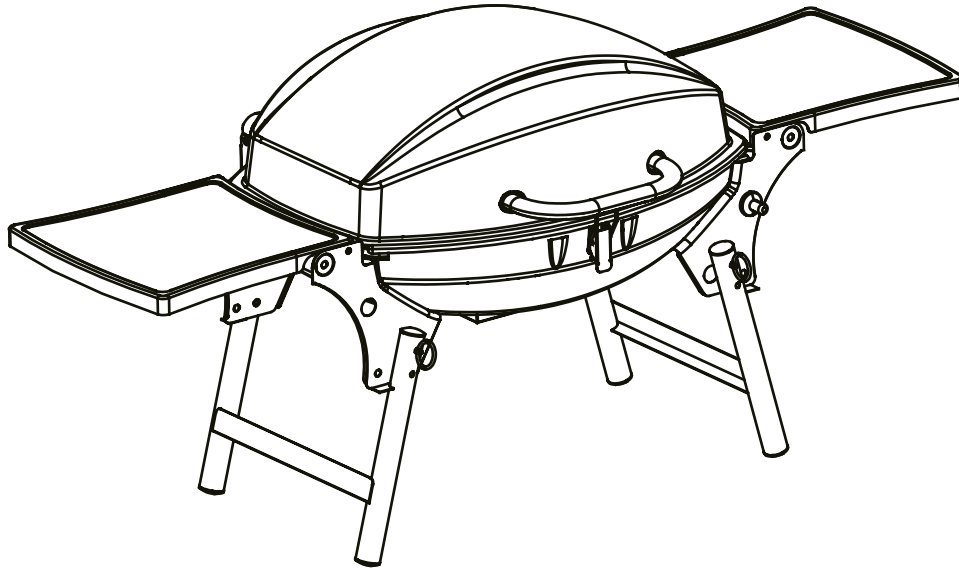


# AMARILLO



EN

FI

SV

DK

NO

ET

LV

LT

## EN Gas Grill

FOR OUTDOOR USE ONLY. PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

**Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the data plate.**

## FI Kaasugrilli

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖNOTTOA. SÄILYÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

**Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen säädöt vastaavat paikallisia kaasuliitännöitä koskevia vaatimuksia (kaasun tyyppi ja paine). Laitteen säädöt on ilmoitettu arvokilvessä.**

## SV Gasgrill

FÅR ENDAST ANVÄNDAS UTMOMHUS. LÄS ANVISNINGARNA NOGRANT INNAN APPARATEN TAS I BRUK. FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.

**Kontrollera före installationen att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas och gasstryck) och apparatens inställningar är kompatibla. Inställningsvillkoren för den här apparaten anges på märkskylten.**

## DK Gasgrill

KUN TIL UDENDØRS BRUG. LÆS DENNE VEJLEDNING OMHYGGELIGT, FØR DU BEGYNDER AT SAMLE OG BRUGE PRODUKTET. GEM DENNE VEJLEDNING TIL SENERE BRUG SOM OPSLAGSVÆRK.

**Før installationen skal du sikre dig, at de lokale distributionsforhold (gassens art og gastryk) og apparatets indstilling er compatible. Justeringsbetingelserne for dette apparat er angivet på datapladsen.**

## NO Gassgrill

KUN TIL UTENDØRS BRUK. LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FØR MONTERING OG BRUK AV PRODUKTET. TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE FOR FREMTIDIG BRUK.

**Før installasjonen må du forsikre deg om at de lokale distribusjonsforholdene (gassens art og gasstrykk) og innstillingen av apparatet er compatible. Justeringsbetingelsene for dette apparatet er angitt på typeskiltet.**

## ET Gaasigrill

MÕELDUD AINULT VÄLISTINGIMUSTES KASUTAMISEKS. ENNE GRILLAHJU KOKKUPANEMIST LUGEGE JUHEND HOOLIKALT LÄBI. HOIDKE SEE JUHEND EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

**Veenduge enne paigaldamist, et seadme seadistused vastavad kohaliku gaasiühenduse tingimustele (gaasi tüüp ja rõhk). Teadet seadme seadistuste kohta leiate selle andmeiltilt.**

## LV Gāzes grils




LIETOŠANAI ĀRA APSTĀKĻOS. PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

**Pirms uzstādīšanas pārlicinieties, vai vietējie sadales nosacījumi (gāzes veids un spiediens) ir saderīgi ar ierīces iestatījumiem. Šīs ierīces iestatīšanas nosacījumi ir norādīti uz datu plāksnītes.**

## LT Dujinis keptuvas

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

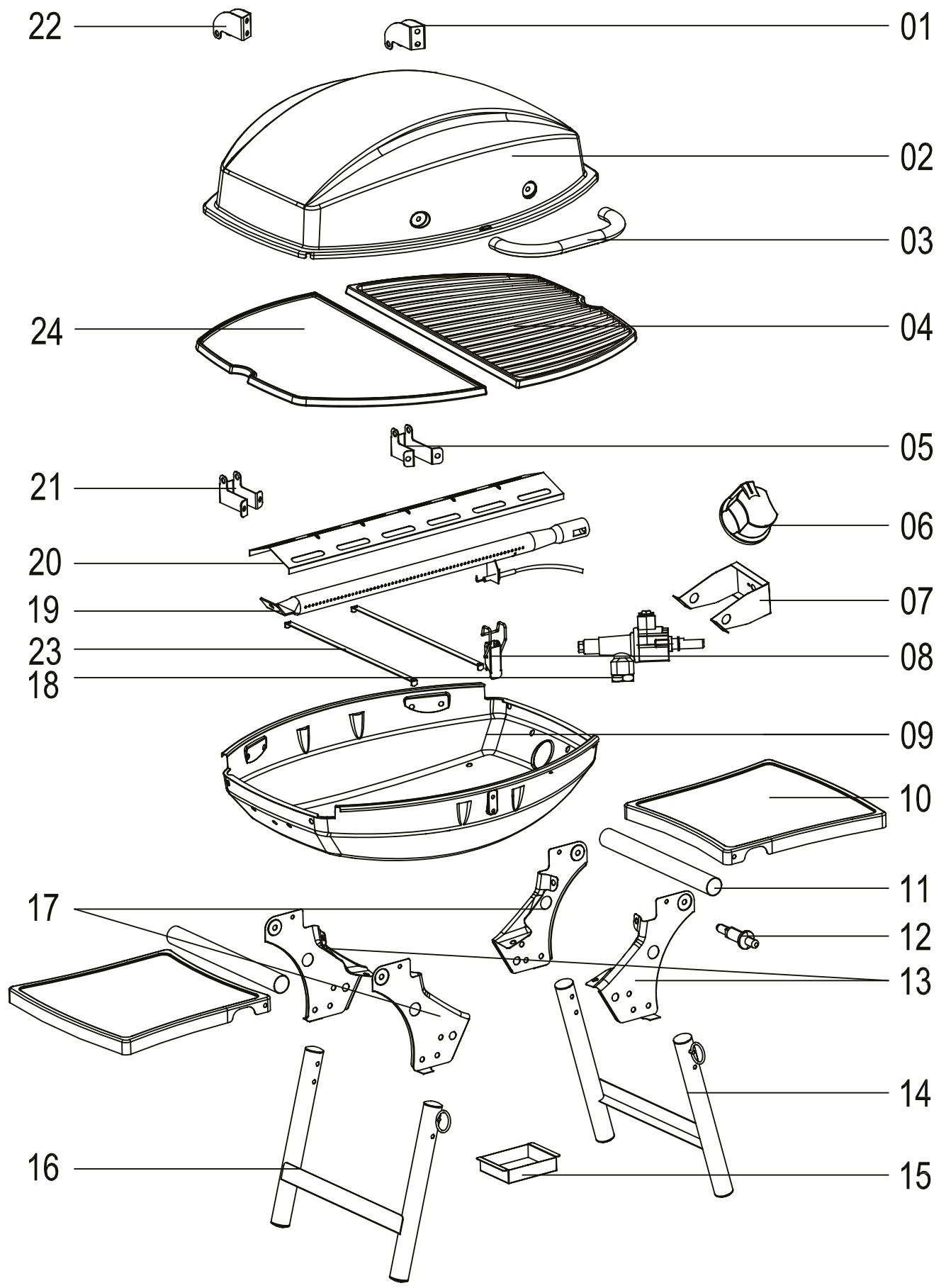
**Prieš įrengdami įsitikinkite, kad vietos inžinerinių tinklų sąlygos (dujų kilmė ir dujų slėgis) atitinka prietaiso parametrus. Šio prietaiso parametrai nurodyti duomenų lentelėje.**







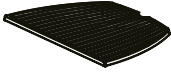




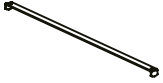
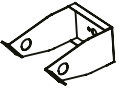





















Appliance code/Laitteen koodi/Produktkod/Udstyrskode/Apparatekode/Seadme kood/Ierices kods/Prietaiso kodas:	<b>G1011 (640440)</b>
Total heat input (all gas categories)/ Kokonaislämpöteho (kaikki kaasuluokat)/ Total effekt (alla gaskategorier)/ Samlet varmeindgangseffekt (alle gaskategorier)/ Total varmeinngang (alle gaskategorier)/ Summaarne küttevõimsus (kõik gaasiklassid)/ Kopējā termiskā jauda/ Bendra šiluminē galia:	<b>4,2 kW (305 g/h)</b>
Appliance category/Laiteluokka/Enhetsklass/Apparatkategori/Seadme klass/Produkta kategorija/Gaminio kategorija:	<b>I3B/ P(30)</b>
Types of gas/ Kaasutyypit:/ Typer av gas/ Gastyper/ Typer gass/ Gaasi tüübid/ Gāzes tipi/ Dujų tipai:	<b>LPG gas mixtures/ Nestekaasuseokset/ Gasolblandningar/ LPG-gasblandinger/ LPG- gassblandinger/ Vedelgaasi segud/ Sašķidrīnātās naftas gāzes (SNG) maisījumi/ Suskystintų dujų mišiniai</b>
Gas pressure/ Kaasun paine/ Gastryck/ Gastryk/ Gasstrykk/ Gaasi rōhk/ Gāzes spiediens/ Dujų slėgis:	<b>30 mbar</b>
Injector Size/ Suuttimen koko/ Injektorstorlek/ Indsprøjtningdysens størrelse/ Injektorstørrelse/ Düüsi läbimõõt/ Sprauslas lielums/ Purkštuko dydis: Main burners/ Pääpolttimet/ Huvudbrännare/ Hovedblus/ Hovedbrennere/ Grillipöletil/ Galvenie degļi/ Pagrindiniai degikliai:	<b>1,0 mm</b>
Country of use/ Käyttömaa/ Användningsland/ Anvendelsesland/ Bruksland/ Kasutusriik/Izmantošanas valsts/ Naudojimo šalis:	<b>LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU</b>
   Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas: Tammer Brands Oy, Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland <b>www.mustang-grill.com</b>	

EN ASSEMBLY INSTRUCTIONS  
 SV MONTERINGSINSTRUKTIONER  
 NO MONTERINGSANVISNING  
 LV MONTĀŽA

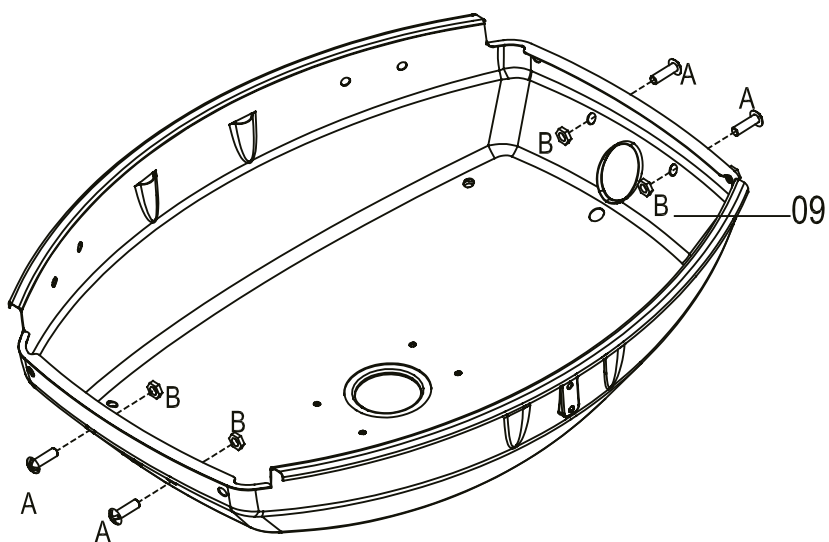
FI KOKOAMISOHJEET  
 DK SAMLINGSVEJLEDNING  
 ET KOKKUPANEK  
 LT SURINKIMAS



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



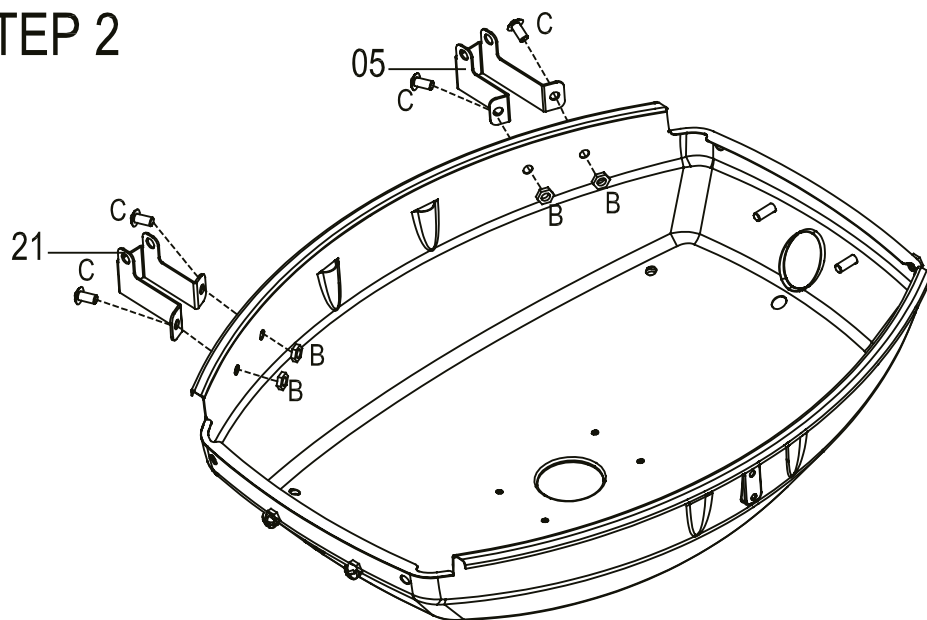
NO.	Description	Figure	QTY	NO.	Description	Figure	QTY
01	Hood Hinge-Right		1	18	Valve		1
02	Hood		1	19	Burner		1
03	Hood Handle		1	20	Flame tamer		1
04	Cooking grid		1	21	Body Hinge-Left		1
05	Body Hinge-Right		1	22	Hood Hinge-Left		1
06	Knob		1	23	Bracket		2
07	Control panel		1	24	Cooking Plate		1
08	Clip		1	A	Bolt M6X15		8
09	Body		1	B	M6 Nut		21
10	Side shelf		2	C	Bolt M6X10		17
11	Support tube		2	D	Bolt M4X10		8
12	Ignitor		1	E	M4 Nut		6
13	Body support plate A		2	F	Bolt M5X35		4
14	Right leg		1	G	M5 Nut		8
15	Grease tray		1	L	Bolt M5X10		6
16	Left leg		1	K	Clip		2
17	Body support plate B		2	M	Hinge axle		2



# STEP 1



- A  Bolt M6X15 4PCS
- B  M6 Nut 4PCS

# STEP 2



- B  M6 Nut 4PCS
- C  Bolt M6X10 4PCS

EN

FI

SV

DK

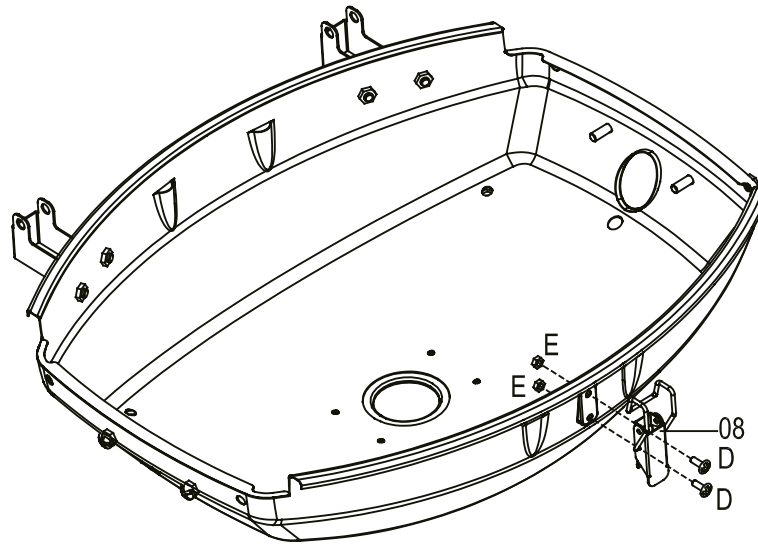
NO



ET

LV

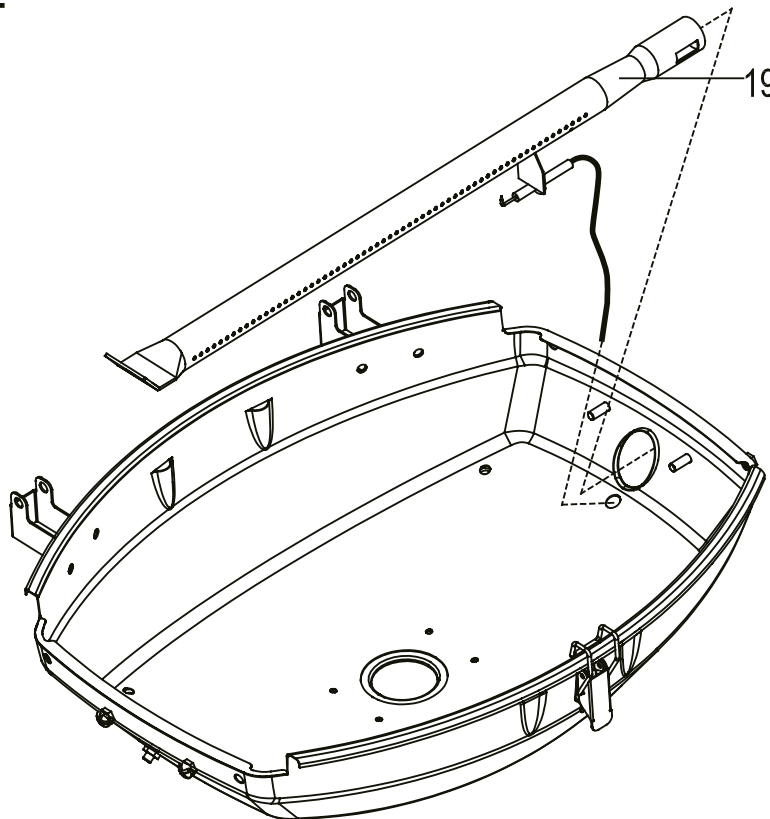
LT

### STEP 3

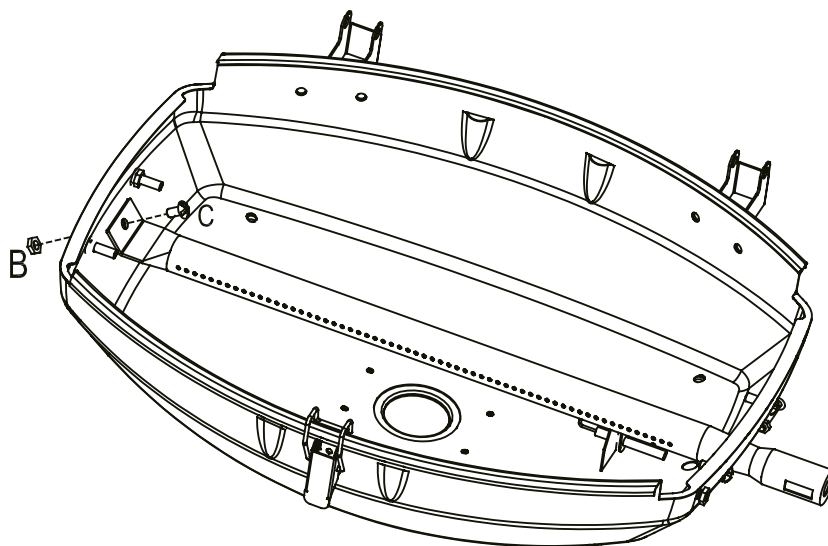




- D  Bolt M4X10 2PCS
- E  M4 Nut 2PCS

### STEP 4

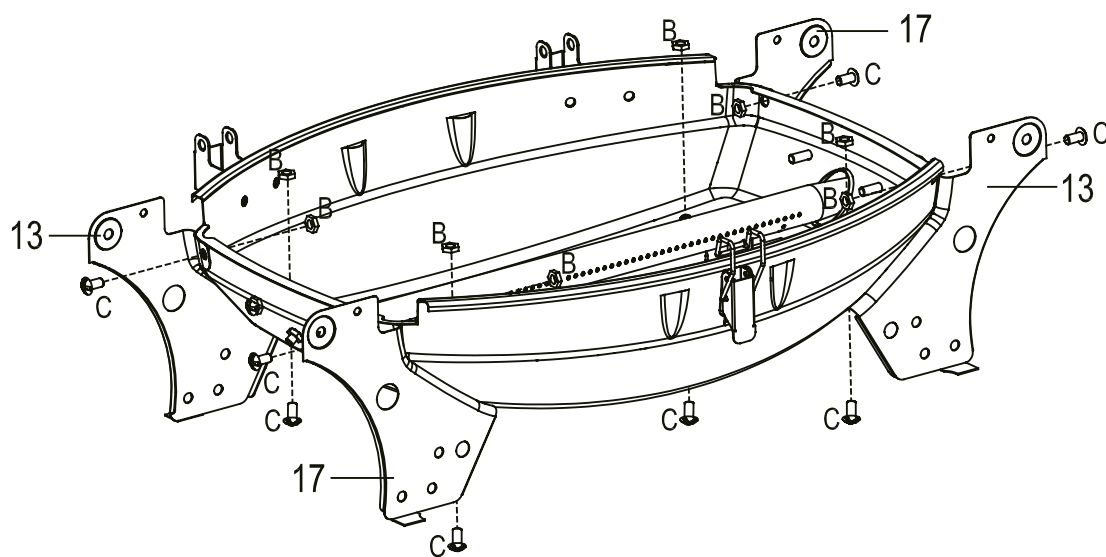




# STEP 5



- B  M6 Nut 1PC
- C  Bolt M6X10 1PC

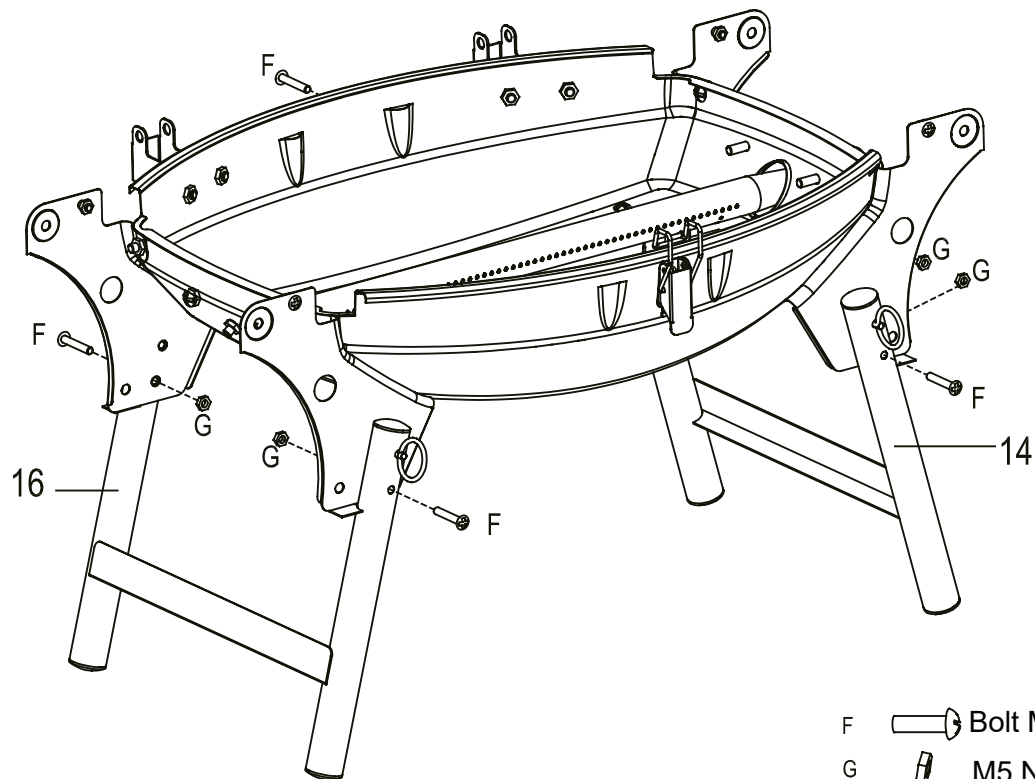
# STEP 6



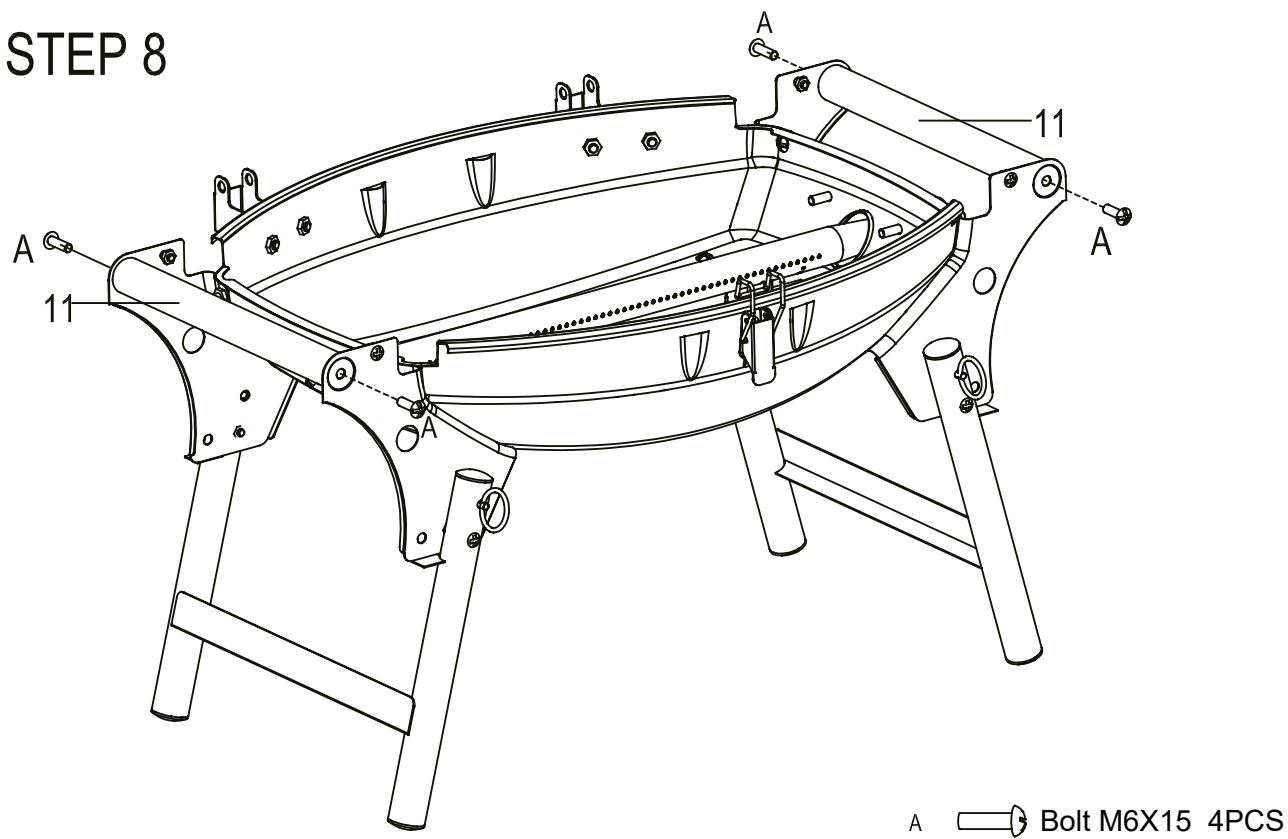
- B  M6 Nut 8PCS
- C  Bolt M6X10 8PCS

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

# STEP 7

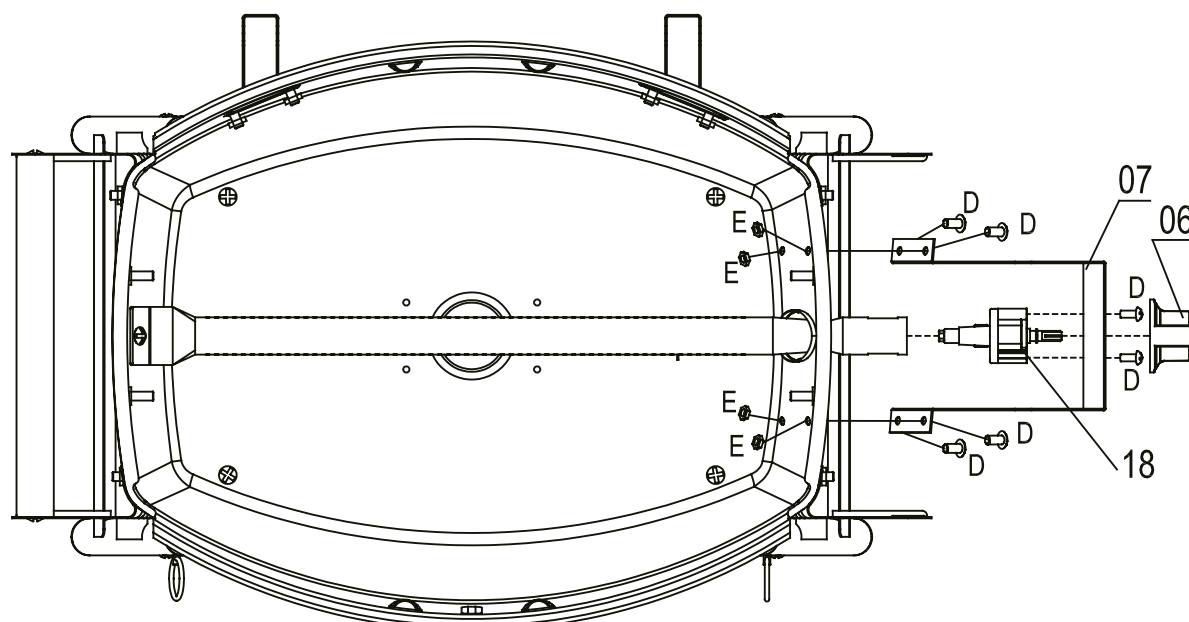




# STEP 8



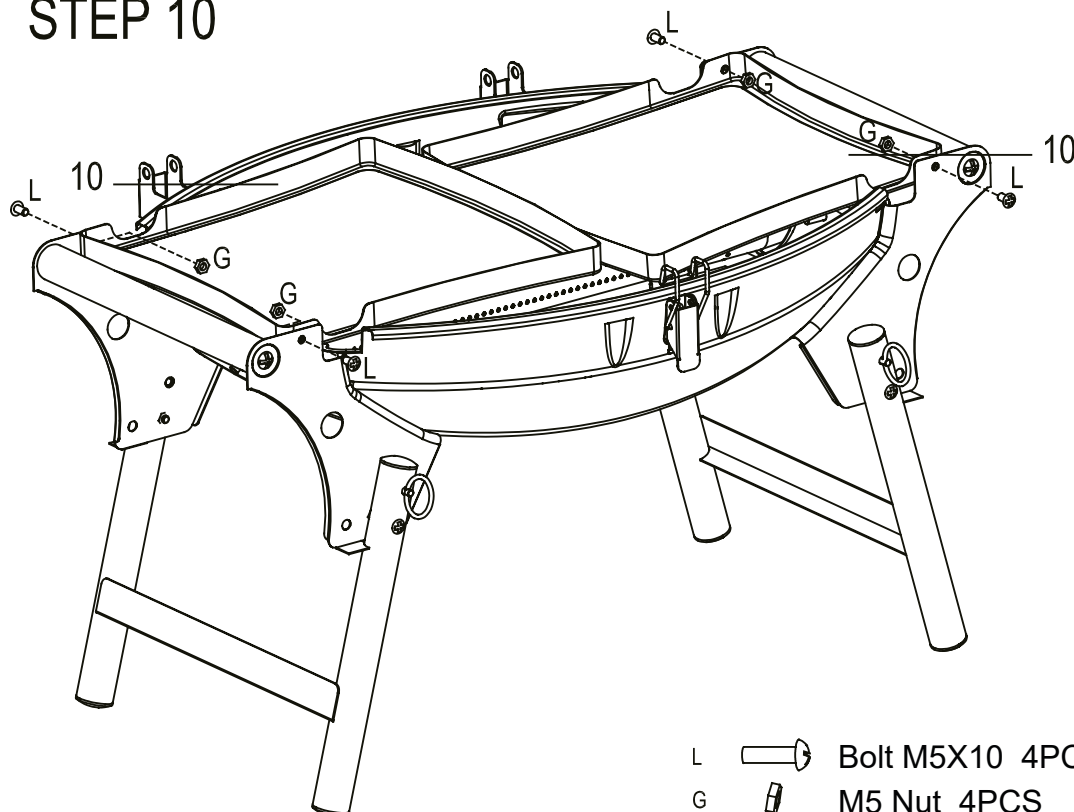




# STEP 9



- D  Bolt M4X10 6PCS
- E  M4 Nut 4PCS

# STEP 10



- L  Bolt M5X10 4PCS
- G  M5 Nut 4PCS

EN

FI

SV

DK

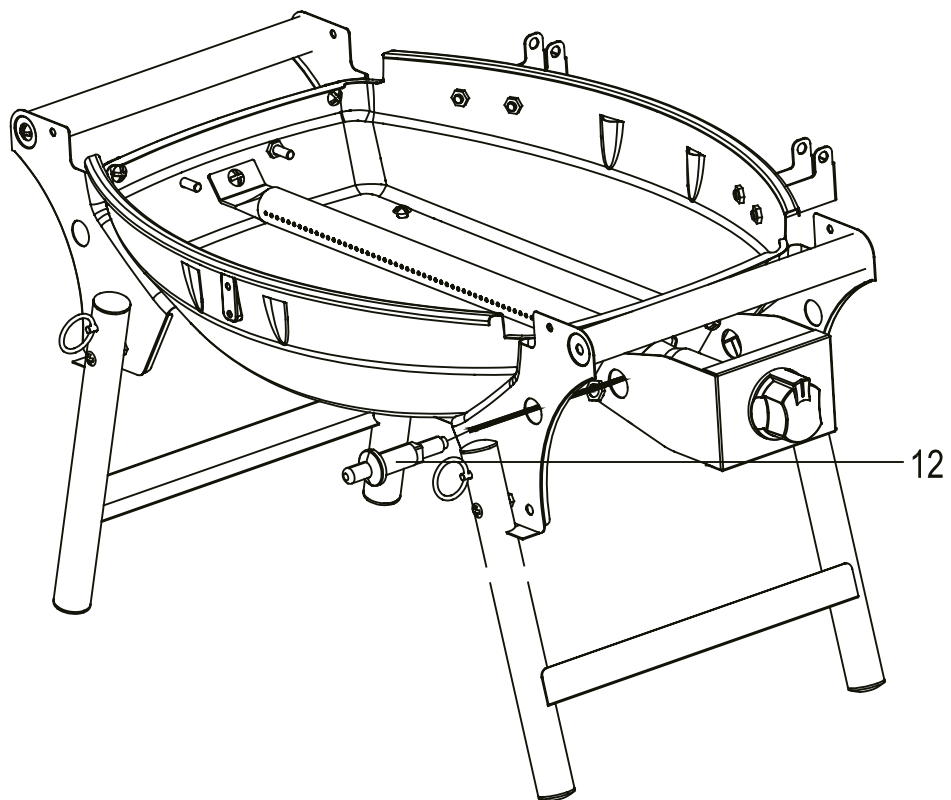
NO

ET

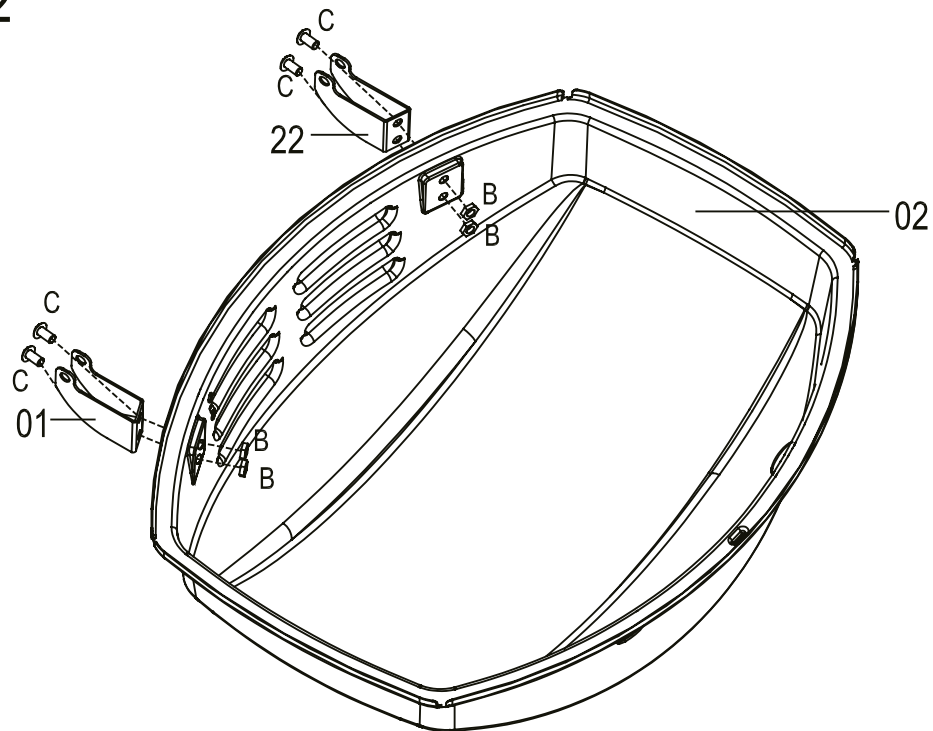
LV



LT

# STEP 11

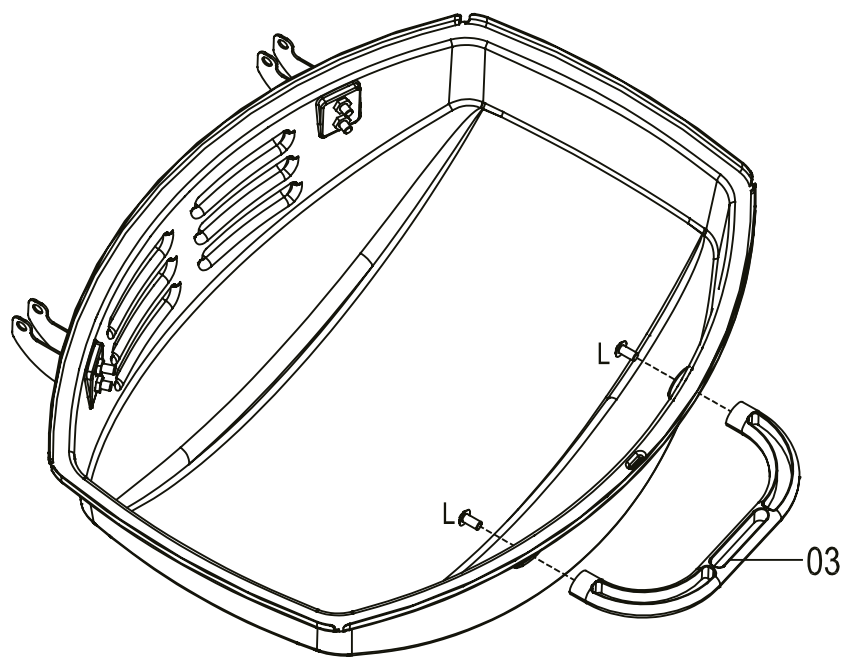


# STEP 12



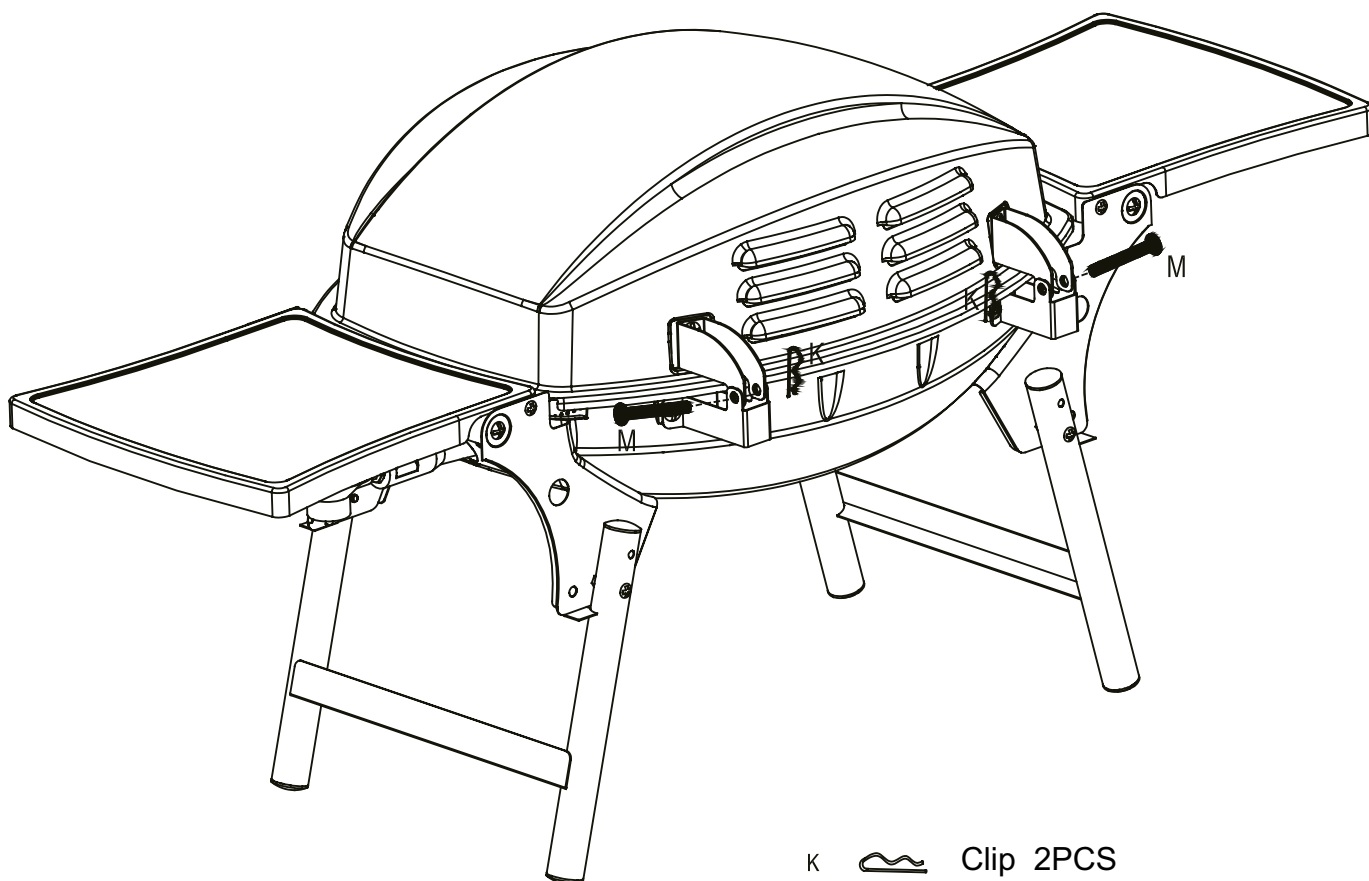
- B  M6 Nut 4PCS
- C  Bolt M6X10 4PCS

# STEP 13



L Bolt M5X10 2PCS

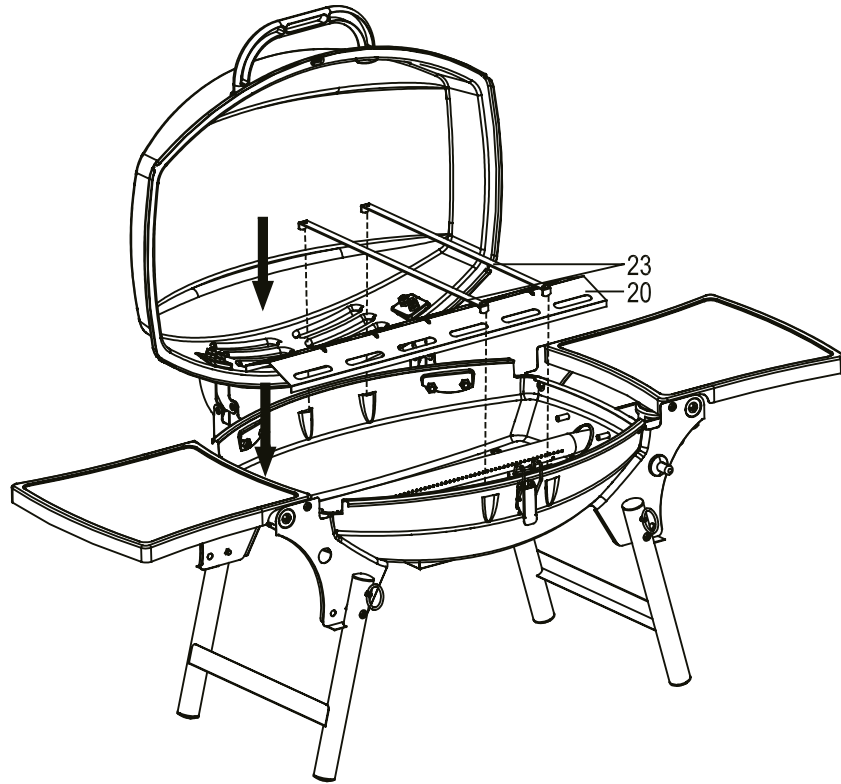
# STEP 14



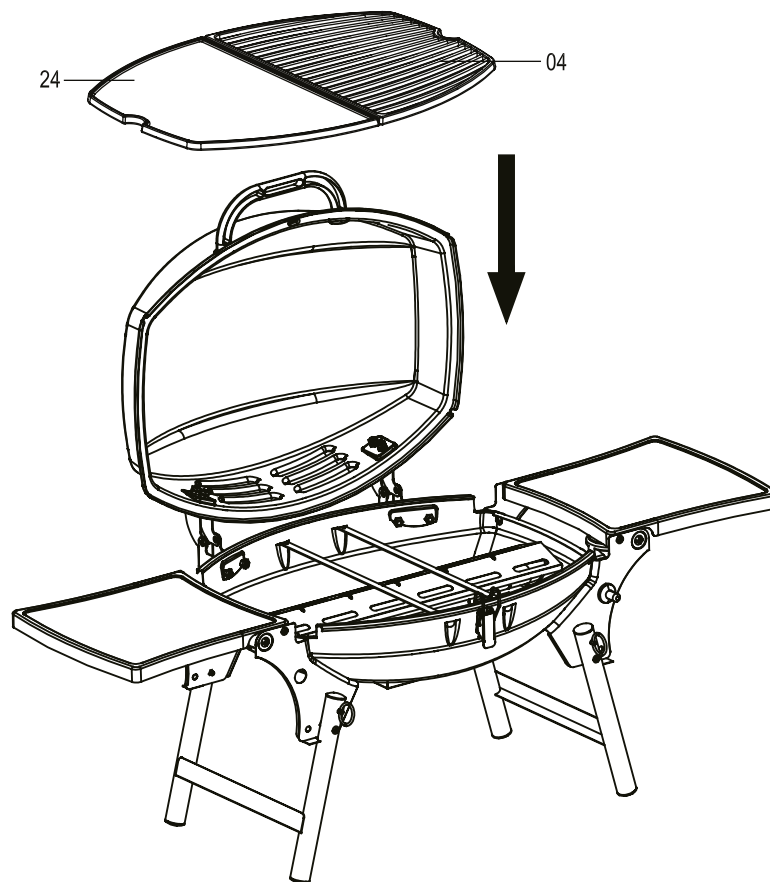
K Clip 2PCS  
M Lid Support Axle 2PCS

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

## STEP 15



## STEP 16



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

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

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

For more information, go to [www.mustang-grill.fi](http://www.mustang-grill.fi).

#### **IMPORTANT:**

- Read the following instructions carefully and ensure that your barbecue is correctly installed, assembled and maintained. Failure to follow these instructions could cause serious injury and/or damage to property
- Use outdoor only.
- Read the instructions before using the appliance.
- **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Always use protective gloves when handling particularly hot components.
- For any question concerning the assembly or operation of the appliance, please contact your retailer or LPG distributor.
- When choosing a site for use, always position the appliance and gas cylinder on a flat surface.
- Never light the appliance with the LID closed.
- Your barbecue uses an 11 or 15 kg gas cylinder. Your barbecue's performance will be improved by the use of propane or LPG mixtures. Butane can be used but, due to the appliance's power, the cylinder will tend to seize and produce low pressure gas, which will affect your barbecue's performance.
- When choosing a location for your barbecue, the following criteria should be taken into consideration.
- Both sides and behind the barbecue: the sides and rear of the barbecue should be 1 metre away from any item likely to impede its operation.
- Above the barbecue: **THERE SHOULD BE NOTHING ABOVE THE BARBECUE.**
- **NOTE TO THE CONSUMER: PLEASE KEEP STRUCTIONS FOR FURTURE REFERENCE.**

#### **CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE**

- This appliance is only suitable for use with low pressure Butane or Propane gas or LPG mixtures, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. This barbecue is set to operate at a 28 mbar regulator with Butane gas and a 37 mbar regulator with Propane gas, 30 mbar for LPG mixtures. Please consult your LPG dealer for information regarding a suit-

able regulator for the gas cylinder.

#### **Regulator and Hose**

- This item is not supplied with the barbecue, but replacements are available from your equipment retailer or an authorised LPG gas stockist. Use only regulators and hose approved for LP Gas at the above pressures. The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator should be changed within 10 years of the date of manufacture.
- The use of the wrong regulator or hose is dangerous, always check that you have the correct items before operating the barbecue.
- The hose used must conform to the relevant standards for the country of use. The length of the hose must be 1.5 metres (maximum). Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

#### **Gas Cylinder**

- The gas cylinder should not be dropped or handled roughly. If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.
- Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE NEAR THE CYLINDER(S).**
- This barbecue is designed for use outdoors only, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 1m from the side and rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed.
- The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct draughts and should be positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this barbecue and repairs and maintenance should only be carried out by a registered service engineer.

#### **Connection to Appliance**

- Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner and burner parts. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.
- Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.
- Fit the hose to the appliance using a spanner to tighten it onto the connection thread. If the hose is replaced, it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions indicated on regulator) when the barbecue is not in use.
- The barbecue must be used in a well-ventilated area. Do not use indoors or garage.

#### **ONLY USE THIS BARBECUE OUTDOORS.**

#### **BEFORE USE CHECK FOR LEAKS**

**Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution**

#### **CHECK FOR LEAKS**

- Make 2-3 ounces of leak detecting solution by mixing ¼ washing up liquid with ¾ water.

- Ensure the control valve is OFF.
- Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.
- Brush the soapy solution onto the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be rectified before use.
- Retest after fixing the fault.
- Turn OFF the gas at the cylinder after testing.
- If leakage is detected and cannot be rectified, do not attempt to repair leakage but consult your gas dealer.

### Lighting instructions for main burner

1. Open the BBQ hood before lighting. Never light your barbecue with the hood closed.
2. Ensure the control dial on the BBQ is in the "OFF" position.
3. Open the gas control valve on the cylinder slowly and smoothly.
4. Push and turn the control dial anti-clockwise to the "MAX" position then push the ignition button 4-5 times, to light the burner.
5. Adjust the flame by turning between the MIN and MAX position.
6. If burner fails to ignite after following the procedure above; turn OFF the regulator. Wait 5 minutes.  
Re-attempt all of the above steps. If the BBQ still fails to light, please carefully attempt to light with the unit set on MAX using a long safety match.
7. After ignition, turn the burner to the high position for 3-5 minutes in order to pre-heat the BBQ. This should be done before each cooking session.

**Warning:** If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight. Before cooking for the first time, operate the barbecue for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on HIGH. This will 'heat clean' the internal parts and dissipate odour from the painted finish.

### 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 grids, the grill has not been cleaned or maintained as instructed. Perform the following maintenance measures after each use.

#### Grilling grids

If food or marinade is stuck on the grill or grid, do the following:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove loose food and grease from the surfaces using paper towels, for example.
3. Ignite the grill as instructed and set the burners to 🔥.
4. Close the hood and let the grill heat up for 5–10 minutes.
5. Turn off the grill and open the hood.
6. Let the grill cool down for about 10 minutes.
7. Brush burned food and dirt off with a cleansing brush intended for grills (A).
8. Grease the cleaned grilling grids with cooking oil using e.g., paper towels or a cooking brush.

Do not use a steel brush intended for welding to clean the grill, as it may damage the grill's surfaces. The warranty does not cover damage caused by such a steel brush.

#### Grease tray and cup

An unclean grease tray is the most common cause of grease fires. If you see pieces of food or marinade on the grease tray or cup, you must clean the tray/cup immediately by following the instructions below. The grease tray must not have pools of

grease on it.

1. Check that the grill is turned off.
2. Take the grease tray/cup out of the grill.
3. Scrape loose food and grease off using the scraper on the grill-cleaning brush or a plastic spatula.
4. Wash the grease tray/cup with mild dishwashing liquid.
5. Dry the grease tray/cup and place it back into the grill.

You can make the cleaning easier by using a foil on top of the grease tray to collect any extra food and grease. When cleaning the tray, you only need to remove the dirty foil.

#### Burners

The grill's burners are the most vital part for the grill's functionality and heating. This is why you need to check their cleanliness and condition regularly. You must remove and check the burners at least twice a year, particularly when the grill has been in storage for a long time. The small holes on the burners attract insects and spiders to nest in the burners. Such obstructions cause the flame to burn unevenly and impurely. Obstructions may cause the flame to flare up outside the gas pipe, which will damage the grill severely. Clean the burners by following the instructions below:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove the grill grids and heat distributor plates.
3. Remove the burner from the fire box by loosening the mounting screw. The screw is normally located at the back end of the burners.
4. In some grill models, removing the burners requires that you also remove the back plates of the grill.
5. Some models can also be cleaned even when the burners are in place. The most important part is being able to access all of the small gas holes.
6. Use the brass cleaning brush intended for grills to clean the burner surfaces.
7. Ensure that the burner holes are open and clean. You can use a thin wire for this.
8. If the burner is damaged or badly corroded, replace it immediately.
9. At the same time, check that the valve nozzle is clean and intact.
10. Place the cleaned burners back into the grill.

#### Flame tamers

The flame tamers spread the heat evenly on the grilling surface. The surface of the flame tamers also collects food scraps and marinade. Dirty flame tamers decrease the grill's efficiency. Clean the flame tamers by following the instructions below:

1. Check that the grill is turned off.
2. Remove the flame tamers from the grill.
3. Scrape food off the tamers' surface using the scraper part of the cleaning brush or a plastic spatula.
4. Finally, brush off the dirt using a brass cleaning brush intended for grills.
5. If you wish, you can also wash the flame tamers in a sink using mild dishwashing liquid.
6. Dry the flame tamers and place them back into the grill.

Do not wash the flame tamers in a dishwasher.

#### Other grill components

In addition to the components mentioned above, the grill also has many other steel parts that need to be cleaned 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, Mustang stainless steel cleaning liquid or mild dishwash-



ing liquid and a cloth.

2. Do not forget to dry the cleaned parts carefully.
3. Do not use detergents for cleaning the control panels and 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.

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.

#### **Cleaning wooden parts**

If the grill includes wooden parts, they must be cleaned and maintained as follows:

1. Clean all wooden parts regularly by wiping them with a damp cloth and mild soap and water mixture.
2. Dry the cleaned surfaces carefully.
3. Treat the wooden parts with generally available colorless wood oil intended for outdoor furniture at least twice a year. This will prevent the wooden parts from drying and cracking.
4. Before the actual treatment, test the wood oil and any other conditioners in a small, inconspicuous area to ensure their suitability. Always follow the manufacturer's instructions when treating wooden parts.

#### **Storage**

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

1. Clean the grill completely according to the instructions in the manual.
2. Turn the grill on and let it warm up for 15 minutes so that all steel parts dry off.
3. Let the grill cool down.
4. Ensure that all grill grids are greased.
5. If storing the grill outdoors, remove the burners, grids, heating grid and heat distributor plates from the grill. These parts need to be stored in a dry and warm space. It is also recommended that you wrap these parts into newspapers or similar so that the surfaces do not get scratched.
6. Remove the low-pressure regulator from the gas cylinder.
7. Always store the gas cylinder outdoors and ensure that it is not exposed to heat or sunlight.
8. If the grill is stored outdoors, it is recommended that you purchase a high-quality cover for it that covers it all the way down. Ensure that air can circulate even under the cover.

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

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä.

Kehitämme Mustang-tuoteperhettä ja siihen kuuluvia tuotteita jatkuvasti. Laadun takaamiseksi käyttäjiltä saatu palaute on tuotekehityksessämme erityisen tärkeässä roolissa. Otamme mielellämme vastaan tuotteisiin liittyvää palautetta osoitteeseen [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saisit laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla tuotteen säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikää ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen.

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

#### **TÄRKEÄÄ:**

- Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ja varmista, että grilli on asennettu, koottu ja huollettu oikein. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vakavia vammoja ja/tai omaisuusvahinkoja.
- Käytä vain ulkona.
- Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä.
- VAROITUS: Käyttökelpoiset osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset poissa.
- Tämä laite on pidettävä käytön aikana poissa syttyvien materiaalien läheisyydestä.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Sulje kaasun syöttö kaasupullosta käytön jälkeen.
- Älä muokkaa laitetta.
- Sulje kaasusyöttö kaasupullosta käytön jälkeen.
- Tämä laite on pidettävä käytön aikana etäällä syttyvistä materiaaleista.
- Käytä aina suojakäsineitä käsitellessäsi erityisen kuumia osia.
- Jos sinulla on kysyttävää laitteen kokoonpanosta tai toiminnasta, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai nestekaasun jakelijaan.
- Kun valitset käyttöpaikkaa, aseta laite ja kaasupullo aina tasaiselle alustalle.
- Älä koskaan sytytä laitetta luukku suljettuna.
- Grilli käyttää 11 tai 15 kg:n kaasupulloa. Grillin suorituskyky paranee käyttämällä propaania tai nestekaasuseosta. Butaania voidaan käyttää, mutta laitteen tehon vuoksi kaasupullo on taipuvainen takertumaan ja tuottamaan matalapaineista kaasua, mikä vaikuttaa grillin suorituskykyyn.
- Kun valitset grillisi sijoituspaikkaa, seuraavat kriteerit on otettava huomioon.
- Molemmat sivut ja grillin takana: grillin sivujen ja takaosan on oltava 1 metrin päässä kaikista esineistä, jotka voivat haitata grillin toimintaa.
- Grillin yläpuolella: GRILLIN YLÄPUOLELLA EI SAA OLLA MITÄÄN.
- HUOMIO KULUTTAJALLE: SÄILYTÄ RAKENTEET MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

#### **KAASUPULLON LIITTÄMINEN LAITTEeseen**

- Tämä laite soveltuu käytettäväksi vain matalapaineisella butaani- tai propaanikaasulla tai nestekaasuseoksella, joka on varustettu asianmukaisella matalapaineensäätimellä taipuisan letkun kautta. Tämä grilli on säädetty toimimaan 28 mbar:n säätimellä butaanikaasulla ja 37 mbar:n säätimellä propaanikaasulla, 30 mbar:n säätimellä nestekaasuseoksille. Kysy nestekaasun jälleenmyyjältäsi tietoja kaasupulloon sopivasta säätimestä.

#### **Säädin ja letku**

- Tätä tuotetta ei toimiteta grillin mukana, mutta varaosia on saatavana laitekauppiaaltasi tai valtuutetulta nestekaasukaasuliikkeeltä. Käytä vain nestekaasulle edellä mainituilla paineilla hyväksytyjä säätimiä ja letkuja. Säätimen käyttöäksi on arvioitu 10 vuotta. On suositeltavaa, että säädin vaihdetaan 10 vuoden kuluessa valmistuspäivästä.
- Väärin säätimen tai letkun käyttö on vaarallista, tarkista aina ennen grillin käyttöä, että sinulla on oikeat osat.
- Käytettävän letkun on oltava käyttömaan standardien mukainen. Letkun pituus saa olla enintään 1,5 metriä. Kulunut tai vaurioitunut letku on vaihdettava. Varmista, että letku ei ole tukossa, mutkalla tai kosketuksissa mihinkään muuhun grillin osaan kuin sen liitännään.

#### **Kaasupullo**

- Kaasupulloa ei saa pudottaa tai käsitellä kovakouraisesti. Jos laite ei ole käytössä, kaasupullo on irrotettava. Aseta kaasupullon suojakorkki takaisin paikalleen sen jälkeen, kun kaasupullo on irrotettu laitteesta.
- Kaasupullot on säilytettävä ulkona pystyasennossa ja lasten ulottumattomissa. Kaasupulloa ei saa koskaan säilyttää paikassa, jossa lämpötila voi nousta yli 50°C. Kaasupulloa ei saa säilyttää liekkien, sytytysvalojen tai muiden sytytyslähteiden lähellä. ÄLÄ TUPAKOI KAASUPULLON (KAASUPULLOJEN) LÄHELLÄ.
- Tämä grilli on suunniteltu käytettäväksi vain ulkona, kaukana syttyvistä materiaaleista. On tärkeää, että laitteen yläpuolella ei ole esteitä ja että laitteen sivusta ja takaa on vähintään 1 metrin etäisyys. On tärkeää, että laitteen ilmanvaihtoaukot eivät ole tukossa.
- Grilliä on käytettävä tasaisella, vakaalla alustalla. Laite on suojattava suoralta vedolta, ja se on sijoitettava tai suojattava tipuvan veden (esim. sade) suoralta tunkeutumiselta.

Käyttäjällä ei saa muuttaa valmistajan tai tämän edustajan seneitä osia. Minkäänlaisia muutoksia ei saa tehdä mihinkään tämän grillin osaan, ja korjaus- ja huoltotoimia saa tehdä vain rekisteröity huoltoteknikko.

#### **Liitännä laitteeseen**

- Varmista ennen kytkemistä, ettei kaasupullon, säätimen, polttimen ja polttimen osien päähän ole jäänyt roskia. Hämähäkit ja hyönteiset voivat pesiä sisällä ja tukkia polttimen/venturiputken aukon kohdalla. Tukkeutunut poltin voi aiheuttaa tulipalon laitteen alla.
- Puhdista polttimen reiät raskaalla putkipesurilla.
- Asenna letku laitteeseen kiristämällä se liitännäkierteeseen ja koavaimella. Jos letku vaihdetaan, se on kiinnitettävä laitteen ja säätimen liitännäihin letkunkiristimillä. Irrota säädin kaasupullostasi (säätimeen merkittyjen ohjeiden mukaisesti), kun grilli ei ole käytössä.
- Grilliä on käytettävä hyvin tuuletetussa tilassa. Älä käytä sisätiloissa tai autotallissa.

#### **KÄYTÄ TÄTÄ GRILLIÄ VAIN ULKONA.**

#### **ENNEN KÄYTTÖÄ TARKISTA VUOTOJEN VARALTA**

**Älä koskaan tarkista vuotoja paljaalla liekillä, käytä aina saippuavesiliuosta**

#### **TARKISTA VUODOT**

- Tee 2-3 unssia vuodonilmaisuliuosta sekoittamalla ¼ pesuainesta ¾ veteen.
- Varmista, että säätöventtiili on OFF.
- Kytke säädin kaasupulloon ja ON/OFF-venttiili polttimeen, varmista, että liitännät ovat tukevasti kiinni ja kytke sitten kaasupäälle.
- Sivele saippualliuosta letkuun ja kaikkiin liitoksiin. Jos letkussa



näky kuplia, siinä on vuoto, joka on korjattava ennen käyttöä.  
- Testaa uudelleen vian korjaamisen jälkeen.  
- Sulje kaasupullo kaasusta testauksen jälkeen.  
- Jos havaitaan vuoto, jota ei voida korjata, älä yritä korjata vuotoa, vaan ota yhteys kaasun myyjään.

### Pääpolttimen sytytysohjeet

1. Avaa grillikupu ennen sytyttämistä. Älä koskaan sytytä grilliä huppu suljettuna.
2. Varmista, että grillin säätöpyörä on "OFF"-asennossa.
3. Avaa kaasupullon kaasun säätöventtiili hitaasti ja tasaisesti.
4. Työnnä ja käännä säätöpyörää vastapäivään asentoon "MAX" ja paina sitten sytytyspainiketta 4-5 kertaa polttimen sytyttämiseksi.
5. Säädä liekki kääntämällä MIN- ja MAX-asennon välillä.
6. Jos poltin ei syty edellä esitetyn menettelyn jälkeen; käännä säädin pois päältä. Odota 5 minuuttia. Yritä uudelleen kaikkia edellä mainittuja vaiheita. Jos grilli ei vielä syty, yritä varovasti sytyttää laite MAX-asennossa pitkällä turvatulitikulla.
7. Sytyttämisen jälkeen käännä poltin korkeaan asentoon 3-5 minuutiksi, jotta grilli esilämpenisi. Tämä on tehtävä ennen jo-kaista kypsennyskertaa.

**Varoitus:** Jos poltin ei syty, käännä säätönappi pois päältä (myötapäivään) ja sulje myös kaasupullon venttiili.


Odota viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttää uudelleen. Ennen ensimmäistä kokkauskertaa käytä grilliä noin 15 minuuttia kansi suljettuna ja kaasu kytkettynä KORKEALLE. Tämä "lämmittä" sisäosat puhtaiksi ja haihduttaa hajut maalatusta pinnasta.

### GRILLIN PUHDISTUS JA VARASTOINTI

Grillin käyttöikä pitenee huomattavasti, kun huolehdit grillin puhdistuksesta ja huolloista säännöllisesti. Jos grilli ei kuume- ne 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.

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 kaavinosaa tai muovilastaa.
4. Pese rasvapelti / -kuppi miedolla astianpesuaineella.

5. Kuivaa ja aseta puhdistettu rasvapelti / -kuppi takaisin grilliin.

Voit helpottaa puhdistusta käyttämällä rasvapellin päällä foliota, joka kerää ylimääräisen ruuan ja rasvan. Puhdistuksessa 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 houkuttelevat 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 avoimia 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

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

1. Varmista että grilli on sammutettu.
2. Poista lämmönjakolevyt 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.

Älä pese lämmönjakolevyjä astianpesukoneessa.

### Muut grillin osat

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

1. Puhdista grillin teräsoosat 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 tekstiit tai muut turva-merkinnät.
4. Puhdista kaikki grillin ulkopinnat vähintään kolme kertaa vuodessa, jotta lika ei pääse pintymään pintoihin.
5. Testaa aina uuden puhdistusaineen soveltuvuutta huomaa- mattomaan kohtaan.

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. Käsittelemällä 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 teräsosat 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 kaasupullosta.
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.

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

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

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

Läs noga igenom bruksanvisningen så att du får ut mest nytta av apparaten. När du ser till att regelbundet rengöra och underhålla produkten förlänger du dess livslängd och säkerhet. I Mustang-produktserien hittar du även lämpliga rengöringsmedel och borstar för rengöring av grillen.

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

### VIKTIGT!

- Läs följande anvisningar noggrant och se till att din grill installeras, monteras och underhålls på rätt sätt. Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan orsaka allvarliga personskador och/eller skador på egendom.
- Använd endast utomhus.
- Läs instruktionerna innan du använder apparaten.
- VARNING: Tillgängliga delar kan vara mycket heta. Håll små barn borta.
- Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
- Flytta inte apparaten under användning.
- Stäng av gastillförseln vid gasflaskan efter användning.
- Gör inga ändringar på apparaten.
- Stäng av gastillförseln vid gasflaskan efter användning.
- Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
- Använd alltid skyddshandskar när du hanterar särskilt heta komponenter.
- Om du har frågor om montering eller användning av apparaten, kontakta din återförsäljare eller LPG-distributör.
- Placera alltid apparaten och gasflaskan på en plan yta när du väljer en plats för användning.
- Tänd aldrig apparaten med LID stängt.
- Din grill använder en gasflaska på 11 eller 15 kg. Grillens prestanda förbättras om du använder propan eller gasolblandningar. Butan kan användas, men på grund av apparatens effekt tenderar flaskan att kärva och producera gas med lågt tryck, vilket påverkar grillens prestanda.
- När du väljer plats för din grill bör du ta hänsyn till följande kriterier.
- På båda sidor och bakom grillen: På grillens sidor och baksida ska det finnas ett avstånd på 1 meter till föremål som kan hindra grillen från att fungera.
- Ovanför grillen: DET FÅR INTE FINNAS NÅGOT OVANFÖR GRILLEN.
- ANMÄRKNING TILL KONSUMENTEN: SPARA INSTRUKTIONERNA FÖR FRAMTIDA BRUK.

### ANSLUTNING AV GASFLASKAN TILL APPARATEN

- Denna apparat är endast lämplig för användning med butan- eller propangas eller gasolblandningar med lågt tryck, försedda med lämplig lågtrycksregulator via en flexibel slang. Denna grill är inställd för att fungera med en 28 mbar regulator med butangas och en 37 mbar regulator med propangas, 30 mbar

för LPG-blandningar. Kontakta din LPG-återförsäljare för information om lämplig regulator för gasflaskan.

### Regulator och slang

- Den här artikeln ingår inte i leveransen av grillen, men du kan få ersättningsartiklar från din återförsäljare av utrustning eller en auktoriserad gasolhandlare. Använd endast regulatorer och slangar som är godkända för LP-gas vid ovanstående tryck. Den förväntade livslängden för regulatorn beräknas till 10 år. Vi rekommenderar att regulatorn byts ut inom 10 år från tillverkningsdatumet.
- Det är farligt att använda fel regulator eller slang, kontrollera därför alltid att du har rätt utrustning innan du använder grillen.
- Den slang som används måste uppfylla relevanta standarder för det land där den används. Slangens längd får vara högst 1,5 meter. Slitna eller skadade slangar måste bytas ut. Se till att slangen inte är blockerad, knäckt eller i kontakt med någon del av grillen annat än vid anslutningen.

### Gasflaska

- Gasflaskan får inte tappas eller hanteras ovarsamt. Om apparaten inte används måste gasflaskan kopplas bort. Sätt tillbaka skyddslocket på flaskan när du har kopplat bort flaskan från apparaten.
- Cylindern ska förvaras utomhus i upprätt läge och utom räckhåll för barn. Flaskan får aldrig förvaras där temperaturen kan nå över 50o C. Förvara inte flaskan i närheten av lågor, pilotljus eller andra antändningskällor. RÖK INTE I NÄRHETEN AV FLASKAN/FLASKORNA.
- Denna grill är endast avsedd att användas utomhus, på avstånd från brandfarliga material. Det är viktigt att det inte finns några hinder ovanför huvudet och att det finns ett avstånd på minst 1 m från apparatens sidor och baksida. Det är viktigt att ventilationsöppningarna på apparaten inte blockeras.
- Grillen måste användas på ett plant och stabilt underlag. Apparaten ska skyddas mot direkt drag och vara placerad eller skyddad mot direkt inträngning av droppande vatten (t.ex. regn).

Delar som förseglats av tillverkaren eller dennes ombud får inte ändras av användaren. Inga ändringar får göras på någon del av denna grill och reparationer och underhåll får endast utföras av en registrerad servicetekniker.

### Anslutning till apparaten

- Före anslutningen ska du kontrollera att inget skräp har fastnat i gasflaskans huvud, regulatorn, brännaren och brännarens delar. Spindlar och insekter kan bygga bo i och täppa till brännaren/venturiröret vid öppningen. En igensatt brännare kan leda till en brand under apparaten.
- Rengör brännarhålen med en kraftig piprensare.
- Montera slangen på apparaten genom att dra åt den på anslutningsgången med en skiftnyckel. Om slangen byts ut måste den fästas vid apparaten och regulatorns anslutningar med slangklämmor. Koppla bort regulatorn från flaskan (enligt anvisningarna på regulatorn) när grillen inte används.
- Grillen måste användas i ett väl ventilerat område. Använd inte inomhus eller i garage.

### ANVÄND ENDAST DENNA GRILL UTOMHUS.

### FÖRE ANVÄNDNING LÄCKAGEKONTROLL

**Kontrollera aldrig läckage med öppen låga, använd alltid en tvålvattenlösning.**

### KONTROLLERA FÖR LÄCKAGE

- Gör 2-3 uns läcksökningslösning genom att blanda ¼ diskme-

del med 3/4 vatten.

- Se till att kontrollventilen är AV.
- Anslut regulatortill flaskan och ON/OFF-ventilen till brännaren, se till att anslutningarna sitter ordentligt och slå sedan på gasen.
- Borsta tvållösningen på slangen och alla skarvar. Om det bildas bubblor har du ett läckage som måste åtgärdas före användning.
- Gör om testet när felet är åtgärdat.
- Stäng AV gasen vid flaskan efter testet.
- Om läckage upptäcks och inte kan åtgärdas ska du inte försöka reparera läckaget utan kontakta din gashandlare.

#### Tändningsinstruktioner för huvudbrännaren

1. Öppna grillhuvudet före tändning. Tänd aldrig grillen med huvudet stängt.
2. Kontrollera att kontrollratten på grillen är i läge "OFF".
3. Öppna gasventilen på gasflaskan långsamt och mjukt.
4. Tryck och vrid kontrollratten moturs till läget "MAX" och tryck sedan 4-5 gånger på tändningsknappen för att tända brännaren.
5. Justera lågan genom att vrida mellan MIN- och MAX-läget.
6. Om brännaren inte tänds efter att ha följt proceduren ovan; stäng AV regulatortill. Vänta i 5 minuter. Försök igen med alla ovanstående steg. Om grillen fortfarande inte tänds, försök försiktigt att tända med enheten inställd på MAX med hjälp av en lång säkerhetsstödsticka.
7. När du har tänt grillen ska du vrida brännaren till det höga läget i 3-5 minuter för att förvärma grillen. Detta bör göras före varje matlagningstillfälle.


Varning för detta: Om brännaren inte tänds ska du stänga av kontrollreglaget (medurs) och även stänga av flaskventilen. Vänta fem minuter innan du försöker tända igen. Innan du lagar mat för första gången ska du använda grillen i ca 15 minuter med locket stängt och gasen på HIGH. Detta gör att de inre delarna blir "värmestvättade" och att lukten från den målade ytan försvinner.

#### RENGÖRING OCH FÖRVARING AV GRILLEN

Genom att rengöra och underhålla grillen regelbundet kan du förlänga grillens livslängd märkbart. Om grillen inte värmer upp ordentligt eller maten fastnar lätt i halstren har grillen inte rengjorts eller underhållits enligt anvisningarna. Vidta rengöringsåtgärder efter varje användning.

#### Grillgallrar och -halstrar

Om mat eller marinader har fastnat i grillgallrar eller -halster gör så här:

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort matbitar och fett från ytor med t.ex. hushållspapper.
3. Tänd grillen enligt anvisningarna och justera brännarna på -effekt.
4. Stäng locket och låt grillen värma upp i 5-10 minuter.
5. Stäng av grillen och öppna locket.
6. Låt grillen kyla av i ca 10 minuter.
7. Borsta bränd mat och smuts bort med en rengöringsborste (A) avsedd för grillen.
8. Applicera matolja på de rena grillgallren och -halstren med hushållspapper eller grillborste.

Använd aldrig en stålborste som är avsedd för svetsarbete för att rengöra grillen eftersom den kan skada grillens ytor. Garantin täcker inte skador orsakade av en sådan stålborste.

#### Fettplåt och -behållare

Den vanligaste orsaken till fettbränder är en smutsig fettplåt.

Om det syns matbitar eller marinader i fettplåten eller -behållaren ska fettplåten rengöras på ett följande sätt. På fettplåten får det inte finnas några fettspår.

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort fettplåten / -behållaren från grillen.
3. Skopa bort matbitar och fett genom att använda skrapdelen i grillens rengöringsborste eller plastspatel.
4. Diska fettplåten / -behållaren med mildt diskmedel.
5. Torka fettplåten / -behållaren och ställ den tillbaka i grillen.

Du kan underlätta rengöringen genom att sätta folie som samlar in överskottsmat och fett på fettplåten. Då behöver du endast ta bort folien vid rengöring.

#### Brännare

Grillens brännare är de viktigaste delarna i grillen för att grillen fungerar och värmer upp ordentligt. Därför ska man regelbundet kontrollera att de är rena och i skick. Brännare ska lossas och kontrolleras minst två gånger per år, i synnerhet på våren efter förvaringen under vintern, eller efter eventuella övriga långa förvaringsperioder. De små hålen i brännarna lockar insekter och spindlar att sätta bo i dem. Sådana stopp orsakar orena lågor eller kan leda till att lågorna brinner ojämnt. Stopp kan leda till att lågorna brinner utanför gasrören vilket skadar grillen. För att rengöra brännarna gör så här:

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort grillgallren / -halstren och värmedelningsplattor.
3. Lossa brännaren från eldlådan genom att öppna fästskruven. Fästskruven finns oftast på baksidan av brännaren.
4. I några grillmodeller krävs det att grillens baksidiga tas bort för att kunna lossa brännarna.
5. I en del av grillmodeller är det enkelt att rengöra brännarna även utan att lossa dem. Det viktigaste är att komma åt alla små gashål.
6. För att rengöra brännarnas ytor använd mässingborste avsedd för grillar.
7. Säkerställ att brännarnas hål är öppna och rena. Till exempel en tunn järntråd kan användas som hjälp i rengöringen.
8. Om brännaren har skadats eller är svårt rostig, byt den omedelbart mot en ny.
9. Kontrollera samtidigt att ventilens munstycke är rent och intakt.
10. Montera de rena brännarna tillbaka på plats.

#### Värmespridarplattor

Värmespridarplattor sprider värmen jämnt till grillytan. På ytan av värmespridarplattor kan det samlas matrester och marinader. Smutsiga värmespridarplattor försvagar grillens effekt. Rengör värmespridarplattorna så här:

1. Säkerställ att grillen är avstängd.
2. Ta bort värmespridarplattor från grillen.
3. Skrapa bort matrester från värmespridarplattornas yta med hjälp av skrapdelen i grillens rengöringsborste eller plastspatel.
4. Till slut borsta resten av smutsen bort med mässingborste avsedd för grillar.
5. Du kan även diska värmespridarplattorna på diskhon med en mildt diskmedel.
6. Torka de rena värmespridarplattorna och sätt dem tillbaka till grillen.

Tvätta inte värmespridarplattor i diskmaskinen.

#### Övriga delar i grillen

Utöver ovan nämnda delar finns det i grillen flera andra ståldelar som ska rengöras regelbundet. Använd följande allmänna anvisningar för att rengöra dem:

1. Rengör grillens ståldelar med Mustang rengöringsvätska

för grillar, Mustang rengöringspray för rostfritt stål eller mild diskmedel och trasa.

2. Kom ihåg att torka de rena delarna noggrant.
3. För att rengöra kontrollpanelen och ytor med varningstexter får man inte använda rengöringsmedel eftersom den 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 ny rengöringsmedel lämpar sig till grillen på ett omärkbart ställe.

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.

### Rengöring av trädelar

Om grillen har trädelar ska dessa rengöras och underhållas enligt följande:

1. Rengör alla trädelar regelbundet genom att torka av dem med en fuktad trasa och en mild tvål- och vattenblandning.
2. Torka de rengjorda ytorna noggrant.
3. Behandla trädelarna minst två gånger om året med allmänt tillgänglig, färglös träolja avsedd för utemöbler. Detta förhindrar att trädelarna torkar ut och spricker.
4. Kontrollera att träoljan och eventuella andra behandlingsprodukter är lämpliga genom att testa dem på ett litet, undanskymt område före behandlingen. Följ alltid tillverkarens instruktioner vid behandling av trädelar.

### Förvaring

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

1. Rengör grillen fullständigt i enlighet med bruksanvisningarna.
2. Tänd grillen och låt den värma upp i ca 15 minuter så att alla ståldelarna har torkat.
3. Låt grillen svalna.
4. Kontrollera att alla grillgallren / -halstrarna har oljats.
5. Om grillen förvaras utomhus, lossa brännarna, gallren, halstren, värmegaller och värmedelningsplattorna. Dessa delar måste förvaras på ett torrt och varmt ställe. Det är skäl att slå in dessa delar separat i tidningspapper så att delarna inte repar ytor.
6. Lossa tryckregulatorn från gasflaskan.
7. Förvara flaskan alltid utomhus och säkerställ att gasflaskan inte exponeras för hettka eller direkt solsken.
8. Om grillen förvaras utomhus lönar det sig att skaffa ett högklassigt skyddsöverdrag som täcker grillen ända ner till marken. Kom ihåg att säkerställa att luften cirkulerar även under skyddsöverdraget.

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



Tillykke med valget af dit Mustang-produkt! Mustang-familien af grillprodukter er designet til at lave god mad. Vores sortiment omfatter en bred vifte af grill- og madlavningsprodukter. Gå ind på [www.mustang-grill.fi](http://www.mustang-grill.fi) eller til din nærmeste autoriserede Mustang-forhandler for at få mere at vide om vores udvalg af produkter!

Vi udvikler løbende Mustang-serien og de andre produkter, den har at byde på. Feedback fra brugerne spiller en vigtig rolle i vores produktudvikling for at sikre kvaliteten. Vi er altid glade for at modtage feedback på vores produkter på [mustang@mustang-grill.fi](mailto:mustang@mustang-grill.fi).

Læs brugervejledningen grundigt igennem, så du får mest muligt ud af din grill. Med omhyggelig, regelmæssig rengøring og vedligeholdelse af din grill forlænger du dens levetid og sikkerhed. Mustang-produktserien tilbyder også passende rengøringsprodukter og redskaber til pleje af grillen.

Du kan få flere oplysninger på [www.mustang-grill.fi](http://www.mustang-grill.fi).

#### **VIGTIGT:**

- Læs følgende instruktioner omhyggeligt, og sørg for, at din grill er korrekt installeret, samlet og vedligeholdt. Hvis du ikke følger disse instruktioner, kan det medføre alvorlig personskade og/eller skade på ejendom.
- Må kun bruges udendørs.
- Læs instruktionerne, før du bruger apparatet.
- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.
- Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.
- Flyt ikke apparatet under brug.
- Luk for gastilførslen ved gasflasken efter brug.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Sluk for gasforsyningen ved gasflasken efter brug.
- Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.
- Brug altid beskyttelseshandsker, når du håndterer særligt varme komponenter.
- Kontakt din forhandler eller LPG-distributør, hvis du har spørgsmål om montering eller betjening af apparatet.
- Når du vælger et sted til brug, skal du altid placere apparatet og gasflasken på en plan overflade.
- Tænd aldrig grillen med lukket låg.
- Din grill bruger en 11 eller 15 kg gasflaske. Grillens ydeevne forbedres ved brug af propan- eller LPG-blandinger. Butan kan bruges, men på grund af apparatets kraft vil flasken have tendens til at sætte sig fast og producere gas med lavt tryk, hvilket vil påvirke grillens ydeevne.
- Når du vælger en placering til din grill, bør du tage følgende kriterier i betragtning.
- Begge sider og bag grillen: Grillens sider og bagside skal være 1 meter væk fra enhver genstand, der kan hindre den i at fungere.
- Over grillen: DER BØR IKKE VÆRE NOGET OVER GRILLEN.
- BEMÆRKNING TIL FORBRUGEREN: OPBEVAR INSTRUKTIONERNE TIL SENERE BRUG.

#### **TILSLUTNING AF GASFLASKEN TIL APPARATET**

- Dette apparat er kun egnet til brug med lavtryksbutan- eller propangas eller LPG-blandinger, der er udstyret med en passende lavtryksregulator via en fleksibel slange. Denne grill er indstillet til at fungere med en 28 mbar-regulator med butangas og en 37 mbar-regulator med propangas, 30 mbar for LPG-blandinger. Kontakt din LPG-forhandler for at få oplysninger om en passende regulator til gasflasken.

#### **Regulator og slange**

- Denne vare leveres ikke med grillen, men der kan købes reservedele hos din udstyrsforhandler eller en autoriseret LPG-gasforhandler. Brug kun regulatorer og slanger, der er godkendt til LP-gas ved ovenstående tryk. Den forventede levetid for regulatoren er anslået til 10 år. Det anbefales, at regulatoren udskiftes inden for 10 år efter fremstillingsdatoen.
- Det er farligt at bruge en forkert regulator eller slange, så tjek altid, at du har de rigtige ting, før du tager grillen i brug.
- Den anvendte slange skal være i overensstemmelse med de relevante standarder for brugslandet. Slangens længde skal være 1,5 meter (maksimum). Slidte eller beskadigede slanger skal udskiftes. Sørg for, at slangen ikke er blokeret, knækket eller i kontakt med andre dele af grillen end ved tilslutningen.

#### **Gasflaske**

- Gasflasken må ikke tabes eller håndteres hårdhændet. Hvis apparatet ikke er i brug, skal flasken kobles fra. Sæt beskyttelseshætten på flasken igen, når den er koblet fra apparatet.
- Flasker skal opbevares udendørs i opretstående stilling og uden for børns rækkevidde. Flasken må aldrig opbevares, hvor temperaturen kan nå over 50°C. Opbevar ikke flasken i nærheden af flammer, kontrollamper eller andre antændelseskilder. RYG IKKE I NÆRHEDEN AF FLASKEN/FLASKERNE.
- Denne grill er kun beregnet til udendørs brug, væk fra brændbare materialer. Det er vigtigt, at der ikke er nogen forhindringer over hovedet, og at der er en afstand på mindst 1 m fra apparatets side og bagside. Det er vigtigt, at apparatets ventilationsåbninger ikke blokeres.
- Grillen skal bruges på en plan, stabil overflade. Apparatet skal beskyttes mod direkte træk og skal placeres eller beskyttes mod direkte indtrængning af dryppende vand (f.eks. regn).

Dele, der er forseglet af producenten eller dennes repræsentant, må ikke ændres af brugeren. Der må ikke foretages ændringer på nogen del af denne grill, og reparationer og vedligeholdelse må kun udføres af en registreret servicetekniker.

#### **Tilslutning til apparatet**

- Før tilslutning skal du sikre dig, at der ikke sidder snavs i hovedet på gasflasken, regulatoren, brænderen og brænderdelene. Edderkopper og insekter kan bygge rede i og tilstoppe brænderen/venturirøret ved åbningen. En tilstoppet brænder kan føre til brand under apparatet.
- Rengør brænderens huller med en kraftig piberenser.
- Sæt slangen på apparatet ved hjælp af en skrueøgle for at stramme den på forbindelsesgevindtet. Hvis slangen udskiftes, skal den fastgøres til apparatet og regulatortilslutningerne med slangeklemmer. Kobl regulatoren fra flasken (i henhold til anvisningerne på regulatoren), når grillen ikke er i brug.
- Grillen skal bruges i et godt ventileret område. Må ikke bruges indendørs eller i en garage.

#### **BRUG KUN DENNE GRILL UDENDØRS.**

#### **TJEK FOR LÆKAGER FØR BRUG**

**Tjek aldrig for lækager med åben ild, brug altid en sæbevandsløsning.**

#### **TJEK FOR LÆKAGER**

- Lav 2-3 ounces lækagesøgningsopløsning ved at blande ¼ opvaskemiddel med ¾ vand.
- Sørg for, at kontrolventilen er OFF.
- Tilslut regulatoren til flasken og ON/OFF-ventilen til brænderen, sørg for, at forbindelserne er sikre, og tænd for gassen.
- Børst sæbeopløsningen på slangen og alle samlinger. Hvis der opstår bobler, er der en lækage, som skal udbedres før brug.
- Test igen, når fejlen er rettet.

- Sluk for gassen ved flasken efter testen.
- Hvis der opdages en lækage, som ikke kan udbedres, skal du ikke forsøge at reparere lækagen, men kontakte din gasforhandler.

### Tændingsinstruktioner for hovedbrænder

1. Åbn grillens enhætte, før du tænder den. Tænd aldrig grillen med lukket enhætte.
2. Sørg for, at kontrolknappen på grillen står i positionen »OFF«.
3. Åbn gasreguleringsventilen på flasken langsomt og jævnt.
4. Tryk og drej kontrolknappen mod uret til positionen »MAX«, og tryk derefter 4-5 gange på tændingsknappen for at tænde brænderen.
5. Juster flammen ved at dreje mellem MIN- og MAX-positionen.
6. Hvis brænderen ikke tændes efter ovenstående procedure, skal du slukke for regulatoren. Vent i 5 minutter. Prøv alle ovenstående trin igen. Hvis grillen stadig ikke kan tændes, skal du forsigtigt forsøge at tænde den med enheden indstillet på MAX ved hjælp af en lang sikkerhedstændstik.
7. Når grillen er tændt, skal du dreje brænderen til den høje position i 3-5 minutter for at forvarme grillen. Dette skal gøres før hver madlavningssession.

Advarsel: Hvis brænderen ikke antændes, skal du slukke for kontrolknappen (med uret) og også slukke for flaskeventilen. Vent fem minutter, før du forsøger at tænde igen. Før du laver mad første gang, skal du bruge grillen i ca. 15 minutter med låget lukket og gassen tændt på HIGH. Dette vil »varmense« de indvendige dele og fjerne lugten fra den malede overflade.

### RENGØRING OG OPBEVARING AF GRILLEN

Du kan forlænge grillens levetid markant, hvis du rengør og vedligeholder den regelmæssigt. Hvis grillen ikke varmes tilstrækkeligt op, eller hvis maden klæber meget til ristene, er grillen ikke rengjort eller vedligeholdt som angivet. Foretag følgende vedligeholdelse efter hver brug.

#### Grillriste

Hvis der klæber madrester eller marinade på grillen eller risten, skal du gøre følgende:

1. Kontrollér, at grillen er slukket.
2. Fjern løse madrester og fedt fra overfladerne med f.eks. køkkenrulle.
3. Tænd for grillen som angivet, og indstil brænderne til 🔥.
4. Luk låget, og lad grillen varme op i 5-10 minutter.
5. Sluk for grillen, og åbn låget.
6. Lad grillen afkøle i ca. 10 minutter.
7. Børst brændte madrester og snavs væk med en grillrensborste (A).
8. Smør de rengjorte grillriste ind i madlavningsolie med f.eks. køkkenrulle eller en madlavningspensel.

Undlad at bruge en stålbørste beregnet til svejsning til rengøring af grillen, da det kan beskadige grillens overflader. Garanti- en dækker ikke skader forårsaget af en sådan stålbørste.

#### Fedtbakke og kop

En ikke-rengjort fedtbakke er den mest almindelige årsag til en fedtrelateret brand. Hvis du kan se madrester eller marinade i fedtbakken eller koppen, skal du omgående rengøre fedtbakken/koppen via nedenstående instruktioner. Fedtbakken må ikke indeholde plamager af fedt.

1. Kontrollér, at grillen er slukket.
2. Tag fedtbakken/koppen ud af grillen.
3. Skrab løse madrester og fedt af ved hjælp af skraberens på grillbørsten eller en paletkniv af plast.

4. Vask fedtbakken/koppen i mildt opvaskevand.
5. Tør fedtbakken/koppen, og sæt den tilbage i grillen.

Du kan lette rengøringen ved at bruge stanniolen oven på fedtbakken til at opsamle overskydende madrester og fedt. Ved rengøring af bakken skal du derved blot fjerne stanniolen.

#### Brændere

Grillens brændere er den vigtigste del til grillens funktionalitet og opvarmning. Det er derfor, du skal kontrollere, at de er rene, og deres stand regelmæssigt. Du skal afmontere og kontrollere brænderne mindst to gange om året, især hvis grillen har været opbevaret i længere tid. De små huller i brænderne tiltrækker insekter og edderkopper, der kan bygge rede i brænderne. Sådanne blokeringer får flammen til at brænde ujævnt og urent. Blokeringer kan få flammen til at blusse op uden for gasrøret, hvilket kan beskadige grillen alvorligt. Rengør brænderne ved at følge nedenstående instruktioner.

1. Kontrollér, at grillen er slukket.
2. Afmonter grillristene og varmfordelingspladerne.
3. Afmonter brænderen fra ildboksen ved at løsne monterings-skruen. Skruen er normalt placeret ved bagenden af brænderne.
4. På visse grillmodeller kræver brænderne, at du også afmonterer grillens bagplader.
5. Visse modeller kan også rengøres selv med brænderne monteret. Det vigtigste er, at der er adgang til alle de små gashuller.
6. Brug en messingbørste til grillrengøring til at rengøre brændernes overflader.
7. Sørg for, at hullerne er åbne og rene. Du kan bruge en tynd wire til formålet.
8. Hvis brænderen er beskadiget eller meget korroderet, skal den omgående udskiftes.
9. Kontrollér samtidigt, at ventildysen er ren og intakt.
10. Sæt de rengjorte brændere tilbage i grillen.

#### Varmefordelingsplader

Varmefordelingspladerne fordeler varmen jævnt på grilloverfladen. Varmefordelingspladernes overflade opsamler desuden madrester og marinade. Snavsede varmfordelingsplader mindsker grillens effektivitet. Rengør varmfordelingspladerne ved at følge nedenstående instruktioner.

1. Kontrollér, at grillen er slukket.
2. Afmonter varmfordelingspladerne fra grillen.
3. Skrab madrester af pladernes overflade ved hjælp af skraberens på grillbørsten eller en paletkniv af plast.
4. Børst til slut snavs af med en messingbørste til grillrengøring.
5. Hvis du vil, kan du også vaske varmfordelingspladerne i vasken med et mildt opvaskemiddel.
6. Tør varmfordelingspladerne, og sæt dem tilbage i grillen.

Undlad at vaske varmfordelingspladerne i en opvaskemaskine

#### Øvrige grillkomponenter

Udover ovennævnte komponenter indeholder grillen også mange andre ståldele, der skal rengøres regelmæssigt. Du kan følge de generelle instruktioner nedenfor ved rengøring af disse komponenter.

1. Rengør grillens ståldele med Mustang-grillrengøringsmiddel, Mustang-rengøringsmiddel til rustfrit stål eller et mildt opvaskemiddel og en klud.
2. Glem ikke at tørre de rengjorte dele omhyggeligt.
3. Undlad at bruge rengøringsmidler til rengøring af kontrolpaneler og overflader med advarselsmærkater, da det kan fjerne teksten eller andre mærkater.
4. Rengør alle grillens udvendige flader mindst tre gange om året, så stænk, ikke klæber fast til overfladerne.



5. Test altid egnetheden af et nyt rengøringsmiddel på et ikke-synligt sted.

Klorforbindelser og salt kan få grillen til at ruste. Hvis grillen anvendes i umiddelbar nærhed af havvand eller en swimmingpool, skal den rengøres hver uge.

### **Rengøring af trædele**

Hvis grillen har trædele, skal de rengøres og vedligeholdes på følgende vis:

1. Rengør alle trædele med jævne mellemrum ved at tørre dem af med en fugtig klud og en mild sæbevandsblanding.
2. Tør de rengjorte overflader omhyggeligt.
3. Trædelene skal behandles med almindelig farveløs træolie til havemøbler mindst to gange om året. Dermed forebygges det, at trædelene tørrer ud og slår revner.
4. Inden behandlingen udføres, skal du teste træolien og alle andre midler på et lille område, der ikke kan ses, for at sikre dig at de egner sig til formålet. Følg altid producentens anvisninger, når du behandler trædele.

### **Opbevaring**

Gennemgå disse instruktioner, hvis du holder op med at bruge grillen i længere tid, eller hvis du vil opbevare grillen f.eks. vinteren over. Korrekt opbevaring forlænger grillens levetid og holder den anvendelig i mange år. Ved opbevaring af grillen skal du følge nedenstående instruktioner

1. Rengør grillen helt i henhold til instruktionerne i manualen.
2. Tænd for grillen, og lad varme op i 15 minutter, så alle stål dele er tørre.
3. Lad grille afkøle.
4. Sørg for, at alle grillriste er indsmurt i olie.
5. Hvis grillen opbevares udendørs, skal du afmontere brændere, riste, varmerist og varmfordelingsplader. Disse dele skal opbevares tørt og varmt. Det anbefales også, at du pakker disse dele ind i avispapir eller lignende, så overfladerne ikke bliver ridsede.
6. Afmonter trykregulatoren fra gasflasken.
7. Opbevar altid gasflasken udendørs, og sørg for, at den ikke er udsat for varme eller sollys.
8. Hvis grillen opbevares udendørs, anbefales det, at du køber et overtræk af god kvalitet, der dækker hele vejen ned. Sørg for, at luften kan cirkulere under overtrækket.

Undlad at opbevare grillen på et sted, hvor nedfaldende sne fra taget kan ramme den. Garantien dækker ikke skader forårsaget af sne og is.



Gratulerer med valget av ditt Mustang-produkt! Mustang-familien av grillprodukter er utviklet for å lage god mat. Vårt sortiment omfatter et bredt spekter av grill- og matlagingsprodukter. Gå inn på [www.mustang-grill.fi](http://www.mustang-grill.fi) eller til din nærmeste lisensierte Mustang-forhandler for å finne ut mer om vårt utvalg av produkter!

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

Gå nøye gjennom bruksanvisningen slik at du får mest mulig ut av grillen din. Ved å rengjøre og vedlikeholde grillen regelmessig forlenger du dens levetid og sikkerhet. Mustang-produktserien tilbyr også riktige rengjøringsprodukter og verktøy for å ta vare på den.

For mer informasjon, gå til [www.mustang-grill.fi](http://www.mustang-grill.fi).

### VIKTIG!

- Les følgende instruksjoner nøye og sørg for at grillen installeres, monteres og vedlikeholdes på riktig måte. Hvis du ikke følger disse instruksjonene, kan det føre til alvorlige personskader og/eller materielle skader
- Må kun brukes utendørs.
- Les instruksjonene før du bruker apparatet.
- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold små barn borte.
- Dette apparatet må holdes borte fra brennbare materialer under bruk.
- Ikke flytt apparatet under bruk.
- Slå av gassstilførselen ved gassflasken etter bruk.
- Ikke gjør endringer på apparatet.
- Slå av gassstilførselen ved gassflasken etter bruk.
- Dette apparatet må holdes borte fra brennbare materialer under bruk.
- Bruk alltid vernehansker når du håndterer spesielt varme komponenter.
- Hvis du har spørsmål om montering eller bruk av apparatet, kan du kontakte forhandleren eller LPG-distributøren.
- Når du velger et sted for bruk, må du alltid plassere apparatet og gassflasken på en flat overflate.
- Tenn aldri opp grillen med lukket lokk.
- Grillen bruker en gassflaske på 11 eller 15 kg. Grillens ytelse forbedres ved bruk av propan- eller LPG-blandinger. Butan kan brukes, men på grunn av apparatets effekt vil gassflasken ha en tendens til å sette seg fast og produsere gass med lavt trykk, noe som vil påvirke grillens ytelse.
- Når du skal velge plassering av grillen, bør du ta hensyn til følgende kriterier.
- På begge sider og bak grillen: sidene og baksiden av grillen bør være 1 meter unna alle gjenstander som kan hindre grillen i å fungere.
- Over grillen: DET SKAL IKKE VÆRE NOE OVER GRILLEN.
- MERKNAD TIL FORBRUKEREN: TA VARE PÅ STRUKTURENE FOR SENERE BRUK.

### TILKOBLING AV GASSFLASKEN TIL APPARATET

- Dette apparatet er kun egnet for bruk med lavtrykks butan- eller propangass eller LPG-blandinger, utstyrt med en passende lavtrykksregulator via en fleksibel slange. Denne grillen er innstilt til å fungere med en 28 mbar regulator med butangass og en 37 mbar regulator med propangass, 30 mbar for LPG-blandinger. Ta kontakt med din LPG-forhandler for informasjon om hvilken regulator som passer til gassflasken.

### Regulator og slange

- Denne delen følger ikke med grillen, men du kan få reservedeler fra utstyrsforhandleren eller en autorisert forhandler av LPG-gass. Bruk kun regulatorer og slanger som er godkjent for LP-gass ved ovennevnte trykk. Forventet levetid for regulatoren er beregnet til 10 år. Det anbefales at regulatoren skiftes ut innen 10 år etter produksjonsdatoen.
- Det er farlig å bruke feil regulator eller slange, så sjekk alltid at du har riktig utstyr før du tar grillen i bruk.
- Slangen som brukes, må være i samsvar med de relevante standardene for det landet der den brukes. Slangen må være maksimalt 1,5 meter lang. Slitasje eller skader på slangen må skiftes ut. Sørg for at slangen ikke er blokkert, knekt eller i kontakt med andre deler av grillen enn ved tilkoblingen.

### Gassflaske

- Gassflasken må ikke slippes ned eller håndteres på en hardhendt måte. Hvis apparatet ikke er i bruk, må flasken kobles fra. Sett på beskyttelseshetten på flasken igjen etter at den er koblet fra apparatet.
- Flasker skal oppbevares utendørs i oppreist stilling og utilgjengelig for barn. Flasken må aldri oppbevares på steder der temperaturen kan komme opp i over 50°C. Flasken må ikke oppbevares i nærheten av flammer, pilotlys eller andre antenneskilder. IKKE RØYK I NÆRHETEN AV FLASKEN(E).
- Denne grillen er kun beregnet for bruk utendørs, borte fra brennbare materialer. Det er viktig at det ikke er noen hindringer over hodet, og at det er en minimumsavstand på 1 m fra siden og baksiden av apparatet. Det er viktig at ventilasjonsåpningene på apparatet ikke blokkeres.
- Grillen må brukes på et jevnt og stabilt underlag. Apparatet må beskyttes mot direkte trekk og må plasseres eller beskyttes mot direkte inntrengning av rennende vann (f.eks. regn).

Deler som er forseglet av produsenten eller dennes representant, må ikke endres av brukeren. Det må ikke gjøres endringer på noen del av grillen, og reparasjoner og vedlikehold må kun utføres av en registrert servicetekniker.

### Tilkobling til apparatet

- Før tilkobling må du forsikre deg om at det ikke er noe rusk i hodet på gassflasken, regulatoren, brenneren og brennerdelene. Edderkopper og insekter kan bygge rede i og tette brenneren/venturirøret ved åpningen. En tilstoppet brenner kan føre til brann under apparatet.
- Rengjør hullene i brenneren med en kraftig piperenser.
- Monter slangen på apparatet ved hjelp av en fastnøkkel for å stramme den på tilkoblingsgjengen. Hvis slangen skiftes ut, må den festes til apparatet og regulatortilkoblingene med slangeklemmer. Koble regulatoren fra flasken (i henhold til anvisningene på regulatoren) når grillen ikke er i bruk.
- Grillen må brukes i et godt ventilert område. Ikke bruk innendørs eller i garasjen.

### BRUK KUN DENNE GRILLEN UTENDØRS.

#### SJEKK FOR LEKKASJER FØR BRUK

**Kontroller aldri for lekkasjer med åpen flamme, bruk alltid såpevann.**

#### SJEKK FOR LEKKASJER

- Lag 2-3 gram lekkasjesøker væske ved å blande ¼ oppvaskmiddel med ¾ vann.
- Sørg for at kontrollventilen er AV.
- Koble regulatoren til flasken og PÅ/AV-ventilen til brenneren, sørg for at tilkoblingene er sikre, og slå deretter gassen PÅ.
- Pensle såpe løsningen på slangen og alle skjøter. Hvis det oppstår bobler, har du en lekkasje som må utbedres før bruk.

- Test på nytt etter at feilen er utbedret.
- Slå AV gassen ved flasken etter testing.
- Hvis det oppdages en lekkasje som ikke kan utbedres, skal du ikke forsøke å reparere lekkasjen, men ta kontakt med gassforhandleren.

### Tenninstruksjoner for hovedbrenner

1. Åpne grillhetten før du tenner grillen. Tenn aldri grillen med lukket hette.
2. Kontroller at kontrollhjulet på grillen står i «OFF»-stilling.
3. Åpne gassreguleringsventilen på gassflasken sakte og jevnt.
4. Skyv og vri kontrollhjulet mot urviseren til «MAX»-posisjon, og trykk deretter på tenningsknappen 4-5 ganger for å tenne brenneren.
5. Juster flammen ved å vri mellom MIN- og MAX-stillingene.
6. Hvis brenneren ikke tennes etter å ha fulgt prosedyren ovenfor, slår du regulatoren AV. Vent i 5 minutter. Prøv alle trinnene ovenfor på nytt. Hvis grillen fortsatt ikke tennes, kan du forsiktig forsøke å tenne med enheten innstilt på MAX ved hjelp av en lang sikkerhetsfyrstikk.
7. Etter tenning, vri brenneren til høy posisjon i 3-5 minutter for å forvarme grillen. Dette bør gjøres før hver matlagingsøkt.

Advarsel: Hvis brenneren ikke tenner, slår du av kontrollknappen (med klokken) og slår også av sylinderventilen. Vent i fem minutter før du forsøker å tenne på nytt. Før første gangs tilberedning skal grillen brukes i ca. 15 minutter med lokket lukket og gassen slått på HIGH. Dette vil «varme opp» de indre delene og fjerne lukt fra den lakkerte overflaten.

### RENGJØRING OG OPPBEVARING AV GRILLEN

Du kan forlenge levetiden til grillen betydelig hvis du rengjør og vedlikeholder den regelmessig. Hvis grillen ikke varmes opp tilstrekkelig eller maten til stadighet henger fast på risten, er ikke grillen rengjort eller vedlikeholdt som beskrevet. Utfør følgende vedlikeholdstiltak etter hver bruk.

#### Grillristene

Hvis mat eller marinade sitter fast på grillen eller risten, kan du gjøre følgende:

1. Kontroller at grillen er slått av.
2. Fjern for eksempel løse matrester og fett fra overflatene med kjøkkenpapir.
3. Tenn grillen etter instruksjonene, og sett brennerne til 🔥.
4. Lukk hetten og la grillen varmes opp i 5–10 minutter.
5. Slå av grillen og åpne hetten.
6. La grillen avkjøles i 10 minutter.
7. Børst brent mat og smuss av med en rensebørste beregnet for griller (A).
8. Smør de rengjorte grillristene med matolje ved å f.eks. bruke kjøkkenpapir eller en matpensel.

Ikke bruk en stålbørste som er beregnet på sveising for å rengjøre grillen, da den kan skade grillens overflater. Garantien dekker ikke skader som skyldes bruk av slike stålbørster.

#### Fettskuff og -kopp

En skitten fettskuff er den vanligste årsaken til at fettbranner oppstår. Hvis du ser matbiter eller marinade i fettskuffen eller koppen, må du rengjøre skuffen/koppen umiddelbart ved å følge instruksjonene nedenfor. Fettskuffen skal ikke ha store pytter med fett.

1. Kontroller at grillen er slått av.
2. Ta fettskuffen/koppen ut av grillen.
3. Skrap av løs mat og fett med skraperen på grillrengjøringsbørsten eller en plastslippepot.
4. Vask fettskuffen/koppen med et mildt oppvaskmiddel.

5. Tørk fettskuffen/koppen, og sett den tilbake i grillen.

Du kan gjøre rengjøringen enklere ved å bruke en folie på toppen av fettskuffen for å samle opp ekstra mat og fett. Når du rengjør skuffen, trenger du bare å fjerne den skitne folien.

### Grillens brennere

Grillens brennere er den viktigste delen av grillens funksjonalitet og oppvarming. Dette er grunnen til at du må sjekke rensligheten og tilstanden til brennerne regelmessig. Du må fjerne og kontrollere brennerne minst to ganger i året, spesielt når grillen har vært lagret i lang tid. De små hullene på brennerne tiltrekker seg insekter og edderkopper som lager reir i brennerne. Slike hindringer fører til at flammen brenner ujevnt og urent. Hindringer kan føre til at flammer blusses opp utenfor gassrøret, noe som kan gi alvorlig skade på grillen. Rengjør brennerne ved å følge instruksjonene nedenfor.

1. Kontroller at grillen er slått av.
2. Fjern grillristen og varmfordelingsplatene.
3. Fjern brenneren fra brannboksen ved å løsne monteringskraven. Skraven er vanligvis plassert bakerst på brennerne.
4. På noen grillmodeller må du også fjerne bakplatene på grillen for å fjerne brennerne.
5. Noen modeller kan også rengjøres selv når brennerne er på plass. Den viktigste delen er å kunne få tilgang til alle de små gashullene.
6. Bruk rengjøringsbørsten av messing som er beregnet på griller for å rengjøre brenneroverflatene.
7. Kontroller at brennerhullene er åpne og rene. Du kan bruke en tynn ståltråd til dette.
8. Hvis brenneren er skadet eller korrodert, må du skifte den umiddelbart.
9. Kontroller samtidig at ventildysen er ren og intakt.
10. Sett de rengjorte brennerne tilbake i grillen.

### Varmefordelingsplatene

Varmefordelingsplatene sprer varmen jevnt på grilloverflaten. Overflaten på varmfordelingsplatene samler også matrester og marinade. Skitne varmfordelingsplater reduserer grillens effektivitet. Rengjør varmfordelingsplatene ved å følge instruksjonene nedenfor.

1. Kontroller at grillen er slått av.
2. Fjern varmfordelingsplatene fra grillen.
3. Skrap maten av platenes overflate ved å bruke skraperdelen av rengjøringsbørsten eller en plastslippepot.
4. Til slutt børster du av skitt ved hjelp av en rengjøringsbørste i messing beregnet for griller.
5. Hvis du ønsker, kan du også vaske varmfordelingsplatene ved å bruke et mildt oppvaskmiddel.
6. Tørk varmfordelingsplatene og sett dem tilbake i grillen.

Ikke vask varmfordelingsplatene i oppvaskmaskin.

### Andre grillkomponenter

i tillegg til de ovennevnte komponentene, har grillen også mange andre ståldeler som må rengjøres regelmessig. Du kan følge de generelle instruksjonene nedenfor for rengjøring av slike komponenter.

1. Rengjør ståldelene på grillen med Mustangs eget grillrengjøringsmiddel, Mustangs rengjøringsmiddel for rustfritt stål eller et mildt oppvaskmiddel og en klut.
2. Ikke glem å tørke de rengjorte delene grundig.
3. Ikke bruk rengjøringsmidler til å rengjøre kontrollpanelene og overflatene med varselsmerker, da de kan fjerne teksten eller andre etiketter.
4. Rengjør alle grillens ytre overflater minst tre ganger i året, slik at flekker ikke fester seg til overflatene.

5. Test alltid om et nytt vaskemiddel egner seg ved å påføre det på et lite synlig sted.

Klor og salt kan føre til at grillen rustet. Hvis grillen brukes i umiddelbar nærhet av sjøvann eller et basseng, må grillen rengjøres ukentlig.

### **Rengjøring av tredeler**

Hvis grillen inneholder tredeler, må de rengjøres og vedlikeholdes på følgende måte:

1. Rengjør alle tredeler regelmessig ved å tørke av dem med en fuktig klut og mild såpe- og vannblanding.
2. Tørk de rengjorte overflatene forsiktig.
3. Behandle tredelene med allment tilgjengelig fargeløs treolje beregnet på utemøbler minst to ganger i året. Dette vil forhindre at tredelene tørker og sprekker.
4. Før selve behandlingen, test treoljen og eventuelle andre oljer på et lite iøynefallende område for å kontrollere egnetheten. Følg alltid produsentens anvisninger ved behandling av tredeler.

### **Lagring**

Gå gjennom disse instruksjonene dersom du f.eks. slutter å bruke grillen i en lang periode, eller du ønsker å sette bort grillen for vinteren. Riktig oppbevaring forlenger grillens levetid og holder den i drift i mange år. Følg instruksjonene nedenfor når du lagrer grillen

1. Rengjør grillen helt i henhold til instruksjonene i håndboken.
2. Slå på grillen og la den varmes opp i 15 minutter, slik at alle ståldeler tørker.
3. La grillen avkjøles.
4. Sørg for at alle grillrister er smurt.
5. Hvis du oppbevarer grillen utendørs, fjerner du brennerne, ristene, varmeristen og varmfordelingsplatene fra grillen. Disse delene må oppbevares på et tørt og varmt sted. Det anbefales også at du pakker disse delene inn i aviser eller lignende, slik at overflatene ikke får riper.
6. Fjern lavtryksregulatoren fra gassflasken.
7. Oppbevar alltid gassflasken utendørs og sørg for at den ikke utsettes for varme eller sollys.
8. Hvis grillen oppbevares utendørs, anbefales det at du kjøper en beskyttelse av høy kvalitet som dekker absolutt hele grillen. Sørg likevel for at luften kan sirkulere under beskyttelsen.

Ikke oppbevar grillen på et sted der det er fare for at snø fra taket kan falle ned på den. Garantien dekker ikke skader forårsaket av snø og is.



Õnnitleme teid Mustangi toote valimise puhul! Mustangi grillimistoodete sari on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Tootesarja kuulub lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistarvikuid. Tutvuge kogu valikuga aadressil [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) või lähima volitatud edasimüüja juures.

Me arendame püsivalt Mustangi tooteid ja nendega seotud tarvikuid. Kvaliteedi tagamiseks on tarbijalt saadud tagasiside meie tootearenduses eriti tähtsal kohal. Ootame teie tagasisidet meie toodete osas aadressil [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Et saaksite seadmest maksimaalselt kasu, tutvuge põhjalikult kasutusjuhendiga. Seadme regulaarse puhastamise ja hooldamisega pikendate selle tööiga ja turvalisust. Tootesarjast Mustang leiata ka grilli puhastamiseks sobivaid puhastusvahendeid ja harju.

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

#### TÄHELEPANU:

- Lugege hoolikalt järgmisi juhiseid ja veenduge, et teie grill on õigesti paigaldatud, kokku pandud ja hooldatud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada tõsiseid vigastusi ja/või varakahjustusi.
- Kasutage ainult välitingimustes.
- Enne seadme kasutamist lugege juhised läbi.
- HOIATUS: Kätesaadavad osad võivad olla väga kuumad. Hoidke väikesed lapsed eemal.
- Seda seadet tuleb kasutamise ajal hoida tuleohtlikest materjalidest eemal
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.
- Pärast kasutamist sulgege gaasivarustus gaasiballooni juures.
- Ärge muutke seadet.
- Pärast kasutamist sulgege gaasivarustus gaasiballooni juures.
- Seda seadet tuleb kasutamise ajal hoida tuleohtlikest materjalidest eemal.
- Kasutage eriti kuumade komponentide käsitlemisel alati kaitsekindaid.
- Kõikide seadme kokkupanekut või kasutamist puudutavate küsimuste korral pöörduge oma jaemüüja või vedelgaasi edasimüüja poole.
- Kasutuskoha valimisel asetage seade ja gaasiballoon alati tasasele pinnale.
- Ärge kunagi süüdake seadet suletud LIDiga.
- Teie grill kasutab 11 või 15 kg gaasiballooni. Teie grilli jõudlust parandab propaani või veeldatud naftagaasi segude kasutamine. Butaani võib kasutada, kuid seadme võimsuse tõttu kipub balloon kinni kasvama ja tootma madala rõhuga gaasi, mis mõjutab teie grilli jõudlust.
- Grilli asukoha valimisel tuleks arvesse võtta järgmisi kriteeriume.
- Mõlemad küljed ja grilli taga: grilli küljed ja tagaosa peaksid olema 1 meetri kaugusel kõigist esemetest, mis võivad selle tööd takistada.
- Grilli kohal: GRILLI KOHAL EI TOHIKS OLLA MIDAGI.
- MÄRKUS TARBIJALE: SÄILITAGE KONSTRUKTSIOONID EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS.

#### GAASIBALLOONI ÜHENDAMINE SEADMEGA

- See seade sobib kasutamiseks ainult madala rõhuga butaani- või propaangaasi või veeldatud naftagaasi seguga, mis on varustatud sobiva madalsurve regulaatoriga paindliku vooliku kaudu. See grill on seadistatud töötama 28 mbar regulaatoriga butaangaasi puhul ja 37 mbar regulaatoriga propaangaasi puhul, 30 mbar LPG segude puhul. Palun konsulteerige oma LPG edasimüüjaga, et saada teavet gaasiballoonile sobiva regulaatori kohta.

#### Regulaator ja voolik

- Seda eset ei ole grilliga kaasas, kuid asendusdetailid on saada-val teie seadme jaemüüjalt või volitatud LPG gaasimüüjalt. Kasutage ainult regulaatoreid ja voolikuid, mis on heaks kiidetud veeldatud naftagaasi jaoks ülaltoodud rõhu juures. Regulaatori eeldatav eluiga on hinnanguliselt 10 aastat. Soovitatav on regulaatorit vahetada 10 aasta jooksul alates valmistamiskuu-päevast.

- Vale regulaatori või vooliku kasutamine on ohtlik, kontrollige alati enne grilli kasutamist, kas teil on õiged esemed.

- Kasutatav voolik peab vastama kasutusriigi asjakohastele standarditele. Vooliku pikkus peab olema maksimaalselt 1,5 meetrit. Kulunud või kahjustatud voolik tuleb välja vahetada. Veenduge, et voolik ei oleks ummistunud, kõver ega puutuks kokku grilli mis tahes osaga, välja arvatud selle ühenduskohas.

#### Gaasiballoon

- Gaasiballooni ei tohi maha lasta ega käsitseda jämedalt. Kui seadet ei kasutata, tuleb balloon lahti ühendada. Pärast ballooni seadmest lahtiühendamist asetage balloonil olev kaitsekork tagasi.

- Balloone tuleb hoida õues püstises asendis ja lastele kättesaamatus kohas. Ballooni ei tohi kunagi hoida kohas, kus temperatuur võib ületada 50°C. Ballooni ei tohi hoida leekide, süütamise tulede või muude süüteallikate lähedal. ÄRGE SUITSETAGE BALLOONI(DE) LÄHEDUSES.

- See grill on mõeldud kasutamiseks ainult välitingimustes, eemal kõikidest tuleohtlikest materjalidest. Oluline on, et seadme kohal ei oleks mingeid takistusi ja et seadme küljest ja tagant oleks vähemalt 1 m kaugus. Oluline on, et seadme ventilatsioonivad ei oleks takistatud.

- Grilli tuleb kasutada tasasel ja stabiilsel pinnal. Seade peab olema kaitstud otsese tõmbetuule eest ja see peab olema paigutatud või kaitstud igasuguse tilkvee (nt vihma) otsese sissetungi eest.

Kasutaja ei tohi tootja või tema esindaja poolt plommitud osi muuta. Selle grilli mis tahes osa ei tohi muuta ning remondi- ja hooldustöid tohib teha ainult registreeritud hooldustehnik.

#### Ühendamine seadmega

- Enne ühendamist veenduge, et gaasiballooni, regulaatori, põleti ja põleti osade pähe ei jääks prahti. Ämblikud ja putukad võivad sisse pesitseda ja ummistada põleti/venturi toru avause juures. Ummistunud põleti võib põhjustada tulekahju seadme all.

- Puhastage põleti avad tugevatoimelise torupuhastusvahendiga.

- Paigaldage voolik seadme külge, kasutades mutrivõtit, et seda ühenduskeerme külge pingutada. Kui voolik on vahetatud, tuleb see kinnitada seadme ja regulaatori ühenduste külge voolikuklambritega. Ühendage regulaator balloonist lahti (vastavalt regulaatoril märgitud juhistele), kui grill ei ole kasutusel.

- Grilli tuleb kasutada hästi ventileeritud kohas. Mitte kasutada siseruumides või garaažis.

#### KASUTAGE SEDA GRILLI AINULT VÄLITINGIMUSTES.

#### ENNE KASUTAMIST KONTROLLIGE LEKKEID

**Ärge kunagi kontrollige lekkeid lahtise leegiga, kasutage alati seebiveelahust**

#### KONTROLLIGE LEKKEID

- Valmistage 2-3 untsi lekkeotsingulahust, segades ¼ pesuvahendit ¾ veega.

- Veenduge, et kontrollventiil on välja lülitatud.

- Ühendage regulaator ballooniga ja ON/OFF-klapp põleti külge, veenduge, et ühendused on kindlalt kinnitatud, seejärel

lülitage gaas sisse.

- Pintseldage seebilahus voolikule ja kõikidele ühendustele. Kui ilmuvad mullid, on teil leke, mis tuleb enne kasutamist kõrvaldada.
- Pärast vea kõrvaldamist testige uuesti.
- Pärast katsetamist lülitage gaas balloonist välja.
- Kui leke on tuvastatud ja seda ei saa kõrvaldada, ärge üritage leket parandada, vaid konsulteerige oma gaasimüüjaga.

### Peapõleti süütejühised

1. Enne süütamist avage grilli kapuuts. Ärge kunagi süütage grilli suletud kapuutsiga.
2. Veenduge, et grilli reguleerimisklahv on asendis „OFF“.
3. Avage balloonil olev gaasiklapp aeglaselt ja sujuvalt.
4. Vajutage ja keerake juhtnuppu vastupäeva asendisse „MAX“ ja seejärel vajutage süütenuppu 4-5 korda, et põleti süüdata.
5. Reguleerige leeki, keerates seda asendite MIN ja MAX vahel.
6. Kui põleti ei süttida pärast ülaltoodud protseduuri järgimist; lülitage regulaator välja. Oodake 5 minutit. Proovige uuesti kõiki ülaltoodud samme. Kui grilli ei õnnestu ikka veel süüdata, proovige ettevaatlikult süütamist seadmega, mis on seadistatud MAX asendisse, kasutades selleks pikka ohutut tikku.
7. Pärast süütamist keerake põleti 3-5 minutiks kõrge asendisse, et grilli eelkuumutada. Seda tuleks teha enne iga toiduvalmistamist.


Hoiatus: Kui põleti ei süttida, keerake juhtnupp välja (päripäeva) ja keerake ka ballooniklapp välja.

Oodake viis minutit, enne kui proovite uuesti süüdata. Enne esimest toiduvalmistamist kasutage grilli umbes 15 minutit, kui kaas on suletud ja gaas on sisse lülitatud HIGH (kõrge). See „kuumutab“ sisemised osad puhtaks ja hajutab värvitud viimistlusest lähtuva lõhna.

### GRILLI PUHASTAMINE JA HOIDMINE

Grilli kasutusiga pikeneb märkimisväärselt, kui hoolitsete selle puhtuse ja korrapärase hoolduse eest. Kui grill ei kuumene piisavalt või toit kleepub kergesti grilliplaadi külge, ei ole grilli järelikult nõuetekohaselt puhastatud või hooldatud. Toimige pärast iga kasutuskorda järgmiselt.

#### Grilliresti ja -plaadid

- Kui grilliresti või -plaadi külge on jäänud toitu või marinaade, toimige järgmiselt:
1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
  2. Eemaldage toit ja rasv nt köögipaberi abil.
  3. Süüdake grill juhust järgi ja seadke põletid  -võimsusele.
  4. Sulgege kaas ja laske grillil 5–10 minutit kuumeneda.
  5. Kustutage grill ja avage kaas.
  6. Laske grillil umbes 10 minutit jahtuda.
  7. Eemaldage kõrbenud toit ja mustus grilli jaoks ette nähtud puhastusharjaga (A).
  8. Õlitage puhastatud grillireste ja -plaate toiduõliga, kasutades nt köögipaberit või grillpintslit.

Ärge kasutage keevitustöödel kasutamiseks mõeldud terasharja, kuna see võib grilli pinnad rikkuda. Sellise terasharja tekitatud kahju ei kuulu garantii alla.

#### Rasvapann ja -kauss

Enamike rasvapõlengute põhjus on määratud rasvapann. Kui näete rasvapannil või -kassis toidupalu või marinaadi, puhastage see kohe järgmiselt. Rasvapannile ei tohi jääda rasvaloike.

1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
2. Eemaldage rasvapann/-kauss grilli küljest.
3. Eemaldage toit ja rasv grilli puhastusharja kaabitsa või plast-

kaabitsa abil.

4. Peske rasvapanni/-kaussi õrnatoimelise nõudepesuainega.
5. Kuivatage puhas rasvapann/-kauss ja pange grilli külge tagasi.

Puhastamine on hõlpsam, kui katate rasvapanni fooliumiga, mis kogub liigse toidu ja rasva kokku. Puhastamiseks on vaid vaja määratud foolium ära visata.

### Põletid

Põletid on grilli toimimise ja kuumenemise seisukohalt kõige tähtsamad, nii et veenduge regulaarselt nende puhtuses ja korrasolekus. Põletid tuleb eemaldada ja üle vaadata vähemalt kaks korda aastas, eelkõige kevadel pärast talvist seismist või muud pikka kasutuspausi. Põletite väiksed avad meelitavad putukaid ja ämblikuid neisse pesi ehitama. Sellised ummistused tekitavad ebaühtlase ja -puhta leegi. Ummistused võivad panna leegi põlevam väljaspool gaasivoolikut, mis võib grilli tugevalt kahjustada. Puhastage põletid järgmiselt:

1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
2. Eemaldage grilliresti ja -plaadid ning soojaplaadid.
3. Eemaldage põleti, avades selle kinnituskruvi. Kinnituskruvi asub harilikult põleti tagaotsas.
4. Paljudel grillidel eeldab põletite eemaldamine grilli tagapaneeli eemaldamist.
5. Osa grille on hõlbus puhastada ka siis, kui põletid on oma kohal. Kõige tähtsam on, et te pääseksite kõigile väikestele gaasiavadele ligi.
6. Kasutage põleti pinna puhastamiseks grilli messingist puhastusharja.
7. Veenduge, et põleti avad oleksid avatud ja puhtad. Võite kasutada nt peenikest raudtraati.
8. Kui põleti on kahjustatud ja/või tugevalt roostetanud, vahetage see välja.
9. Veenduge ühtlasi, et ventiili otsak oleks puhas ja terve.
10. Pange puhastatud põletid tagasi.

### Soojaplaadid

Soojaplaadid levitavad sooja ühtlaselt grillimisalale. Soojaplaadide pinnale koguneb toidujääke ja marinaade. Määratud soojaplaadid vähendavad grilli võimsust. Puhastage soojaplaadid järgmiselt:

1. Veenduge, et grill oleks välja lülitatud.
2. Eemaldage soojaplaadid grillilt.
3. Kraapige soojaplaadilt liigne toit puhastusharja kaabitsa või plastkaabitsa abil maha.
4. Lõpetuseks harjake messingist puhastusharjaga.
5. Soovi korral võite pesta soojaplaate kraanikausis õrnatoimelise nõudepesuainega.
6. Kuivatage puhtad soojaplaadid ja pange grilli külge tagasi.

Ärge peske soojaplaate nõudepesumasinas.

### Muud grilli osad

Grillil on lisaks eelmainitule palju muid terasosi, mida tuleb korrapäraselt puhastada. Järgige siinseid üldisi juhiseid:

1. Puhastage grilli terasosad Mustangi grilli puhastusaine, Mustangi rösteri puhastusaine või õrnatoimelise nõudepesuaine ja lapiga.
2. Kuivatage puhastatud osad hoolikalt.
3. Juhtpaneelid ja hoiatussiltide pindu ei tohi puhastada pesuainega, sest need võivad tekstid 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.

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

### **Puitosade puhastamine**

Kui grillil on puitosi, tuleb neid puhastada ja hooldada järgmise juhise kohaselt.

1. Pühkige kõik puitosi korrapäraselt lahjas seebivees immutatud riidelapiga puhtaks.
2. Kuivatage puhastatud pinnad hoolikalt.
3. Immutage puitosi vähemalt kaks korda aastas vabalt saadaoleva õuemööbli jaoks ette nähtud puiduõliga. See väldib puidu liigset kuivamist ja lõhenemist.
4. Enne esmakordset immutamist katsetage puiduõli või muu säilitusaine sobivust väikesel, vähenähtaval pinnal. Järgige puitosade immutamisel alati kaasasolevaid tootja juhiseid.

### **Säilitamine**

Kui teete grillimises pikema pausi või soovite grilli nt talveperioodiks hoiule panna, järgige neid juhiseid. Õigesti hoitud grilli kasutusiga pikeneb ja grill püsib aastast aastasse töökorras.

Grilli hoiulepanekul toimige järgmiselt:

1. Puhastage grill täielikult kasutusjuhendi juhiste järgi.
2. Süüdake grill ja laske sel umbes 15 minutit kuumeneda, kuni kõik terasosad on kuivanud.
3. Laske grillil maha jahtuda.
4. Veenduge, et kõik grilliretid ja -plaadid oleksid õlitatud.
5. Kui hoiate grilli õues, eemaldage selle põletid, restid, plaadid, soojendusrest ja soojaplaadid. Neid tuleb säilitada kuivas ja soojas ruumis. Soovitame mähkida need nt ajalehe sisse, et pindu mitte kriimustada.
6. Eemaldage madalrõhuregulaator gaasiballooni küljest.
7. Säilitage gaasiballooni alati õues ja veenduge, et see ei puutuks kokku kuumuse ega päikesevalgusega.
8. Õues säilitamise korral tasub hankida kvaliteetne kaitsekate, mis katab grilli maani. Veenduge, et õhk saaks ka katte all ringi käia.

Ärge säilitage grilli sellises kohas, kus katuselt langev lumi kukuks grilli peale. Lume ja jää tekitatud kahju ei kuulu garantii alla.



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

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

Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas grila priekšrocības. Rūpīga un regulāra tīrīšana un apkope pagarinās grila lietošanas ilgumu un uzlabos drošību. Mustang izstrādājumu līnijā atradīsiet arī piemērotus grila tīrīšanas un kopšanas līdzekļus un piederumus.

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

#### SVARĪGI:

- Uzmanīgi izlasiet turpmāk sniegtos norādījumus un pārlicinieties, ka grila ir pareizi uzstādīta, samontēta un uzturēta. Šo norādījumu neievērošana var izraisīt nopietnas traumas un/vai materiālos zaudējumus.
- Izmantojiet tikai ārpus telpām.
- Pirms ierīces lietošanas izlasiet instrukciju.
- BRĪDINĀJUMS: pieejamās daļas var būt ļoti karstas. Sargājiet mazus bērnus no tā.
- Lietošanas laikā šī ierīce jāglabā prom no uzliesmojošiem materiāliem.
- Lietošanas laikā nepārvietojiet ierīci.
- Pēc lietošanas izslēdziet gāzes padevi pie gāzes balona.
- Neveiciet nekādas izmaiņas ierīcē.
- Pēc lietošanas izslēdziet gāzes padevi pie gāzes balona.
- Lietošanas laikā šī ierīce nedrīkst atrasties degtspējīgu materiālu tuvumā.
- Strādājot ar īpaši karstiem komponentiem, vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Ja rodas jautājumi par ierīces montāžu vai ekspluatāciju, sazinieties ar savu mazumtirgotāju vai sašķidrinātās gāzes izplatītāju.
- Izvēloties lietošanas vietu, ierīci un gāzes balonu vienmēr novietojiet uz līdzenas virsmas.
- Nekad neiededziniet ierīci ar aizvērtu LID.
- Jūsu grils izmanto 11 vai 15 kg gāzes balonu. Jūsu grila darbību uzlabos propāna vai sašķidrinātās naftas gāzes maisījumu izmantošana. Var izmantot butānu, bet ierīces jaudas dēļ balons mēdz aizķerties un radīt zema spiediena gāzi, kas ietekmēs jūsu grila darbību.
- Izvēloties vietu, kur novietot savu grila grilu, jāņem vērā šādi kritēriji.
- Abas grila malas un aizmugure: grila malām un aizmugurei jāatrodas 1 metra attālumā no jebkādiem priekšmetiem, kas varētu traucēt tā darbību.
- virs grila: VIRS GRILA NEDRĪKST ATRASTIES NEKAS.
- PIEZĪME PATĒRĒTĀJAM: LŪDZU, SAGLABĀJIET KONSTRUKCIJAS TURPMĀKAI ATSAUCEI.

#### GĀZES BALONA PIEVIENOŠANA IERĪCEI

- Šī ierīce ir piemērota lietošanai tikai ar zemspiediena butāna vai propāna gāzi vai sašķidrinātās naftas gāzes maisījumiem, kas aprīkoti ar atbilstošu zemspiediena regulatoru, izmantojot elastīgu šļūteni. Šis grils ir iestatīts darbam ar 28 mbar regulatoru, izmantojot butāna gāzi, un 37 mbar regulatoru, izmantojot propāna gāzi, un 30 mbar, izmantojot sašķidrinātās naftas gāzes

maisījumus. Lai iegūtu informāciju par gāzes balonam piemērotu regulatoru, lūdzu, konsultējieties ar savu LPG tirgotāju.

#### Regulators un šļūtene

- Šī prece nav iekļauta grila komplektācijā, taču tās aizstājēju var iegādāties pie sava aprīkojuma mazumtirgotāja vai pilnvarotā LPG gāzes tirgotāja. Izmantojiet tikai regulatorus un šļūteni, kas apstiprināti LP gāzei ar iepriekš minēto spiedienu. Paredzamais regulatora kalpošanas laiks ir 10 gadi. Regulatoru ieteicams nomainīt 10 gadu laikā pēc izgatavošanas datuma.
- Nepareiza regulatora vai šļūtenes lietošana ir bīstama, tāpēc pirms grila lietošanas vienmēr pārbaudiet, vai jums ir pareizie piederumi.
- Izmantotajai šļūtenei jāatbilst attiecīgajiem standartiem, kas ir spēkā valstī, kurā tā tiek izmantota. Šļūtenes garumam jābūt 1,5 metri (maksimālais). Nolietota vai bojāta šļūtene ir jānomaina. Pārlicinieties, ka šļūtene nav aizsprostota, sastiepta vai saskaras ar kādu citu grila daļu, izņemot tās savienojuma vietu.

#### Gāzes balons

- Gāzes balonu nedrīkst nomest vai ar to rīkoties rupji. Ja ierīce netiek lietota, balons ir jāatvieno. Pēc balona atvienošanas no ierīces uz balona uzlieciet aizsargvāciņu.
- Baloni jāuzglabā ārpus telpām vertikālā stāvoklī un bērniem nepieejamā vietā. Balonu nedrīkst uzglabāt vietās, kur temperatūra var pārsniegt 50o C. Balonu nedrīkst uzglabāt liesmu, pilotlampiņu vai citu aizdegšanās avotu tuvumā. NESMĒKĒJIET BALONA(-U) TUVUMĀ.
- Šis grils ir paredzēts lietošanai tikai ārpus telpām, prom no jebkādiem uzliesmojošiem materiāliem. Ir svarīgi, lai virs ierīces nebūtu nekādu šķēršļu un lai no ierīces sāniem un aizmugures būtu vismaz 1 m attālums. Ir svarīgi, lai ierīces ventilācijas atveres netiktu aizsprostotas.
- Grils jālieto uz līdzenas, stabilas virsmas. Ierīce jāaizsargā no tieša caurvēja un jānovieto vai jāaizsargā pret tiešu ūdens (piemēram, lietus) iekļūšanu.

Lietotājs nedrīkst mainīt ražotāja vai tā pārstāvja aizzīmogatās detaļas. Nevienā šā grila daļā nedrīkst veikt nekādas izmaiņas, un remontdarbus un apkopi drīkst veikt tikai reģistrēts servisa inženieris.

#### Savienojums ar ierīci

- Pirms pievienošanas pārlicinieties, ka gāzes balona, regulatora, degļa un degļa detaļu galviņā nav iesprūduši gruži. Spaiņi un kukaiņi var ieligzdoties un aizsprostot degļa/ Venturi cauruli pie atveres. Aizsprostojies deglis var izraisīt ugunsgrēku zem ierīces.
- Iztīriet degļa atveres ar spēcīgu cauruļu tīrīšanas līdzekli.
- Pievienojiet šļūteni ierīcei, izmantojot uzgriežņu atslēgu, lai to pievilktu pie savienojuma vītnes. Ja šļūtene tiek nomainīta, tā pie ierīces un regulatora savienojumiem jāpiestiprina ar šļūtenes skavām. Atvienojiet regulatoru no balona (saskaņā ar norādījumiem, kas norādīti uz regulatora), ja grila netiek izmantota.
- Grila jālieto labi vēdināmā vietā. Nedrīkst izmantot telpās vai garāžā.

#### IZMANTOJIET ŠO GRILU TIKAI ĀRĀ.

**PIRMS LIETOŠANAS PĀRBAUDIET, VAI NAV NOPLŪDES**  
Nekad nepārbaudiet noplūdes ar atklātu liesmu, vienmēr izmantojiet ziepjūdens šķīdumu.

#### PĀRBAUDIET, VAI NAV NOPLŪDES

- Pagatavojiet 2-3 uncēs noplūdes noteikšanas šķīdumu, sajaucot ¼ mazgāšanas līdzekļa ar ¾ ūdens.
- Pārlicinieties, ka vadības vārsts ir izslēgts.
- Pievienojiet regulatoru balonam un ieslēgšanas/izslēgšanas vārstu deglim, pārlicinieties, ka savienojumi ir droši, tad ieslē-

dziet gāzi.

- Ar ziepju šķīdumu notīriet šļūteni un visus savienojumus. Ja parādās burbuļi, ir noplūde, kas pirms lietošanas jānovērš.
- Pēc defekta novēršanas atkārtojiet testu.
- Pēc testēšanas izslēdziet gāzi pie balona.
- Ja ir konstatēta noplūde un to nav iespējams novērst, nemēģiniet novērst noplūdi, bet konsultējieties ar gāzes tirgotāju.

### Galvenā degļa aizdedzināšanas norādījumi

1. Pirms aizdedzināšanas atveriet grila pārsegu. Nekad neaizdedziniet grilu, ja pārsegs ir aizvērts.
2. Pārliecinieties, ka grila vadības slēdža poga ir pozīcijā "OFF" (izslēgts).
3. Lēnām un vienmērīgi atveriet gāzes regulēšanas vārstu uz balona.
4. Nospiediet un pagrieziet vadības slēdzi pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam līdz stāvoklim "MAX", pēc tam 4-5 reizes nospiediet aizdedzes pogu, lai deglis iedegtos.
5. Noregulējiet liesmu, pagriežot starp MIN un MAX pozīciju.
6. Ja pēc iepriekš minētās procedūras veikšanas deglis neaizdegas, izslēdziet regulatoru. Pagaidiet 5 minūtes.
7. Atkārtojiet visas iepriekš minētās darbības. Ja grila joprojām neizdodas aizdegties, uzmanīgi mēģiniet aizdegties, iestatot ierīci uz MAX, izmantojot garu drošu sērkokciņu.
7. Pēc aizdedzināšanas uz 3-5 minūtēm ieslēdziet degli augstā pozīcijā, lai BBQ iepriekš uzkarsetu. Tas jāveic pirms katras gatavošanas sesijas.

Brīdinājums: Ja degli neizdodas aizdedzināt, pagrieziet vadības pogu (pulksteņrādītāja rādītāja virzienā) un izslēdziet arī balona vārstu.

Pirms atkārtota aizdedzināšanas mēģinājuma pagaidiet piecas minūtes.


Pirms pirmās gatavošanas reizes darbiniet grilu apmēram 15 minūtes ar aizvērtu vāku un ieslēgtu gāzes padevi HIGH. Tas "iztīrīs" iekšējās detaļas un izkļiedēs smakas no krāsotās apdares.

### GRILA TĪRĪŠANA UN UZGLABĀŠANA

Grila kalpošanas laiks tiks ievērojami pagarināts, 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. Pēc katras lietošanas reizes veiciet šādas tīrīšanas darbības.

Grila restes un pannas

Ja ēdiens vai marināde ir pielīpusi pie grilēšanas restēm/pannām, rīkojieties šādi:

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. No virsmām notīriet nokritušo ēdienu un taukus, piemēram, ar virtuves papīra dvieli.
3. Aizdedziniet grilu, saskaņā ar norādījumiem un iestatiet degļus  pozīcijā.
4. Aizveriet vāku un ļaujiet grilam uzkarst 5 – 10 minūtes.
5. Izslēdziet grilu un atveriet vāku.
6. Ļaujiet grilam atdzist aptuveni 10 minūtes.
7. Notīriet piedegušo ēdienu un netīrumus ar grila tīrīšanas birsti (A).
8. Notīrītās grila restes un režģus ieeļļojiet ar pārtikas eļļu, piemēram, papildu izmantojot virtuves papīra dvieli vai grilēšanas birsti.

Tīrīšanai neizmantojiet metināšanas tērauda birsti, jo tā var sabojāt grila virsmas. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies šādas stieplu birstes izmantošanas dēļ.

### Tauku paplāte un trauks

Visbiežākais tauku aizdegšanās cēlonis ir netīra tauku paplāte. Ja uz tauku paplātes vai trauka ir redzami ēdiena gabaliņi vai

marināde, tauku paplāte nekavējoties jātīra šādi: Trauku paplātē nedrīkst palikt tauku peļķes.

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. Izņemiet tauku paplāti / trauku no grila.
3. Noskrāpējiet nokritušo ēdienu un taukus, izmantojot grila tīrīšanas birstes skrāpja daļu vai plastmasas lāpstiņu.
4. Nomazgājiet tauku paplāti / trauku ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
5. Izžāvējiet un ievietojiet iztīrīto tauku paplāti / trauku atpakaļ grilā.

Tīrīšanu var atvieglot, uzklājot foliju tauku paplātes virspusē, lai savāktu lieko ēdienu un taukus. Tīrīšanas laikā noņemiet tikai netīro foliju.

### Degļi

Degļi ir vissvarīgākie grila darbībai un sildīšanai, tāpēc regulāri jāpārbauda to tīrība un stāvoklis. Degļi jāizņem un jāpārbauda vismaz divas reizes gadā, jo īpaši pavasarī pēc ziemas uzglabāšanas vai pēc citiem ilgiem uzglabāšanas periodiem. Nelieli caurumi degļos piesaista kukaiņus un zirnekļus, kas tajos ierīko ligzdas. Šie aizsprostojumi izraisa nevienmērīgu un netīru liesmu. Aizsprostojumi var izraisīt liesmas aizdegšanos ārpus gāzes caurules, kas savukārt var nopietni sabojāt grilu. Degļu tīrīšana tiek veikta šādi:

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. Noņemiet grila restes / pannas un siltuma sadales plāksnes.
3. Noņemiet degli no kurtuves, atskrūvējot stiprinājuma skrūvi. Stiprinājuma skrūve parasti atrodas degļu aizmugurē.
4. Dažos modeļos degļu noņemšanai ir nepieciešams noņemt grila aizmugurējās plāksnes.
5. Dažus grila modeļus ir viegli tīrīt pat tad, ja degļi atrodas savās vietās. Svarīgākais ir piekļūt visiem mazajiem gāzes caurumiem.
6. Degļu virsmu tīrīšanai izmantojiet misiņa grila tīrīšanas birsti.
7. Pārliecinieties, ka degļu caurumi ir atvērti un tīri. Varat izmantot arī plānu dzelzs stiepli.
8. Ja deglis ir bojāts un / vai stipri sarūsējis, nekavējoties nomainiet to.
9. Tajā pašā laikā pārbaudiet, vai vārsta sprausla ir tīra un neskartā.
10. Uzlieciet iztīrītos degļus atpakaļ vietā.

### Siltuma sadales plāksnes

Siltuma sadales plāksnes sadala siltumu vienmērīgi visā grila zonā. Uz karstuma sadales plāksņu virsmas uzkrājas arī ēdienu atliekas un marinādes. Netīras siltuma sadales plāksnes samazina grila efektivitāti. Notīriet siltuma sadales plāksnes šādi:

1. Pārliecinieties, ka grils ir izslēgts.
2. Noņemiet no grila siltuma sadales plāksnes.
3. Noskrāpējiet lieko ēdienu no siltuma sadales plāksņu virsmas ar tīrīšanas birstes skrāpja daļu vai plastmasas lāpstiņu.
4. Visbeidzot notīriet visus atlikušos netīrumus ar misiņa grila tīrīšanas birsti.
5. Varat arī mazgāt siltuma sadales plāksnes izlietnē ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli, ja vēlaties.
6. Izžāvējiet un ievietojiet iztīrītās siltuma sadales plāksnes atpakaļ grilā.

Nemazgājiet siltuma sadales plāksnes trauku mazgājamajā mašīnā.

### Citas grila daļas

Papildus iepriekš minētajām daļām, grilam ir daudzas citas tērauda daļas, kas arī ir regulāri jātīra. Šīm detaļām var izmantot šādas vispārīgas vadlīnijas:

1. Grila tērauda daļas notīriet ar "Mustang" grila tīrīšanas līdzekli,



“Mustang” nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli vai maigu trauku mazgāšanas līdzekli un tīrīšanas drānu.

2. Neaizmirstiet rūpīgi nosusināt notīrītās detaļas.
3. Vadības paneļa un brīdinājuma teksta virsmu tīrīšanai nelie-tojiet mazgāšanas līdzekļus, jo tie var izdzēst 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.

Hlors un sāls var izraisīt grila rūšēšanu. Tātad, ja lietojat grilu jūras vai peldbaseina tiešā tuvumā, grils ir jātīra katru nedēļu.

### **Koka daļu tīrīšana**

Ja grilam ir koka daļas, tās ir jātīra un jāapkopj, kā norādīts tālāk.

1. Regulāri notīriet visas koka daļas, noslaukot tās ar mitru lupatīņu un maigu ziepju un ūdens maisījumu.
2. Rūpīgi nosusiniet notīrītās virsmas.
3. Vismaz divreiz gadā apstrādājiet koka daļas ar tirdzniecībā pieejamu bezkrāsainu koksnes eļļu, kas paredzēta āra mēbelēm. Tas novērsīs koka daļu izžūšanu un saplaisāšanu.
4. Pirms faktiskās apstrādes pārbaudiet koksnes eļļu un visus pārējos kondicionierus uz maza, nepamanāma laukuma, lai pār-liecinātos par tās piemērotību. Apstrādājot koka daļas, vienmēr ievērojiet ražotāja norādes.

### **Glabāšana**

Skatiet šos norādījumus, ja Jūs ilgāku laiku nelietojat grilu vai vēlaties novietot grilu glabāšanai ziemas sezonai. Pareizi uz-glabāts grila aprīkojums paildzinās Jūsu grila kalpošanas laiku un gadu no gada uzturēs to darba kārtībā. Uzglabājot grilu, ievērojiet šādus norādījumus:

1. Rūpīgi notīriet grilu, saskaņā ar lietošanas pamācībā sniegtajiem norādījumiem.
2. Iedeziniet grilu un ļaujiet tam uzsilt apmēram 15 minūtes, līdz visas tērauda daļas ir sausas.
3. Ļaujiet grilam atdzist.
4. Pārlicinieties, ka visas grilēšanas restes un pannas ir ieeļļotas.
5. Ja grils tiek uzglabāts ārā, noņemiet no grila degļus, režģus, restes, sildīšanas restes un siltuma sadales plāksnes. Šīs detaļas jāuzglabā sausā un siltā vietā. Lai izvairītos no virsmu saskrāpēšanas, šīs detaļas ir atsevišķi jāietin, piemēram, avīzē.
6. Atvienojiet zemspiediena regulatoru no gāzes balona.
7. Vienmēr uzglabājiet balonu ārpus telpām un pārlicinieties, ka tas nav pakļauts karstumam vai tiešiem saules stariem.
8. Ja grilu uzglabājat ārā, iegādājieties kvalitatīvu aizsargpār-klājumu, kas to nosedz līdz pat apakšējai malai. Neaizmirstiet pārlicināties, lai gaiss arī zem pārsega varētu cirkulēt.

Neglabājiet grilu vietās, kur no jumta kūstošs sniegs var nokrist uz grila. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies snie-ga un ledus dēļ.

Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ barbekiu gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsninių ir kiti valgio gaminių gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) arba į artimiausią licencijuotą „Mustang“ mažmeninės prekybos vietą!

Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai džiaugtumės, jei atsiliepiami apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu [mustang@mustang-grill.com](http://mustang@mustang-grill.com).

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

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

#### SVARBU:

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir įsitinkite, kad kepsninė yra tinkamai sumontuota, surinkta ir prižiūrima. Nesilaikydami šių instrukcijų galite sunkiai susižeisti ir (arba) sugadinti turėtą
- Naudokite tik lauke.
- Prieš naudodami prietaisą perskaitykite instrukcijas.
- ĮSPĖJIMAS: prieinamos dalys gali būti labai karštos. Laikykite mažamečius vaikus atokiau.
- Naudojant šį prietaisą, jis turi būti laikomas atokiau nuo degių medžiagų
- Naudojimo metu prietaiso nejudinkite.
- Po naudojimo užsukite dujų tiekimą prie dujų baliono.
- Nemodifikuokite prietaiso.
- Po naudojimo išjunkite dujų tiekimą prie dujų baliono.
- Naudojant šį prietaisą reikia saugoti nuo degių medžiagų.
- Dirbdami su ypač karštais komponentais, visada mūvėkite apsaugines pirštines.
- Visais klausimais, susijusiais su prietaiso surinkimu ar eksploatavimu, kreipkitės į mažmenininką arba suskystintų dujų platintoją.
- Rinkdamiesi naudojimo vietą, visada pastatykite prietaisą ir dujų balioną ant lygaus paviršiaus.
- Niekada nedeginkite prietaiso uždarytu dangteliu.
- Jūsų kepsninėje naudojamas 11 arba 15 kg dujų balionas. Jūsų kepsninės veikimas pagerės naudojant propano arba suskystintų dujų mišinį. Galima naudoti butaną, tačiau dėl prietaiso galios balionas bus linkęs užsikimšti ir gaminti žemo slėgio dujas, o tai turės įtakos jūsų kepsninės veikimui.
- Renkantis vietą kepsninei, reikėtų atsižvelgti į šiuos kriterijus.
- Iš abiejų pusių ir už kepsninės: kepsninės šonai ir galas turi būti 1 metro atstumu nuo bet kokių daiktų, galinčių trukdyti jos veikimui.
- Virš kepsninės: VIRŠ KEPSNINĖS NETURĖTŲ BŪTI JOKIŲ DAIKTŲ.
- PASTABA VARTOTOJUI: IŠSAUGOKITE KONSTRUKCIJAS TOLENEI NAUDOJIMUI.

#### DUJŲ BALIONO PRIJUNGIMAS PRIE PRIETAISO

- Šį prietaisą galima naudoti tik su žemo slėgio butano arba propano dujomis ar suskystintų dujų mišiniais, prie kurių lankščia žarna prijungtas atitinkamas žemo slėgio reguliatorius. Ši kepsninė nustatyta veikti su 28 mbar slėgio reguliatoriumi, kai naudojamos butano dujos, ir 37 mbar slėgio reguliatoriumi, kai naudojamos propano dujos, 30 mbar slėgio reguliatoriumi,

kai naudojami suskystintų dujų mišiniai. Informacijos apie dujų balionui tinkamą reguliatorių teiraukitės savo suskystintų dujų pardavėjo.

#### Regulatorius ir žarna

- Šis elementas su kepsnine nepateikiamas, tačiau jo pakaitalų galima įsigyti iš įrangos pardavėjo arba įgalioto suskystintų dujų (SND) pardavėjo. Naudokite tik reguliatorius ir žarną, patvirtintus suskystintųjų gamtinių dujų slėgiui. Apskaičiuota, kad reguliatoriaus tarnavimo laikas yra 10 metų. Regulatorių rekomenduojama pakeisti per 10 metų nuo pagaminimo datos.
- Naudoti netinkamą reguliatorių ar žarną yra pavojinga, todėl prieš naudodami kepsninę visada patikrinkite, ar turite tinkamus elementus.
- Naudojama žarna turi atitikti šalyje, kurioje naudojama, galiojančius standartus. Žarnos ilgis turi būti ne ilgesnis kaip 1,5 metro. Susidėvėjusią arba pažeistą žarną būtina pakeisti. Užtikrinkite, kad žarna nebūtų kliudyta, susiraizgiusi ir nesilieję su jokia kepsninės dalimi, išskyrus jos jungtį.

#### Dujų balionas

- Dujų baliono negalima numesti ar grubiai su juo elgtis. Jei prietaisas nenaudojamas, balionas turi būti atjungtas. Atjungę balioną nuo prietaiso, ant baliono uždėkite apsauginį dangtelį.
- Balionai turi būti laikomi lauke, vertikaliaje padėtyje ir vaikams nepasiekiamoje vietoje. Balionas niekada negali būti laikomas ten, kur temperatūra gali viršyti 50o C. Nelaikykite baliono šalia liepsnos, bandomosios lemputės ar kitų užsidegimo šaltinių. NERŪKYKITE ŠALIA BALIONO (-U).
- Ši kepsninė skirta naudoti tik lauke, atokiau nuo bet kokių degių medžiagų. Svarbu, kad nebūtų jokių virš galvos esančių kliūčių ir kad nuo prietaiso šonų ir galo būtų ne mažesnis kaip 1 m atstumas. Svarbu, kad prietaiso ventiliacijos angos nebūtų užstotos.
- Grilis turi būti naudojamas ant lygaus, stabilaus paviršiaus. Prietaisas turi būti apsaugotas nuo tiesioginio skersvėjo ir turi būti pastatytas arba apsaugotas nuo tiesioginio vandens (pvz., lietaus) prasiskverbimo.

Gamintojo ar jo atstovo užplombuotų dalių naudotojas neturi keisti. Negalima keisti jokių šios kepsninės dalių, o remontą ir techninę priežiūrą gali atlikti tik registruotas techninės priežiūros inžinierius.

#### Prijungimas prie prietaiso

- Prieš prijungdami įsitinkite, kad dujų baliono galvutėje, reguliatoriuje, degiklyje ir degiklio dalyse nėra įstrigusių šiukšlių. Vorai ir vabzdžiai gali susisukti lizdus ir užkimšti degiklio / Venturi vamzdelį ties anga. Užsikimšęs degiklis gali sukelti gaisrą po prietaisu.
- Degiklio angas išvalykite stipriu vamzdžių valikliu.
- Pritvirtinkite žarną prie prietaiso, naudodami veržliaraktį, kad užveržtumėte ją ant jungties sriegio. Jei žarna keičiama, ji turi būti pritvirtinta prie prietaiso ir reguliatoriaus jungčių žarnos spaustukais. Kai kepsninė nenaudojama, atjunkite reguliatorių nuo baliono (pagal ant reguliatoriaus nurodytus nurodymus).
- Šašlykinė turi būti naudojama gerai vėdinamoje patalpoje. Nenaudokite patalpose ar garaže.

#### ŠIĄ KEPSNINĘ NAUDOKITE TIK LAUKE.

**PRIEŠ NAUDODAMI PATIKRINKITE, AR NĖRA NUOTĖKIO**  
Niekada netikrinkite nuotėkio su atvira liepsna, visada naudokite muilo vandens tirpalą

#### PATIKRINKITE, AR NĖRA NUOTĖKIO

- Pasigaminkite 2-3 uncijas nuotėkio aptikimo tirpalo, sumaišydami ¼ ploviklio su ¾ vandens.

- Įsitinkite, kad valdymo vožtuvas yra išjungtas.
- Prijunkite reguliatorių prie baliono ir įjungimo / išjungimo vožtuvą prie degiklio, įsitinkite, kad jungtis yra patikimos, tada įjunkite dujas.
- Muilo tirpalu patepkite žarną ir visas jungtis. Jei atsiranda burbuliukų, pastebėtas nuotėkis, kurį būtina pašalinti prieš naudojant.
- Pašalinę gedimą, vėl atlikite bandymą.
- Atlikę bandymą išjunkite dujas prie baliono.
- Jei aptiktas nuotėkis ir jo neįmanoma pašalinti, nebandykite taisyti nuotėkio, o kreipkitės į dujų pardavėją.

### Pagrindinio degiklio uždegimo instrukcijos

1. Prieš uždegdami atidarykite kepsninės gaubtą. Niekada neuždėkite kepsninės uždarytu gaubtu.
2. Įsitinkite, kad BBQ kepsninės valdymo ratukas yra „OFF“ padėtyje.
3. Lėtai ir tolygiai atidarykite dujų reguliavimo vožtuvą ant baliono.
4. Paspauskite ir pasukite valdymo ratuką prieš laikrodžio rodyklę į „MAX“ padėtį, tada 4-5 kartus paspauskite uždegimo mygtuką, kad degiklis užsidegtų.
5. Reguliuokite liepsną sukdami tarp MIN ir MAX padėčių.
6. Jei atlikus pirmiau nurodytą procedūrą degiklis neužsidega; išjunkite reguliatorių. Palaukite 5 minutes. Vėl bandykite atlikti visus pirmiau nurodytus veiksmus. Jei kepsninė vis tiek neužsidega, atsargiai pabandykite uždegti įrenginį nustatę MAX padėtį, naudodami ilgą saugų degtuką.
7. Uždegę degiklį 3-5 min. įjunkite į aukštą padėtį, kad grilis įkaistų. Tai reikėtų daryti prieš kiekvieną maisto ruošimo seansą.

Įspėjimas: Jei degiklio nepavyksta uždegti, pasukite valdymo rankenėlę (pagal laikrodžio rodyklę) ir taip pat užsukite baliono vožtuvą.

Prieš bandydami uždegti iš naujo, palaukite penkias minutes. Prieš ruošdami maistą pirmą kartą, kepsninę maždaug 15 minučių eksploatuokite uždarytą dangčiu ir įjungę DIDELEJ dujų srovę. Taip bus „termiškai išvalytos“ vidinės dalys ir išsisklaidys kvapas nuo dažytos dangos.

### 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. Po kiekvieno naudojimo atlikite šiuos valymo veiksmus.

Kepsninės ir kepimo grotelės

Jei ant kepsninės / kepimo grotelių liko prilipusio maisto arba marinato, elkitės toliau aprašytu būdu.

1. Įsitinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Maisto likučius ir riebalus nuo paviršių nuvalykite, pvz., popieriniu rankšluosčiu.
3. Užkurkite kepsninę pagal instrukcijas ir nustatykite degiklius stiprumu.
4. Uždarykite dangtį ir palikite kepsninę kaisti 5-10 min.
5. Išjunkite kepsninę ir atidarykite dangtį.
6. Palaukite apie 10 min, kad kepsninė atvėstų.
7. Pridėję maistą ir nešvarumus nugramdykite kepsninėms skirtu šepetėliu (A).
8. Naudodami, pvz., popierinį rankšluostį arba kepsninės teptuką, padenkite išvalytas kepsninės ir kepimo grotelės augaliniu aliejumi.

Valymui nenaudokite suvirinimo darbams skirto metalinio šepetėlio, nes jis gali pažeisti kepsninės paviršius. Tokiu metaliniu šepetėliu padarytai žalai garantija nebus taikoma.

### Riebalų surinkimo padėklas ir indas

Riebalai dažniausiai užsidega dėl nešvaraus riebalų surinkimo padėklo. Jei riebalų surinkimo padėkle ar inde yra maisto gabaliukų ar marinato likučių, jį reikia iš karto išvalyti toliau pateiktu būdu. Riebalų surinkimo padėkle negali likti riebalų balučių.

1. Įsitinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Išimkite iš kepsninės riebalų surinkimo padėklą / indą.
3. Nubraukite palaidus maisto gabaliukus ir riebalus kepsninės valymo šepetėlio grandikliu arba plastikine mentele.
4. Riebalų surinkimo padėklą / indą nuplaukite švelnia indų plovimo priemone.
5. Išvalytą riebalų surinkimo padėklą / indą nusauskite ir įstatykite atgal į kepsninę.

Kad valyti būtų paprasčiau, galite riebalų surinkimo padėklą užkloti folija, ant kurios kaupsis maisto ir riebalų perteklius. Valymo metu tereikės nuimti suteptą foliją.

### Degikliai

Degikliai turi didžiausią reikšmę kepsninės veikimui ir įkaitinimui, tad jų švarumą ir būklę reikia reguliariai tikrinti. Degiklius reikėtų nuimti ir patikrinti bent du kartus per metus - ypač pavasarį po žiemos sezono ar kitos ilgos pertraukos naudojime. Mažos degiklių skylutės vilioja vabzdžius ir vorus čia sukliuzdus. Dėl užkimštų skylučių ugnis dega netolygiai ir nešvariai. Gali būti, kad dėl užsikimšusio degiklio liepsna ims degti už dujų vamzdelio, o tai gali stipriai pažeisti kepsninę. Degikliai valomi toliau aprašytu būdu.

1. Įsitinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Išimkite kepsninės ir kepimo grotelės bei kaitinimo plokštes.
3. Atsukę tvirtinimo varžtą išimkite degiklį iš ugniadėžės. Varžtai paprastai būna degiklių tolimajame gale.
4. Keliuose kepsninių modeliuose prieš nuimant degiklius reikia pašalinti kepsninės galines plokštes.
5. Dalyje modelių patogiu valyti ir neišimtus degiklius. Svarbiausia pasiekti visas mažas skylutes, per kurias tiekiamos dujos.
6. Degiklių paviršių valykite žalvariniu kepsninės šepetėliu.
7. Patikrinkite, ar degiklių skylutės yra atviros ir švarios. Tam galite panaudoti, pvz., ploną metalinę vielą.
8. Jei degiklis yra pažeistas ar stipriai aprūdijęs, jį iš karto pakeiskite.
9. Tuo pačiu patikrinkite, ar švarus ir nepažeistas vožtuvo antgalis.
10. Išvalytus degiklius įstatykite atgal į vietą.

### Kaitinimo plokštės

Kaitinimo plokštės tolygiai paskirsto šilumą kepimo zonoje. Ant kaitinimo plokščių taip pat kaupiasi maisto ir marinato likučiai. Nešvarios plokštės mažina kepsninės galingumą. Kaitinimo plokštės valykite toliau nurodytu būdu.

1. Įsitinkite, kad kepsninė yra išjungta.
2. Išimkite kaitinimo plokštes iš kepsninės.
3. Valymo šepetėlio grandikliu arba plastikine mentele nubraukite maisto likučius nuo kaitinimo plokščių paviršiaus.
4. Pabaigoje pašalinkite likusius nešvarumus kepsninėms valyti skirtu žalvariniu šepetėliu.
5. Jei norite, kaitinimo plokštes galite plauti plautuvėje su švelniu indų plovikliu.
6. Išvalytas plokštes nusauskite ir įdėkite atgal į kepsninę.

Kaitinimo plokščių neplaukite indaplovėje.

### Kitos kepsninės dalys

Be pirmiau aptartų dalių kepsninėje yra daug kitų metalinių detalių, kurias irgi reikia reguliariai valyti. Joms galima taikyti šias bendrąsias instrukcijas.

1. Metalines kepsninės dalis valykite „Mustang“ kepsninių

valymo skysčiu, „Mustang“ sąrašė pateiktu valymo skysčiu arba švelniu indų plovikliu ir šluoste.

2. Nepamirškite gerai nusausinti išvalytų dalių.
3. Valdymo skydeliams ir vietoms su įspėjamaisiais užrašais negalima naudoti ploviklių, nes jie gali nutrinti tekstą ar kitus saugos simbolius.
4. Visus išorinius kepsninės paviršius valykite bent tris kartus per metus, kad prie jų neliptų nešvarumai.
5. Naujos valymo priemonės tinkamumą visada tikrinkite mažai pastebimoje vietoje.

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

### **Medinių dalių valymas**

Jei kepsninėje yra medinių dalių, jas reikia valyti ir prižiūrėti, kaip aprašyta toliau:

1. Visas medines dalis reguliariai valykite nušluostydami drėgna šluoste ir švelnaus muilo bei vandens mišiniu.
2. Kruopščiai nusausinkite nuvalytus paviršius.
3. Medines dalis bent dukart per metus apdorokite prekyboje prieinama bespalve medienos alyva, skirta lauko baldams. Tai apsaugos medines dalis nuo išdžiūvimo ir trūkinėjimo.
4. Prieš apdorodami išbandykite medienos alyvą ir visas kitas priemones mažoje nepastebimoje vietoje, kad įsitikintumėte, ar jos tinkamos. Apdorodami medines dalis visada vadovaukitės gamintojo nurodymais.

### **Laikymas**

Kai darote ilgesnę pertrauką arba norite paruošti kepsninę sandėliavimui žiemą, žiūrėkite šias instrukcijas. Tinkamas laikymas prailgins kepsninės tarnavimo laiką ir ji daugelį metų išliks funkcionali. Sandėliuodami kepsninę laikykitės šių instrukcijų.

1. Kruopščiai išvalykite kepsninę pagal naudojimo vadovo instrukcijas.
2. Užkurkite ir apie 15 min kaitinkite kepsninę, kad išdžiūtų visos metalinės dalys.
3. Palaukite, kol kepsninė atvės.
4. Pasirūpinkite, kad visos kepsninės / kepimo grotelės būtų suteptos aliejumi.
5. Jei kepsninė bus laikoma lauke, išimkite degiklius, kepsninės ir kepimo groteles, kaitinimo groteles ir plokštes. Šias dalis reikia laikyti sausoje ir šiltoje patalpoje. Kiekvieną jų būtų gerai suvynioti, pvz., į laikraštį, kad neapsibraižytų paviršius.
6. Nuo dujų baliono nuimkite žemo slėgio reguliatorių.
7. Dujų balioną visada laikykite lauke ir pasirūpinkite, kad jo neveiktų karštis arba saulės spinduliai.
8. Kepsninę laikant lauke, verta įsigyti kokybišką uždangalą, kuris ją uždengtų iki pat žemės. Nepamirškite pasirūpinti, kad oras galėtų cirkuliuoti ir po dangalu.

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





**mustanggrill**