



292404

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

www.mustang-grill.com

FI. Savustuslaatikko, terästä

Yleisohje savustukseen

- Sirottale laatikon pohjalle tasainen kerros leppähaketta savustusaineeksi (noin 2 dl/kg). Lisäämällä joukkoon katajanoksan tai 1–2 sokerinpalaa saat lisää väriä.
- Mikäli laatikkoon kuuluu rasvapelti, aseta pelti leppähakkeen päälle. Aseta savustettavat, suolistetut mutta suomustamattomat kalat ritilälle. Nosta ritilä (tai ritilät) laatikkoon rasvapellin päälle ja aseta kansi paikalleen. Kannen päällä on hyvä käyttää kiveä tai jotakin muuta palamatonta materiaalia lisäpainona, koska laatikko saattaa vääntyä voimakkaasti lämmitessään.
- Sytytä tulisija tai grilli. Aseta savustuslaatikko tulisijan tai grillin ritilän päälle ja pidä tuli tasaisena savustuksen ajan. Liian voimakas tai epätasainen tuli voi polttaa kalat ja savustuslaatikon piloille.
- Savusta kaloja 20–50 minuuttia kalojen koosta ja tulen voimakkuudesta riippuen. Kalat ovat kypsiä, kun evät ja selkäruodot irtoavat helposti.
- Kun kalat ovat kypsiä, nosta savustuslaatikko pois tulisijalta. Avaa kansi ja nosta ritilä(t) kaloineen savustuslaatikosta.
- Puhdista savustuslaatikko ja ritilät aina käytön jälkeen vedellä ja huolellisesti hankaamalla (esim. karhunkielellä, patapadalla tms.). SUOSITUS: Aseta pohjalle pohjan kokoinen pala alumiinifoliota. Folio kerää irtoavan rasvan, jolloin puhdistaminen helpottuu.

Turvallisuusohjeita:

- Käytä patakintaita, sillä laatikko saattaa tulla hyvin kuumaksi savustettaessa.
- Anna jäähtyä hetki ennen kannen avaamista. Siten varmistat, ettei pohjalle mahdollisesti jäänyt palamaton hake pääse leimahtamaan.
- Vältä laatikon avaamista savustamisen aikana. Jos laatikko on kuitenkin avattava, pidä kasvot riittävän kaukana leimahdusvaaran vuoksi.

SV. Röklåda, stål

Allmänna råd för rökning

- Strö ett jämnt lager alflis som rökämne i botten av lådan, ca 2 dl/kg. Genom att lägga till en enkvist eller 1–2 sockerbitar fås mer färg.
- Om en fettplåt ingår i lådan ska plåten placeras ovanpå alfliset. Lägg den rensade men inte fjällade fisken som ska rökas ovanpå gallret. Lyft gallret (eller gallren) in i lådan ovanpå fettplåten och för locket på sin plats. Det är bra att använda en sten eller något annat brandsäkert som extra tyngd, eftersom lådan kan vränga ganska mycket under uppvärmningen.
- Tänd ugnen eller grillen. Lägg röklådan ovanpå gallret i ugnen eller grillen och håll elden jämn när du röker. Om det brinner för mycket eller för ojämnt kan fiskarna eller röklådan brännas vid och bli förstörda.
- Rök fiskarna i 20–50 minuter beroende på fiskarnas storlek och hur kraftig elden är. Fiskarna är färdiga när fenorna och ryggraden lossnar lätt.
- När fiskarna är färdiga kan du lyfta bort röklådan från eldstaden. Öppna locket och lyft bort gallret (-n) med fiskarna ur röklådan.
- Rengör alltid röklådan och gallren omsorgsfullt efter användningen genom att gnida in dem med vatten (t.ex. björntunga, patapata o.d.) REKOMMENDATION: Placera en bit aluminiumfolie på botten så att den täcks helt och hållet. Folien samlar fett som lossnar och rengöringen underlättas.

Säkerhetsanvisningar:

- Använd grytlappar eftersom lådan kan bli mycket het vid rökning.
- Låt svalna en stund innan du öppnar locket. Då försäkras du dig om att det obrända flis som eventuellt blivit kvar på botten inte kan flamma upp.
- Undvik att öppna lådan under rökningen. Om lådan ändå måste öppnas, håll ansiktet på tillräckligt avstånd på grund av uppflamningsrisken.

EN. Smoker Box, steel

General instructions for smoking

- Line the bottom of the box with an even layer of alder chips (approx. 2 dl per kg). Adding a juniper branch or 1 to 2 sugar cubes will provide more colour.
- If the box has a drip pan, set it above the alder chips. Place the gutted but unscaled fish onto the grate. Place the grate(s) atop the drip pan and set the lid in place. It would be good to have a rock or some other non-flammable weight on top of the lid because the box may warp a great deal when heating up.
- Light the fireplace or grill. Place the smoker box onto the grate in the fireplace or grill and keep the flames even during the smoking process. A flame that is too strong or uneven can burn the fish and damage the box.
- Smoke the fish for 20 to 50 minutes, depending on their size and the strength of the flames. The fish are done when the fins and the backbones easily come off.
- When the fish are done, take the smoking box out of the fireplace. Remove the lid and lift the grate(s) with the fish out of the box.
- Always clean the smoking box and grates after use with water and careful scrubbing (with e.g. scouring pad, steel wool etc.). RECOMMENDED: Line the box with a piece of aluminium foil the same size as the bottom. The foil will catch the drippings and will make clean up easy.

Safety instructions:

- Use oven mitts, as the box may become extremely hot when smoking.
- Allow it to cool off for a moment before opening the lid. This way you can make sure that any chips at the bottom that may not have burned will not flare up.
- Avoid opening the box during the smoking process. If the box, however, needs to be opened, keep your face far enough away, just in case of flare-ups.



292404
Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель:
Tammer Brands Oy, Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

www.mustang-grill.com

EE. Suitsutuskast, teras

Juhend suitsutuskasti kasutamiseks

- Suitsu saamiseks puistake suitsutuskasti põhja ühtlane kiht lepuuust laaste u 2dl / kg. Kadakaokste või 1–2 suhkrutüki lisamine annab värvi juurde.
- Kui kasti juurde kuulub rasvapüüdmisalus, siis asetage see puidulaastude peale. Pange sisikonnast puhastatud, aga soomustest rookimata kalad restile. Tõstke rest(id) tõstesangade abil suitsutuskasti rasvapüüdmisalus peale ja sulgege kaas. Kaane peale on soovitatav asetada kivid või kasutada mõnd muud süttimatut materjali lisaraskusena, sest kast deformeerub kuumutamisel tugevasti.
- Süüdake tulekolle või grilli. Pange suitsutuskast küttekoldele või grillirestile ja jälgige, et tuli oleks suitsutamise ajal ühtlane. Liiga tugev või ebaühtlane tuli võib kalad ja suitsutuskasti ära rikkuda.
- Suitsutage kalu 20-50 minutit sõltuvalt kuumusest ja kalade suurusest. Kalad on küpsed siis, kui liha luude küljest hõlpsalt lahti tuleb.
- Kui kalad on küpsed, siis tõstke suitsutuskast tulelt ära. Avage kaas ja tõstke rest(id) koos kaladega kastist välja.
- Puhastage suitsutuskast ja restid pärast iga kasutuskorda hoolikalt nt küürimiskäsnaga hõõrudes. SOOVITUS: Asetage grilli põhjale põhjasuurune alumiiniumfooliumi tükk. Foolium kogub eralduva rasva ja grilli puhastamine on kergem.

Ohutusalsed nõuanded

- Kasutage pajakindaid, sest kast võib minna suitsutamisel väga kuumaks.
- Enne kaane avamist laske kastil natuke aega jahtuda. Muidu võivad põlemata jäänud laastud õhu juurdevoolu toimele põlema lahvatada.
- Ärge avage kasti suitsutamise ajal. Kui peate millegipärast siiski kasti suitsutamise ajal avama, siis olge ettevaatlik ja hoidke nägu sellest piisavalt kaugel, kuna laastud võivad kaane avamisel põlema lahvatada.

LV. Zivju kūpinātava, no tērauda

Kūpināšanas pamācība

- Izkaisiet pa kūpinātavas pamatni vienmērīgu kārtu ar alkšņa skaidām (apm. 2 dl/kg). Piejaucot paegļa zarus un 1–2 cukurgraudus, zivis iegūst izteiktāku krāsu.
- Ja kūpinātavai ir pievienota plātne tauku savākšanai, novietojiet plātņi uz alkšņa skaidām. Iztīrītas, bet ne no zviņām attīrītas zivis uzlieciet uz grila restēm. Grila restes uzceliet virs kūpinātavas plātnes tauku savākšanai un uzlieciet vāku. Kā papildu svaru uz vāka uzlieciet akmeni vai citu nedegošu priekšmetu, jo uzkarstot kūpinātava var deformēties.
- Aizdedziniet kurtuvi jeb grilu. Uzlieciet kūpinātavu uz kurtuves/grila restēm un kūpināšanas laikā uzturiet vienmērīgu liesmu.
- Ja liesma ir pārāk liela vai nevienmērīga, zivis var piedegt un kūpinātava var kļūt nelietojama.
- Atkarībā no zivju lieluma un liesmas stipruma kūpiniet zivis 20-50 minūtes. Zivis ir gatavas, kad viegli atdalās spuras un mugurkaula asakas.
- Kad zivis ir gatavas, noceliet kūpinātavu no kurtuves. Atveriet vāku un izceliet grila restes ar zivīm no kūpinātavas.
- Ikreiz pēc lietošanas mazgājiet kūpinātavu un grila restes ar ūdeni (piem., izmantojot abrazīvu sūkli, metāla stieplu tīrīšanas sūkli ar ziepēm) IETEIKUMS. Novietojiet grila dibenā alumīnija folijas gabalu, kura izmērs sakrīt ar grila dibena izmēru. Tas atvieglos grila tīrīšanu, jo tauki pilēs uz folijas.

Drošības norādījumi:

- Lietojiet virtuves cimdus, jo kūpinātava grilēšanas laikā var kļūt ļoti karsta.
- Lai novērstu vēl nesadegušo skaidu aizdegšanos, pirms vāka atvēršanas ļaujiet kūpinātavai brīdi atdzist.
- Izvairieties atvērt kūpinātavu kūpināšanas laikā. Ja tas tomēr ir nepieciešams, aizgrieziet seju (uzliesmošanas risks).

LT. Žuvų rūkymo dėžė, iš plieno

Rūkymo instrukcija

- Ant dėžės dugno tolygiai paberkite alksnio skiedrų sluoksnį (maždaug 2 dl / kg). Jei įmaišysite kadagio šakelių ir įdėsite 1–2 gabalėlius cukraus, žuvies spalva bus intensyvesnė.
- Jei prie žuvų rūkymo dėžės pridedamas padėklas riebalams, jį padėkite ant alksnio skiedrų. Išdarinėtą, nenuvalytą žuvį sudėkite ant grilio grotelių. Grilio grotelės padėkite ant žuvų rūkymo dėžės padėklo riebalams ir uždenkite dangčiu. Ant dangčio uždėkite akmenį ar kitą sunkų ir nedegų daiktą, nes kaistanti žuvų rūkymo dėžė gali deformuotis.
- Uždekite ugnį vietoje arba grilį. Žuvų rūkymo dėžę uždėkite ant ugnia vietės / grilio grotelių ir, kol žuvys rūkomos, stebėkite, kad ugnis visada degtų tolygiai. Jei ugnis per stipri arba netolygi, žuvis gali apdegti, o žuvų rūkymo dėžė taps nenaudojama.
- Žuvis reikia rūkyti 20–50 minučių, priklausomai nuo žuvų dydžio ir liepsnos stiprumo. Žuvys išrūkytos, kai lengvai išsiima ašakos ir pelekai.
- Kai žuvys baigtos rūkyti, nuimkite nuo ugnia vietės žuvų rūkymo dėžę. Atidarykite dangtį ir iš dėžės išimkite grilio grotelės su žuvimis.
- Po kiekvieno naudojimo žuvų rūkymo dėžę ir grilio grotelės kruopščiai nuplaukite vandeniu (pavyzdžiui, galite naudoti ir šveičiamąją kempinę arba šveistiką su muilu). REKOMENDACIJA: grilio dugne įklokite aliuminio folijos gabalą, kurio dydis atitinka dugno dydį. Išsiskiriantys riebalai susirinks ant folijos ir bus lengviau valyti grilį.

Saugos nurodymai.

- Naudokite pirštines puodams kelti, nes žuvų rūkymo dėžė kepant griliu labai įkaista.
- Kad neužsiliepsnotų dar nesudegusios skiedros, palaukite kol žuvų rūkymo dėžė truputį atvės ir tik tada atidarykite dangtį.
- Kol rūkomos žuvys, stenkitės nedarinėti žuvų rūkymo dėžės dangčio. Jei vis dėlto dangtį atidaryti reikėtų, nusukite nuo dėžės veidą (pavojus, kad pliūptels liepsna).

RU. Ящик-копильня для рыбы, сталь

Инструкция по использованию

- Распределить по дну копильни ровным слоем ольховые стружки (ок. 2 дл/кг). Добавив можжевеловых веток и 1—2 кусочка сахара, можно придать рыбе более интенсивный цвет.
- Если в комплект входит поддон для сбора жира, положить его на ольховые стружки. Выпотрошенную, но не очищенную от чешуи рыбу положить на решетку. Поставить решетку (решетки) на поддон для жира и закрыть копильню крышкой. Дополнительно придать крышку камнем или другим негорючим предметом, т.к. при нагреве копильня может деформироваться.
- Развести костер или гриль. Поставить копильню на огонь/решетку для гриля и поддерживать во время копчения равномерный огонь. Из-за слишком сильного или неравномерного огня рыба может пригореть, и копильня придет в негодность.
- В зависимости от размера рыбы и силы пламени копчение длится 20—50 минут. Рыбы готовы, если плавники и хребтовая кость легко отделяются.
- После готовности рыбы снять копильню с огня. Снять крышку и вынуть решетку/решетки с рыбой из ящика.
- После использования тщательно промыть копильню и решетки водой (например, губкой, металлической мочалкой). РЕКОМЕНДАЦИЯ: Положите на дно гриля кусок алюминиевой фольги, размер которого совпадает с размером дна. Фольга будет собирать выделяющийся жир, что облегчит чистку гриля.

Правила техники безопасности:

- Используйте варежки-прихватки, т.к. копильня очень сильно нагревается.
- Во избежание воспламенения непрогоревшей стружки дать копильне остыть перед открытием крышки.
- Старайтесь не открывать копильню во время копчения. Однако если это окажется нужно, отведите лицо во избежание ожогов.