel lub brykiet zmieni kolor na jasnoszary, żar jest odpowiedni do przygotowania potraw.
8. Ustawić przepustnice powietrza wg potrzeb.
9. Grill jest teraz gotowy do użycia.



**i** Nie opalać grilla drewnem kominkowym ani innymi produktami drewnianymi. Stosowanie nieprawidłowego opału może doprowadzić do uszkodzenia grilla. Uszkodzenia spowodowane użyciem niewłaściwego opału nie są objęte gwarancją.

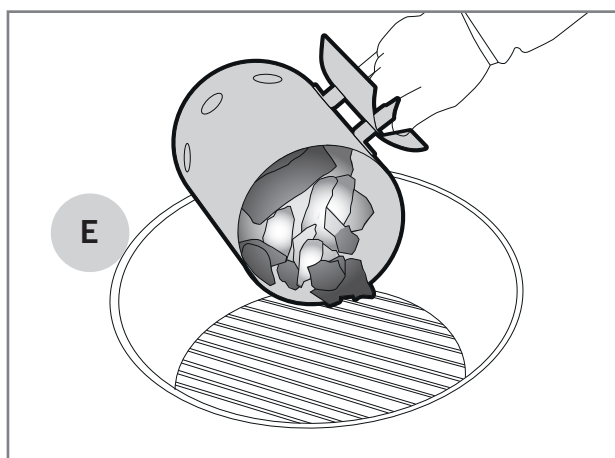
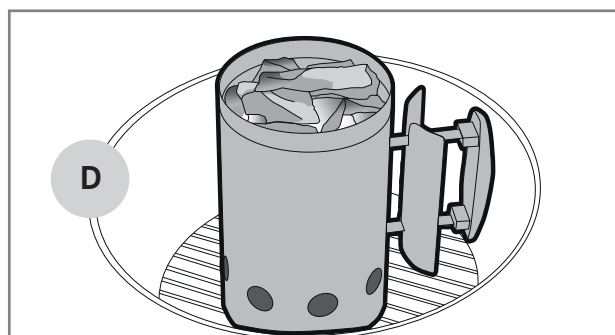
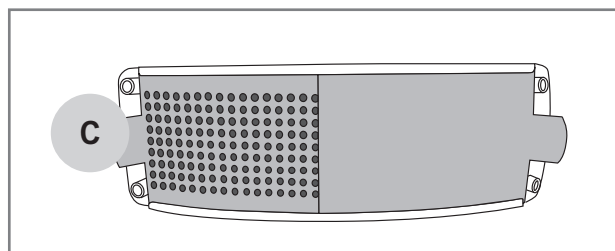
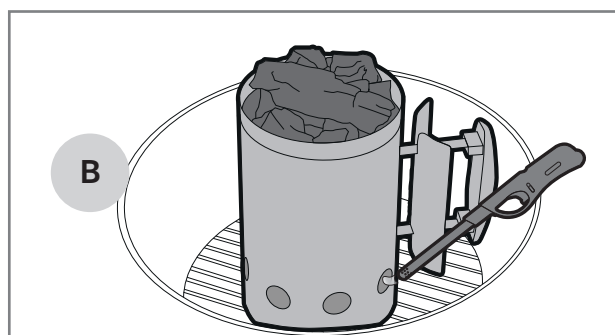
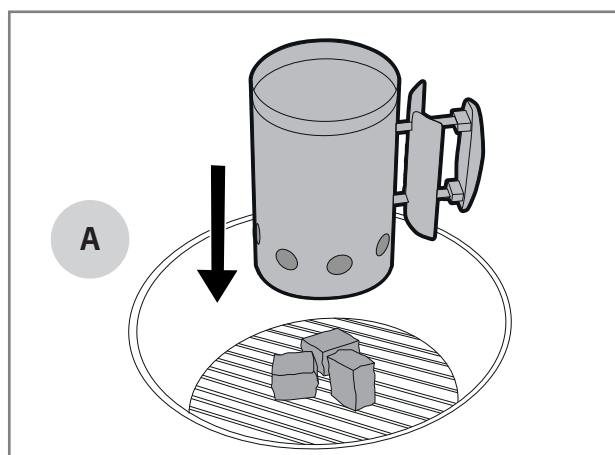
**i** Do rozniecania ognia nie używać podpałki w płynie, benzyny, alkoholu ani benzyny do zapalniczek. Używanie benzyny do zapalniczek może spowodować uszkodzenie grilla. Uszkodzenia spowodowane użyciem niewłaściwej rozpałki nie są objęte gwarancją.

## Rozpalanie grilla Kamado przy użyciu komina do rozpalania

Aby szybko rozpalić grill, można użyć komina do rozpalania. Komin do rozpalania Mustang jest sprzedawany oddzielnie.

1. Otworzyć pokrywę grilla i zdjąć ruszt.
2. Umieścić kilka kostek rozpałki Mustang Eco na ruszcie (A).
3. Ustawić komin bezpośrednio nad rozpałką.
4. Napełnić komin węglem drzewnym lub brykietem Mustang.
5. Podpalić podpałkę, wkładając długie zapalaki lub zapalarkę przez otwory w kominie (B).
6. Całkowicie otworzyć dolną przepustnicę powietrza, aż do punktu 5 (C).
7. Węgiel drzewny/brykiet jest gotowy do użycia, kiedy u góry komina do rozpalania zaczną być widoczne płomienie (D).
8. Ostrożnie umieścić rozpalony węgiel/brykiet na ruszcie na węgiel (E). Pamiętać o rękawicach odpornych na wysokie temperatury!
9. Ustawić przepustnice powietrza wg potrzeb.
10. Grill jest teraz gotowy do użycia.

**i** W przypadku korzystania z komina do rozpalania ceramiczna obudowa nie będzie zatrzymywać tyle ciepła, ile podczas normalnego rozpalania. Pamiętać o tym fakcie, zwłaszcza w przypadku przygotowywania potraw wymagających dłuższego grillowania.

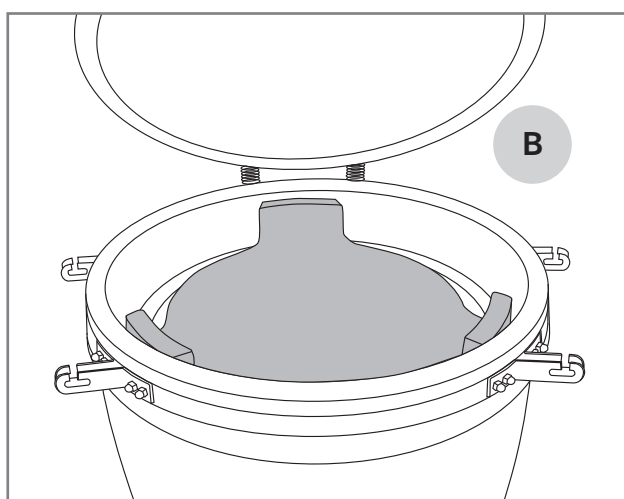
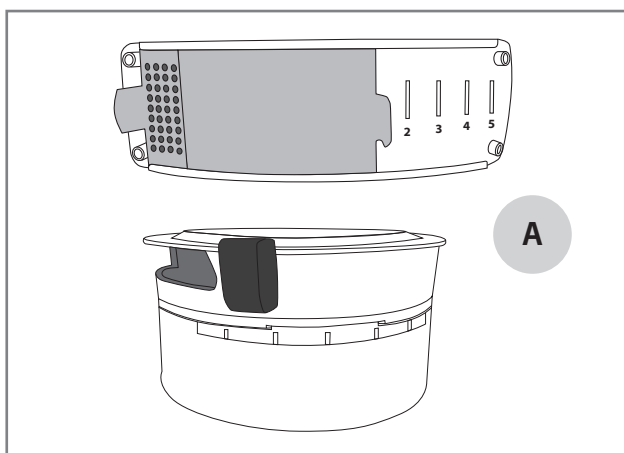


## Grillowanie w niskiej temperaturze

Duże kawałki mięsa zaleca się grillować dłużej w niższej temperaturze. Dzięki temu mięso pozostaje kruche i nie wysusza się. Niska temperatura grillowania jest zalecana również w przypadku niektórych bardziej wrażliwych składników. Wskazówki dotyczące grillowania w niskiej temperaturze:

1. Rozpalić grill zgodnie z instrukcjami.
2. Monitorować temperaturę na termometrze umieszczonym na pokrywie.
3. Po uzyskaniu żądanej temperatury przymknąć górną i dolną przepustnicę powietrza, ustawiając ją w pozycji 0,5-1 (A).
4. W razie potrzeby można ograniczyć bezpośrednio ciepło, stosując płytę grzejącą lub deflektor (B).
5. Grill jest teraz gotowy do użycia.

**i** Do regulacji przepustnic powietrza użyć rękawic odpornych na wysokie temperatury.



## Wędzenie

Grill Kamado umożliwia wędzenie żywności. W tym celu należy ułożyć wilgotne wiórki wędzarnicze bezpośrednio na żarze. Można również użyć pelletu do wędzenia Mustang. Instrukcje wędzenia:

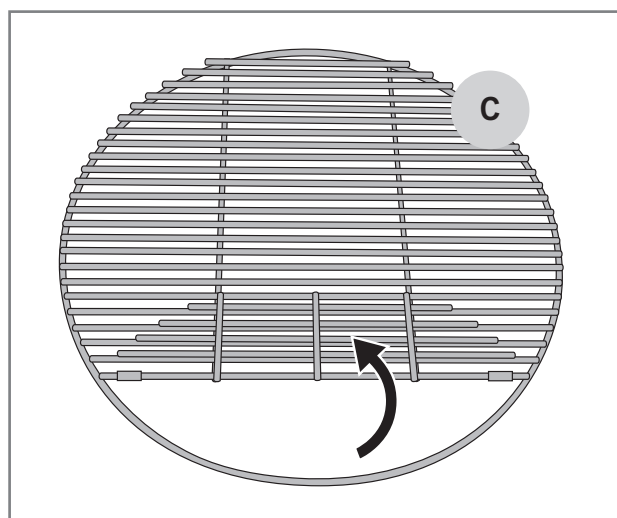
1. Rozpalić grill zgodnie z instrukcjami.
2. Monitorować temperaturę na termometrze umieszczonym na pokrywie.
3. Kiedy temperatura zbliży się do żądanej, ustawić górną i dolną przepustnicę powietrza w pozycji 0,5-1 (A).
4. Otworzyć pokrywę i umieścić garść wilgotnych wiórków wędzarniczych na żarzącym się węglu.
5. Umieścić produkty przeznaczone do wędzenia na ruszcie i zamknąć pokrywę.

## Dodawanie węgla drzewnego lub brykietu podczas grillowania

Przy długim grillowaniu może zająć konieczność dodania węgla drzewnego lub brykietu. Najłatwiej to zrobić przez otwór w ruszcie. Aby dodać węgiel drzewny lub brykiety podczas grillowania:

1. Otworzyć pokrywę.
2. Otworzyć ruszt (C).
3. Dodać węgiel drzewny lub brykiety za pomocą szczypców grillowych. Pamiętać o rękawicach.
4. Zamknąć ruszt.
5. Zamknąć pokrywę.

**i** Każde otwarcie pokrywy powoduje zmianę temperatury wewnątrz grilla. Może to wpłynąć na czas gotowania.





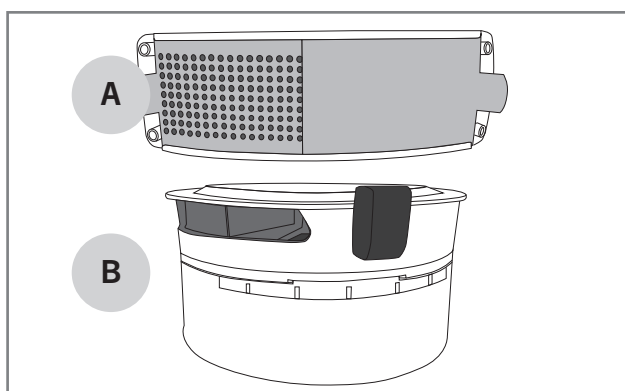
## Grillowanie w wysokiej temperaturze

Potrawy wymagające krótkiego gotowania zwykle grilluje się w temperaturze 220–300°C. Dzięki temu skórka potrawy jest bardziej chrupiąca, a środek pozostaje soczysty.

1. Rozpalić grill zgodnie z instrukcjami.
2. Monitorować temperaturę na termometrze umieszczonym na pokrywie.
3. Po osiągnięciu żądanej temperatury ustawić dolną przepustnicę powietrza w pozycji 5 (A).
4. Ustawić górną przepustnicę powietrza w pozycji 2–3 (B).
5. Grill jest teraz gotowy do użycia.



**Podczas otwierania pokrywy grilla najpierw nieznacznie unieść pokrywę, aby powoli i bezpiecznie doprowadzić powietrze do żaru. Pozwoli to uniknąć nadmiernego rozbłysku płomienia i uszkodzeń.**

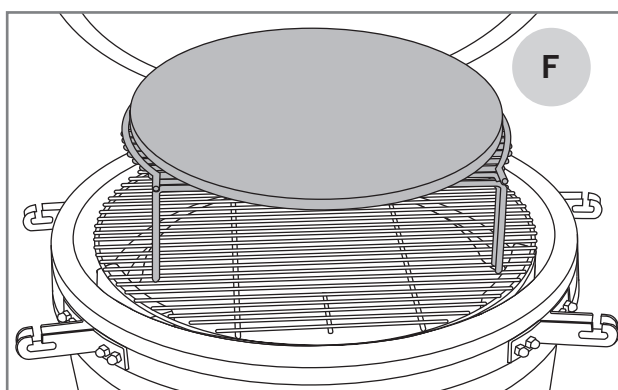
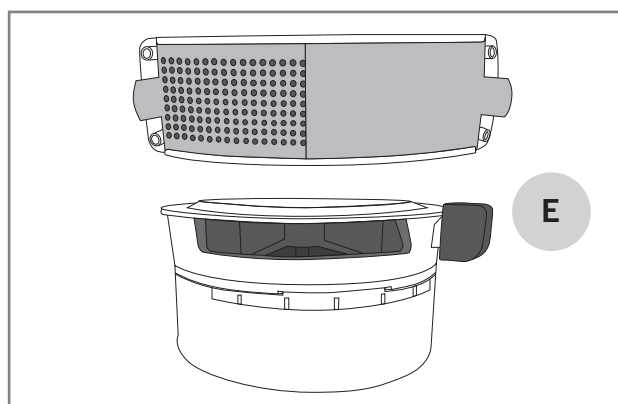
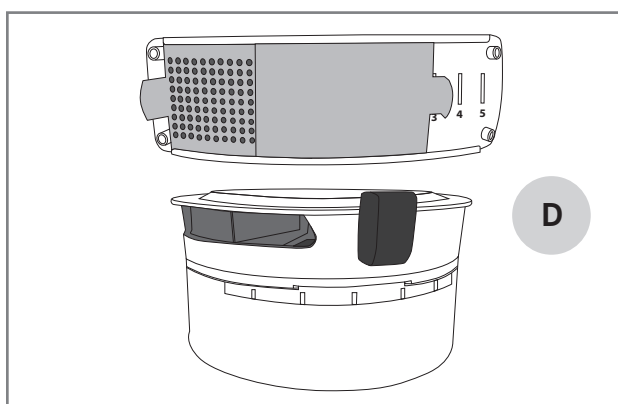
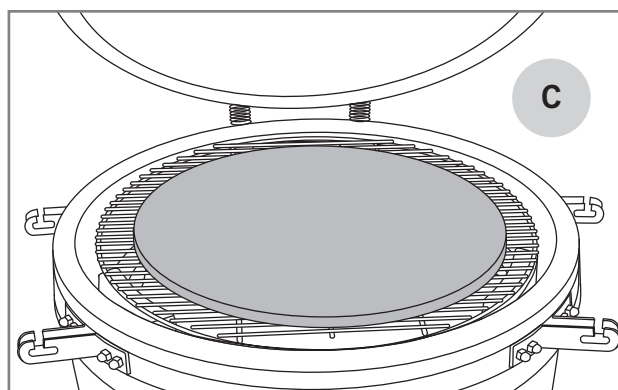


## Pieczenie i smażenie

Grill Kamado doskonale działa jako piec ceramiczny, umożliwiając smażenie i pieczenie w wysokiej temperaturze, np. pizzy. Grill Kamado pozwala smażyć potrawy w temperaturze 200–400°C.

1. Rozpalić grill zgodnie z instrukcjami.
2. Kiedy podpałka wypali się, otworzyć pokrywę i umieścić deflektor.
3. Umieścić w grillu ruszt i kamień (wyposażenie dodatkowe) (C).
4. Zamknąć pokrywę i poczekać, aż żar właściwie się rozpali.
5. Monitorować temperaturę na termometrze umieszczonym na pokrywie.
6. Po osiągnięciu żądanej temperatury ustawić wszystkie przepustnice w pozycji 2–3 (D).
7. Aby upiec np. pizzę, która wymaga wyższej temperatury, pozostawić obie przepustnice w pozycji 5 (E).

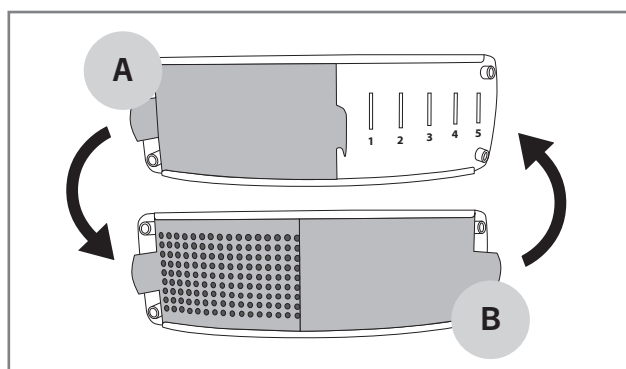
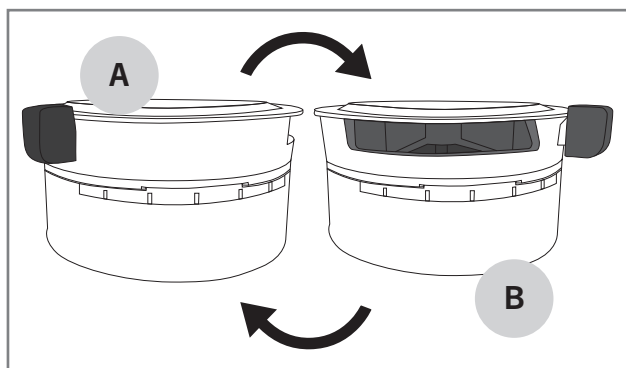
8. Grill jest teraz gotowy do użycia.
9. Do pieczenia pizzy można również użyć podwyższonego rusztu (wyposażenie dodatkowe) – dzięki temu pizza będzie bliżej pokrywy i otrzyma więcej ciepła z góry (F).



## Ogólne wskazówki dotyczące regulacji temperatury

Temperaturę grilla Kamado reguluje się, zmieniając przepływ powietrza. Na temperaturę wpływ mają także ilość i jakość węgla. Poniżej przedstawiono podstawowe zasady regulacji temperatury:

1. Dolna przepustnica dostarcza powietrze do grilla, podczas gdy górna przepustnica usuwa powietrze z grilla.
2. Dolna przepustnica powietrza umożliwia zgrubną regulację temperatury.
3. Do precyzyjnej regulacji temperatury służy przepustnica górna.
4. Aby zwiększyć temperaturę, należy doprowadzić więcej powietrza do grilla (A-B).
5. Aby obniżyć temperaturę, należy ograniczyć dopływ powietrza do grilla (B-A).



## Zapłon tłuszczu

Po każdym grillowaniu usuwać nadmiar tłuszczu i marynaty z paleniska, pierścienia ogniowego i deflektora.

Nadmiar nagromadzonego tłuszczu może doprowadzić do jego zapłonu. Ogień może uszkodzić grill oraz spowodować niebezpieczeństwo.

Pamiętać o zagrożeniu pożarem, zwłaszcza podczas grillowania dużych ilości tłustego mięsa, ponieważ w tym przypadku na dnie paleniska będzie gromadzić się dużo tłuszczu.

## Rozbłyki płomienia

Okresowe rozbłyki płomienia to w przypadku grilli Kamado zjawisko normalne. Dodaje to smaku przygotowywanym potrawom. Częste rozbłyki płomienia powodują wzrost wewnętrznej temperatury grilla i wytapianie większej ilości tłuszczu z grillowanej potrawy. To z kolei zwiększa ryzyko zapłonu tłuszczu. Z tego powodu należy wcześniej podjąć odpowiednie środki zapobiegające rozbłyskom płomienia.

1. Usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa.
2. Mięso grillować w odpowiedniej dla niego temperaturze.
3. Upewnić się, że na ściankach grilla ani w palenisku nie zgromadziła się nadmierna ilość tłuszczu lub marynaty.
4. Nie otwierać pokrywy zbyt często.

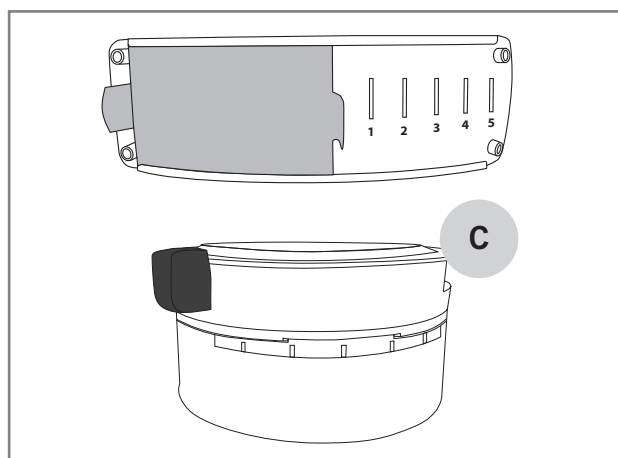
**i** Utrzymywanie zamkniętej pokrywy podczas grillowania ułatwia kontrolę temperatury i utrzymywanie jej na stabilnym poziomie.

## Wygaszanie grilla

Po zakończeniu grillowania zdławić żar, aby móc ponownie wykorzystać ten sam węgiel jeszcze raz. Grill wygasać w następujący sposób:

1. Zamknąć pokrywę.
2. Całkowicie zamknąć dolną i górną przepustnicę powietrza, ustawiając je w pozycji 0 (C).
3. Nie otwierać pokrywy ani przepustnic aż do następnego dnia, aby mieć pewność, że żar wygasł, a grill wystygł.

**i** Nie gasić węgla drzewnego wodą. Polanie gorącego węgla wodą może spowodować uszkodzenie grilla.



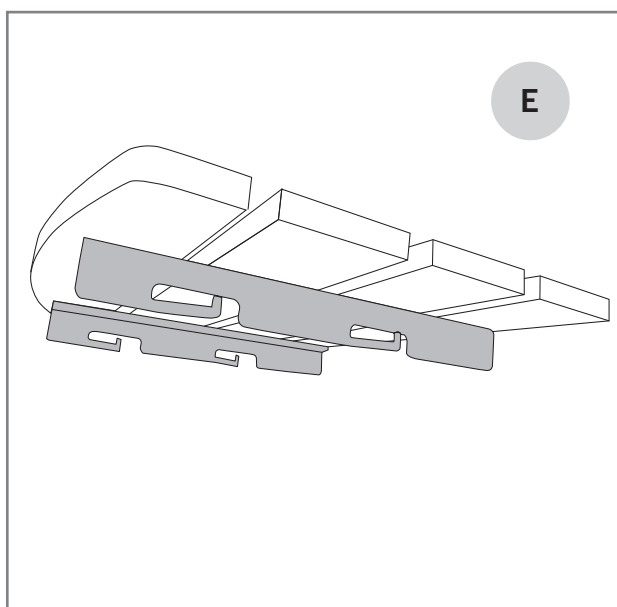
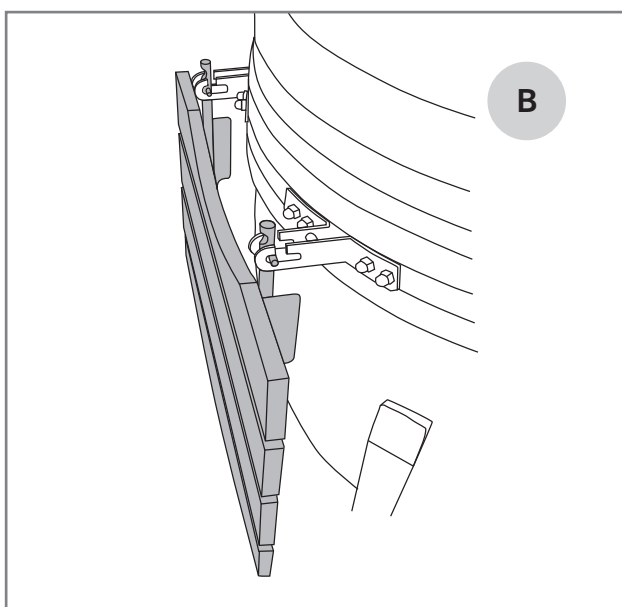
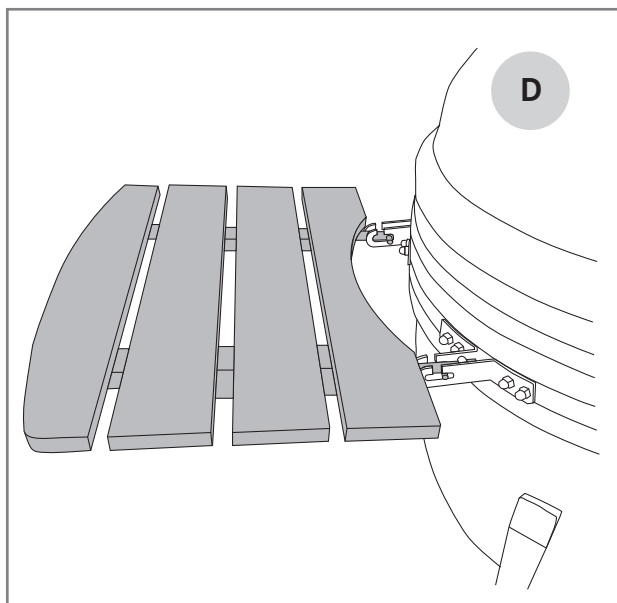
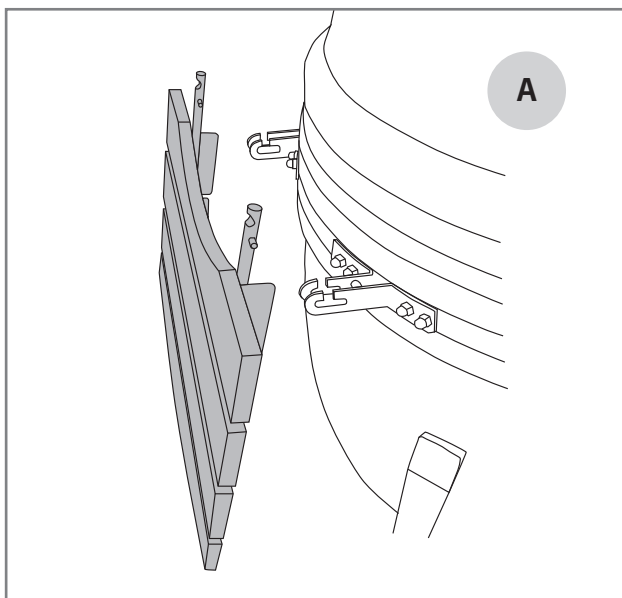
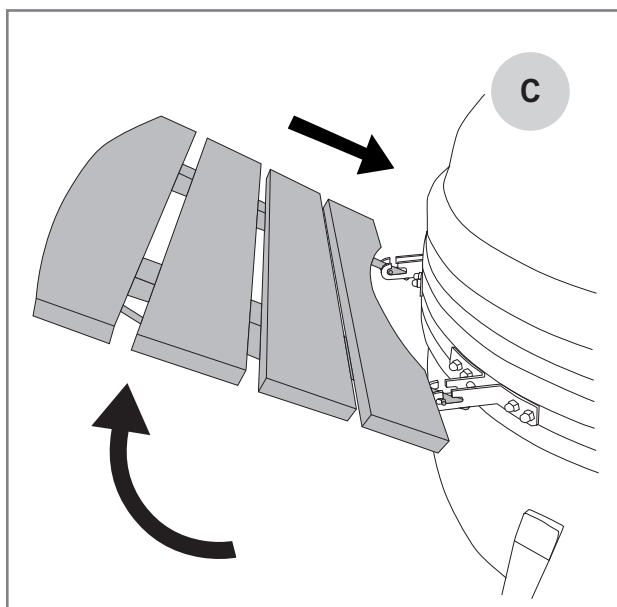
## Montaż i korzystanie z półek bocznych

Montaż półek bocznych do grilla Mustang Kamado jest tak samo prosty, jak ich demontaż w celu czyszczenia lub zwiększenia dostępnej przestrzeni wokół grilla (A).

Półki boczne można również zdemontować na czas przechowywania, co pozwoli również na założenie na grill ochronnego pokrowca (wyposażenie dodatkowe) (B).

Obie półki boczne można łatwo założyć i zablokować (C). Półki te zapewniają dodatkowe miejsce (D) i posiadają przydatne haczyki do zawieszania akcesoriów do grillowania (E).

**i** Każda półka boczna ma udźwig rzędu 8 kg.



# Przydatne wskazówki

## Ogólne instrukcje dotyczące grillowania

Grillowanie to łatwy i relaksujący sposób przygotowywania potraw, o ile przestrzegane są podstawowe zasady grillowania:

- **Grill musi właściwie się rozgrzać.** Ceramiczna obudowa skutecznie zatrzymuje ciepło, co ułatwia regulację temperatury. Kiedy ruszt lub płyta są wystarczająco gorące, potrawa do nich nie przywiera, dzięki czemu grilluje się prawidłowo.
- **Nie grillować na brudnym grillu.** Stara marynata i resztki jedzenia łatwo przywierają do rusztu i żywności. Czyścić grill, ruszt i płyty po każdym użyciu. Dzięki temu grill będzie zawsze gotowy na kolejne spotkanie przy grillu.
- **Aksesoria do grillowania trzymać w pobliżu grilla.** Zachowanie kontroli nad czasem grillowania i temperaturą jest łatwiejsze, jeśli wszystkie akcesoria, przyprawy, marynaty i dania umieszczone są blisko grilla.
- **Nie otwierać pokrywy grilla zbyt często.** Przy zamkniętej pokrywie temperatura wewnątrz grilla nie opada bez potrzeby, dzięki czemu potrawa jest szybciej gotowa.
- **Nie obracać mięsa zbyt często,** wystarczy raz. Jeśli mięso powoli smaży się na ruszcie/płyce, jego powierzchnia ładnie się przypieka.
- **Używać termometru!** Zbyt długo grillowana potrawa jest sucha i traci smak. Dla jeszcze lepszych rezultatów używać termometru do mięsa.
- **Mięso powinno odpoczywać 10–20 minut** przed krojeniem/podaniem. Podczas odpoczynania temperatura mięsa wyrównuje się, a przy krojeniu nie dochodzi do nadmiernego wypływu soków.

## Marynaty

Podczas grillowania bardzo często używa się marynat. Ich zadaniem jest nadanie grillowanej potrawie głębszego smaku. Jednakże marynata może sprawić, że potrawa będzie przywierała do rusztu. Dodatkowo marynaty na bazie oleju ściekają do paleniska, powodując rozbłyski płomienia, a w niektórych przypadkach mogą się zapalić. Oto kilka wskazówek, które zminimalizują problemy powodowane przez marynaty:

1. Zetrzeć nadmiar marynaty z żywności przed umieszczeniem jej na grillu.
2. Do dodawania marynaty podczas grillowania zawsze używać specjalnego pędzla. Nie wylewać marynaty prosto z butelki na potrawę.
3. Jeśli to możliwe, wybierać suche marynaty do nacierania.

**i Nie używać resztek z marynowania surowego mięsa do marynowania gotowych potraw. W przeciwnym razie może dojść do przeniesienia bakterii z surowego mięsa do ugotowanej potrawy.**

## Zapobieganie przywieraniu potraw do grilla

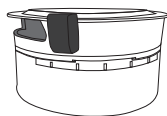
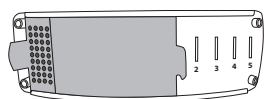
Przywieranie potraw do rusztu lub płyty to częsty problem, z jakim spotykają się wszystkie osoby zajmujące się grillowaniem. Oto kilka wskazówek, które pomogą uniknąć nadmiernego przywierania potraw:

1. Rozgrzać grill do odpowiednio wysokiej temperatury.
2. Wyczyścić ruszt lub płytę przed umieszczeniem na nich potrawy.
3. Nasmarować olejem powierzchnię rusztu lub płyty oraz grillowane potrawy przed ich umieszczeniem na grillu.
4. Nie obracać potrawy na grillu zbyt szybko; zaczekać, aż jej powierzchnia odpowiednio się przypiecze.



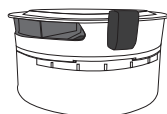
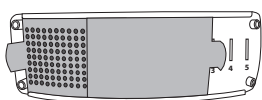
## Porady w zakresie temperatury grillowania

Poniżej znajduje się tabela z szacunkowymi czasami i temperaturami grillowania najczęściej przygotowywanych potraw. Na czas i temperaturę grillowania wpływ mają ilość i jakość węgla drzewnego, warunki otoczenia i czystość grilla.



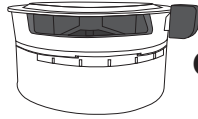
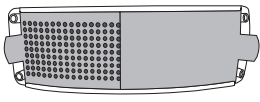
### Grillowanie w niskiej temperaturze/wędzenie

Rodzaj	Temperatura grilla	Temperatura produktu	Czas grillowania
Mostek	100–110°C	90–95°C	2–3 godz. na kg
Pieczeń	ok. 90°C	60–65°C	8–9 godz. (ok. 2 kg)
Szarpana wołowina	110–120°C	powyżej 93°C	3 godz. na kg
Schab wieprzowy w całości	120°C	85°C	4 godz. (ok. 2 kg)
Cały kurczak	140–160°C	powyżej 75°C	2–3 godz.
Żeberka	100–110°C	80°C	4–5 godz. (ok. 2 kg)
Łosoś	90–100°C	powyżej 65°C	40–60 min na kg



### Grillowanie w średniej temperaturze

Rodzaj	Temperatura grilla	Temperatura produktu	Czas grillowania
Polędwica wołowa w całości	160–180°C	50–57°C	30–45 min na kg
Paluszki z kurczaka/skrzydółka	180–200°C	powyżej 75°C	45 min (ok. 2 kg)
Pierś z kurczaka	200°C	powyżej 75°C	ok. 20 min
Polędwiczka wieprzowa	180°C	68–75°C	30–45 min na kg
Całe ziemniaki i inne warzywa korzeniowe	140–160°C	-	40–60 min na kg
Filet z ryby	180–200°C	powyżej 55°C	ok. 20 min

























## Grillowanie w wysokiej temperaturze/pieczenie

Rodzaj	Temperatura grilla	Temperatura produktu	Czas grillowania
Półędwica wołowa/stek z polędwicy	220–250°C	52–66°C	2–3 min na stronę
Półędwiczka wieprzowa	220°C	65–70°C	3 min na stronę
Hamburger	250–270°C	60°C	3 min na stronę
Kiełbaski grillowe	250–270°C	-	6–10 min
Pizza (na kamieniu)	powyżej 350°C	-	4–6 min

## Instrukcje wędzenia

Nie ma jednego właściwego sposobu na właściwe wędzenie, wszystko zależy od preferencji. Rodzaj żywności nie gra roli – wędzić można zarówno mięso i ryby, jak i warzywa, ser czy nawet owoce. Mustang oferuje wiele rodzajów drewna do wędzenia. Każde drewno nadaje żywności inny, unikalny smak. Poniżej przedstawiamy ogólne wskazówki dotyczące różnych rodzajów drewna i żywności do wędzenia:

Łagodny/słodki smak	Rodzaj
Olcha	   
Jabłoń	    
Dąb	     

Silny smak	Rodzaj
Dąb Bourbon	   
Orzesznik	  

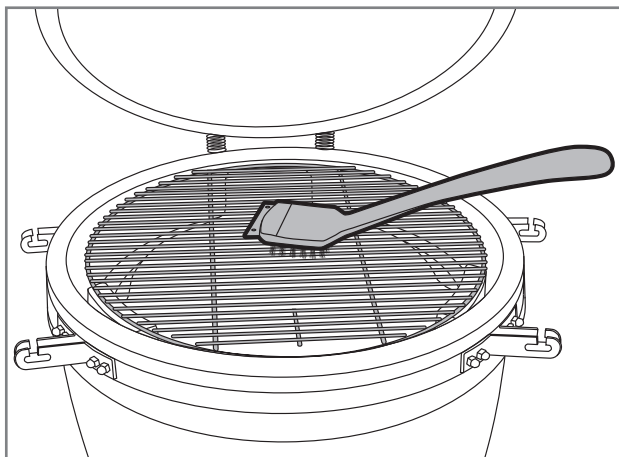
# Czyszczenie i przechowywanie grilla

Regularne czyszczenie i odpowiednia pielęgnacja grilla znacząco wydłużą czas jego użytkowania. Jeśli grill nie rozgrzewa się wystarczająco lub potrawa nadmiernie przywiera do rusztu, oznacza to, że grill nie został odpowiednio wyczyszczony lub był pielęgnowany niezgodnie z instrukcją.

## Ruszt i płyta

Ruszt i płytę czyścić natychmiast po użyciu, kiedy grill jest jeszcze ciepły. Do czyszczenia grilla używać szczotki lub skrobaka.

Ruszt i płytę można również umyć ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Po umyciu starannie osuszyć i nasmarować ruszt i płytę.



**i** Do czyszczenia grilla nie używać stalowej szczotki. Uszkodzenia spowodowane używaniem takiej szczotki nie są objęte gwarancją.

## Wewnętrzne powierzchnie grilla

Grill ceramiczny sam się oczyszcza. Wystarczy rozgrzać go do odpowiednio wysokiej temperatury. W ten sposób wypalane są nadmiar tłuszczu, marynaty i resztki jedzenia, które przywarły do powierzchni wewnętrznych i deflektora.

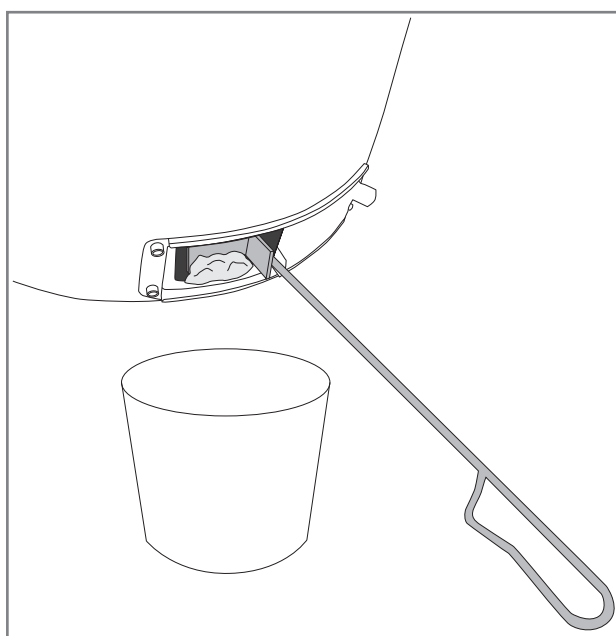
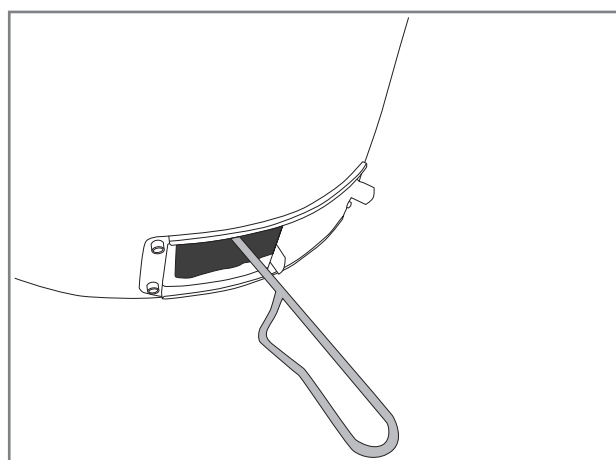
1. Zamknąć pokrywę grilla po zakończeniu grillowania.
2. Całkowicie otworzyć dolną i górną przepustnicę powietrza, ustawiając je w pozycji 5.
3. Zwiększyć temperaturę do 260–300°C.
4. Utrzymywać temperaturę na tym poziomie przez około 30 minut.

5. Całkowicie zamknąć dolną i górną przepustnicę powietrza, ustawiając je w pozycji 0.
6. Nie otwierać pokrywy ani przepustnic aż do następnego dnia, aby mieć pewność, że żar wygasł, a grill wystygł.

**i** Nie czyścić wewnętrznych elementów grilla wodą lub środkami do czyszczenia. Porowata ceramika może wchłonąć płyn, co może później doprowadzić do pęknięcia grilla.

## Usuwanie popiołu

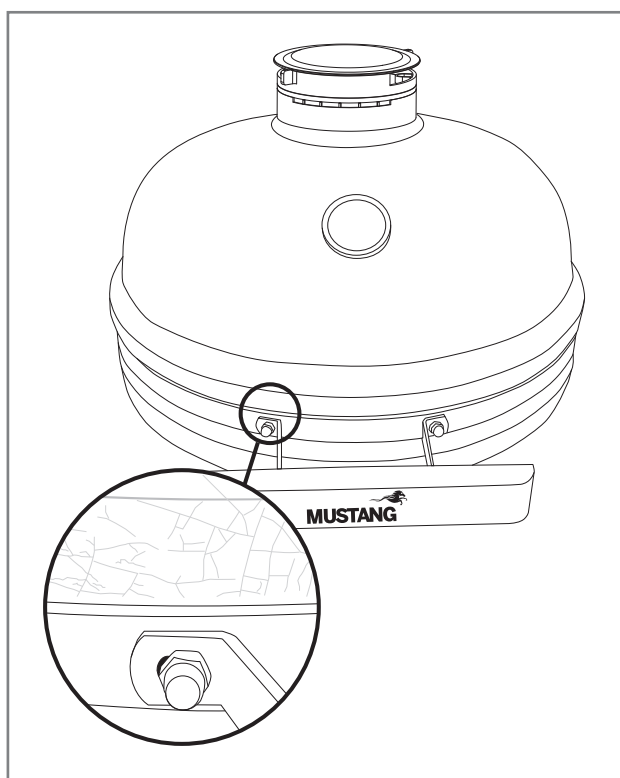
Po całkowitym wygaśnięciu żaru w palenisku i wystygnięciu grilla można usunąć popiół przez dolną przepustnicę powietrza, używając do tego celu skrobaka dostarczonego wraz z grillem.



## Zewnętrzne powierzchnie grilla

Zewnętrzne powierzchnie grilla czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki i łagodnego detergentu. Grill musi być wystudzony.

Rozszerzanie się materiału pod wpływem ciepła może powodować powstawanie pęknięć włosowatych na powierzchniach zewnętrznych. Pęknięcia te nie wpływają na jakość ani działanie grilla i nie są uznawane za wady wykonawcze lub materiałowe.



## Stalowe elementy i wózek grilla

Regularnie czyścić stalowe elementy i wózek grilla. Stosować się do ogólnych instrukcji czyszczenia takich elementów.

1. Do czyszczenia stalowych części grilla używać płynu do czyszczenia grilli Mustang lub łagodnego płynu do mycia naczyń i ściereczki.
2. Dokładnie osuszyć umyte części.
3. Nie czyścić powierzchni, na których znajdują się etykiety, przy użyciu detergentów, ponieważ mogą one zmyć tekst lub nawet usunąć całą etykietę.
4. Zewnętrzne powierzchnie grilla czyścić co najmniej trzy razy w roku, aby nie pozostały na nich plamy.
5. Zawsze przetestować działanie detergentu w mało widocznym miejscu.

**i** Chlor i sól mogą powodować rdzewienie grilla. Jeśli grill jest używany w bezpośrednim sąsiedztwie basenu lub zbiornika ze słoną wodą, należy go czyścić raz w tygodniu.

## Konserwacja

Zaleca się smarowanie części stalowych olejem do stali 2–3 razy w roku. Olej ten można nabyć w sklepach. Zapobiegnie to powstawaniu plam i rdzewieniu stalowych powierzchni.

Przed użyciem oleju sprawdzić, czy jest on odpowiedni: nałożyć niewielką ilość oleju w mało widocznym miejscu.

Regularnie sprawdzać dokręcenie śrub wózka, opasek, przepustnic i uchwytów. Poluzowane śruby mogą być przyczyną dużych wahań temperatury.

Dwa razy w roku nasmarować ruchome elementy stalowych zawiasów olejem uniwersalnym.

**i** Nie dokręcać śrub za pomocą wkrętarki elektrycznej, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia śrub i innych stalowych części. Uszkodzenia spowodowane nadmiernym dokręceniem śrub nie są objęte gwarancją.

## Przechowywanie

Grill Mustang Kamado może być używany przez cały rok, ponieważ ceramiczna obudowa utrzymuje ciepło nawet w zimie.

W przypadku przechowywania grilla na zewnątrz należy przykryć go odpowiednim pokrowcem (wyposażenie dodatkowe). Nie zostawiać grilla na deszczu.

Przed przykryciem grilla upewnić się, że całkowicie wystygł, a żar został wygaszony.

W celu długotrwałego przechowywania, np. w sezonie zimowym, grill należy ustawić w garażu lub pod dachem.

Podczas przechowywania kółka grilla muszą być zablokowane.

Przed długotrwałym przechowywaniem grilla należy wyczyścić go zgodnie z instrukcjami.

**i** Nie przechowywać grilla w miejscu, w którym może zostać przysypany śniegiem spadającym z dachu. Uszkodzenia spowodowane śniegiem i lodem nie są objęte gwarancją.

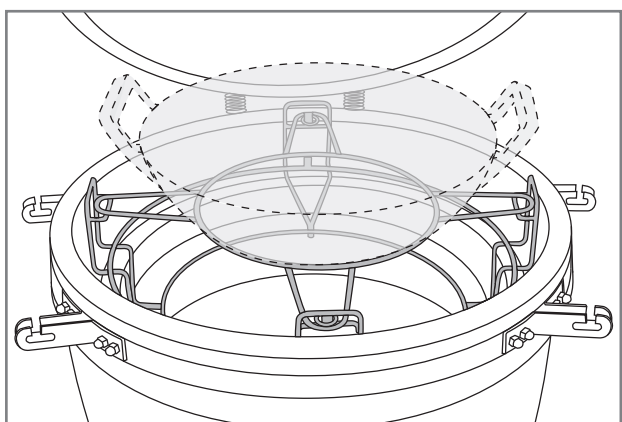
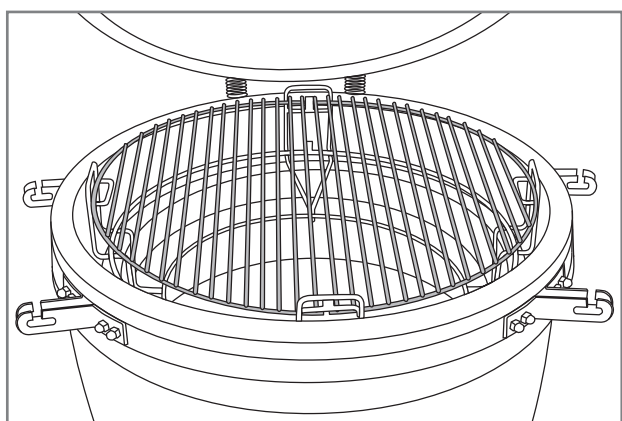
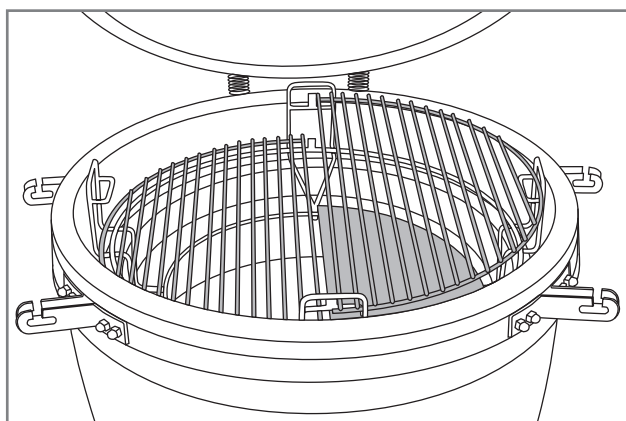


# Wyposażenie dodatkowe

## System rusztów

Nr katalogowy: M 325401, L 325402

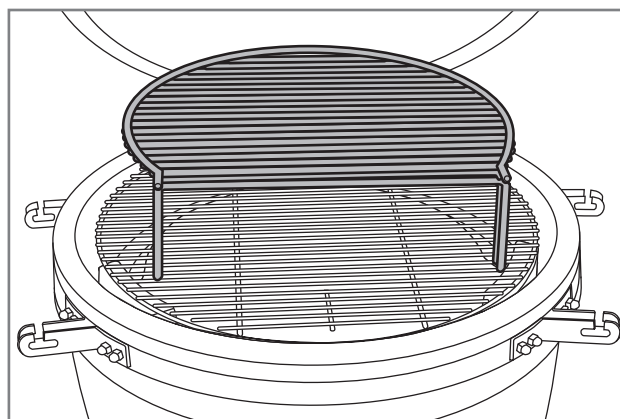
System rusztów Mustang pozwala maksymalnie wykorzystać możliwości grilla Kamado. Umożliwia jednoczesne przygotowywanie potraw zarówno metodą bezpośrednią, jak i pośrednią. System rusztów obejmuje dwa osobne półokrągłe ruszty, dwa osobne półokrągłe deflektory, podstawkę pod garnek wykonaną ze stali nierdzewnej oraz stelaż ze stali nierdzewnej umożliwiający ustawienie rusztów na dwóch poziomach.



## Podwyższony ruszt

Nr katalogowy: S/M 325397, L/XL 325398

Podwyższony ruszt Mustang zwiększa powierzchnię grillowania grilla Kamado i umożliwia pieczenie potraw, np. pizzy, blisko pokrywy.

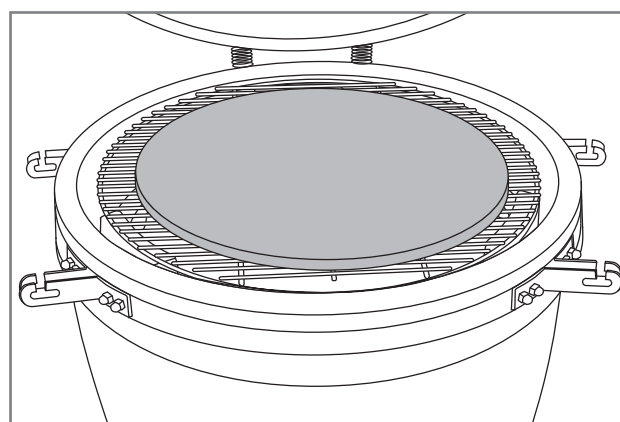


## Kamień do pieczenia/pizzy

Nr katalogowy: Kamień do pizzy, 32 cm, do grilla w rozmiarze M: 273977

Kamień do pizzy, 42 cm, go grilla w rozmiarze L, XL i XXL: 612093

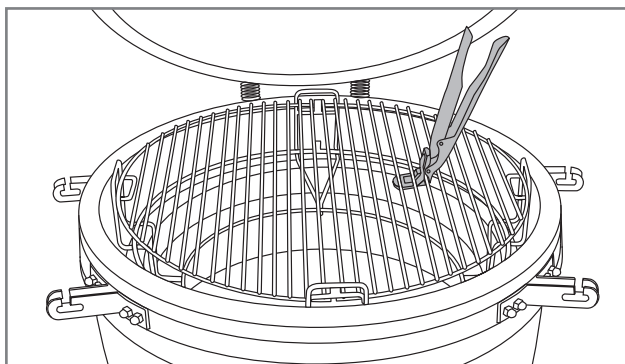
Kamień do pieczenia Mustang wykonany jest z trwałego kordierytu. Przeznaczony jest do pieczenia chleba, ciast i pizzy.



## Uchwyt do rusztu

Nr katalogowy: 300540

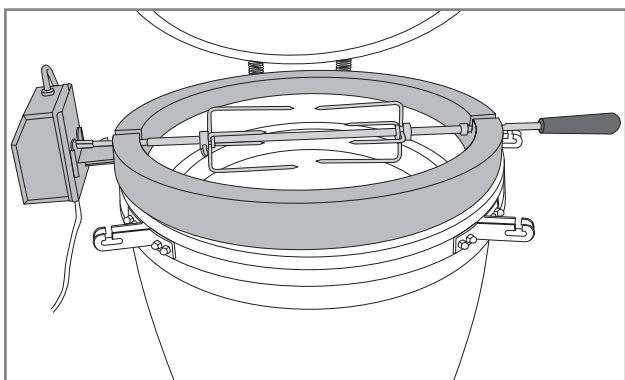
Uchwyt ze stali nierdzewnej ułatwia podnoszenie gorącego rusztu.



## Zestaw rożna

Nr katalogowy: M 325408, L 325409

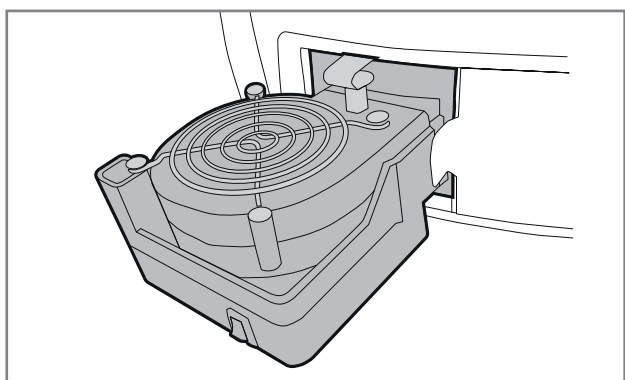
Elektryczny rożen Mustang umożliwia równomierne pieczenie całych pieczeni, kurczaków czy kebabów. Pierścień podtrzymujący jest wyższy z jednej strony, co pozwala na normalne korzystanie z pokrywy grilla Komodo.



## Dmuchawa do rozpalania

Nr katalogowy: 610669

Dmuchawa dostosowana do dolnej przepustnicy powietrza grilla Kamado doprowadza silny strumień powietrza, który ułatwia rozpalenie grilla.



## Drewniany stół do grilla Kamado L

Nr katalogowy: 604571

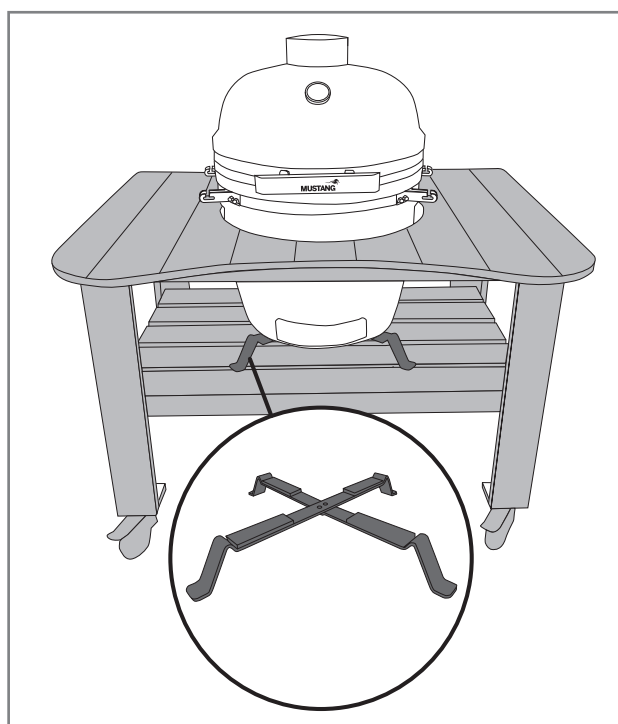
Drewniany stół Mustang to stylowy, wytrzymały stół z drewna sosnowego, ułatwiający przechowywanie grilla i zapewniający dodatkowe miejsce na akcesoria. Stół wyposażony jest w duże blokowane kółka ułatwiające jego przemieszczanie.

Posiada metalową podstawę zapobiegającą przenikaniu ciepła z grilla do konstrukcji drewnianej.

Dostarczany jest z naturalną powierzchnią, dzięki czemu można pomalować go na dowolny kolor.

Stół ma 120 cm szerokości i 90 cm głębokości.

Stół przeznaczony jest do grilla Kamado w rozmiarze L, ale może być również stosowany z grillem w rozmiarze M (wymaga to jednak użycia zestawu Mustang do modyfikacji stołu drewnianego Kamado M o nr. katalogowym 604579).



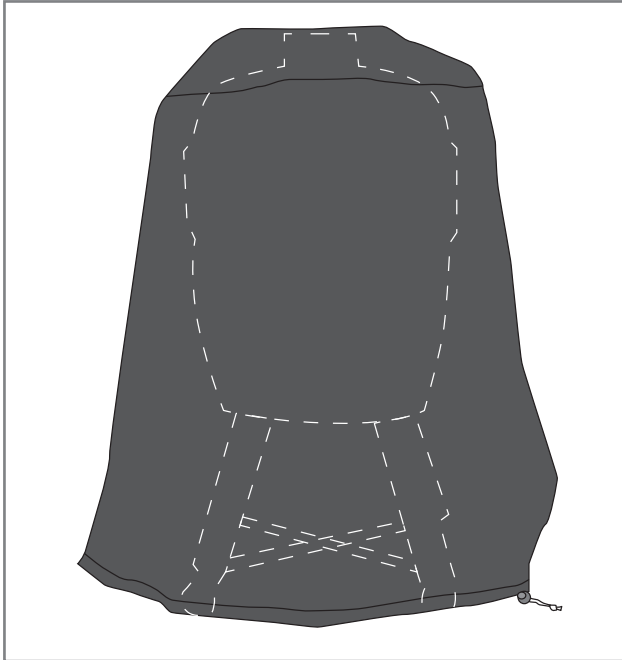


## Pokrowiec ochronny

Nr katalogowy: M 291122, L 291123, XL/XXL 606696

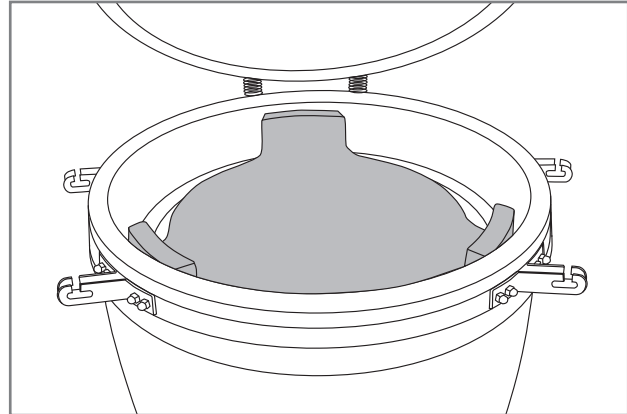
Pokrowiec ochronny na stół do grilla Kamado L 125 x 95 x 115 cm: 605795

Pokrowiec ochronny zabezpiecza grill Kamado przed deszczem, kurzem i odchodami ptaków.



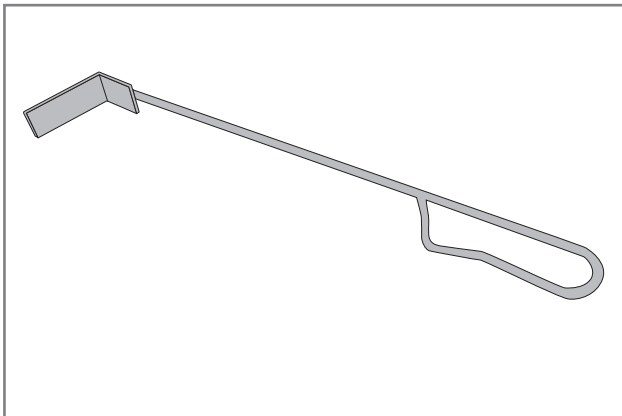
## Deflektor

Nr katalogowy: Kamado M 300538, Kamado L 313529



## Skrobak do popiołu

Nr katalogowy: 325396



# Rozwiązywanie problemów

Może się zdarzyć, iż grill nie będzie działał prawidłowo. Nieprawidłowości można jednak łatwo usunąć. Jeśli rozwiązania danego problemu nie ma w poniższej tabeli, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Przepustnice powietrza nie działają prawidłowo.	Śruby przepustnicy górnej są dokręcone zbyt mocno.	Poluzować śruby od wewnętrznej strony pokrywy.
	Przepustnice zostały zablokowane przez brud i tłuszcz.	Ostukać przepustnice gumowym młotkiem, aby je odblokować. Wyczyścić przepustnice.
Grill nie rozpala się.	Przepustnice powietrza są zamknięte.	Otworzyć przepustnice powietrza.
	Otwory paleniska są zablokowane.	Wyczyścić palenisko i usunąć nadmiar popiołu.
Grill nie rozgrzewa się wystarczająco.	Do paleniska nie dopływa odpowiednia ilość tlenu.	Całkowicie otworzyć dolną przepustnicę powietrza.
	Otwory paleniska są zablokowane.	Wyczyścić palenisko i usunąć nadmiar popiołu.
	Ilość węgla jest niewystarczająca.	Dodać węgla i otworzyć dolną przepustnicę powietrza.
Grill przegrzewa się.	Do paleniska dopływa zbyt duża ilość tlenu.	Zamknąć przepustnice powietrza i poczekać na przygaśnięcie żaru. Kiedy temperatura obniży się, nieznacznie otworzyć przepustnice powietrza. W razie potrzeby ponownie rozpalić grill.
	Zbyt dużo węgla w grillu.	Wygasić żar. Po wygaśnięciu żaru usunąć część węgla i ponownie rozpalić grill.
Węgiel lub brykiet nie wygasa mimo zamknięcia przepustnic.	Pokrywa grilla nie jest zamknięta prawidłowo.	Poluzować śruby zawiasów pokrywy i dostosować jej położenie. Dokręcić śruby zawiasów.
	Uszczelka jest przerwana lub dziurawa.	Wymienić uszczelkę.
Powierzchnia grilla jest uszkodzona.	Powłoka jest popękana lub odchodzi płatami.	Skontaktować się ze sprzedawcą.
	Na powierzchni widoczne są włosowate pęknięcia przypominające pajęczynę.	Pęknięcia włosowate powstają w wyniku rozszerzania się materiału ceramicznego pod wpływem ciepła. Często pojawiają się już w trakcie produkcji. Nie mają one wpływu na działanie i trwałość grilla.



# Gwarancja

Grill Kamado jest objęty 10-letnią gwarancją na wady materiałowe i wykonawcze. Aktualne warunki gwarancji można znaleźć na stronie

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

Wszelkie roszczenia gwarancyjne są rozpatrywane po okazaniu dowodu zakupu z wyszczególnionym miejscem i datą zakupu.



# MUSTANG

EN

## The most extensive barbecue product selection

Grills | Pizza | Smoking | Accessories

FI

## Kaikkein laajin grillausvalikoima

Grillaus | Pizza | Savustus | Tarvikkeet

SV

## Det bredaste grillnings Sortimentet

Grillning | Pizza | Rökning | Tillbehör

NO

## Et svært eksklusivt utvalg av grillprodukter

Griller | Pizza | Røyking | Tilbehør

DA

## Det største udvalg af grillprodukter

Grill | Pizza | Rygning | Tilbehør

ET

## Kõige laiem grillimistoodete valik

Grillimine | Pitsa küpsetamine | Suitsutamine | Tarvikud

LV

## Plašākā grilu izvēle

Grilēšana | Pica | Kūpināšana | Piederumi

LT

## Visapusiškas kepsninių asortimentas

Kepsninės | Pica | Rūkymas | Priedai

DE

## Ein äußerst umfangreiches Sortiment an Barbecue-Produkten

Grillen | Pizza | Rauchen | Zubehör

PO

## Największy wybór produktów do grillowania

Grillowanie | Pizza | Wędzenie | Akcesoria





  
**MUSTANG**

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