mustanggrill

MUSTANG

ko1026

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

**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 prop er cleaning products and tools for its care. For more information, go to: www.mustang-grill.com.

**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. This device is CE-marked according to the valid regulations.

• 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 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 de vice 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: Mustang Cold smoking cabinet M and L, for example, a barrel or a hot smoking device are all suitable. The device is suitable for professional use in fish farming or the fish processing in dustry, 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. 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 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 de vice 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 GEN ERATOR! A warm air flow through a hole burnt in the disc might soften the fish. The temperature in the smoking box where the food products are located must not be allowed to exceed 20 °C.

**ALWAYS REMEMBER FIRE SAFETY!**

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

# FI

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa www.mustang-grill.com tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä. Kehitämme Mustang-tuoteperhettä ja siihen kuuluvia tuotteita jatkuvasti. Laadun takaamiseksi käyttäjiltä saatu palaute on tuotekehityksessämme erityisen tärkeässä roolissa. Otamme mielellämme vastaan tuotteisiin liittyvää palautetta osoitteeseen mustang@mustang-grill.com. Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saisit laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla grillin säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikää ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen. Lisätietoja löydät osoitteesta: www.mustang-grill.com.

**TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET**

Käyttäessäsi tätä laitetta, olet velvoitettu lukemaan huolellisesti ja kiinnittämään huomiota tässä käyttöoppaassa oleviin varoituksiin ja turvallisuusohjeisiin ennen laitteen käyttämistä. Tämä laite on CE-merkitty olemassa olevien asetusten mukaisesti.

- 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 savunkehittimen yläpuolelle.

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

**OHJEITA KALAN KYLMÄSAVUSTUKSEEN**

Fileoi tuore kala. Jos haluat valmistaa kalaa ripustamalla, jätä kyljen kaariluu paikalleen, niin isokin filee kestää ripustuksen. Graavaa kala (50 g merisuolaa ja 20 g sokeria per kg) tai suolaa se oman maun mukaan. Anna suolautua vähintään 8 tuntia. Kuivaa kala huolellisesti talouspaperilla tai veitsen terällä vetäen (kauniimpi pinta). Savusta 6–16 tuntia kalan koosta ja makutottumuksista riippuen. Varmista, ettei lämpötila ylitä 20 ˚C:ta missään vaiheessa, jottei kala pehmene. Savustuksen jälkeen kääri fileet voi paperiin 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.

**KÄYTTÖOHJE**

Kytke huoneenlämmössä liitäntäjohdon (13 V) pistoke verkkovirtamuuntajaan. Saat liitoksesta vesitiiviin kiristämällä liittimen tiukasti. Vastus on kiinnitetty valmiiksi liitäntäjohtoon ja suojaholkit on asetettu paikoilleen. Tarkista, että liitos on tiukka ja kiristä tarvittaessa. Liitokset tulee tarkistaa ennen jokaista käyttökertaa. Käytössä löystyneet liittimet ja suojaholkit tulee vaihtaa uusiin. Mikäli liitos liitäntäjohdon ja vastuksen välillä on löysä, liitoskohdan vastus kasvaa ja vastuksen lämmitysteho pienenee. Pienikin tehonalenema vaikuttaa tuotteen toimintaan. Vastuksen teho on mitoitettu tarkkaan. Puumateriaali on tarkoitus saada ainoastaan kytemään. Kytke tuote verkkovirtaan. Polta kokeeksi yksi savukiekko ulkotilassa konerasvan poistamiseksi. Näin kalaan ei tule makuhaittoja varsinaisen savustuksen alkaessa. Käytä savun muodostamiseen halkaisijaltaan 10–12 cm leveitä, noin 1,5–2 cm paksuja leppä- tai muita vastaa via puukiekkoja. Kiekko tuottaa puhdasta kytösavua 12 tuntia kiekon koosta riippuen. Pidä vaihtoväliä aina vähintään 2 tuntia, sillä hehkukin tuottaa savuaromia. Kovat puulajit, kuten omenapuu, kytevät hitaammin. Niihin voi porata esim. 5 mm:n reiän, jolloin savun muodostus paranee. ÄLÄ ASETA KALAA SUORAAN SAVUNKEHITTIMEN YLÄ PUOLELLE! Puukiekon palaessa puhki siitä nousee lämmin ilmavirtaus, joka saattaa pehmentää kalaa. Lämpö savustimessa ei saa ylittää savustettavien tuotteiden kohdalla 20 ˚C:ta.

**MUISTA AINA PALOTURVALLISUUS!**

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

# 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.com eller din närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare för att läsa mer om vårt produktutbud! Vi utvecklar kontinuerligt Mustang-sortimentet och de övriga produkterna i serien. Feedback från användare spelar en viktig roll i vår produktutveckling för att säkerställa kvaliteten. Vi tar gärna emot synpunkter på våra produkter via mustang@mustang-grill.com. 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. Mustang-produktserien erbjuder även lämpliga rengöringsprodukter och verktyg för skötsel. För mer information, gå till: www.mustang-grill.com.

**SÄKERHETSANVISNINGAR OCH VARNINGAR**

Innan du börjar använda denna enhet måste du noggrant läsa igenom och beakta varningarna och säkerhetsanvisningarna i denna bruksanvisning. Enheten är CE-märkt enligt gällande bestämmelser.

- 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. Kolmonoxid 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.

**VÄRMEELEMENT FÖR KALLRÖKNING**

Kallröksgeneratorn drivs med en spänning på 13 V. Det är en enhet med elementkonstruktion tillverkad av rostfritt stål. Röken alstras med en speciell 36 W-spole. Strömkällan är en 3 A-nätadapter. Enheten är enkel att använda. Så länge du använder en viss mängd röksved blir resultatet nästan alltid identiskt.

Rökboxen kan vara ett kärl av valfri storlek mellan 50–200 liter som kan hålla kvar röken: Mustang kallrökningsskåp M och L, till exempel en tunna eller en varmrökningsanordning, är alla lämpliga. Enheten är lämplig för professionellt bruk inom exempelvis fiskodling eller fiskförädlingsindustrin.

Placera en träskiva med en tjocklek på 1,5–2 cm och en diameter på 10–12 cm på rökgeneratorns spiral (13 V/36 W). Rökskivor kan vara tillverkade av gråal (Mustang-alskiva, 10 st, 231819) eller av ek, bok eller trä från äpple- eller körsbärsträd m.m. Träet avger ren, glödande rök och smak under cirka 2 timmar. Därefter bör skivan bytas ut mot en ny. Till exempel kan 10 fiskfiléer à 0,5 kg rökas utsökt på cirka 10 timmar med 4 eller 5 träskivor. Enheten är också ett utmärkt val för rökning av kött, även om detta tar betydligt längre tid.

**INSTRUKTIONER 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 noggrant 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 ska du se till att temperaturen aldrig stiger över 20 °C. Efter rökningen ska du linda in filéerna i bakplåtspapper och lägga dem i kylskåpet över natten. Därefter är fisken klar att avnjutas. Du kan även frysa in filéerna för att ytterligare förbättra smaken och göra den mer balanserad. Kallrökt fisk kan förvaras i frysen i över sex månader.

**ANVÄNDNINGSANVISNINGAR**

Anslut kontakten på anslutningskabeln (13 V) till nätadaptern vid rumstemperatur. Dra åt kontakten ordentligt för att uppnå en vattentät anslutning. Spolen är förmonterad på anslutningskabeln och skyddshylsorna är på plats. Kontrollera att anslutningen sitter tätt och dra åt vid behov. Anslutningarna bör kontrolleras före varje användning. Slitna kontakter och skyddshylsor bör bytas ut. Om anslutningen mellan anslutningskabeln och spolen är lös ökar anslutningens motstånd och spolens värmeeffekt minskar. Även en liten effektförlust påverkar produktens prestanda. Spolens effekt är noggrant dimensionerad. Trämaterialet är endast avsett att glöda. Anslut produkten till elnätet.

För att ta bort fett från maskinen, kör enheten utomhus med en träskiva. Detta förhindrar att andra smaker blandas med fisken under den första egentliga rökningen. Skapa röken med al-skivor eller andra lämpliga träskivor med en diameter på 10–12 cm och en tjocklek på 1,5–2 cm. Träskivan avger ren glödrök i 1–2 timmar, beroende på skivans storlek. Byt aldrig skivan oftare än varannan timme, eftersom glöden också bidrar till röksmaken. Hårt trä, såsom äppelträ, brinner långsammare. Du kan borra ett 5 mm stort hål i en skiva av hårt trä för att förbättra rökbildningen. PLACERA INTE FISKEN DIREKT ÖVER RÖKGENERATORN! Ett varmt luftflöde genom ett hål som bränts i skivan kan göra att fisken blir mjuk. Temperaturen i rökboxen där livsmedlen förvaras får inte överstiga 20 °C.

**TÄNK ALLTID PÅ BRANDSÄKERHET!**

Om rökboxen är tillverkad av brännbart material ska rökgeneratorn placeras på en icke-brännbar yta i botten av boxen och du måste se till att ventilationen är tillräcklig. Värme och fukt måste ledas ut från rökboxens övre del. En rökbox med metallkonstruktion gör det möjligt att placera rökgeneratorn i boxens övre del. Eftersom metall har höga ledningsegenskaper leder den effektivt bort värmen från boxen. Rök är tyngre än luft, så den rör sig nedåt och fyller boxen med rök. Då minskar också behovet av ventilation. En digital termometer är ett praktiskt tillbehör vid kallrökning.

# 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.com eller din nærmeste autoriserede Mustang-forhandler for at få mere at vide om vores produktudvalg! Vi udvikler løbende Mustang-serien og de øvrige produkter, den omfatter. Tilbagemeldinger fra brugerne spiller en vigtig rolle i vores produktudvikling med henblik på kvalitetssikring. Vi modtager altid gerne feedback på vores produkter på mustang@mustang-grill.com. 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 egentlige rengøringsprodukter og værktøjer til vedligeholdelse. For mere information, gå til: www.mustang-grill.com.

**SIKKERHEDSINSTRUKTIONER OG ADVARSLER**
Når du begynder at bruge dette apparat, er du forpligtet til omhyggeligt at læse og være opmærksom på advarslerne og sikkerhedsinstruktionerne i denne vejledning, inden du tager produktet i brug. Dette apparat er CE-mærket i henhold til gældende regler.
• 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.

**VARMEELEMENT TIL KOLDRØGNING**
Koldrøggeneratoren fungerer med en spænding på 13 V. Det er en enhed med elementopbygning, fremstillet af rustfrit stål. Røgen genereres med en speciel 36 W-spole. Strømkilden er en 3 A-netadapter. Enheden er nem at bruge. Så længe du bruger en bestemt mængde røgetræ, bliver resultatet næsten altid det samme.
Røgningskassen kan være en beholder i enhver størrelse mellem 50–200 liter, der kan fastholde røg: Mustang koldrøgningsskab M og L, f.eks. en tønde eller et varmrøgningsapparat, er alle egnede. Enheden er velegnet til professionel brug inden for f.eks. fiskeopdræt eller fiskeforarbejdningsindustrien.
Placer en træskive med en tykkelse på 1,5–2 cm og en diameter på 10–12 cm på røggeneratorspiralen (13 V/36 W). Røgskiverne kan være fremstillet af gråel (Mustang el-skive, 10 stk., 231819) eller af eg, bøg eller træ fra æble- og kirsebærtræer m.m. Træet afgiver ren, ulmende røg og aroma i ca. 2 timer. Herefter bør skiven udskiftes med en ny. For eksempel kan 10 fiskefileter à 0,5 kg røges lækkert på ca. 10 timer med 4 eller 5 træskiver. Enheden er også et fremragende valg til røgning af kød, selvom dette tager betydeligt længere tid.

**VEJLEDNING TIL KOLDRØGNING AF FISK**
Skær en frisk fisk ud i fileter. Hvis du bruger kroge, skal du lade benene sidde i 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 af med køkkenrulle eller ved at køre en skarp kniv over overfladen. Det sidste 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 lægges 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.

**BRUGSANVISNING**
Sæt stikket på tilslutningskablet (13 V) i netadapteren ved stuetemperatur. Spænd stikket godt fast for at opnå en vandtæt forbindelse. Spolen er på forhånd monteret på tilslutningskablet, og beskyttelsesmufferne er sat på plads. Kontroller, at forbindelsen sidder fast, og stram den om nødvendigt. Tilslutningerne bør kontrolleres før hver brug. Slidte stik og beskyttelsesmuffer bør udskiftes. Hvis forbindelsen mellem tilslutningskablet og spolen er løs, øges modstanden i forbindelsen, og spolens varmeeffekt mindskes. Selv et lille effekttab påvirker produktets ydeevne. Spolens effekt er nøjagtigt dimensioneret. Træmaterialet er udelukkende beregnet til at ulme. Tilslut produktet til lysnettet.
For at fjerne fedt fra maskinen skal du køre apparatet udendørs med en træskive. Dette forhindrer, at andre smagsstoffer blandes med fisken under den første egentlige røgning. Skab røgen med elletræskiver eller andre egnede træskiver med en diameter på 10–12 cm og en tykkelse på 1,5–2 cm. Træskiven vil generere ren ulmende røg i 1–2 timer, afhængigt af skivens størrelse. Skift aldrig skiven med kortere intervaller end 2 timer, da gløden også bidrager til røgsmagen. Hårdt træ, såsom æbletræ, brænder langsommere. Du kan bore et 5 mm hul i en skive af hårdt træ for at forbedre røgdannelsen. PLACÉR IKKE FISK DIREKTE OVER RØGGENERATOREN! En varm luftstrøm gennem et hul, der er brændt i skiven, kan gøre fisken blød. Temperaturen i røgekassen, hvor fødevarerne befinder sig, må ikke overstige 20 °C.

**HUSK ALTID BRANDSIKKERHED!**
Hvis røgekassen er fremstillet af et brændbart materiale, skal røggeneratoren placeres på en ikke-brændbar overflade i bunden af kassen, og der skal sikres tilstrækkelig ventilation. Varme og fugt skal ledes ud fra den øverste del af kassen. En røgningskasse med metalkonstruktion gør det muligt at placere røggeneratoren i den øverste del af kassen. Da metal har høje ledningsevneegenskaber, leder det varmen effektivt ud af kassen. Røg er tungere end luft, så den bevæger sig nedad og fylder kassen med røg. Dermed mindskes behovet for ventilation også. Et digitalt termometer er et praktisk tilbehør til koldrøgning.

# 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.com eller din nærmeste autoriserte Mustang-forhandler for å finne ut mer om vårt produktutvalg! Vi utvikler 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. Vi tar alltid gjerne imot tilbakemeldinger om produktene våre på mustang@mustang-grill.com. 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.com.

**SIKKERHETSINSTRUKSJONER OG ADVARSLER**

Når du skal ta i bruk dette apparatet, er du forpliktet til å lese nøye gjennom og følge advarslene og sikkerhetsinstruksjonene i denne bruksanvisningen før du bruker produktet. Dette apparatet er CE-merket i henhold til gjeldende forskrifter.

- 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.

**VARMEELEMENT FOR KALDRØYKING**

Kaldrøykgeneratoren drives med en spenning på 13 V. Det er en enhet med elementkonstruksjon, produsert i rustfritt stål. Røyken genereres ved hjelp av en spesiell 36 W-spole. Strømkilden er en 3 A-nettadapter. Enheten er enkel å bruke. Så lenge du bruker en viss mengde røykved, blir resultatet nesten alltid identisk.

Røykekassen kan være en beholder i en hvilken som helst størrelse mellom 50–200 liter som kan holde på røyken: Mustang kaldrøykeskap M og L, for eksempel en tønne eller et varmrøykingsapparat, er alle egnet. Enheten er egnet for profesjonell bruk i for eksempel fiskeoppdrett eller fiskeforedlingsindustrien.

Legg en treskive med en tykkelse på 1,5–2 cm og en diameter på 10–12 cm på røykgeneratorspiralen (13 V/36 W). Røykskiver kan være laget av gråor (Mustang orskive 10 stk., 231819) eller av eik, bøk eller tre fra eple- og kirsebærtrær osv. Treverket avgir ren, ulmende røyk og smak i omtrent 2 timer. Etter dette bør skiven byttes ut med en ny. For eksempel vil 10 fiskefileter på 0,5 kg bli deilig røkt på omtrent 10 timer med 4 eller 5 treskiver. Enheten er også et utmerket valg for røyking av kjøtt, selv om dette tar betydelig lengre tid.

**VEILEDNING FOR KALDRØYKING AV FISK**

Skjær en fersk fisk i fileter. Hvis du bruker kroker, må du ikke fjerne beinene fra kjøttet. De gjør det lettere å henge opp større fileter. Saltlagg fisken med 50 g havsalt og 20 g sukker per kg, eller tilsett salt etter smak. 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.

**BRUKSANVISNING**

Koble støpselet på tilkoblingskabelen (13 V) til strømadapteren ved romtemperatur. Stram kontakten godt for å oppnå en vanntett tilkobling. Spolen er forhåndsmontert på tilkoblingskabelen, og beskyttelseshylsene er satt på plass. Kontroller at tilkoblingen sitter godt, og stram til om nødvendig. Tilkoblingene bør kontrolleres før hver bruk. Slitte kontakter og beskyttelseshylser bør skiftes ut. Hvis tilkoblingen mellom tilkoblingskabelen og spolen er løs, øker motstanden i tilkoblingen, og spolens varmeeffekt reduseres. Selv et lite effekttap påvirker produktets ytelse. Spolens effekt er nøyaktig dimensjonert. Treverket er kun ment å ulme. Koble produktet til strømnettet.

For å fjerne fett fra maskinen, kjør enheten utendørs med én treskive. Dette forhindrer at andre smaker blandes med fisken under den første egentlige røykingen. Lag røyk med orskiver eller andre egnede treskiver med en diameter på 10–12 cm og en tykkelse på 1,5–2 cm. Treskiven vil avgi ren ulmende røyk i 1–2 timer, avhengig av skivens størrelse. Bytt aldri skiven oftere enn hver 2. time, da gløden også bidrar til røyksmaken. Hardt treverk, som eple, brenner saktere. Du kan bore et 5 mm hull i en skive av hardt treverk for å forbedre røykdannelsen. IKKE PLASSER FISKEN DIREKTE OVER RØYKGENERATOREN! En varm luftstrøm gjennom et hull brent i skiven kan gjøre fisken myk. Temperaturen i røykekassen der matvarene ligger, må ikke overstige 20 °C.

**HUSK ALLTID BRANNSIKKERHET!**

Hvis røykekassen er laget av et brennbart materiale, må du plassere røykgeneratoren på en ikke-brennbar overflate i bunnen av kassen og sørge for god ventilasjon. Varme og fuktighet må ledes ut fra den øvre delen av boksen. En røykeboks med metallkonstruksjon gjør det mulig å plassere røykgeneratoren i den øvre delen av boksen. Fordi metall har høye ledningsevneegenskaper, leder det varmen effektivt ut av boksen. Røyk er tyngre enn luft, så den beveger seg nedover og fyller boksen med røyk. Da reduseres også behovet for ventilasjon. Et digitalt termometer er et praktisk tilbehør for kaldrøyking.

# ET

Õnnitleme teid 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.com või lähimat volitatud Mustang-edasimüüjat, et saada rohkem teavet meie tootevalikust! Me arendame pidevalt edasi Mustang-tootesarja ja selle pakutavaid tooteid. Kasutajate tagasiside mängib meie tootearenduses olulist rolli kvaliteedi tagamisel. Ootame alati rõõmuga tagasisidet meie toodete kohta aadressil mustang@mustang-grill.com. Palun lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi, et saaksite oma grillist maksimaalselt kasu. Grilli hoolika ja regulaarse puhastamise ning hooldamisega pikendate selle eluiga ja tagate ohutuse. Mustangi tootesari pakub ka sobivaid puhastusvahendeid ja hooldusvahendeid. Lisateavet leiate aadressilt: www.mustang-grill.com.

**OHUTUSJUHISED JA HOIATUSED**

Enne seadme kasutusele võtmist peate hoolikalt läbi lugema ja järgima käesolevas kasutusjuhendis esitatud hoiatusi ja ohutusjuhiseid. Seadmel on kehtivate eeskirjade kohaselt CE-märgis.

- 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.

**KÜLMSUITSU KÜTTEELEMENT**

Külmsuitsugeneraator töötab 13 V pingega. Tegemist on roostevabast terasest valmistatud elementidega seadmega. Suits tekitatakse spetsiaalse 36 W mähisega. Toiteallikaks on 3 A võrguadapter. Seadet on lihtne kasutada. Kui kasutate teatud kogust suitsupuitu, on tulemus peaaegu alati identne. Suitsutuskast võib olla mis tahes suurusega (50–200 liitrit) mahuti, mis suudab suitsu kinni hoida: sobivad näiteks Mustang külmsuitsutuskapp M ja L, tünn või kuumsuitsutusseade. Seade sobib professionaalseks kasutamiseks näiteks kalakasvatuses või kalatöötlemistööstuses.

Asetage suitsugeneraatori spiraalile (13 V/36 W) 1,5–2 cm paksune ja 10–12 cm läbimõõduga puidust ketas. Suitsutamiskettad võivad olla valmistatud hallleppest (Mustang leppketas, 10 tk, 231819) või tammest, pöögist, õuna- või kirsi puidust jne. Puit tekitab puhast hõõguvat suitsu ja maitset umbes 2 tunni jooksul. Pärast seda tuleks ketas asendada uuega. Näiteks 10 kalafileed kaaluga 0,5 kg suitsutatakse maitsvalt umbes 10 tunniga, kasutades 4 või 5 puidust ketast. Seade sobib suurepäraselt ka liha suitsutamiseks, kuigi see võtab märkimisväärselt kauem aega.

**KALA KÜLMSUITSUTAMISE 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 oma maitsele. Laske soolal imenduda vähemalt 8 tundi. Kuivatage kala hoolikalt köögipaberiga või libistades terava noaga pinda mööda. Viimane annab 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. Fileesid võib ka sügavkülmutada, et maitset veelgi parandada ja tasakaalustada. Külmsuitsutatud kala võib sügavkülmas hoida üle kuue kuu.

**KASUTUSJUHEND**

Ühendage ühenduskaabli (13 V) pistik toatemperatuuril olevasse toiteadapterisse. Pingutage pistik kindlalt kinni, et saavutada veekindel ühendus. Spiraal on ühenduskaablile eelnevalt kinnitatud ja kaitseümbrised on paigas. Kontrollige, et ühendus oleks tihe, ja pingutage vajaduse korral. Ühendusi tuleks kontrollida enne iga kasutamist. Kulunud ühendusosad ja kaitseümbrised tuleks välja vahetada. Kui ühenduskaabli ja spiraali vaheline ühendus on lõtv, suureneb ühenduse takistus ja spiraali küttevõimsus väheneb. Isegi väike võimsuskaotus mõjutab toote töökindlust. Spiraali võimsus on täpselt mõõdetud. Puidumaterjal on mõeldud ainult hõõgumiseks. Ühendage toode vooluvõrku.

Seadmest rasva eemaldamiseks laske seadet väljas ühe puidukettaga töötada. See hoiab ära võimaluse, et esimesel tegelikul suitsutamisel seguneksid kalaga muud maitsed. Suitsu tekitamiseks kasutage lepakettasid või muid sobivaid puidukettasid, mille läbimõõt on 10–12 cm ja paksus 1,5–2 cm. Puiduketas tekitab puhtat hõõguvat suitsu 1–2 tundi, sõltuvalt ketta suurusest. Ärge vahetage ketast kunagi sagedamini kui iga 2 tunni järel, kuna ka hõõguv süsi tekitab suitsumaitset. Kõva puit, näiteks õunapuu, põleb aeglasemalt. Suitsu tekitamise parandamiseks võite kõva puidust kettasse puurida 5 mm suuruse augu. ÄRGE ASETAGE KALA OTSESELT SUITSUGENERAATORI KOHALE! Ketta sisse põletatud august läbi voolav soe õhuvool võib kala pehmeks muuta. Toiduainete asukohaks oleva suitsutuskasti temperatuur ei tohi ületada 20 °C.

**PIDAGE ALATI MEELES TULEOHUTUST!**

Kui suitsutuskast on valmistatud põlevast materjalist, asetage suitsugeneraator kasti põhja mittesüttivale pinnale ja tagage piisav ventilatsioon. Soojus ja niiskus peavad kasti ülaosast väljuma. Metallkonstruktsiooniga suitsutuskast võimaldab paigutada suitsugeneraatori kasti ülaossa. Kuna metallil on head soojusjuhtivusomadused, juhib see soojuse kastist tõhusalt välja. Suits on õhust raskem, seega liigub see allapoole ja täidab kasti suitsuga. Seega väheneb ka ventilatsiooni vajadus. Digitaalne termomeeter on külmsuitsutamisel praktiline abivahend.

# 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.com vai vēršieties pie tuvākā licencētā „Mustang" izplatītāja, lai uzzinātu vairāk par mūsu produktu klāstu! Mēs nepārtraukti pilnveidojam „Mustang" produktu klāstu un citus tajā iekļautos produktus. Lietotāju atsauksmes spēlē svarīgu lomu mūsu produktu attīstībā, lai nodrošinātu kvalitāti. Mēs vienmēr priecājamies saņemt jebkādas atsauksmes par mūsu produktiem, rakstot uz mustang@mustang-grill.com. Lūdzu, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukcijas, lai varētu izmantot grilu pēc iespējas efektīvāk. Rūpīgi un regulāri tīrot un kopjot grilu, jūs pagarināsiet tā kalpošanas laiku un nodrošināsiet drošību. „Mustang" produktu līnija piedāvā arī atbilstošus tīrīšanas līdzekļus un rīkus tās kopšanai. Lai iegūtu vairāk informācijas, apmeklējiet: www.mustang-grill.com.

**DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI UN BRĪDINĀJUMI**

Sākot lietot šo ierīci, pirms produkta lietošanas jums ir pienākums rūpīgi izlasīt un ņemt vērā šajā rokasgrāmatā sniegtos brīdinājumus un drošības norādījumus. Šai ierīcei ir piešķirts CE marķējums saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

- 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 ir jānodrošina laba ventilācija.
- Neuzstādiet ierīci uz virsmas, kas izgatavota no uzliesmojoša materiāla.
- NELIETOJIET ledusskapī
- Neuzlieciet zivis tieši virs dūmu ģeneratora.

**AUKSTĀ DŪMU SILDELEMENTS**

Aukstā dūmu ģenerators darbojas ar 13 V spriegumu. Tā ir no nerūsējošā tērauda izgatavota ierīce ar elementu struktūru. Dūmi tiek radīti ar īpašu 36 W spoli. Enerģijas avots ir 3 A tīkla adapteris. Ierīce ir viegli lietojama. Kamēr izmantojat noteiktu daudzumu dūmu koksnes, rezultāts gandrīz vienmēr ir identisks.

Kūpināšanas kārba var būt jebkura izmēra trauks ar tilpumu no 50 līdz 200 litriem, kas spēj saglabāt dūmus: piemēram, „Mustang" aukstās kūpināšanas skapis M un L, muca vai karstās kūpināšanas ierīce – visas šīs ierīces ir piemērotas. Ierīce ir piemērota profesionālai lietošanai, piemēram, zivkopībā vai zivju pārstrādes rūpniecībā.

Uz dūmu ģeneratora spirāles (13 V/36 W) novietojiet koka disku, kura biezums ir 1,5–2 cm un diametrs 10–12 cm. Kūpināšanas diski var būt izgatavoti no pelēkās alksnis (Mustang alksnis disks, 10 gab., 231819) vai arī no ozola, dižskābarža, ābeļu vai ķiršu koka utt. Koksne rada tīru, lēni degošu dūmu un aromātu aptuveni 2 stundas. Pēc tam disks jānomaina pret jaunu. Piemēram, 10 zivju filejas pa 0,5 kg tiks garšīgi kūpinātas aptuveni 10 stundās, izmantojot 4 vai 5 koka diskus. Ierīce ir lieliska izvēle arī gaļas kūpināšanai, lai gan tas aizņem ievērojami ilgāku laiku.

**ZIVJU AUKSTĀS KŪPINĀŠANAS NORĀDĪJUMI**

Svaigu zivi sagrieziet filejās. Ja izmantojat āķus, kaulus no gaļas neizņemiet. Tie atvieglo lielāku fileju iekāršanu. Zivi sālējiet, izmantojot 50 g jūras sāls un 20 g cukura uz 1 kg, vai pievienojiet sāli pēc vēlēšanās. Ļaujiet sālim iesūkties vismaz 8 stundas. Zivi rūpīgi nosusiniet, izmantojot virtuves papīru vai ar asu nazi pārbraucot pa virsmu. Pēdējais veids nodrošina glītāku virsmu. Kūpiniet zivi 6–16 stundas atkarībā no zivs lieluma un jūsu gaumes. Lai zivs nekļūtu mīksta, pārliecinieties, ka temperatūra nekad nepārsniedz 20 °C. Pēc kūpināšanas ietiniet filejas pergamentpapīrā un uz nakti ievietojiet ledusskapī. Tad zivs ir gatava baudīšanai. Filejas varat arī sasaldēt, lai vēl vairāk uzlabotu garšu un padarītu to līdzsvarotāku. Auksti kūpinātas zivis var uzglabāt saldētavā vairāk nekā sešus mēnešus.

**LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI**

Pieslēdziet savienojuma kabeļa (13 V) spraudni pie strāvas adaptera istabas temperatūrā. Cieši pieskrūvējiet savienotāju, lai nodrošinātu ūdensnecaurlaidīgu savienojumu. Spole jau ir piestiprināta pie savienojuma kabeļa, un aizsargapvalki ir ievietoti savās vietās. Pārbaudiet, vai savienojums ir ciešs, un nepieciešamības gadījumā to pievilciet. Savienojumi jāpārbauda pirms katras lietošanas reizes. Nolietotie savienotāji un aizsarguzmavas ir jānomaina. Ja savienojums starp savienojuma kabeli un spirāli ir vaļīgs, savienojuma pretestība palielinās un spirāles sildīšanas jauda samazinās. Pat neliels jaudas zudums ietekmē izstrādājuma darbību. Spirāles jauda ir precīzi aprēķināta. Koksnes materiāls ir paredzēts tikai lēnai degšanai. Pieslēdziet izstrādājumu elektrotīklam.

Lai no ierīces noņemtu taukus, iedarbiniet ierīci ārā, izmantojot vienu koka disku. Tas novērš iespēju, ka pirmajā faktiskajā kūpināšanas reizē zivīm piejaucas citas garšas. Dūmus radiet, izmantojot alksņa diskus vai citus piemērotus koka diskus ar diametru 10–12 cm un biezumu 1,5–2 cm. Koka disks radīs tīrus kūpojošus dūmus 1–2 stundas, atkarībā no diska izmēra. Nekad nemainiet disku biežāk nekā ik pēc 2 stundām, jo arī kvēlošana rada dūmu garšu. Cietkoksne, piemēram, ābele, deg lēnāk. Lai uzlabotu dūmu veidošanos, cietkoksnes diskā var izurbjiet 5 mm caurumu. NELIECIET ZIVIS TIEŠI VIRS DŪMU ĢENERATORA! Siltā gaisa plūsma caur diskā izurbtā caurumā var mīkstināt zivis. Temperatūra kūpināšanas kastē, kurā atrodas pārtikas produkti, nedrīkst pārsniegt 20 °C.

**VIENMĒR ATGĀDINIETIES PAR UGUNSDROŠĪBU!**

Ja kūpināšanas kaste ir izgatavota no degamā materiāla, novietojiet dūmu ģeneratoru uz nedegamas virsmas kastes apakšā un nodrošiniet atbilstošu ventilāciju. Siltumam un mitrumam jāizplūst no kārbas augšējās daļas. Kūpināšanas kārba ar metāla konstrukciju ļauj novietot dūmu ģeneratoru kārbas augšējā daļā. Tā kā metālam piemīt augstas siltuma vadīšanas īpašības, tas efektīvi novada siltumu ārā no kārbas. Dūmi ir smagāki par gaisu, tāpēc tie virzās uz leju un piepilda kārbu ar dūmiem. Tādējādi samazinās arī nepieciešamība pēc ventilācijas. Digitālais termometrs ir praktisks palīgrīks aukstajai kūpināšanai.

# 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.com arba artimiausiame licencijuotame „Mustang“ parduotuvėje, kad sužinotumėte daugiau apie mūsų gaminių asortimentą! Mes nuolat tobuliname „Mustang“ gamą ir kitus joje siūlomus produktus. Vartotojų atsiliepimai atlieka svarbų vaidmenį mūsų produktų tobulinime, užtikrinant kokybę. Visada džiaugiamės gavę bet kokius atsiliepimus apie mūsų produktus adresu mustang@mustang-grill.com. Prašome atidžiai perskaityti 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 linija taip pat siūlo tinkamus valymo produktus ir priežiūros įrankius. Daugiau informacijos rasite adresu: www.mustang-grill.com.

**SAUGOS INSTRUKCIJOS IR ĮSPĖJIMAI**
Pradėdami naudoti šį prietaisą, privalote atidžiai perskaityti ir atsižvelgti į šioje instrukcijoje pateiktus įspėjimus bei saugos nurodymus prieš naudodami produktą. Šis prietaisas yra pažymėtas CE ženklu pagal galiojančius teisės aktus.
• Nepalikite dūmų generatoriaus be priežiūros.
• Rūkymo generatorių pastatykite ne arčiau kaip keturių metrų nuo pastatų, automobilių ir kitų degių medžiagų.
• Naudojant rūkymo generatorių susidaro anglies monoksidas, kuris yra mirtinas. Anglies monoksidas yra sprogi duja, todėl būtina užtikrinti gerą vėdinimą.
• Nestatykite prietaiso ant paviršiaus, pagaminto iš degių medžiagų.
• NENAUDOKITE šaldytuve
• Žuvies nedėkite tiesiai virš rūkymo generatoriaus.

**ŠALTO RŪKYMO KAITINIMO ELEMENTAS**
Šalto rūkymo generatorius veikia esant 13 V įtampai. Tai iš nerūdijančio plieno pagamintas elementinis įrenginys. Dūmai generuojami naudojant specialią 36 W spiralę. Maitinimo šaltinis – 3 A maitinimo adapteris. Įrenginys yra paprastas naudoti. Jei naudojate tam tikrą kiekį rūkymo medienos, rezultatas beveik visada bus identiškas.
Rūkymo dėžė gali būti bet kokio dydžio (nuo 50 iki 200 litrų) talpykla, kurioje gali susikaupti dūmai: tinka, pavyzdžiui, „Mustang“ šalto rūkymo spintelės M ir L, statinė arba karšto rūkymo įrenginys. Įrenginys tinka profesionaliam naudojimui, pavyzdžiui, žuvininkystėje ar žuvų perdirbimo pramonėje.
Ant dūmų generatoriaus spiraliuko (13 V/36 W) uždėkite 1,5–2 cm storio ir 10–12 cm skersmens medinį diską. Rūkymo diskai gali būti pagaminti iš pilkosios alksnės (Mustang alksnės diskai, 10 vnt., 231819) arba iš ąžuolo, buko, obelų ar vyšnių medienos ir pan. Mediena skleidžia gryną, lėtai degantį dūmą ir aromatą maždaug 2 valandas. Po to diską reikia pakeisti nauju. Pavyzdžiui, 10 žuvies filė po 0,5 kg bus skaniai rūkytos per maždaug 10 valandų, naudojant 4 arba 5 medinius diskus. Šis prietaisas taip pat puikiai tinka mėsos rūkymui, nors tai užtrunka žymiai ilgiau.

**ŽUVIES ŠALDO RŪKYMO 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 netaptų minkšta, 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. Taip pat galite filė užšaldyti, kad dar labiau pagerintumėte skonį ir padarytumėte jį labiau subalansuotą. Šaltai rūkytą žuvį šaldiklyje galima laikyti ilgiau nei šešis mėnesius.

**NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**
Prijunkite jungiamojo kabelio (13 V) kištuką prie maitinimo adapterio kambario temperatūroje. Tvirtai priveržkite jungtį, kad jungtis būtų sandari. Spiralė yra iš anksto pritvirtinta prie jungiamojo kabelio, o apsauginės movos yra įdėtos į vietą. Patikrinkite, ar jungtis yra sandari, ir prireikus ją priveržkite. Prieš kiekvieną naudojimą reikia patikrinti jungtis. Nusidėvėjusias jungtis ir apsaugines movas reikia pakeisti. Jei jungtis tarp jungiamojo kabelio ir ritės yra laisva, jungties varža padidėja, o ritės kaitinimo galia sumažėja. Net nedidelis galios nuostolis daro įtaką gaminio veikimui. Ritės galia yra tiksliai apskaičiuota. Mediena skirta tik rusenti. Prijunkite gaminį prie elektros tinklo.
Norėdami pašalinti riebalus iš prietaiso, paleiskite jį lauke su vienu mediniu disku. Tai užkirs kelią bet kokių kitų skonių susimaišymui su žuvimi per pirmąjį tikrą rūkymo procesą. Dūmus sukurkite naudodami alksnio diskus arba kitus tinkamus medinius diskus, kurių skersmuo yra 10–12 cm, o storis – 1,5–2 cm. Medinis diskas generuos grynus rusenančius dūmus 1–2 valandas, priklausomai nuo disko dydžio. Niekada nekeiskite disko dažniau nei kas 2 valandas, nes ir žarijos taip pat suteikia dūmų aromatą. Kieta mediena, pavyzdžiui, obelys, degs lėčiau. Norėdami pagerinti dūmų susidarymą, kietos medienos diske galite išgręžti 5 mm skylę. NEDĖKITE ŽUVIES TIESIAI VIRŠ DŪMŲ GENERATORIAUS! Šiltas oro srautas, tekantis per diske išgręžtą skylę, gali suminkštinti žuvį. Temperatūra rūkymo dėžėje, kurioje yra maisto produktai, neturi viršyti 20 °C.

**VISADA ATMINKITE PRIEŽIŪROS SAUGĄ!**
Jei rūkymo dėžė pagaminta iš degių medžiagų, dūmų generatorių pastatykite ant nedegaus paviršiaus dėžės dugne ir užtikrinkite tinkamą vėdinimą. Šiluma ir drėgmė turi būti išvedamos iš rūkymo kameros viršutinės dalies. Rūkymo kamera su metaline konstrukcija leidžia dūmų generatorių pastatyti kameros viršutinėje dalyje. Dėl savo gerų šilumos laidumo savybių metalas veiksmingai išveda šilumą iš kameros. Dūmai yra sunkesni už orą, todėl juda žemyn ir užpildo kamerą dūmais. Tuomet taip pat sumažėja ventiliacijos poreikis. Skaitmeninis termometras yra praktiškas priedas šaltam rūkymui.

# 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.com oder Ihren nächstgelegenen autorisierten Mustang-Händler, um mehr über unsere Produktpalette zu erfahren! Wir entwickeln die Mustang-Produktreihe und die dazugehörigen Produkte kontinuierlich weiter. Das Feedback unserer Nutzer spielt bei unserer Produktentwicklung eine wichtige Rolle für die Qualitätssicherung. Wir freuen uns jederzeit über Rückmeldungen zu unseren Produkten unter mustang@mustang-grill.com. 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.com.

**SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN**

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, sind Sie verpflichtet, die Warnungen und Sicherheitshinweise in dieser Anleitung sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Dieses Gerät ist gemäß den geltenden Vorschriften CE-gekennzeichnet.

- 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 ist. 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.

**HEIZELEMENT FÜR KALTRAUCH**

Der Kaltrauchgenerator arbeitet mit einer Spannung von 13 V. Es handelt sich um ein aus Edelstahl gefertigtes Gerät mit Elementaufbau. Der Rauch wird mit einer speziellen 36-W-Spule erzeugt. Als Stromquelle dient ein 3-A-Netzteil. Das Gerät ist einfach zu bedienen. Solange Sie eine bestimmte Menge Räucherholz verwenden, ist das Ergebnis fast immer identisch.

Als Räucherbehälter eignet sich ein Gefäß beliebiger Größe zwischen 50 und 200 Litern, das Rauch zurückhalten kann: beispielsweise die Mustang-Kalträucherkammern M und L, ein Fass oder ein Heißräuchergerät. 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 Rauchgeneratorspule (13 V/36 W). Räucherscheiben können aus Grauerle (Mustang-Erlen-Scheibe, 10 Stück, 231819) oder aus Eiche, Buche oder Holz von Apfel- bzw. Kirschbäumen usw. bestehen. Das Holz erzeugt etwa 2 Stunden lang reinen Schwelrauch und verleiht dem Fisch Aroma. Danach sollte die Scheibe durch eine neue ersetzt werden. So lassen sich beispielsweise 10 Fischfilets à 0,5 kg mit 4 oder 5 Holzscheiben in etwa 10 Stunden köstlich räuchern. Das Gerät eignet sich auch hervorragend zum Räuchern von Fleisch, obwohl dies deutlich länger dauert.

**ANLEITUNG ZUM KALTRÄUCHERN VON FISCH**

Schneiden Sie einen frischen Fisch in Filets. Wenn Sie die Gräten verwenden, entfernen Sie diese nicht aus dem Fleisch. Sie erleichtern das Aufhängen größerer Filets. Pökeln Sie den Fisch mit 50 g Meersalz und 20 g Zucker pro kg oder salzen Sie nach Belieben. Lassen Sie das Salz mindestens 8 Stunden einwirken. Trocknen Sie den Fisch sorgfältig mit Küchenpapier ab oder streichen Sie mit einem scharfen Messer über die Oberfläche. Letzteres sorgt für eine schönere 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 niemals über 20 °C steigt. Wickeln Sie die Filets nach dem Räuchern in Backpapier ein und legen Sie sie über Nacht in den Kühlschrank. Danach ist der Fisch genussfertig. Sie können die Filets auch einfrieren, um den Geschmack weiter zu verbessern und ausgewogener zu machen. Kaltgeräucherter Fisch ist im Gefrierschrank über sechs Monate haltbar.

**GEBRAUCHSANWEISUNG**

Stecken Sie den Stecker des Anschlusskabels (13 V) bei Raumtemperatur in das Netzteil. Ziehen Sie den Stecker fest an, um eine wasserdichte Verbindung herzustellen. Die Spule ist bereits am Anschlusskabel befestigt und die Schutzhülsen sind eingesetzt. Überprüfen Sie, ob die Verbindung fest sitzt, und ziehen Sie sie gegebenenfalls nach. Die Anschlüsse sollten vor jedem Gebrauch überprüft werden. Abgenutzte Stecker und Schutzhülsen sollten ausgetauscht werden. Ist die Verbindung zwischen Anschlusskabel und Spule locker, erhöht sich der Widerstand der Verbindung und die Heizleistung der Spule nimmt ab. Schon ein geringer Leistungsverlust beeinträchtigt die Leistung des Produkts. Die Leistung der Spule ist genau ausgelegt. Das Holzmaterial ist nur zum Glimmen bestimmt. Schließen Sie das Produkt an das Stromnetz an.

Um Fett von dem Gerät zu entfernen, lassen Sie das Gerät im Freien mit einer Holzscheibe laufen. Dies verhindert, dass sich beim ersten eigentlichen Räuchervorgang andere Aromen mit dem Fisch vermischen. Erzeugen Sie den Rauch mit Erlenholzscheiben oder anderen geeigneten Holzscheiben mit einem Durchmesser von 10–12 cm und einer Dicke von 1,5–2 cm. Die Holzscheibe erzeugt je nach Größe 1–2 Stunden lang reinen Glimmrauch. Wechseln Sie die Scheibe niemals in Abständen von weniger als 2 Stunden, da auch die Glut zum Raucharoma beiträgt. Hartholz wie Apfelholz brennt langsamer. Sie können ein 5-mm-Loch in eine Hartholzscheibe bohren, um die Rauchentwicklung zu verbessern. LEGEN SIE DEN FISCH NICHT DIREKT ÜBER DEN RAUCHERZEUGER! Ein warmer Luftstrom durch ein in die Scheibe gebranntes Loch könnte den Fisch aufweichen. Die Temperatur in der Räucherkammer, in der sich die Lebensmittel befinden, darf 20 °C nicht überschreiten.

**BEACHTEN SIE IMMER DIE BRANDSICHERHEIT!**

Wenn die Räucherkammer aus brennbarem Material besteht, stellen Sie den Rauchgenerator auf eine nicht brennbare Unterlage am Boden der Kammer und sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Wärme und Feuchtigkeit müssen aus dem oberen Teil der Kammer abgeleitet werden. Eine Räucherkammer mit Metallkonstruktion ermöglicht die Platzierung des Rauchgenerators im oberen Teil der Kammer. Da Metall eine hohe Wärmeleitfähigkeit aufweist, leitet es die Wärme effektiv aus der Kammer ab. Rauch ist schwerer als Luft, bewegt sich daher nach unten und füllt die Kammer mit Rauch. Dadurch verringert sich auch der Bedarf an Belüftung. Ein digitales Thermometer ist ein praktisches Zubehör für das Kalträuchern.

# 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.com lub najbliższego autoryzowanego sprzedawcę 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. Zawsze chętnie przyjmujemy wszelkie opinie na temat naszych produktów pod adresem mustang@mustang-grill.com. 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 znajdziesz na stronie: www.mustang-grill.com.

**WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA**

Przed rozpoczęciem użytkowania tego urządzenia należy uważnie przeczytać i zwrócić uwagę na ostrzeżenia oraz wskazówki bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji. Urządzenie to posiada oznaczenie CE zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Nie pozostawiaj generatora dymu bez nadzoru.
- Umieść generator dymu w odległości co najmniej czterech metrów od budynków, samochodów i innych materiałów łatwopalnych.
- Korzystanie z generatora dymu powoduje wydzielanie tlenku węgla, który jest śmiertelnie niebezpieczny. Tlenek węgla jest gazem wybuchowym, dlatego należy zapewnić dobrą wentylację.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni wykonanej z materiału łatwopalnego.
- NIE UŻYWAJ w lodówce
- Nie umieszczaj ryb bezpośrednio nad generatorem dymu.

**ELEMENT GRZEWCZY DO WĘDZENIA NA ZIMNO**

Generator dymu na zimno działa przy napięciu 13 V. Jest to urządzenie o konstrukcji modułowej, wykonane ze stali nierdzewnej. Dym jest wytwarzany za pomocą specjalnej cewki o mocy 36 W. Źródłem zasilania jest zasilacz sieciowy 3 A. Urządzenie jest łatwe w obsłudze. Jeśli używa się odpowiedniej ilości drewna wędzarniczego, wynik jest prawie zawsze identyczny.

Komorą wędzenia może być pojemnik o dowolnej pojemności w zakresie 50–200 litrów, który zatrzymuje dym: nadają się na przykład komory do wędzenia na zimno Mustang M i L, beczka lub urządzenie do wędzenia na gorąco. Urządzenie nadaje się do profesjonalnego zastosowania, na przykład w hodowli ryb lub przemyśle przetwórstwa rybnego.

Na cewkę generatora dymu (13 V/36 W) należy umieścić drewniany krążek o grubości 1,5–2 cm i średnicy 10–12 cm. Krążki do wędzenia mogą być wykonane z olchy szarej (krążki olchowe Mustang, 10 szt., 231819) lub z dębu, buku, drewna jabłoniowego, wiśniowego itp. Drewno wytwarza czysty, tlący się dym i aromat przez około 2 godziny. Po tym czasie krążek należy wymienić na nowy. Na przykład 10 filetów rybnych o wadze 0,5 kg zostanie pysznie uwędzonych w ciągu około 10 godzin przy użyciu 4 lub 5 drewnianych krążków. Urządzenie to jest również doskonałym wyborem do wędzenia mięsa, choć proces ten trwa znacznie dłużej.

**INSTRUKCJA WĘDZENIA NA ZIMNO RYBY**

Świeżą rybę pokrój na filety. Jeśli używasz haczyków, nie usuwaj ości z mięsa. Ułatwiają one zawieszenie większych filetów. Rybę zamarynuj, używając 50 g soli morskiej i 20 g cukru na kilogram lub dodaj sól według uznania. Pozostaw do wchłonięcia soli na co najmniej 8 godzin. Ostrożnie osusz rybę papierowym ręcznikiem kuchennym lub przesuwając ostrym nożem po powierzchni. To drugie rozwiązanie 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 uwędzeniu zawiń filety w papier do pieczenia i wstaw je na noc do lodówki. Następnie ryba jest 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.

**INSTRUKCJA UŻYCIA**

Podłącz wtyczkę kabla połączeniowego (13 V) do zasilacza sieciowego w temperaturze pokojowej. Dokręć mocno złącze, aby zapewnić wodoszczelne połączenie. Cewka jest fabrycznie zamocowana do kabla połączeniowego, a tuleje ochronne są już założone. Sprawdź, czy połączenie jest szczelne i w razie potrzeby dokręć. Przed każdym użyciem należy sprawdzić połączenia. Zużyte złącza i tuleje ochronne należy wymienić. Jeśli połączenie między kablem przyłączeniowym a cewką jest luźne, wzrasta rezystancja połączenia, a moc grzewcza cewki maleje. Nawet niewielka utrata mocy wpływa na wydajność produktu. Moc cewki jest precyzyjnie dobrana. Drewno służy wyłącznie do tlenia się. Podłącz produkt do zasilania sieciowego.

Aby usunąć tłuszcz z urządzenia, uruchom je na zewnątrz z jednym krążkiem drewnianym. Zapobiega to możliwości zmieszania się innych aromatów z rybą podczas pierwszego właściwego wędzenia. Dym wytwarzaj za pomocą krążków z olchy lub innych odpowiednich krążków drewnianych o średnicy 10–12 cm i grubości 1,5–2 cm. Krążek drewniany będzie wytwarzał czysty dym z tlącego się drewna przez 1–2 godziny, w zależności od jego wielkości. Nigdy nie wymieniaj krążka w odstępach krótszych niż 2 godziny, ponieważ żar również nadaje dymowi smak. Twarde drewno, takie jak jabłoń, spala się wolniej. Aby poprawić wytwarzanie dymu, można wywiercić otwór o średnicy 5 mm w krążku z twardego drewna. NIE UMIEŚCZAJ RYB BEZPOŚREDNIO NAD ĄŻAREM! Strumień ciepłego powietrza przepływający przez otwór wypalony w krążku może zmiękczyć rybę. Temperatura w komorze wędzarniowej, w której znajdują się produkty spożywcze, nie może przekraczać 20 °C.

**ZAWSZE PAMIĘTAJ O BEZPIECZEŃSTWIE POŻAROWYM!**

Jeśli komora wędzarniowa jest wykonana z materiału palnego, umieść generator dymu na niepalnej powierzchni na dnie komory i zapewnij odpowiednią wentylację. Ciepło i wilgoć muszą być odprowadzane z górnej części komory. Komora wędzarnicza o metalowej konstrukcji umożliwia umieszczenie generatora dymu w jej górnej części. Dzięki wysokiej przewodności cieplnej metal skutecznie odprowadza ciepło z komory. Dym jest cięższy od powietrza, więc opada w dół i wypełnia komorę. W ten sposób zmniejsza się również potrzeba wentylacji. Termometr cyfrowy jest praktycznym akcesorium do wędzenia na zimno.

mustanggrill

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

**www.mustang-grill.com**