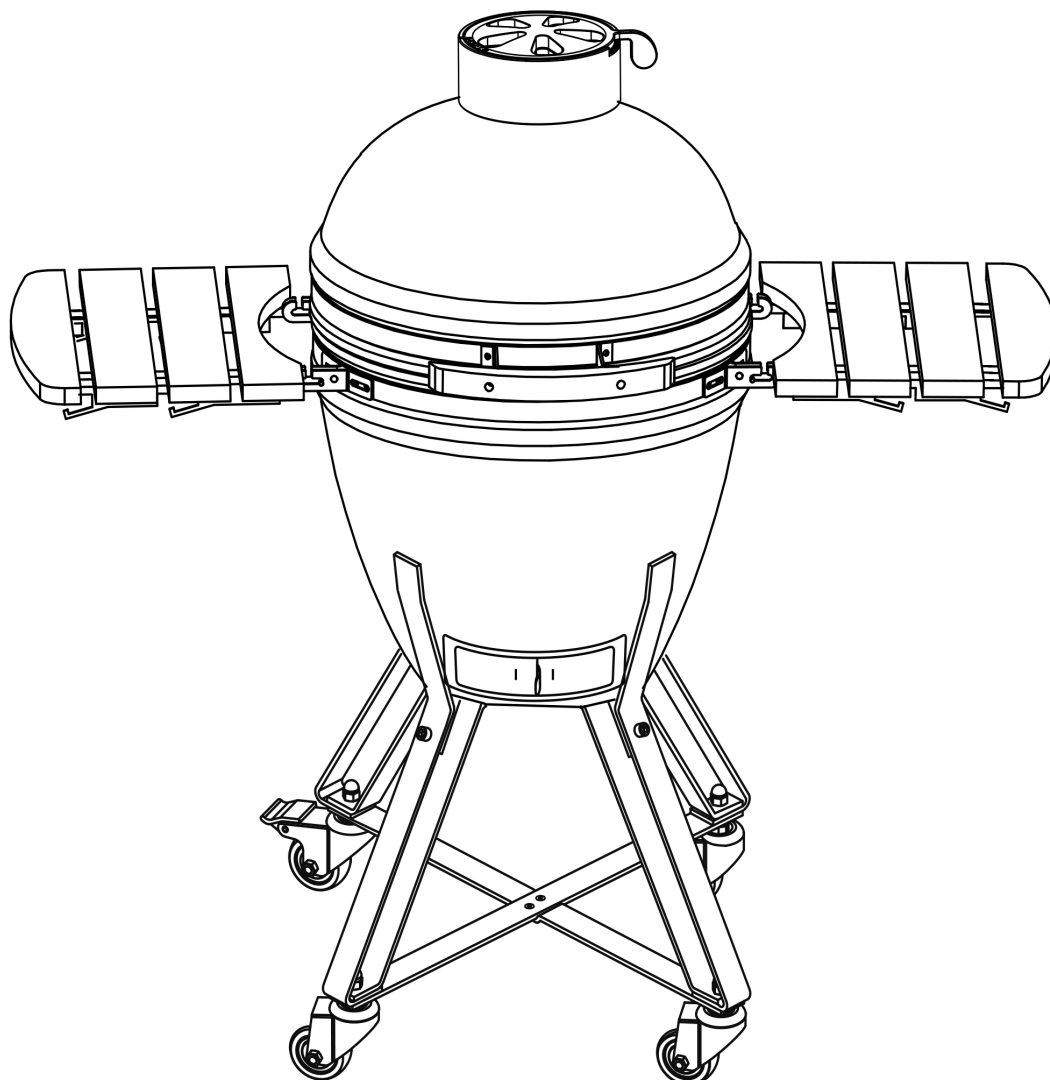


**KAMADO M  
KAMADO L  
KAMADO XL  
KAMADO XXL**



FI

SV

EN

ET

LV

LT

RU

**EN Kamado Barbecue**

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

**FI Kamado-grilli**

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA. SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

**SV Kamado grill**

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

**ET Kamado grill**

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

**LV Ogļu grils**

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

**LT Kepsninė „Kamado“**

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

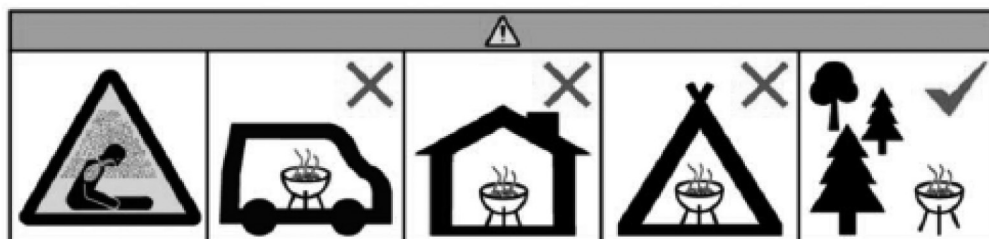
**RU Гриль Камадо**

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА УЛИЦЕ. ПЕРЕД СБОРКОЙ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВОМ. СОХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО НА БУДУЩЕЕ.

**325385 / 325387 / 325389 / 325391**

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

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



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

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

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

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

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

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

**RU** Не используйте барбекю в ограниченном и/или жилом помещении, например, в домах, палатках, фургонах, домах на колесах, или лодках. Опасность смерти от отравления угарным газом.

<b>EN</b>	
Introduction .....	4
Important safetyguards .....	4
Part list .....	8
Assembly .....	10
Operation & use .....	15
Ceramic cooking guide.....	15
Troubleshooting .....	16
Warranty.....	17
<b>FI</b>	
Esittely.....	4
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	4
Osaluettelo.....	8
Kokoaminen .....	10
Käyttö .....	18
Ruuan kypsentaminen .....	18
Ohjeita ongelmatilanteisiin.....	19
Takuu .....	19
<b>SV</b>	
Inledning .....	5
Viktiga säkerhetsåtgärder .....	5
Lista med delar .....	8
Montering .....	10
Användning .....	21
Riktlinjer för tillagning i den keramiska träkolsgrillen .....	21
Felsökning.....	22
Garanti.....	23
<b>ET</b>	
Sissejuhatus .....	5
Oluline ohutusteave .....	6
Osade nimekiri.....	8
Kokkupanek.....	10
Kasutamine .....	24
Keraamilise grilliga küpsetamine .....	24
Veaotsing .....	25
Garantii.....	25
<b>LT</b>	
Ievads .....	6
Svarīgi drošības norādījumi .....	6
Daļu saraksts .....	9
Salikšana .....	10
Darbība un lietošana .....	27
Norādījumi par gatavošanu keramikā .....	27
Traucējumu novēršana.....	28
Garantija.....	29
<b>LT</b>	
Ivadas .....	7
Svarbūs saugos perspėjimai .....	7
Dalių sąrašas .....	9
Surinkimas .....	10
Naudojimas .....	30
Maisto gaminimo keraminėje kepsninėje vadovas .....	30
Trikčių šalinimas .....	31
Garantija.....	32
<b>RU</b>	
Введение .....	8
Важные замечания по безопасности .....	8
Список деталей.....	9
Сборка .....	10
Эксплуатация и функционирование .....	33
Как готовить на керамике .....	33
Возможные неполадки .....	35
Гарантия .....	35

EN

FI

SV

ET

LV

LT

RU

## EN STRONG, CERAMIC CHARCOAL BARBECUE FOR DEMANDING CONDITIONS.

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

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

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

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

### INTRODUCTION

#### Dimensions:

**325385: 116 x 64 x 107 cm**

**325387: 127 x 75 x 115 cm**

**325389: XL; 133 x 81 x 113 cm**

**325391: XXL; 138 x 87 x 115 cm**

**Temperature range 82–399 °C.**

Kamado is more than a barbecue. It is a barbecue and a smoker as well as an oven.

#### ABOUT YOUR CERAMIC CHARCOAL BARBECUE

Ceramic charcoal barbecues are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking, but pizzas, bread, pies and biscuits can also be baked effortlessly inside them.

Due to their excellent heat retention properties, high temperatures can be achieved and maintained with the precise control of the air-flow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for quickly cooking burgers and sausages, while low heats can cook larger cuts over a longer period of time.

Try adding some wood chips to the charcoal, or try combining different flavoured wood chips to make your meats even more flavourful.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

This product is intended for outdoor use only. Do not use indoors. Never leave a burning fire unattended. Always keep children and pets at a safe distance from the barbecue when in use.

**FIRE HAZARD:** May emit hot embers while in use.

**DANGER OF CARBON MONOXIDE POISONING:** Never light this product or let it smoulder or cool down in a confined space.

Do not use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat. Do not use this ceramic barbecue as a furnace.

**WARNING:** Do not use lighter fluid, petrol, alcohol, or similar chemicals to ignite.

It is highly recommended that you use lump charcoal in your ceramic barbecue. It burns longer and produces less ash, which can restrict the airflow. Do not use coal in this product.

**IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly, which allows air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury. Do not use under awnings, parasols or gazebos.

Always follow the cooking temperature guide stated in this instruction manual.

Do not use the ceramic charcoal barbecue on decking or any other combustible surface such as dry grass, wood chips, leaf mulch or decorative bark. Ensure that the ceramic charcoal barbecue is positioned at least two metres away from flammable items.

**CAUTION:** This product will become very hot. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. Allow the barbecue to cool down completely before moving or storing it. Do not move it during operation.

Always inspect the barbecue prior to use for fatigue and damage, and replace if and when necessary.

## FI KERAAMINEN KESTÄVÄ HIILIGRILLI VAATIVIIN OLOSUHTEISIIN.

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 grillin säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikä ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen.

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

### ESITTELY

#### Mitat:

**325385: M; 116 x 64 x 107 cm**

**325387: L; 127 x 75 x 115 cm**

**325389: XL; 133 x 81 x 113 cm**

**325391: XXL; 138 x 87 x 115 cm**

**Lämpötila-alue 82–399 °C.**

Kamado on enemmän kuin grilli. Se on sekä grilli, savustin että uuni.

#### PERUSTIETOJA KERAAMISESTA HIILIGRILLISTÄ

Keraamiset hiiligrillit ovat erittäin monikäyttöisiä. Niitä voidaan käyttää grillaamisen ja savustuksen lisäksi pizzojen, leipien, piiraiden ja pikkuleipien kypsennykseen.

Keraamiset grillit varaavat lämpöä erinomaisesti, minkä ansiosta niillä on mahdollista saavuttaa ja ylläpitää korkeita lämpötiloja. Lämpötilaa on helppo säädellä ilmaventtiilien avulla. Korkeat lämpötilat sopivat hyvin pihvien ja makkaroitten nopeaan grillaamiseen, ja pienemmillä lämpötiloilla saadaan paistettua suurempia paloja, joiden kypsyttyminen vaatii enemmän aikaa.

Hiilten joukkoon voidaan lisätä erilaisia savustuslastuja, jotka tuovat lihaan uudenlaisia makuvivahteita.

### TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Tuote on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön. Älä käytä grilliä sisätiloissa.

Älä jätä tulta vartioimatta. Huolehdi, että lapset ja lemmikkieläimet pysyvät turvallisen etäisyyden päässä kuumasta grillistä.

TULIPALOVAARA: Grillistä voi lentää kuumia kekäleitä.

HÄKÄMYRKYTYKSEN VAARA: Älä sytytä grilliä tai vie sitä sammumaan tai jäähtymään suljettuun tilaan.

Älä käytä grilliä teltassa, asunтоваunussa, autossa, kellarissa, ullakolla tai veneessä. Keraamista grilliä ei saa käyttää tilan lämmitykseen.

VAROITUS: älä käytä sytyttämiseen sytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.

Keraaminen grilli toimii parhaiten puusta valmistetuilla grillihiillillä. Ne palavat pidempään ja tuottavat vähemmän ilman kulkua rajoittavaa tuhkaa. Grillissä ei saa polttaa kivihiihtä.

TÄRKEÄÄ: Kun kansi avataan grillin ollessa kuuma, raota sitä ensin hitaasti, jotta hiillos saa ilmaa hitaasti ja turvallisesti eikä leimahda ja aiheuta vammoja. Älä käytä grilliä markiisin tai aurinkovarjon alla tai huvimajassa.

Noudata aina tässä käyttöoppaassa annettuja ohjelämpötiloja.

Älä käytä keraamista hiiligrilliä terassilla tai muilla syttyvillä alustoilla, kuten kuivan nurmikon, puuhakkeen, lehtikatteen tai koristekatteen päällä. Sijoita keraaminen hiiligrilli vähintään kahden metrin päähän syttyvistä materiaaleista.

VAROITUS: Grilli kuumenee käytettäessä erittäin kuumaksi. Käytä lämmöltä suojaavia käsineitä kuumia pintoja käsiteltäessä. Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen sen siirtämistä tai varastoon viemistä. Älä siirrä grilliä, kun se on käytössä.

Tarkista grilli ennen käyttöä vaurioiden ja kulumisen varalta ja vaihda se tarvittaessa uuteen.

## SV EN KERAMISK OCH HÅLLBAR KÅLGRILL FÖR KRÄVANDE FÖRHÅLLANDEN.

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 matlagingsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) eller hos närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare.

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

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

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

### INLEDNING

#### Mått:

**325385: 116 x 64 x 107 cm**

**325387: 127 x 75 x 115 cm**

**325389: XL; 133 x 81 x 113 cm**

**325391: XXL; 138 x 87 x 115 cm**

**Temperaturområde 82–399 °C.**

Kamado är mer än en vanlig grill. Den är både en grill, rökugn och en ugn.

#### OM DIN KERAMISKA TRÄKOLSGRILL

Keramiska träkolsgrillar är väldigt mångsidiga. Inte nog med att du

kan använda dem för att grilla eller röka, du kan även tillaga pizza, bröd, paj och kakor i dem utan problem.

Eftersom de håller värmen så bra kan du uppnå och bibehålla höga temperaturer med exakt kontroll över luftflödet via den övre och undre ventilen. Höga temperaturer är perfekt när du snabbt vill tillaga hamburgare och korv, medan lägre temperaturer är bra när du vill tillaga större köttbitar under en längre tid.

Prova att använda träflis tillsammans med träkolen, eller att kombinera träflis med olika smaker för att ge köttet ännu mer smak.

### VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Produkten är endast avsedd för användning utomhus. Använd inte inomhus.

Lämna aldrig en brinnande eld utan tillsyn. Håll alltid barn och djur på säkert avstånd från grillen när den används.

BRANDRISK: Glödande kol kan studsas ur grillen när den används.

RISK FÖR KOLOXIDFÖRGIFTNING: Du bör aldrig tända produkten, låta den glöda eller svalna på begränsade utrymmen.

Använd inte produkten i tält, husvagnar, bilar, källare, vindsutrymmen eller på båtar. Använd inte den keramiska grillen som smältugn.

WARNING: Använd inte tändvätska, bensin, alkohol eller andra motsvarande kemikalier vid tändning.

Vi rekommenderar starkt att du använder träkolsbitar i din keramiska grill. De brinner längre och ger mindre aska, vilket kan hindra luftflödet. Använd inte kol i den här produkten.

VIKTIGT: När du öppnar locket vid höga temperaturer är det väldigt viktigt att du bara lyfter det en liten bit, så att luften flödar in sakta och säkert. Detta förhindrar motdrag eller uppflammande lågor som kan orsaka skador. Använd inte grillen under markiser, parasoller eller i lusthus.

Följ alltid riktlinjerna för tillagningstemperatur i den här bruksanvisningen.

Använd inte den keramiska träkolsgrillen på trädäck eller andra lättantändliga ytor, som torrt gräs, träflis, lövkompost eller dekorativ bark. Se till att den keramiska träkolsgrillen står minst två meter från lättantändliga föremål.

OBS: Produkten blir väldigt varm. Använd alltid värmebeständiga handskar när du hanterar varma keramik- eller tillagningsytor. Låt grillen svalna helt innan du flyttar eller ställer undan den. Flytta inte grillen när den används.

Inspektera alltid grillen innan du använder den. Kontrollera om det finns slitningar eller skador, och byt ut vid behov.

### ET KERAAMILINE JA VASTUPIDAV SÖEGRILL NÕUDLIKEMATESSE TINGIMUSTESSE.

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

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

Tutvuge hoolikalt kasutusjuhendiga, et võiksite seadme võimalused maksimaalselt ära kasutada. Grilli regulaarne puhastamine ja hooldus

EN

FI

SV

ET

pikendab selle kasutusiga ja turvalisust. Mustangi tootevalikust leiate ka vajalikud puhastusvahendid ja harjad.

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

## SISSEJUHATUS

### Mõõdud:

**325385: 116 x 64 x 107 cm**

**325387: 127 x 75 x 115 cm**

**325389: XL; 133 x 81 x 113 cm**

**325391: XXL; 138 x 87 x 115 cm**

**Temperatuurivahemik 82–399 °C.**

Kamado on rohkem kui grill. See on nii grill, suitsuseade kui ka ahi.

### TEIE KERAAMILISEST GRILLIST

Keraamilised grillid võivad olla väga universaalsed. Neid saab kasutada mitte ainult grillimiseks või suitsutamiseks, vaid nendes saab hõlpsasti küpsetada ka pitsat, leiba, pirukaid ja küpsiseid.

Tänu keraamilise grilli suurepärasele võimele kuumust säilitada, saab neis kõrget temperatuuri saavutada ja säilitada õhuvoolu täpse reguleerimisega grilli peal ja all olevate siibrite abil. Kõrge temperatuur on ideaalne burgerite ja vorstide küpsetamiseks, madalamal temperatuuril küpsetatakse suuremaid lihatükke pikema aja jooksul.

Lisage söele natuke puidulaaste või kombineerige erinevate lõhnaaastudega – saate veelgi maitsekama liha.

### OLULINE OHUTUSTEAVE

Käesolev toode on mõeldud kasutamiseks ainult välistingimustes.

Ärge kasutage seda siseruumides.

Ärge kunagi jätke töötavat grilli järelevalveta. Grilli kasutamisel hoidke lapsed ja lemmikloomad sellest ohutus kauguses.

TULEOHT: Grilli kasutamisel võib eralduda kuumi sädemeid.

VINGUGAASI OHT: Keelatud on käesolevat toodet süüdata või kasutada või jätta jahtuma suletud ruumis.

Ärge kasutage käesolevat toodet telgis, haagisuvilas, autos, keldris, pööningul või paadis. Ärge kasutage keraamilist grilli kütteseadmena.

HOIATUS: Ärge kasutage süütamiseks süütevedelikku, bensiini, alkoholi ega muid vastavaid kemikaale.

Soovitame keraamilises grillis kasutada suuretükilist puusütt. See põleb kauem ja tekitab vähem tuhka. Ärge kasutage käesolevas tootes kivisütt.

TÄHTIS: Kuuma grilli kaane avamisel avage see esmalt ettevaatlikult natuke, et lasta värskel õhul siseneda aeglaselt ja ohutult, vältides leekide järsku lahvatamist, mis võib põhjustada vigastusi. Ärge kasutage grilli varikatuste ja päikesevarjude all ega lehtlates. Järgige alati käesolevas kasutusjuhendis toodud juhiseid küpsetustemperatuuri osas.

Ärge kasutage keraamilist grilli tuleohtlikul alusel nagu kuiv muru, puidulaastud, lehe- või puukooremulst. Veenduge, et keraamiline grill oleks paigutatud tuleohtlikest esemetest vähemalt 2 meetri kaugusele.

HOIATUS: Käesolev toode läheb väga kuumaks. Kuuma grilli või grilliplaatide käsitlemisel kasutage alati kuumakindlaid kindaid. Enne grilli teiseldamist või hoiustamist laske sel täielikult maha jahtuda. Ärge teiseldage grilli kasutamise ajal.

Enne igakordset kasutamist veenduge, et grill poleks pragunenud ega vigastatud, ning vahetage see vajadusel välja.

## LV IZTURĪGS KERAMISKAIS KOKOĢĻU GRĪLS AUGSTĀM PRASĪBĀM.

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

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

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

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

### IEVADS

#### Izmēri:

**325385: 116 x 64 x 107 cm**

**325387: 127 x 75 x 115 cm**

**325389: XL; 133 x 81 x 113 cm**

**325391: XXL; 138 x 87 x 115 cm**

**Temperatūras diapazons 82–399 °C.**

Kamado ir kas vairāk nekā grils. Tas vienlaikus ir grils, kūpinātava un krāsns.

### PAR JŪSU KERAMISKO KOKOĢĻU GRĪLU

Keramiskie kokogļu grili ir ļoti daudzpusīgi pielietojami. Tos var izmantot ne vien grilēšanai vai kūpināšanai, bet arī vienkāršai picu, maizes, pīrāgu un cepumu cepšanai.

Pateicoties to lieliskajai siltuma saglabāšanas spējai, augstu temperatūru var sasniegt un uzturēt ar gaisa plūsmas precīzu kontroli caur augšējām un apakšējām atverēm. Augsta temperatūra ir teicami piemērota ātri pagatavojamiem burgeriem un desiņām, kamēr mazākā karstumā ilgāku laiku var gatavot lielākus gaļas gabalus.

Pamēģiniet kokogļēm pievienot nelielu daudzumu šķeldas vai pamēģiniet kombinēt dažādu aromātu šķeldu, lai jūsu maltīte būtu vēl aromātiskāka.

### SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šis izstrādājums ir paredzēts izmantošanai tikai ārpus telpām. Nelietojiet to iekštelpās.

Nekad neatstājiet degošu liesmu bez uzraudzības. Raugiet, lai bērni un dzīvnieki neuzturētos grila tuvumā, kamēr tas kuras.

UGUNSBĪSTAMĪBA: Lietošanas laikā var rasties kvēloši pelni.

RISKS SAINDĒTIES AR OGLEKĻA MONOKSĪDU: Nekad neiekuriet grilu vai neatstājiet to gruzdošu vai atdzist slēgtās telpās.

Neizmantojiet šo izstrādājumu teltī, treilerī, automašīnā, pagrabā, bērniņos vai laivā. Neizmantojiet šo keramisko grilu kā krāsni.

BRĪDINĀJUMS: aizdedzināšanai neizmantojiet degšķidrumu, benzīnu, spirtu vai līdzīgas ķīmiskās vielas.

Keramiskajā grilā ļoti ieteicams izmantot rupjas kokogles. Tās deg ilgāk un rada mazāk pelnu, kas var ierobežot gaisa plūsmu. Neizmantojiet šajā izstrādājumā parastas ogles.

**SVARĪGI:** Ja vāku atver, kad ir sasniegta augsta temperatūra, svarīgi to sākumā pacelt tikai nedaudz, tādējādi ļaujot lēnām un droši iekļūt gaisam un novēršot pēkšņu dūmgāzu aizdegšanos vai uzliesmojumus, kuri var radīt ievainojumus. Nelietojiet grilu zem nojumēm, saulesargiem vai lapenēs. Vienmēr ievērojiet gatavošanas temperatūru, kura norādīta šajā lietošanas pamācībā.

Neizmantojiet keramisko kokogļu grilu uz koka klāja vai jebkuras citas degošas virsmas, kā, piemēram, sauss zālājs, šķelda, lapu mulča vai dekoratīva mizu mulča. Pārlicinieties, ka keramiskais kokogļu grils ir novietots vismaz divu metru attālumā no uzliesmojošiem priekšmetiem.

**UZMANĪBU:** Šis izstrādājums kļūst ļoti karsts. Strādājot pie karstas keramikas vai gatavošanas virsmām, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus. Pirms pārvietošanas vai novietošanas glabāšanā ļaujiet grilam pilnībā atdzist. Nepārvietojiet to, kamēr tas kuras.

Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet, vai grilam nav nolietojuma pazīmju vai bojājumu un, ja nepieciešams, nomainiet attiecīgās detaļas.

## **LT TVIRTA KERAMINĒ ANGLIMI KŪRENAMA KEPSNINĒ, TINKAMA SAĻGOMS, KURIOMIS REIKIA DIDELIO ATSPARUMO.**

Sveikināme išsirinkus „Mustang” gaminį! „Mustang” kepsnių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsnių 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 dėkaugtumėmės, jei atsiliepinus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Prašome nuodugnai susipažinti su naudotojo instrukcija, kad galėtumėte kuo labiau išnaudoti kepsninės privalumus. Rūpestingai ir reguliariai valydami bei prižiūradami 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).

### **ĮVADAS**

#### **Matmenys:**

**325385: 116 x 64 x 107 cm**

**325387: 127 x 75 x 115 cm**

**325389: XL; 133 x 81 x 113 cm**

**325391: XXL; 138 x 87 x 115 cm**

**Temperatūros intervalas 82–399 °C.**

„Kamado” yra daugiau nei kepsninė. Tai kepsninė, rūkykla ir orkaitė.

**APIE JŪSŲ KERAMINĒ MEDŽIO ANGLIMI KŪRENAMĄ KEPSNINĒ**  
Keraminės medžio anglimi kūrenamos kepsninės yra labai universalios. Jose be vargo galima ne tik kepti ant grotelių ar rūkyti maistą, bet ir kepti picas, duoną, pyragus ir sausainius.

Dėl puikių šilumos išlaikymo savybių galima pasiekti ir palaikyti aukštą temperatūrą tiksliai kontroliuojant oro srautą pro viršutinę ir apatinę ventiliacijos angas. Aukšta temperatūra idealiai tinka norint greitai iškepti mėsinius ar dešreles, o žemesnėje temperatūroje galima ilgą laiką kepti didesnius kepsnius.

Pabandykite įberti į medžio anglis šiek tiek medžio skiedrų arba mai-

šyti skirtingų aromatų skiedras, kad mėsa būtų dar kvapnesnė.

## **SVARBŪS SAUGOS PERSPĖJIMAI**

Šis gaminys skirtas naudoti tik lauke. Nenaudokite patalpose. Niekuomet nepalikite degančios ugnies be priežiūros. Naudodami kepsninę visuomet pasirūpinkite, kad vaikai ir gyvūnai būtų per saugų atstumą.

**GAISRO PAVOJUS:** naudojant gali iškristi karštos žarijos.

**APINUODIJIMO ANGLIES MONOKSIDU PAVOJUS:** niekuomet nekūrenkite šio gaminių, neleiskite jam rūkti ar atvėsti uždaroje erdvėje.

Nenaudokite šio gaminių palapinėje, namelyje ant ratų, automobilyje, rūsyje, palėpėje ar laive. Nenaudokite šios keraminės kepsninės kaip krosnies.

**ĮSPĖJIMAS:** uždegimui nenaudokite žiebtuvėlių skysčio, benzino, alkoholio ar panašių cheminių medžiagų.

Primygtinai rekomenduojame keraminėje kepsninėje naudoti natūralią medžio anglį. Ji ilgiau dega ir išskiria mažiau pelenų, kurie gali sutrikdyti oro srautą. Nenaudokite šiame gaminyje akmenis anglies.

**SVARBU:** atidarant dangtelį esant aukštai temperatūrai labai svarbu tik vos vos pakelti dangtelį, kad oras į vidų patektų lėtai ir saugiai, taip išvengiant atgalinės traukos ir užsiliepsnojimo, kuris gali sukelti sužalojimą. Nenaudokite po tentu, skėčiu ar pavėsinėje.

Visuomet vadovaukitės šiame instrukcijų vadove pateiktomis kepimo temperatūros rekomendacijomis.

Nenaudokite medžio anglimi kūrenamos keraminės kepsninės ant medinio pagrindo ar bet kokio kito degaus paviršiaus, pvz., sausos žolės, medžio skiedrų, mulčiuotų lapų ar dekoratyvinės žievės. Įsitinkite, kad keraminė medžio anglimi kūrenama kepsninė yra bent per du metrus nuo degių daiktų.

**PERSPĖJIMAS:** šis gaminys labai įkails. Liesdami karštą keramiką ar kepimo paviršius visuomet dėvėkite karščiui atsparias pirštines. Prieš juodindami kepsninę ar padėdami sandėliuoti leiskite jai visiškai atvėsti. Nejudinkite veikiančios kepsninės.

Prieš naudodami visuomet apžiūrėkite kepsninę, ar nėra nuovargio ar pažeidimų, jei reikia, ją pakeiskite.

## **RU КРЕПКИЙ КЕРАМИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ ДЛЯ ЖЕСТКИХ УСЛОВИЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

Поздравляем! Вы стали обладателем продукта фирмы Mustang! Линия продуктов для гриля и барбекю Mustang предназначена для качественного приготовления пищи. Мы предлагаем широкий ассортимент товаров для гриля и кухонных принадлежностей. Посетите ближайшую официальную точку розничной продажи, где представлены наши продукты, или же посетите наш сайт по адресу [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) и узнайте всё, что вас интересует, о нашей продукции!

Линейка Mustang постоянно развивается. Мы также беспрестанно работаем над усовершенствованием всех остальных товаров, которые мы производим. Обратная связь с потребителем является важнейшим элементом нашей системы контроля качества. Мы с удовольствием узнаем ваше мнение о нашей продукции — пишите нам по адресу [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Рекомендуем ознакомиться с руководством по эксплуатации как можно внимательнее, чтобы полностью использовать потенциал вашего гриля. В линейку товаров Mustang также входят чистящие

LV

LT

RU

средства и приспособления для ухода за грилем.

Более подробную информацию можно получить на сайте: [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com).

## ВВЕДЕНИЕ

### Размеры:

**325385: 116 x 64 x 107 см**

**325387: 127 x 75 x 115 см**

**325389: XL; 133 x 81 x 113 см**

**325391: XXL; 138 x 87 x 115 см**

**Диапазон температур 82–399 °C.**

Камадо — это не просто гриль. Это гриль, коптильня и печь.

### ПОДРОБНЕЕ О ВАШЕМ КЕРАМИЧЕСКОМ ГРИЛЕ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

Керамический угольный гриль — многофункциональное устройство, способное на многое. На нём можно не только жарить и коптить, но также и печь пиццу, хлеб, пироги и печенье без каких-либо затруднений.

Благодаря прекрасному удержанию тепла материалом, из которого выполнено изделие, вы можете добиться устойчивой высокой температуры, регулируя приток воздуха через верхний и нижний воздухопроводы. Высокие температуры идеально подходят для приготовления сосисок и бургеров. Невысокий нагрев хорошо подходит для медленного приготовления больших кусков мяса.

Попробуйте добавлять в древесный уголь древесную щепу или использовать щепу разных пород дерева, чтобы ваши копчёности получались ещё более ароматными.

### ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данное изделие предназначено только для использования на улице. Не используйте гриль в помещении. Не оставляйте разожжённый гриль без присмотра. Во время использования изделия дети должны находиться на безопасном расстоянии от него.

**ОГНЕОПАСНО:** При эксплуатации из изделия могут выпадать горячие угольки.

**ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ:** никогда не разжигайте изделие в помещении, а также не вносите его в помещение, пока все угли не прогорят до конца.

Не пользуйтесь изделием в автомобиле, палатке, лодке, чердаке, подвале или фургоне. Не используйте керамический гриль в качестве жаровни.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте для розжига жидкости для розжига, бензин, алкоголь или прочие подобные химические вещества.

Рекомендуется использовать в гриле кусковой древесный уголь. Он дольше горит и производит меньше пепла, который может препятствовать току воздуха. Не используйте каменный уголь в данном изделии.

**ВАЖНО:** При открывании крышки гриля, разожжённого до высокой температуры, следует приподнимать её понемногу, чтобы воздух поступал внутрь медленно и не вызывал обратной тяги и вспышек, что может привести к травме. Не используйте изделие под навесами и зонтами или в беседках.

Всегда следуйте температурным рекомендациям, приведённым в соответствующей части настоящего руководства.

Не используйте керамический гриль на деревянном полу или любой другой воспламеняющейся поверхности (например, на сухой

траве, опилках, мульче из листьев или декоративных фрагментах коры). Минимально допустимое расстояние между грилем и воспламеняющимися предметами — два метра.

**ВНИМАНИЕ:** В процессе эксплуатации изделие будет сильно нагреваться. При работе с нагретыми керамическими деталями и поверхностями для жарки следует защищать руки специальными перчатками или рукавицами. Прежде чем перемещать изделие или убирать его на хранение, позвольте ему сначала полностью охладиться. Не двигайте изделие в процессе эксплуатации.

Перед каждым использованием следует осматривать гриль на предмет износа и повреждений. Повреждённые и изношенные детали подлежат замене.

### FI OSALUETTELO

Tarkista ennen kokoamisen aloittamista, että sinulla on kaikki tarvittavat osat. Kokoa grilli pehmeällä alustalla, jotta maali ei naarmuunnu. Kokoaminen helpottuu, kun kiinnität pultit ensin löysästi ja kiristät ne kokonaan vasta ensimmäisen lämmityksen jälkeen.

**VAROITUS:** Älä kiristä pultteja liikaa. Kiristä pultit varovasti, jotta pultit tai keraamisen grillin osat eivät vaurioidu.

**TÄRKEÄÄ:** Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen grillin käyttöä. Säilytä turvallisuusohjeet. Varmista ennen grillin kokoamista, että kaikki on kiinni.

### SV LISTA MED DELAR

Innan monteringen kontrollera att alla delar mot listan med delar. Sätt ihop grillen på en mjuk yta, för att undvika att färgen repas. Monteringen underlättas om du först fäster bultarna löst och inte drar åt dem helt förrän efter första uppvärmningen.

**WARNING:** Dra inte åt bultarna för hårt. Dra bara åt bultarna med lagom kraft för att undvika att skada bultarna eller delarna på den keramiska träkolsgrillen.

**VIKTIGT:** Ta bort allt förpackningsmaterial innan du använder grillen, men spara säkerhetsinstruktionerna och förvara dem tillsammans med produkten. Se till att locket är stängt innan monteringen.

### EN PARTS LIST

Prior to assembly, check all parts against the parts list. Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. To make assembly easier, first tighten the bolts only lightly and tighten them firmly after the first heating.

**WARNING:** Do not over-tighten the bolts. Only tighten bolts with moderate force to avoid damaging the bolts or components of the ceramic charcoal barbecue.

**IMPORTANT:** Remove all packaging materials before use, but retain the safety instructions and store them with this product. Ensure that the lid is closed prior to assembly.

### ET OSADE NIMEKIRI

Enne kokkupaneku alustamist kontrollige osade nimekirja põhjal kõigi osade olemasolu. Grill pange kokku pehmel pinnal, et vältida värvikriimustusi. Grilli kokkupaneku lihtsustamiseks kinnitage esmalt poldid lõdvemalt ja pingutage neid alles peale grilli esimest soojendamist.

**HOIATUS:** Äрге pingutage kruvisid liigselt. Kruvide ja keraamilise grilli osade vigastamise vältimiseks keerake poldid kinni mõõduka jõuga.

**TÄHTIS:** Eemaldage grillist enne kasutamist kõik pakendmaterjalid, kuid säilitage ja hoiustage koos grilliga ohutusjuhised. Veenduge, et kaas oleks enne kokkupanekut suletud.



## LV DETAĻU SARAKSTS

Pirms grila salikšanas, vadoties pēc detaļu saraksta, pārbaudiet, vai ir visas detaļas. Salikšanu veiciet uz mīksta virsmas, lai novērstu krāsotās virsmas skrāpējumus. Lai atvieglotu montāžu, vispirms skrūves pievelciet tikai nedaudz un kārtīgi tās pievelciet tikai pēc pirmās uzkaršanās.

**BRĪDINĀJUMS:** Nepievelciet skrūves pārāk stipri. Pievelciet skrūves ar vidēju spēku, lai novērstu skrūvju vai keramiskā kokogļu grila detaļu bojājumus.

**SVARĪGI:** Pirms lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus, bet saglabājiet drošības norādījumus un uzglabājiet tos kopā ar šo izstrādājumu. Pirms salikšanas pārlicinieties, ka ir aizvērts vāks.

## LT DALIŲ SĄRAŠAS

Prieš surinkdami patikrinkite visas dalis pagal dalių sąrašą. Surinkite kepsninę ant minkšto paviršiaus, kad neįbrėžtumėte dažų. Kad būtų lengviau surinkti, pirma priveržkite varžtus nestipriai, o po pirmojo kaitinimo užveržkite juos stipriai.

**ĮSPĖJIMAS:** neperveržkite varžtų. Priveržkite visus varžtus vidutine jėga, kad nesugadintumėte varžtų ar keraminės kepsninės dalių.

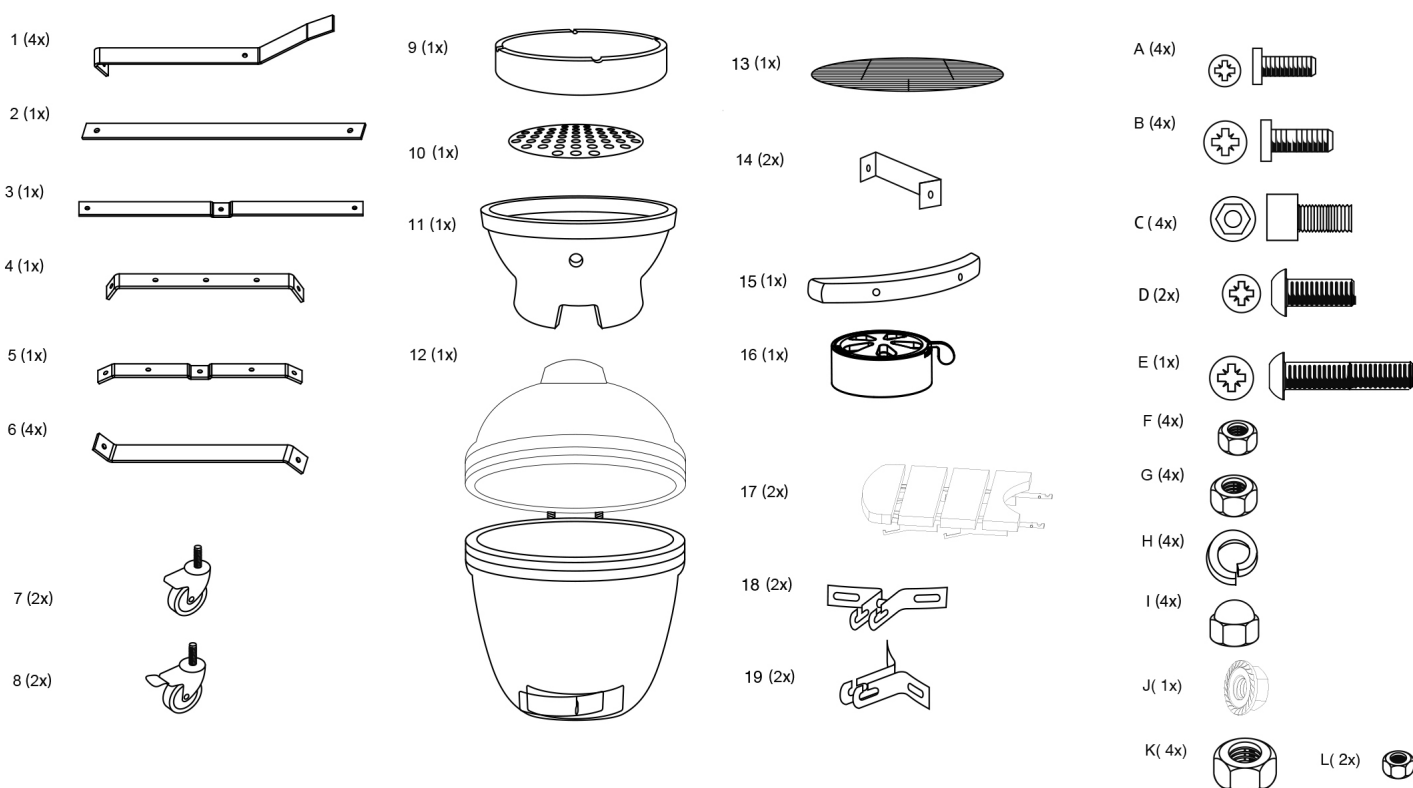
**SVARBU:** prieš naudodami pašalinkite visą pakuotės medžiagą, bet pasilikite saugos instrukcijas ir laikykite jas su šiuo gaminiu. Prieš surinkdami įsitinkinkite, kad dangtis uždarytas.

## RU СПИСОК ДЕТАЛЕЙ

Прежде чем приступить к сборке, убедитесь, что все перечисленные детали в комплекте. Сборку следует осуществлять на мягкой поверхности, чтобы не оцарапать краску. Чтобы облегчить сборку, не затягивайте болты сразу до конца – сначала оставьте в них некоторую слабину, чтобы затянуть их полностью лишь после первой растопки.

**ВНИМАНИЕ:** Не перетягивайте винты. Не прикладывайте чрезмерную силу при затягивании винтов, иначе вы можете повредить их (а также другие детали керамического гриля).

**ВНИМАНИЕ:** Перед эксплуатацией следует удалить все упаковочные материалы. Инструкцию по эксплуатации следует оставить и хранить рядом с изделием. Прежде чем приступить к сборке, убедитесь, что крышка закрыта.



EN

FI

SV

ET

LV

LT

RU

**FI KOKOAMINEN**

Kokoamiseen vaaditaan kaksi henkilöä.

**SV MONTERING**

Det krävs två personer för monteringen.

**EN ASSEMBLY**

Two people are required for assembly.

**ET KOKKUPANEK**

Grilli kokkupanekuks läheb tarvis kahte inimest.

**LV SALIKŠANA**

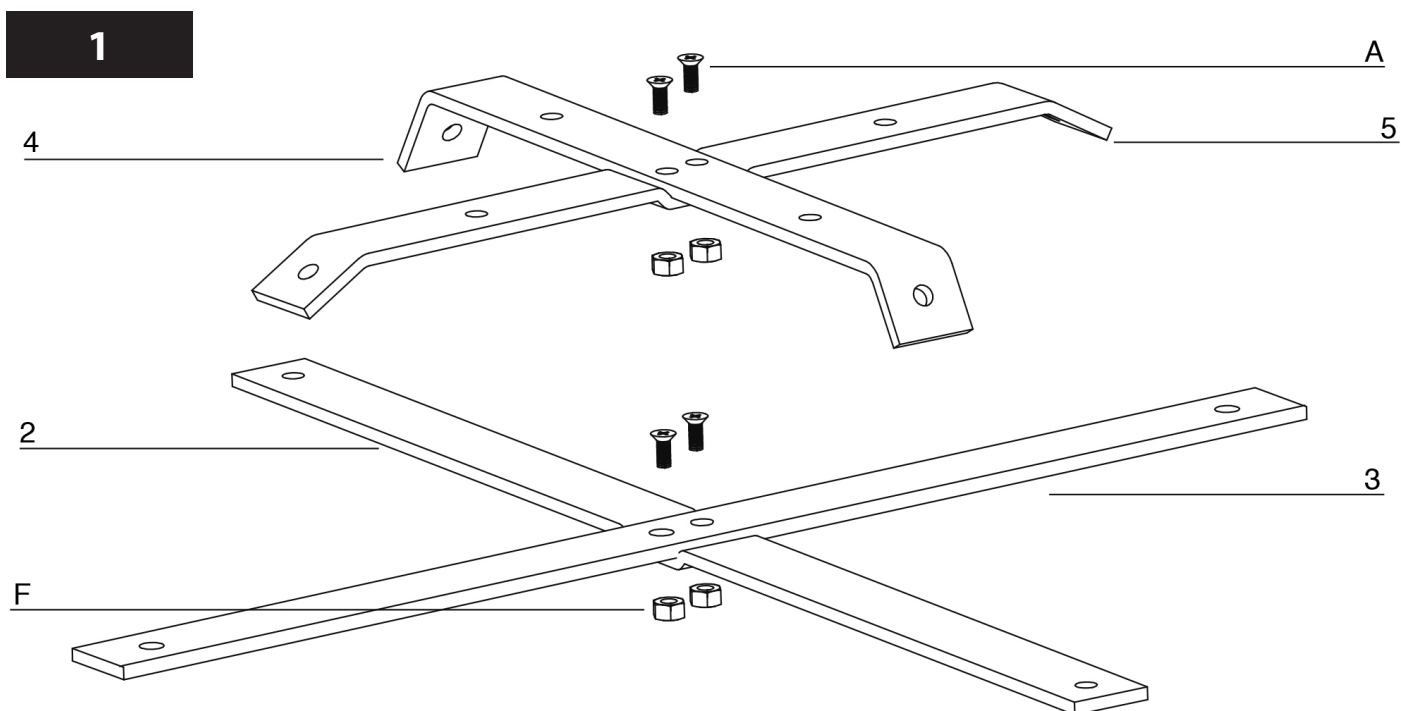
Montāžas darbos ir nepieciešams piedalīties divām personām.

**LT SURINKIMAS**

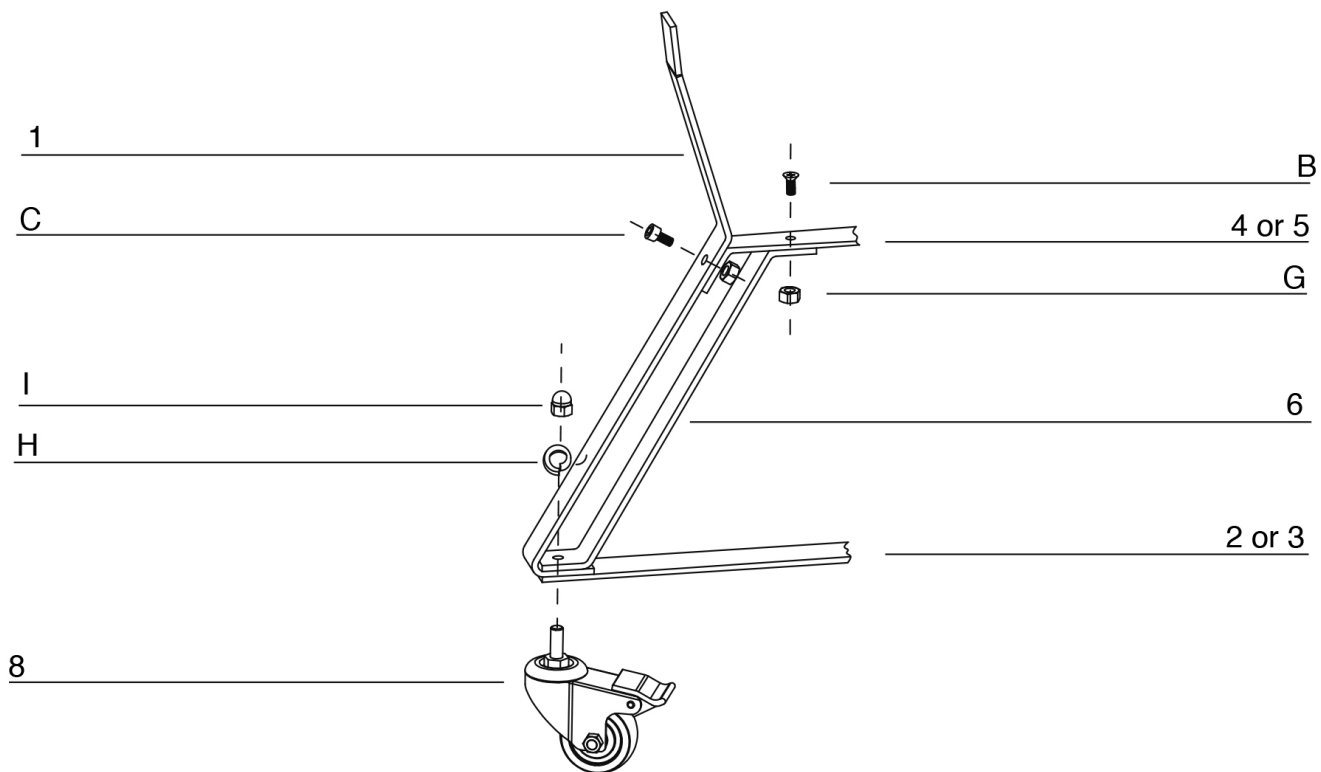
Surinkti kepsninę turi du asmenys.

**RU СБОРКА**

Сборка должна производиться силами двух человек.

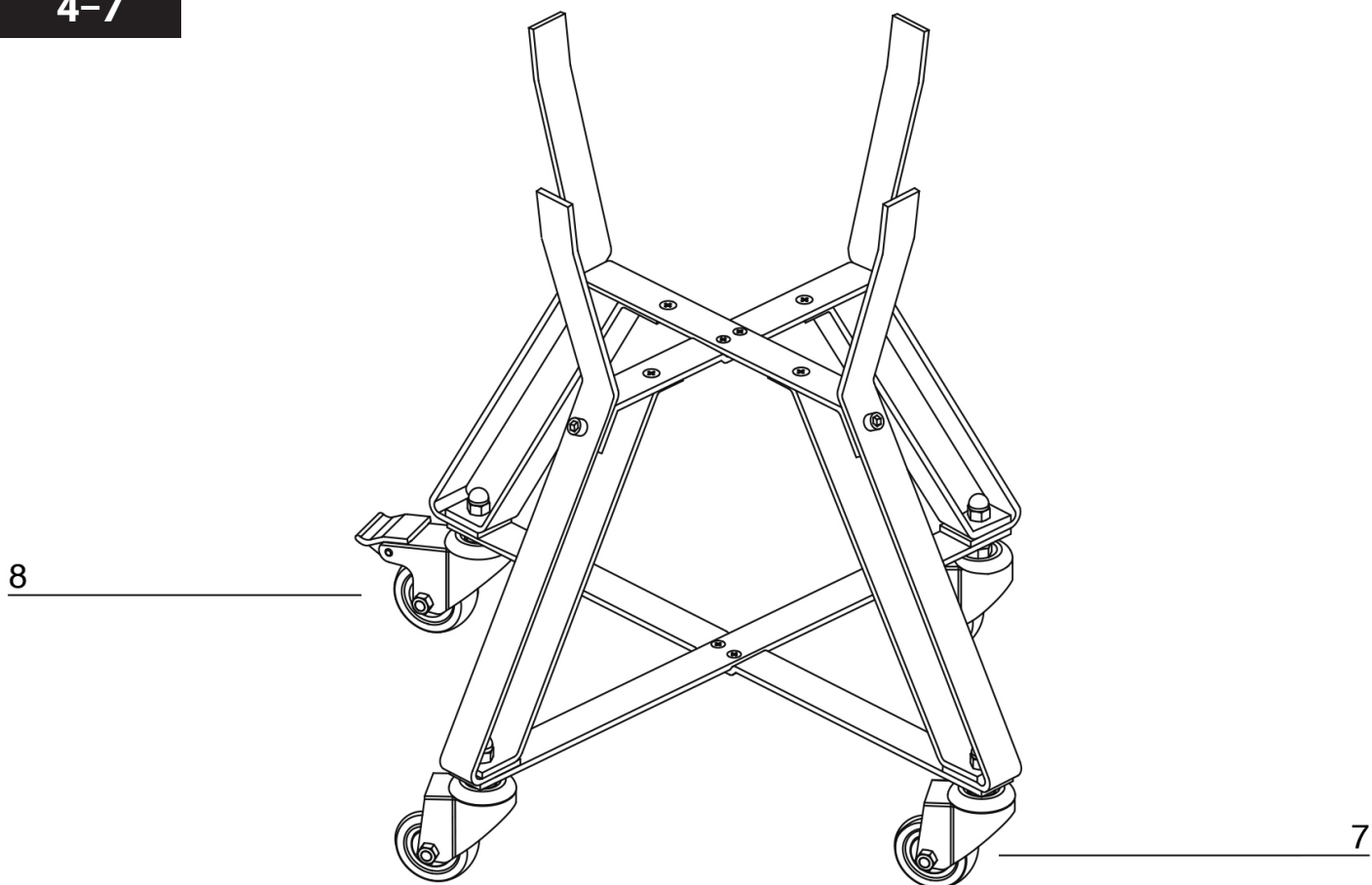


2-3



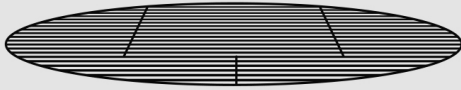
- EN
- FI
- SV
- ET
- LV
- LT
- RU

4-7

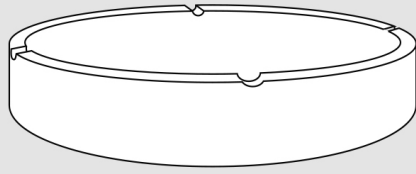


8-9

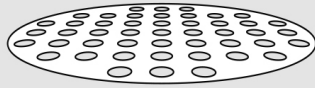
13



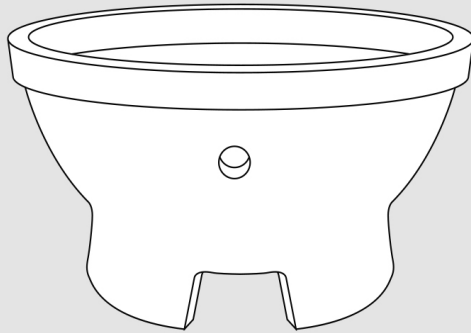
9



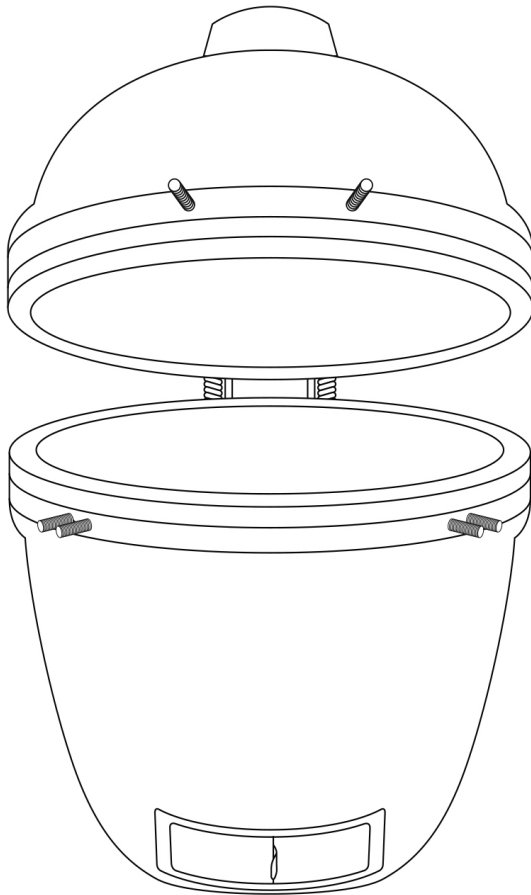
10



11

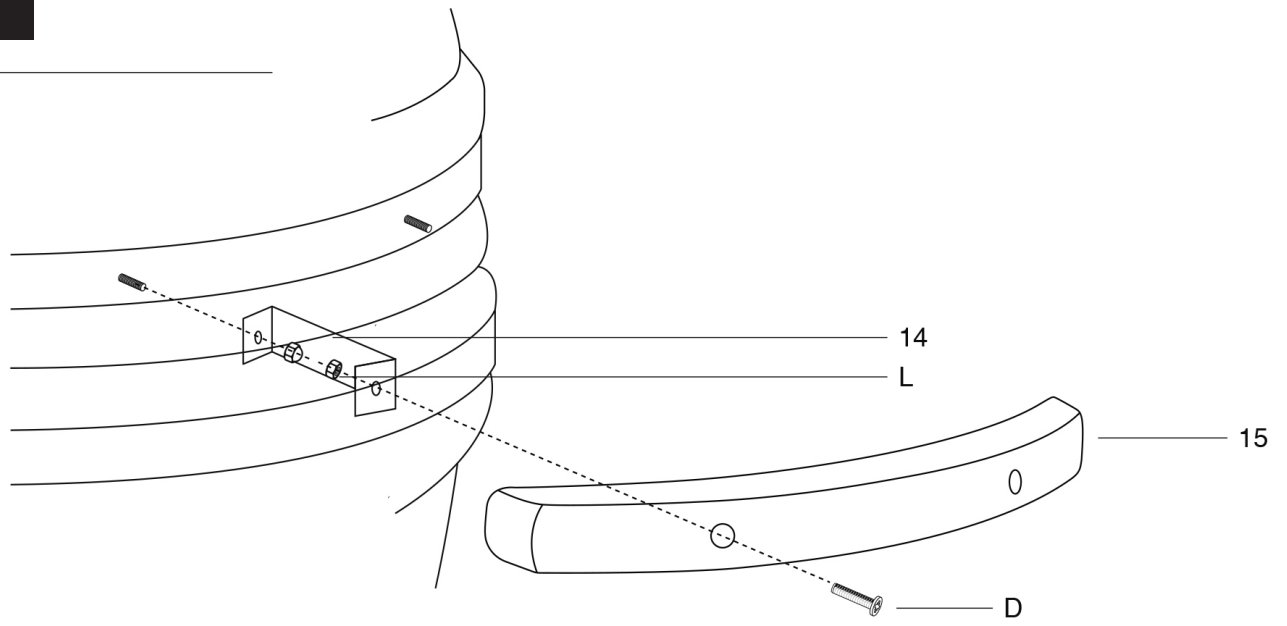


12



10

12



EN

FI

SV

ET

LV

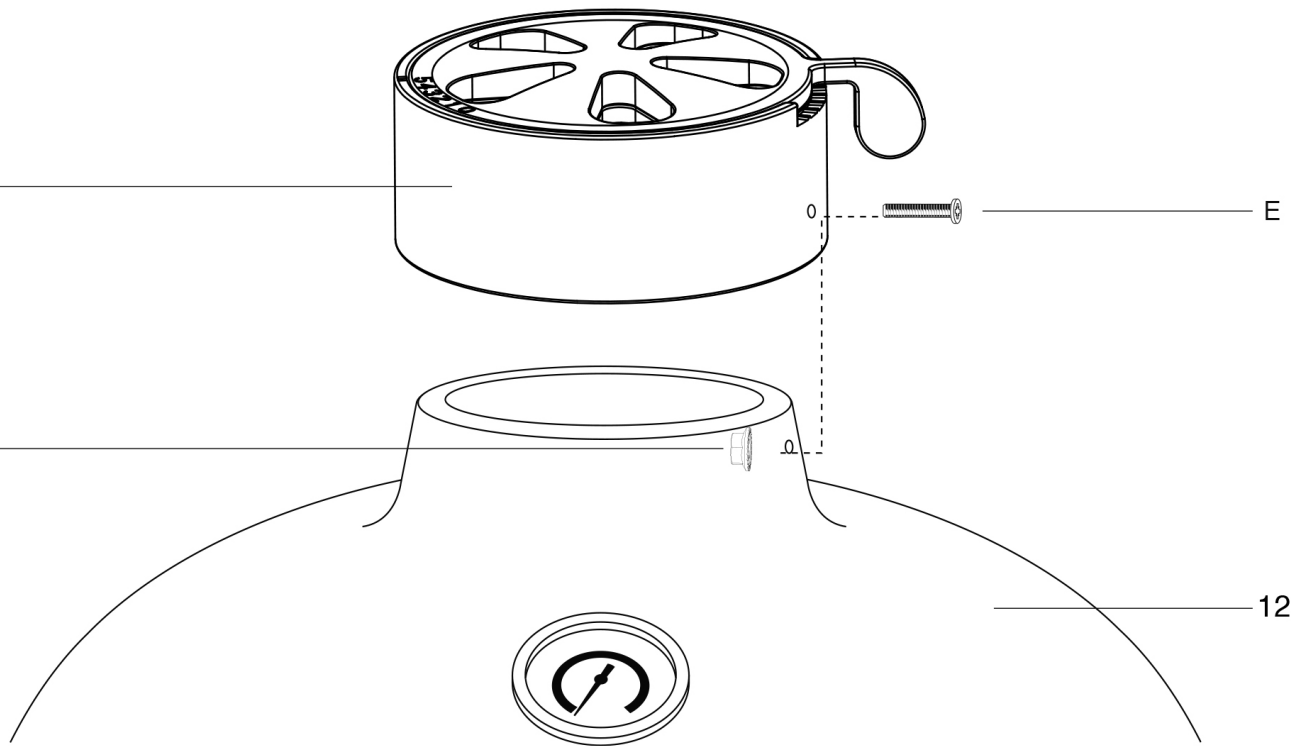
LT

RU

11

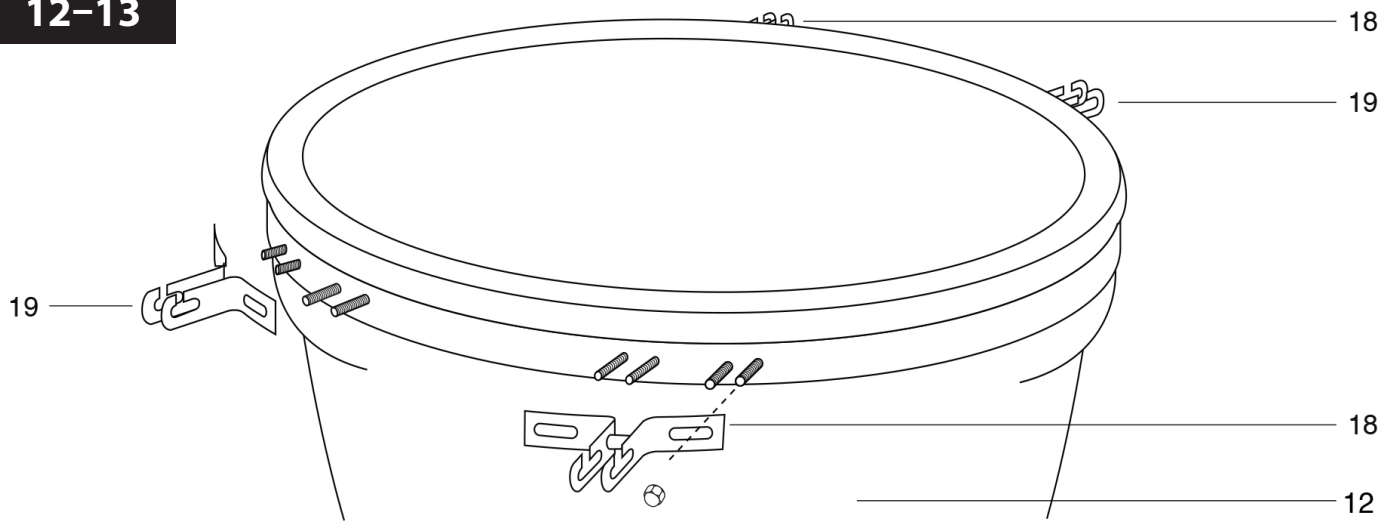
16

J

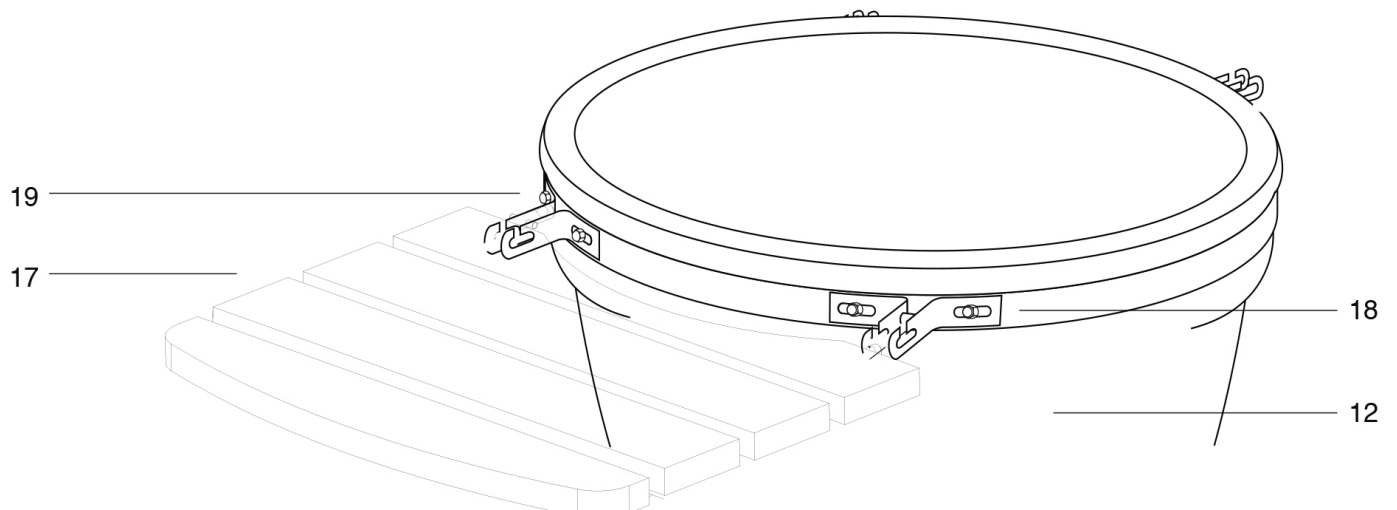


12

**12-13**



**14**



## OPERATION & USE

### FIRST USE – CURING THE BARBECUE

Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its long-term operation and care. Neglecting the curing procedure could lead to damaging the barbecue. If the first temperatures are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use.

To start your first fire, place one lighter cube or solid firelighters and one handful of lump charcoal on top of the charcoal plate (6). Open the bottom vent and light the lighter cube using a long-nosed lighter or safety matches.

Do not use lighter fluid, petrol, alcohol, or similar chemicals to ignite.

Once the lump charcoal has caught fire, cure the barbecue by closing the lid and leaving both vents mostly closed. See Cooking Temperature Guide for Smoking (83–108 °C/180–225 °F). Burn until all the fuel has been used and the fire has gone out. This should take approximately two hours. Do not overload the barbecue with fuel.

After the first use, inspect all fasteners. The metal band connecting the lid to the base will expand from the heat and could become loose. It is recommended to check and tighten the band, if necessary, with a wrench. You can now use your ceramic charcoal barbecue as normal.

### LIGHTING

When using the ceramic charcoal barbecue, push down on both of the locking wheels to stop the barbecue from moving around during use.

Ensure that the ceramic barbecue is positioned on a stable, flat, level, heat-resistant, non-flammable surface, away from flammable items.

Position the ceramic charcoal barbecue with a minimum of 2 m overhead clearance and at least 2 m clearance from other surrounding items.

1. To start a fire, place rolled-up newspaper and some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (6) on the base of the ceramic charcoal barbecue. Then, place two or three handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
  2. Do not use lighter fluid, petrol, alcohol, or similar chemicals to ignite.
  3. Open the bottom vent and light the newspaper using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught fire, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build up a small bed of hot embers.
  4. Allow the charcoal to heat up and keep it red hot for at least 30 minutes prior to first cooking on the ceramic charcoal barbecue. Do not cook before the fuel has a coating of ash.
  5. It is recommended not to stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoal to burn more uniformly and efficiently.
  6. Once the barbecue is alight, only use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- Read through this manual for a complete detailed guide on cooking temperatures for grilling.

### REFUELLING

With the top and bottom vent closed, the ceramic charcoal barbecue will stay at a high temperature for several hours.

If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal. Open the lid, add additional charcoal, and continue to cook as directed in this manual.

### EXTINGUISHING

To extinguish the fire: stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally. Keep the lid in place and the air control vents closed until the next day, after which the firebox can be emptied.

Do not use water to extinguish the charcoal, as this could damage the ceramic charcoal barbecue.

### STORAGE

When not in use, and if stored outside, cover the ceramic charcoal barbecue once completely cooled with a suitable rain cover. It is recommended to store the ceramic charcoal barbecue under a cover in a garage or shed over the winter for complete protection.

### CLEANING & MAINTENANCE

The ceramic charcoal barbecue is self-cleaning. Heat it up to 260 °C/500 °F for 30 minutes to scorch off all food and debris.

NOTE: Do not use water or any other type of cleaning product to clean the inside of your ceramic charcoal barbecue. The walls are porous and will absorb any fluids used, which could cause the ceramic charcoal barbecue to crack.

After the ceramic charcoal barbecue has cooled, if there is excessive soot, use the ash tool to scrape off the carbon remnants before the next use. Carefully open the bottom vent and rake the soot into a small waste container under the vent opening. Dispose of the container, or store it for future use.

To clean the grates, use a non-abrasive cleaner once the barbecue has fully cooled. The stainless steel cooking grate is not dishwasher safe; use a mild detergent in warm water.

To clean the outer surface, wait until the ceramic charcoal barbecue is cool and use a damp cloth with a mild detergent. It is important to check and tighten the bands, and oil the hinges twice a year or more if needed. You should not be able to easily turn a hex key while holding the nut in place.

## CERAMIC COOKING GUIDE

### COOKING TEMPERATURE GUIDE

IMPORTANT: Do not adjust the top or bottom vent while the ceramic charcoal barbecue is in use. This could result in a serious injury. It is recommended to always use heat-resistant gloves when working with hot appliances.

### SLOW-COOKING / SMOKING (83–108 °C / 180–225 °F)

Beef brisket .....	4.5 hours per kg
Pulled pork .....	4.5 hours per kg
Whole chicken .....	3–4 hours
Ribs .....	3–5 hours
Roast .....	9+ hours



TOP VENT



BOTTOM VENT



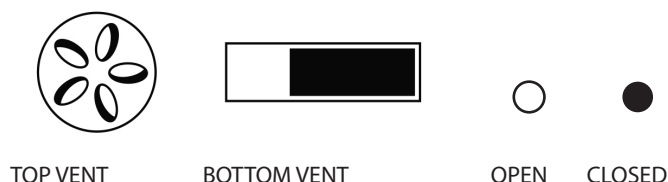
OPEN



CLOSED

## GRILLING / ROASTING / BAKING (163–191 °C / 325–375 °F)

Seafood (crab, lobster, shrimp) .....	Until opaque and firm
Seafood (clams, oysters) .....	Until shells open
Fish .....	15–20 minutes
Pork tenderloin .....	15–30 minutes
Chicken cuts .....	30–45 minutes
Whole chicken .....	1–1.5 hours
Leg of lamb .....	3–4 hours
Turkey .....	2–4 hours
Ham .....	2–5 hours



## SEARING (260–330 °C / 500–625 °F)

Scallops .....	Until opaque and firm
Steak .....	5–8 minutes
Pork chops .....	6–10 minutes
Burgers .....	6–10 minutes
Sausages .....	6–10 minutes



**CAUTION:** Eating raw or undercooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E. coli). To reduce the risk of undercooked meat, cut it open to ensure it is cooked all the way through.

**CAUTION:** If the meat has been cooked sufficiently, the meat juice should be clear and there should be no traces of pink/red juice, or meat colouring. Pre-cooking larger pieces of meat and cuts is recommended before finally cooking them on the barbecue.

After cooking on your ceramic charcoal barbecue, always clean the barbecue cooking surfaces and utensils.

## SMOKING

Always follow the Cooking Temperature Guide stated in this instruction manual. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. See Cooking Temperature Guide.

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Do not move or stoke the coals once lit.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build up a small bed of hot embers.
3. Monitor the ceramic charcoal barbecue until it has reached the desired temperature.
4. Leave the bottom vent slightly open. Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
5. Using heat-resistant gloves, sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue to smoke on.

**TIP!** Soak the wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

**IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

## LOW TEMPERATURES

Always follow the Cooking Temperature Guide stated in this instruction manual. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. See Cooking Temperature Guide.

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Do not move or stoke the coals once lit.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build up a small bed of hot embers.
3. Monitor the ceramic charcoal barbecue until it has reached the desired temperature. Fully close the bottom vent to maintain the temperature.

You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue for cooking.

**IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

## HIGH TEMPERATURES

Always follow the Cooking Temperature Guide stated in this instruction manual. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. See Cooking Temperature Guide.

1. Light the lump charcoal according to the lighting instructions in this manual. Close the lid and fully open the top and bottom vents.
2. Close the top vent halfway and continue to check the temperature for a few more minutes.

You are now ready to use the ceramic charcoal barbecue for cooking.

**IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

## TROUBLESHOOTING

### ASSEMBLY PROBLEMS

1. Do not over-tighten the bolts. Only tighten all bolts with moderate force to avoid damaging the bolts or components of the ceramic charcoal barbecue.
2. The thermometer does not work. Contact customer service.
3. The damper does not slide. Tap the damper lightly with a rubber hammer to loosen it. If there is no improvement, contact customer service.

### FIRE PROBLEMS

1. If you have trouble lighting the barbecue, ensure that both the top and bottom vents are open. The fire needs oxygen. Once it has caught fire, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build up a small bed of hot embers.
2. The barbecue may quickly lose fire if there is not enough charcoal in the ceramic body. The recommended amount of lump charcoal to use is a maximum of 1.8 kg per burn. Be sure not to overload the barbecue with fuel. If the fire is too intense, the excessive heat could damage the ceramic charcoal barbecue.
3. To prevent any back-draft or flare-ups that may cause injury, it is well advised to lift the lid only slightly, which allows air to enter slowly and safely.

### FINISHING PROBLEMS

1. The paint is chipped on the ceramic. If the chipping is substantial, contact customer service.
2. Spider-web pattern cracking is different from a break in terms of the fact that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail. However, it becomes more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While these may appear as imperfections, crazing does not affect the performance or lifespan of your ceramic charcoal barbecue. The process of crazing effectively increases the toughness of the barbecue.
3. Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its long-



term operation and care. If the first temperatures are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use.

If the lid gets stuck or sealed to with the base, use a knife to carefully unseal and cut off the felt gasket that trims the lid opening. Once that is removed, you will be able to open the lid.

Before continuing to use the barbecue, replace the high-heat felt gasket, which can be purchased at your local fireplace store.

### TEMPERATURE PROBLEMS

1. The barbecue gets too hot. Close the lid, mostly close both vents, and allow the barbecue to smother with the lack of oxygen. For low temperature cooking, use less fuel.

2. The barbecue does not get hot enough. Add more fuel and leave both vents completely open. A higher oxygen flow will allow the fire to increase, burning more lump charcoal.

### WARRANTY

All Mustang products have been carefully manufactured and quality-tested before leaving the factory. This barbecue and its parts have a 12-month warranty from the date of purchase. The warranty covers defects in material and workmanship.

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

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

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

The warranty is only valid upon presentation of a copy of the purchase receipt. The purchase receipt must include the name of the seller, the make and model number of the barbecue and the date of purchase. The warranty claim must include the following information: the make and model number of the barbecue, the reason for complaint, the part number of the defective part according to the parts list, a copy of the purchase receipt or statement of place of purchase, date of purchase, consumer's name, telephone number, street address, postal code and city.

## KÄYTTÖ

### ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ – GRILLIN SISÄÄNAJO

Keraaminen grilli on otettava käyttöön asianmukaisesti, jotta se säilyy pitkään käyttökuntoisena. Jos grilliä ei sisäänajeta asianmukaisesti, se saattaa vaurioitua. Jos grillin lämpötila nousee ensimmäisessä käytössä liian kuumaksi, huopatiiviste saattaa vaurioitua ennen kuin se on ehtinyt karaistua käytössä.

Kun käytät grilliä ensimmäistä kertaa, aseta hiiliritilälle yksi sytytyspala ja kourallinen grillihiiliä. Avaa grillin alaventtiili ja sytytä sytytyspala pitkävartisella sytyttimellä tai pitkällä tulitikulla.

Älä käytä sytyttämiseen sytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.

Kun hiilet ovat syttyneet, sisäänaja grilli sulkemalla kansi ja sulkemalla molemmat ilmaventtiilit lähes kokonaan. Katso savustuksen ohjelämpötila (83–108 °C). Anna grillin palaa, kunnes hiilet ovat palaneet ja sammuneet. Tämä kestää noin kaksi tuntia. Älä pane grilliin liikaa hiiliä.

Tarkista kaikki kiinnikkeet ensimmäisen käytön jälkeen. Kannen metallikiinnike laajenee lämmön vaikutuksesta ja saattaa löystyä. Tarkista kiinnike ja kiristä sitä tarvittaessa. Ensimmäisen käytön jälkeen keraamista grilliä voi käyttää täysin normaalisti.

### SYTYTTÄMINEN

Lukitse grillin pyörät ennen sytyttämistä, jottei se lähde liikkumaan käytön aikana.

Varmista, että keraaminen grilli on asetettu vakaalle, tasaiselle, vaaka-suoralle, lämpöä kestäväälle ja syttymättömälle alustalle riittävän etäälle syttyvistä materiaaleista.

Grillin yläpuolella ja sivuilla on oltava vähintään kaksi metriä tyhjää tilaa.

1. Kun sytytät grillin, aseta sanomalehtipaperia ja sytytyspaloja keraamisen grillin pohjalla olevalle hiiliritilälle (6). Aseta sytykkeiden päälle 2–3 kourallista grillihiiliä.
2. Älä käytä sytyttämiseen sytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja.
3. Avaa grillin alaosaan oleva ilmaventtiili ja sytytä sanomalehti pitkävartisella sytyttimellä tai tulitikulla. Kun sanomalehti on syttynyt, jätä alaventtiili ja kansi auki noin 10 minuutiksi, kunnes kaikki hiilet ovat syttyneet.
4. Anna hiilien kuumeta ja hehkua punaisina vähintään 30 minuutin ajan ennen ruoan asettamista grilliin. Älä aseta grilliin ruokia ennen kuin hiilten pinnalla on tuhakerros.
5. Palavia hiiliä ei kannata kohentaa tai käänellä, jotta ne palavat tasaisesti ja tehokkaasti.
6. Käytä lämmöltä suojaavia käsineitä kuumia pintoja käsiteltäessä. Löydät yksityiskohtaiset grillauksen ohjelämpötilat tästä käyttöoppaasta.

### HIILIEN LISÄÄMINEN

Kun molemmat ilmaventtiilit on suljettu, keraaminen hiiligrilli pysyy kuumana useiden tuntien ajan.

Jos kypsennysaika on pitkä (esim. suurta paistia kypsennettäessä tai savustettaessa), hiiliä voi olla tarpeen lisätä. Avaa kansi, lisää hiiliä ja jatka kypsennämistä tämän oppaan ohjeiden mukaisesti.

### SAMMUTTAMINEN

Kun haluat sammuttaa tulen, lopeta hiilten lisääminen, sulje kaikki ilmaventtiilit ja anna tulen sammua itsestään. Pidä kansi paikallaan ja ilmaventtiilit suljettuina seuraavaan päivään, jonka jälkeen tulipesän voi tyhjentää.

Älä käytä hiilten sammuttamiseen vettä. Se voi vahingoittaa grilliä.

## SÄILYTYS

Kun grilliä ei käytetä ja se on kokonaan jäähtynyt, peitä se sadesuojalla, jos säilytät sitä ulkona.

Jotta keraaminen grilli säilyy hyvänä talven yli, säilytä sitä katoksen alla autotallissa tai vajassa.

## PUHDISTUS JA HOITO

Keraaminen hiiligrilli on itsepuhdistuva. Voit polttaa mahdolliset liat ja ruoanjäämät lämmittämällä grillin 30 minuutiksi 260 °C:een.

HUOM.: Älä käytä keraamisen hiiligrillin sisäosien puhdistukseen vettä tai minkäänlaisia puhdistusaineita. Grillin seinämät ovat huokoiset ja imevät nesteen itseensä, mikä saattaa aiheuttaa halkeamia.

Kun keraaminen grilli on jäähtynyt, voit poistaa hiilijäämät puhdistustyökälulla ennen seuraavaa käyttöä. Avaa alaventtiili varovasti ja kaavi tuhkat aukon alapuolella olevaan pieneen säiliöön. Hävitä tuhkat asianmukaisesti.

Puhdista ritilät hankaamattomalla puhdistusaineella, kun grilli on jäähtynyt kokonaan. Ruostumaton teräsgrilliritilää ei saa pestä astianpesukoneessa. Puhdista ritilä miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä.

Voit puhdistaa grillin ulkopinnat pyyhkimällä ne kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella, kun grilli on jäähtynyt. Tarkista ja kiristä kiinnikkeet ja öljyä saranat kahdesti vuodessa tai tarvittaessa useammin. Mutterien on oltava niin kireällä, että niiden kiertäminen avaimella on hankalaa.

## RUOAN KYPSENTÄMINEN

### GRILLIN OHJELÄMPÖTILAT

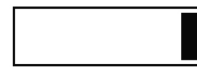
TÄRKEÄÄ: Älä säädä ilmaventtiilejä, kun grilli on kuuma. Tämä saattaa aiheuttaa vakavia vammoja. Käytä lämmöltä suojaavia käsineitä, kun käsittelet kuumia laitteita ja pintoja.

### HIDAS KYPSENNYS / SAVUSTUS (83–108 °C)

Naudanrinta .....	4,5 tuntia/kg
Nyhtöpossu .....	4,5 tuntia/kg
Kokonainen kana .....	3–4 tuntia
Kylkipalat .....	3–5 tuntia
Paisti .....	yli 9 tuntia



YLÄVENTTIILI



ALAVENTTIILI



AUKI



KIINNI

### GRILLAUS / PAAHTAMINEN / PAISTAMINEN (163–191 °C)

Mereläivät (rapu, hummeri, katkaravut läpikuultavaksi ja kiinteäksi)  
Mereläivät (simpukat, osterit) kunnes kuori avautuu

Kala .....	15–20 minuuttia
Porsaan sisäfilee .....	15–30 minuuttia
Kanapalat .....	30–45 minuuttia
Kokonainen kana .....	1–1,5 tuntia
Lampaan koipi .....	3–4 tuntia
Kalkkuna .....	2–4 tuntia
Kinkku .....	2–5 tuntia



YLÄVENTTIILI



ALAVENTTIILI



AUKI



KIINNI

## PAISTAMINEN (260–330 °C)

Kampasimpukat läpikuultavaksi ja kiinteäksi

Pihvi .....	5–8 minuuttia
Porsaankylykset .....	6–10 minuuttia
Hampurilaispihvit .....	6–10 minuuttia
Makkarat .....	6–10 minuuttia



YLÄVENTTIILI



ALAVENTTIILI



AUKI



KIINNI

**VAROITUS:** Raa'an tai riittämättömästi kypsennetyn lihan syömisestä voi saada (esim. kolibakteerin aiheuttaman) ruokamyrkytyksen. Varmista lihan kypsytys leikkaamalla siihen viilto ja varmistamalla, että se on läpikypsä.

**VAROITUS:** Kun lihaa on kypsennetty riittävästi, siitä tihkua neste on kirkasta, ei vaaleanpunaista, punaista tai lihanväristä. Suuret lihanpalat ja paistit kannattaa esikypsentää ennen grillaamista.

Puhdista keraamisen grillin paistopinnat ja käyttämäsi välineet aina grillauksen jälkeen.

### SAVUSTUS

Noudata aina tässä käyttöoppaassa annettuja ohjelämpötiloja. Käytä lämmöltä suojaavia käsineitä kuumia pintoja käsiteltäessä. Katso grillin ohjelämpötilat.

1. Sytytä grillihiilet tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Älä siirtele tai kääntele palavia hiiliä.
2. Jätä alaventtiili ja kansi auki noin 10 minuutiksi, kunnes kaikki hiilet ovat syttyneet.
3. Odota, kunnes grilli saavuttaa halutun lämpötilan.
4. Jätä alaventtiili raolleen. Sulje yläventtiili ja tarkkaile lämpötilaa vielä muutaman minuutin ajan.
5. Sirottele savustuslastut kuumien hiilten päälle. Käytä lämmöltä suojaavia käsineitä kuumia pintoja käsiteltäessä.

Nyt voit aloittaa savustuksen.

**VINKKI!** Savustusprosessia voi pidentää liottamalla savustuslastuja vedessä 15 minuutin ajan.

**TÄRKEÄÄ:** Kun kansi avataan grillin ollessa kuuma, raota kantta ensin hitaasti, jotta hiillos saa ilmaa hitaasti ja turvallisesti eikä leimahda ja aiheuta vammoja.

### ALHAISET LÄMPÖTILAT

Noudata aina tässä käyttöoppaassa annettuja ohjelämpötiloja. Käytä lämmöltä suojaavia käsineitä kuumia pintoja käsiteltäessä. Katso grillin ohjelämpötilat.

1. Sytytä grillihiilet tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Älä siirtele tai kääntele palavia hiiliä.
2. Jätä alaventtiili ja kansi auki noin 10 minuutiksi, kunnes kaikki hiilet ovat syttyneet.
3. Odota, kunnes grilli saavuttaa halutun lämpötilan. Sulje alaventtiili kokonaan, jotta lämpötila säilyy tasaisena.

Nyt voit aloittaa ruoan kypsennyksen.

**TÄRKEÄÄ:** Kun kansi avataan grillin ollessa kuuma, raota kantta ensin hitaasti, jotta hiillos saa ilmaa hitaasti ja turvallisesti eikä leimahda ja aiheuta vammoja.

### KORKEAT LÄMPÖTILAT

Noudata aina tässä käyttöoppaassa annettuja ohjelämpötiloja. Käytä lämmöltä suojaavia käsineitä kuumia pintoja käsiteltäessä. Katso grillin ohjelämpötilat.

1. Sytytä grillihiilet tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Sulje kansi ja avaa molemmat ilmaventtiilit kokonaan.
2. Sulje yläventtiili puoliksi ja tarkkaile lämpötilaa vielä muutaman minuutin ajan.

Nyt voit aloittaa ruoan kypsennyksen.

**TÄRKEÄÄ:** Kun kansi avataan grillin ollessa kuuma, raota kantta ensin hitaasti, jotta hiillos saa ilmaa hitaasti ja turvallisesti eikä leimahda ja aiheuta vammoja.

FI

## OHJEITA ONGELMATILANTEISIIN

### KOKOAMISONGELMAT

1. Älä kiristä pultteja liikaa. Kiristä pultit varovasti, jotta pultit tai keraamisen grillin osat eivät vaurioidu.
2. Lämpömittari ei toimi. Ota yhteys asiakaspalveluun.
3. Venttiili ei liiku. Napauta venttiiliä kevyesti kumivasaralla, jotta se alkaa liikkua. Jos ongelma ei poistu, ota yhteys asiakaspalveluun.

### GRILLIN KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT ONGELMAT

1. Jos et saa grilliä syttymään, tarkista, että sekä ylä- että alaventtiilit ovat auki. Tuli tarvitsee happea. Kun grilli on syttynyt, jätä alaventtiili ja kansi auki noin 10 minuutiksi, kunnes kaikki hiilet ovat syttyneet.
2. Grilli saattaa sammua nopeasti, jos pesässä ei ole tarpeeksi hiiliä. Suositeltu hiilimäärä on enintään 1,8 kg käyttökertaa kohti. Älä pane grilliin liikaa hiiliä. Jos hiillos/tuli on liian suuri, kuumuus voi vaurioittaa grilliä.
3. Palavan grillin kansi kannattaa aina avata hitaasti raottaen, jotta tuli ei leimahda ja aiheuta henkilövahinkoja.

### GRILLIN PINTAVAURIOT

1. Keraamisen osan maali irtoaa tai lohkeilee. Jos maalia lohkeilee runsaasti, ota yhteys asiakaspalveluun.
  2. Hiushalkeaman ja varsinaisen halkeaman välinen ero on se, että hiushalkeaman tuntee ainoastaan vetämällä kynttä tuotteen pintaa pitkin. Hiushalkeamat kuitenkin tulevat näkyviin, jos pinta on pölyinen tai jos sitä katsotaan suurennuslasilla. Säröt eivät vaikuta keraamisen hiiligrillin toimivuuteen tai käyttöikään. Ne vain vahvistavat grillin kestävyyttä.
  3. Keraaminen grilli on otettava käyttöön asianmukaisesti, jotta se säilyy pitkään käyttökuntoisena. Jos grillin lämpötila nousee ensimmäisessä käytössä liian kuumaksi, huopatiiviste saattaa vaurioitua ennen kuin se on ehtinyt karaistua käytössä.
- Jos kansi jumittuu kiinni, irrota kantta kiertävä huopatiiviste varovasti veitsellä. Kun tiiviste on poistettu, kannen saa auki. Grilliin on asetettava uusi lämmönkestävä huopatiiviste ennen seuraavaa käyttöä. Saat huopatiivisteitä paikalliselta tulipesäkauppiaalta.

### LÄMPÖTILAAN LIITTYVIÄ ONGELMIA

1. Grilli kuumenee liikaa. Sulje kansi. Sulje molemmat venttiilit lähes kokonaan ja anna tulen tukahtua hapen puutteeseen. Jos haluat grillata alhaisemmilla lämpötiloilla, käytä vähemmän hiiliä.
2. Grilli ei kuumene tarpeeksi. Lisää hiiliä ja jätä venttiilit kokonaan auki. Kun tuli saa runsaasti happea, se kasvaa ja polttaa enemmän hiiliä.

### TAKUU

Kaikki Mustangin tuotteet on valmistettu huolellisesti ja niiden laatu testattu ennen tuotteiden lähtöä tehtaalta. Tällä grillillä ja sen osilla on 12 kuukauden takuu, joka on voimassa ostopäivästä alkaen. Takuu koskee valmistus- ja materiaalivirheitä.

Osien normaali kuluminen, ruostuminen tai ruostumisesta johtuvat viat eivät kuulu takuuseen. Esim. keraamisten pintojen halkeilu, teräspintojen värimuutokset ja ruostepilkkujen ilmaantuminen ovat ajan myötä ja käytössä normaalia eivätkä estä grillin käyttöä. Takuun piiriin eivät myöskään kuulu käytössä kuluvat tai ruostuvat osat, kuten valurauta- ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut putkipolttimet,

lämmönjakopellit, grillausritilät ja -parilat ja lämmitysritilät. Itse kootavissa grilleissä asiakas asentaa ja vaihtaa osat aina itse ohjeiden mukaan. Mikäli ohjetta ei noudateta, takuu raukeaa. Lue aina käyttöohje huolella läpi ja noudata sitä. Takuu ei kata käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä tai huollon laiminlyönnistä johtuvia jälkiä tai vikoja.

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

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

Takuu on voimassa vain esitettäessä kopio ostokuitista. Ostokuitista pitää ilmetä myyjäliikkeen nimi, grillin merkki ja mallinumero sekä ostopäivä. Takuuvaatimuksessa pitää olla seuraavat tiedot: grillin merkki ja mallinumero, reklamaation syy, viallisen osan osanumero osaluetelun mukaisesti, kopio ostokuitista tai selvitys ostopaikasta sekä ostopäivä, kuluttajan nimi, puhelinnumero, katuosoite, postinumero ja -toimipaikka.

## ANVÄNDNING

### FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET – HÄRDA GRILLEN

För långsiktig användning och underhåll är det viktigt att härda den keramiska träkolsgrillen. Om du inte genomför härdningsprocessen kan det orsaka skador på grillen. Om grillen blir för varm första gången kan det skada filtpackningen innan den har hunnit härdas med användning.

När du ska tända grillen för första gången lägger du en tändkub eller fasta braständare och en handfull träkolsbitar på träkolsplattan (6). Öppna den undre ventilen och tänd tändkuben med hjälp av en lång tändare eller säkerhetständstickor.

Använd inte tändvätska, bensin, alkohol eller andra motsvarande kemikalier vid tändning.

När träkolen har tänts härdar du grillen genom att stänga locket och stänga båda ventilerna nästan helt. Se riktlinjerna för tillagningstemperatur för rökning (83–108 °C). Elda till allt bränsle har förbrukats och elden slocknat, vilket bör ta ungefär två timmar. Använd inte för mycket bränsle i grillen.

Efter första användningstillfället inspekterar du alla fästdon. Metallbandet som kopplar samman locket och basen expanderar av värmen och kan bli löst. Vi rekommenderar att du kontrollerar och vid behov drar åt bandet med hjälp av en skiftnyckel. Nu kan du använda din keramiska träkolsgrill som vanligt.

### TÄNDNING

När du ska använda den keramiska träkolsgrillen trycker du ner båda hjullåsen för att förhindra att grillen flyttar sig medan den används.

Se till att den keramiska grillen står på en stabil, plan och värmebeständig yta som inte är lättantändlig, på avstånd från lättantändliga föremål.

Placera den keramiska träkolsgrillen så att den har minst två meters utrymme uppåt och till andra föremål.

1. För att tända grillen lägger du ihoprullat tidningspapper och några tändkuber eller fasta braständare på träkolsplattan (6) i botten på den keramiska träkolsgrillen. Sedan lägger du två eller tre nävar träkolsbitar ovanpå tidningspappret.
2. Använd inte tändvätska, bensin, alkohol eller andra motsvarande kemikalier vid tändning.
3. Öppna den undre ventilen och tänd tidningspappret med hjälp av en lång tändare eller säkerhetständstickor. När det har börjat brinna låter du den undre ventilen och locket vara öppna i ungefär 10 minuter, för att bygga upp ett lager glödande kol.
4. Låt träkolen värmas upp och håll dem glödhet i minst 30 minuter innan du tillagar något på den keramiska träkolsgrillen för första gången. Börja inte tillaga maten innan bränslet har täckts med ett lager aska.
5. Vi rekommenderar att du inte rör om i elden eller vänder dem när de brinner. Då kan träkolen brinna mer enhetligt och effektivt.
6. När grillen är tänd bör du alltid använda värmebeständiga handskar när du hanterar varma keramik- eller tillagningsytor. Läs igenom den här bruksanvisningen för detaljerade riktlinjer om tillagningstemperatur för grillning.

### PÅFYLLNING AV BRÄNSLE

Om både den övre och den undre ventilen är stängda bibehåller den keramiska träkolsgrillen en hög temperatur i flera timmar.

Om du behöver en längre tillagningstid (t.ex. om du rostar hela köttstycken eller långrokar) kanske du behöver fylla på mer träkol. Öppna locket, lägg i mer träkol och fortsätt tillaga enligt anvisningarna i den här bruksanvisningen.

### SLÄCKA GRILLEN

När du vill släcka grillen slutar du lägga i bränsle, stänger alla ventiler och locket och låter elden självdö. Håll locket på plats och luftjuste-

ringsventilerna stängda till nästa dag, varefter fyrboxen kan tömmas.

Släck inte träkolen med vatten, det kan skada den keramiska träkolsgrillen.

### FÖRVARING

Om du förvarar den keramiska träkolsgrillen utomhus när den inte används bör den täckas över med ett lämpligt regnskydd, efter att den har svalnat helt.

Under vintern rekommenderar vi att du förvarar den keramiska träkolsgrillen under ett skydd i ett garage eller skjul, för bästa skydd.

### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Den keramiska träkolsgrillen är självrengörande. Värm upp den till 260 °C i 30 minuter så bränns all mat och allt avfall bort.

OBS: Använd inte vatten eller andra rengöringsprodukter för att göra rent insidan av din keramiska träkolsgrill. Väggarna är porösa och absorberar eventuell vätska som används, vilket kan leda till att den keramiska träkolsgrillen spricker.

När den keramiska träkolsgrillen har svalnat använder du askredskapet för att skrapa bort kolresterna innan nästa användningstillfälle, om det är mycket sot i grillen. Öppna försiktigt den undre ventilen och skrapa ut sotet i en liten avfallsbehållare under ventilöppningen. Släng behållaren, eller ställ undan den för framtida användning.

Använd icke slipande rengöringsmedel för att göra rent gallren, när grillen har svalnat helt. Det rostfritt stål grillgallret går inte att diska i maskin, använd ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten.

Vänta till den keramiska träkolsgrillen är kall och rengör sedan utsidan med en trasa fuktad med mildt rengöringsmedel. Det är viktigt att kontrollera och dra åt banden samt olja gångjärnen två gånger om året, eller oftare vid behov. Det bör inte gå att enkelt vrida en insexnyckel när du håller muttern på plats.

## RIKTLINJER FÖR TILLAGNING I DEN KERAMISKA TRÄKOLSGRILLEN

### RIKTLINJER FÖR TILLAGNINGSTEMPERATUR

VIKTIGT: Justera inte den övre eller undre ventilen när den keramiska träkolsgrillen används. Detta kan leda till allvarliga skador. Vi rekommenderar att du alltid använder värmebeständiga handskar när du arbetar med varma apparater.

### LÅNGRÖKNING / RÖKNING (83–108 °C)

Nötbringa	4,5 timmar per kg
Pulled pork	4,5 timmar per kg
Hel kyckling	3–4 timmar
Revbensspjäl	3–5 timmar
Stek	9+ timmar



ÖVRE VENTIL



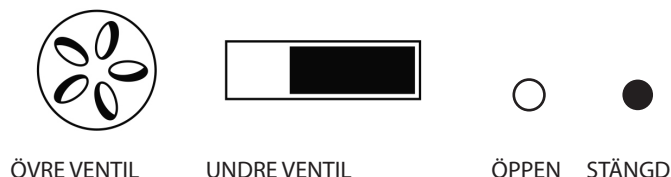
UNDRE VENTIL



ÖPPEN STÄNGD

## GRILLNING / STEKNING / UGNSBAKNING (163–191 °C)

Skaldjur (krabba, hummer, räkor)	Tills de är ogenomskinliga och fasta
Skaldjur (musslor, ostron)	Tills skalen öppnar sig
Fisk	5–20 minuter
Fläskfilé	15–30 minuter
Kycklingfiléer	30–45 minuter
Hel kyckling	1–1,5 timme
Lammben	3–4 timmar
Kalkon	2–4 timmar
Skinka	2–5 timmar



## LÄTT STEKNING (260–330 °C)

Kammusslor	.Tills de är ogenomskinliga och fasta
Stek	5–8 minuter
Fläskkotletter	6–10 minuter
Hamburgare	6–10 minuter
Korvar	6–10 minuter



OBS: Att äta rått eller dåligt tillagat kött kan orsaka matförgiftning (till exempel bakteriestammar som E. coli). För att undvika att köttet inte tillagas ordentligt kan du skära i det för att se till att det tillagats helt igenom.

OBS: Om köttet har tillagats ordentligt ska köttsaften vara klar och det ska inte finnas rosa/röd eller köttfärgad saft. Vi rekommenderar att du försteker stora bitar kött och köttstycken innan du tillagar dem på grillen.

Rengör alltid tillagningsytorna och redskapen när du har lagat mat på din keramiska träkolsgrill.

## RÖKNING

Följ alltid riktlinjerna för tillagningstemperatur i den här bruksanvisningen. Använd alltid värmebeständiga handskar när du hanterar varma keramik- eller tillagningsytor. Se riktlinjerna för tillagningstemperatur.

1. Tänd träkolsbitarna i enlighet med instruktionerna i den här bruksanvisningen. Flytta inte träkolen och rör inte om i dem när de har tänts på.
2. Öppna den undre ventilen helt och låt locket vara öppet i ungefär 10 minuter, för att bygga upp ett lager glödande kol.
3. Håll den keramiska träkolsgrillen under uppsikt tills önskad temperatur har uppnåtts.
4. Låt den undre ventilen vara något öppen. Stäng den övre ventilen och fortsätt kontrollera temperaturen i några minuter till.
5. Ta på dig värmebeständiga handskar och strö träflisen i en cirkel ovanpå de heta träkolen. Använd alltid värmebeständiga handskar när du hanterar varma keramik- eller tillagningsytor.

Nu kan du börja använda den keramiska träkolsgrillen för rökning.

TIPS! Dränk träflisen eller plankorna i vatten i 15 minuter, för att förlänga rökningprocessen.

VIKTIGT: När du öppnar locket vid höga temperaturer är det väldigt viktigt att du bara lyfter det en liten bit, så att luften flödar in sakta och säkert. Detta förhindrar motdrag eller uppflammande lågor som kan orsaka skador.

## LÅGA TEMPERATURER

Följ alltid riktlinjerna för tillagningstemperatur i den här bruksanvisningen. Använd alltid värmebeständiga handskar när du hanterar varma keramik- eller tillagningsytor. Se riktlinjerna för tillagningstemperatur.

1. Tänd träkolsbitarna i enlighet med instruktionerna i den här bruksanvisningen. Flytta inte träkolen och rör inte om i dem när de har tänts på.
2. Öppna den undre ventilen helt och låt locket vara öppet i ungefär 10 minuter, för att bygga upp ett lager glödande kol.
3. Håll den keramiska träkolsgrillen under uppsikt tills önskad temperatur har uppnåtts. Stäng den undre ventilen helt, för att bibehålla temperaturen.

Nu kan du börja använda den keramiska träkolsgrillen för tillagning.

VIKTIGT: När du öppnar locket vid höga temperaturer är det väldigt viktigt att du bara lyfter det en liten bit, så att luften flödar in sakta och säkert. Detta förhindrar motdrag eller uppflammande lågor som kan orsaka skador.

## HÖGA TEMPERATURER

Följ alltid riktlinjerna för tillagningstemperatur i den här bruksanvisningen. Använd alltid värmebeständiga handskar när du hanterar varma keramik- eller tillagningsytor. Se riktlinjerna för tillagningstemperatur.

1. Tänd träkolsbitarna i enlighet med instruktionerna i den här bruksanvisningen. Stäng locket och öppna den övre och undre ventilen helt.
2. Stäng den övre ventilen till hälften och fortsätt kontrollera temperaturen i några minuter till.

Nu kan du börja använda den keramiska träkolsgrillen för tillagning.

VIKTIGT: När du öppnar locket vid höga temperaturer är det väldigt viktigt att du bara lyfter det en liten bit, så att luften flödar in sakta och säkert. Detta förhindrar motdrag eller uppflammande lågor som kan orsaka skador.

## FELSÖKNING

### MONTERINGSPROBLEM

1. Dra inte åt bultarna för hårt. Dra bara åt bultarna med lagom kraft för att undvika att skada bultarna eller delarna på den keramiska träkolsgrillen.
2. Termometern fungerar inte. Kontakta kundtjänst.
3. Det går inte att flytta spjället. Knacka lätt på spjället med en gummihammare för att lossa det. Om detta inte hjälper kontaktar du kundtjänst.

### ELDNINGSPROBLEM

1. Om du har problem att tända grillen ser du till att både den övre och den undre ventilen är öppna. Elden behöver syre. När det har börjat brinna låter du den undre ventilen och locket vara öppna i ungefär 10 minuter, för att bygga upp ett lager glödande kol.
2. Om det inte finns tillräckligt mycket träkol i grillen kan det sluta brinna snabbt. Vi rekommenderar att du använder som mest 1,8 kg träkol per tillfälle. Se till att inte använda för mycket bränsle i grillen. Om elden är för intensiv kan den höga temperaturen skada den keramiska träkolsgrillen.
3. För att förhindra motdrag eller uppflammande lågor som kan orsaka skador är det väldigt viktigt att du bara lyfter locket en liten bit, så att luften flödar in sakta och säkert.

### YTPROBLEM

1. Färgen på keramiken flagnar. Om det är mycket flagor kontaktar du kundtjänst.
  2. Sprickor i ett spindelnätsmönster skiljer sig från andra sprickor på så sätt att du inte kan känna dem på ytan om du inte drar över dem med en nagel. De syns dock bättre när ytan är dammig eller förstoras. Även om detta kan se ut som defekter påverkar krackeleringen inte grillresultaten eller din keramiska träkolsgrills livslängd. Krackeleringsprocessen gör faktisk grillen mer hårdig.
  3. För långsiktig användning och underhåll är det viktigt att härda den keramiska träkolsgrillen. Om grillen blir för varm första gången kan det skada filtpackningen innan den har hunnit härdas med användning.
- Om locket fastnar på botten använder du en kniv för att försiktigt lossa det och skär bort filtpackningen runt lockkanten. När den är borta kan du öppna locket.
- Innan du använder grillen igen monterar du en ny filtpackning, som går att köpa i din lokala butik med öppna spisar.

### TEMPERATURPROBLEM

1. Grillen blir för varm. Stäng locket, stäng båda ventilerna nästan helt och låt grillen kvävas av brist på syre. För tillagning på låg temperatur använder du mindre bränsle.
2. Grillen blir inte tillräckligt varm. Tillsätt mer bränsle och låt båda ventilerna vara helt öppna. Ett större flöde av syre gör att elden tar sig mer och bränner mer träkol.

### GARANTI

Alla Mustangs produkter är noggrant tillverkade och kvalitetstestade innan de lämnar fabriken. Den här grillen och dess delar har 12 månaders garanti som gäller från och med inköpsdatumet. Garantin täcker tillverknings- och materialfel.

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

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

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

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

## KASUTAMINE

### ESMAKORDNE KASUTAMINE – GRILLI SISSETOOTAMINE

Teie keraamilise grilli sisetootamine on grilli pikaajalise kasutamise ja hoolduse seisukohalt tähtis. Sisetootamisprotseduuri eiramine võib grillile põhjustada vigastusi. Kui temperatuur on esmakordsel kasutamisel liiga kõrge, võib see kahjustada vilttihendit, enne kui see on kasutamisega jõudnud piisavalt küpseda.

Tule esmakordsel süütamisel asetage üks süütekuubik või tahked süütetabletid ja peotäis puusütt söeplaadile (6). Avage alumine siiber ja süüdake süütekuub pikaotsalise süütaja või pika tiku abil.

Ärge kasutage süütamiseks süütevedelikku, bensiini, alkoholi ega muid vastavaid kemikaale.

Kui puusüsi on süttinud, töötage grill sisse, sulgedes grill kaanega ja sulgedes mõlemad siibrid peaaegu lõpuni. Vaadake küpsetustemperatuuri juhiseid suitsutamiseks (83–108 °C). Laske põletusmaterjalil põleda, kuni see on täielikult ära põlenud ja tuli kustunud. Selleks peaks kuluma umbes kaks tundi. Ärge pange grilli liiga palju põletusmaterjali.

Pärast esmakordset kasutamist kontrollige kinnitusi. Metallvöö, mis ühendab kaant grilli korpusega, paisub kuumuse mõjul ja võib lõtvuda. Soovitame seda kontrollida ja vajadusel kruvikeeraja abil pingutada. Nüüd on teie keraamiline grill valmis tavakasutamiseks.

### SÜÜTAMINE

Enne keraamilise grilli kasutamist lukustage mõlemad lukustatavad rattad, et vältida grilli liikuma hakkamist kasutamise ajal.

Veenduge, et keraamiline grill on paigutatud kindlale, siledale, tasasele, kuumuse- ja tulekindlale pinnale, eemale tuleohtlikest esemetest.

Paigutage grill selliselt, et selle kohal oleks vähemalt 2 m vaba ruumi ja see paikneks vähemalt 2 m kaugusel ümbritsevatest esemetest.

1. Tule süütamiseks asetage söeplaadile (6) keraamilise grilli põhjas rullikeeratud ajalehepaber ja paar süütekuubikut või süütetabletti. Seejärel asetage ajalehepaberi peale kaks või kolm peotäit puusütt.
2. Ärge kasutage süütamiseks süütevedelikku, bensiini, alkoholi ega muid vastavaid kemikaale.
3. Avage alumine siiber ja süüdake ajalehepaber pika otsaga süütaja või pika tiku abil. Kui ajalehepaber võtab tuld, jätke alumine siiber ja grilli kaas avatud asendisse umbes 10 minutiks, et süsi hõõguma hakkaks.
4. Enne grillil küpsetamise alustamist laske söel kuumeneda ja punaselt hõõguda vähemalt 30 minutit. Ärge alustage küpsetamist, enne kui söele on moodustunud tuhakiht.
5. Soovitav on hõõguvat sütt mitte torkida ega ümber pöörata. See võimaldab söel põleda ühtlasemalt ja tõhusamalt.
6. Grilli töötamisel kasutage selle ja küpsetuspindade käsitsemisel kuumakindlaid kindaid. Lugege käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi, et tutvuda põhjalike juhistega küpsetustemperatuuride osas.

### PÕLEMISTERJALI LISAMINE

Kui keraamilise grilli ülemine ja alumine siiber on suletud, püsib see kuumana mitu tundi.

Kui vajate pikemat küpsetusaega (nt suure lihatüki küpsetamiseks või aeglaseks suitsutamiseks), võib olla vajalik söe lisamine. Avage kaas, lisage sütt ja jätkake küpsetamist vastavalt käesolevas kasutusjuhendis toodud juhistele.

### KUSTUTAMINE

Tule kustutamiseks ärge lisage sütt ja sulgege nii kõik siibrid kui grilli kaas, et lasta tulel kustuda loomulikul teel. Jätke kaas peale ja õhuklapid suletud asendisse kuni järgmise päevani, mil võite tulekolde tühendada.

Keelatud on vee kasutamine söe kustutamiseks, sest see võib keraamilist grilli kahjustada.

## HOIUSTAMINE

Kui keraamilist grilli ei kasutata, aga hoitakse õues, katke see pärast täielikku mahajahtumist sobiva kaitsega vihma eest. On soovitatav, et talvel hoiustatakse keraamilist grilli selle täieliku kaitse tagamiseks katte all garaažis või kuuris.

### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Keraamiline grill on isepuhastuv. Kuumutage grilli 30 minutit kuni 260 °C, et eemaldada sellelt kõik toidujäätmed ja saast.

MÄRKUS: Ärge kasutage vett või muud puhastusvedelikku keraamilise grilli sisemuse puhastamiseks. Grilli seinad on poorsed ja igasugune vedelik imub sinna sisse, mis võib põhjustada seinte pragunemist.

Kui pärast grilli maha jahtumist on selle seintel ülearust tahma, kasutage enne järgmist kasutamist selle maha kraapimiseks tuhakühvli. Avage alumine siiber ja kraapige tahm ettevaatlikult siibri all paiknevasse väikesesse tuhakogujasse. Tühjendage konteiner või jätke sisu järgmiseks korraks.

Restide puhastamiseks kasutage pärast grilli täielikku maha jahtumist mitteabasiivset puhastusvahendit. Roostevaba terasest küpsetusplaat ei kannata masinpesu – kasutage selle puhastamiseks nõrka puhastusvedelikku sooja veega.

Keraamilise grilli välispinna puhastamiseks kasutage pärast grilli täielikku maha jahtumist niisket lappi nõrga puhastusvahendiga. On väga tähtis kaks korda aastas või sagedamini kontrollida ja pingutada vööliiste ning õlitada hingesid. Kui mutrit paigal hoida, ei tohiks kuuskantkrui kergelt ringi käia.

## KERAAMILISE GRILLIGA KÜPSETAMINE

### KÜPSETAMISTEMPERatuurID

TÄHTIS: Ärge püüdke kuuma grillil paljakäsi reguleerida ülemist või alumist siibrit. See võib põhjustada tõsist kehavigastust. Kuumade seadmetega töötamisel on soovitatav alati kanda kuumakindlaid kindaid.

### AEGLANE KÜPSETAMINE / SUITSUTAMINE (83–108 °C)

Veiseliha rinnatükk .....	4,5 tundi kg kohta
Rebitav sealiha .....	4,5 tundi kg kohta
Terve kana .....	3–4 tundi
Ribi .....	3–5 tundi
Praad .....	9+ tundi



ÜLEMINE SIIBER



ALUMINE SIIBER



AVATUD SULETUD

### GRILLIMINE / RÖSTIMINE / KÜPSETAMINE (163–191 °C)

Mereannid (krabid, homaarid, krevetid) Kuni läbipaistmatu ja kõva  
Mereannid (karbid, austrid) ..... Kuni karp avaneb  
Kala ..... 15–20 minutit  
Sea sisefilee ..... 15–30 minutit  
Kanalõiked ..... 30–45 minutit  
Terve kana ..... 1–1,5 tundi  
Lambakints ..... 3–4 tundi  
Kalkun ..... 2–4 tundi  
Sink ..... 2–5 tundi



ÜLEMINE SIIBER



ALUMINE SIIBER



AVATUD SULETUD



## PRUUNISTAMINE (260–330 °C)

Karbid Kuni läbipaistmatu ja kõva  
Praad 5–8 minutit  
Sealiha lõigud 6–10 minutit  
Burgerid 6–10 minutit  
Vorstid 6–10 minutit



ÜLEMINE SIIBER



ALUMINE SIIBER



AVATUD SULETUD

HOIATUS: Toore või alaküpsenud liha söömine võib põhjustada toidumürgistust (nt läbi selliste bakteritüvede nagu kolibakter). Riskide vähendamiseks lõigake liha lahti veendumaks, et liha on korralikult läbi küpsenud.

HOIATUS: Kui liha on piisavalt küpsenud, peab lihamahl olema selge, ilma punaste jälgedega ja lihavärvita. On soovitatav suuremad lihatükid ja -lõigud enne nende lõplikku grillil küpsetamist eelküpsutada.

Pärast keraamilisel grillil küpsetamist puhastage selle küpsetuspinnad ja -vahendid.

## SUITSUTAMINE

Järgige alati käesolevas kasutusjuhendis toodud temperatuurijuhiseid. Kuuma grilli ja küpsetuspindade käsitsemisel kandke alati kuumakindlaid kindaid. Vaadake temperatuurijuhiseid.

1. Süüdake süsi vastavalt käesolevas kasutusjuhendis toodud süütamisjuhisele. Ärge süüdatud sütt hiljem liigutage ega torkige.
2. Avage täielikult alumine siiber ja jätke kaas avatuks umbes 10 minutiks, et peotäis sütt hakkaks hõõguma.
3. Hoidke grillil silma peal, kuni see on saavutanud soovitud temperatuuri.
4. Jätke alumine siiber veidi avatuks. Sulgege ülemine siiber ja jälgige temperatuuri veel paar minutit.
5. Kasutades kuumakindlaid kindaid, poetage natuke puidulaaste laiali kuuma söe peale. Kuuma grilli ja küpsetuspindade käsitsemisel kandke alati kuumakindlaid kindaid.

Nüüd on keraamiline grill suitsutamiseks valmis.

Nõuanel! Suitsutamise protsessi pikendamiseks niisutage puidulaaste või küpsetuslaudu vees 15 minutit.

TÄHTIS: Kuuma grillil kaane avamisel avage see esmalt ettevaatlikult natuke, et lasta värskel õhul siseneda aeglaselt ja ohutult, vältides leekide järsku lahvatamist, mis võib põhjustada vigastusi.

## MADAL TEMPERATUUR

Järgige käesolevas kasutusjuhendis toodud küpsetustemperatuuri juhiseid. Kuuma grilli ja küpsetuspindade käsitsemisel kandke alati kuumakindlaid kindaid. Vaadake temperatuurijuhiseid.

1. Süüdake süsi vastavalt käesolevas kasutusjuhendis toodud süütamisjuhisele. Ärge süüdatud sütt hiljem liigutage ega torkige.
2. Avage täielikult alumine siiber ja jätke kaas avatud asendisse umbes 10 minutiks, et peotäis sütt hakkaks hõõguma.
3. Hoidke grillil silma peal, kuni see on saavutanud soovitud temperatuuri. Saavutatud temperatuuri säilitamiseks sulgege alumine siiber täielikult.

Nüüd on keraamiline grill küpsetamiseks valmis.

TÄHTIS: Kuuma grillil kaane avamisel avage see esmalt ettevaatlikult natuke, et lasta värskel õhul siseneda aeglaselt ja ohutult, vältides leekide järsku lahvatamist, mis võib põhjustada vigastusi.

## KÕRGE TEMPERATUUR

Järgige käesolevas kasutusjuhendis toodud küpsetustemperatuuri juhiseid. Kuuma grilli ja küpsetuspindade käsitsemisel kandke alati kuumakindlaid kindaid. Vaadake temperatuurijuhiseid.

1. Süüdake süsi vastavalt käesolevas kasutusjuhendis toodud süütamisjuhisele. Sulgege kaas ning avage täielikult ülemine ja alumine siiber.
2. Sulgege ülemine siiber poole peale ja jälgige temperatuuri veel paar minutit.

Nüüd on keraamiline grill küpsetamiseks valmis.

TÄHTIS: Kuuma grillil kaane avamisel avage see esmalt ettevaatlikult natuke, et lasta värskel õhul siseneda aeglaselt ja ohutult, vältides leekide järsku lahvatamist, mis võib põhjustada vigastusi.

## VEAOTSING

### GRILLI KOKKUPANEK

1. Ärge pingutage kruvisid liigselt. Pingutage kõiki kruvisid mõõduka jõuga, et vältida kruvide või keraamilise grilli osade vigastamist.
2. Termomeeter ei tööta. Kontaktteeruge klienditeenindusega.
3. Siiber ei liigu. Koputage siibrit kergelt kummivasaraga, et see vabaneks. Kui sellest pole kasu, kontaktteeruge klienditeenindusega.

### PÕLEMINE

1. Kui grill ei taha süttida, veenduge, kas mõlemad – nii ülemine kui alumine – siibrid on avatud. Tuli vajab põlemiseks hapnikku. Kui tuli on süttinud, jätke alumine siiber ja grilli kaas umbes 10 minutiks avatuks, et süsi saaks hõõguma hakata.
2. Tuli võib grillis kiirelt kustuda, kui keraamilises korpuses pole piisavalt sütt. Soovituslik puusöe kogus korraga kasutamiseks on kuni 1,8 kg. Ärge pange grilli liiga palju sütt. Kui leek on liiga tugev, võib liigne kuumus keraamilist grilli kahjustada.
3. Kuuma grillil kaane avamisel avage see esmalt ettevaatlikult natuke, et lasta värskel õhul siseneda aeglaselt ja ohutult, vältides leekide järsku lahvatamist, mis võib põhjustada vigastusi.

### VIIMISTLUS

1. Värv keraamilisel korpusel praguneb. Kui praad on suured, kontaktteeruge klienditeenindusega.
2. Korpusele tekivad juuspeened praad, mis on tuntavad küünega kontrollides. Siiski on need praad nähtavad, kui värvipind on tolmune või seda vaadata läbi suurendusklaasi. Kuigi see tundub veana, ei mõjuta juuspragunemine teie keraamilise grilli tööd ega eluiga. Juuspragunemine lisab grillile vastupidavust.
3. Keraamilise grilli sissetöötamine on selle pikaajalise kasutamise ja hoolduse seisukohalt tähtis. Kui temperatuur esmakasutamisel on liiga kõrge, võib see kahjustada vilttihendit, enne kui see on kasutamiseks jõudnud piisavalt küpseda. Kui grilli kaas kleepub korpuse külge, kasutage nuga selle vabastamiseks ja vilttihendi väljalõikamiseks. Kui tihend on eemaldatud, saate kaane avada. Enne grilli edasist kasutamist vahetage kuumakindel vilttihend välja. Seda saate osta kohalikust grillikauplusest.

### TEMPERATUUR

1. Grill läheb liiga kuumaks. Sulgege kaas, sulgege peaaegu lõpuni mõlemad siibrid ja laske söel hapnikupuuduse tõttu kustuda. Madalal temperatuuril küpsetamiseks kasutage vähem kütet.
2. Grill ei lähe piisavalt kuumaks. Lisage kütet ja jätke mõlemad siibrid täielikult avatud asendisse. Juurdevoolav hapnik suurendab leeki ja põletab rohkem sütt.

### GARANTII

Kõik Mustangi tooted on valmistatud hoolikalt ja kvaliteetselt ning enne tehast väljumist testitud. Grillile ja selle osadele kehtib 2-aastane garantii alates toote ostupäevast. Garantii puudutab tootmis- ja materjalivigu.

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

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

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

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

## DARBĪBA UN LIETOŠANA

### PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE – GRILA NORŪDĪŠANA

Keramiskā kokogļu grila norūdišana ir svarīgs priekšnoteikums tā ilgstošai lietošanai. Neveicot norūdišanas procedūru, ir iespējami grila bojājumi. Ja pirmajās lietošanas reizēs temperatūra ir pārāk augsta, var tikt sabojāts filca blīvējums, pirms tam ir bijusi iespēja pielāgoties.

Lai iekurtu uguni pirmoreiz, uzlieciet uz kurtuves plāksnes (6) vienu aizdedzināšanas klucīti vai cietus aizdedzināšanas līdzekļus un pilnu sauju rupju kokogļu. Atveriet apakšējo atveri un aizdedziniet aizdedzināšanas klucīti, izmantojot garas šķiltavas vai sērkokociņus.

Aizdedzināšanai neizmantojiet degšķidrums, benzīnu, spirtu vai līdzīgas ķīmiskās vielas.

Kad rupjās kokogles ir aizdegušās, aizveriet grilu, uzliekot vāku un atstājot abas atveres gandrīz aizvērtas. Skatiet punktu "Kūpināšana" norādījumos par gatavošanas temperatūras izvēli (83–108 °C). Turpiniet kurināt, kamēr ir izlietots viss kurināmais un nodzisusi liesma. Tas ilgst aptuveni divas stundas. Nepārpildiet grilu ar kurināmo.

Pēc pirmās lietošanas reizes pārbaudiet visus stiprinājumus. Metāla stīpa, kas savieno vāku ar korpusu, karstuma ietekmē izplešas un var kļūt vaļīga. Stīpu ieteicams pārbaudīt un, ja nepieciešams, savilkt ciešāk, izmantojot uzgriežņu atslēgu. Turpmāk keramisko kokogļu grilu varat izmantot kā parasti.

### IEKURŠANA

Ja izmantojat keramisko kokogļu grilu, nospiediet uz leju abu bloķējamā ritentiņu bloķēšanas sviras, lai novērstu grila pārvietošanas lietošanas laikā.

Pārliecinieties, ka keramiskais grils ir novietots uz stabilas, līdzenas, horizontālas, karstumizturīgas, nedegošas virsmas atstātus no degošiem priekšmetiem.

Novietojiet keramisko kokogļu grilu, ievērojot vismaz 2 m attālumu virs tā un vismaz 2 m attālumu no blakus esošiem priekšmetiem.

1. Lai iedegtu uguni, novietojiet sarullētu avīzi un dažus aizdedzināšanas klucīšus vai cietus aizdedzināšanas līdzekļus uz kurtuves plāksnes (6), kura atrodas keramiskā kokogļu grila pamatnē. Pēc tam uz avīzes uzlieciet divas vai trīs saujas rupju kokogļu.
2. Aizdedzināšanai neizmantojiet degšķidrums, benzīnu, spirtu vai līdzīgas ķīmiskās vielas.
3. Atveriet apakšējo atveri un aizdedziniet avīzi, izmantojot garas šķiltavas vai sērkokociņus. Kad tā ir aizdegušies, atstājiet apakšējo atveri un vāku aptuveni 10 minūtes atvērtus, kamēr ir izveidojies neliels kvēlošu pelnu slānis.
4. Pirms sākt gatavošanu keramiskajā kokogļu grilā, ļaujiet kokoglēm uzkarst un gailēt sarkanām vismaz 30 minūtes. Nesāciet gatavot, kamēr kurināmais ir pārklājies ar pelniem.
5. Kad ogles ir aizdegušās, tās nav ieteicams papildināt vai rušināt. Tādējādi ogles degs vienmērīgāk un efektīvāk.
6. Kamēr grils kuras, strādājot pie karstas keramikas vai gatavošanas virsmām, valkājiet karstumizturīgus cimdus. IZLASIET ŠO PAMĀCĪBU, LAI IEGŪTU DETALIZĒTU INFORMĀCIJU PAR GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IZVĒLI.

### UZPILDĪŠANA

Kamēr ir aizvērtā augšējā un apakšējā atvere, keramiskais kokogļu grils augstu temperatūru saglabā vairākas stundas.

Ja jums gatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks (piem., cepot lielu gaļas gabalu vai lēni kūpinot), var būt nepieciešams pievienot vairāk kokogļu. Atveriet vāku, pievienojiet papildu kokogles un turpiniet gatavot, kā norādīts šajā pamācībā.

### NODZĒŠANA

Lai nodzēstu liesmu: pārtrauciet pievienot kurināmo un aizveriet vi-

sas atveres un vāku, lai uguns apdzistu dabīgā veidā. Uzlieciet vāku un aizveriet gaisa ventilācijas spraugas līdz nākamai dienai, kad var iztukšot kurtuvi.

Kokogļu nodzēšanai neizmantojiet ūdeni, jo tā var sabojāt keramisko kokogļu grilu.

### UZGLABĀŠANA

Ja keramiskais kokogļu grils netiek lietots un tiek uzglabāts laukā, kad tas ir pilnībā atdzisis, pārsedziet to ar piemērotu pārsegu aizsardzībai pret lietu.

Lai nodrošinātu pilnīgu aizsardzību, ziemas laikā keramisko kokogļu grilu ieteicams uzglabāt zem pārsega garāžā vai šķūnī.

### TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Keramiskais kokogļu grils attīrās patstāvīgi. Uzkaršējiet to līdz 260 °C un uzturiet šādu temperatūru 30 minūtes, lai izdegtu visas ēdienu paliekas un nosēdumi.

IEVĒRĪBAI: Keramiskā kokogļu grila iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet ūdeni vai citu veidu tīrīšanas līdzekļus. Grila sienīņas ir porainas, un tās uzsūc jebkādu šķidrums, kā rezultātā keramiskais kokogļu grils var saplaisāt.

Kad keramiskais kokogļu grils ir atdzisis, lieko sodrēju, ja tādi ir, notīrīšanai izmantojiet pelnu krukli, tādējādi pirms nākamās lietošanas reizes noskrāpējot oglekļa nosēdumus. Uzmanīgi atveriet apakšējo atveri un sagrābiet sodrējus nelielā, zem atveres paliktā atkritumu konteinerā. Izmetiet konteineru kopā ar tā saturu vai saglabājiet to turpmākai lietošanai.

Restu tīrīšanai, kad grils ir pilnībā atdzisis, izmantojiet neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Grila restes nevar mazgāt trauku mazgājamā mašīnā; izmantojiet siltā ūdeni atšķaidītu maigu mazgāšanas līdzekli.

Lai notīrītu ārējās virsmas, pagaidiet, kamēr keramiskais kokogļu grils ir atdzisis, un izmantojiet maigā mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu. Svarīgi ir pārbaudīt un nostiprināt stīpas un divreiz gadā vai pēc nepieciešamības biežāk ieeļļot eņģes. Fiksācijai jābūt tādai, ka, turot vietā uzgriežni, ir grūti pagriezt atslēgu.

### NORĀDĪJUMI PAR GATAVOŠANU KERAMIKĀ

#### NORĀDĪJUMI PAR GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IZVĒLI

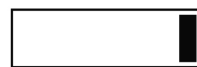
SVARĪGI: Neregulējiet augšējo vai apakšējo atveri, kamēr keramiskais kokogļu grils kuras. Tā var gūt nopietnus ievainojumus. Strādājot pie karstām ierīcēm, vienmēr ieteicams valkāt karstumizturīgus cimdus.

#### ĻĒNA GATAVOŠANA / KŪPINĀŠANA (83–108 °C)

Liellopa krūtsgabals .....	4,5 stundas uz kg
Cūkgaļas gabals .....	4,5 stundas uz kg
Vesels cālis .....	3–4 stundas
Ribiņas .....	3–5 stundas
Cepetis .....	9+ stundas



AUGŠĒJĀ ATVERE



APAKŠĒJĀ ATVERE



VAĻĀ



CIET

## GRILĒŠANA / CEPŠANA (163–191 °C)

Jūras veltes (krabji, omāri, garneles) Kamēr kļūst necaurspīdīgi un stingri

Jūras veltes (gliemenes, austeres) .....	Kamēr atveras čaula
Zivis .....	15–20 minūtes
Cūkgaļas fileja .....	15–30 minūtes
Vistas gaļas gabal .....	30–45 minūtes
Vesels cālis .....	1–1,5 stundas
Jēra ciska .....	3–4 stundas
Titars .....	2–4 stundas
Šķiņķis .....	3–5 stundas



AUGŠĒJĀ ATVERE



APAKŠĒJĀ ATVERE



VAĻĀ



CIET

## APCEPŠANA (260–330 °C)

Gliemji .....	Kamēr kļūst necaurspīdīgi un stingri
Steiks .....	5–8 minūtes
Cūkgaļas karbonāde .....	6–10 minūtes
Burgeri .....	6–10 minūtes
Desiņas .....	6–10 minūtes



AUGŠĒJĀ ATVERE



APAKŠĒJĀ ATVERE



VAĻĀ



CIET

**UZMANĪBU:** Ēdot jēlu vai nepietiekami izceptu gaļu, pastāv risks saindēties (piem., ar tādām baktērijām kā zarnu nūjiņas). Lai novērstu risku, ka gaļa ir nepietiekami izcepta, pārgrieziet to un pārbaudiet, vai tā ir viscaur izcepusies.

**UZMANĪBU:** Ja gaļa ir izcepusies pietiekami, gaļas sula ir dzidra un tai nav rozā/sarkanās vai citas gaļai raksturīgās nokrāsas. Pirms lielāku gaļas gabalu pagatavošanas grilā, tos ieteicams iepriekš apacept vai apvārit.

Pēc gatavošanas keramikajā kokogļu grilā vienmēr notīriet keramikā grila virsmas un piederumus.

### KŪPINĀŠANA

Vienmēr ievērojiet gatavošanas temperatūru, kura norādīta šajā lietošanas pamācībā. Strādājot pie karstas keramikas vai gatavošanas virsmām, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus. Skatiet norādījumus par gatavošanas temperatūras izvēli.

1. Aizdedziniet rupjas kokogles saskaņā ar aizdedzināšanas norādījumiem šajā pamācībā. Kad ogles ir aizdegušās, nestumdiet vai nerušiniet tās.
2. Atveriet apakšējo atveri līdz galam vaļā un atstājiet to atvērtu apmēram 10 minūtes, lai izveidojas neliels karstu, kvēlošu pelnu slānis.
3. Uzraugiet keramisko grilu, kamēr tas ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru.
4. Atstājiet apakšējo atveri mazliet atvērtu. Aizveriet augšējo atveri un turpiniet kontrolēt temperatūru vēl dažas minūtes.
5. Uzvelkot karstumizturīgus cimdus, riņķi ap karstajām kokoglēm uzberiet šķeldu. Strādājot pie karstas keramikas vai gatavošanas virsmām, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus.

Tagad keramiskais kokogļu grils ir gatavs kūpināšanai.

**IETEIKUMS!** Lai pagarinātu kūpināšanas procesu, iemērciet šķeldu vai gatavošanai izmantoto dēlīti uz 15 minūtēm ūdenī.

**SVARĪGI:** Ja vāku atver, kad ir sasniegta augsta temperatūra, svarīgi to sākumā pacelt tikai nedaudz, tādējādi ļaujot lēnām un droši iekļūt gaisam un novēršot pēkšņu dūmgāzu aizdegšanos vai uzliesmojumus, kuri var radīt ievainojumus.

### ZEMA TEMPERATŪRA

Vienmēr ievērojiet gatavošanas temperatūru, kura norādīta šajā lietošanas pamācībā. Strādājot pie karstas keramikas vai gatavošanas virsmām, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus. Skatiet norādījumus par gatavošanas temperatūras izvēli.

1. Aizdedziniet rupjas kokogles saskaņā ar aizdedzināšanas norādījumiem šajā pamācībā. Kad ogles ir aizdegušās, nestumdiet vai nerušiniet tās.
2. Atveriet apakšējo atveri līdz galam vaļā un atstājiet to atvērtu apmēram 10 minūtes, lai izveidojas neliels karstu, kvēlošu pelnu slānis.
3. Uzraugiet keramisko grilu, kamēr tas ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru. Lai uzturētu temperatūru, pilnībā aizveriet apakšējo atveri.

Tagad keramiskais kokogļu grils ir gatavs gatavošanai.

**SVARĪGI:** Ja vāku atver, kad ir sasniegta augsta temperatūra, svarīgi to sākumā pacelt tikai nedaudz, tādējādi ļaujot lēnām un droši iekļūt gaisam un novēršot pēkšņu dūmgāzu aizdegšanos vai uzliesmojumus, kuri var radīt ievainojumus.

### AUGSTA TEMPERATŪRA

Vienmēr ievērojiet gatavošanas temperatūru, kura norādīta šajā lietošanas pamācībā. Strādājot pie karstas keramikas vai gatavošanas virsmām, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus. Skatiet norādījumus par gatavošanas temperatūras izvēli.

1. Aizdedziniet rupjas kokogles saskaņā ar aizdedzināšanas norādījumiem šajā pamācībā. Aizveriet vāku un pilnībā atveriet augšējo un apakšējo atveri.
2. Aizveriet augšējo atveri līdz pusei un turpiniet kontrolēt temperatūru vēl dažas minūtes.

Tagad keramiskais kokogļu grils ir gatavs gatavošanai.

**SVARĪGI:** Ja vāku atver, kad ir sasniegta augsta temperatūra, svarīgi to sākumā pacelt tikai nedaudz, tādējādi ļaujot lēnām un droši iekļūt gaisam un novēršot pēkšņu dūmgāzu aizdegšanos vai uzliesmojumus, kuri var radīt ievainojumus.

### TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

#### AR SALIKŠANU SAISTĪTAS PROBLĒMAS

1. Nepievelciet skrūves pārāk stipri. Pievelciet visas skrūves ar vidēju spēku, lai novērstu skrūvju vai keramikā kokogļu grila detaļu bojājumus.
2. Nedarbojas termometrs. Sazinieties ar klientu servisu.
3. Nevar pārbidīt aizbīdni. Lai to atbrīvotu, viegli padauziet pa aizbīdni ar gumijas āmurīti. Ja nav izmaiņu, sazinieties ar klientu servisu.

#### AR KURINĀŠANU SAISTĪTAS PROBLĒMAS

1. Ja jums ir grūtības iekurt grilu, pārlicinieties, ka ir atvērtā augšējā un apakšējā atvere. Degšanai ir nepieciešams skābeklis. Kad grils ir iekūries, atstājiet apakšējo atveri un vāku aptuveni 10 minūtes atvērtus, kamēr ir izveidojies neliels kvēlošu pelnu slānis.
2. Ja keramikajā korpusā nav pietiekami daudz kokogļu, grils var ātri nodzist. Ieteicamais rupju kokogļu daudzums vienā kurināšanas reizē ir maksimāli 1,8 kg. Nepārpildiet grilu ar kurināmo. Ja liesma ir pārāk intensīva, liekais karstums var sabojāt keramisko kokogļu grilu.
3. Lai novērstu strauju dūmgāzu aizdegšanos vai uzliesmojumus, kuri var radīt ievainojumus, vāku vispirms ieteicams atvērt tikai nedaudz, tādējādi ļaujot gaisam iekļūt lēni un droši.

#### AR ĀRĒJO APDARI SAISTĪTAS PROBLĒMAS

1. Saplaisājusi keramikas krāsa. Ja plaisāšana ir izteikta, sazinieties ar klientu servisu.
  2. Plaisāšana, veidojot zirnekļu tīklam raksturīgu zīmējumu, atšķiras no pārplīšanas, jo to uz virsmas nevar sataustīt, ja nu vienīgi velkot pa virsmu ar nagu. Tomēr šādas plaisas kļūs redzamākas, ja virsma ir putekļaina vai uz to skatās ar palielinājumu. Lai arī to var uzskatīt par defektu, plaisas glazūrā neietekmē keramiskā kokogļu grila izmantošanas iespējas vai kalpošanas laiku. Plaisāšanas process efektīvi palielina grila izturību.
  3. Keramiskā kokogļu grila norūdišana ir svarīgs priekšnoteikums tā ilgstošai lietošanai. Ja pirmajās lietošanas reizēs temperatūra ir pārāk augsta, var tikt sabojāts filca blīvējums, pirms tam ir bijusi iespēja pielāgoties.
- Ja vāks iesprūst vai pielīp pie pamatnes, ar nazi uzmanīgi atgrieziet filca blīvējumu, kurš nosedz atveres malu. Kad blīvējums ir izņemts, vāku var atkal atvērt.
- Pirms turpmākas grila lietošanas, nomainiet karstumizturīgo filca blīvējumu, kuru var iegādāties kamīnu un krāšņu tirdzniecības vietā.

### AR TEMPERATŪRU SAISTĪTAS PROBLĒMAS

1. Grils pārāk uzkarst. Aizveriet vāku, gandrīz pilnībā aizveriet abas atveres un ļaujiet grilam apdzist slāpekļa trūkuma dēļ. Lai gatavotu zemā temperatūrā, izmantojiet mazāk kurināmā.
2. Grils nerasniedz pietiekami lielu karstumu. Pievienojiet vairāk kurināmā un atstājiet abas atveres pilnībā atvērtas. Lielākas skābekļa plūsmas ietekmē liesma kļūs spēcīgāka, tādējādi sadedzinot vairāk kokogļu.

### GARANTIJA

Visu Mustang izstrādājumu ražošanā ir ievērota īpaša rūpība, un, pirms tie atstāj rūpnīcu, tiem ir veikta kvalitātes pārbaude. Šim grilam un tā detaļām tiek dota 12 mēnešu garantija kopš iegādes datuma. Garantija attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

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

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

Ja izstrādājumam vai kādai tā daļai garantijas laikā rodas bojājums, lūdzu, sazinieties ar importētāju vai Mustang atbalsta dienestu ar tīmekļa vietnes [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) starpniecību. Pirms garantijas prasības iesniegšanas uzmanīgi pārlasiet lietošanas instrukciju, lai pārliecinātos, ka ir ievēroti tajā sniegtie norādījumi. Visas garantijas prasības izskata importētājs. Bojāta vai iztrūkstoša detaļa tiek nomaiņāta pret jaunu. Par jaunās detaļas montāžu bojātās vai trūkstošās daļas vietā ir atbildīgs klients.

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

## NAUDOJIMAS

### PIRMASIS NAUDOJIMAS – KEPSNINĖS PARUOŠIMAS

Svarbu paruošti kepsninę, kad ji ilgai tarnautų ir būtų tinkamai prižiūrima. Neparuošę kepsninės galite ją pažeisti. Jei pirmųjų kūrenimų metu kepsninė per daug įkaista, galite pažeisti fetrinį tarpiklį, kol jis dar nesutvirtėjo nuo naudojimo.

Norėdami pirmą kartą kūrenti kepsninę, padėkite ant anglies plokštės (6) vieną uždegimo kubelį arba kietą prakurą ir saują natūralios medžio anglies (7). Atidarykite apatinę ventiliacijos angą ir uždekite uždegimo kubelį žiebtuvėliu ilgu snapeliu arba degtukais.

Uždegimui nenaudokite žiebtuvėlių skysčio, benzino, alkoholio ar panašių cheminių medžiagų.

Medžio angliai įsidegus paruoškite kepsninę, uždarydami dangtį ir palikdami abi ventiliacijos angas beveik uždarytas. Žr. rūkymo (83–108 °C) temperatūros vadovą. Deginkite, kol bus sunaudotas visas kuras, ir ugnis užges. Tai turėtų trukti apie dvi valandas. Neperpildykite kepsninės kuru.

Po pirmojo naudojimo apžiūrėkite visus tvirtinimo elementus. Dangtį ir pagrindą jungianti metalinė juosta išsiplės nuo karščio ir gali atsipalaiduoti. Rekomenduojama patikrinti ir priveržti juosta, jei reikia, veržliarakčiu. Dabar galite naudoti keraminę medžio anglies kepsninę kaip įprasta.

### UŽDEGIMAS

Naudodami keraminę medžio anglimi kūrenamą kepsninę, paspauskite abu užblokuojamus ratukus, kad naudojama kepsninė nejudėtų.

Įsitikinkite, kad keraminė medžio anglimi kūrenama kepsninė stovi ant stabilaus, lygaus, karščiui atsparaus ir nedegaus paviršiaus, atokiau nuo degių daiktų.

Pastatykite keraminę anglimi kūrenamą kepsninę bent per 2 m nuo kitų daiktų, taip, kad virš jos būtų bent 2 m tuščios erdvės.

1. Norėdami užkurti ugnį, padėkite ant anglies plokštės (6), esančios ant keraminės medžio anglimi kūrenamos kepsninės pagrindo, susuktą laikraštį ir kelis uždegimo kubelius ar kietas prakuras. Po to padėkite ant laikraščio dvi ar tris saujas natūralios medžio anglies.
2. Uždegimui nenaudokite žiebtuvėlių skysčio, benzino, alkoholio ar panašių cheminių medžiagų.
3. Atidarykite apatinę ventiliacijos angą ir uždekite laikraštį žiebtuvėliu ilgu snapeliu arba degtuku. Įsidegus palikite apatinę ir viršutinę ventiliacijos angas atidarytas apie 10 minučių, kad atsirastų nedidelis karštų žarijų sluoksnis.
4. Prieš pirmą kartą gamindami maistą keraminėje medžio anglimi kūrenamoje kepsninėje leiskite medžio angliai įkaisti ir bent 30 minučių palaikykite ją įkaitusią iki raudonumo. Negaminkite maisto, kol kuras nepasidengė pelenų sluoksniu.
5. Rekomenduojama nekurstyti ir nevartyti degančių anglių. Tuomet anglis dega tolygiau ir efektyviau.
6. Ugniai įsidegus liesdami karštą keramiką ar kepimo paviršius visuomet dėvėkite karščiui atsparias pirštines. Perskaitykite šį vadovą, jame pateikiamos išsamios kepimo temperatūros rekomendacijos.

### KURO PILDYMAS

Uždarius viršutinę ir apatinę ventiliacijos angas, keraminė kepsninė kelias valandas išlaikys aukštą temperatūrą.

Jei reikia kepti ilgiau (pvz., kepant didelį mėsos gabalą arba rūkant), gali reikėti pridėti daugiau anglies. Atidarykite dangtį, įdėkite daugiau anglies ir toliau gaminkite, kaip nurodyta šiame vadove.

### GESINIMAS

Norėdami užgesinti ugnį nebedėkite daugiau kuro, uždarykite visas ventiliacijos angas ir leiskite ugniai užgesti savaime. Iki kitos dienos palikite dangtį vietoje, o kontrolines ventiliacijos angas uždarytas. Po to galima pakurą ištuštinti.

Negesinkite medžio anglies vandeniu, nes galite sugadinti keraminę kepsninę.

### LAIKYMAS

Nenaudojamą keraminę kepsninę, jei ji laikoma lauke, uždenkite tinkamu uždangalu nuo lietaus, kai ji visiškai atvės.

Žiemą rekomenduojama laikyti keraminę kepsninę uždengtą garaže ar pašiurėje, taip užtikrinsite visišką jos apsaugą.

### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Keraminė medžio anglimi kūrenama kepsninė išvalo savaime. Įkaitinkite ją iki 260 °C 30 minučių ir visi maisto likučiai bei šiukšlės nudegs.

PASTABA: nevalykite keraminės kepsninės vidaus vandeniu ar jokiomis kitomis valymo priemonėmis. Sienelės yra korėtos ir sugers bet kokius naudojamus skysčius, todėl keraminė kepsninė gali suskilti.

Jei susikaupė per daug suodžių, keraminei kepsninei atvėsus nugramdykite anglies likučius pelenų grandykle prieš kitą kartą naudodami kepsninę. Atsargiai atidarykite apatinę ventiliacijos angą ir sugrėbkite pelenus į nedidelį atliekų indą po ventiliacijos angą. Išmeskite indą arba pasilikite jį, jei prireiktų vėliau.

Valydami groteles naudokite neabrazyvinį valiklį, valykite tik kai kepsninė visiškai atvės. Kepimo groteles nepritaikytos plauti indaplove, naudokite švelnų kepsninių ploviklį ir šiltą vandenį.

Norėdami nuvalyti išorinį paviršių palaukite, kol keraminė kepsninė atvės, ir valykite ją drėgna šluoste ir švelniu valikliu. Svarbu du kartus per metus ar dažniau, jei reikia, patikrinti ir priveržti juostas bei sutepinti vyrius. Laikydami veržlę neturėtumėte lengvai pasukti šešiakampio veržliarakčio.

## MAISTO GAMINIMO KERAMINĖJE KEPSNINĖJE VADOVAS

### GAMINIMO TEMPERATŪROS VADOVAS

SVARBU: nereguliuokite apatinės ir viršutinės ventiliacijos angų, kai keraminė kepsninė naudojama. Taip galite smarkiai susižaloti. Dirbant su karštais įtaisais rekomenduojama visuomet dėvėti karščiui atsparias pirštines.

### LĖTAS KEPIMAS / RŪKYMAS (83–108 °C)

Jautienos krūtininė .....	4,5 val./kg
Plėšyta kiauliena .....	4,5 val./kg
Visas viščiukas .....	3–4 val.
Šonkauliai .....	3–5 val.
Kepsnys .....	9+ val.



VIRŠUTINĖ VENTILIACIJOS ANGA



APATINĖ VENTILIACIJOS ANGA



ATIDARYTA



UŽDARYTA

## KEPIMAS ANT GROTELIŲ / KEPIMAS (163–191 °C)

Jūros gėrybės (krabai, omarai, krevetės) Kol taps neskaidrios ir tvirtos	
Jūros gėrybės (moliuskai, austrės) .....	Kol atsidarys geldelės
Žuvis .....	15–20 min.
Kiaulienos nugarinė .....	15–30 min.
Vištienos pjausniai .....	30–45 min.
Visas viščiukas .....	1–1,5 val.
Ėriuko koja .....	3–4 val.
Kalakutas .....	2–4 val.
Kumpis .....	2–5 val.



VIRŠUTINĖ VENTILIACIJOS ANGA



APATINĖ VENTILIACIJOS ANGA



ATIDARYTA



UŽDARYTA

## SKRUDINIMAS (260–330 °C)

Šukutės .....	Kol taps neskaidrios ir tvirtos
Didkepsnis .....	5–8 min.
Kiaulienos pjausniai .....	6–10 min.
Mėsainiai .....	6–10 min.
Dešrelės .....	6–10 min.



VIRŠUTINĖ VENTILIACIJOS ANGA



APATINĖ VENTILIACIJOS ANGA



ATIDARYTA



UŽDARYTA

**PERSPĖJIMAS:** valgydami žalią ar nepakankamai iškeptą mėsą galite apsinuodyti (pvz., dėl bakterijų, tokių kaip E. coli). Kad sumažintumėte nepakankamai iškeptos mėsos keliamą pavojų, perpjaukite ją ir įsitikinkite, kad visa mėsa iškepusi.

**PERSPĖJIMAS:** jei mėsa pakankamai iškepusi, mėsos sultys turi būti skaidrios, mėsoje ir jos sultyse neturi būti rausvų ar raudonų pėdsakų. Rekomenduojama iš anksto apkepti didesnius mėsos gabalus ir baigti juos kepti kepsninėje.

Baigę kepti keraminėje kepsninėje, visuomet nuvalykite kepsninės keptimo paviršius ir įrankius.

### RŪKYMAS

Visuomet vadovaukitės šiame instrukcijų vadove pateiktomis keptimo temperatūros rekomendacijomis. Liesdami karštą keramiką ar keptimo paviršius visuomet dėvėkite karščiui atsparias pirštines. Žr. keptimo temperatūros vadovą.

1. Uždekite medžio anglį, vadovaudamiesi uždegimo instrukcijomis šiame vadove. Nejudinkite ir nekurstykite degančių anglių.
2. Iki galo atidarykite apatinę ir viršutinę ventiliacijos angas bei palikite dangtį pravirą apie 10 minučių, kad atsirastų nedidelis karštų žarijų sluoksnis.
3. Stebėkite keraminę kepsninę, kol ji įkais iki norimos temperatūros.
4. Palikite apatinę ventiliacijos angą kiek pravirą. Uždarykite viršutinę ventiliacijos angą ir dar kelias minutes tikrinkite temperatūrą.
5. Naudodami karščiui atsparias pirštines ratu ant karštų medžio anglių pabarstykite medžio skiedrų. Liesdami karštą keramiką ar keptimo paviršius visuomet dėvėkite karščiui atsparias pirštines.

Dabar keraminė kepsninė parengta rūkyti.

**PATARIMAS!** 15 minučių pamirkykite medžio skiedras ar lenteles vandenyje, kad rūkymo procesas pailgėtų.

**SVARBU:** atidarant dangtelį esant aukštai temperatūrai labai svarbu tik vos vos pakelti dangtelį, kad oras į vidų patektų lėtai ir saugiai, taip iš-

vengiant atgalinės traukos ir užsiliepsnojimo, kuris gali sukelti sužalojimų.

### ŽEMA TEMPERATŪRA

Visuomet vadovaukitės šiame instrukcijų vadove pateiktomis keptimo temperatūros rekomendacijomis. Liesdami karštą keramiką ar keptimo paviršius visuomet dėvėkite karščiui atsparias pirštines. Žr. keptimo temperatūros vadovą.

1. Uždekite medžio anglį, vadovaudamiesi uždegimo instrukcijomis šiame vadove. Nejudinkite ir nekurstykite degančių anglių.
2. Iki galo atidarykite apatinę ir viršutinę ventiliacijos angas bei palikite dangtį pravirą apie 10 minučių, kad atsirastų nedidelis karštų žarijų sluoksnis.
3. Stebėkite keraminę kepsninę, kol ji įkais iki norimos temperatūros. Visiškai uždarykite apatinę ventiliacijos angą, kad palaikytumėte temperatūrą.

Dabar keraminė kepsninė parengta kepti.

**SVARBU:** atidarant dangtelį esant aukštai temperatūrai labai svarbu tik vos vos pakelti dangtelį, kad oras į vidų patektų lėtai ir saugiai, taip išvengiant atgalinės traukos ir užsiliepsnojimo, kuris gali sukelti sužalojimų.

### AUKŠTA TEMPERATŪRA

Visuomet vadovaukitės šiame instrukcijų vadove pateiktomis keptimo temperatūros rekomendacijomis. Liesdami karštą keramiką ar keptimo paviršius visuomet dėvėkite karščiui atsparias pirštines. Žr. keptimo temperatūros vadovą.

1. Uždekite medžio anglį, vadovaudamiesi uždegimo instrukcijomis šiame vadove. Uždarykite dangtį ir iki galo atidarykite viršutinę ir apatinę ventiliacijos angas.
2. Uždarykite viršutinę ventiliacijos angą ir dar kelias minutes tikrinkite temperatūrą.

Dabar keraminė kepsninė parengta kepti.

**SVARBU:** atidarant dangtelį esant aukštai temperatūrai labai svarbu tik vos vos pakelti dangtelį, kad oras į vidų patektų lėtai ir saugiai, taip išvengiant atgalinės traukos ir užsiliepsnojimo, kuris gali sukelti sužalojimų.

### TRIKČIŲ ŠALINIMAS

#### SVARBU! SURINKIMO PROBLEMAS

1. Neperveržkite varžtų. Priveržkite visus varžtus vidutine jėga, kad nesugadintumėte varžtų ar keraminės kepsninės dalių.
2. Neveikia termometras. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
3. Sklendė neslankioja. Lengvai pastuksenkite per sklendę guminiu plaktuku, kad ją atlaisvintumėte. Jei nepadeda, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

#### DEGIMO PROBLEMAS

1. Jei kyla sunkumų uždegant kepsninę, įsitikinkite, kad atidaryta viršutinė ir apatinė ventiliacijos angos. Degimui reikia deguonies. Įsidegus palikite apatinę ir viršutinę ventiliacijos angas atidarytas apie 10 minučių, kad atsirastų nedidelis karštų žarijų sluoksnis.
2. Kepsninė gali greitai užgesti, jei keraminiam korpuse nepakanka medžio anglių. Rekomenduojamas natūralios medžio anglių kiekis yra ne daugiau nei 1,8 kg vienam kūrenimui. Neperpildykite kepsninės kuru. Jei ugnis per stipri, karštis gali sugadinti keraminę kepsninę.
3. Rekomenduojame tik vos vos pakelti dangtelį, kad oras į vidų patektų lėtai ir saugiai, taip išvengiant atgalinės traukos ir užsiliepsnojimo, kuris gali sukelti sužalojimų.

#### DANGOS PROBLEMAS

1. Keramikos dažai nutrupėję. Jei dažai nutrupėję smarkiai, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
2. Voratinklio pavidalo įskilimai, kurie skiriasi nuo nutrupėjimo tuo,

kad yra neapčiuopiami, nebent braukiate nagu. Tačiau jie labiau matomi kai paviršius apdulkėjęs ar žiūrint pro dinaminį stiklą. Nors jie atrodo kaip defektas, tokie įskilimai neturi įtakos keraminės kepsninės veikimui ar eksploatacijos trukmei. Įskilimai iš tiesų padidina kepsninės atsparumą.

3. Svarbu paruošti kepsninę, kad ji ilgai tarnautų ir būtų tinkamai prižiūrima. Jei pirmųjų kūrenimų metu kepsninė per daug įkaista, galite pažeisti fetrinį tarpiklį, kol jis dar nesutvirtėjo nuo naudojimo.

Jei dangtis įstringa ar prilimpa prie pagrindo, peiliu atsargiai atkabinkite ar nupjaukite fetrinį tarpiklį, kuriuo apjuosta dangčio anga. Jį pašalinę galėsite atidaryti dangtį.

Prieš toliau naudodami kepsninę pakeiskite karščiui atsparų fetro tarpiklį, kurį galite įsigyti vietinėje židinių parduotuvėje.

### **SU TEMPERATŪRA SUSIJĘ PROBLEMS**

1. Kepsninė per daug įkaista. Uždarykite dangtį, beveik visiškai uždarykite ventiliacijos angas ir leiskite kepsninei smilkti su mažai deguonies. Jei norite kepti žemoje temperatūroje, naudokite mažiau kuro.

2. Kepsninė neįkaista pakankamai. Įdėkite daugiau kuro ir palikite abi ventiliacijos angas visiškai atidarytas. Didesnis deguonies srautas leis ugniai labiau įsidedgti ir sparčiau deginti medžio anglį.

### **GARANTIJA**

Visi „Mustang“ gaminiai yra kruopščiai pagaminti, o jų kokybė patikrinta prieš įjams paliekant gamyklą. Šiai kepsninei ir jos dalims taikoma 12 mėnesių garantija, galiojanti nuo pirkimo datos. Garantija taikoma medžiagų ir gamybos defektams.

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

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

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

Garantija galioja tik pateikus pirkimo kvito kopiją. Pirkimo kvite turi būti nurodytas pardavėjo pavadinimas, kepsninės gamintojas ir modelio numeris bei pirkimo data. Garantinėje pretenzijoje turi būti pateikta tokia informacija: kepsninės gamintojas ir modelio numeris, skundo priežastis, sugedusios dalies numeris pagal dalių sąrašą, pirkimo kvito kopija arba pareiškimas, nurodantis pirkimo vietą, pirkimo data, vartotojo vardas ir pavardė, telefono numeris, adresas, pašto kodas ir miestas.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

### ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: ПРОКАЛИВАНИЕ ГРИЛЯ

Для того, чтобы ваш керамический гриль служил вам долго, перед первым использованием его следует прокалить. Пренебрежение процедурой прокаливания может привести к повреждению гриля. Если изначальная температура будет слишком высокой, ферровая уплотнительная прокладка может не успеть адаптироваться к температуре эксплуатации, что чревато её деформацией.

Чтобы разжечь гриль в первый раз, поместите кубик или таблетку сухого горючего и пригоршню кускового древесного угля на поддон для угля (6). Откройте нижний воздуховод и подожгите сухое горючее при помощи зажигалки с длинным носиком или безопасных спичек.

Не используйте для розжига жидкости для розжига, бензин, алкоголь или прочие подобные химические вещества.

Когда кусковой древесный уголь разгорится, прокалите гриль, закрыв крышку и прикрыв оба воздуховода до минимума. Установите температуру для копчения согласно температурным рекомендациям (83–108 °C). Позвольте горючему прогореть до конца. Огонь должен погаснуть полностью. Это должно занять около двух часов. Не перегружайте гриль горючим.

При первом использовании следует проверить все соединения и уплотнители. Металлическая полоса, соединяющая крышку с основанием, будет расширяться от тепла и может сидеть неплотно. Рекомендуется регулярно её inspectировать, по необходимости подтягивая гаечным ключом. Теперь вы можете пользоваться своим керамическим грилем в штатном режиме.

### РОЗЖИГ

При использовании керамического гриля следует надавить сверху на один или оба ролика с тормозом, чтобы гриль в процессе эксплуатации не перемещался.

Убедитесь, что керамический гриль расположен на прочной, плоской, ровной, огнеупорной и термостойкой поверхности, на безопасном расстоянии от легковоспламеняющихся предметов.

Минимальный зазор безопасности сверху и по сторонам гриля равен двум метрам.

1. Чтобы разжечь огонь, поместите свёрнутую в рулон газету, а также кубик или таблетку сухого горючего на поддон для угля (6), расположенный в основании керамического гриля. Затем положите две или три пригоршни кускового древесного угля сверху на газету.
2. Не используйте для розжига жидкости для розжига, бензин, алкоголь или прочие подобные химические вещества.
3. Откройте нижний воздуховод и подожгите сухое горючее при помощи зажигалки с длинным носиком или безопасных спичек. Когда уголь разгорится, оставьте крышку и нижний воздуховод открытыми, чтобы образовался тонкий слой раскалённых углей.
4. Дайте углям разгореться—к моменту начала приготовления пищи на керамическом гриле они должны находиться в раскалённом докрасна состоянии не менее 30 минут. Не приступайте к готовке, пока на углях не образуется слой пепла.
5. Когда угли разгорятся, не рекомендуется ворошить или переворачивать их. Это позволяет углям сгорать более ровно и эффективно.
6. При работе с нагретыми керамическими деталями и поверхностями для жарки после розжига гриля следует защищать руки специальными перчатками или рукавицами. Ознакомьтесь с данным руководством перед использованием изделия — в нём содержится подробная информация о температурных режимах гриля.

### КАК ДОБАВЛЯТЬ ГОРЮЧЕЕ

Когда верхний и нижний воздуховоды закрыты, керамический гриль способен сохранять высокую температуру в течение нескольких часов.

Если вам требуется больше времени для готовки (например, при жарке целого куска или медленном копчении), вам может потребоваться добавить горючее. Откройте крышку, добавьте необходимое количество древесного угля и продолжайте пользоваться грилем согласно данному руководству.

### ГАШЕНИЕ ОГНЯ

Чтобы погасить огонь, прекратите подачу горючего, закройте все воздуховоды и позвольте огню прогореть до конца. Держите крышку и воздушные регулировочные клапаны закрытыми до следующего дня, после чего топку можно освободить от оставшихся в ней продуктов сгорания.

Не используйте воду для гашения пламени, так как это может привести к повреждению керамического гриля.

### ХРАНЕНИЕ

Когда гриль не используется и хранится на открытом воздухе, убедитесь, что он как следует защищён от дождя подходящим материалом.

Рекомендуется убирать керамический гриль под навес или в сарай на зиму, чтобы он был полностью защищён от воздействия осадков.

### ЧИСТКА И УХОД

Данный керамический гриль очищается самостоятельно. Для того, чтобы удалить с гриля остатки пищи и прочие загрязнения, нагрейте его до температуры 260 °C на 30 минут.

**ВНИМАНИЕ:** Не используйте воду, а также какие бы то ни было моющие средства для чистки гриля изнутри. Стенки гриля изготовлены из пористого материала, способного впитывать жидкости. От этого керамика может потрескаться.

Если на стенках гриля образуется излишний нагар, то можно удалить его с помощью скребка для золы после того, как керамический гриль охладится, чтобы он не мешал при следующем использовании. Осторожно откройте нижний воздуховод и сгребите нагар в небольшой контейнер для пепла, расположенный под отверстием воздуховода. Утилизируйте контейнер или сохраните его для следующего использования.

Чистку решётки можно осуществлять при помощи неабразивного моющего средства, когда гриль полностью охладится. Решётка для готовки не предназначена для мытья в моющей машине. Используйте тёплую воду и мягкое моющее средство для гриля.

Для очистки наружной поверхности следует дождаться полного охлаждения гриля, а затем воспользоваться мокрой тряпкой и мягким моющим средством. Кольца на изделии подлежат обязательной инспекции и подтягиванию. Петли следует смазывать дважды в год или чаще, по необходимости. Когда гайка закручена до предела, ключ-шестигранник должен поворачиваться только с усилием.

### КАК ГОТОВИТЬ НА КЕРАМИКЕ

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕМПЕРАТУРНОМУ РЕЖИМУ

**ВНИМАНИЕ:** Не регулируйте верхний или нижний воздуховод, пока керамический гриль используется. Это может привести к серьёзной травме. При работе с нагретыми приборами, руки следует защищать специальными перчатками или рукавицами.

RU

## МЕДЛЕННЫЙ ОГОНЬ / КОПЧЕНИЕ (83–108 °C)

Говяжья грудинка .....	4,5 часа на кг
Тушёная свинина .....	4,5 часа на кг
Целый цыплёнок .....	3–4 часа
Рёбрышки .....	3–5 часов
Печёное мясо .....	9+ часов



ВЕРХНИЙ ВОЗДУХОВОД



НИЖНИЙ ВОЗДУХОВОД



ОТКРЫТО



ЗАКРЫТО

## ГРИЛЬ / ЖАРКА / ЗАПЕКАНИЕ (163–191 °C)

Морепродукты (крабы, омары, креветки)	Пока мясо не станет белым и плотным
Морепродукты (мидии, устрицы)	Пока не откроются раковины
Рыба .....	15–20 минут
Свиная вырезка.....	15–30 минут
Куски цыплёнка .....	30–45 минут
Целый цыплёнок .....	1–1,5 часа
Баранья нога .....	3–4 часа
Индейка .....	2–4 часа
Окорок .....	2–5 часов



ВЕРХНИЙ ВОЗДУХОВОД



НИЖНИЙ ВОЗДУХОВОД



ОТКРЫТО



ЗАКРЫТО

## БЫСТРАЯ ОБЖАРКА (260–330 °C)

Эскалопы .....	Пока мясо не станет белым и плотным
Бифштекс .....	5–8 минут
Свинные отбивные.....	6–10 минут
Бургеры и котлеты .....	6–10 минут
Сосиски .....	6–10 минут



ВЕРХНИЙ ВОЗДУХОВОД



НИЖНИЙ ВОЗДУХОВОД



ОТКРЫТО



ЗАКРЫТО

**ВНИМАНИЕ:** Употребление в пищу сырого и недожаренного мяса может привести к пищевому отравлению (в частности, в результате заражения кишечной палочкой). Для снижения риска неполной прожарки, делайте на мясе надрезы, чтобы убедиться, что оно готово.

**ВНИМАНИЕ:** Когда мясо готово, вытекающий из него сок должен быть прозрачным и не содержать никаких вкраплений красного или розового цвета. Большие куски мяса рекомендуется подвергать предварительной термической обработке, используя гриль лишь для финальной стадии приготовления.

После готовки на керамическом гриле следует как следует очистить все поверхности, использовавшиеся для приготовления пищи, а также всю кухонную утварь.

## КОПЧЕНИЕ

Всегда следуйте температурным рекомендациям, приведённым в соответствующей части настоящего руководства. При работе с нагретыми керамическими деталями и поверхностями для жарки следует защищать руки специальными перчатками или рукавицами.

ми. Проконсультируйтесь с температурными рекомендациями.

1. Разожгите кусковой древесный уголь согласно настоящему руководству. Не перемещайте и не ворошите угли в процессе эксплуатации.
2. Оставьте крышку и нижний воздуховод открытыми, чтобы образовался тонкий слой раскалённых углей.
3. Следите за нагревом гриля, пока он не достигнет желаемой температуры.
4. Оставьте нижний воздуховод слегка приоткрытым. Закройте верхний воздуховод и следите за температурой в течение ещё нескольких минут.
5. Используя защитные перчатки, насыпьте круг из древесной щепы на поверхности горячих углей. При работе с нагретыми керамическими деталями и поверхностями для жарки следует защищать руки специальными перчатками или рукавицами.

Ваш керамический гриль готов для копчения.

**ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ!** Замочите древесную щепу или древесину в воде на 15 минут, чтобы продлить процесс копчения.

**ВНИМАНИЕ:** При открывании крышки гриля, разожжённого до высокой температуры, следует приподнимать её понемногу, чтобы воздух поступал внутрь медленно и не вызывал обратной тяги и вспышек, что может привести к травме.

## НИЗКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Всегда следуйте температурным рекомендациям, приведённым в соответствующей части настоящего руководства. При работе с нагретыми керамическими деталями и поверхностями для жарки следует защищать руки специальными перчатками или рукавицами. Проконсультируйтесь с температурными рекомендациями.

1. Разожгите кусковой древесный уголь согласно настоящему руководству. Не перемещайте и не ворошите угли в процессе эксплуатации.
2. Оставьте крышку и нижний воздуховод полностью открытыми, чтобы образовался тонкий слой раскалённых углей.
3. Следите за нагревом гриля, пока он не достигнет желаемой температуры. Полностью закройте нижний воздуховод для поддержания требуемой температуры.

Ваш керамический гриль готов для приготовления пищи.

**ВНИМАНИЕ:** При открывании крышки гриля, разожжённого до высокой температуры, следует приподнимать её понемногу, чтобы воздух поступал внутрь медленно и не вызывал обратной тяги и вспышек, что может привести к травме.

## ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Всегда следуйте температурным рекомендациям, приведённым в соответствующей части настоящего руководства. При работе с нагретыми керамическими деталями и поверхностями для жарки следует защищать руки специальными перчатками или рукавицами. Проконсультируйтесь с температурными рекомендациями.

1. Разожгите кусковой древесный уголь согласно настоящему руководству. Закройте крышку, а затем полностью откройте верхний и нижний воздуховоды.
2. Закройте верхний воздуховод наполовину и следите за температурой в течение ещё нескольких минут.

Ваш керамический гриль готов для приготовления пищи.

**ВНИМАНИЕ:** При открывании крышки гриля, разожжённого до высокой температуры, следует приподнимать её понемногу, чтобы воздух поступал внутрь медленно и не вызывал обратной тяги и вспышек, что может привести к травме.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

### ПРОБЛЕМЫ СО СБОРКОЙ

1. Не перетягивайте винты. Не прикладывайте чрезмерную силу при затягивании винтов, иначе вы можете повредить их (а также другие детали керамического гриля).
2. Термометр не работает. Обратитесь в службу поддержки.
3. Крышка воздуховода не двигается. Слегка простучите воздуховод резиновой киянкой, чтобы детали стали подвижными. Если эффекта нет, обратитесь в службу поддержки.

### ПРОБЛЕМЫ С ОГНЁМ

1. Если у вас возникли проблемы при розжиге гриля, убедитесь, что открыты оба воздуховода — верхний и нижний. Пламени необходим кислород. Когда уголь разгорится, оставьте крышку и нижний воздуховод открытыми, чтобы образовался тонкий слой раскалённых углей.
2. Гриль способен быстро утратить жар, если в керамическом корпусе недостаточно угля. Рекомендуется использовать 1,8 кг кускового древесного угля за один раз. Никогда не перегружайте гриль горючим. Если пламя слишком сильное, перегрев может привести к повреждению керамического гриля.
3. При открывании крышки гриля, разожжённого до высокой температуры, следует приподнимать её понемногу, чтобы воздух поступал внутрь медленно и не вызывал обратной тяги и вспышек, что может привести к травме.

### ПРОБЛЕМЫ С ПОВЕРХНОСТЬЮ

1. Краска на керамике выщерблена. Если масштаб повреждений достаточно существенен, следует обратиться в службу поддержки.
2. «Паутинка» трещин на поверхности, непохожих на глубокие трещины — на ощупь они не ощущаются, если не поддеть их ногтем. Однако они становятся более заметными, когда поверхность покрыта пылью или намагничена. Волосяные трещины можно расценивать как дефекты, но они не влияют на функционирование и срок службы вашего керамического гриля. Волосяные трещины образуются в процессе закалки керамики, что делает её более прочной.
3. Для того, чтобы ваш керамический гриль служил вам долго, перед первым использованием его непременно следует прокалить. Если изначальная температура будет слишком высокой, фетровая уплотнительная прокладка может не успеть адаптироваться к температуре эксплуатации, что чревато её деформацией. Если крышка прилипает к основанию или застревает на нём, аккуратно подденьте и обрежьте войлочный уплотнитель по краю крышки ножом. После этого крышку можно будет открыть. Перед дальнейшей эксплуатацией вам потребуется заменить войлочный уплотнитель. Его можно купить в любом магазине, где продаются товары для каминов и печей.

### ПРОБЛЕМЫ С ТЕМПЕРАТУРОЙ

1. Гриль перегревается. Закройте крышку, закройте оба воздуховода почти до конца, и дайте грилю охладиться, перекрыв доступ кислорода к огню. Для готовки на низких температурах следует использовать меньше горючего.
2. Гриль нагревается недостаточно. Добавьте топлива и оставьте оба воздуховода полностью открытыми. Дополнительный приток кислорода позволит пламени стать сильнее за счёт сжигания большего количества древесного угля.

## ГАРАНТИЯ

Вся продукция Mustang изготавливается со всей тщательностью и аккуратностью и проходит проверку качества перед отправкой с завода. На этот гриль и его детали предоставляется гарантия, действующая в течение 12 месяцев со дня приобретения. Гарантия распространяется на дефекты изготовления и материалов.

Гарантия не распространяется на нормальный износ и коррозию, а также на вызванные коррозией дефекты. Например, про-

исходящее со временем растрескивание керамических поверхностей, изменение цвета стальных поверхностей и появление пятен ржавчины являются нормальными явлениями, не препятствующими использованию гриля. Гарантия не распространяется также на детали, которые изнашиваются или ржавеют в процессе использования изделия, такие как изготовленные из чугуна или нержавеющей стали трубчатые горелки, теплораспределительные пластины, жарочные решетки и плиты и решетки для подогрева. Установка и замена деталей в собираемых своими силами грилях всегда осуществляется самим клиентом в соответствии с прилагаемыми инструкциями. В случае несоблюдения инструкций гарантия аннулируется. Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и строго соблюдайте изложенные в нем инструкции. Гарантия не распространяется на поломки или неисправности, вызванные неправильным использованием или ненадлежащим обслуживанием прибора.

Гарантия прекращает действовать также в случае, если изделие используется в каких бы то ни было коммерческих целях или сдается в аренду.

Если в течение гарантийного срока в изделии или в каком-то из его компонентов обнаружится дефект, пожалуйста, свяжитесь с импортером или, через сайт [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com), со службой поддержки Mustang. Перед предъявлением претензии еще раз внимательно прочитайте руководство по эксплуатации, чтобы убедиться, что вы соблюдали все изложенные в нем инструкции. Решением все вопросов, связанных с гарантийными обязательствами, занимается импортер. В случае отсутствия какой-то детали или взамен дефектной высылается новая деталь. Клиент сам отвечает за установку недостающей детали или детали, присланной взамен дефектной.

Гарантия действует лишь при предъявлении копии чека на покупку. В чеке должны быть указаны название магазина, марка и номер модели гриля, а также дата приобретения. Претензия по гарантии должна содержать следующие сведения: марку и номер модели гриля, причину рекламации, номер дефектной детали в соответствии с перечнем деталей, копию чека на покупку или разъяснение касательно места приобретения, дату приобретения, а также имя, номер телефона, адрес, почтовый индекс и место проживания потребителя.

RU

**Seuraa meitä somessa!**



**@mustanggrill**  
**#grillaamustangilla**



**GrillaaMustangilla**



**Grillaa Mustangilla**

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

Social media content currently  
only available in Finnish