MUSTANG

EN Cold smoking device

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

FI Kylmäsavustuslaite

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

SV Kallrökningsenhet

LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT INNAN APPARATEN TAS I BRUK. FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.

ET Külmsuitsutusseade

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

LV Aukstās kūpināšanas ierīce

PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

LT Šaltojo rūkymo įrenginys

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

RU Устройство для холодного копчения

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

228592

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

220-240V, 50 Hz
13V, MAX 36W
IP44

www.mustang-grill.com

EN

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 or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products!

We are continually developing the Mustang line and the 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.

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.

Mustang cold smoking device

The cold smoke generator operates with a voltage of 13 V. It is an element-structured device manufactured of stainless steel. The smoke is generated with a special 36 W coil. The power source is a 3 A mains adapter. The device is easy to use. As long as you use a certain amount of smoke-wood, the result is almost always identical.

The smoking box can be a receptacle of any size between 50–200 litres which can retain smoke: 334137 Mustang Cold smoking cabinet, for example, a fireplace, a baking oven, a barrel or a hot smoking device are all suitable. The device is suitable for professional use in fish farming or the fish processing industry, for example.

Place a wooden disc with a thickness of 1.5–2 cm and a diameter of 10–12 cm onto the smoke generator coil (13V/36W). Smoking discs can be made of grey alder (Mustang alder disc 10 pcs, 231819) or those made of oak, beech, or wood from apple/cherry trees, etc. The wood creates pure smold smoke and flavouring for about 2 hours. After this, the disc should be replaced with a new one. For instance, 10 fish fillets of 0.5 kg will be deliciously smoked in about 10 hours with 4 or 5 wooden discs. The device is also an excellent choice for smoking meat, although this takes considerably longer.

INSTRUCTIONS FOR COLD SMOKING A FISH

Cut a fresh fish into fillets. If using the hooks, do not remove the bones from the meat. They facilitate the hanging of larger fillets. Brine the fish with 50 g of sea salt and 20 g of sugar per kg or add salt as desired. Let the salt absorb for a minimum of 8 hours. Dry the fish carefully using kitchen paper or by running a sharp knife over the surface. The latter creates a better-looking surface. Smoke the fish for 6–16 hours, depending on the size of the fish and your taste preferences. To prevent the fish from becoming soft, make sure that the temperature never rises above 20 °C. If you are smoking the fish in an operational refrigerator, set the thermostat at a colder temperature after smoking and leave the fish until the next day. Alternatively, wrap the fillets in greaseproof paper and place them in a refrigerator overnight. Then the fish is ready for you to enjoy. You can also freeze the fillets, to further improve the flavour and make it more balanced. Cold-smoked fish can be stored in a freezer for over six months.

INSTRUCTIONS FOR USE

Connect the plug of the connection cable (13 V) to the mains adapter at room temperature. Tighten the connector firmly to achieve a watertight connection. The coil is pre-attached to the connection cable and the protective sleeves are inserted in place. Check that the connection is tight and tighten if necessary. The connections should be checked before each use. Worn-out connectors and protective sleeves should be replaced. If the connection between the connection cable and the coil is loose, the resistance of the connection increases and the heating power of the coil decreases. Even a small loss of power affects the performance of the product. The power of the coil is accurately dimensioned. The wood material is only intended to smoulder. Connect the product to mains power.

In order to remove grease from the machine, run the device outside with one wooden disc. This prevents the possibility of any other flavours mixing with the fish during the first actual smoking.
Create the smoke with alder discs or other suitable wooden discs with a diameter of 10–12 cm and a thickness of 1.5–2 cm. The wooden disc will generate pure smold smoke for 1–2 hours, depending on the size of the disc. Never change the disc at shorter intervals than 2 hours, as the glow generates the smoke flavour as well. Hard wood such as apple will burn slower. You can drill a 5 mm hole into a hard wood disc in order to improve the generation of smoke.
DO NOT PLACE FISH DIRECTLY ABOVE THE SMOKE GENERATOR! A warm air flow through a hole burnt in the disc might soften the fish. The temperature in the smoking box where the food products are located must not be allowed to exceed 20 °C.

ALWAYS REMEMBER FIRE SAFETY!
If the smoking box is made of a combustible material, place the smoke generator on a non-combustible surface on the bottom of the box and ensure proper ventilation. Heat and humidity must be discharged from the upper part of the box. A smoking box with a metal structure enables the positioning of the smoke generator in the upper part of the box. Because it has high conductive properties, metal discharges heat effectively out of the box. Smoke is heavier than air, so it moves in a downward direction and fills the box with smoke. Then the need for ventilation is also reduced. A digital thermometer is a practical accessory for cold smoking.

FI

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 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.

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

Lisätietoja löydät osoitteesta: www.mustang-grill.com.

Mustang-kylmäsavustuslaite

13 voltin jännitteellä toimiva kylmäsavustin. Kylmäsavustin on ruostumattomasta teräksestä valmistettu elementtirakenteinen laite, jossa savu tuotetaan 36 watin erikoisvastuksella. Virtalähteenä toimii 3 A:n verkkovirtamuuntaja. Savustin on helppokäyttöinen. Kunhan käytät tietyn määrän savupuuta, on lopputulos aina lähes sama.

Savustusyksiköksi soveltuu lähes mikä tahansa 50–200 litran tila, jossa savua voidaan pidätellä: esimerkiksi 334137 Mustang Kylmäsavustuskaappi, takka, leivinuuni, tynnyri tai kuumasavustin. Kylmäsavustin sopii hyvin myös ammattikäyttöön esim. kalankasvattajille/-jalostajille.

Savunkehittimen vastuksen (13 V/36 W) päälle asetetaan 1,5–2 cm:n paksuinen, halkaisijaltaan 10–12 cm leveä savustukseen sopiva puukiekko, joka voi olla esim. harmaaleppää (Mustang-leppäpuukiekko 10 kpl, 231819) tai omena-/kirsikkapuuta, tammea, pyökkiä ym. Puu tuottaa puhdasta kytösavua ja aromia noin 2 tuntia, minkä jälkeen kiekko vaihdetaan uuteen. Esim. 10 kappaletta 0,5 kilon kalafileitä savustuu erittäin maukkaiksi noin 10 tunnissa, kun käytetään 4–5 puukiekkoa. Lihan savustaminen onnistuu myös erinomaisesti, mutta vaatii huomattavasti pidemmän ajan.

OHJEITA KALAN KYLMÄSAVUSTUKSEEN
Fileoi tuore kala. Jos haluat valmistaa kalaa ripustamalla, jätä kyljen kaariluu paikalleen, niin isokin filee kestää ripustuksen. Graavaa kala (50 g merisuolaa ja 20 g sokeria per kg) tai suolaa se oman maun mukaan. Anna suolautua vähintään 8 tuntia. Kuivaa kala huolellisesti talouspaperilla tai veitsen terällä vetäen (kauniimpi pinta). Savusta 6–16 tuntia kalan koosta ja makutottumuksista riippuen. Varmista, ettei lämpötila ylitä 20 ˚C:ta missään vaiheessa, jottei kala pehmene. Jos savustat toimivassa jääkaapissa, käännä termostaatti savustuksen jälkeen kylmälle ja jätä kalat tekeytymään seuraavaan päivään. Muussa tapauksessa kääri fileet voipaperiin ja laita ne jääkaappiin yöksi. Sen jälkeen ne ovat valmiita nautittaviksi. Voit myös pakastaa valmiit fileet, jolloin niiden maku tasaantuu ja paranee entisestään. Pakasteena kylmäsavukala säilyy hyvin yli puoli vuotta.

KÄYTTÖOHJE
Kytke huoneenlämmössä liitäntäjohdon (13 V) pistoke verkkovirtamuuntajaan. Saat liitoksesta vesitiiviin kiristämällä liittimen tiukasti. Vastus on kiinnitetty valmiiksi liitäntäjohtoon ja suojaholkit on asetettu paikoilleen. Tarkista, että liitos on tiukka ja kiristä tarvittaessa. Liitokset tulee tarkistaa ennen jokaista käyttökertaa. Käytössä löystyneet liittimet ja suojaholkit tulee vaihtaa uusiin. Mikäli liitos liitäntäjohdon ja vastuksen välillä on löysä, liitoskohdan vastus kasvaa ja vastuksen lämmitysteho pienenee. Pienikin tehonalenema vaikuttaa tuotteen toimintaan. Vastuksen teho on mitoitettu tarkkaan. Puumateriaali on tarkoitus saada ainoastaan kytemään. Kytke tuote verkkovirtaan.

Polta kokeeksi yksi savukiekko ulkotilassa konerasvan poistamiseksi. Näin kalaan ei tule makuhaittoja varsinaisen savustuksen alkaessa.
Käytä savun muodostamiseen halkaisijaltaan 10–12 cm leveitä, noin 1,5–2 cm paksuja leppä- tai muita vastaavia puukiekkoja. Kiekko tuottaa puhdasta kytösavua 1–2 tuntia kiekon koosta riippuen. Pidä vaihtoväliä aina vähintään 2 tuntia, sillä hehkukin tuottaa savuaromia. Kovat puulajit, kuten omenapuu, kytevät hitaammin. Niihin voi porata esim. 5 mm:n reiän, jolloin savun muodostus paranee.
ÄLÄ ASETA KALAA SUORAAN SAVUNKEHITTIMEN YLÄPUOLELLE! Puukiekon palaessa puhki siitä nousee lämmin ilmavirtaus, joka saattaa pehmentää kalaa. Lämpö savustimessa ei saa ylittää savustettavien tuotteiden kohdalla 20 ˚C:ta.

MUISTA AINA PALOTURVALLISUUS!
Jos savustusyksikkö on palavasta materiaalista, sijoita savunkehitin palamattomalle alustalle savustusyksikön pohjalle ja ilmastoi savustusyksikkö. Lämmön ja kosteuden pitää päästä yläosasta pois. Metallirakenne mahdollistaa savunkehittimen sijoittamisen savustusyksikön yläosaan. Tällöin lämpöä hyvin johtava metalli luovuttaa lämmön tehokkaasti ulos ja ilmaa raskaampi savu valuu alas täyttäen savustusyksikön. Ilmastointitarve myös vähenee.
Digitaalinen lämpömittari on hyvä lisävaruste kylmäsavustuksessa.

SV

Gratulerar till ditt val av en Mustang-produkt! Mustangs serie med grillprodukter är designad för tillredning av god mat. I produktserien ingår ett omfattande sortiment av grill- och matlagningsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben www.mustang-grill.com 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.

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.

Mustang-kallrökningsenhet

Kallrökningsenhet som fungerar med 13 volts spänning. Det är en elementbyggd apparat av rostfritt stål, där röken produceras med en specialresistor på 36 watt. Som strömkälla fungerar en 3 A-nätadapter. Rökningsenheten är lätt och enkel att använda. Så länge du använder en viss mängd rökträ blir slutresultatet alltid nästan det samma.

Som rökenhet passar vilket som helst utrymme på 50–200 liter, där röken kan hållas kvar; t.ex. 334137 Mustang Skåp för kallrökning, braskamin, bakugn, tunna eller varmrök. Passar bra för professionell användning t.ex. för fiskodlare/-förädlare.

På rökgeneratorns resistor (13 V/36 W) läggs en 1,5–2 cm tjock träplatta med diametern 10–12 cm som är lämplig för rökning, t.ex. av gråal (Mustang-träplatta av alträ 10 st, 231819) eller äppel-/körsbärsträ, ek, bok m.m. Träet frambringar ren rök och arom i ca 2 timmar, därefter byts plattan ut mot en ny. T.ex. blir 10 st 0,5 kilos fiskfiléer riktigt utsökta efter ca 10 timmars rökning med 4–5 träplattor. Även rökning av kött fungerar utmärkt, men det kräver en betydligt längre tid.

ANVISNINGAR FÖR KALLRÖKNING AV FISK
Filea färsk fisk. Lämna kvar revbensbågen om du vill laga fisken genom upphängning, så klarar även en stor filé av upphängningen. Grava (50 g havssalt och 20 g socker/kg) eller salta fisken efter egen smak. Låt saltas i minst 8 timmar. Torka fisken noggrant med hushållspapper eller genom att dra med knivbladet (vackrare yta). Rök 6–16 timmar beroende på fiskens storlek och smakvanor. Se till att temperaturen aldrig stiger över 20 ˚C så att fisken inte blir mjuk. Om du röker i ett fungerande kylskåp, vrid termostaten på kallt efter rökningen och lämna kvar fisken så att den får ligga till sig till nästa dag. Slå annars in filéerna i smörpapper och sätt dem i kylskåpet över natten. Efter det är de färdiga att avnjutas. Nu kan du även frysa in dem, vilket gör att smaken jämnas ut och blir bättre. Djupfryst kallrökt fisk håller sig i över ett halvår.

BRUKSANVISNING
Anslut proppen på anslutningskabeln (13 V) till nätadaptern vid rumstemperatur. Dra åt kontakten ordentligt för att få en vattentät anslutning. Resistorn är redan monterad på anslutningskabeln och skyddshylsorna sitter på plats. Kontrollera att anslutningen är tät och dra åt vid behov. Anslutningarna bör kontrolleras innan varje användningstillfälle. Slitna kontakter och skyddshylsor bör bytas ut. Om anslutningen mellan anslutningskabeln och resistorn är lös ökar motståndet i anslutningen och resistorns värmekraft minskar. Till och med en liten minskning av kraften påverkar produktens prestanda. Resistorns kraft är noggrant dimensionerad. Trämaterialet ska endast pyra.
Anslut produkten till elnätet.

Testa att bränna en rökplatta utomhus för att avlägsna maskinfett. På detta sätt skadas inte fiskens smak när själva rökningen börjar.
Använd ca 1,5–2 cm tjocka träplattor av alträ e.d. med en diameter på 10–12 cm för att få fram rök. Plattan frambringar ren rök i 1–2 timmar, beroende på plattans storlek. Håll ett bytesintervall på minst 2 timmar, då även glöden frambringar rökarom. Hårda träslag som äppelträ glöder långsammare. I dem kan man borra t.ex. ett hål på 5 mm, vilket gör att rökbildningen förbättras.
LÄGG INTE FISKEN DIREKT OVANFÖR RÖKGENERATORN!
När träplattan brinner upp stiger en varm luftström upp som kan göra fisken mjuk. Rökens värme får inte stiga över 20 ˚C vid produkterna som ska rökas.

KOM ALLTID IHÅG BRANDSÄKERHET!
Om rökenheten är gjord av brännbart material, ska rökgeneratorn placeras på ett obrännbart underlag på botten av rökenheten och rökenheten luftas. Värmen och fukten måste kunna komma ut ur överdelen. Metallstrukturen gör det möjligt att placera rökgeneratorn i rökenhetens överdel, vilket gör att metallen, som leder bra, effektivt avger värme ut och röken som är tyngre än luft flyter ner och fyller rökenheten. Behovet av luftning minskar också. En digital termometer är en bra tilläggsutrustning vid kallrökning.

ET

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistooteid. Tutvuge kõigi toodetega internetis aadressil 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.

Tutvuge hoolikalt kasutusjuhendiga, et võiksite seadme võimalused maksimaalselt ära kasutada. Grilli regulaarne puhastamine ja hooldus pikendab selle kasutusiga ja turvalisust. Mustangi tootevalikust leiate ka vajalikud puhastusvahendid ja harjad.

Lisainfot leiate aadressil www.mustang-grill.com.

Mustang külmsuitsutusseade

13-voldisel pingel töötav külmsuitsutaja. Kujutab endast roostevabast terasest valmistatud element-konstruktsioniga seadet, mis genereerib suitsu spetsiaalse, 36-vatise küttekehaga. Vooluallikaks on 3 A vahelduvvooluadapter. Seade on hõlpsalt kasutatav. Kui kasutate suitsutuspuud teatud koguses, on lõpptulemus peaaegu alati sama.

Suitsutamiseks sobib ükskõik milline 50–200-liitrine suitsutusruum, mis suitsu kinni hoiab: 334237 Mustang Külmsuitsutuskapp, ahi, leivaahi, tünn või kuumsuitsutaja. Külmsuitsutaja sobib hästi ka kalakasvatuse ja -töötlemise ettevõtetele.

Suitsugeneraatori küttekehale (13 V/36 W) pannakse 10–12 cm läbimõõduga ja 1,5–2 cm paksused puitkettad, mis on suitsutamiseks sobivast puust, näiteks hall lepp (Mustang lepakettad 10 tk, 231819), õunapuu, kirsipuu, tammepuu, pöökpuu jt. Puu eritab puhast suitsu ja lõhna umbes 2 tunni jooksul, misjärel tuleb ketas uuega asendada. Näiteks kümme 0,5-kilost kalafileed suitsub eriti maitsvaks 10-ne tunniga ja selleks kulub 4–5 puuketast. Liha suitsutamine õnnestub ka suurepäraselt, kuid nõuab tunduvalt pikemat aega.

NÄPUNÄITED KALA KÜLMSUITSUTAMISEKS
Fileerige värske kala. Kui kavatsete kala üles riputada, jätke küljeluud alles, siis talub ka suur filee riputamist. Kasutage soolamissegu (50 g meresoola ja 20 g suhkrut ühe kg kohta) või soolake kala oma maitse järgi. Laske kalal soolduda vähemalt 8 tundi. Kuivatage kala hoolikalt majapidamispaberiga või noateraga vedades (jääb ilusam pind). Suitsutage 6–16 tundi olenevalt kala suurusest ja maitsesoovist. Veenduge, et temperatuur ei tõuse üle 20 ˚C ühelgi suitsutamise hetkel, et kala ei pehmeneks. Kui suitsutate kala töökorras külmkapis, seadke termostaat suitsutamise järel madalale temperatuurile ja jätke kalad kuivama järgmise päevani. Muudel juhtudel pakkige fileed võipaberisse ja pange üheks ööks külmikusse. Seejärel on fileed söömiseks valmis. Võite neid sügavkülmutada, mille ajal maitse veelgi ühtlustub ja paraneb. Külmutatud külmsuitsukala säilub rohkem kui pool aastat.

KASUTUSJUHISED

Ühendage toatemperatuuril toitejuhtme (13 V) pistik vahelduvvooluadapteriga. Ühenduse saate vettpidavaks, kui pigistate liitmiku tihedalt kokku. Küttekeha on juba kinnitatud toitejuhtmele ja kaitsemuhvid oma kohale. Veenduge, et ühendus on kindel ja vajadusel pingutage seda. Ühendusi tuleb enne kasutamist alati kontrollida. Kasutamisel lõtvunud liitmikud ja kaitsemuhvid tuleb vahetada uute vastu. Kui ühendus toitejuhtme ja küttekeha vahel on lõtv, kasvab ühenduskoha takistus ja küttekeha küttevõimsus väheneb. Isegi väike võimsusekadu mõjutab toote tööd. Küttekeha võimsus on täpselt kalkuleeritud. Suitsutusmaterjal peab hakkama ainult hõõguma. Ühendage toode vooluvõrguga.

Masinamäärde eemaldamiseks põletage prooviks üks suitsuketas välistingimustes. Siis ei jää suitsutamise alustamisel kalale kõrvalist maitset külge. Kasutage suitsu tekitamiseks lepast või mõnest sarnaste omadustega puust kettaid läbimõõduga 10–12 cm ja paksusega umbes 1½–2 cm. Üks ketas annab suurusest olenevalt puhast suitsu 1–2 tunni jooksul. Tehke vaheaeg vähemalt 2 tundi, sest isegi hõõgumise ajal eritub suitsuaroome. Kõvad puuliigid, näiteks õunapuu, hõõguvad aeglasemalt. Neisse võib näiteks puurida 5 mm augud, et suitsu moodustumine paraneks.
ÄRGE PANGE KALA VAHETULT SUITSUGENERAATORI KOHALE! Puuketaste ärapõlemisel tekib tõusev soe õhuvool, mis hakkab kala pehmendama. Suitsutustemperatuur ei tohi suitsutatavate toodete kohal tõusta üle 20 ˚C.

JÄRGIGE ALATI TULEOHUTUSNÕUDEID!
Kui suitsutusruum on süttivast materjalist, pange suitsugeneraator mittepõlevale alusele suitsutusruumi põhjale nii, et õhk saaks liikuda. Soojus ja niiskus tuleb lasta ülaosast välja. Metallkonstruktsioon võimaldab suitsugeneraatori paigutada ülaossa, sest metalli soojusjuhtivuse tõttu liigub soojus üles ja õhust raskem suits valgub alla ning täidab suitsutusruumi. Väheneb ka ventileerimise vajadus. Külmsuitsutamisel oleks hea kasutada lisaseadmena digitaalset soojusmõõdikut.

LV

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 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.

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.

Aukstās kūpināšanas ierīce Mustang

Aukstās kūpināšanas ierīces darba spriegums ir 13 V. Kūpināšanas ierīce ir izgatavota no nerūsošā tērauda elementiem, un dūmus tajā rada speciāls sildelements, kura jauda ir 36 W. Barošanas avots ir 3 A strāvas adapteris. Ierīce ir vienkārši lietojama. Ja kūpināšanai izmanto noteiktu daudzumu malkas, gala rezultāts gandrīz vienmēr ir vienāds.

Kūpināšanai der jebkura 50–200 litru tilpuma tvertne, kas nelaiž cauri dūmus: 334137 Mustang Aukstās kūpināšanas skapis, cepeškrāsns, maizes krāsns, muca vai karstā kūpinātava. Ierīce ir īpaši piemērota zivsaimniecības un zivju apstrādes uzņēmumiem.

Novietojiet uz dūmu ģeneratora sildelementa (13 V/36 W) kūpināšanai piemērota koka ripu ar diametru 10–12 cm un biezumu 1,5–2 cm. Kūpināšanas ripas var būt izgatavotas no pelēkā alkšņa (Mustang alkšņa koka ripas, 10 gab., 231819), ozola, dižskābarža, ābeles, ķirša utt. Viena koka ripa izdala dūmus un smaržu aptuveni 2 stundas, pēc tam tā jānomaina. Piemēram, lai ideāli nokūpinātu desmit 0,5 kg smagus zivs filejas gabalus, vajag 10 stundas un 4–5 koka ripas. Ierīce ir lieliski piemērota arī gaļas kūpināšanai, bet šis process aizņem daudz vairāk laika.

KĀ PAGATAVOT AUKSTI KŪPINĀTAS ZIVIS

Izfilējiet svaigas zivis. Ja gatavojaties zivis iekārt āķos, atstājiet ribu asakas, – tās palīdzēs noturēt arī lielus filejas gabalus. Iesāliet zivis, izmantojot sāls un cukura maisījumu (50 g jūras sāls un 20 g cukura uz kilogramu zivju) vai kādu citu metodi pēc saviem ieskatiem. Ļaujiet zivīm sālīties vismaz 8 stundas. Tad zivis rūpīgi noslaukiet, pārvelkot visā garumā ar papīra dvieli vai naža asmeni (lai iegūtu skaistāku virsmu). Atkarībā no zivju lieluma un jūsu gastronomiskās gaumes kūpiniet zivis 6–16 stundas. Raugieties, lai temperatūra ne uz brīdi nepārsniegtu 20 ˚C, citādi zivis kļūs mīkstas. Ja kūpināt zivis darba kārtībā esošā ledusskapī, pēc kūpināšanas iestatiet ar termostatu zemāku temperatūru un ļaujiet zivīm žāvēties līdz nākamajai dienai. Citos gadījumos ietiniet zivju filejas tauknecaurlaidīgā papīrā un uz nakti ielieciet ledusskapī. Nākamajā dienā zivis būs gatavas ēšanai. Zivis var arī sasaldēt, turklāt saldēšanas procesā to garša uzlabosies vēl vairāk un kļūs sabalansētāka. Saldētas auksti kūpinātas zivis var uzglabāt ilgāk par pusgadu.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Istabas temperatūrā savienojiet barošanas kabeļa (13 V) kontaktdakšu ar strāvas adapteri. Cieši nofiksējiet savienotāju, lai savienojums būtu ūdensnecaurlaidīgs. Sildelements ir savienots ar barošanas kabeli un ir uzmontētas aizsarguzmavas. Pārbaudiet, vai savienojums ir ciešs, un, ja nepieciešams, pievelciet ciešāk. Savienojumi jāpārbauda ikreiz pirms lietošanas. Nolietojušies savienojumi un aizsarguzmavas jānomaina. Ja savienojums starp barošanas kabeli un sildelementu ir vaļīgs, palielinās savienojuma pretestība un samazinās sildelementa siltumjauda. Ierīces darbību ietekmē pat neliels jaudas zudums. Sildelementa jauda ir precīzi pielāgota. Koksne ir paredzēta vienīgi dūmu radīšanai. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.

Lai atbrīvotos no smēreļļas paliekām, āra apstākļos ļaujiet ierīcē sadegt vienai koka ripai. Tādējādi pirmajā kūpināšanas reizē jums nebūs jāuztraucas, ka zivis varētu iegūt nepatīkamu piegaršu. Dūmu radīšanai izmantojiet alkšņa vai līdzīgas kvalitātes koka ripas ar diametru 10–12 cm un biezumu 1,5–2 cm. Viena ripa atkarībā no lieluma tīrus dūmus izdala 1–2 stundas. Starp ripas nomaiņu ievērojiet vismaz 2 stundu intervālu, jo arī gruzdēšanas laikā izdalās dūmu smarža. Koku sugas ar cietu koksni, piemēram, ābele, gruzd lēnāk. Lai uzlabotu dūmu veidošanās procesu, šo koku ripās var izurbt 5 mm lielus caurumus.
NELIECIET ZIVIS TIEŠI VIRS DŪMU ĢENERATORA! Siltā gaisa ietekmē, kas plūst caur koka ripā izdegušo caurumu, zivis var kļūt mīkstas. Kūpināmo produktu atrašanās vietā kūpināšanas temperatūra nedrīkst pārsniegt 20 ˚C.

VIENMĒR IEVĒROJIET UGUNSDROŠĪBAS NOTEIKUMUS!
Ja kūpināšanas tvertne ir izgatavota no degoša materiāla, novietojiet dūmu ģeneratoru kūpināšanas tvertnē uz nedegošas pamatnes tā, lai būtu nodrošināta gaisa cirkulācija. Siltumam un mitrumam jāizplūst pa kūpinātavas augšpusi. Metāla konstrukcija ļauj uzstādīt dūmu ģeneratoru arī kūpinātavas augšdaļā, jo metāla siltumvadītspējas ietekmē siltais gaiss ceļas augšup, bet par gaisu smagākie dūmi plūst lejup un piepilda kūpināšanas tvertni. Tas turklāt ļauj samazināt vajadzību pēc ventilācijas. Aukstās kūpināšanas procesā kā palīgierīci ieteicams izmantot digitālo termometru.

LT

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

Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir joje siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai džiaugtumėmės, jei atsiliepimus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu mustang@mustang-grill.com.

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

Norėdami gauti daugiau informacijos eikite adresu: www.mustang-grill.com.

Šaltojo rūkymo įrenginys „Mustang“

Šaltojo rūkymo rūkykla, darbinė įtampa – 13 voltų. Tai iš nerūdijančiojo plieno elementų sukonstruotas įrenginys, generuojantis dūmus veikiant specialiam 36 vatų kaitinamajam elementui. Maitinimo šaltinis – tinklo adapteris, 3 A. Įrenginį paprasta naudoti. Jei rūkymui naudosite konkretų medienos kiekį, galutinis rezultatas praktiškai visada bus vienodas.

Rūkymui tinka bet kokia 50–200 l talpa, neišleidžianti dūmų: 334137 Mustang Šalto rūkymo spinta, orkaitė, duonkepė krosnis, statinė ar karštajam rūkymui skirta rūkykla. Puikiai tinka įmonėms, auginančioms ar perdirbančioms žuvį.

Ant dūmų generatoriaus kaitinamojo elemento (13 V/36 W) dedami 10–12 cm skersmens ir 1,5–2 cm storio skrituliai iš rūkymui tinkamos medienos, pvz., baltalksnio (baltalksnio skrituliai „Mustang“, 10 vnt., 231819), obels, vyšnios, ąžuolo, buko ir pan. Mediena skleidžia dūmus ir aromatą maždaug dvi valandas, po to ją reikia pakeisti. Pavyzdžiui, dešimt 0,5 kg svorio žuvies filė gabalėlių galima išrūkyti iki visiškai tobulo skonio per 10 valandų, tam reikia 4–5 medienos skritulių. Įrenginys puikiai tinka ir mėsai rūkyti, tačiau tam reikia gerokai daugiau laiko.

ŠALTOJO ŽUVIES RŪKYMO PATARIMAI

Išpjaukite šviežios žuvies filė. Jei žuvį planuojate kabinti, palikite šonkaulius – tada nenukris net didelis filė gabalas. Pasūdykite žuvį sūdymui skirtu mišiniu (50 g jūros druskos ir 20 g cukraus vienam kg) arba kitu būdu pagal savo skonį. Palikite žuvį sūdytis mažiausiai 8-ioms valandoms. Kruopščiai nuvalykite žuvį braukdami popieriniu rankšluosčiu arba peilio ašmenimis (kad paviršius būtų gražesnis). Rūkykite 6–16 val. priklausomai nuo žuvies dydžio ir savo skonio. Stebėkite, kad rūkymo metu temperatūra neviršytų 20 ˚C, kad žuvis nesuminkštėtų. Jei žuvį rūkote veikiančiame šaldytuve, išrūkę žuvį nustatykite žemą termostato temperatūrą, kad žuvis padžiūtų iki kitos dienos. Kitais atvejais suvyniokite žuvies filė į kepimo popierių ir padėkite nakčiai į šaldytuvą. Tą padarius filė bus galima vartoti. Filė galima ir užšaldyti – užšaldžius skonis dar labiau susibalansuos ir pagerės. Užšaldytą šaltojo rūkymo žuvį galima laikyti daugiau kaip pusę metų.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Įjunkite jungiamojo kabelio šakutę (13 V) į maitinimo tinklo adapterį kambario temperatūroje. Patikimai įkiškite jungtį, kad būtų užtikrintas jos nelaidumas vandeniui. Kaitinamasis elementas jau prijungtas prie jungiamojo kabelio, o apsauginės movos įkištos į vietą. Patikrinkite, kad jungtis būtų patikimai įkišta, prireikus įkiškite geriau. Jungtis reikia patikrinti prieš kiekvieną naudojimą. Nusidėvėjusias jungtis ir apsaugines movas būtina pakeisti. Jei jungiamojo kabelio ir kaitinamojo elemento jungtis laisva, padidėja jungties varža ir sumažėja kaitinamojo elemento galia. Net nedidelis galios sumažėjimas turi įtakos gaminio veikimui. Kaitinamojo elemento galios vertė yra tiksliai parinkta. Mediena turi tik smilkti. Prijunkite gaminį prie maitinimo tinklo.

Kad išdegtų tepalo likučiai, vieną medinį skritulį išdeginkite atvirame ore. Tada rūkomas maistas neįgaus nepageidaujamo prieskonio. Dūmams skleisti naudokite 10–12 cm skersmens ir 1,5–2 cm storio skritulius iš alksnio arba kitos analogiškomis savybėmis pasižyminčios medienos. Priklausomai nuo dydžio vienas skritulys skleis švarius dūmus 1–2 val. Niekada nekeiskite skritulio dažniau kaip kas 2 valandas, nes net rusenanti mediena skleidžia dūmo aromatą. Kietųjų rūšių mediena, pvz., obelis, rusena lėčiau. Tokių rūšių medienos skrituliuose galima išgręžti 5 mm skersmens skylių, kad geriau vyktų dūmų susidarymo procesas.
NEDĖKITE ŽUVIES TIESIOG VIRŠ DŪMŲ GENERATORIAUS! Degant medžio skrituliams į viršų kyla šilto oro srautas, kuris gali suminkštinti žuvį. Rūkymo temperatūra rūkomų gaminių išdėstymo vietoje neturi viršyti 20 ˚C.

VISADA LAIKYKITĖS PRIEŠGAISRINĖS SAUGOS TAISYKLIŲ! Jei rūkymui skirta talpa pagaminta iš degios medžiagos, dūmų generatorių pastatykite rūkymo talpyklos dugne ant nedegaus pagrindo taip, kad oras galėtų judėti. Šiluma ir drėgmė turi išeiti per viršutinę dalį. Metalinėje rūkymo talpykloje dūmų generatorių galima statyti ir viršutinėje dalyje, nes dėl metalo šilumos laidumo šiluma judės aukštyn, o sunkesni dūmai leisis žemyn ir užpildys rūkymo talpyklą. Dėl to sumažėja ir vėdinimo būtinybė. Šaltai rūkant kaip papildomą prietaisą rekomenduojama naudoti skaitmeninį termometrą.

RU

Поздравляем с приобретением продукции Mustang! Линейка продукции Mustang предназначена для приготовления вкусной и добротной пищи и включает широкий ассортимент товаров для гриля и кухонных принадлежностей. Ознакомьтесь с полным ассортиментом на сайте www.mustang-grill.com или у ближайшего уполномоченного реселлера Mustang!

Мы постоянно развиваем линейку Mustang и совершенствуем входящую в нее продукцию. Отзывы, получаемые от потребителей, помогают обеспечить высокое качество и играют важную роль в процессе разработки нашей продукции. Мы будем рады узнать и ваше мнение – пишите нам на электронный адрес mustang@mustang-grill.com.

Внимательно изучите инструкцию, чтобы в полной мере использовать возможности вашего устройства. Регулярно заботясь об очистке и обслуживании изделия, вы продлите срок его службы и обеспечите безопасность при обращении с ним. В линейку продукции Mustang входят также чистящие средства и щетки для очистки гриля.

Более подробную информацию можно найти на сайте www.mustang-grill.com.

Устройство для холодного копчения Mustang

Коптильня холодного копчения с рабочим напряжением 13 вольт. Представляет собой устройство, собранное из элементов из нержавеющей стали и генерирующее дым с помощью специального нагревательного элемента мощностью 36 ватт. В качестве источника питания служит сетевой адаптер 3 А. Устройство отличается простотой в эксплуатации. При использовании определенного количества древесины конечный результат практически всегда будет одинаковым.

Для копчения подходит практически любая емкость объемом 50–200 литров, способная удерживать дым: 334137 Mustang Шкаф для холодного копчения, духовка, хлебопекарная печь, бочка или коптильня горячего копчения. Устройство хорошо подходит также для профессионального использования, например, для предприятий, занимающихся разведением и переработкой рыбы.

На нагревательный элемент генератора дыма (13 В/36 Вт) кладется диск диаметром 10–12 см и толщиной 1,5–2 см из подходящего для копчения дерева, например, серой ольхи (диски из ольхи Mustang 10 шт., 231819), яблони, вишни, дуба, бука и т.п. Дерево будет выделять дым и запах на протяжении около 2 часов, после чего его следует заменить. Например, десять кусков рыбного филе весом 0,5 кг можно прокоптить, придав им совершенно великолепный вкус, за 10 часов, и на это потребуется 4–5 деревянных дисков. Устройство прекрасно подходит также для копчения мяса, однако процесс потребует значительно больше времени.

СОВЕТЫ ПО ХОЛОДНОМУ КОПЧЕНИЮ РЫБЫ

Разделайте свежую рыбу, отделив филе. Если вы собираетесь коптить рыбу в подвешенном состоянии, оставьте в ней ребра, чтобы и большой кусок филе мог удержаться на весу. Посолите рыбу смесью для посола (50 г морской соли и 20 г сахара на один кг) или иным способом на свой вкус. Дайте рыбе просолиться в течение как минимум 8 часов. Тщательно обсушите рыбу с помощью, хозяйственной бумагой или лезвием ножа (для более красивой поверхности). Коптите в течение 6–16 часов, в зависимости от размера рыбы и вкусовых предпочтений. Следите за тем, чтобы температура ни на одной стадии копчения не превышала 20 ˚C, иначе рыба размякнет. Если Вы коптите рыбу в находящемся в рабочем состоянии холодильнике, после копчения установите его термостат на низкую температуру и оставьте рыбу в нем до следующего дня. В иных случаях заверните филе в промасленную бумагу и положите на ночь в холодильник. После этого филе будет готово к употреблению. Вы можете также заморозить готовое филе, при этом его вкус станет еще лучше и сбалансированнее. Замороженная рыба холодного копчения может храниться более полугода.

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

При комнатной температуре подсоедините штекер кабеля питания (13 В) к сетевому адаптеру. Плотно затяните разъем, чтобы соединение получилось водонепроницаемым. Кабель уже подсоединен к нагревательному элементу и защитные втулки установлены на свои места. Проверьте надежность соединения и, при необходимости, подтяните его. Соединения нужно проверять перед каждым использованием. Разболтавшиеся в процессе эксплуатации разъемы и втулки нужно заменить на новые. Если соединение между кабелем питания и нагревательным элементом будет неплотным, сопротивление в этой точке возрастет и мощность нагрева нагревательного элемента уменьшится. Даже незначительное снижение мощности повлияет на работу устройства. Мощность нагревательного элемента точно рассчитана. Используемая для образования дыма древесина должна лишь тлеть.
Подключите устройство к сети питания.

Для начала на открытом воздухе сожгите на устройстве один деревянный диск, чтобы удалить остатки смазки. Тогда рыба, когда Вы приступите к копчению, не получит постороннего привкуса. Для образования дыма используйте диски диаметром 10–12 см и толщиной 1,5–2 см из ольхи или другой подобной древесины. Один диск, в зависимости от размера, будет выделять чистый дым в течение 1–2 часов. Между заменами выдерживайте интервалы не менее 2 часов, так как даже тлеющая древесина выделяет аромат дыма. Твердые породы древесины, такие как яблоня, тлеют медленнее.
В них можно просверлить отверстия диаметром 5 мм, что улучшит процесс образования дыма.
НЕ РАСПОЛАГАЙТЕ РЫБУ НЕПОСРЕДСТВЕННО НАД ГЕНЕРАТОРОМ ДЫМА! При сгорании деревянных дисков образуется поток восходящего теплого воздуха, который может размягчить рыбу. Температура в том месте, где располагаются коптимые продукты, не должна превышать 20 ˚C.
ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ!
Если используемая для копчения емкость изготовлена из горючего материала, установите генератор дыма на дно емкости, подложив под него негорючее основание, и обеспечьте достаточный воздухообмен. Тепло и влага должны выходить из верхней части емкости. Металлическая конструкция позволяет устанавливать генератор дыма в верхней части, при этом обладающий высокой теплопроводностью металл будет эффективно выделять тепло в окружающее пространство, а дым, более тяжелый по сравнению с воздухом, будет опускаться вниз, заполняя коптильню. Это снизит и потребность в воздухообмене.
В качестве дополнительного устройства в процессе холодного копчения рекомендуется использовать цифровой термометр.