



ko0425

EN

FI

SV

DK

NO

ET

LV

LT

DE

PL

EN Cold smoke heating element

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

FI Kylmäsavustussähkövastus

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

SV Värmeelement för kallrök

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

DK Varmeelement til kold røg

LÆS DENNE VEJLEDNING OMHYGGELIGT, FØR DU BEGYNDER AT SAMLE PRODUKTET. OPBEVAR DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG BRUG.

NO Varmeelement for kald røyk

LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FØR MONTERING. BEHOLD DENNE HÅNDBOKEN FOR FREMTIDIG REFERANSE.

ET Külma suitsu kütteelement

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

LV Auksto dūmu sildelements

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

LT Šaltų dūmų kaitinimo elementas

PRIEŠ SURINKDAMI ĮDĖMAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIURĖTI.

DE Heizelement für Kaltrauch

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GENAU, BEVOR SIE DEN GRILL ZUSAMMENBAUEN. BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF, UM SPÄTER DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

PL Element grzewczy zimnego dymu

DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ TĘ ZALECENIA PRZED MONTAŻEM. ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.

230 ~ 50 HZ 13 V, MAX 36 W IP44

651754
Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas: Tammer Brands Oy,
Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland

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 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.

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.

Cold smoke heating element

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 operation-

al 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 grill-laustuoteperhe 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 saatua 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.

Kylmäsavustussähkövastus

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 Kylmäsavustuskasppi, 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 puukiekkö, joka voi olla esim. harmaaleppää (Mustang-leppäpuukiekkö 10 kpl, 231819) tai omena-/kirsikkapuuta, tammea, pyökkiä ym. Puu tuottaa puhdasta kytösavua ja aromia noin 2 tuntia, minkä jälkeen kiekkö vaihdetaan uuteen. Esim. 10 kappaletta 0,5 kilon kalafleitä savustuu erittäin maukkaiksi noin 10 tunnissa, kun käytetään 4–5 puukiekköä. 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 pehmenee. 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 liitäntäjohtoon (13 V) pistoke verkkovirtamuuntajaan. Saat liitoksesta vesitiiviin kiristämällä liittimen tiukasti. Vastus on kiinnitetty valmiiksi liitäntäjohtoon ja suojajohkit on asetettu paikoilleen. Tarkista, että liitos on tiukka ja kiristä tarvittaessa. Liitokset tulee tarkistaa ennen jokaista käyttökertaa. Käytössä löytyneet liittimet ja suojajohkit tulee vaihtaa uusiin. Mikäli liitos liitäntäjohtoon ja vastuksen välillä on löysä, liitoskohdan vastus kasvaa ja vastuksen lämmitysteho pienenee. Pienikin tehonalenema vaikuttaa tuotteen toimintaan. Vastuksen teho on mitoitettu tarkkaan. Puumateriaali on tarkoitettu saada ainoastaan kytymään. Kytke tuote verkkovirtaan.

Polta kokeeksi yksi savukiekkö 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 vastavia puukiekköjä. Kiekkö tuottaa puhdasta kytösavua 1–2 tuntia kiekon koosta riippuen. Pidä vaihtoväliä aina vähintään 2 tuntia, sillä hehkukin tuottaa savuromia. 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 lämmön 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 savunkehittimen palamattomalle alustalle savustusyksikön pohjalle ja ilmastoi savustusyksikkö. Lämmön ja kosteuden pitää päästä ylös 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.

EN

FI

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.

Värmeelement för kallrök

Kallrökningsenhet som fungerar med 13 volts spänning. Det är en elementbyggt apparat av rostfritt stål, där röken produceras med en specialresistor på 36 watt. Som strömkälla fungerar en 3 A-nätagadapter. 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 rökgenerators 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 sötkä 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. Djupfrys kallrökt fisk håller sig i över ett halvår.

BRUKSANVISNING

Anslut proppen på anslutningskabeln (13 V) till nätagadaptern 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 rökgeneratoren 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 rökgeneratoren 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.

DK

Tillykke med dit nye Mustang-produkt! Mustang-produkterne er designet til at lave god mad med. Vores linje omfatter en række grill- og madlavningsprodukter. Gå til www.mustang-grill.com eller besøg din nærmeste autoriserede Mustang-forhandler, hvis du ønsker at vide mere om vores udvalg af produkter!

Vi udvikler løbende Mustang-linjen og produkterne i den. Feedback fra brugerne spiller en afgørende rolle i vores produktudvikling og kvalitetssikring. Vi er altid glade for at få feedback til vores produkter på mustang@mustang-grill.com.

Læs venligst brugervejledningen nøje, så du får mest muligt ud af din grill. Din grill holder længere og er mere sikker at bruge, hvis du rengør og vedligeholder den omhyggeligt og jævnlige. Mustang-linjen byder også på produkter til rengøring og pleje.

Gå til www.mustang-grill.com, hvis du ønsker flere oplysninger.

Varmeelement til kold røg

Koldrøgsgeneratoren fungerer med en spænding på 13 V. Der er tale om et elementopbygget apparat i rustfrit stål. Røgen dannes med en særlig 36 W-spole. Strømforsyningen er en strømadapter på 3 A. Apparatet er nemt at bruge. Du skal bare bruge en bestemt mængde røgrøg, så opnår du næsten altid ens resultater.

Rygeboksen kan være en beholder af enhver størrelse mellem 50–200 liter, som kan indeholde røg: for eksempel kan 334137 Mustang-kammeret til koldrøgning, en pejs, en ovn, en tønde eller et apparat til varmrøgning alle sammen bruges. Apparatet egner sig til professionel brug inden for eksempelvis fiskeavl eller fiskeforarbejdningsbranchen.

Anbring en træskive en tykkelse på 1,5–2 cm og en diameter på 10–12 cm oven på røggeneratorspolen (13 V/36 W). Røgskiver af gråel (Mustank-elskiver 10 stk., 231819) eller eg, bøg, æble- eller kirsebærtræ osv. kan bruges. Træet danner ren gløderøg og aroma i ca. 2 timer. Derefter skal skiven udskiftes med en ny. 10 lækre fiskefileter på 0,5 kg kan for eksempel ryges på ca. 10 timer ved brug af 4 eller 5 træskiver. Apparatet er også velegnet til røgning af kød, selvom det tager betydeligt længere tid.

VEJLEDNING TIL RØGNING AF EN FISK

Skær en frisk fisk ud i fileter. Hvis du bruger krogene, skal du ikke fjerne fiskebenene. De gør det nemmere at hænge større fileter op. Kom fisken i en saltlage bestående af 50 g havsalt og 20 g sukker pr. kg, eller tilsæt salt efter smag og behag. Lad fisken være i saltlagen i mindst 8 timer. Tør forsigtigt fisken med køkkenrulle eller ved at stryge en skarp kniv hen over overfladen. Sidstnævnte giver en flottere overflade. Fisken røges i 6–16 timer afhængigt af dens størrelse, og hvilken smag du kan lide. For at forebygge at fisken bliver blød, skal du sørge for, at temperaturen aldrig overstiger 20 °C. Hvis du røger fisken i et

køleskab, der er i brug, skal du indstille termostaten til en koldere temperatur efter røgningen og lade fisken blive i køleskabet indtil dagen efter. Du kan også pakke fileterne ind i madpapir og komme dem i køleskabet natten over. Derefter er fisken klar til at blive serveret. Du kan også fryse fileterne for at forbedre smagen og gøre den mere afbalanceret. Koldrøget fisk kan opbevares i fryseren i mere end seks måneder.

BRUGSANVISNING

Sæt tilslutningskablets stik (13 V) i netadapteren ved stuetemperatur. Stram stikket godt for at sikre en vandtæt tilslutning. Spolen er formonteret på tilslutningskablet, og beskyttelsesmufferne er monteret. Kontrollér, at tilslutningen er strammet godt, og stram om nødvendigt efter. Tilslutningerne skal kontrolleres før hver brug. Nedslidte stik og beskyttelsesmuffer skal udskiftes. Hvis tilslutningen mellem tilslutningskablet og spolen er løs, øges tilslutningens modstand, og spolens varmeeffekt reduceres. Selv en lille reduktion af effekten påvirker produktets ydelse. Spolens effekt er dimensioneret nøjagtigt. Det er meningen, at træet kun skal gløde. Tilslut produktet til strømforsyningen.

For at fjerne fedt fra apparatet kan du tænde apparatet udenfor med én træskive. Det forebygger, at andre aromaer blandes med fisken under den første røgning. Røgen dannes med træskiver af el eller andre egnede trætyper med en diameter på 10–12 cm og en tykkelse på 1,5–2 cm. Træskiven danner ren gløderøg i 1–2 timer, afhængigt af skivens størrelse. Udskift aldrig skiven med kortere intervaller end 2 timer, idet gløderne også giver røgromaen. Hårdt træ såsom æbletræ brænder langsomt. Du kan bore et hul på 5 mm i en skive af hårdt træ for at forbedre røgdannelsen.

ANBRING IKKE FISKEN LIGE OVER RØGGENERATOREN!

Varm luft, der strømmer igennem et hul, der har brændt sig igennem skiven, kan gøre fisken blød. Temperaturen i rygeboksen, hvor madvarerne er placeret, må ikke overstige 20 °C.

GLEM ALDRIG BRANDSIKKERHEDEN!

Hvis rygeboksen er lavet af et brændbart materiale, skal røggeneratoren anbringes på et brandsikkert underlag i bunden af boksen, og du skal sørge for god ventilation. Varme og fugt skal strømme ud af den øverste del af boksen. En rygeboks med en metal konstruktion gør det muligt at anbringe røggeneratoren i den øverste del af boksen. Metal leder på effektiv vis varmen ud af boksen, fordi den har en god ledsevne. Røg er tungere end luft, og derfor bevæger den sig nedad og fylder boksen med røg. Det mindsker også behovet for ventilation. Et digitalt termometer er et praktisk tilbehør til koldrøgning.

SV

DK

NO

Gratulerer med valg av Mustang-produkt! Mustang-serien av grillprodukter er designet for å lage god mat. Våre produkter inkluderer et bredt utvalg av grill- og matlagingsprodukter. Gå til www.mustang-grill.com eller din nærmeste lisensierte Mustang-forhandler for å finne ut mer om vårt utvalg av produkter!

Vi utvikler kontinuerlig Mustang-serien og andre produkter den har å tilby. Tilbakemeldinger fra brukere spiller en viktig rolle i vår produktutvikling for kvalitetssikring. Vi er alltid glade for å motta tilbakemeldinger på produktene våre på mustang@mustang-grill.com.

Gå nøye gjennom bruksanvisningen slik at du får mest mulig ut av grillen din. Med forsiktig, regelmessig rengjøring og vedlikehold av grillen din vil du forlenge levetiden og sikkerheten. Mustang-serien tilbyr også riktige rengjøringsprodukter og verktøy for pleie.

For mer informasjon, gå til: www.mustang-grill.com.

Varmeelement for kald røyk

Kaldrøykgeneratoren opererer med en spenning på 13 V. Det er en elementstrukturert enhet fremstilt av rustfritt stål. Røyken genereres av en spesiell spole på 36 W. Strømkilden er en strømadapter på 3 A. Apparatet er enkelt å bruke. Så lenge du bruker en viss mengde røykved, er resultatet nesten alltid det samme.

Røykeboksen kan være en beholder i alle størrelser mellom 50–200 liter som kan holde på røyk: Du kan for eksempel bruke et 334137 Mustang-kaldrøykeskap, en peis, en bakerovn, en tønne eller et varmrøykingsapparat. Apparatet er egnet for profesjonell bruk i fiskeoppdrett eller fiskeforedlingsindustrien, for eksempel.

Plasser en treskive med en tykkelse på 1,5–2 cm og en diameter på 10–12 cm på røykgeneratorspolen (13 V/36 W). Røykeskiver kan lages av gråor (Mustang-orskive 10 stk, 231819) eller av eik, bok, eller epletrær/kirsebærtrær o.l. Treverket skaper ren smuldrøyk og smakstilsetning i ca. 2 timer. Etter dette bør skiven byttes ut med en ny. For eksempel vil 10 fiskefileter på 0,5 kg bli deilig røkt i løpet av ca. 10 timer ved å bruke 4 eller 5 treskiver. Apparatet er også et utmerket valg for røyking av kjøtt, selv om dette vil ta betydelig lengre tid.

INSTRUKSJONER FOR KALDRØYKING AV FISK

Skjær en fersk fisk i fileter. Ikke fjern ben fra kjøttet hvis du skal bruke krokene. De gjør det enklere å henge opp store fileter. Legg fisken i saltlake med 50 g havsalt og 20 g sukker per kg, eller tilsett salt etter ønske. La fisken trekke i saltet i minimum 8 timer. Tørk fisken forsiktig med kjøkenpapir eller ved å skrape overflaten med en skarp kniv. Sistnevnte gir en penere overflate. Røyk fisken i 6–16 timer, avhengig av fiskens størrelse og smakspreferansene dine. For å unngå at fisken blir myk, pass på at temperaturen aldri kommer over 20 °C. Hvis du røyker fisken i et kjøleskap som er slått på, sett termostaten på en kalde-
re temperatur etter røyking og la fisken stå til neste dag.

Eventuelt pakk filetene inn i smørepapir og legg dem i kjøleskapet over natten. Fisken er deretter klar til å nytes. Du kan også fryse filetene, for å forbedre smaken ytterligere og gjøre den mer balansert. Kaldrøkt fisk kan oppbevares i fryseren i over seks måneder.

INSTRUKSJONER FOR BRUK

Koble støpselet til tilkoblingskabelen (13 V) til strømadapteren ved romtemperatur. Stram koblingen godt for å oppnå en vannrett tilkobling. Spolen er forhåndsfestet til tilkoblingskabelen og beskyttelseshylsene skal settes på plass. Kontroller at koblingen er tett og stram til om nødvendig. Tilkoblingene bør kontrolleres for hver bruk. Utslitte koblinger og beskyttelseshylser bør skiftes ut. Hvis koblingen mellom tilkoblingskabelen og spolen er løs, øker koblingens motstand og spolens varmeeffekt vil reduseres. Selv et lite tap av effekt påvirker ytelsen til produktet. Spolens effekt er nøyaktig dimensjonert. Trematerialet er kun ment å ulme.

Koble produktet til strømmettet.

Kjør enheten utendørs med en treskive for å fjerne oppsamlinger av fett. Dette forhindrer muligheten for at andre smaker blander seg med fisken under den første faktiske røykingen.

Bruk orskiver eller andre egnede treskiver med en diameter på 10–12 cm og en tykkelse på 1,5–2 cm til å lage røyken. Treskiven vil gi ren muldrøyk i 1–2 timer, avhengig av størrelsen på skiven. Skift aldri skiven med kortere intervaller enn 2 timer, da gløden også gir røyksmaken. Hardt tre, som for eksempel epletre, vil brenne langsommere. Du kan bore et 5 mm hull i den harde treskiven for å gi bedre røykutvikling.

IKKE PLASSER FISKEN DIREKTE OVER RØYKGENERATOREN!

Fisken kan gjøres myk av eventuelle varme luftstrømmer fra hullene i skiven. Temperaturen i røykeboksen der matvarene befinner seg må ikke overstige 20 °C.

HUSK ALLTID BRANNSIKKERHET!

Hvis røykeboksen er laget av et brennbart materiale, plasser røykgeneratoren på en ikke-brennbar overflate på bunnen av boksen og sørg for god ventilasjon. Varme og fuktighet skal slippes ut fra den øvre delen av boksen. En røykeboks med metallstruktur gjør at røykgeneratoren kan plasseres i den øvre delen av boksen. Fordi det har høyt ledende egenskaper, leder metall varme effektivt ut av esken. Røyk er tyngre enn luft, så den beveger seg nedover og fyller boksen med røyk. Da minsker også behovet for ventilasjon. Et digitalt termometer er et praktisk tilbehør for kaldrøyking.

ET

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistooted. 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 meilaadressil 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 tootevalikut leiate ka vajalikud puhastusvahendid ja harjad.

Lisainfot leiate aadressil www.mustang-grill.com.

Külma suitsu kütteelement

13-voldisel pingel töötav külmsuitsutaja. Kujutab endast roosteabast terasest valmistatud element-konstruktsiooniga 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, tamme- või pöökpuu jt. Puu eritab puhast suitsu ja lõhna umbes 2 tunni jooksul, misjärel tuleb ketas uuega asendada. Näiteks kümme 0,5-kilost kalafileeid suitsub eriti maitsavaks 10–ne tunniga ja selleks kulub 4–5 puuketast. Liha suitsutamine õnnestub ka suurepäraselt, kuid nõuab tunduvalt pikemat aega.

NÄPUNÄITED KALA KÜLSUITSUTAMISEKS

Fileerige värske kala. Kui kavatsete kala üles riputada, jätke küljeluud alles, siis talub ka suur filee riputamist. Kasutage soolamisega (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. Seejä-

rel on fileed söömiseks valmis. Võite neid sügavkülmutada, mille ajal maitse veelgi ühtlustub ja paraneb. Külmutatud külmsuitsukala säilib rohkem kui pool aastat.

KASUTUSJUHISED

Ühendage toatemperatuuril toitejuhtme (13 V) pistik vahelduvvooluadapteriga. Ühenduse saate vettpidavaks, kui pigistate liitmiku tihedalt kokku. Küttekeha on juuba 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 suitsuketast välitingimustes. 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 suuruselt 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 pehmenema. 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 ülasest 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.

NO

ET

LV

Apsveicam ar Mustang izstrādājuma izvēli! Mustang grilēšanas aprikojuma 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.

Auksto dūmu sildelements

Aukstās kūpināšanas ierīces darba spriegums ir 13 V. Kūpināšanas ierīce ir izgatavota no nerūsējošā 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 neliāz cauri dūmus: 334137 Mustang Aukstās kūpināšanas skapis, cepeškrāns, maizes krāns, 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 ākos, atstājiet ribiņas asakas, – tās palīdzēs noturēt arī lielus filejas gabalus. Iesāļiet 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 sāļties 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. Rau-

gieties, lai temperatūra ne uz brīdi nepārsniegtu 20 °C, citādi zivis kļūs mīksts. 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 taunknecaurlaidīgā 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 kabeli (13 V) kontaktdakšu ar strāvas adapteri. Cieši nofiksējiet savienotāju, lai savienojums būtu ugunsnecaurlaidīgs. Sildelements ir savienots ar barošanas kabeli un ir uzmontēts aizsargumavas. Pārbaudiet, vai savienojums ir ciešs, un, ja nepieciešams, pievelciet ciešāk. Savienojumi jāpārbauda ikreiz pirms lietošanas. Nolietojušies savienojumi un aizsargumavas jānomaina. Ja savienojums starp barošanas kabeli un sildelementu ir valģis, palielinās savienojuma pretestība un samazinās sildelementa siltumjauda. Ierīces darbību ietekmē pat neliels jaudas zudums. Sildelementa jauda ir precīzi pielāgota. Koksne ir paredzēta vienīgi dūmu radišanai. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.

Lai atbrīvotos no smērellas paliekām, āra apstākļos ļaujiet ierīcē sadegt vienai koka ripai. Tādējādi pirmajā kūpināšanas reizē jums nebūs jāuztraucas, ka zivis varētu iegūt nepatīkamu piegaršu. Dūmu radišanai izmantojiet alkšņa vai līdzīgas kvalitātes koka ripas ar diametru 10–12 cm un biezumu 1,5–2 cm. Viena ripa atkarībā no lieluma tirus dūmus izdala 1–2 stundas. Starp ripas nomainītu 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 mīksts. 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 gamininio 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 siūlomos gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai džiaugtumės, jei atsiliepiate 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 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.

Šaltų dūmų kaitinimo elementas

Šaltojo rūkymo rūkykla, darbinė įtampa – 13 voltų. Tai iš nerūdijančio 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 žuvi.

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, ažuolo, 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 kabinėti, palikite šonkaulius – tada nenukris net didelis filė gabalas. Pasūdykite žuvį sūdymai 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 tempera-

tūra 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 susibalsuos 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. Nusi-dėvėjusias 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 išdegin-kite atvira 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 analogiškoms savybėmis pasižymintios 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, ruse-na 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 rūkimo gaminių išdėstymo vietoje neturi viršyti 20 °C.

VISADA LAIKYKITĖS PRIEŠGAISRINĖS SAUGOS TAI-SYKLIŲ!

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 rūky-mo talpykloje dūmų generatorių galima statyti ir viršuti-nėje dalyje, nes dėl metalo šilumos laidumo šiluma judės aukštyn, o sunkesni dūmai leis žemyn ir užpildys rūky-mo talpyklą. Dėl to sumažėja ir vėdinimo būtinybė. Šaltai rūkant kaip papildomą prietaisą rekomenduojama nau-doti skaitmeninį termometrą.

LV

LT

DE

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Mustang-Produkts! Die Grillprodukte von Mustang dienen der Zubereitung köstlicher Speisen. Unser Sortiment enthält eine große Auswahl an Artikeln zum Grillen und Kochen. Auf www.mustang-grill.com oder bei einem Händler in Ihrer Nähe, der Mustang-Produkte führt, erfahren Sie mehr über unsere Produktauswahl!

Wir entwickeln die Produkte des Mustang-Sortiments ständig weiter. Aus Gründen der Qualitätssicherung spielt das Feedback der Benutzer bei unserer Produktentwicklung eine wichtige Rolle. Wir freuen uns immer über Feedback zu unseren Produkten. Senden Sie Ihr Feedback bitte an mustang@mustang-grill.com.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig, damit Sie Ihren Grill optimal nutzen können. Wenn Sie Ihren Grill sorgfältig und regelmäßig reinigen und instand halten, verlängern Sie seine Lebensdauer und erhöhen die Sicherheit. Das Mustang-Sortiment enthält auch geeignete Reinigungsprodukte und Werkzeuge für die Wartung. Weitere Informationen finden Sie auf: www.mustang-grill.com.

Heizelement für Kaltrauch

Dieser Kaltraucherzeuger arbeitet mit einer Spannung von 13 V. Das Gerät ist in Elementbauweise aus rostfreiem Stahl gefertigt. Der Rauch wird mit einer speziellen 36-W-Spule erzeugt. Die Stromquelle ist ein 3-A-Netzadapter. Das Gerät ist einfach in der Handhabung. Solange Sie eine bestimmte Menge an Räucherholz verwenden, fallen die Ergebnisse fast immer gleich aus.

Als Räucherbox kommen Behälter von 50 bis 200 Litern in Frage, die den Rauch einschließen können: 334137 Mustang Kalträucherbox, oder beispielsweise ein Kamin, ein Backofen, ein Fass oder eine Heißräuchervorrichtung sind geeignet. Das Gerät eignet sich für den professionellen Einsatz beispielsweise in der Fischzucht oder in der fischverarbeitenden Industrie.

Legen Sie eine Holzscheibe mit einer Dicke von 1,5–2 cm und einem Durchmesser von 10–12 cm auf die Spule des Raucherzeugers (13 V/36 W). Räucherscheiben können aus Grauerle (231819 10 Stk. Mustang Alder Disc) oder aus Eiche, Buche, Apfel-/Kirschbaumholz usw. hergestellt werden. Das Holz erzeugt etwa zwei Stunden lang reinen Rauch und Aromen. Danach sollte die Scheibe durch eine neue ersetzt werden. Zum Beispiel sind 10 Fischfilets zu je 500 g in rund 10 Stunden mit 4 oder 5 Holzscheiben köstlich geräuchert. Darüber hinaus eignet sich das Gerät auch hervorragend zum Räuchern von Fleisch, obwohl dies wesentlich mehr Zeit in Anspruch nimmt.

ANLEITUNG ZUM KALTRÄUCHERN VON FISCH

Schneiden Sie einen frischen Fisch in Filets. Entfernen Sie die Knochen nicht, wenn Sie die Haken verwenden möchten. Sie erleichtern das Aufhängen von größeren Filets. Salzen Sie den Fisch mit 50 g Meersalz und 20 g Zucker je kg oder salzen Sie nach Belieben. Lassen Sie das Salz mindestens 8 Stunden lang einziehen. Trocknen Sie den Fisch vorsichtig mit Küchenpapier oder indem Sie mit einem scharfen Messer über die Oberfläche streichen. Letzteres sorgt für eine optisch ansprechendere Oberfläche. Räuchern Sie den Fisch für 6–16 Stunden, je nach seiner

Größe und Ihrem Geschmack. Um zu verhindern, dass der Fisch weich wird, achten Sie darauf, die Temperatur nie über 20 °C steigen zu lassen. Wenn Sie den Fisch in einem funktionsfähigen Kühlschrank räuchern, stellen Sie den Thermostat nach dem Räuchern auf eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Fisch bis zum nächsten Tag darin. Alternativ können Sie die Filets auch in Pergamentpapier einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen. Nun ist der Fisch fertig zubereitet und Sie können ihn genießen. Um den Geschmack weiter zu verbessern und ausgewogener werden zu lassen, können Sie die Filets auch einfrieren. Kalt geräucherter Fisch kann über sechs Monate im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Verbinden Sie den Stecker des Anschlusskabels (13 V) bei Raumtemperatur mit dem Netzadapter. Verbinden Sie den Stecker sorgfältig, um eine wasserdichte Verbindung herzustellen. Die Spule ist bereits am Anschlusskabel befestigt und die Schutzhülsen sind aufgesetzt. Prüfen Sie, ob die Anschlüsse fest sitzen und fixieren Sie sie gegebenenfalls. Die Anschlüsse sollten vor jedem Gebrauch überprüft werden. Verschlossene Stecker und Schutzhülsen sollten ersetzt werden. Wenn die Verbindung zwischen Anschlusskabel und Spule locker ist, erhöht sich der Widerstand des Anschlusses und die Heizleistung der Spule sinkt. Schon ein geringer Leistungsverlust beeinträchtigt die Leistung des Produkts. Die Leistung der Spule ist sorgfältig ausgelegt. Das Holz darf nur schwelen. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.

Um Fett vom Gerät zu entfernen, sollten Sie es im Freien mit einer Holzscheibe betreiben. Auf diese Weise wird verhindert, dass beim ersten Räuchern unerwünschte Aromen an den Fisch gelangen können.

Verwenden Sie zum Räuchern Scheiben aus Erlenholz oder anderen geeigneten Hölzern mit einer Dicke von 1,5–2 cm und einem Durchmesser von 10–12 cm. Eine Holzscheibe erzeugt 1–2 Stunden lang Rauch, abhängig von ihrer Größe. Wechseln Sie die Scheibe nie in kürzeren Abständen als 2 Stunden, da auch die Glut Raucharoma erzeugt. Harthölzer wie Apfel verglühen langsamer. Um die Raumentwicklung zu fördern, können Sie ein 5-mm-Loch in eine Hartholzscheibe bohren.

PLATZIEREN SIE DIE FISCH NICHT DIREKT ÜBER DEM RAUCHERZEUGER! Der Fisch könnte aufgrund des Warmluftstroms durch ein in die Scheibe gebranntes Loch weich werden. Die Temperatur in der Räucherbox, in der sich die Lebensmittel befinden, darf 20 °C nicht überschreiten.

DENKEN SIE STETS AN DEN BRANDSCHUTZ!

Wenn die Räucherbox aus brennbarem Material besteht, stellen Sie den Raucherzeuger auf eine nicht brennbare Fläche auf dem Boden der Box und sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Wärme und Feuchtigkeit müssen aus dem oberen Teil der Box abgeleitet werden. Eine Räucherbox mit Metallkonstruktion ermöglicht die Positionierung des Raucherzeugers im oberen Teil der Box. Aufgrund seiner guten Leitfähigkeit gibt Metall die Wärme effektiv aus der Box ab. Da Rauch schwerer als Luft ist, bewegt er sich nach unten und füllt die Box mit Rauch. Dann ist auch der Belüftungsbedarf geringer. Ein Digitalthermometer ist ein sinnvolles Zubehör für das Kalträuchern.

PL

Gratulujemy wyboru produktu Mustang! Rodzina produktów do grillowania Mustang została stworzona do przygotowywania dobrego jedzenia. Nasza linia obejmuje szeroką gamę produktów do grillowania i gotowania. Więcej informacji na temat naszych produktów można znaleźć w witrynie internetowej www.mustang-grill.com lub u najbliższego autoryzowanego sprzedawcy detalicznego firmy Mustang.

Nieustannie rozwijamy linię Mustang i należące do niej produkty. W ramach zapewniania jakości opinii użytkowników odgrywają ważną rolę w rozwoju naszych produktów. Zawsze chętnie przyjmujemy opinie o naszych produktach na adres mustang@mustang-grill.com.

Aby w pełni korzystać z możliwości grilla, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Staranne i regularne czyszczenie i konserwacja grilla przedłuży jego żywotność i zapewni bezpieczeństwo. Linia produktów Mustang obejmuje także odpowiednie produkty do czyszczenia i narzędzia do konserwacji.

Więcej informacji można znaleźć w witrynie internetowej: www.mustang-grill.com.

Element grzewczy zimnego dymu

Generator zimnego dymu pracuje pod napięciem 13 V. Jest to urządzenie o strukturze elementowej, wykonane ze stali nierdzewnej. Dym generowany jest za pomocą specjalnej cewki o mocy 36 W. Źródłem zasilania jest zasilacz sieciowy 3 A. Urządzenie jest łatwe w użyciu. Jeśli konieczna jest określona ilość drewna do wędzenia, rezultat będzie prawie zawsze identyczny.

Komorą do wędzenia może być naczynie o dowolnej wielkości od 50 do 200 litrów, które jest w stanie utrzymać dym: może to być np. wędzarnia skrzyniowa do wędzenia na zimno 334137 Mustang, kominek, piec do pieczenia, beczka lub wędzarnia do wędzenia na gorąco. Urządzenie nadaje się do użytku profesjonalnego, np. w hodowli ryb czy przemyśle przetwórstwa rybnego.

Umieść drewniany krążek o grubości 1,5-2 cm i średnicy 10-12 cm na cewce generatora dymu (13 V/36 W). Krążki do wędzenia mogą być wykonane z olchy szarej (tarcza olchowa Mustang 10 szt., 231819) lub z drewna dębowego, bukowego, jabłoni/wiśni itp. Drewno wytwarza czysty dym i aromat przez około 2 godziny. Następnie krążek należy wymienić na nowy. Na przykład: 10 filetów rybnych o masie 0,5 kg uwędzi się doskonale w ciągu około 10 godzin przy użyciu 4 lub 5 drewnianych krążków. Urządzenie doskonale nadaje się także do wędzenia mięsa, choć proces ten trwa znacznie dłużej.

INSTRUKCJA WĘDZENIA RYB NA ZIMNO

Wyfiletuj świeżą rybę. Jeśli używasz haczyków, nie usuwaj ości z mięsa. Ułatwiają one wieszanie większych filetów. Dopraw rybę 50 g soli morskiej i 20 g cukru na kg lub posól według uznania. Pozostaw sól do wchłonięcia na minimum 8 godzin. Ostrożnie osusz rybę, używając papieru kuchennego lub ostrożnie dociskając ostrym nożem na powierzchni. Ten ostatni sposób tworzy lepiej wyglądającą powierzchnię. Wędkuj rybę przez 6-16 godzin, w za-

leżności od wielkości ryby i preferencji smakowych. Aby ryba nie stała się nadmiernie miękka, należy dopilnować, aby temperatura nigdy nie przekraczała 20°C. Jeśli wędzisz rybę w działającej lodówce, po wędzeniu ustaw termostat na niższą temperaturę i zostaw rybę do następnego dnia. Można też zawinąć filety w papier do pieczenia i włożyć na noc do lodówki. Wtedy ryba jest gotowa i możesz się nią delektować. Filety można także zamrozić, aby jeszcze bardziej polepszyć smak i nadać mu bardziej zrównoważony charakter. Rybę wędzoną na zimno można przechowywać w zamrażarce przez ponad sześć miesięcy.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYCIA

Podłącz wtyczkę kabla zasilającego (13 V) do zasilacza sieciowego w temperaturze pokojowej. Mocno docisnij złącze, aby uzyskać wodoszczelne połączenie. Cewka powinna być wstępnie przymocowana do kabla zasilającego, a tuleje ochronne włożone na miejsce. Sprawdź, czy połączenie jest szczelne i docisnij w razie potrzeby. Połączenia należy sprawdzać przed każdym użyciem. Zużyte złącza i tuleje ochronne należy wymienić. Jeśli połączenie między kablem zasilającym a cewką jest luźne, rezystancja połączenia wzrasta, a moc grzewcza cewki maleje. Nawet niewielka utrata mocy wpływa na jakość produktu. Moc cewki jest dokładnie dobrana. Materiał drzewny jest przeznaczony wyłącznie do tego, aby się tlić. Podłącz produkt do zasilania sieciowego.

W celu usunięcia tłuszczu z urządzenia należy wynieść je zewnątrz z jednym krążkiem drewnianym. Zapobiega to możliwości zmieszania się innych aromatów z rybą podczas pierwszego wędzenia. Wytwórz dym za pomocą krążków olchowych lub innych odpowiednich krążków drewnianych o średnicy 10-12 cm i grubości 1,5-2 cm. Drewniany dysk będzie generował czysty dym przez 1-2 godziny, w zależności od rozmiaru krążka. Nigdy nie wymieniaj krążka w odstępach krótszych niż 2 godziny, ponieważ żar również generuje zapach dymu. Twarde drewno, np. jabłoń, będzie palić się wolniej. W krążku z twardego drewna można wywiercić otwór o średnicy 5 mm, aby poprawić wytwarzanie dymu. **NIE UMIESZCZAJ RYB BEZPOŚREDNIO NAD GENERATOREM DYMU!** Ciepłe powietrze przepływające przez wypalony otwór w krążku może zmieknąć rybę. Temperatura w wędzarni, w której znajdują się produkty spożywcze, nie może przekraczać 20°C.

ZAWSZE PAMIĘTAJ O BEZPIECZEŃSTWIE POŻAROWYM!

Jeśli komora wędzarnicza jest wykonana z materiału palnego, generator dymu należy umieścić na niepalnej powierzchni na dnie komory i zapewnić odpowiednią wentylację. Ciepło i wilgoć muszą być odprowadzane z górnej części komory. Komora do wędzenia o metalowej konstrukcji umożliwia umieszczenie generatora dymu w górnej części komory. Ponieważ metal ma wysokie właściwości przewodzące, skutecznie odprowadza on ciepło od razu z komory. Dym jest cięższy od powietrza, dlatego przemieszcza się w dół i wypełnia komorę. Zmniejsza się wówczas również potrzeba wentylacji. Termometr cyfrowy to praktyczne akcesorium w przypadku wędzenia na zimno.

DE

PL

