

EN

FI

SV

ET

LV

LT

RU

EN Smoke Infuser

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

FI Infuusiosavunkehitin

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

SV Infusionsrökgenerator

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

ET Infusioonsuitsugeneraator

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

LV Kūpināšanas pistole

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

LT Dūmų generatorius rūkymui

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

RU Инфузионный дымогенератор

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

324298

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

www.mustang-grill.com

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.

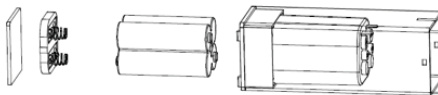
IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

- This smoke infuser is only intended for flavouring food with smoke.
- The surfaces of the device's metal burning chamber become very hot during use. Do not touch the hot surfaces, and allow the device to cool completely before touching the burning chamber or cleaning and storing the device.
- Do not allow children to use the smoke infuser. Adult supervision is necessary when the smoke infuser is being used.
- Do not leave the smoke infuser unattended.
- The use of accessories not recommended in this manual is forbidden.
- Only use fine-grained cold smoking chips.
- Do not generate smoke for longer than 30 seconds; longer use may damage the device.
- Only use the device in a well-ventilated area. Avoid using the smoke infuser in areas where the smoke may activate smoke alarms or fire suppression systems.
- Always use the smoke infuser in a horizontal position so that the opening of the burning chamber is facing upwards. Do not let the device fall over, because heated smoking materials may fall out of the burning chamber, resulting in a fire hazard.
- Always empty the cooled ash and burnt materials into a non-flammable container.
- Make sure the smoking materials ignite properly; improper ignition of the materials may result in an explosion or fire hazard.
- Do not remove or disassemble any parts of the smoke infuser other than the metal burning chamber, stainless steel mesh filter, battery compartment cover and batteries.
- Never operate the smoke infuser without the stainless steel mesh filter in place; burning/glowing embers may otherwise enter the device's plastic casing, damaging the device, or be ejected through the hose, causing a fire hazard or burns.

OPERATION

1. Insert four 1.5 V AA batteries into the smoke infuser.



2. Place the smoke infuser in a horizontal position so that the opening of the burning chamber is facing upwards. Place the chosen smoking material in the burning chamber and light the material using a match or lighter. **DO NOT USE** a gas torch or other similar lighter, as the excessive heat may damage the device.

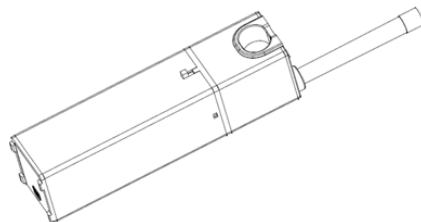


3. After lighting the material in the burning chamber, turn the smoke infuser on.

Never turn the device on without having the metal smoking chamber in place.

Direct the smoke into the food you want to give the smoke flavour to. When using the smoke infuser to smoke food in a covered container, simply inject the smoke under the lid and let it infuse for a few minutes. Two to three minutes of smoke is generally all that is needed to infuse foods with a smoky flavour and aroma. The smoke infuser is only needed for a short period of time in the smoking process.

Do not generate smoke for longer than 30 seconds.



4. When you have finished smoking, allow the smoke infuser to cool before removing any parts. Take the batteries out before cleaning the device.

RECOMMENDED SMOKING CHIPS

265566 Mustang Cold Smoking Chips Pro, alder
 291436 Mustang Cold Smoking Chips Pro, beech
 290357 Mustang Cold Smoking Chips, hickory
 290356 Mustang Cold Smoking Chips, mesquite
 290358 Mustang Cold Smoking Chips, pecan

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grilla-ustuoteperhe 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.

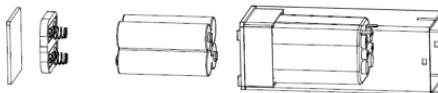
Lisätietoja löydät osoitteesta www.mustang-grill.com.

TÄRKEÄT VAROITUKSET LUE KAIKKI OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ.

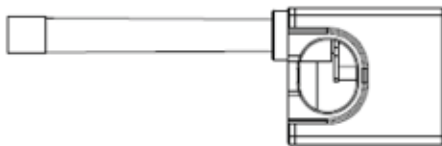
- Tämä savunkehitin on tarkoitettu ainoastaan ruoan maustamiseen savulla.
- Laitteen metallisen polttomaljan pinnat kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja ja anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen kuin kosketat polttomaljaa tai puhdistat ja varastoit laitteen.
- Älä anna lasten käyttää savunkehitintä. Aikuisen on valvottava savunkehittimen käyttöä.
- Älä jätä savunkehitintä valvomatta.
- Sellaisten lisävarusteiden käyttö on kielletty, joita ei ole suositeltu tässä käyttöohjeessa.
- Käytä ainoastaan hienoa kylmäsavustuspurua.
- Älä anna savun kehittyä pidempään kuin 30 sekuntia; pidempi käyttö voi vahingoittaa laitetta.
- Käytä laitetta ainoastaan hyvin ilmastoidussa tilassa. Vältä käyttämästä savunkehitintä paikoissa, joissa savu voi aktivoida palohälyttimen tai palonsammutusjärjestelmän.
- Käytä savunkehitintä aina vaakasuorassa asennossa, jotta polttomaljan aukko osoittaa ylöspäin. Älä anna laitteen kaatua, sillä kuumentuneet savustusmateriaalit voivat tulla ulos polttomaljasta ja aiheuttaa tulipalovaaran.
- Tyhjennä jäähtyneet tuhkat ja palaneet materiaalit aina syttymättömään astiaan.
- Varmista, että savustusmateriaalit syttyvät kunnolla; materiaalien epätavallisen syttymisestä voi aiheutua räjähdys tai tulipalovaara.
- Älä irrota tai pura mitään savunkehittimen osia – pois lukien metallinen polttomalja, ruostumattomasta teräksestä valmistettu verkkosuodatin, paristokotelon kansi ja paristot.
- Älä koskaan käytä savunkehitintä ilman ruostumattomasta teräksestä valmistettua verkkosuodatinta; palava/hehkuva hiillos voi muuten päästä laitteen muovisen kotelon sisälle vahingoittaen laitetta tai sinkoutua letkun kautta aiheuttaen tulipalovaaran tai palovammoja.

KÄYTTÖ

1. Aseta neljä 1,5 V:n AA-paristoa savunkehittimeen.



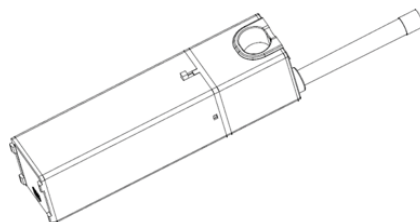
2. Aseta savunkehitin vaakasuoraan asentoon, jotta polttomaljan aukko osoittaa ylöspäin. Laita valitsemasi savustusmateriaali polttomaljaan ja sytytä materiaali tulitikutilla tai sytyttimellä. ÄLÄ KÄYTÄ kaasupoltinta tai muuta vastaavaa sytytintä, joiden liiallinen lämpö voi vahingoittaa laitetta.



3. Kun olet sytyttänyt polttomaljassa olevan materiaalin, kytke savunkehitin päälle.

Älä koskaan käynnistä laitetta, jos metallinen polttomalja ei ole paikallaan.

Johda savua ruokaan, johon haluat savun makua. Jos käytät savunkehitintä ruoan savustamiseen kannellisessa astiassa, johda savua kannen alta astiaan ja anna savun imeytyä muutaman minuutin ajan. Savun maku ja tuoksu imeytyvät ruokaan yleisesti ottaen vain parissa kolmessa minuutissa. Savunkehitintä ei tarvita savustamisessa kuin vain hetkellisesti. Älä anna savun kehittyä pidempään kuin 30 sekuntia.



4. Kun ruoka on savustunut, anna savunkehittimen jäähtyä ennen kuin irrotat osat toisistaan. Poista paristot ennen laitteen puhdistamista.

SUOSITELLUT SAVUSTUSPURUT

265566 Mustang Kylmäsavustuspuru Pro, leppä
291436 Mustang Kylmäsavustuspuru Pro, pyökki
290357 Mustang Kylmäsavustuspuru, hikkori
290356 Mustang Kylmäsavustuspuru, mesquite
290358 Mustang Kylmäsavustuspuru, pekaani

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.

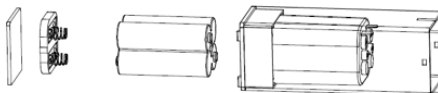
Ytterligare information finns på adressen www.mustang-grill.com.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER LÄS ALLA ANVISNINGAR NOGGRANT FÖRE ANVÄNDNING.

- Denna rökgenerator är endast avsedd för smaksättning av mat genom rök.
- Ytorna i apparatens brännskål blir mycket heta under användning. Vidrör inte heta ytor och låt apparaten svalna helt innan du vidrör brännskålen eller rengör och lägger undan apparaten för förvaring.
- Låt inte barn använda rökgeneratoren. Användning av rökgeneratoren bör övervakas av en vuxen.
- Lämna inte rökgeneratoren utan uppsikt.
- Det är förbjudet att använda tillbehör som inte rekommenderas i denna bruksanvisning.
- Använd endast finfördelat kallrökningsspån.
- Låt inte röken genereras i mer än 30 sekunder; långvarigare användning kan skada apparaten.
- Använd apparaten endast i väl ventilerade utrymmen.
- Undvik att använda rökgeneratoren på platser där röken kan aktivera en brandvarnare eller ett brandsläckningssystem.
- Använd alltid rökgeneratoren i vågrätt läge, så att brännskålens öppning är vänd uppåt. Låt inte apparaten välta. Upphettade rökmaterial kan annars komma ut ur brännskålen och förorsaka brandfara.
- Töm alltid svalnad aska och utbrunnet material i ett icke antändligt kärl.
- Säkerställ att rökmaterial antänds ordentligt; ofullständig antändning av material kan förorsaka explosion eller brandfara.
- Det är inte tillåtet att lösgöra eller demontera någon av rökgenerators delar – med undantag för brännskålen i metall, nätfiltret av rostfritt stål, liksom batterifackets lock samt batterier.
- Använd aldrig rökgeneratoren utan nätfiltret av rostfritt stål; brinnande/pyrande glöd kan annars hamna innanför apparatens plastleje och skada apparaten, eller slungas ut via slangen och förorsaka brandfara eller brännskador.

ANVÄNDNING

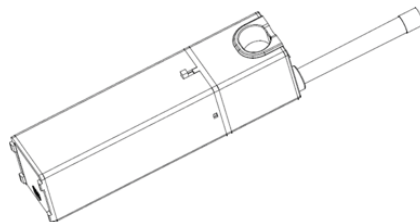
1. Sätt i fyra 1,5 volts AA-batterier i rökgeneratoren.



2. Placera rökgeneratoren i vågrätt läge, så att brännskålens öppning är vänd uppåt. Lägg önskat rökmaterial i brännskålen och antänd materialet med tändsticka eller tändare. ANVÄND INTE gasbrännare eller annan motsvarande tändare, som på grund av alltför hög temperatur kan skada apparaten.



3. När du antänd materialet i brännskålen, slå på rökgeneratoren. Sätt aldrig igång apparaten om inte brännskålen i metall är på sin plats. Led röken till den mat som du vill ge rökare. Om du använder rökgeneratoren för att smaksätta mat i ett lockförsett kärl, led röken under locket till kärlet och låt röken absorberas under några minuter. Det tar i allmänhet bara två eller tre minuter för maten att absorbera röksmaken och -doften. Rökgeneratoren behövs bara ett ögonblick vid rökning. Låt inte röken genereras i mer än 30 sekunder.



4. När maten röks, låt rökgeneratoren svalna innan du lösgör delarna från varandra. Avlägsna batterierna före rengöring av apparaten.

REKOMMENDERAT RÖKSPÅN

265566 Mustang-kallrökningsspån Pro, al
291436 Mustang-kallrökningsspån Pro, bok
290357 Mustang-kallrökningsspån, hickory
290356 Mustang-kallrökningsspån, mesquite
290358 Mustang-kallrökningsspån, pekan

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.

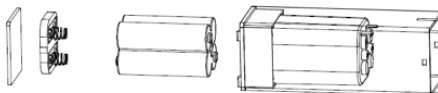
Lisainfot leiate aadressil www.mustang-grill.com.

TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD ENNE SEADME KASUTAMIST LUGEGE KÕIK JUHISED HOOLIKALT LÄBI.

- See suitsugeneraator on mõeldud ainult toidule suitsumaitse andmiseks.
- Seadme põletuskambri metallseinad lähedav kasutamisel väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu ning laske seadmelt enne puudutamist, puhastamist ja hoiustamist maha jahtuda.
- Ärge lubage lastel suitsugeneraatorit kasutada. Suitsugeneraatori tööd peab jälgima täiskasvanu.
- Ärge jätke suitsugeneraatorit järelevalveta.
- Lubatud on kasutada ainult sellist lisavarustust, mida käesolevas juhendis on soovitatud.
- Kasutage suitsutamiseks ainult peent suitsutuspuru.
- Ärge laske suitsul eralduda rohkem kui 30 sekundit; pikem kasutamine võib seadet kahjustada.
- Kasutage seadet ainult hästi ventileeritud ruumis. Ärge kasutage suitsugeneraatorit kohas, kus suits võib käivitada suitsuanduri või tulekustutussüsteemi.
- Kasutage suitsugeneraatorit alati horisontaalasendis, põlemiskambri avaga ülespoole. Vältige seadme ümberkukkumist, sest kuumenenud suitsutusmaterjal võib põlemiskambrist välja pudeneda ja põhjustada tulekahju.
- Jahtunud tuhk ja põlemisjäätgid kallake ainult põlemiskindlasse nõusse.
- Veenduge, et suitsutusmaterjal süttib korralikult; materjali mittetäielik põlemine võib põhjustada plahvatust või tulekahju.
- Ärge eemaldage ega võtke suitsugeneraatorist lahti mingeid osi, välja arvatud põlemiskamber, roostevabast terasest võrkfilter, patareipesa kaas ja patareid.
- Ärge kunagi kasutage suitsugeneraatorit ilma roostevabast terasest võrkfiltrita; vastasel korral võivad põlevad/hõõguvad sädemed ja tuhk lennata seadme plastiklehtrisse, seda kahjustades, või väljuda vooliku kaudu, põhjustades tuleohtu ja põletushaavu.

KASUTAMINE

1. Paigaldage suitsugeneraatorisse neli 1,5 V AA-patareid.



2. Asetage suitsugeneraator horisontaalasendisse, põlemiskambri avaga ülespoole. Asetage valitud suitsutusmaterjal põlemiskambrisse ja süüdake tiku või süütajat. ÄRGE KASUTAGE gaaspõletit või muud sellist süüteseadet, mille liigne kuumus võib suitsugeneraatorit kahjustada.

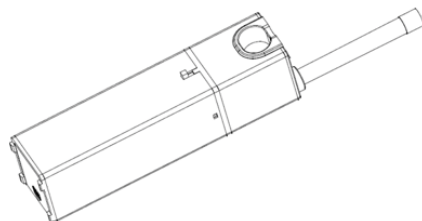


3. Kui olete põlemiskambris oleva suitsutusmaterjali süüdanud, lülitage suitsugeneraator sisse.

Ärge kunagi lülitage suitsugeneraatorit sisse, kui metallist põlemiskamber pole oma kohal.

Suunake suits toidule, millele soovite anda suitsumaitset. Kui kasutate suitsugeneraatorit toidule suitsumaitse andmiseks kaanega nõus, juhtige suits kaane alt nõusse ja laske paar minutit sisse imbuda. Suitsumaitse ja -lõhn imubud toitu tavaliselt paari-kolme minutiga. Suitsugeneraatorit pole suitsutamiseks vaja rohkem kui hetkeks.

Ärge laske suitsul eralduda kauem kui 30 sekundit.



4. Kui toit on omandanud suitsumaitse, laske suitsugeneraatoril enne selle osade eraldamist maha jahtuda. Enne seadme puhastamist eemaldage sellest patareid.

SOOVITATAVAD SUITSUTUSPURUD

265566 Mustang külmsuitsutuspuru Pro, lepp
291436 Mustang külmsuitsutuspuru Pro, pöök
290357 Mustang külmsuitsutuspuru, hickoripuu
290356 Mustang külmsuitsutuspuru, mesquite
290358 Mustang külmsuitsutuspuru, pekaanipuu

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

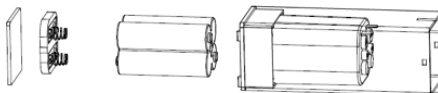
SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI

PIRMS LIETOŠANAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU

- Šī kūpināšanas pistole ir paredzēta vienīgi ēdiena aromatizēšanai ar dūmiem.
- Ierīces metāla degkammeras virsmas lietošanas laikā spēcīgi sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām un pirms pieskaršanās degkamei vai pirms ierīces tīrīšanas un uzglabāšanas ļaujiet tai pilnīgi atdzist.
- Neļaujiet bērniem rīkoties ar kūpināšanas pistoli. Raugieties, lai kūpināšanas pistole tiktu lietota tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Neatstājiet kūpināšanas pistoli bez uzraudzības.
- Izmantojiet tikai šajā instrukcijā minētos ieteicamos piederumus.
- Lietojiet tikai smalkas aukstās kūpināšanas skaidas.
- Nepūtiet dūmus ilgāk par 30 sekundēm, ilgāka lietošana var sabojāt ierīci.
- Lietojiet ierīci tikai labi ventilētās vietās. Neizmantojiet kūpināšanas pistoli vietās, kur dūmi var aktivizēt dūmu detektorus vai ugunsdzēsības sistēmas.
- Vienmēr lietojiet kūpināšanas pistoli horizontālā stāvoklī tā, lai degkammeras atvere būtu vērsta uz augšu. Raugieties, lai ierīce neapgāzās, jo no degkammeras var izbirt karsti kūpināšanas materiāli, radot ugunsbīstamību.
- Atdzīsušos pelnus un sadegušos kūpināšanas materiālus izberiet ugunsdrošā tvertnē.
- Pārliecinieties, ka kūpināšanas materiāli aizdegas pareizi, nepareiza materiālu aizdedzināšana var izraisīt sprādzienu vai ugunsbīstamību.
- Neizjauciet kūpināšanas pistoli un nenoņemiet tās detaļas, izņemot metāla degkameru, nerūsošā tērauda sieta filtru, bateriju nodalījuma vāciņu un baterijas.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet kūpināšanas pistoli bez nerūsošā tērauda sieta filtra, jo degoši/kvēlojoši pelni var iekļūt ierīces plastmasas korpusā un sabojāt ierīci vai tikt izmesti caur šļūteni, radot ugunsbīstamību vai apdegumus.

LIETOŠANA

1. Ievietojiet kūpināšanas pistolē četras 1,5 V AA baterijas.



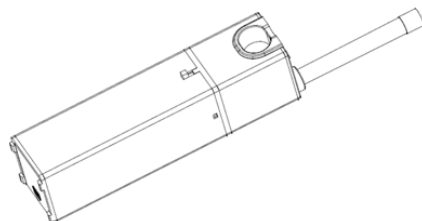
2. Novietojiet kūpināšanas pistoli horizontāli tā, lai degkammeras atvere būtu vērsta uz augšu. Ielieciet izvēlēto kūpināšanas materiālu degkamerā un aizdedziniet ar sērskociņu vai šķiltavām. NEIZMANTOJIET gāzes deglus vai līdzīgas šķiltavas, jo pārmērīgs karstums var sabojāt ierīci.



3. Pēc materiāla aizdedzināšanas degkamerā ieslēdziet kūpināšanas pistoli.

Neieslēdziet ierīci, ja tajā nav ievietota metāla degkamera. Virziet dūmus uz pārtikas produktiem, kam vēlaties piešķirt dūmu aromātu. Izmantojot kūpināšanas pistoli ēdiena kūpināšanai slēgtā traukā, vienkārsi iepūtiet dūmus zem vāka un ļaujiet dažas minūtes ievilkties. Ar divām līdz trim minūtēm parasti pietiek, lai ēdiena iegūtu dūmu garšu un smaržu. Kūpināšanas pistole kūpināšanas procesā ir nepieciešama tikai īsu brīdi.

Nepūtiet dūmus ilgāk par 30 sekundēm.



4. Kad kūpināšana pabeigta, pirms detaļu noņemšanas ļaujiet kūpināšanas pistolei atdzist. Pirms ierīces tīrīšanas izņemiet baterijas.

IETEICAMĀS KŪPINĀŠANAS SKAIDAS

265566 Mustang aukstās kūpināšanas skaidas Pro, alksnis
291436 Mustang aukstās kūpināšanas skaidas Pro, dižskābardis
290357 Mustang aukstās kūpināšanas skaidas, hikorija
290356 Mustang aukstās kūpināšanas skaidas, meskits
290358 Mustang aukstās kūpināšanas skaidas, pekankoks

Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ barbekiu gaminį šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsniniai ir kiti valgio gamintojai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių 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 prižiūrėdami kepsninę prailginsite jos naudojimo trukmę ir padidinsite saugumą. „Mustang“ gaminių linijoje taip pat siūlomos tinkamos valymo priemonės ir priežiūrai skirti įrankiai.

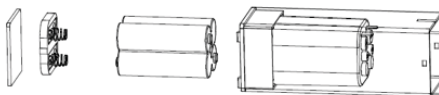
Norėdami gauti daugiau informacijos, eikite adresu www.mustang-grill.fi.

SVARBŪS SAUGOS PERSPĖJIMAI PRIEŠ NAUDODAMI ATIDŽIAI PERSKAITYKITE VISAS INSTRUKCIJAS.

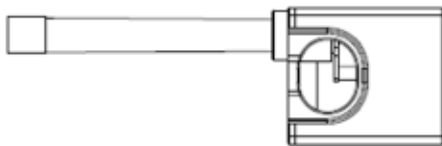
- Šis dūmų generatorius skirtas tik suteikti maistui dūmų skonį.
- Naudojant įrenginio metalinės degimo kameros paviršiai labai įkaista. Neliaskite karštų paviršių ir leiskite įrenginiui iki galo atvėsti prieš lieddami degimo kamerą arba valydami įrenginį ir padėdami jį sandėliuoti.
- Neleiskite vaikams naudoti dūmų generatoriaus. Naudojant dūmų generatorių būtina suaugusiojo priežiūra.
- Nepalikite dūmų generatoriaus neprižiūrimo.
- Draudžiama naudoti priedus, išskyrus rekomenduojamus šiam vadove.
- Naudokite tik smulkiai granuliuotas pjuvenas, skirtas šaltam rūkymui.
- Negenaruokite dūmų ilgiau nei 30 sekundžių, naudodami ilgiau galite sugadinti įrenginį.
- Įrenginį naudokite tik gerai vėdinamoje vietoje. Nenaudokite dūmų generatoriaus ten, kur dūmai gali suaktyvinti gaisro signalizaciją arba gaisro gesinimo sistemas.
- Visada naudokite dūmų generatorių paguldę horizontaliai, kad degimo kameros anga būtų nukreipta į viršų. Neleiskite įrenginiui apvirsti, nes įkaitę rūkymo medžiagos gali išsibyrėti iš degimo kameros ir sukelti gaisro pavojų.
- Visada išberkite atvėsusius pelenus ir sudegusias medžiagas į nedegų indą.
- Įsitinkinkite, kad rūkymo medžiagos tinkamai užsidega, netinkamai uždegus medžiagą gali kilti sprogimo arba gaisro pavojus.
- Neiškinkite ir neardykite jokių dūmų generatoriaus dalių, išskyrus metalinę degimo kamerą, nerūdijančio plieno tinklę filtrą, maitinimo elementų skyriaus dangtelį ir maitinimo elementus.
- Niekada nenaudokite dūmų generatoriaus išėmę nerūdijančio plieno tinklę filtrą, nes degančios / įkaitusios anglys gali patekti į plastikinį įrenginio korpusą ir jį sugadinti arba iškristi pro žarną, sukeldamos gaisro pavojų ar nudegindamos.

NAUDOJIMAS

1. Įdėkite į dūmų generatorių keturis 1,5 V AA tipo maitinimo elementus.

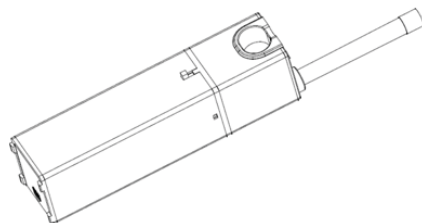


2. Paguldykite dūmų generatorių horizontaliai, kad degimo kameros anga būtų nukreipta į viršų. Įdėkite į degimo kamerą pasirinktą rūkymo medžiagą ir uždekite ją degtuku arba žiebtuvėliu. **NENAUDOKITE** dujinio degiklio ar kitokio panašaus degiklio, nes per didelė kaitra gali sugadinti įrenginį.



3. Uždegę medžiagą degimo kameroje, įjunkite dūmų generatorių. Niekada neįjunkite įrenginio neįdėję į vietą metalinės degimo kameros.

Nukreipkite dūmus į maistą, kuriam norite suteikti dūmų skonį. Jei naudojate dūmų generatorių maistui uždengtam inde rūkyti, tiesiog įleiskite dūmų po dangčiu ir palaikykite kelias minutes. Paprastai maistas įsigeria dūmų skonio ir aromato per dvi–tris minutes. Dūmų generatoriaus rūkymo proceso metu reikia tik trumpam. Negenaruokite dūmų ilgiau nei 30 sekundžių.



4. Baigę rūkyti, leiskite dūmų generatoriui atvėsti prieš išimdami bet kokias dalis. Prieš valydami įrenginį išimkite maitinimo elementus.

REKOMENDUOJAMOS RŪKymo PJUVENOS

265566 Šalto rūkymo pjuvenos „Mustang Pro“, alksnis
291436 Šalto rūkymo pjuvenos „Mustang Pro“, beržas
290357 Šalto rūkymo pjuvenos „Mustang“, karija
290356 Šalto rūkymo pjuvenos „Mustang“, algarobas
290358 Šalto rūkymo pjuvenos „Mustang“, pekaninė karija

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.

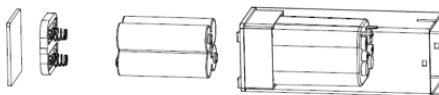
Чтобы изделие было для вас максимально полезным, основательно ознакомьтесь с руководством пользователя. Регулярная чистка и обслуживание устройства позволяют продлить срок его эксплуатации и повысить безопасность. В ассортименте изделий Mustang вы также можете найти и чистящие средства и щетки, подходящие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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Этот дымогенератор предназначен лишь для придания пище привкуса дыма.
- Поверхности металлической топочной емкости в процессе использования устройства сильно нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям и дайте устройству полностью остыть, прежде чем прикасаться к топочной емкости, приступать к очистке устройства или убирать устройство на хранение.
- Не позволяйте детям пользоваться дымогенератором. Взрослые должны все время следить за процессом использования дымогенератора.
- Не оставляйте дымогенератор без присмотра.
- Запрещается использовать дополнительное оборудование, которое не рекомендуется этим руководством.
- Используйте лишь мелкие копильные опилки.
- Не давайте дыму генерироваться больше 30 секунд; более продолжительное использование может привести к повреждению устройства.
- Пользуйтесь устройством лишь в хорошо проветриваемых помещениях. Избегайте использования дымогенератора в местах, где дым может привести к срабатыванию пожарной сигнализации или системы пожаротушения.
- Используйте дымогенератор лишь в горизонтальном положении, так, чтобы отверстие топочной емкости было направлено вверх. Не допускайте опрокидывания устройства, поскольку копильные материалы могут выпасть из топочной емкости и вызвать пожар.
- Извлекайте остывшую золу и сгоревшие материалы только в негорючие емкости.
- Убедитесь, что копильные материалы как следует разгорелись; их неполное возгорание может привести к взрыву или пожару.
- Не отсоединяйте и не разбирайте детали дымогенератора, за исключением топочной емкости, фильтрующей сетки из нержавеющей стали, крышки батарейного отсека и батареек.
- Ни в коем случае не используйте дымогенератор без изготовленной из нержавеющей стали фильтрующей сетки; в противном случае горящие/тлеющие угли могут попасть внутрь пластмассового корпуса устройства, повредив его, или вылететь через шланг наружу, вызвав опасность пожара или ожогов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Установите в дымогенератор четыре батарейки типа AA 1,5 В.



2. Расположите дымогенератор горизонтально, так, чтобы отверстие топочной емкости было направлено вверх. Поместите выбранный вами копильный материал в топочную емкость и затем разожгите его с помощью спички или зажигалки. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ для разжигания газовую горелку или иные подобные приспособления, излишнее тепло которых может повредить устройство.

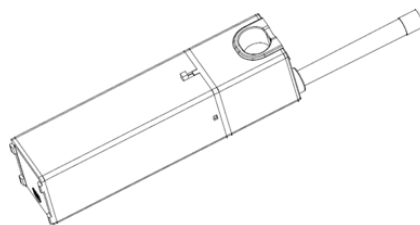


3. Когда материал в топочной емкости загорится, включите дымогенератор.

Никогда не включайте устройство без установленной на место топочной емкости.

Направьте дым к пище, которой вы хотите придать привкус дыма. Если вы используете дымогенератор для обработки еды в посуде с копильной крышкой, направьте дым под крышку и дайте еде пропитаться им в течение нескольких минут. Как правило, еда пропитывается вкусом и запахами дыма за две-три минуты. Дымогенератор в процессе обработки пищи должен нуждаться лишь в течение очень короткого времени.

Не давайте дыму генерироваться больше 30 секунд.



4. Когда еда пропитается дымом, дайте дымогенератору остыть, прежде чем отсоединять детали друг от друга. Перед очисткой устройства извлеките из него батарейки.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОПИЛЬНЫЕ ОПИЛКИ

265566 Опилки для холодного копчения Mustang Pro, ольха
291436 Опилки для холодного копчения Mustang Pro, бук
290357 Опилки для холодного копчения Mustang, гикори
290356 Опилки для холодного копчения Mustang, мескит
290358 Опилки для холодного копчения Mustang, пекан