



FI

Asennus- ja käyttöohje

Tervetuloa mukaan Mustangin grillausmaailmaan

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

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

Kaikkein laajin grillausvalikoima

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

Asiakaspalvelu

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

mustang-grill.com

TAMMER
BRANDS | EST 1954

FI



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

Seuraa meitä somessa



mustanggrill

Sisällysluettelo

Kokoamisohjeet	3
Ennen asentamista	4
Turvallisuusohjeet ja varoitukset	52
Grillin sijoittaminen	52
Kaasuun liittyvät turvallisuusohjeet	52
Yleiset turvallisuusohjeet	53
Kaasun liittäminen grilliin	54
Tietoa nestekaasusta	54
Kaasuletkun asentaminen	54
Matalapainesäätimen asentaminen	55
Nestekaasun vuototarkastus	55
Grillin käyttäminen	56
Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa	56
Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa	56
Grillin säätönupit	57
BBQ-tila eli suora grillaaminen	57
Polttimien sytyttäminen BBQ-tilassa	57
Säätimien asennot	57
Termostaattiohjattu lämpötilansäätö eli epäsuora grillaaminen	58
Polttimien sytyttäminen termostaattiohjauksessa	58
Vaihtaminen termostaattiohjauksesta BBQ-tilaan	59
Infrapuna sivukeittimen käyttö	59
Infrapuna sivukeittimen sytyttäminen	59
Heijastinlevyt	59
Polttimien sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä	60
Polttimien sammuttaminen	60
Liekkien tarkistaminen	61
Liekin vetäytyminen	61
Liekin leimahtelu	61

Hyödyllisiä ohjeita	62
Yleisiä grillausohjeita	62
Marinadit	62
Ruoan tarttumisen välttäminen	62
Grillausopas lämpötiloihin	63
Grillin puhdistus ja varastointi	65
Grillausritilät ja -parilat	65
Rasvapelti ja -kuppi	65
Polttimet	66
Lämmönjakolevyt ja heijastinlevyt	66
Muut grillin osat	67
Puuosien puhdistus	67
Varastointi	67
Multigrill ja lisävarusteet	68
Valurautainen Multigrill -grillausjärjestelmä	68
Paistokivi / pizzakivi	68
Valurautaparila	68
Matala valurautapannu	69
Valurautainen wok-pannu	69
Vianmääritys	70
Takuu	71



Turvallisuusohjeet ja varoitukset

Käyttäessäsi tätä kaasugrilliä, olet velvoitettu lukemaan huolellisesti ja kiinnittämään huomiota tässä käyttöoppaassa oleviin varoituksiin ja turvallisuusohjeisiin ennen grillin käyttämistä. Tämä grilli on CE-merkitty olemassa olevien asetusten 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 grillin ympärillä on vapaata tilaa vähintään metri jokaisella sivulla sekä grillin päällä.
- Varmista, että grillin läheisyydestä löytyy sammutinpeite / käsisammutin sekä ensiapupakkaus.
- Grilliä ei saa sijoittaa arkojen pintojen päälle tai läheisyyteen, koska grillistä voi normaalikäytössä roiskua ja valua rasvaa sekä marinadeja.
- Varmista, että grilli sekä kaasupullo on sijoitettu vaakasuoralle alustalle.

Kaasuun liittyvät turvallisuusohjeet



Vain kaasuasennusoikeudet omaava huolto- liike voi huoltaa ja säätää grillin pääventtiileitä, suuttimia sekä kaasuhanoja. Katso alta huomioitavat kohdat.

- Sulje kaasuntulo kaasupullolta aina käytön jälkeen, sekä irrota matalapainesäädin pullosta.
- Käsittele nestekaasusäiliötä varovasti, älä pudota tai kolautele sitä. Älä varastoi nestekaasusäiliötä paikkaan, jossa lämpötila voi ylittää +50 °C.
- Tarkista kaasuletkun kunto aina ennen käyttöä.
- Tee vuototesti säännöllisesti ohjeiden mukaan. Vuototesti on tehtävä varsinkin silloin, kun grilli on pitkään käyttämättä tai kun olet vaihtanut kaasupullon, paineensäätimen tai letkun.
- Jos tunnet voimakasta kaasun hajua, sulje kaasuntulo välittömästi sekä laita kaikki säätimet OFF asentoon. Tämän jälkeen avaa grillin kansi ja tee vuototesti ja korjaa liitokset. Jos et löydä vikaa, ole yhteydessä huolto- tai myyjäliikkeeseen.
- Älä koskaan tarkista kaasuvuotoa avotulella.
- Älä irrota kaasuletkua tai matalapainesäädintä, kun grilli on käytössä.

Yleiset turvallisuusohjeet



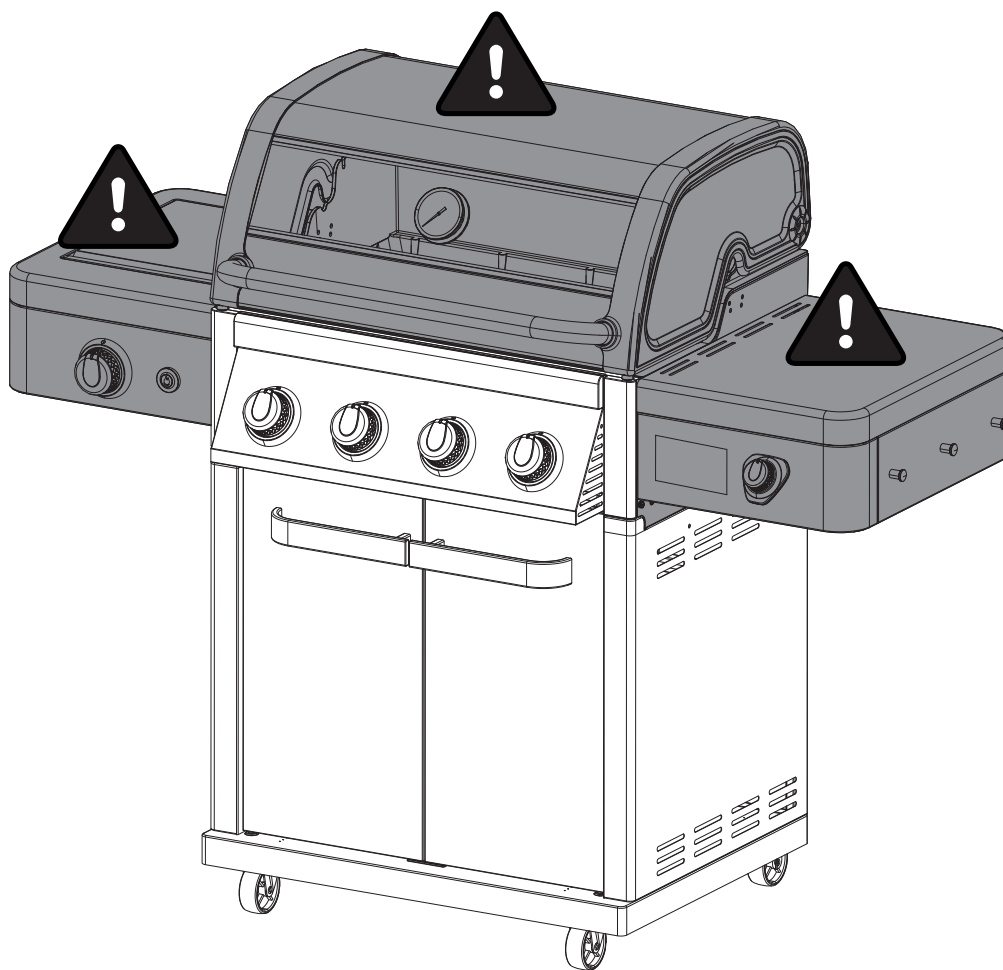
Grillin käyttäminen muuhun kuin suunniteltuun tarkoitukseen voi aiheuttaa vaaraa ja grillin pienikin rakenteellinen muuttaminen on kaikilta osin kielletty. Katso alta huomioitavat kohdat.

- Seuraa kokoamisohjeita tarkasti ja huomio että kasaamisessa ei saa jättää osia kiinnittämättä. Jos ohjeita ei noudata tai osia on jäänyt kiinnittämättä, voi ilmetä ongelmia käytössä. Grillin asianmukainen kokoaminen on käyttäjän vastuulla.
- Lue käyttöohjeet ennen grillin käyttöä, ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Grilli kuumenee käytön aikana, joten ole erityisen tarkkaavainen, jos ympärillä on lapsia, vanhuksia tai lemmikkejä.

- Grillin välittömässä läheisyydessä ei saa olla helposti syttyvää materiaalia, nesteitä tai grilliin kytkemättömiä kaasupulloja.
- Älä kumarru grillin päälle sytyttäessäsi sitä.
- Grilliä ei saa jättää vartioimatta käytön aikana.
- Älä siirrä grilliä sen ollessa käytössä.
- Muista käyttää kuumuutta kestäviä grillihanskoja käyttäessäsi grilliä.
- Huolehdi, että grillin pohja, rasvapelti, lämmönjakolevyt ja polttimet ovat puhtaita rasvasta ja marinadeista.
- Älä käytä grilliä, jos se ei toimi normaalisti.
- Älä anna lasten käyttää grilliä.
- Alkoholi, reseptilääkkeet ja kaikenlaiset päihteet voivat vaikuttaa käyttäjän kykyyn käyttää grilliä turvallisesti ja asianmukaisesti.



Grilli kuumenee käytön aikana. Varo kuumia pintoja! Käytä aina kuumuutta kestäviä grillihanskoja käsitellessäsi kuumaa grilliä tai grillattavia ruokia.



FI

Kaasun liittäminen grilliin

Tietoa nestekaasusta

Ennen kuin voit ottaa grillin käyttöösi, sinun on hankittava nestekaasupullo, matalapainesäädin sekä kaasuletku. **Nämä eivät kuulu grillin toimitukseen.**

Nestekaasu on erittäin helposti syttyvä petrolipohjainen aine, jota säilytetään paineistetuissa nestekaasupulloissa. Nestekaasupulloja löytyy 5 kg - 11 kg pulloina. Varmista että ostamasi pullo ei ole kolhiintunut tai ruosteessa eikä pullon venttiili ole vahingoittunut. Kuljeta aina nestekaasupulloa pystyasennossa hyvin kiinnitettynä. Kotitalouskäytössä kaasupullon koko saa olla maksimissaan 615 mm korkea ja halkaisijaltaan 310 mm.

Kaasu ohjataan pullolta grilliin matalapainesäätimen ja letkun avulla. Matalapainesäätimen ansiosta kaasu virtaa grillille tasaisesti.



Pulloon liitettävä paineensäädin ei saa olla säädettävä ja säätimen käyttöpaineen tulee olla 30 mbar.



Kaasuletkun pituus saa olla maksimissaan 1,2 m ja halkaisija maksimissaan 10 mm (Huom. Ruotsissa max 8 mm).



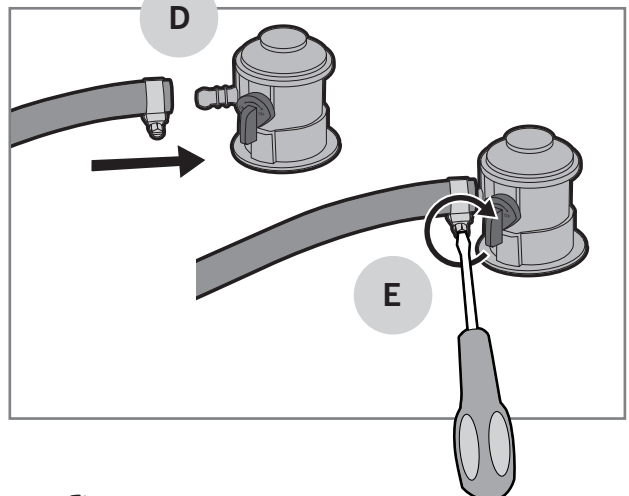
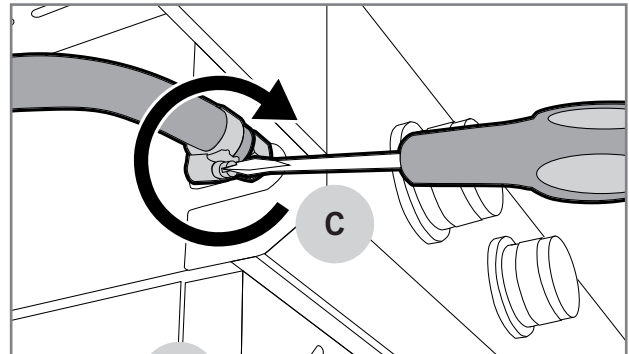
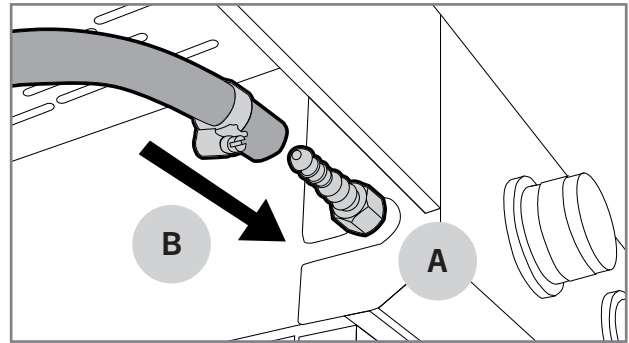
Paineensäädin tulee olla valmistettu standardin EN16129 mukaisesti. Paineensäätimessä käyttöpaineen on merkitty nominaalipaineen mukaisesti 29 mbar.



Kaasuletku tulee olla valmistettu standardin EN16436 mukaisesti.

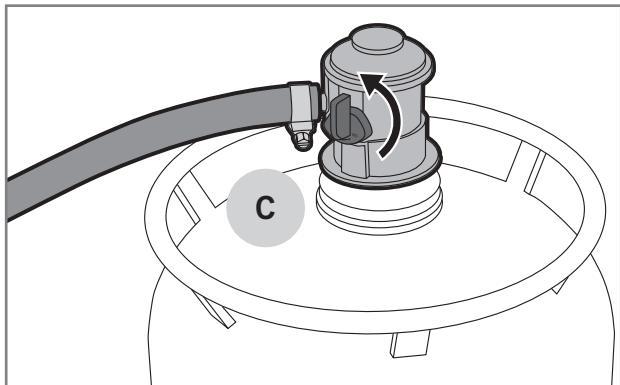
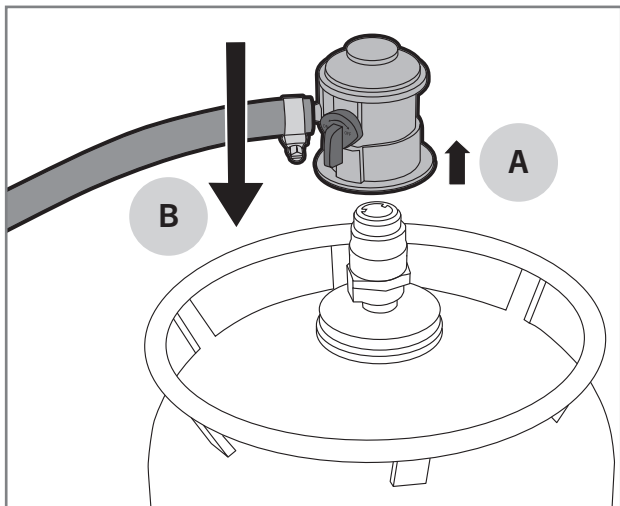
Kaasuletkun asentaminen

1. Tarkista kaasuletkun kunto.
2. Varmista, että kaikki grillin säätönupit ovat OFF asennossa.
3. Varmista, että grillin letkuistukka on kunnolla kiinni (A).
4. Työnnä kaasuletku letkuistukkaan mahdollisimman pitkälle ja tiiviisti (B).
5. Kiristä letku kiinni grillin letkuistukkaan letkuklemmarilla (C).
6. Työnnä kaasuletkun toinen pää matalapainesäätimen letkuistukkaan (D).
7. Kiristä letku kiinni painesäätimen istukkaan letkuklemmarilla (E).



Matalapainesäätimen asentaminen

1. Tarkista matalapainesäätimen kunto.
2. Kiinnitä matalapainesäädin kiinni pulloon vetämällä lukitusrengasta ylöspäin (A) ja samalla painamalla säädin kaasupulloon (B).
3. Varmista kiinnitys vetämällä säätimestä voimakkaasti ylöspäin.
4. Avaa kaasuntulo säätimestä hitaasti, jotta paine tasaantuu (C).



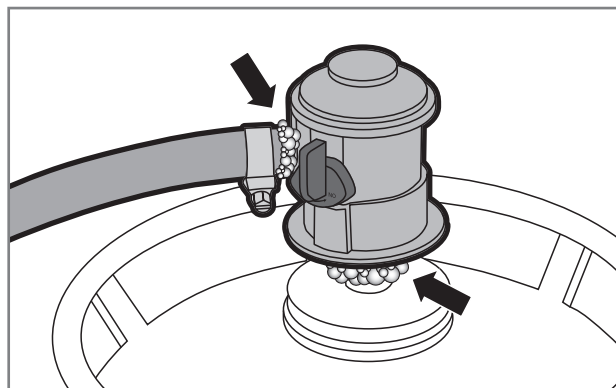
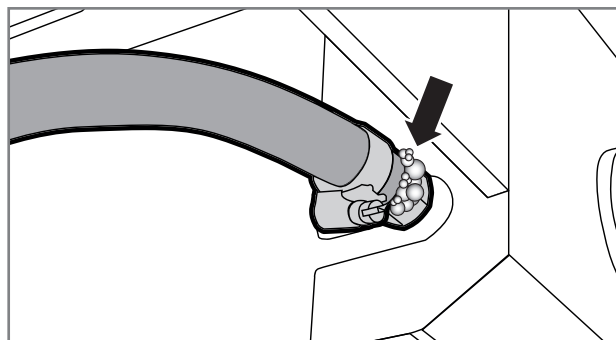
Nestekaasun vuototarkastus

Vuototarkastus täytyy tehdä aina kun vaihdetaan uusi kaasupullo, paineensäädin tai kaasuletku. Tarkastus pitää tehdä myös säännöllisesti vuosittain ja varsinkin pidempien varastointitaukojen jälkeen. Tee vuototarkastus alla olevan ohjeen mukaan:

1. Avaa grillin kansi ja varmista että kaikkien polttimien säätimet ovat OFF asennossa.
2. Avaa matalapainesäädin.
3. Kastele kaikki venttiilit, letkuliitokset, säätimen kiinnitykset, kaasupullon liitännät ja hitsaussaumamat saippualliuoksella (30 % astianpesuainetta tai nestesaippuaa ja 70 % vettä). Kastelun voit tehdä joko harjaamalla tai suihkepullolla.
4. Tarkkaile huolellisesti, ilmestyykö mihinkään kuplia. Kuplat ilmaisevat kaasuvuodon.
5. Kuplien syntyessä, sulje kaasuntulo ja kiristä liitoksia niistä kohdista, jossa kuplia ilmaantuu.
6. Jos kuplia ilmaantuu letkun keskellä tai kaasupullossa, vaihda osa uuteen.
7. Avaa kaasuntulo ja tee vuototarkistus uudelleen.
8. Huuhtele saippuavesi pois puhtaalla vedellä ruostumisen ehkäisemiseksi.

Älä käytä grilliä, jos et saa kaasuvuotoja korjattua. Tällöin irrota paineensäädin kaasupullostasi ja ole yhteydessä huolto- / myyjäliikkeeseen.

FI



Grillin käyttäminen

Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttökertaa

Vuototarkistuksen jälkeen grillistä täytyy polttaa tehtaan varastorasvat pois ennen kuin grilli on käyttövalmis. Varastorasvojen poltto tapahtuu alla olevan ohjeen mukaan:

1. Avaa grillin kansi ja sytytä kaikki polttimet sytytysohjeiden mukaisesti.
2. Aseta polttimet -teholle ja käytä niitä 5 minuuttia kansi auki.
3. Sulje kansi ja käytä polttimia vielä 10 minuuttia -tehollla.
4. Käännä polttimet OFF asentoon ja sulje kaasuntulo.
5. Anna grillin jäähtyä 15 minuuttia.
6. Puhdista grillin parilat ja ritilät grillinpuhdistusharjalla.
7. Öljyä grillin parilat ja ritilät ruokaöljyllä.

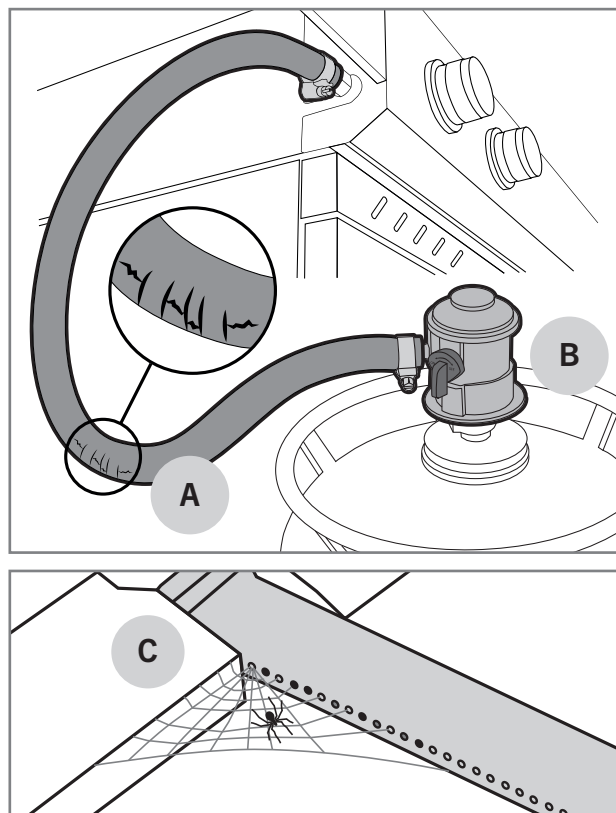
i Varastorasvojen polttamisen aikana grillistä saattaa tulla epämiellyttävää savua. Tämä on normaalia ja savu häviää, kun varastorasvat ovat palaneet.

Toimenpiteet ennen jokaista käyttökertaa

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

1. Tarkista, että grilli on sijoitettu oikein ja grillin välittömässä läheisyydessä ei ole helposti syttyviä materiaaleja tai nesteitä.
2. Tarkista, että kaasuletkussa ei ole halkeamia eikä repeytymiä (A).
3. Tarkista, että matalapainesäädin on kunnolla kiinni (B).
4. Tarkista, että grillin pohja, rasvapelti, lämmönjakolevyt ja polttimet ovat puhtaita rasvasta ja marinadeista. Näin estät rasvapalojen syntymisen.
5. Tarkista, että polttimien reiät eivät ole hyönteisten pesien tai seittien peitossa (C).
6. Tarkista, ettei grilliharjojen harjaksia löydy grillausritilöistä tai -pariloista.

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



Grillin säätönupit

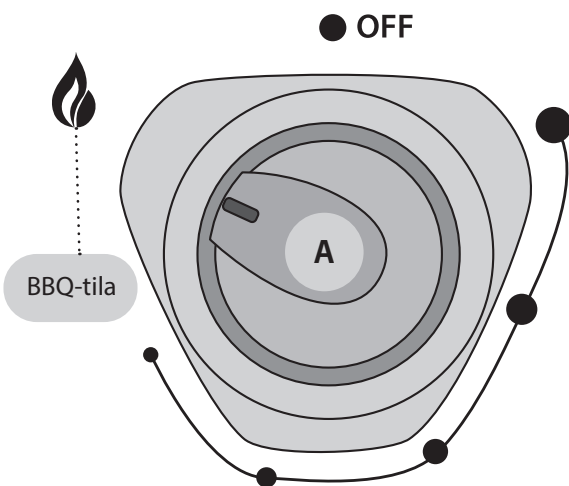
Charleston -grilli yhdistää perinteisen grillauksen sekä tarkan termostaattiohjauksen. Charleston -grillillä voit joko asettaa ja ylläpitää tietyn lämpötilan termostaattiohjauksen avulla tai nauttia perinteisestä grillauksesta BBQ-tilassa.

Grillaustapa valitaan termostaattiohjauksen säätimestä. Katso lisätiedot säätimistä seuraavista kohdista.

BBQ-tila eli suora grillaaminen

Kun termostaattiohjaus on asetettu BBQ-tilaan, käyttäjä voi hallita kaikkia polttimia manuaalisesti kuten tavallisessa grillissä.

Grillin sisälämpötila näkyy LED-näytössä.

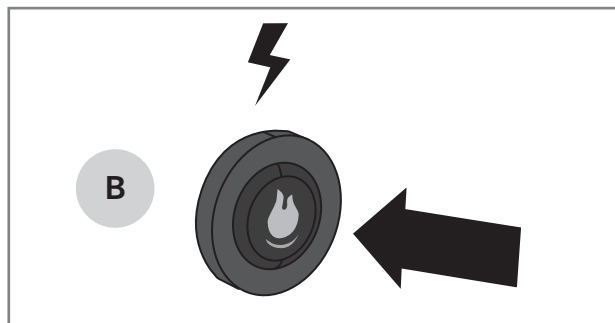


i Huomaa, että sytytys on erilainen kuin termostaattiohjauksessa. Katso alta ohjeet sytyttämiseen.

Polttimien sytyttäminen BBQ-tilassa

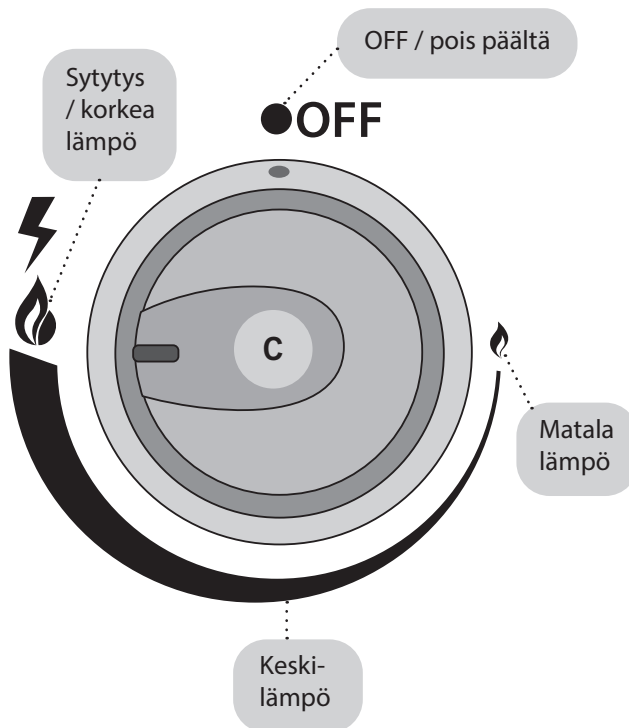
Kaikki polttimet toimivat sytytyspolttimina. Grilli sytytetään seuraavalla tavalla:

1. Tarkista ensin, että kaikki polttimet sekä termostaattiohjain ovat OFF-asennossa.
2. Avaa grillin kansi.
3. Avaa kaasun tulo matalapainesäätimestä.
4. Paina ja käännä termostaattiohjaus BBQ-tilaan.
5. Paina ja käännä haluttujen polttimien säätönupit vastapäivään 🔥-asentoon (C).
6. Sytytä polttimet painamalla elektronista sytytyspainiketta (B) tai painalla termostaattiohjauksen säätönuppi pohjaan (A).
7. Kun halutut polttimet ovat syttyneet, säädä polttimien liekki sopivalle teholle 🔥 ja 🔥 alueen väliin.



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

Säätimien asennot



FI

Termostaattiohjattu lämpötilansäätö eli epäsuora grillaaminen

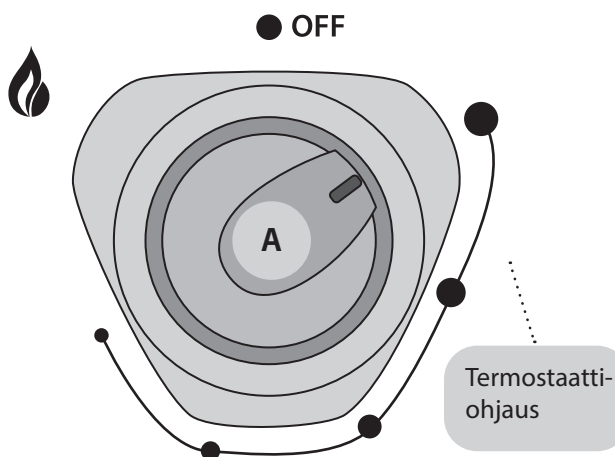
Tässä grillissä pystyt hyödyntämään termostaattiohjatun lämpötilansäädön ns. epäsuoraan grillaamiseen. Termostaattiohjauksella grillaat suuret ja pitempiä aikoja vaativat ruuat, kuten kokonaiset paistit, broilerit ja kalat. Termostaattiohjausta voit hyödyntää myös kypsentämään infrapunapolttimella ruskistettut pihvit.

Kun käytät termostaattiohjausta, järjestelmä hallitsee kaikkia polttimoita, jolloin jotkin polttimet eivät toimi ja toisia käytetään asetettujen lämpötilojen saavuttamiseksi.

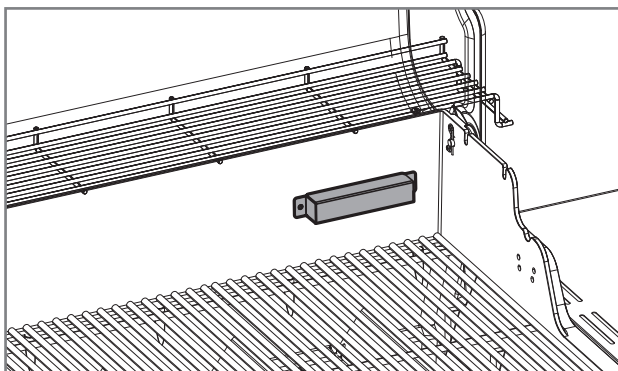
Valittavat lämpötilat:

140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C ja 230 °C

LED-näytössä näkyy aluksi asetettu lämpötila. Tämän jälkeen LED-näyttö näyttää grillin todellista lämpötilaa, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.



i Huomaa, että sytytys on erilainen kuin BBQ-tilassa. Katso ohjeet sytyttämiseen.

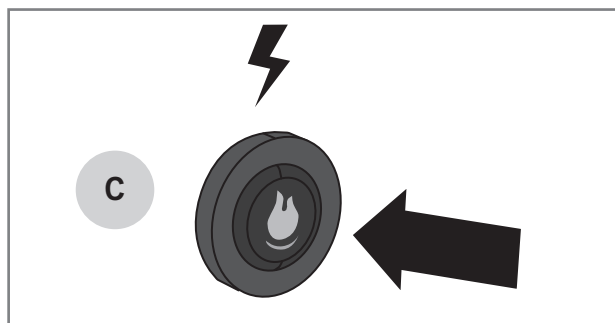
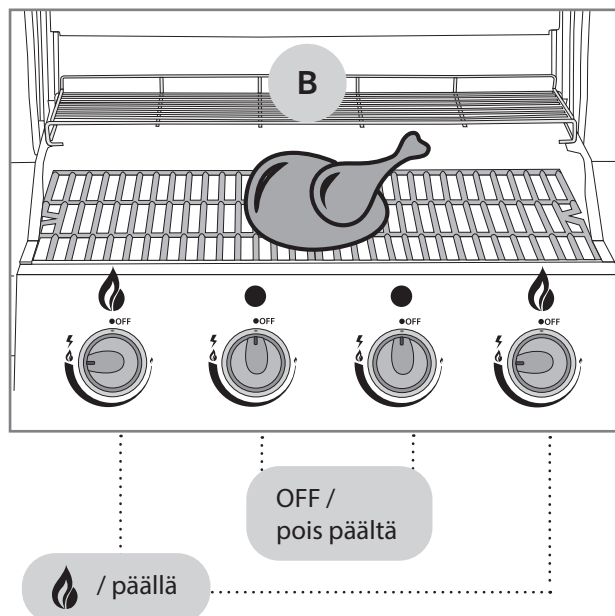


Polttimien sytyttäminen termostaattiohjauksessa

Polttimet 1 ja 4 toimivat termostaattiohjauksella. Grilli sytytetään seuraavalla tavalla:

1. Tarkista ensin, että kaikki polttimet sekä termostaattiohjain ovat OFF-asennossa.
2. Avaa grillin kansi.
3. Avaa kaasun tulo matalapainesäätimestä.
4. Paina ja käännä polttimien 1 ja 4 säätönupit vastapäivään -asentoon (B).
5. Paina ja käännä termostaattiohjauksen nuppi myötäpäivään haluttuun lämpötilaan (A).
6. Sytyttääksesi polttimet paina elektronista sytytyspainiketta (C) tai paina termostaattiohjauksen säätönuppi pohjaan.
7. Esilämmitä grilliä kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.

i Kun käytät termostaattiohjausta, polttimet 2 ja 3 eivät toimi. Pidä nämä polttimet OFF-asennossa.



Vaihtaminen termostaattiohjauksesta BBQ-tilaan

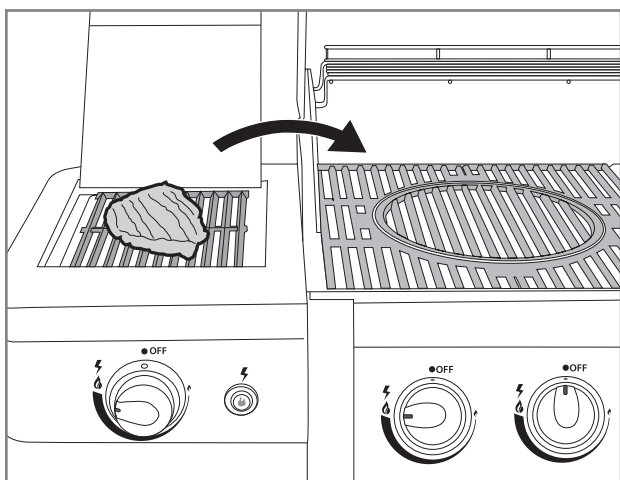
1. Paina ja käännä termostaattiohjaus vastapäivään BBQ-tilaan.
2. Paina ja käännä sytytyspolttimien 2 ja 4 säätönupit vastapäivään -asentoon.
3. Sytyttääksesi polttimet paina elektronista sytytyspainiketta tai paina termostaattiohjauksen säätönuppi pohjaan.
4. Kun polttimet ovat syttyneet, säädä polttimien liekki sopivalle teholle  ja  alueen väliin.

Infrapuna sivukeittimen käyttö

Tässä grillissä on infrapuna sivukeitin, jonka avulla teet pihveihin hienon paistopinnan. Pihvin nopea kuumentaminen infrapunapolttimella sulkee pihvin pinnan ja estää sitä kuivumasta grillissä.

Alla yleiset ohjeet pihvin pintojen sulkemiseen infrapunapolttimella:

1. Sytytä infrapuna sivukeitin ohjeiden mukaisesti.
2. Anna paistoritilän kuumentua pari minuuttia.
3. Aseta pihvi ritilälle.
4. Käännä pihvi, kun alapuoli on ruskistunut.
5. Paista pihviä myös toiselta puolelta, kunnes pinnassa on hyvä paistoväri.
6. Siirrä pihvi grilliin kypsentyään loppuun epäsuoralle keskilämmölle. Voit käyttää tähän termostaattiohjausta.
7. Käytä pihvin kypsyyden mittaamiseen lihalämpömittaria.



Infrapuna sivukeittimen sytyttäminen

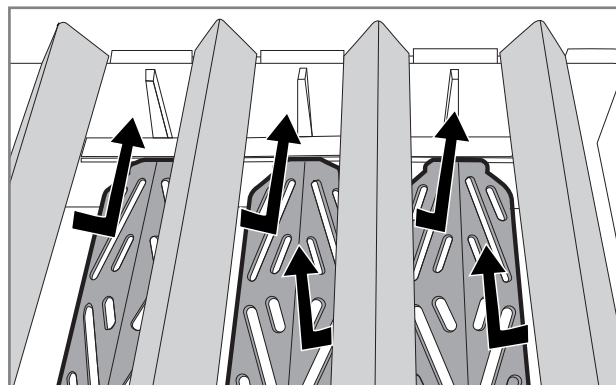
1. Avaa sivukeittimen kansi.
2. Paina polttimen säätönuppia ja käännä se -teholle.
3. Paina elektronista sytytyspainiketta, kunnes poltin syttyy.
4. Säädä polttimen liekki sopivalle teholle  ja  alueen väliin.



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

Heijastinlevyt

Heijastinlevyjen tarkoitus on tasoittaa grillin lämpötilaeroja sekä tehostaa grillin toimintaa. Heijastinlevyt heijastavat polttimista alaspäin suuntautuvan lämmön takaisin grilliin ja grillattaviin ruokiin.



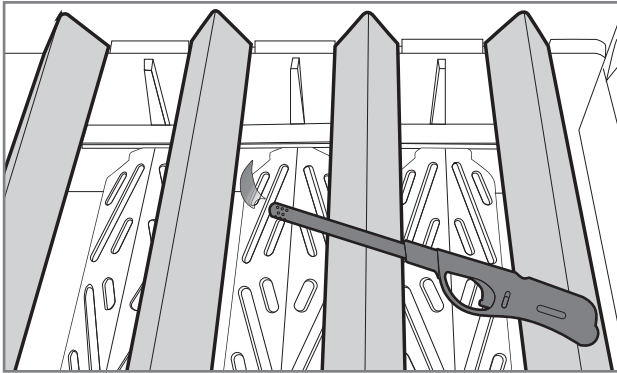
FI

Polttimien sytyttäminen tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä

1. Avaa grillin kansi.
2. Avaa kaasun tulo matalapainesäätimestä.
3. Sytytä pitkä tulitikku tai pitkä sytytin.
4. Paina ja käännä termostaattiohjaus BBQ-tilaan.
5. Paina polttimen säädintä ja käännä se  -teholle.
6. Vie pitkä tulitikku tai pitkä sytytin noin sentin päähän polttimesta.
7. Kun ensimmäinen poltin on syttynyt, voidaan loput polttimet sytyttää järjestyksessä kääntämällä säädintä vastapäivään  ja  alueen väliin.



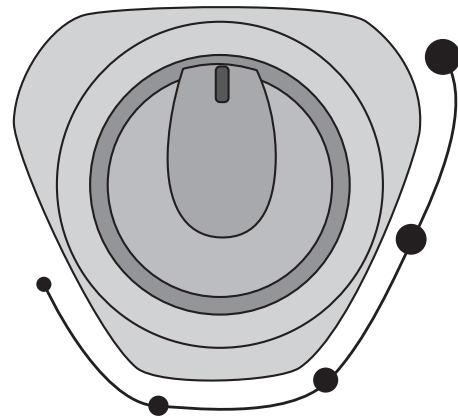
Jos poltin ei syty viiden sekunnin kuluessa, käännä säädin OFF asentoon ja koita löytää ratkaisu ongelmanratkaisutaulukosta.



Polttimien sammuttaminen

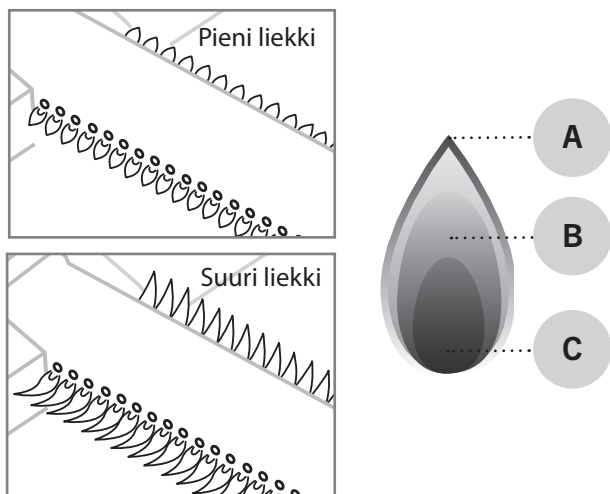
1. Sammuta kaasuntulo matalapainesäätimestä, näin varmistat, ettei kaasua jää grilliin tai kaasuletkuun.
2. Paina ja käännä termostaattiohjauksen säädin OFF -asentoon
3. Paina ja käännä säätönupit myötäpäivään OFF -asentoon.
4. Sulje grillin kansi.
5. Irrota paineensäädin kaasupullostasta.
6. Allow the grill to cool down completely before covering it with a grill cover.

● OFF



Liekkien tarkistaminen

Tarkista liekki aina kun sytytät grillin. Polttimet on valmiiksi tehtaalla optimaalisesti säädetty, mutta polttimien pienet reiät houkuttelevat hyönteisiä pesimään ja tekemään seittejä polttimiin. Kun polttimet palavat kunnolla, vain liekin kärki lepattaa välillä keltaisena (A) ja liekin väri muuttuu alaspäin mentäessä vaaleansinisestä (B) tummansiniseen (C).



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

Liekin vetäytyminen

Tuulisella ilmalla, tuuli voi painaa liekin pois polttimista ilmanottoaukole, jolloin liekki palaa ohjauspaneelin alla. Tämä voi vahingoittaa ohjauspaneelin, säätönupit ja grillin venttiilit. Liekin vetäytyminen aiheuttaa myös epämääräistä ääntä, eli jos kuulet ylimääräistä kohinaa tai röpötystä niin toimi seuraavasti:

1. Sammuta kaasuntulo matalapainesäätimestä.
2. Käännä kaikki säätimet OFF asentoon.
3. Avaa grillin kansi.
4. Irrota paineensäädin kaasupullostasta.
5. Siirrä grilli suojaisampaan kohtaan.

i Liekin vetäytymisestä aiheutuneet vahingot grillissä eivät kuulu takuun piiriin.

Liekin leimahtelu

Liekin vähäinen leimahtelu on normaali ilmiö kaasugrilliä käyttäessä ja se myös lisää ruokiin makua. Jos leimahtelua syntyy paljon, kasvattaa se grillin sisälämpötilaa ja lisää rasvan tippumista grillattavista ruoista. Nämä taas lisäävät rasvapalon riskiä. Tästä syystä leimahtelua pyritään ehkäisemään ennakoon tehtävillä toimenpiteillä:

1. Poista ylimääräinen rasva lihasta ennen grillaimista.
2. Pyri kypsentämään lihat oikeassa lämpötilassa.
3. Varmista, että rasvapellillä ei ole ylimääräistä rasvaa tai ruuanpaloja.
4. Varmista, että lämmönjakolevyt ovat puhtaat rasvasta.
5. Grillaa kansi suljettuna aina kun se on mahdollista.

i Grillatessa kansi suljettuna, grillin lämpötila on tasaisempi ja kaasua kuluu vähemmän. Suljettu kansi auttaa myös pitämään kosteuden grillin sisällä, jolloin ruuat eivät kuivu niin helposti.

FI

Hyödyllisiä ohjeita

Yleisiä grillausohjeita

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

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

Marinadit

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

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



Älä käytä raaka marinoinnista jäänyttä marinadia valmiiden ruokien marinoimiseen. Koska tällöin raa'an lihan bakteerit siirtyvät valmiiseen ruokaan.

Ruoan tarttumisen välttäminen

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

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

Grillausopas lämpötiloihin

Alla listattuna ohjeelliset grillausajat ja lämpötilat useimmille raaka-aineille. Tuuli, vesisade, ulkoilman lämpötila ja grillin puhtaus voivat vaikuttaa grillausaikaan.



Nauta

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

FI



Porsas

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



Kana ja kalkkuna

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



Kala

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

FI



Vihannekset

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

Grillin puhdistus ja varastointi

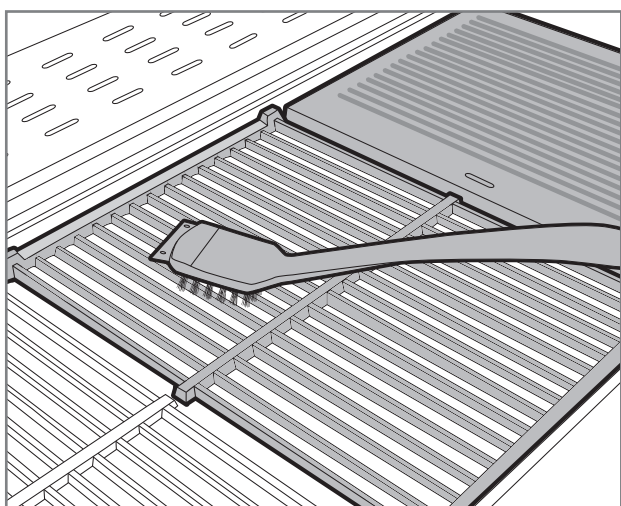
Grillin käyttöikä pitenee huomattavasti, kun huolehdit grillin puhdistuksesta ja huolloista säännöllisesti. Jos grilli ei kuumene tarpeeksi tai ruoka jää helposti kiinni pariloihin, niin grilliä ei ole puhdistettu tai huollettu ohjeiden mukaisesti. Tee seuraavat puhdistustoimenpiteet jokaisen käyttökerran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

Grillausritilät ja -parilat

Jos grillausritilöihin / -pariloihin on jäänyt ruokaa tai marinadeja kiinni niin toimi seuraavalla tavalla:

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista irtoruoka ja rasva pois pinnoilta esim. talouspaperilla.
3. Sytytä grilli ohjeiden mukaan ja säädä polttimet  -teholle.
4. Sulje kansi ja anna grillin kuumentua 5–10 minuuttia.
5. Sammuta grilli ja avaa kansi.
6. Anna grillin jäähtyä noin 10 minuuttia.
7. Harjaa palanut ruoka ja lika pois grilleihin tarkoitettulla puhdistusharjalla (A).
8. Öljyä puhdistetut grillausritilät ja -parilat ruokaöljyllä esim. talouspaperilla tai grillisudilla.

i Älä käytä puhdistukseen hitsauskäyttöön tarkoitettua teräsharjaa, se voi rikkoa grillin pinnat. Tällaisen teräsharjan aiheuttamat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.



Rasvapelti ja -kuppi

Yleisimmin rasvapalojen syy on likainen rasvapelti. Mikäli rasvapellillä tai -kupissa näkyy ruuan paloja tai marinadeja, rasvapelti on heti puhdistettava seuraavalla tavalla. Rasvapellille ei saa jäädä rasvalammikoita.

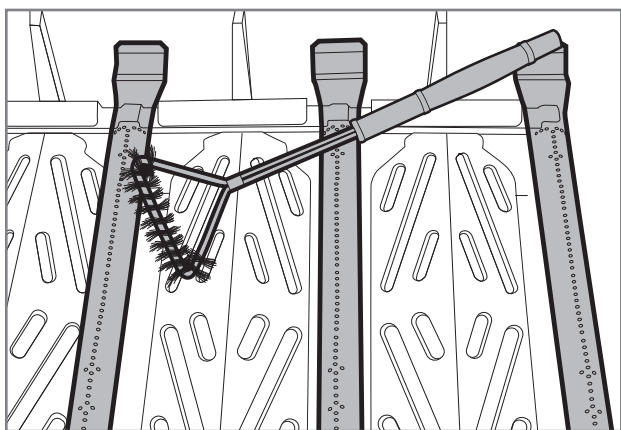
1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista rasvapelti / -kuppi grillistä.
3. Kaavi irtoruoka ja rasva pois hyödyntämällä grillin puhdistusharjan kaavinosa tai muovilastaa.
4. Pese rasvapelti / -kuppi miedolla astianpesuaineella.
5. Kuivaa ja aseta puhdistettu rasvapelti / -kuppi takaisin grilliin.

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

Polttimet

Grillin polttimet ovat grillin toiminnan ja kuumenemisen kannalta tärkeimmät, joten niiden puhtaus ja kunto on tarkistettava säännöllisesti. Polttimet ovat irrotettava ja tarkistettava vähintään kaksi kertaa vuodessa, varsinkin keväällä talvisäilytyksen jälkeen, tai muun pitkän säilytyksen jälkeen. Polttimien pienet reiät houluttelevat hyönteisiä ja hämähäkkejä tekemään pesiä polttimiin. Nämä tukokset aiheuttavat epätasaisen ja epäpuhtaan liekin. Tukokset voivat aiheuttaa liekin palamisen kaasuputken ulkopuolella, joka taas vahingoittaa vakavasti grilliä. Polttimien puhdistus tapahtuu seuraavasti:

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista grillausritilät / -parilat ja lämmönjakolevyt.
3. Irrota poltin pois tulilaatikosta avaamalla kiinnitysruuvi. Kiinnitysruuvi sijaitsee normaalisti polttimien peräpäädyssä.
4. Muutamissa grillimalleissa polttimien irrottaminen vaatii grillin takalevyt poistamista.
5. Osasta grillimalleja, puhdistus onnistuu helposti myös polttimien ollessa paikoillaan. Tärkeintä on päästä käsiksi kaikkiin pieniin kaasureikiin.
6. Käytä polttimien pintojen puhdistukseen grillien messinkistä puhdistusharjaa.
7. Varmista että polttimien reiät ovat avoinna ja puhtaat. Apuna voit käyttää esim. ohutta rautalankaa.
8. Jos poltin on vahingoittunut ja tai pahasti ruostunut, vaihda se uuteen välittömästi.
9. Tarkista samalla, että venttiilin suutin on puhdas ja ehjä.
10. Asenna puhdistetut polttimet takaisin.

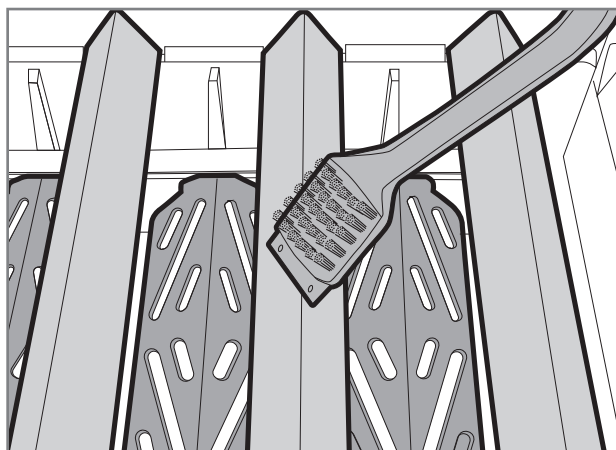


Lämmönjakolevyt ja heijastinlevyt

Lämmönjakolevyt levittävät lämmön tasaisesti grillausalalle. Lämmönjakolevyjen pintaan keräytyy myös ruuan jamiä ja marinadeja. Likaiset lämmönjakolevyt heikentävät grillin tehoa. Puhdista lämmönjakolevyt seuraavalla tavalla:

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista lämmönjakolevyt ja heijastinlevyt grillistä.
3. Kaavi lämmönjakolevyjen pinnasta ylimääräinen ruoka pois puhdistusharjan kaavinosalla tai muovilastalla.
4. Harjaa lopuksi loput liat pois grillaukseen tarkoitettulla messinkisellä puhdistusharjalla.
5. Voit myös halutessasi pestä lämmönjakolevyt tiskialtaassa miedolla astianpesuaineella.
6. Kuivaa ja aseta puhdistetut lämmönjakolevyt takaisin grilliin.

i Älä pese lämmönjakolevyjä tai heijastinlevyjä astianpesukoneessa.



Muut grillin osat

Grillissä on edellä mainittujen osien lisäksi paljon muita teräsovia, jotka täytyy myös puhdistaa säännöllisesti. Näihin osiin voi hyödyntää seuraavia yleisohjeita:

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

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

Puuosien puhdistus

Jos grillissä on puuosia, ne tulee puhdistaa ja huoltaa seuraavalla tavalla:

1. Puhdista kaikki puuosat säännöllisesti pyyhkimällä ne kostealla liinalla sekä miedolla saippuavesiseoksella.
2. Kuivaa puhdistetut pinnat huolellisesti.
3. Käsittele puuosat yleisesti kaupoissa myytävällä, ulkokalusteille tarkoitettulla, värittömällä puuöljyllä vähintään kaksi kertaa vuodessa. Käsitteilyllä ehkäistään puuosien kuivuminen ja halkeilu.
4. Ennen varsinaista käyttöä kokeile puuöljyä ja muita hoitoaineita ensin pienelle alueelle huomaamattomaan paikkaan varmistaaksesi niiden soveltuvuus. Noudata aina aineiden valmistajan ohjeita puuosien käsittelyssä.

Varastointi

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

1. Puhdista grilli täydellisesti käyttöoppaan ohjeiden mukaan.
2. Sytytä grilli ja anna lämmitä noin 15 minuuttia, jolloin kaikki teräsovat ovat kuivuneet.
3. Anna grillin jäähtyä.
4. Varmista, että kaikki grillausritilät / -parilat ovat öljytyt.
5. Jos grilli varastoidaan ulkona, irrota grillistä polttimet, ritilät, parilat, lämmitysritilä ja lämmönjakolevyt. Nämä osat täytyy varastoida kuivassa ja lämpimässä tilassa. Nämä osat on syytä kääriä yksittäin esim. sanomalehteen, jotta osat eivät naarmuta pintoja.
6. Irrota matalapainesäädin kaasupullostasta.
7. Säilytä kaasupulloa aina ulkona ja varmista, että kaasupullo ei pääse altistumaan kuumuudelle tai auringonpaisteelle.
8. Ulkona säilyttäessä grillin päälle kannattaa hankkia laadukas suojapeite, joka peittää grillin alas saakka. Muista varmistaa, että ilma pääsee kiertämään myös peitteen alla.

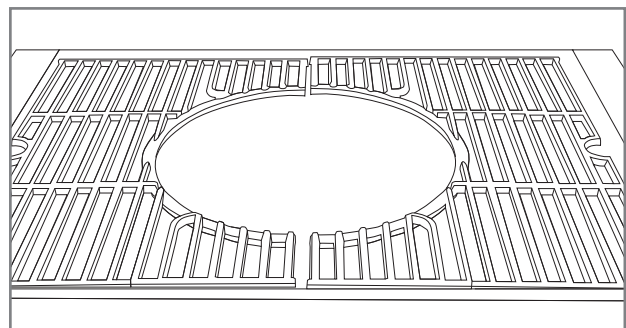
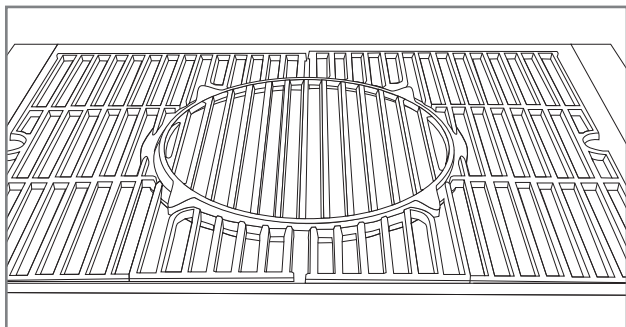
i Älä säilytä grilliä niin että katolta tippuva lumi pääsee tipahtamaan grillin päälle. Lumen ja jään aiheuttamat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

Multigrill ja lisävarusteet

Valurautainen Multigrill -grillausjärjestelmä

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

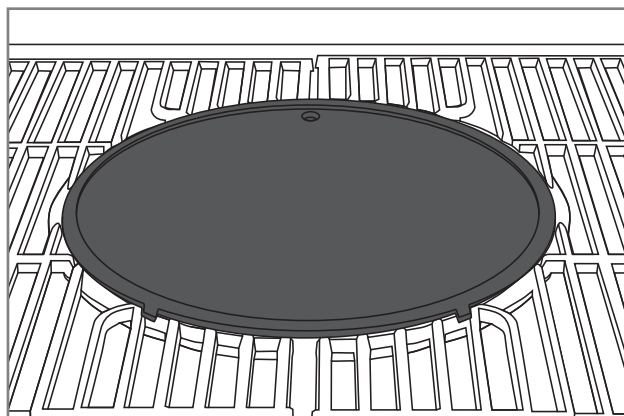
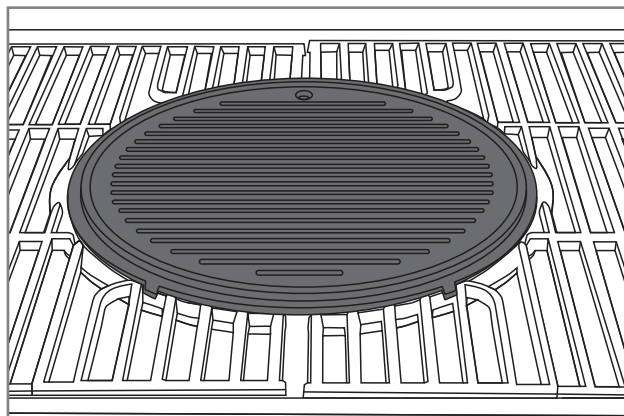
Malleissa, joissa ei ole Multigrill -grillausjärjestelmää, voidaan osaa lisävarusteista käyttää suoraan grilliritilän päällä.



Valurautaparila

Tuotekoodit: 603434

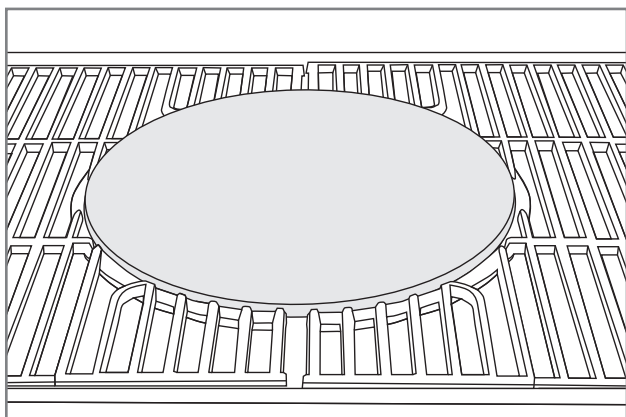
Parilan toinen puoli on uritettu ja toinen puoli tasainen. Ø 30 cm.



Paistokivi / pizzakivi

Tuotekoodi: 316871

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

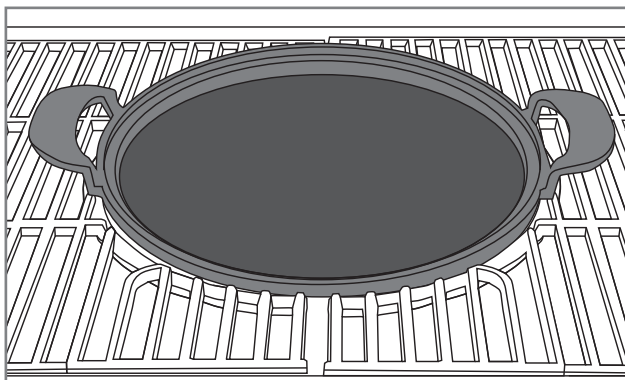


FI

Matala valurautapannu

Tuotekoodi: 603435

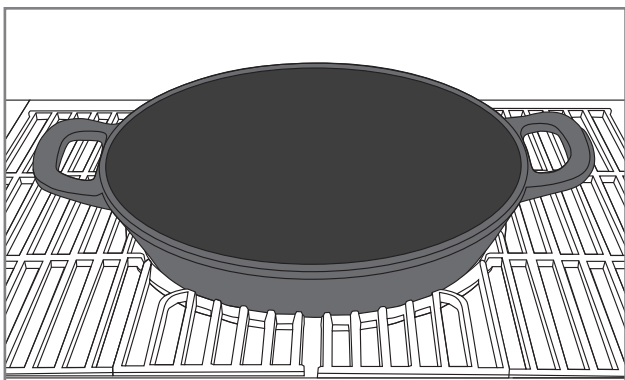
Valuraudasta valmistetulla matalalla pannulla paistat helposti kaikenlaiset ruuat. Pannu on helppo nostaa pois grillistä käytännöllisillä nostokahvoilla. Ø 30 cm.



Valurautainen wok-pannu

Tuotekoodit: 603438

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



FI

Vianmääritys

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

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kaasua ei virtaa	Matalapainesäädin on kiinni	Avaa kaasuntulo paineensäätimen säätimestä
	Matalapainesäädin ei ole kunnolla kiinni kaasupullossa	Irrota matalapainesäädin ja laita se uudelleen huolellisesti kiinni
	Kaasuletku tai paineensäädin on viallinen	Vaihda kaasuletku tai paineensäädin ja tee vuototesti
Poltin ei syty paristotoimisella piezolla	Paristo on loppunut tai sitä ei ole asennettu	Vaihda paristo
	Sytyttimen johdot ovat irronneet tai ne on kytketty väärin	Tarkista liitännät ja kytke johdot uudestaan
	Sytytin on viallinen	Vaihda sytytin
Poltin ei syty tulitikulla tai sytyttimellä	Polttimen reiät ovat tukossa	Puhdista polttimet ohjeiden mukaan
	Polttimet eivät ole kunnolla kiinni venttiileissä	Tarkista polttimien asennus ja kunto
Grilli ei lämpene kunnolla	Polttimien ilmanotto on estynyt	Tarkista ja puhdista polttimet
	Kaasua on liian vähän	Vaihda kaasupullo uuteen
	Kaasuntulo on estynyt	Tarkista että kaasuletku on ehjä ja ei ole mutkalla
Liekki on epätasainen tai palaa täysin keltaisena tai savuttaa	Polttimet eivät saa tarpeeksi ilmaa	Puhdista polttimet ohjeiden mukaan
	Polttimien pinnassa on jämähtänyttä ruokaa, suolaa tai marinadeja	Puhdista polttimet ohjeiden mukaan
Runsaasti liekin leimahtelua tai liian korkea lämpötila	Liian paljon rasvaa ja marinadeja ruuan pinnassa	Pyyhi ylimääräinen rasva pois
	Lämmönjakolevyt tai rasvapelti on liian likainen	Puhdista lämmönjakolevy tai rasvapelti ylimääräisestä ruuasta tai rasvasta
Liekki ei pysy päällä	Liian kova tuuli	Siirrä grilli tuulelta suojaan
	Kaasu on vähissä	Vaihda kaasupullo
Liekkejä näkyy polttimien ulkopuolella	Tukoksia polttimissa	Tarkista ja puhdista polttimet
	Kova tuuli	Siirrä grilli tuulelta suojaan
Paineensäädin surisee / humisee	Kuuma ulkolämpötila	Ei aiheuta toimenpiteitä. Ohimenevä tilanne
	Täysi kaasupullo	

FI

Takuu

Tällä Mustang kaasugrillillä on 10 vuoden valmistus- ja materiaalitakuu. Tarkista ajantasaiset takuehdot verkkosivuiltamme

mustang-grill.com

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

FI