mustanggrill

MUSTANG

DELUXE



EN FI SV DK NO ET LV LT DE PL

EN Cold Smoke Generator
PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

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

NO Kaldrøykgenerator
LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FØR MONTERING. BEHOLD DENNE HÅNDBOKEN FOR FREMTIDIG REFERANSE.

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

LV Auksto dūmu ģenerators
PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

LT Šaltų dūmų generatorius
PRIEŠ SURINKDAMI ĮDĖMIAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. SAUGOKITE ŠIĄ I NSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIŪRĖTI.

DE Kalträuchergenerator
BITTE LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DER MONTAGE SORGFÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF, UM SPÄTER DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

PL Wędzarnia elektryczna
DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ TĘ INSTRUKCJĘ PRZED MONTAŻEM. ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.

324170

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. fi or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products! We are continually developing the Mustang line and other products it has to offer. Feedback from users plays an important role in our product development for quality assurance. Please carefully go over the user instructions so you will get the most out of your grill. With careful, regular cleaning and maintenance of your grill, you will prolong its life and safety. The Mustang line of products also offers proper cleaning products and tools for its care. For more information, go to www.mustang-grill.fi.

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

When starting to use this device, you shall be obligated to carefully read through and pay attention to the warnings and safety instructions in this manual before using the product.

- Do not leave the smoker generator unattended.
- Place smoker generator at least four meters away from buildings, cars, and other flammable materials.
- Using the smoker generator produces carbon monoxide, which is deadly. Carbon monoxide is an explosive gas, so good ventilation must be ensured.
- Do not place the unit on a surface made of flammable material.
- DO NOT use in a refrigerator
- Do not place the fish directly above the smoke generator.

COLD SMOKE GENERATOR

With a Mustang cold smoke generator, cold smoking is easy in, for example, a kettle grill & most smokers. You can smoke in almost any 50 to 200 l space where smoke can be contained: Mustang Cold smoking cabinet M and L, a barrel, or a hot smoker. DO NOT use in the refrigerator. The Mustang Cold Smoke Generator will produce smoke for 4 to 8 hours. The results will vary, depending on the type of wood and wood dust being burned.

DIRECTIONS FOR COLD SMOKING 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. After smoking 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 flavor and make it more balanced. Cold-smoked fish can be stored in a freezer for over six months. DO NOT PLACE THE FISH DIRECTLY ABOVE THE SMOKE GENERATOR! The temperature in the smoker where you put the food must not exceed 20 ˚C.

HERE'S HOW TO USE THE COLD SMOKE GENERATOR

Fill the generator with wood dust. Be careful not to use too much. If you use too much dust, the flames will rise above the inner walls and the temperature will be too high for cold smoking and result in a fire hazard. Make sure that there is enough ventilation. Use a match, gas lighter or blowtorch to ignite the chips. A good method is to light the chips at the opposite corners of the generator to make sure they burn throughout the area.

If you like, you can tent the cold smoke generator with aluminium foil (see photo), so that no moisture from the food will drip on the generator during the smoking process. However, you should make sure that the generator gets enough airflow and that the wood dust will not go out.



Wash and dry the generator after each use. Let it cool down before cleaning. You can clean it, for example, with warm, soapy water and a toothbrush. Always use dry wood dust, because wet or damp dust will not burn properly in the smoker. Make sure that the smoker is dry before starting the smoking process.

Do not leave the cold smoker unattended. The smoker will, to some extent, produce smouldering ash. PLEASE TAKE NOTE OF FIRE SAFETY. Do not place the smoker on a base made from flammable material.

TIPS:

If the wood dust does not catch fire: Remove the dust from the cold smoke generator and check how clean the area to be lighted is. Clean and thoroughly dry the area as needed. Make sure that the wood dust is dry. If the wood dust catches fire but goes out: Check the cold smoking container to make sure that the generator has enough airflow. Make sure that the inner walls of the smoking container are not too wet. If you see any water droplets or dripping on the inside walls, the container is too damp for cold smoking. In that case, decrease the amount of food or improve the ventilation of the container. Make sure that the wood dust is dry. Take notice of the ambient temperature and humidity when cold smoking. In temperatures under 0 °C, the food inside the cold smoker may start to freeze. If the weather rises above 20 °C, the temperature inside the cold smoker may become too hot. On a rainy day, you should reduce the amount of food so that there is no increase in moisture inside the cold smoker.

Fine-grade (00-0) cold smoke dust such as Mustang cold smoke dust Pro Alder 265566 and Pro Beech 291436 are recommended for use.

FI

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa osoitteessa 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. Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saat laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla tuotteen säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikää ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistus aineet ja harjat grillin puhdistukseen. Lisätietoja löydät osoitteesta www.mustang-grill.com.

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET
Käyttäessäsi tätä laitetta, olet velvoitettu lukemaan huolellisesti ja kiinnittämään huomiota tässä käyttöoppaassa oleviin varoituksiin ja turvallisuusohjeisiin ennen laitteen käyttämistä.
• Älä jätä savustinta valvomatta.
• Sijoita savustuslaitteet vähintään neljän metrin päähän rakennuksista, autoista ja muusta palavasta materiaalista.
• Savustinta käytettäessä muodostuu hengenvaarallista häkää. Häkä on räjähdysherkkä kaasu, minkä vuoksi hyvästä ilmanvaihdosta on huolehdittava.
• Älä aseta laitetta palavasta materiaalista valmistetulle alustalle.
• EI saa käyttää jääkaapissa.
• Älä aseta kalaa suoraan kylmäsavugeneraattorin yläpuolelle.

KYLMÄSAVUGENERAATTORI
Mustang-kylmäsavustimen avulla kylmäsavustaminen on helppoa esimerkiksi pallogrillissä ja useimmissa savustimissa. Savustimeksi soveltuu lähes mikä tahansa 50–200 l:n tila, missä savua voidaan pidätellä: Mustang kylmäsavustuskaappi M ja L, tynnyri tai kuumasavustin. EI saa käyttää jääkaapissa. Mustang-kylmäsavugeneraattori tuottaa savua noin 4–8 tunnin ajan. Lopputulos vaihtelee poltetun puulajin ja purun mukaan.

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. Savustuksen jälkeen kääri fileet voipaperiin ja laita ne jääkaappiin. 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. ÄLÄ ASETA KALAA SUORAAN KYLMÄSAVUGENERAATTORIN YLÄPUOLELLE! Lämpö savustimessa ei saa ylittää savustettavien tuotteiden kohdalla 20 ˚C:ta.

NÄIN SAVUSTAT KYLMÄSAVUGENERAATTORILLA
Täytä laite hienojakoisella savustuspurulla. Varo käyttämästä liikaa purua. Mikäli purua käytetään liikaa, palo pääsee leviämään väliseinien yli ja lämpötila nousee liian korkeaksi kylmäsavustukselle sekä aiheuttaa palovaaran. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta. Sytytä puru käyttämällä tulitikkua, kaasusytytintä tai puhallus lamppua. Puru kannattaa sytyttää generaattorin vastakkaisista kulmista, jotta tuli kytee varmasti koko matkan. Halutessasi voit suojata kylmäsavustimen foliosta taitettavalla ”hatulla” (ks. kuva), jolloin ruoasta irtoava neste ei valu kylmäsavugeneraattorin päälle kylmäsavustuksen aikana. Huomioi kuitenkin, että kylmäsavugeneraattori saa riittävästi ilmaa eikä puru pääse sammumaan.



Pese ja kuivaa kylmäsavugeneraattori jokaisen käyttökerran jälkeen. Anna tuotteen jäähtyä ennen puhdistamista. Tuotteen voi puhdistaa esimerkiksi lämpimällä saippuavedellä hammasharjaa apuna käyttäen. Käytä aina kuivaa savustuspurua, sillä märkä tai kostea puru ei pala savustimessa oikein. Huolehdi, että savustin on kuiva ennen savustamisen aloittamista.

Älä jätä kylmäsavustinta valvomatta. Laite tuottaa jonkin verran kuumaa kytevää tuhkaa. HUOMIOI PALOTURVALLISUUS. Älä aseta laitetta palavasta materiaalista valmistetulle alustalle.

VINKKEJÄ:
Jos puru ei syty: Poista purut kylmäsavugeneraattorista ja tarkista sytytys kohdan puhtaus. Puhdista sytytyskohta tarvittaessa ja kuivaa huolellisesti. Varmista, että puru on kuivaa. Jos puru syttyy, mutta sammuu: Tarkista, että laite saa riittävästi ilmaa, huolehtimalla kylmäsavustuspöntön ilmanvaihdosta. Tarkista, etteivät savustuspöntön sisäseinät ole liian märät. Mikäli sisäseinissä näkyy vesipisaroita tai valumia, pönttö on liian kostea kylmäsavustukseen. Vähennä tällöin kylmäsavustettavan ruoan määrää tai paranna pöntön ilmanvaihtoa. Tarkista, että puru on kuivaa. Huomioi ympäristön lämpötila ja kosteus kylmäsavustettaessa. Pakkasella (alle 0 °C) kylmäsavustettava tuote saattaa jäätyä. Kun ympäristön lämpötila nousee (yli 20 °C), lämpötila kylmäsavustimen sisällä saattaa kohota liian kuumaksi. Sateisena päivänä kannattaa vähentää kylmäsavustettavan tuotteen määrää, jottei kosteus kylmäsavustimen sisällä nouse liian suureksi.

Suositellaan käytettäväksi hyvin hienoa (00-0) kylmäsavustuspurua, kuten Mustang-kylmäsavustuspuru Pro Leppä 265566 ja Pro Pyökki 291436.

SV

Grattis till ditt val av en Mustang-produkt! Mustangs sortiment av grillprodukter har utformats för att laga god mat. Vårt sortiment omfattar ett brett utbud av grill- och matlagningsprodukter. Besök www.mustang-grill.fi eller din närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare för att läsa mer om vårt produktutbud! Vi arbetar ständigt med att vidareutveckla Mustang-sortimentet och de produkter som ingår i det. Feedback från användare spelar en viktig roll i vår produktutveckling för att säkerställa hög kvalitet. Läs igenom bruksanvisningen noggrant så att du får ut mesta möjliga av din grill. Genom noggrann och regelbunden rengöring och skötsel av din grill förlänger du dess livslängd och säkerhet. Mustangs produktsortiment erbjuder även lämpliga rengöringsprodukter och verktyg för skötsel. För mer information, besök www.mustang-grill.fi.

SÄKERHETSANVISNINGAR OCH VARNINGAR
Innan du börjar använda denna enhet måste du noggrant läsa igenom och beakta varningarna och säkerhetsanvisningarna i denna bruksanvisning.
• Lämna inte rökgeneratorn utan uppsikt.
• Placera rökgeneratorn minst fyra meter från byggnader, bilar och andra brandfarliga material.
• Användning av rökgeneratorn ger upphov till kolmonoxid, vilket är livsfarligt. Koloxid är en explosiv gas, därför måste god ventilation säkerställas.
• Placera inte enheten på en yta av brandfarligt material.
• Använd INTE i kylskåp.
• Placera inte fisken direkt ovanför rökgeneratorn.

KALLRÖKSGENERATOR
Med en Mustang-kallröksgenerator är kallrökning enkelt i till exempel en kittelgrill och de flesta rökugnar. Du kan röka i nästan vilket utrymme som helst på 50 till 200 liter där röken kan stängas in: Mustang kallrökningsskåp M och L, en tunna eller en varmrökare. Använd INTE i kylskåp. Mustang kallrökningsgenerator producerar rök i 4 till 8 timmar. Resultaten varierar beroende på vilken typ av trä och trästoft som bränns.

ANVISNINGAR FÖR KALLRÖKNING AV FISK
Skär en färsk fisk i filéer. Om du använder krokarna ska du inte ta bort benen från köttet. De underlättar upphängningen av större filéer. Salta in fisken med 50 g havssalt och 20 g socker per kg eller tillsätt salt efter önskemål. Låt saltet tränga in i minst 8 timmar. Torka fisken försiktigt med hushållspapper eller genom att dra en vass kniv över ytan. Det senare ger en snyggare yta. Rök fisken i 6–16 timmar, beroende på fiskens storlek och dina smakpreferenser. För att förhindra att fisken blir mjuk, se till att temperaturen aldrig stiger över 20 °C. Efter rökningen, linda in filéerna i smörpapper och lägg dem i kylskåpet över natten. Därefter är fisken klar att avnjutas. Du kan också frysa in filéerna för att ytterligare förbättra smaken och göra den mer balanserad. Kallrökt fisk kan förvaras i frysen i över sex månader. PLACERA INTE FISKEN DIREKT ÖVER RÖKGENERATORN! Temperaturen i rökaren där du placerar maten får inte överstiga 20 °C.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU KALLRÖKGENERATORN
Fyll generatorn med träspån. Var noga med att inte använda för mycket. Om du använder för mycket träspån kommer lågorna att slå upp över innerväggarna och temperaturen blir för hög för kallrökning, vilket medför brandrisk. Se till att det finns tillräcklig ventilation. Använd en tändsticka, gaslighter eller blåslampa för att tända spånen. Ett bra sätt är att tända spånen i generatorns motsatta hörn för att säkerställa att de brinner jämnt över hela ytan. Om du vill kan du täcka kallrökningsgeneratorn med aluminiumfolie (se bild), så att ingen fukt från maten droppar på generatorn under rökningsprocessen. Se dock till att generatorn får tillräckligt med luftflöde och att träspånet inte blåser ut. Tvätta och torka generatorn efter varje användning. Låt den svalna innan du rengör den. Du kan rengöra den till exempel med varmt tvålvatten och en tandborste. Använd alltid torrt träspån, eftersom vått eller fuktigt spån inte brinner ordentligt i rökaren. Se till att rökaren är torr innan du påbörjar rökningen.



Lämna inte kallrökaren utan uppsikt. Rökaren kommer i viss utsträckning att producera glödande aska. TÄNK PÅ BRANDSÄKERHETEN. Placera inte rökaren på ett underlag av brandfarligt material.

TIPS:
Om träspånet inte tänds: Ta bort spånet från kallrökningsgeneratorn och kontrollera hur rent det område som ska tändas är. Rengör och torka området noggrant vid behov. Se till att träspånet är torrt. Om träspånet tänds men slocknar: Kontrollera kallrökningsbehållaren för att säkerställa att generatorn har tillräckligt luftflöde. Se till att rökbehållarens innerväggar inte är för fuktiga. Om du ser vattendroppar eller att det rinner på innerväggarna är behållaren för fuktig för kallrökning. Minska i så fall mängden mat eller förbättra behållarens ventilation. Se till att träspånet är torrt. Ta hänsyn till omgivningstemperaturen och luftfuktigheten vid kallrökning. Vid temperaturer under 0 °C kan maten inuti kallrökaren börja frysa. Om temperaturen stiger över 20 °C kan det bli för varmt inuti kallrökaren. På regniga dagar bör du minska mängden mat så att fuktigheten inuti kallrökaren inte ökar.

Kallrökspulver av fin kvalitet (00-0), såsom Mustang kallrökspulver Pro Alder 265566 och Pro Beech 291436, rekommenderas för användning.

DK

Tillykke med dit valg af et Mustang-produkt! Mustang-serien af grillprodukter er udviklet til at tilberede lækker mad. Vores sortiment omfatter et bredt udvalg af grill- og madlavningsprodukter. Besøg www.mustang-grill.fi eller din nærmeste autoriserede Mustang-forhandler for at få mere at vide om vores produktudvalg! Vi arbejder løbende på at videreudvikle Mustang-serien og de øvrige produkter i sortimentet. Tilbagemeldinger fra brugerne spiller en vigtig rolle i vores produktudvikling med henblik på kvalitetssikring. Læs venligst brugsanvisningen grundigt igennem, så du får det bedste ud af din grill. Ved omhyggelig og regelmæssig rengøring og vedligeholdelse af din grill forlænger du dens levetid og sikkerhed. Mustang-produktserien tilbyder også egnede rengøringsprodukter og værktøjer til pleje af grillen. For mere information, gå til www.mustang-grill.fi.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER OG ADVARSELER
Inden du tager denne enhed i brug, skal du omhyggeligt læse og være opmærksom på advarslerne og sikkerhedsinstruktionerne i denne vejledning, før du bruger produktet.
• Lad ikke røggeneratoren stå uden opsyn.
• Placer røggeneratoren mindst fire meter væk fra bygninger, biler og andre brændbare materialer.
• Brug af røggeneratoren producerer kulilte, som er livsfarligt. Kulilte er en eksplosiv gas, så der skal sikres god ventilation.
• Placer ikke enheden på en overflade af brændbart materiale.
• Må IKKE bruges i et køleskab
• Placer ikke fisken direkte over røggeneratoren.

KOLDRØGEGENERATOR
Med en Mustang-koldrøggenerator er koldrøgning nemt i f.eks. en kuglegrill og de fleste røgeovne. Du kan ryge i næsten ethvert rum på 50 til 200 liter, hvor røgen kan holdes inde: Mustang koldrøgningsskab M og L, en tønde eller en varmrøger. Må IKKE bruges i køleskabet. Mustang koldrøgningsgeneratoren producerer røg i 4 til 8 timer. Resultaterne vil variere afhængigt af den type træ og det træstøv, der brændes.

VEJLEDNING TIL KOLDRØGNING AF FISK
Skær en frisk fisk ud i fileter. Hvis du bruger kroge, skal du ikke fjerne benene fra kødet. De gør det nemmere at hænge større fileter op. Saltlæg fisken med 50 g havsalt og 20 g sukker pr. kg, eller tilsæt salt efter smag. Lad saltet trække i mindst 8 timer. Tør fisken omhyggeligt med køkkenrulle eller ved at køre en skarp kniv over overfladen. Sidstnævnte metode giver en pænere overflade. Ryg fisken i 6–16 timer, afhængigt af fiskens størrelse og dine smagspræferencer. For at undgå, at fisken bliver blød, skal du sikre dig, at temperaturen aldrig stiger over 20 °C. Efter rygningen pakkes fileterne ind i bagepapir og anbringes i køleskabet natten over. Derefter er fisken klar til at blive nydt. Du kan også fryse fileterne ned for yderligere at forbedre smagen og gøre den mere afbalanceret. Koldrøget fisk kan opbevares i fryseren i over seks måneder. PLACÉR IKKE FISKEN DIREKTE OVER RØGGENERATOREN! Temperaturen i røgeovnen, hvor du placerer maden, må ikke overstige 20 °C.

SÅDAN BRUGER DU KOLDRØGGENERATOREN
Fyld generatoren med træstøv. Pas på ikke at bruge for meget. Hvis du bruger for meget træstøv, vil flammerne stige op over de indvendige vægge, og temperaturen bliver for høj til koldrøgning, hvilket kan udgøre en brandfare. Sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation. Brug en tændstik, en gaslighter eller en blæselampe til at antænde spånerne. En god metode er at tænde spånerne i de modsatte hjørner af røgegeneratoren for at sikre, at de brænder jævnt over hele området.
Hvis du vil, kan du dække koldrøgningsgeneratoren med aluminiumsfolie (se foto), så der ikke drypper fugt fra maden ned på generatoren under røgningen. Du skal dog sikre dig, at generatoren får tilstrækkelig lufttilførsel, og at træstøvet ikke blæser ud.



Vask og tør generatoren efter hver brug. Lad den køle af, før du rengør den. Du kan f.eks. rengøre den med varmt sæbevand og en tandbørste. Brug altid tørt træstøv, da vådt eller fugtigt støv ikke brænder ordentligt i røgeovnen.
Sørg for, at røgeovnen er tør, inden du starter røgningsprocessen.

Lad ikke koldrøgeovnen stå uden opsyn. Røgeovnen vil i et vist omfang producere ulmende aske. VÆR OPMÆRKSOM PÅ BRANDSIKKERHEDEN. Placer ikke røgeovnen på et underlag af brændbart materiale.

TIPS:
Hvis træstøvet ikke tager fyr: Fjern støvet fra koldrøgningsgeneratoren, og kontroller, hvor rent det område, der skal antændes, er. Rengør og tør området grundigt efter behov. Sørg for, at træstøvet er tørt. Hvis træstøvet tager fyr, men slukker igen: Kontroller koldrøgningsbeholderen for at sikre, at generatoren har tilstrækkelig lufttilførsel. Sørg for, at røgningsbeholderens indvendige vægge ikke er for våde. Hvis du ser vanddråber eller dryp på de indvendige vægge, er beholderen for fugtig til koldrøgning. I så fald skal du reducere mængden af mad eller forbedre beholderens ventilation. Sørg for, at træstøvet er tørt. Vær opmærksom på omgivelsernes temperatur og luftfugtighed ved koldrøgning. Ved temperaturer under 0 °C kan maden inde i koldrøgeren begynde at fryse. Hvis temperaturen stiger til over 20 °C, kan det blive for varmt inde i koldrøgeren. På en regnvejrsdag bør du reducere mængden af mad, så fugtigheden inde i koldrøgeren ikke stiger.

Det anbefales at bruge koldrøgningsstøv i fin kvalitet (00-0), såsom Mustang koldrøgningsstøv Pro Alder 265566 og Pro Beech 291436.

NO

Gratulerer med valget av ditt Mustang-produkt! Mustang-serien med grillprodukter er utviklet for å tilberede god mat. Vårt sortiment omfatter et bredt utvalg av grill- og matlagingsprodukter. Gå til www.mustang-grill.fi eller din nærmeste autoriserte Mustang-forhandler for å finne ut mer om vårt produktutvalg! Vi videreutvikler kontinuerlig Mustang-serien og de andre produktene den har å tilby. Tilbakemeldinger fra brukerne spiller en viktig rolle i vår produktutvikling for å sikre kvaliteten. Les bruksanvisningen nøye gjennom, slik at du får mest mulig ut av grillen din. Ved å rengjøre og vedlikeholde grillen nøye og regelmessig, forlenger du levetiden og sikrer sikkerheten. Mustang-produktserien tilbyr også egnede rengjøringsprodukter og verktøy for vedlikehold. For mer informasjon, gå til www.mustang-grill.fi.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER OG ADVARSELER
Når du skal ta i bruk dette apparatet, er du forpliktet til å lese nøye gjennom og ta hensyn til advarslene og sikkerhetsinstruksjonene i denne bruksanvisningen før du bruker produktet.
• Ikke la røykgeneratoren stå uten tilsyn.
• Plasser røykgeneratoren minst fire meter unna bygninger, biler og annet brennbart materiale.
• Bruk av røykgeneratoren produserer karbonmonoksid, som er livsfarlig. Karbonmonoksid er en eksplosiv gass, så det må sikres god ventilasjon.
• Ikke plasser enheten på en overflate laget av brennbart materiale.
• IKKE bruk i kjøleskap
• Ikke plasser fisken rett over røykgeneratoren.

KALDRØYKGENERATOR
Med en Mustang-kaldrøykgenerator er kaldrøyking enkelt i for eksempel en kulegrill og de fleste røykere. Du kan røyke i nesten alle rom på 50 til 200 liter der røyken kan holdes inne: Mustang kaldrøykeskap M og L, en tønne eller en varmrøyker. IKKE bruk i kjøleskapet. Mustang kaldrøykgeneratoren vil produsere røyk i 4 til 8 timer. Resultatene vil variere, avhengig av hvilken type tre og treflis som brennes.

VEILEDNING FOR KALDRØYKING AV FISK
Skjær fersk fisk i fileter. Hvis du bruker kroker, må du ikke fjerne beinene fra kjøttet. De gjør det lettere å henge opp større fileter. Salt fiskene med 50 g havsalt og 20 g sukker per kg, eller tilsett salt etter ønske. La saltet trekke inn i minst 8 timer. Tørk fisken forsiktig med kjøkkenpapir eller ved å dra en skarp kniv over overflaten. Det siste gir en penere overflate. Røyk fisken i 6–16 timer, avhengig av fiskens størrelse og dine smakspreferanser. For å hindre at fisken blir myk, må du passe på at temperaturen aldri stiger over 20 °C. Etter røykingen pakker du filetene inn i bakepapir og legger dem i kjøleskapet over natten. Deretter er fisken 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. PLASSER IKKE FISKEN DIREKTE OVER RØKGENERATOREN! Temperaturen i røykeren der du legger maten, må ikke overstige 20 °C.

SÅNN BRUKER DU KALDRØKGENERATOREN
Fyll generatoren med trestøv. Pass på å ikke bruke for mye. Hvis du bruker for mye støv, vil flammene stige over innerveggene, og temperaturen blir for høy for kaldrøyking, noe som kan utgjøre en brannfare. Sørg for at det er tilstrekkelig ventilasjon. Bruk en fyrstikk, gasslighter eller blåselampe til å tenne flisene. En god metode er å tenne flisene i de motsatte hjørnene av generatoren for å sikre at de brenner jevnt over hele området.
Hvis du ønsker det, kan du dekke kaldrøykgeneratoren med aluminiumsfolie (se bilde), slik at ingen fuktighet fra maten drypper ned på generatoren under røkeprosessen. Du må imidlertid sørge for at generatoren får tilstrekkelig luftstrøm og at treflisen ikke blåser ut.
Vask og tørk generatoren etter hver bruk. La den avkjøles før du rengjør den. Du kan for eksempel rengjøre den med varmt såpevann og en tannbørste. Bruk alltid tørt trestøv, da vått eller fuktig støv ikke vil brenne ordentlig i røykeren. Sørg for at røykeren er tørr før du starter røkeprosessen.



Ikke la den kalde røykeren stå uten tilsyn. Røykeren vil i noen grad produsere ulmende aske. VÆR OPPMERKSOM PÅ BRANNSIKKERHET. Ikke plasser røykeren på et underlag laget av brennbart materiale.

TIPS:
Hvis treverksstøvet ikke tar fyr: Fjern støvet fra kaldrøykgeneratoren og sjekk hvor rent området som skal tennes er. Rengjør og tørk området grundig etter behov. Sørg for at treverksstøvet er tørt. Hvis treverksstøvet tar fyr, men slukker: Sjekk kaldrøykbeholderen for å sikre at generatoren har tilstrekkelig luftstrøm. Sørg for at røykbeholderens innvendige vegger ikke er for våte. Hvis du ser vanndråper eller drypp på de innvendige veggene, er beholderen for fuktig til kaldrøyking. I så fall må du redusere mengden mat eller forbedre ventilasjonen i beholderen. Sørg for at treflisen er tørr. Vær oppmerksom på omgivelsestemperaturen og luftfuktigheten når du kaldrøyker. Ved temperaturer under 0 °C kan maten inne i kaldrøykeren begynne å fryse. Hvis temperaturen stiger over 20 °C, kan det bli for varmt inne i kaldrøykeren. På regnfulle dager bør du redusere mengden mat, slik at fuktigheten inne i kaldrøykeren ikke øker.

Det anbefales å bruke kaldrøykstøv av fin kvalitet (00-0), for eksempel Mustang kaldrøykstøv Pro Alder 265566 og Pro Beech 291436.

ET

Õnnitlused Mustang-toote valimise puhul! Mustang-grillitoodete perekond on loodud maitsva toidu valmistamiseks. Meie tootevalik hõlmab laia valikut grillimis- ja toiduvalmistamistoodeteid. Külastage veebilehte www.mustang-grill.fi või pöörduge lähima volitatud Mustang-edasimüüja poole, et saada lisateavet meie tootevalikust! Arendame pidevalt edasi Mustang-tootesarja ja selle pakutavaid tooteid. Kasutajate tagasiside mängib olulist rolli meie tootearenduses kvaliteedi tagamiseks. Palun lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi, et saaksite oma grillist maksimaalselt kasu. Grilli hoolika ja regulaarse puhastamise ning hooldamisega pikendate selle eluiga ja tagate ohutuse. Mustang tootevalik pakub ka sobivaid puhastusvahendeid ja hooldusvahendeid. Lisateabe saamiseks külastage veebilehte www.mustang-grill.fi.

OHUTUSJUHENDID JA HOIATUSED

Enne seadme kasutusele võtmist peate hoolikalt läbi lugema ja järgima käesolevas kasutusjuhendis esitatud hoiatusi ja ohutusjuhendeid.

- Ärge jätke suitsugeneraatorit järelevalveta.
- Paigutage suitsugeneraator vähemalt nelja meetri kaugusele hoonetest, autodest ja muudest tuleohtlikest materjalidest.
- Suitsugeneraatori kasutamisel tekib süsinikmonooksiid, mis on surmav. Süsinikmonooksiid on plahvatusohtlik gaas, seetõttu tuleb tagada hea ventilatsioon.
- Ärge asetage seadet tuleohtlikust materjalist pinnale.
- ÄRGE kasutage külmkapis.
- Ärge asetage kala otse suitsugeneraatori kohale.

KÜLMSUITSUGENERAATOR

Mustangi külmsuitsugeneraatoriga on külmsuitsutamine lihtne näiteks ketelgrillis ja enamikus suitsutuskambrites. Suitsutada saab peaaegu igas 50–200-liitrises ruumis, kus suitsu on võimalik kinni hoida: Mustang külmsuitsutuskapis M ja L, tünnis või kuumsuitsutusseadmes. ÄRGE kasutage külmkapis. Mustang külmsuitsugeneraator toodab suitsu 4–8 tundi. Tulemused varieeruvad sõltuvalt põletatava puidu ja puidutolmu liigist.

KALADE KÜLMSUITSMISE JUHEND

Lõigake värske kala fileedeks. Kui kasutate konksusid, ärge eemaldage luid lihast. Need hõlbustavad suuremate fileede riputamist. Marineerige kala 50 g meresoola ja 20 g suhkrut kilogrammi kohta või lisage soola vastavalt soovile. Laske soolal imenduda vähemalt 8 tundi. Kuivatage kala hoolikalt köögipaberiga või libistades terava noaga pinda mööda. Viimane viis tagab ilusama pinna. Suitsuta kala 6–16 tundi, sõltuvalt kala suurusest ja oma maitse-eelistustest. Et kala ei muutuks pehmeks, veendu, et temperatuur ei tõuseks kunagi üle 20 °C. Pärast suitsutamist mässi fileed rasvavabasse paberisse ja pane need ööseks külmkappi. Siis on kala valmis nautimiseks. Fileteid võib ka sügavkülmutada, et maitset veelgi parandada ja tasakaalustada. Külmsuitsutatud kala võib sügavkülmas hoida üle kuue kuu. ÄRGE ASETAGE KALA OTSESELT SUITSUGENERAATORI KOHALE! Suitsutuskambri temperatuur, kuhu toit asetatakse, ei tohi ületada 20 °C.

KUIDAS KASUTADA KÜLMSUITSUGENERAATORIT

Täitke generaator puidutolmu. Olge ettevaatlik, et mitte kasutada liiga palju. Kui kasutate liiga palju tolmu, tõusevad leegid siseseinte kohale ning temperatuur muutub külmsuitsutamiseks liiga kõrgeks, mis võib põhjustada tuleohtu. Veenduge, et ventilatsioon oleks piisav. Kasutage tikku, gaasitulemasinat või põletit, et süüdata laastud. Hea meetod on süüdata laastud generaatori vastasnurkades, et tagada nende ühtlane põlemine kogu pindalal. Soovi korral võid külmsuitsugeneraatori katta alumiiniumfooliumiga (vaata fotot), et suitsutamise ajal ei tilguks toidust niiskust generaatorile. Siiski tuleb veenduda, et generaatorisse pääseks piisavalt õhku ja et puidutolm sealt välja ei pääseks.



Pese ja kuivata generaator pärast iga kasutamist. Lase sellel enne puhastamist jahtuda. Saad seda puhastada näiteks sooja seebiveega ja hambaharjaga. Kasutage alati kuiva puidutolmu, sest märg või niiske tolm ei põle suitsutajas korralikult. Veenduge enne suitsutamise alustamist, et suitsutaja on kuiv.

Ärge jätke külmsuitsutajat järelevalveta. Suitsutaja tekitab teatud määral hõõguvat tuhka. PALUN PÖÖRAGE TÄHELEPANU TULEOHUTUSELE. Ärge asetage suitsutajat kergesti süttivast materjalist alusele.

NIPID:

Kui puidutolm ei sütti: eemaldage tolm külmsuitsutusgeneraatorist ja kontrollige, kui puhas on süütatav piirkond. Puhastage ja kuivatage piirkond vajaduse korral põhjalikult. Veenduge, et puidutolm oleks kuiv. Kui puidutolm süttib, kuid kustub: kontrollige külmsuitsutusnõu, et veenduda, et generaatorisse jõuab piisavalt õhku. Veenduge, et suitsutamiskasti siseseinad ei oleks liiga märjad. Kui näete siseseintel veetilku või tilkumist, on kast külmsuitsutamiseks liiga niiske. Sel juhul vähendage toidu kogust või parandage kasti ventilatsiooni. Veenduge, et puidutolm oleks kuiv. Pöörake külmsuitsutamisel tähelepanu ümbritseva õhu temperatuurile ja niiskusele. Temperatuuril alla 0 °C võib külmsuitsutajas olev toit hakata külmuma. Kui õhutemperatuur tõuseb üle 20 °C, võib külmsuitsutaja sisetemperatuur muutuda liiga kõrgeks. Vihmasel päeval tuleks toidu kogust vähendada, et külmsuitsutaja sisemine niiskus ei suureneks.

Soovitatav on kasutada peenikest (00-0) külmsuitsutustolmu, näiteks Mustang külmsuitsutustolmu Pro Alder 265566 ja Pro Beech 291436.

LV

Apsveicam ar „Mustang" produkta izvēli! „Mustang" grila produktu sērija ir radīta, lai pagatavotu garšīgu ēdienu. Mūsu sortimentā ir plašs grila un ēdiena gatavošanas produktu klāsts. Apmeklējiet www.mustang-grill.fi vai vēršieties pie tuvākā licencētā „Mustang" izplatītāja, lai uzzinātu vairāk par mūsu produktu klāstu! Mēs nepārtraukti pilnveidojam „Mustang" produktu līniju un citus tajā iekļautos produktus. Lietotāju atsauksmes spēlē svarīgu lomu mūsu produktu attīstībā, nodrošinot kvalitāti. Lūdzu, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju, lai varētu pilnībā izmantot grila iespējas. Rūpīgi un regulāri tīrot un kopjot grilu, jūs pagarināsiet tā kalpošanas laiku un nodrošināsiet drošību. „Mustang" produktu klāstā ir pieejami arī atbilstoši tīrīšanas līdzekļi un piederumi grila kopšanai. Lai iegūtu vairāk informācijas, apmeklējiet vietni www.mustang-grill.fi.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI UN BRĪDINĀJUMI
Pirms sākat lietot šo ierīci, jums ir pienākums rūpīgi izlasīt un ņemt vērā šajā rokasgrāmatā sniegtos brīdinājumus un drošības norādījumus.
• Neatstājiet dūmu ģeneratoru bez uzraudzības.
• Novietojiet dūmu ģeneratoru vismaz četru metru attālumā no ēkām, automašīnām un citiem uzliesmojošiem materiāliem.
• Dūmu ģeneratora lietošanas laikā rodas oglekļa monoksīds, kas ir nāvējošs. Oglekļa monoksīds ir sprādzienbīstama gāze, tāpēc jānodrošina laba ventilācija.
• Neuzstādiet ierīci uz virsmas, kas izgatavota no uzliesmojoša materiāla.
• NElzmantojiet ledusskapī
• Neuzlieciet zivis tieši virs dūmu ģeneratora.

AUKSTĀS KŪPINĀŠANAS ĢENERATORS
Izmantojot „Mustang" aukstās kūpināšanas ģeneratoru, aukstā kūpināšana ir viegli veicama, piemēram, uz grila un lielākajā daļā kūpinātavu. Jūs varat kūpināt gandrīz jebkurā 50–200 litru tilpuma telpā, kurā dūmi var palikt: „Mustang" aukstās kūpināšanas skapjos M un L, mucā vai karstā kūpinātavā. Nelietojiet ledusskapī. „Mustang" aukstās kūpināšanas ģenerators ražos dūmus 4–8 stundas. Rezultāti atšķirsies atkarībā no sadedzināmās koksnes un koksnes putekļu veida.

ZIVJU AUKSTĀS KŪPINĀŠANAS NORĀDĪJUMI
Svaigu zivi sagrieziet filejās. Ja izmantojat āķus, kaulus no gaļas neizņemiet. Tie atvieglo lielāku fileju iekāršanu. Zivis sālījiet, izmantojot 50 g jūras sāls un 20 g cukura uz vienu kilogramu, vai pievienojiet sāli pēc vēlēšanās. Ļaujiet sālim iesūkties vismaz 8 stundas. Zivis rūpīgi nosusiniet, izmantojot virtuves papīru vai ar asu nazi pārbraucot pa virsmu. Pēdējais paņēmiens nodrošina vizuāli pievilcīgāku virsmu. Kūpiniet zivis 6–16 stundas atkarībā no zivju lieluma un jūsu garšas vēlmēm. Lai zivis nekļūtu mīkstas, pārliecinieties, ka temperatūra nekad nepārsniedz 20 °C. Pēc kūpināšanas ietiniet filejas pergamentpapīrā un uz nakti ievietojiet ledusskapī. Tad zivis ir gatavas baudīšanai. Filetes var arī sasaldēt, lai vēl vairāk uzlabotu garšu un padarītu to līdzsvarotāku. Auksti kūpinātas zivis var uzglabāt saldētavā vairāk nekā sešus mēnešus. NELIECIET ZIVIS TIEŠI VIRS DŪMU ĢENERATORA! Temperatūra kūpinātavā, kurā ievietojat pārtiku, nedrīkst pārsniegt 20 °C.

KĀ LIETOT AUKSTĀS KŪPINĀŠANAS ĢENERATORU
Piepildiet ģeneratoru ar koksnes skaidām. Uzmanieties, lai neizmantotu pārāk daudz. Ja izmantosiet pārāk daudz skaidu, liesmas pacelsies virs iekšējām sienām, un temperatūra kļūs pārāk augsta aukstajai kūpināšanai, radot ugunsgrēka draudus. Pārliecinieties, ka ir pietiekama ventilācija. Lai aizdedzinātu skaidas, izmantojiet sērkociņu, gāzes šķiltuvi vai degļlampu. Laba metode ir aizdedzināt skaidas ģeneratora pretējos stūros, lai nodrošinātu to vienmērīgu degšanu visā telpā.



Ja vēlaties, varat aukstās kūpināšanas ģeneratoru pārklāt ar alumīnija foliju (skatīt foto), lai kūpināšanas procesa laikā uz ģeneratora neuzpilētu mitrums no pārtikas produktiem. Tomēr jāpārliecinās, ka ģeneratoram ir pietiekama gaisa plūsma un ka koksnes putekļi neizkļūst ārā.
Pēc katras lietošanas reizes ģeneratoru nomazgājiet un nosusiniet. Pirms tīrīšanas ļaujiet tam atdzist. To var tīrīt, piemēram, ar siltu ziepju ūdeni un zobu birsti. Vienmēr izmantojiet sausu koksnes putekļu, jo mitri vai slapji putekļi kūpinātājā nedegs pareizi. Pirms kūpināšanas procesa sākšanas pārliecinieties, ka kūpinātājs ir sauss.

Neatstājiet aukstā kūpinātāja bez uzraudzības. Kūpinātājs zināmā mērā rada gruzdošus pelnus. LŪDZU, ŅEMIET VĒRĀ UGUNSDROŠĪBAS PRASĪBAS. Nelieciet kūpinātāju uz pamatnes, kas izgatavota no uzliesmojoša materiāla.

PADOMI:
Ja koksnes putekļi neaizdegas: izņemiet putekļus no aukstās kūpināšanas ģeneratora un pārbaudiet, cik tīra ir vieta, kurā tie jāaizdedzina. Vajadzības gadījumā notīriet un rūpīgi nosusiniet šo vietu. Pārliecinieties, ka koksnes putekļi ir sausi. Ja koksnes putekļi aizdegas, bet pēc tam nodziest: pārbaudiet aukstās kūpināšanas trauku, lai pārliecinātos, ka ģeneratoram ir pietiekama gaisa plūsma. Pārliecinieties, ka kūpināšanas tvertnes iekšējās sienas nav pārāk mitras. Ja uz iekšējām sienām redzat ūdens pilītes vai pilēšanu, tvertne ir pārāk mitra aukstajai kūpināšanai. Šādā gadījumā samaziniet pārtikas daudzumu vai uzlabojiet tvertnes ventilāciju. Pārliecinieties, ka koksnes putekļi ir sausi. Aukstās kūpināšanas laikā ņemiet vērā apkārtējās vides temperatūru un mitrumu. Temperatūrā zem 0 °C pārtika aukstās kūpināšanas iekārtā var sākt sasalt. Ja gaisa temperatūra paaugstinās virs 20 °C, temperatūra aukstās kūpināšanas kamerā var kļūt pārāk augsta. Lietainā dienā jums vajadzētu samazināt pārtikas daudzumu, lai aukstās kūpināšanas kamerā nepalielinātos mitrums.

Ieteicams izmantot smalkas frakcijas (00-0) aukstās kūpināšanas koksnes putekļus, piemēram, „Mustang" aukstās kūpināšanas koksnes putekļus „Pro Alder" 265566 un „Pro Beech" 291436.

LT

Sveikiname pasirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ kepimo ant grotelių gaminių serija sukurta tam, kad galėtumėte ruošti skanų maistą. Mūsų asortimentą sudaro platus kepimo ant grotelių ir maisto ruošimo gaminių pasirinkimas. Apsilankykite svetainėje www.mustang-grill.fi arba artimiausioje licencijuotoje „Mustang“ parduotuvėje, kad sužinotumėte daugiau apie mūsų gaminių asortimentą! Mes nuolat tobuliname „Mustang“ seriją ir kitus jos siūlomus gaminius. Vartotojų atsiliepimai atlieka svarbų vaidmenį mūsų gaminių tobulinime, užtikrinant kokybę. Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją, kad galėtumėte maksimaliai išnaudoti savo grilio galimybes. Kruopščiai ir reguliariai valydami bei prižiūrėdami grilį, prailginsite jo tarnavimo laiką ir užtikrinsite saugumą. „Mustang“ produktų asortimente taip pat rasite tinkamus valymo produktus ir priežiūros įrankius. Daugiau informacijos rasite svetainėje www.mustang-grill.fi.

SAUGOS NURODYMAI IR ĮSPĖJIMAI

Pradėdami naudoti šį prietaisą, privalote atidžiai perskaityti ir atsižvelgti į šioje instrukcijoje pateiktus įspėjimus bei saugos nurodymus prieš pradėdami naudoti produktą.

- Nepalikite dūmų generatoriaus be priežiūros.
- Pastatykite dūmų generatorių ne arčiau kaip keturių metrų nuo pastatų, automobilių ir kitų degių medžiagų.
- Naudojant dūmų generatorių susidaro anglies monoksidas, kuris yra mirtinas. Anglies monoksidas yra sprogi duja, todėl būtina užtikrinti gerą vėdinimą.
- Nestatykite įrenginio ant paviršiaus, pagaminto iš degių medžiagų.
- NENAUDOKITE šaldytuve.
- Neatidėkite žuvies tiesiai virš dūmų generatoriaus.

ŠALTO RŪKYMO GENERATORIUS

Naudojant „Mustang“ šalto rūkymo generatorių, šaltą rūkymą lengva atlikti, pavyzdžiui, virduliniame grilyje ir daugumoje rūkymo kamerų. Rūkyti galite beveik bet kurioje 50–200 litrų talpos erdvėje, kurioje dūmai gali būti sulaikyti: „Mustang“ šalto rūkymo spintelėse M ir L, statinėje arba karšto rūkymo krosnyje. NENAUDOKITE šaldytuve. „Mustang“ šalto rūkymo generatorius gamins dūmus 4–8 valandas. Rezultatai priklausys nuo deginamos medienos ir medienos dulkių rūšies.

ŠALTO RŪKYMO ŽUVIES GAMINIMO INSTRUKCIJOS

Šviežią žuvį supjaustykite filė. Jei naudojate kabliukus, kaulų iš mėsos nešalinkite. Jie palengvina didesnių filė gabalų pakabinimą. Žuvį pamarinuokite, naudodami 50 g jūros druskos ir 20 g cukraus vienam kilogramui arba druskos kiekį pasirinkite pagal savo skonį. Leiskite druskai įsigeruoti ne mažiau kaip 8 valandas. Žuvį kruopščiai nusausinkite virtuviniu popieriumi arba perbraukdami paviršių aštriu peiliu. Pastarasis būdas suteikia gražesnį paviršių. Rūkykite žuvį 6–16 valandų, priklausomai nuo žuvies dydžio ir jūsų skonio pageidavimų. Kad žuvis nesuminkštėtų, užtikrinkite, jog temperatūra niekada neviršytų 20 °C. Po rūkymo filė suvyniokite į riebalams atsparų popierių ir per naktį padėkite į šaldytuvą. Tada žuvis bus paruošta valgyti. Filė taip pat galite užšaldyti, kad dar labiau pagerintumėte skonį ir padarytumėte jį labiau subalansuotą. Šaltai rūkyta žuvis šaldiklyje gali būti laikoma ilgiau nei šešis mėnesius. NEDĖKITE ŽUVIES TIESIAI VIRŠ DŪMŲ GENERATORIAUS! Temperatūra rūkykloje, kurioje dedate maistą, neturi viršyti 20 °C.

KAIP NAUDOTI ŠALTO RŪKYMO GENERATORIŲ

Į generatorių įberkite medžio drožlių. Būkite atsargūs ir nenaudokite per daug. Jei įbersite per daug drožlių, liepsnos pakils virš vidinių sienelių, o temperatūra taps per aukšta šaltajam rūkymui ir kils gaisro pavojus. Užtikrinkite pakankamą vėdinimą. Drožles uždegti naudokite degtuką, dujinį žiebtuvėlį arba degiklį. Geras būdas – uždegti drožles priešingose generatoriaus kampuose, kad jos degtų visoje erdvėje. Jei norite, šalto rūkymo generatorių galite uždengti aliuminio folija (žr. nuotrauką), kad rūkymo proceso metu ant generatoriaus nenukristų drėgmė iš maisto. Tačiau turite užtikrinti, kad generatorius gautų pakankamai oro srauto ir kad medžio pjuvenos neišsipiltų.



Po kiekvieno naudojimo generatorių nuplaukite ir išdžiovinkite. Prieš valydami leiskite jam atvėsti. Valyti galite, pavyzdžiui, šiltu muiluotu vandeniu ir dantų šepetėliu. Visada naudokite sausas medžio pjuvenas, nes drėgnos ar šlapios pjuvenos rūkintuve degs netinkamai. Prieš pradėdami rūkymo procesą, įsitikinkite, kad rūkintuvas yra sausas.

Nepalikite šalto rūkintuvo be priežiūros. Rūkintuvas tam tikru mastu gamins rusenančias pelenas. ATKREIPKITE DĖMESĮ Į PRIEŠGAISRINĘ SAUGĄ. Nestatykite rūkintuvo ant pagrindo, pagaminto iš degių medžiagų.

PATARIMAI:

Jei medžio pjuvenos neužsidega: pašalinkite pjuvenas iš šalto rūkymo generatoriaus ir patikrinkite, ar vieta, kurią reikia uždegti, yra švari. Jei reikia, išvalykite ir gerai išdžiovinkite tą vietą. Įsitikinkite, kad medžio pjuvenos yra sausos. Jei medžio pjuvenos užsidega, bet užgęsta: patikrinkite šalto rūkymo indą, kad įsitikintumėte, jog generatorius gauna pakankamą oro srautą. Įsitikinkite, kad rūkymo talpyklos vidinės sienelės nebūtų pernelyg drėgnos. Jei ant vidinių sienelių matote vandens lašelių ar lašėjimą, talpykla yra pernelyg drėgna šaltajam rūkymui. Tokiu atveju sumažinkite maisto kiekį arba pagerinkite talpyklos vėdinimą. Įsitikinkite, kad medžio pjuvenos yra sausos. Šaltai rūkant atkreipkite dėmesį į aplinkos temperatūrą ir drėgnumą. Esant temperatūrai žemiau 0 °C, maistas šaltojo rūkymo talpykloje gali pradėti užšalti. Jei oro temperatūra pakyla virš 20 °C, temperatūra šalto rūkymo kameroje gali tapti per aukšta. Lietingą dieną reikėtų sumažinti maisto kiekį, kad šalto rūkymo kameroje nepadidėtų drėgmė.

Rekomenduojama naudoti smulkias (00-0) šalto rūkymo medžio dulkes, pavyzdžiui, „Mustang“ šalto rūkymo medžio dulkes „Pro Alder“ 265566 ir „Pro Beech“ 291436.

DE

Herzlichen Glückwunsch zur Wahl Ihres Mustang-Produkts! Die Mustang-Produktfamilie für den Grillbereich wurde speziell für die Zubereitung köstlicher Speisen entwickelt. Unser Sortiment umfasst eine breite Palette an Grill- und Kochprodukten. Besuchen Sie www.mustang-grill.fi oder Ihren nächstgelegenen autorisierten Mustang-Händler, um mehr über unsere Produktpalette zu erfahren! Wir entwickeln die Mustang-Produktreihe und die damit verbundenen Produkte kontinuierlich weiter. Das Feedback unserer Nutzer spielt bei unserer Produktentwicklung eine wichtige Rolle für die Qualitätssicherung. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, damit Sie Ihren Grill optimal nutzen können. Durch sorgfältige und regelmäßige Reinigung und Wartung Ihres Grills verlängern Sie dessen Lebensdauer und gewährleisten die Sicherheit. Die Mustang-Produktreihe bietet auch geeignete Reinigungsprodukte und Werkzeuge für die Pflege an. Weitere Informationen finden Sie unter www.mustang-grill.fi.

SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie die Warnhinweise und Sicherheitshinweise in dieser Anleitung sorgfältig durchlesen und beachten.

- Lassen Sie den Rauchgenerator nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie den Rauchgenerator mindestens vier Meter von Gebäuden, Autos und anderen brennbaren Materialien entfernt auf.
- Bei der Verwendung des Rauchgenerators entsteht Kohlenmonoxid, das tödlich sein kann. Kohlenmonoxid ist ein explosives Gas, daher muss für eine gute Belüftung gesorgt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche aus brennbarem Material.
- NICHT im Kühlschrank verwenden.
- Legen Sie den Fisch nicht direkt über den Rauchgenerator.

KALTRAUCHGENERATOR

Mit einem Mustang-Kaltrauchgenerator ist das Kalträuchern beispielsweise in einem Kugelgrill und den meisten Räucheröfen ganz einfach. Sie können in fast jedem 50- bis 200-Liter-Raum räuchern, in dem der Rauch eingeschlossen werden kann: Mustang-Kaltrauchschränke M und L, ein Fass oder ein Heißräucherofen. NICHT im Kühlschrank verwenden. Der Mustang-Kaltrauchgenerator erzeugt 4 bis 8 Stunden lang Rauch. Die Ergebnisse variieren je nach Art des verbrannten Holzes und des Holzstaubs.

ANLEITUNG ZUM KALTRÄUCHERN VON FISCH

Schneide einen frischen Fisch in Filets. Wenn du die Gräten verwendest, entferne die Gräten nicht aus dem Fleisch. Sie erleichtern das Aufhängen größerer Filets. Pökle den Fisch mit 50 g Meersalz und 20 g Zucker pro kg ein oder füge Salz nach Belieben hinzu. Lass das Salz mindestens 8 Stunden einwirken. Trockne den Fisch sorgfältig mit Küchenpapier ab oder fahre mit einem scharfen Messer über die Oberfläche. Letzteres sorgt für eine ansprechendere Oberfläche. Räuchern Sie den Fisch je nach Größe und Geschmack 6–16 Stunden lang. Damit der Fisch nicht matschig wird, achten Sie darauf, dass die Temperatur nie über 20 °C steigt. Wickeln Sie die Filets nach dem Räuchern in Backpapier ein und legen Sie sie über Nacht in den Kühlschrank. Dann ist der Fisch genussfertig. Sie können die Filets auch einfrieren, um den Geschmack weiter zu verbessern und ausgewogener zu gestalten. Kaltgeräucherter Fisch lässt sich über sechs Monate im Gefrierschrank aufbewahren. LEGEN SIE DEN FISCH NICHT DIREKT ÜBER DEN RAUCHGENERATOR! Die Temperatur im Räucherofen, in den Sie die Lebensmittel legen, darf 20 °C nicht überschreiten.

SO VERWENDEN SIE DEN KALTRAUCHGENERATOR

Füllen Sie den Generator mit Holzstaub. Achten Sie darauf, nicht zu viel zu verwenden. Wenn Sie zu viel Staub verwenden, schlagen die Flammen über die Innenwände hinaus, und die Temperatur wird für das Kalträuchern zu hoch, was zu einer Brandgefahr führen kann. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Zünden Sie die Späne mit einem Streichholz, einem Gasfeuerzeug oder einem Lötbrenner an. Eine bewährte Methode ist es, die Späne an den gegenüberliegenden Ecken des Generators anzuzünden, um sicherzustellen, dass sie im gesamten Bereich brennen.



Wenn du möchtest, kannst du den Kaltrauchgenerator mit Alufolie abdecken (siehe Foto), damit während des Räuchervorgangs keine Feuchtigkeit von den Lebensmitteln auf den Generator tropft. Du solltest jedoch darauf achten, dass der Generator ausreichend belüftet wird und der Holzstaub nicht herausfällt. Wasche und trockne den Generator nach jedem Gebrauch. Lass ihn vor der Reinigung abkühlen. Du kannst ihn beispielsweise mit warmem Seifenwasser und einer Zahnbürste reinigen. Verwenden Sie stets trockenen Holzstaub, da nasser oder feuchter Staub im Räuchergerät nicht richtig brennt. Vergewissern Sie sich, dass das Räuchergerät trocken ist, bevor Sie mit dem Räuchervorgang beginnen.

Lassen Sie den Kalträucherer nicht unbeaufsichtigt. Das Räuchergerät erzeugt in gewissem Maße glimmende Asche. BITTE BEACHTEN SIE DIE BRANDSCHUTZVORSCHRIFTEN. Stellen Sie das Räuchergerät nicht auf einen Untergrund aus brennbarem Material.

TIPPS:

Wenn der Holzstaub nicht entflammt: Entfernen Sie den Staub aus dem Kalträuchergenerator und prüfen Sie, wie sauber der zu entzündende Bereich ist. Reinigen und trocknen Sie den Bereich bei Bedarf gründlich. Stellen Sie sicher, dass der Holzstaub trocken ist. Wenn der Holzstaub zwar entflammt, aber wieder erlischt: Überprüfen Sie den Kalträucherbehälter, um sicherzustellen, dass der Generator über eine ausreichende Luftzufuhr verfügt. Stellen Sie sicher, dass die Innenwände des Räucherbehälters nicht zu feucht sind. Wenn Sie Wassertropfen oder Kondenswasser an den Innenwänden sehen, ist der Behälter für das Kalträuchern zu feucht. Verringern Sie in diesem Fall die Menge an Lebensmitteln oder verbessern Sie die Belüftung des Behälters. Stellen Sie sicher, dass der Holzstaub trocken ist. Achten Sie beim Kalträuchern auf die Umgebungstemperatur und Luftfeuchtigkeit. Bei Temperaturen unter 0 °C können die Lebensmittel im Kalträuchergerät zu gefrieren beginnen. Steigt die Außentemperatur über 20 °C, kann es im Kalträuchergerät zu heiß werden. An regnerischen Tagen sollten Sie die Menge an Lebensmitteln reduzieren, damit die Feuchtigkeit im Kalträuchergerät nicht ansteigt.

Es wird die Verwendung von feinkörnigem (00-0) Kalträucherstaub empfohlen, wie beispielsweise Mustang Kalträucherstaub Pro Alder 265566 und Pro Beech 291436.

PL

Gratulujemy wyboru produktu marki Mustang! Rodzina produktów do grillowania Mustang została zaprojektowana z myślą o przygotowywaniu pysznych potraw. Nasza oferta obejmuje szeroki asortyment produktów do grillowania i gotowania. Odwiedź stronę www.mustang-grill.fi lub najbliższego autoryzowanego sprzedawcy produktów Mustang, aby dowiedzieć się więcej o naszej ofercie! Nieustannie rozwijamy linię produktów Mustang oraz inne oferowane przez nas produkty. Opinie użytkowników odgrywają ważną rolę w procesie rozwoju naszych produktów, zapewniając ich wysoką jakość. Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi, aby w pełni wykorzystać możliwości grilla. Staranna i regularna konserwacja oraz czyszczenie grilla pozwolą przedłużyć jego żywotność i zapewnić bezpieczeństwo użytkowania. Linia produktów Mustang oferuje również odpowiednie środki czyszczące i narzędzia do pielęgnacji. Więcej informacji można znaleźć na stronie www.mustang-grill.fi.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

Przed rozpoczęciem użytkowania tego urządzenia należy uważnie przeczytać i zwrócić uwagę na ostrzeżenia oraz instrukcje bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

- Nie pozostawiaj generatora dymu bez nadzoru.
- Umieść generator dymu w odległości co najmniej czterech metrów od budynków, samochodów i innych materiałów łatwopalnych.
- Podczas użytkowania generatora dymu powstaje tlenek węgla, który jest śmiertelnie niebezpieczny. Tlenek węgla jest gazem wybuchowym, dlatego należy zapewnić dobrą wentylację.
- Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni wykonanej z materiałów łatwopalnych.
- NIE WOLNO używać w lodówce.
- Nie należy umieszczać ryb bezpośrednio nad generatorem dymu.

GENERATOR DYMU NA ZIMNO

Dzięki generatorowi dymu na zimno Mustang wędzenie na zimno jest łatwe np. w grillu typu kettle oraz w większości wędzarni. Wędzenie można przeprowadzać w niemal każdej przestrzeni o pojemności od 50 do 200 litrów, w której dym może zostać zatrzymany: w komorach do wędzenia na zimno Mustang M i L, w beczce lub w wędzarni na gorąco. NIE UŻYWAĆ w lodówce. Generator dymu na zimno Mustang wytwarza dym przez 4 do 8 godzin. Wyniki mogą się różnić w zależności od rodzaju spalanego drewna i pyłu drzewnego.

INSTRUKCJA WĘDZENIA NA ZIMNO RYB

Pokrój świeżą rybę na filety. Jeśli używasz haczyków, nie usuwaj ości z mięsa. Ułatwiają one zawieszenie większych filetów. Zmocz rybę w solance z 50 g soli morskiej i 20 g cukru na kilogram lub dodaj sól według uznania. Pozostaw rybę do wchłonięcia soli na co najmniej 8 godzin. Ostrożnie osusz rybę za pomocą papierowego ręcznika kuchennego lub przesuwając ostrym nożem po powierzchni. To ostatnie zapewnia ładniejszy wygląd powierzchni. Wędź rybę przez 6–16 godzin, w zależności od wielkości ryby i własnych preferencji smakowych. Aby ryba nie stała się miękka, upewnij się, że temperatura nigdy nie przekroczy 20 °C. Po wędzeniu zawiń filety w papier do pieczenia i wstaw je na noc do lodówki. Wtedy ryba będzie gotowa do spożycia. Filety można również zamrozić, aby jeszcze bardziej poprawić smak i uczynić go bardziej zrównoważonym. Ryby wędzone na zimno można przechowywać w zamrażarce przez ponad sześć miesięcy. NIE UMIEŚCAJ RYB BEZPOŚREDNIO NAD GENERATOREM DYMU! Temperatura w wędzarni, w której umieszczasz potrawę, nie może przekraczać 20 °C.

OTO JAK KORZYSTAĆ Z GENERATORA DYMU NA ZIMNO



Napełnij generator pyłem drzewnym. Uważaj, aby nie użyć zbyt dużej ilości. Jeśli użyjesz zbyt dużo pyłu, płomienie wzniosą się ponad wewnętrzne ścianki, a temperatura będzie zbyt wysoka do wędzenia na zimno, co spowoduje zagrożenie pożarowe. Upewnij się, że zapewniona jest wystarczająca wentylacja. Do rozpalania wiórów użyj zapałki, zapalniczki gazowej lub palnika. Dobrą metodą jest rozpalanie wiórów w przeciwległych rogach generatora, aby zapewnić równomierne spalanie w całej przestrzeni.

Jeśli chcesz, możesz przykryć generator dymu zimnego folią aluminiową (patrz zdjęcie), aby podczas wędzenia wilgoć z żywności nie kapała na generator. Należy jednak upewnić się, że generator ma wystarczający dopływ powietrza i że pył drzewny nie wydostanie się na zewnątrz.

Po każdym użyciu umyj i wysusz generator. Przed czyszczeniem poczekaj, aż ostygnie. Możesz go wyczyścić na przykład ciepłą wodą z mydłem i szczoteczką do zębów. Zawsze używaj suchego pyłu drzewnego, ponieważ mokry lub wilgotny pył nie będzie się prawidłowo palił w wędzarni. Przed rozpoczęciem wędzenia upewnij się, że wędzarnia jest sucha.

Nie pozostawiaj wędzarni na zimno bez nadzoru. Wędzarnia będzie w pewnym stopniu wytwarzać tlący się popiół. PROSIMY O ZACHOWANIE OSTROŻNOŚCI W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA POŻAROWEGO. Nie umieszczaj wędzarni na podstawie wykonanej z materiałów łatwopalnych.

WSKAZÓWKI:

Jeśli pył drzewny się nie zapala: Usuń pył z generatora dymu na zimno i sprawdź, czy miejsce, w którym ma się zapalić, jest czyste. W razie potrzeby wyczyść i dokładnie osusz to miejsce. Upewnij się, że pył drzewny jest suchy. Jeśli pył drzewny zapali się, ale zgaśnie: Sprawdź pojemnik do wędzenia na zimno, aby upewnić się, że generator ma wystarczający dopływ powietrza. Upewnij się, że wewnętrzne ścianki wędzarni nie są zbyt wilgotne. Jeśli zauważysz krople wody lub ślady kapania na wewnętrznych ściankach, oznacza to, że wędzarnia jest zbyt wilgotna do wędzenia na zimno. W takim przypadku zmniejsz ilość żywności lub popraw wentylację wędzarni. Upewnij się, że pył drzewny jest suchy. Podczas wędzenia na zimno zwracaj uwagę na temperaturę otoczenia i wilgotność. W temperaturach poniżej 0 °C żywność wewnątrz wędzarni może zacząć zamarzać. Jeśli temperatura wzrośnie powyżej 20 °C, wewnątrz wędzarni na zimno może zrobić się zbyt gorąco. W deszczowe dni należy zmniejszyć ilość żywności, aby nie doszło do wzrostu wilgotności wewnątrz wędzarni na zimno.

Zaleca się stosowanie drobnoziarnistego (00-0) pyłu do wędzenia na zimno, takiego jak Mustang Cold Smoke Dust Pro Alder 265566 i Pro Beech 291436.

mustanggrill

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

www.mustang-grill.com