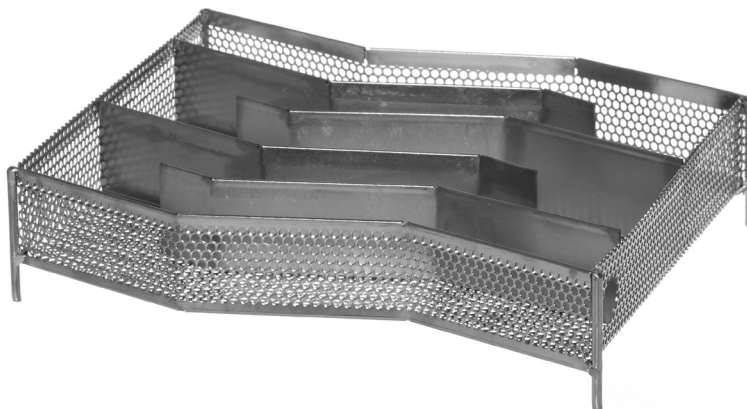


MUSTANG

DELUXE BIG



EN

FI

SV

ET

LV

LT

RU

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

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

RU Генератор холодного дыма

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

333044

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

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.

Mustang Cold Smoke Generator

With a Mustang Cold Smoke Generator, cold smoking is easy in, for example, a kettle grill, most smokers or an old, non-functioning refrigerator. You can smoke in almost any 50 to 200 litre space where smoke can be contained: a wooden box, a fireplace, a brick oven, a barrel, or a hot smoker. For example, a non-functioning refrigerator is a popular choice, but remember that it can no longer be used normally because it will have a strong smell of smoke afterwards.

The Mustang Cold Smoke Generator will produce smoke for 8 to 12 hours. The results will vary, depending on the type of wood and wood dust being burned.

DIRECTIONS FOR COLD SMOKING FISH

Filet fresh fish. If you want to hang the fish, do not remove the lug bone; this will provide the fillet with structure and support during the smoking process. Cure the fish (50 g sea salt and 20 g sugar per kilo) or salt it to taste. Let the fish cure for at least eight hours. Carefully dry the fish with kitchen towels or by dragging a knife down the surface (creates a more attractive surface). Smoke the fish for 6 to 16 hours, depending on its size and your preference. Make sure that the temperature does not at any point exceed 32 °C, otherwise the fish will lose its firm texture. If you are smoking the fish in a running refrigerator, turn the thermostat to a cold setting afterwards and leave the fish there to rest until the following day. In other cases, roll the fillets in parchment paper and put them in the refrigerator overnight. After this, they are ready to be eaten. You can also freeze the fillets after they are done, and this will balance and make the flavour even better. Cold smoked fish will keep well in the freezer for at least 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 32 °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 ruoanlaittutuotteita. 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 puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen.

Lisätietoja löydät osoitteesta www.mustang-grill.com.

Mustang-kylmäsavugeneraattori

Mustang-kylmäsavugeneraattorilla kylmäsavustaminen onnistuu esimerkiksi pallogrillissä, useimmissa savustimissa tai vanhassa, käytöstä poistetussa jääkaapissa. Savustimeksi soveltuu lähes mikä tahansa 50–200 litran tila, missä savua voidaan pidätellä: puulaatikko, takka, leivinuuni, tynnyri tai kuumasavustin. Esimerkiksi käytöstä poistettu toimiva jääkaappi on suosittu, mutta muista, ettei jääkaappi kelpaa enää normaalikäyttöön savustuksen jälkeen, sillä se haisee voimakkaasti savulta.

Mustang-kylmäsavugeneraattori tuottaa savua noin 8–12 tunnin ajan. Lopputulos vaihtelee poltetun puulajin ja purun mukaan.

OHJEITA KALAN KYLMÄSAVUSTUKSEEN

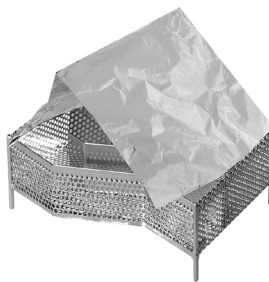
Fileoi tuore kala. Jos haluat valmistaa kalaa ripustamalla, jätä kyljen kaariluu paikalleen, niin isokin filee kestää ripustuksen. Graavaa kala (50 g merisuolaa ja 20 g sokeria per kg) tai suolaa se oman maun mukaan. Anna suolautua vähintään 8 tuntia. Kuivaa kala huolellisesti talouspaperilla tai veitsen terällä vetäen (kauniimpi pinta). Savusta 6–16 tuntia kalan koosta ja makutottumuksista riippuen. Varmista, ettei lämpötila ylitä 32 °C:ta missään vaiheessa, jottei kala pehmenee. Jos savustat toimivassa jääkaapissa, käännä termostaatti savustuksen jälkeen kylmälle ja jätä kalat tekeytymään seuraavaan päivään. Muussa tapauksessa kääri fileet voipaperiin ja laita ne jääkaappiin yöksi. Sen jälkeen ne ovat valmiita nautittaviksi. Voit myös pakastaa valmiit fileet, jolloin niiden maku tasaantuu ja paranee entisestään. Pakasteena kylmäsavukala säilyy hyvin yli puoli vuotta.

ÄLÄ ASETA KALAA SUORAAN SAVUNKEHITTIMEN YLÄPUOLELLE! Lämpö savustimessa ei saa ylittää savustettavien tuotteiden kohdalla 32 °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 puhalluslampppua. 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 sytytyskohdan 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.

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

EN

FI

SV

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

Vi utvecklar ständigt Mustang-produktserien och de produkter som tillhör den. För att garantera kvaliteten har feedbacken från användarna en särskilt viktig roll i vår produktutveckling.

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

Ytterligare information finns på adressen www.mustang-grill.com.

Mustang Kallröksgenerator

Med Mustang-kallröksgeneratoren kan man kallröka till exempel i en klotgrill, i de flesta rökare eller i ett gammalt kylskåp som tagits ur bruk. Som rök passar nästan vilket som helst utrymme på 50-200 liter där röken kan hållas kvar: trälåda, braskamin, bakugn, tunna eller varmrök. Till exempel är kylskåp som tagits ur bruk populära, men kom ihåg att kylskåpet inte längre kan användas till normalt bruk efter rökningen, eftersom det luktar starkt av rök. Mustang-kallröksgeneratoren producerar rök under ca 8-12 timmar. Slutresultatet varierar enligt träslag och spån.

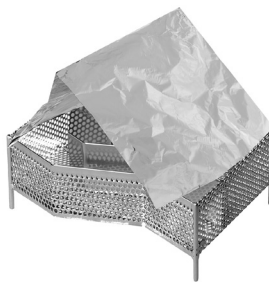
ANVISNINGAR FÖR KALLRÖKNING AV FISK

Filea färsk fisk. Lämna kvar revbensbågen om du vill laga fisken genom upphängning, så klarar även en stor file av upphängningen. Grava (50 g havssalt och 20 g socker/kg) eller salta fisken efter egen smak. Låt saltas i minst 8 timmar. Torka fisken noggrant med hushållspapper eller genom att dra med knivspetsen (vackrare yta). Rök 6-16 timmar beroende på fiskens storlek och smakvanor. Se till att temperaturen aldrig stiger över 32 °C så att fisken inte blir mjuk. Om du röker i ett fungerande kylskåp, vrid termostaten på kallt efter rökningen och lämna kvar fisken så att den får ligga till sig till nästa dag. Slå annars in fileerna i smörpapper och sätt dem i kylskåpet över natten. Efter det är de färdiga att avnjutas. Nu kan du även frysa in dem, vilket gör att smaken jämnas ut och blir bättre. Djupfryst kallrökt fisk håller sig i över ett halvt år. LÄGG INTE FISKEN DIREKT OVANFÖR RÖKGENERATORN! Rökens värme får inte stiga över 32 °C vid produkterna som ska rökas.

Så här röker du med kallröksgeneratoren

Fyll apparaten med finfördelat rökspån. Akta dig för att använda för mycket spån. Om man använder för mycket spån kan elden spridas över mellanväggarna och temperaturen blir för hög för kallrökning och orsakar brandrisk. Se till att ventilationen är tillräcklig.

Antänd spånet med hjälp av tändstickor, gaständare eller blåsampa. Det lönar sig att antända spånet i generatorns två motsatta hörn, för att se till att spånet pyrr hela vägen.



Om du vill kan du skydda kallröksgeneratoren med en "hatt" som vikts av folie (se bild), vilket gör att vätskan från maten inte rinner på kallröksgeneratoren under kallrökningen. Se dock till att kallröksgeneratoren får tillräckligt med luft och att spånet inte slocknar.

Tvätta och torka kallröksgeneratoren efter varje användning. Låt produkten svalna innan rengöring. Produkten kan rengöras med till exempel varmt tvålatten och en tandborste. Använd alltid torrt rökspån, eftersom blött eller fuktigt spån inte brinner på rätt sätt i röken. Se till att röken är torr innan du påbörjar rökningen.

Lämna inte kallröken utan uppsikt. Apparaten producerar en del het, glödande aska. BEAKTA BRANDSÄKERHET. Placera inte apparaten på ett underlag som är tillverkat av lättantändligt material.

TIPS:

Om spånet inte tänds:

Ta bort spånet ur kallröksgeneratoren och kontrollera att tändningspunkten är ren. Rengör tändningspunkten vid behov och torka noggrant. Se till att spånet är torrt.

Om spånet tänds, men slocknar:

Kontrollera att apparaten får tillräckligt med luft genom att se till att kallrökningstunnan ventileras.

Kontrollera att rökstunnans innerväggar inte är för blöta. Om det syns vattendroppar eller avrinningar på innerväggarna är tunnan för fuktig för kallrökning. Minska i sådana fall mängden mat som ska kallrökas eller förbättra tunnans luftväxling. Kontrollera att spånet är torrt.

Beakta omgivningens temperatur och fuktighet vid kallrökningen. Vid köldgrader (under 0 °C) kan produkten som ska kallrökas frysa. När omgivningens temperatur stiger (över 20 °C) kan temperaturen i kallröken bli för varm. Under regniga dagar lönar det sig att minska mängden av den produkt som ska kallrökas så att fuktigheten inne i kallröken inte stiger för högt.

Det rekommenderas att mycket finfördelat (00-0) kallrökningsspån används, såsom Mustang-kallrökningsspån Pro Al 265566 och Pro Bok 291436.

ET

Õnnitleme teid Mustangi toote valimise puhul! Mustangi grillimistoodete sari on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Tootesarja kuulub lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistarvikuid. Tutvuge kogu valikuga aadressil www.mustang-grill.com või lähima volitatud edasimüüja juures.

Me arendame püsivalt Mustangi tooteid ja nendega seotud tarvikuid. Kvaliteedi tagamiseks on tarbijalt saadud tagasiside meie tootearenduses eriti tähtsal kohal.

Et saaksite seadmest maksimaalselt kasu, tutvuge põhjalikult kasutusjuhendiga. Seadme regulaarse puhastamise ja hooldamisega pikendate selle tööiga ja turvalisust. Tootesarjast Mustang leiate ka grilli puhastamiseks sobivaid puhastusvahendeid ja harju.

Lisainfot leiate aadressil www.mustang-grill.com.

Külsuitsugeneraator Mustang

Külsuitsutamine suitsugeneraatoriga Mustang võib toimuda näiteks kuppelgrillis, enamikes suitsutusahjudes või ka vanas, kasutusest kõrvaldatud külmkapis. Suitsutusahjaks sobib peaaegu igasugune 50–200 liitrine ruum, milles saab suitsu sees hoida: puukast, kamin, leiivaahi, tünn või kuumsuitsuahi. Populaarne on näiteks kasutusest kõrvaldatud töökorras külmkapp, kuid peate arvestama, et pärast suitsutamist ei kõlba see enam tavakasutuseks, sest tugev suitsuhais jääb sellele külge.

Külsuitsugeneraator Mustang toodab suitsu umbes 8–12 tunni jooksul. Tulemus sõltub põletatud puuliigist ja suitsutuspurust.

NÄPUNÄITED KALA KÜLSUITSUTAMISEKS

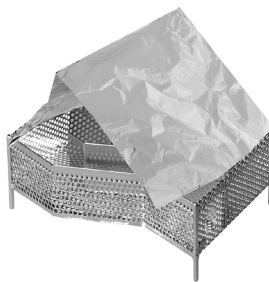
Fileerige värske kala. Kui kavatsete kala üles riputada, jätke küljeluud alles, siis talub ka suur filee riputamist. Kasutage soolamissegu (50 g meresoola ja 20 g suhkrut ühe kg kohta) või soolake kala oma maitse järgi. Laske kalal soolduda vähemalt 8 tundi. Kuivatage kala hoolikalt majapidamispaperiga või noateraga vedades (jääb ilusam pind). Suitsutage 6–16 tundi olenevalt kala suurusest ja maitsesoovist. Veenduge, et temperatuur ei tõuse üle 32 °C ühelgi suitsutamise hetkel, et kala ei pehmeneks. Kui suitsutate kala töökorras külmkapis, seadke termostaat suitsutamise järel madalale temperatuurile ja jätke kalad kuivama järgmise päevani. Muudel juhtudel pakkige fileed võipaberisse ja pange üheks ööks külmikusse. Seejärel on fileed söömiseks valmis. Võite neid sügavkülmutada, mille ajal maitse veelgi ühtlustub ja paraneb. Külmutatud külsuitsukala säilib rohkem kui pool aastat.

ÄRGE PANGE KALA VAHETULT SUITSUGENERAATORI KOHALE! Suitsutamistemperatuur ei tohi suitsutatavate toodete kohal tõusta üle 32 °C.

Nii suitsutate külsuitsugeneraatoriga

Täitke seade peene suitsutuspuruga. Pange puru seadmesse mõõdukalt. Kui purukogus on liiga suur, levib leek üle vaheseinte ja temperatuur tõuseb külsuitsutuse jaoks liiga kõrgeks, mis põhjustab tuleohtu. Tagage ka piisav õhuvahetus.

Süüdake puru, kasutades tuletikke, gaasisüütajat või leeklampi. Puru on soovitatav süüdata generaatori vastasnurkades, nii levib tuli üle kogu ala.



Soovi korral võite generaatorit kaitseda fooliumist keeratud kattega (vt joonist), et toidust eralduv vedelik ei voolaks suitsutuse ajal külsuitsugeneraatori peale. Veenduge siiski, et generaator saaks piisavalt õhku ja suitsutuspuru ei kustuks.

Pärast igakordset kasutamist peske ja kuivatage generaator. Enne puhastamist laske seadmel jahtuda. Puhastamiseks võib kasutada näiteks sooja seebivett ja hambaharja. Kasutage alati kuiva suitsutuspuru, sest märg või niiske puru ei põle generaatoris korralikult. Veenduge, et generaator oleks enne suitsutamist algselt kuiv.

Ärge jätke külsuitsugeneraatorit järelevalveta. Seadmest tekib teatud kogus kuuma hõõguvat tuhka. PÕÖRAKE TÄHELEPANU TULEOHUTUSELE. Ärge asetage seadet tuleohtlikust materjalist valmistatud alusele.

VIHJEID:

Kui suitsutuspuru ei sütti: Eemaldage puru generaatorist ja kontrollige süütekoha puhkust. Vajadusel puhastage süütekoht ja kuivatage hoolikalt. Veenduge, et suitsutuspuru on kuiv. Kui suitsutuspuru süttib, aga kustub: Hoolitsege külsuitsutusruumi õhuvahetuse eest ja veenduge, et generaator saab piisavalt õhku. Kontrollige, et suitsutusruumi siseseinad ei oleks liiga märgad. Kui siseintel paistab veetilku või -niresid, on ruum külsuitsutamiseks liiga niiske. Vähendage suitsutatava toidu kogust või parandage ruumi õhuvahetust. Veenduge, et suitsutuspuru on kuiv. Külsuitsutamisel võtke arvesse keskkonna temperatuuri ja niiskust. Miinuskraadidel (alla 0°C) võib külsuitsutatava toote jääda. Kui keskkonna temperatuur on kõrge (üle 20°C), võib temperatuur suitsutusruumi sees tõusta liiga kuumaks. Vihmase ilmaga on mõtet vähendada külsuitsutatava toote kogust, et niiskustase suitsutusruumis ei tõuseks liiga kõrgeks.

Soovitatav on kasutada väga peenikset (00-0) külsuitsutuspuru, nagu Mustang külsuitsutuspuru Pro Lepp 265566 ja Mustang külsuitsutuspuru Pro Pöök 291436.

SV

ET

LV

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

Mēs nepārtraukti pilnveidojam Mustang līnijas izstrādājumus un citas piedāvājumā esošās preces. Lietotāju atsauksmēm ir svarīga loma ražojumu pilnveidē un kvalitātes nodrošināšanā.

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

Plašāka informācija pieejama www.mustang-grill.fi.

„Mustang“ šaltu dūmu ģeneratorus

Ar Mustang auksto dūmu ģeneratoru aukstā kūpināšana ir pavisam vienkārša – varat izmantot, piemēram, apaļo grilu ar vāku, gandrīz visas kūpinātavas vai vecu, nelietojamu ledusskapi. Kūpināšanai der jebkura 50–200 litru tilpuma tvertne, kas nelielā caurī dūmus: koka kaste, pavards, kīeģeļu krāsns, muca vai karstā kūpinātava. Piemēram, populāra izvēle ir vecs ledusskapis, taču jāievēro, ka pēc kūpināšanas šādu ledusskapi vairs nevar izmantot produktu glabāšanai, jo tas piesūcas ar spēcīgu dūmu smaržu. Mustang auksto dūmu ģenerators izdala dūmus 8–12 stundas. Rezultāti atšķiras atkarībā no izmantotajam koksnes un skaidu veida.

KĀ PAGATAVOT AUKSTI KŪPINĀTAS ZIVIS

Izlējiet svaigas zivis. Ja gatavojaties zivis pakārt, atstājiet ribi asakas, – tās palīdzēs noturēt arī lielus filejas gabalus. Iesāļiet zivis, izmantojot sāls un cukura maisījumu (50 g jūras sāls un 20 g cukura uz kilogramu zivju) vai kādu citu metodi pēc saviem ieskatiem. Ļaujiet zivīm sāļties vismaz 8 stundas. Tad zivis rūpīgi noslaukiet, pārvelkot visā garumā ar papīra dvieļi vai naža asmeni (lai iegūtu skaistāku virsmu). Atkarībā no zivju lieluma un savas gastronomiskās gaumes kūpiniet zivis 6–16 stundas. Raugieties, lai temperatūra ne uz brīdi nepārsniegtu 32°C, citādi zivis kļūs mikstas. Ja kūpināt zivis darba kārtībā esošā ledusskapi, pēc kūpināšanas beigām uzstādiet termostatā zemu temperatūru un ļaujiet zivīm zvāvēties līdz nākamajai dienai. Citos gadījumos ietiniet zivju filejas ietaukotā papīrā un uz nakti ielieciet ledusskapi. Nākamajā dienā zivis būs gatavas ēšanai. Zivis var arī sasaldēt, turklāt saldēšanas procesā to garša vēl vairāk izlidzināsies un uzlabosies. Saldētas aukstas kūpinātas zivis var uzglabāt ilgāk par pusgadu.

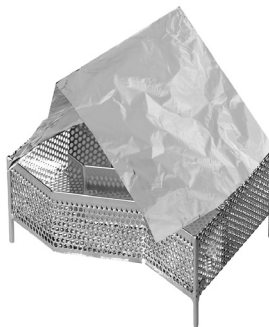
NELIECIET ZIVIS TIESĪ VĪRS DŪMU ĢENERATORĀ! Kūpināmo produktu atrašanās vietā kūpināšanas temperatūra nedrīkst pārsniegt 32°C.

Auksto dūmu ģeneratora lietošana

Ieberiet ģeneratorā koka skaidas. Neberiet pārāk daudz. Ja iebersiet pārāk daudz skaidu, liesmas pacelsies virs iekšējām

sienām, temperatūra būs pārāk augsta aukstajai kūpināšanai un radīsies ugunsgrēka briesmas. Nodrošiniet pietiekamu gaisa cirkulāciju.

Aizdedziniet skaidas ar sērkoīnu, gāzes šķītavām vai lodlampu. Laba metode ir skaidu aizdedzināšana ģeneratora pretējos stūros, lai nodrošinātu, ka skaidas sadeg visā platībā.



Ja vēlaties, virs auksto dūmu ģeneratora varat uzlikt teltsveida jumtiņu no alumīnija folijas (sk. attēlu), lai kūpināšanas procesā uz ģeneratora nepilētu no ēdiena izdalīies šķidrums. Taču jāpārliecinās, ka ģeneratoram ir nodrošināta pietiekama gaisa pieplūde un gruzdošās skaidas nenodziest.

Pēc katras lietošanas reizes ģeneratoru nomazgājiet un nosusiniet. Pirms tīrīšanas pagaidiet, līdz ģenerators atdziest. Ģeneratoru var tīrīt, piemēram, ar siltu ziepjūdeni un zobu suku. Izmantojiet tikai sausas skaidas, jo slapjas vai mitras skaidas kūpinātavā ļoti nedegs. Pirms kūpināšanas procesa sākšanas pārliecinieties, ka kūpinātava ir sausa.

Neatstājiet auksto kūpinātavu bez uzraudzības.
Kūpināšanas laikā kūpinātavā rodas zināms daudzums gruzdošu pelnu. IEVĒROJIET UGUNSDROŠĪBU!
Nenovietojiet kūpinātavu uz uzliesmojoša materiāla pamatnes.

PADOMI

Ja skaidas neaizdegas
Izņemiet no auksto dūmu ģeneratora skaidas un pārbaudiet, cik tīra ir vieta, kur skaidas paredzēts aizdedzināt. Vajadzības gadījumā šo vietu notīriet un kārtīgi nosusiniet. Pārbaudiet, vai skaidas ir sausas.
Ja skaidas aizdegas, bet nodziest
Pārbaudiet aukstās kūpināšanas tvertni un pārliecinieties, ka ģeneratoram ir nodrošināta pietiekama gaisa pieplūde. Pārbaudiet, vai kūpināšanas tvertnes iekšējās sienas nav pārāk mitras. Ja uz iekšējām sienām ir redzami ūdens pilieni vai notecējumi, tvertne ir pārāk mitra aukstajai kūpināšanai. Tādā gadījumā samaziniet ēdiena daudzumu vai uzlabojiet kūpinātavā gaisa cirkulāciju.
Pārbaudiet, vai skaidas ir sausas.
Aukstās kūpināšanas laikā jāpievērš uzmanība apkārtējās vides temperatūrai un gaisa mitrumam. Ja temperatūra ir zemāka par 0°C, ēdiens aukstās kūpināšanas tvertnē var sākt sasalt. Ja apkārtējās vides temperatūra paceļas virs 20°C, aukstās kūpināšanas tvertnes iekšpuse var pārmērīgi sakarst. Lietainā laikā jāsamazina ēdiena daudzums, lai aukstās kūpināšanas tvertnē nerastos pārāk daudz mitruma.

Ieteicams izmantot smalkās (00-0) aukstās kūpināšanas skaidas, piemēram, Mustang aukstās kūpināšanas skaidas Pro Alksnis 265566 un Pro Dižskābardis 291436.

LT

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

Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę.

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

Norėdami gauti daugiau informacijos, eikite adresu www.mustang-grill.fi.

Šaltojo rūkymo įrenginys „Mustang“

Naudojant „Mustang“ šaltų dūmų generatorių, lengva šaltai išrūkyti maisto produktus, pvz., apvalioje kepsninėje, daugelyje rūkyklų ar sename, neveikiančiame šaldytuve. Galima rūkyti beveik bet kioje 50–200 litrų talpoje, kurioje įmanoma išgauti dūmų: medinėje dėžėje, židinyje, krosnyje, statinėje ar karšto rūkymo rūkykloje. Pavyzdžiui, dažnai pasirenkamas neveikiantis šaldytuvas, tačiau atminti, kad jo nebebus galima naudoti kaip įprasta, nes po rūkymo jame bus stiprus dūmų kvapas.

„Mustang“ šaltų dūmų generatorius dūmus išskirs 8–12 valandų. Trukmė skiriasi priklausomai nuo deginamos medienos ir medžio pjuvenų rūšies.

ŠALTOJO ŽUVIES RŪKIMO PATARIMAI

Išpjaukite šviežios žuvies filė. Jei žuvį planuojate kabinti, palikite šonkaulius – tada nenukris net didelis filė gabalas. Pasūdykite žuvį sūdymui skirtu mišiniu (50 g jūros druskos ir 20 g cukraus vienam kg) arba kitu būdu pagal savo skonį. Palikite žuvį sūdytis mažiausiai 8-ioms valandoms. Kruopščiai nuvalykite žuvį braukdami popieriniu rankšluosčiu arba peilio ašmenimis (kad paviršius būtų gražesnis). Rūkykite 6–16 val. priklausomai nuo žuvies dydžio ir savo skonio. Stebėkite, kad rūkymo metu temperatūra nevirsytų 32 °C, kad žuvis nesuminkštėtų. Jei žuvį rūkote veikiančiame šaldytuve, išrūkę žuvį nustatykite žemą termostato temperatūrą, kad žuvis padžiūtų iki kitos dienos. Kitais atvejais suvyniokite žuvies filė į kepimo popierių ir padėkite nakčiai į šaldytuvą. Tą padarius filė bus galima vartoti. Filė galima ir užšaldyti – užšaldžius skonis dar labiau subalansuos ir pagerės. Užšaldytą šaltojo rūkymo žuvį galima laikyti daugiau kaip pusę metų.

NEDĖKITE ŽUVIES TIESIOG VIRŠ DŪMŲ GENERATORIAUS!

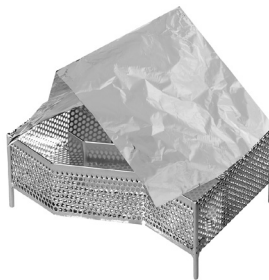
Rūkymo temperatūra rūkomų gaminų išdėstymo vietoje neturi viršyti 32 °C.

Kaip naudoti šaltų dūmų generatorių

Į generatorių pripilkite medžio pjuvenų. Nepridėkite per daug pjuvenų. Jei naudosite per daug pjuvenų, liepsnos kils virš

vidinių sienelių, temperatūra bus per aukšta šaltam rūkymui ir kils gaisro pavojus. Įsitikinkite, kad ventiliacija pakankama.

Pjuvenas uždekite degtuku, dujinu žiebtuvėliu ar degikliu. Geras būdas yra uždegti pjuvenas priešinguose generatoriaus kampuose, kad jos išdegtų visame plote.



Jei norite, galite šaltų dūmų generatorių uždengti aliuminio folija (žr. nuotrauką), kad rūkant ant generatoriaus nuo maisto produktų nelašėtų skystis. Tačiau būtina, kad virš dūmų generatoriaus gerai cirkuliuotų oras ir neužgestų pjuvenos.

Kaskart panaudoję generatorių jį

išplaukite ir nusauskinkite. Prieš plaudami leiskite jam atvėsti. Generatorių galima plauti, pvz., šiltu, muilinu vandeniu ir dantų šepetėliu.

Visada naudokite sausas medžio pjuvenas, nes šlapios ar drėgnos pjuvenos rūkykloje gerai nedegs. Prieš pradėdami rūkyti įsitikinkite, kad rūkykla yra sausa.

Nepalikite šalto rūkymo rūkyklos be priežiūros. Rūkykloje susidarys tam tikras kiekis rusenančių pelenų. ATKREIPKITE DĖMESĮ Į PRIEŠGAISRINĖS SAUGOS REIKALAVIMUS. Nestatykite rūkyklos ant pagrindo, pagaminto iš degios medžiagos.

PATARIMAI:

Jei medžio pjuvenos neužsidega:

Išimkite pjuvenas iš šaltų dūmų generatoriaus ir patikrinkite, ar vieta, per kurią pjuvenos turi užsidegti, yra švari. Prireikus išvalykite ir gerai nusauskinkite tą vietą. Įsitikinkite, kad medžio pjuvenos yra sausos.

Jei medžio pjuvenos užsidega, bet užgęsta:

Patikrinkite šalto rūkymo talpyklą ir įsitikinkite, kad prie generatoriaus patenka pakankamai oro.

Įsitikinkite, kad vidinės rūkymo talpyklos sienelės nėra pernelyg drėgnos. Jei ant vidinių sienelių matote vandens lašų, talpykla per drėgna šaltam rūkymui. Tokiu atveju sumažinkite maisto produktų kiekį arba pagerinkite talpyklos ventiliaciją. Įsitikinkite, kad medžio pjuvenos yra sausos.

Šaltai rūkydami stebėkite aplinkos temperatūrą ir drėgnumą. Esant žemesnei kaip 0 °C temperatūrai, maistas šalto rūkymo rūkykloje gali pradėti užšalti. Jei temperatūra pakyla virš 20 °C, rūkykloje gali būti per karšta. Lietingą dieną reikėtų sumažinti maisto produktų kiekį, kad drėgmės kiekis rūkykloje nepadidėtų.

Rekomenduojama naudoti smulkias (00-0) šalto rūkymo pjuvenas, pvz., šalto rūkymo Alksnio pjuvenas „Mustang Pro“ (265566) ir šalto rūkymo Beržo pjuvenas „Mustang Pro“ (291436).

LV

LT

RU

Поздравляем вас с выбором изделия Mustang! Серия изделий для гриля Mustang разработана для приготовления вкусной еды. Серия изделий включает широкий выбор аксессуаров для гриля и приготовления еды. Вы можете ознакомиться со всем выбором по адресу www.mustang-grill.com или у ближайшего уполномоченного дистрибьютора.

Мы постоянно совершенствуем изделия Mustang и связанные с ними аксессуары. Для обеспечения качества в ходе разработки продукции мы уделяем особое внимание отзывам, посылаемым потребителями.

Чтобы изделие было для вас максимально полезным, основательно ознакомьтесь с руководством пользователя. Регулярная чистка и обслуживание устройства позволяют продлить срок его эксплуатации и повысить безопасность. В ассортименте изделий Mustang вы также можете найти и чистящие средства и щетки, подходящие для чистки гриля. Дополнительную информацию вы можете найти по адресу www.mustang-grill.com.

Генератор холодного дыма Mustang

Генератор дыма для холодного копчения Mustang может использоваться, например, в гриле с купольной крышкой, в большинстве коптилен, или в старом не используемом по назначению холодильнике. В качестве коптильни подойдет практически любая емкость объемом 50–200 литров, которая способна удерживать дым: деревянный ящик, камин, хлебопечка, бочка или коптильня для горячего копчения. К примеру, популярным вариантом является не используемый по назначению холодильник, однако, вы должны учитывать, что после копчения он больше не будет пригоден для обычного использования, так как он пропитается запахом дыма. Генератор холодного дыма Mustang выделяет дым в течение примерно 8–12 часов. Результат зависит от типа используемого дерева и щеп для копчения.

СОВЕТЫ ДЛЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ РЫБЫ

Разделайте свежую рыбу на филе. Если Вы планируете подвесить рыбу, оставьте на ней ребра, что позволит удерживать на весу и большой кусок филе. Посолите рыбу смесью для посола (50 г морской соли и 20 г сахара на один кг) или иным способом на свой вкус. Оставьте рыбу солиться как минимум на 8 часов. Аккуратно вытрите рыбу, проведя по ней хозяйственной бумагой или лезвием ножа (для более красивой поверхности). Коптите в течение 6–16 часов в зависимости от размера рыбы и вкусовых предпочтений. Следите, чтобы температура ни в какой момент копчения не превышала 32 °C, чтобы не допустить размягчения рыбы. Если Вы коптите рыбу в находящемся в рабочем состоянии холодильнике, после копчения установите термостат на низкую температуру и позволяйте рыбе просушиться до следующего дня. В иных случаях заверните филе рыбы в промасленную бумагу и положите на ночь в холодильник. После этого филе будут готовы для употребления в пищу. Вы также можете их заморозить, и в процессе заморозки вкус еще более сбалансируется и улучшится. Замороженная рыба холодного копчения может храниться более полугода.

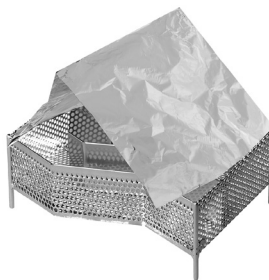
НЕ РАСПОЛАГАЙТЕ РЫБУ НЕПОСРЕДСТВЕННО НАД ГЕНЕРАТОРОМ ДЫМА! Температура копчения в месте расположения коптимых продуктов не должна превышать 32 °C.

Копчение с помощью генератора холодного дыма

Наполните устройство мелкой щепой для копчения. Количество щепы в изделии должно быть умеренным. Если

количество щепы слишком большое, огонь поднимется выше уровня перегородок, и температура станет слишком высокой для холодного копчения, что приведет к опасности пожара. Также обеспечьте достаточную вентиляцию.

Разожгите опилки с помощью спички, газовой зажигалки или паяльной лампы. Опилки стоит поджигать в противоположных углах генератора, чтобы огонь тлел по всей его площади.



При желании вы можете защитить генератор сложением из фольги покрытием (см. изображение), чтобы выделяющаяся из еды жидкость не стекала на генератор холодного дыма во время копчения. Тем не менее, убедитесь, что генератор получает достаточно воздуха, и что щепки для копчения не потухли.

После каждого использования вымойте и высушите генератор. Перед чисткой дайте устройству остынуть. Для чистки можно использовать, например, теплую мыльную воду и зубную щетку. Перед началом копчения убедитесь, что генератор сухой.

Не оставляйте генератор холодного дыма без присмотра.

Устройство может привести к образованию определенного количества горячего тлеющего пепла. СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ПРОТИВОПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ. Не располагайте устройство на основании из легковоспламеняющегося материала.

СОВЕТЫ:

Если щепы для копчения не загорается:

Удалите щепу с генератора и проверьте, чисто ли место зажигания. При необходимости очистите место зажигания и тщательно его высушите. Убедитесь, что щепы сухая.

Если щепы загорается, но затем гаснет:

Обеспечьте вентиляцию емкости для холодного копчения и убедитесь, что генератор получает достаточно воздуха. Убедитесь, что внутренние стены емкости для копчения не слишком влажные. Если на внутренних стенах емкости для копчения видны капли или струйки воды, это значит, что емкость слишком влажная для холодного копчения. Уменьшите количество коптящихся продуктов или улучшите вентиляцию емкости.

Убедитесь, что щепы для копчения сухая.

При холодном копчении учитывайте температуру и влажность окружающей среды. При минусовой температуре (ниже 0 °C) коптящиеся холодным копчением продукты могут промерзнуть. При высокой температуре окружающей среды (выше 20 °C) температура в емкости для копчения может подняться слишком высоко. При дождливой погоде имеет смысл уменьшить количество коптящихся продуктов, чтобы уровень влажности в емкости для копчения не стал слишком высоким.

Рекомендуется использовать очень мелкие опилки (00-0) опилки для холодного копчения, такие как опилки для холодного копчения Mustang Pro Ольха 265566 и Pro Бук 291436.