



MUSTANG

ko1123

625834

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

www.mustang-grill.com

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.
- 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. souring 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.

FI Savustuslaatikko, terästä

Yleisohje savustukseen

- Sirottele laatikon pohjalle tasainen kerros leppähaketta savustusaineksi (noin 2 dl/kg). Lisäämällä joukkoon katajanoksan tai 1–2 so-kerinpalaä saat lisää väriä.
- Mikäli laatikkoon kuuluu rasvapelti, aseta pelti leppähakkeen päälle. Aseta savustettavat, suolistetut mutta suomustamattomat kalat rutilälle. Nosta rutilä (tai rutilät) laatikkoon rasvapellin päälle ja aseta kansi paikalleen.
- Sytytä tulisija tai grilli. Aseta savustuslaatikko tulisijan tai grillin rutilän 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 rutilä(t) kaloihin savustuslaatikosta.
- Puhdista savustuslaatikko ja rutilät 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 enkivist 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.
- 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 för-

stödda.

- Rök fiskarna i 20–50 minuter beroende på fiskarnas storlek och hur kraftigt 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 uppfamningsrisken.

DK Rygeboks, stål

Generel vejledning til rygning

- Dæk boksens bund med et ensartet lag røgesmuld af rødæl (ca. 2 dl pr. kg). Hvis du tilføjer en enebærgren eller 1 til 2 sukkerterninger giver det mere farve.
- Hvis boksen har en drypbakke, skal du sætte den over røgesmuldet. Anbring den rensede og afskællede fisk på risten. Anbring risten(e) oven på drypbakken, og sæt låget på.
- Tænd bålstedet eller grillen. Anbring rygeboksen på bålstedets eller grillens rist, og hold flammerne jævne under rygeprocessen. Kraftige eller uens flammer kan brænde fisken og beskadige boksen.
- Ryg fisken i 20 til 50 minutter afhængigt af dens størrelse og flammernes styrke. Fisken er færdig, når finnerne og ryggraden slipper let.
- Når fisken er færdig, skal du tage rygeboksen ud af bålstedet. Fjern låget, og løft risten(e) med fisken ud af boksen.
- Rengør altid rygeboksen og risten efter brug med vand, og skrub dem omhyggelig rene (f.eks. med en skuresvamp, ståluld e.l.) ANBEFÆLT: Beklæd boksen med et stykke aluminiumsfolie i samme størrelse som boksens bund. Folien vil fange dryppene og lette rengøringen.

Sikkerhedsinstruktioner:

- Brug grydelapper, da æsken kan blive meget varm, når den ryger.
- Lad den køle af et øjeblik, før du åbner låget. På den måde kan du sikre dig, at chips i bunden, som måske ikke er brændt, ikke blusser op.
- Undgå at åbne kassen under røgningen. Hvis det alligevel er nødvendigt at åbne æsken, så hold ansigtet langt nok væk i tilfælde af, at det blusser op.

NO Røykeboks, stål

Generelle instruksjoner for røyking

- Legg et jevnt lag med orspon i bunnen av boksen (ca. 2 dl per kg). Å legg til en einerkvist eller 1 til 2 sukkerbiter vil gi mer farge.
- Hvis boksen har en dryppanne, sett den over orsponene. Plasser den rensede, men uskrapede fisken på risten. Plasser risten(e) på toppen av dryppannen og sett lokket på plass.
- Tenn peisen eller grillen. Plasser røykeboksen på risten i peisen eller grillen og hold flammene jevne under røykeprosessen. En flamme som er for sterk eller ujevn kan brenne fisken og skade boksen.
- Røyk fisken i 20 til 50 minutter, avhengig av størrelsen og styrken på flammene. Fisken er ferdig når finnene og ryggraden lett løsner.
- Når fisken er ferdig, tar du røykeboksen ut av peisen. Ta av lokket og løft risten(e) med fisken ut av boksen.
- Rengjør alltid røykeboksen og ristene etter bruk med vann og forsiktig skrubbing (med f.eks. skuresvamp, stålull etc.). ANBEFALT: Legg et stykke aluminiumsfolie av samme størrelse som bunnen i boksen. Folien vil fange opp dryppene og vil gjøre rengjøring enkelt.

Sikkerhetsinstruksjoner:

- Bruk stekevotter, da boksen kan bli svært varm under røyking.
- La den avkjøles et øyeblikk før du åpner lokket. På denne måten sikrer du deg at eventuell flis i bunnen som ikke er brent, ikke blusser opp.

- Unngå å åpne boksen under røykeprosessen. Hvis det likevel er nødvendig å åpne boksen, må du holde ansiktet langt nok unna i tilfelle det blusser opp.

ET 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 rasvapüüdmisaluse peale ja sulgege kaas.
- Süüdate 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 suuress. 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 toimet põlema lahvutada.
- 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 lahvutada.

LV Zivju kūpinātava, no tērauda

Kūpināšanas pamācība

- Izkaisiet pa kūpināšanas 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 plātni uz alkšņa skaidām. Izīrītās, bet ne no zviņām attīrītās zivis uzlieciet uz grila restēm. Grila restes uzceliet virs kūpināšanas plātnes tauku savākšanai un uzlieciet vāku.
- 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 kūpināšanas.
- Ikreiz pēc lietošanas mazgājiet kūpinātavu un grila restes ar ūdeni (piem., izmantojot abrazīvu sūkli, metāla stiepli tīrīšanas sūkli ar ziepēm) IETEIKUMS. Novietojiet grila dibenā alumiņija folijas gabalu, kura izmērs sakrīt ar grila dibena izmēru. Tas atvieglās 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 pridėdamos padėklas riebalams, jį padėkite ant alksnio skiedrų. Išdarinėtas, nenuvalytas žuvis sudėkite ant grilio grotelių. Grilio groteles padėkite ant žuvų rūkymo dėžės padėklo riebalams ir uždenkite dangčiu.
- Uždekite ugniavietę arba grilį. Žuvų rūkymo dėžę uždekite ant ugniavietės / grilio grotelių ir, kol žuvis rūkoms, 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. Žuvis išrūkytos, kai lengvai išsiima ašakos ir pelekai.
- Kai žuvis baigtos rūkyti, nuimkite nuo ugniavietės žuvų rūkymo dėžę. Atidarykite dangtį ir iš dėžės išimkite grilio groteles su žuvimis.

• Po kiekvieno naudojimo žuvų rūkymo dėžę ir grilio groteles kruopščiai nuplaukite vandeniui (pavyzdžiui, galite naudoti ir šveičiamąją kempinę arba šveistuką 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 rūkoms žuvis, stenkitės nedarinėti žuvų rūkymo dėžės dangčio. Jei vis dėlto dangtį atidaryti reikėtų, nusukite nuo dėžės veidą (pavojus, kad pliūptels liepsna).

DE Räucherbox, Stahl

Allgemeine Hinweise zum Räuchern

- Legen Sie den Boden der Box gleichmäßig mit Erlenspäne aus (ca. 2 dl pro kg). Durch die Hinzugabe eines Wacholderzweigs oder von 1 bis 2 Würfelzucker wird die Farbe verstärkt.
- Wenn die Box über eine Auffangwanne verfügt, stellen Sie diese über die Erlenspäne. Legen Sie den ausgenommenen und schuppenfreien Fisch auf den Rost. Platzieren Sie den/die Rost(e) auf der Auffangschale und setzen Sie den Deckel auf.
- Zünden Sie die Feuerstelle oder den Grill an. Stellen Sie die Räucherbox auf den Rost der Feuerstelle oder des Grills und sorgen Sie dafür, dass die Flammen während des Räuchervorgangs gleichmäßig brennen. Eine zu starke oder ungleichmäßige Flamme kann den Fisch verbrennen und die Box beschädigen.
- Räuchern Sie den Fisch je nach Größe und Flammenstärke 20 bis 50 Minuten lang. Der Fisch ist gar, wenn sich die Flossen und das Rückgrat leicht lösen lassen.
- Wenn der Fisch fertig ist, nehmen Sie die Räucherbox aus dem Kamin. Nehmen Sie den Deckel ab und nehmen Sie den/die Rost(e) mit dem Fisch aus der Box.
- Reinigen Sie die Räucherbox und die Roste nach Gebrauch immer mit Wasser und schrubben Sie sie vorsichtig sauber (z. B. mit einem Sauerschwamm, Stahlwolle usw.). EMPFOHLEN: Legen Sie den Boden der Box mit einem ein Stück Aluminiumfolie in derselben Größe aus. Die Folie fängt die Tropfen auf und erleichtert die Reinigung.

Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, da die Dose beim Räuchern sehr heiß werden kann.
- Lassen Sie sie einen Moment abkühlen, bevor Sie den Deckel öffnen. Auf diese Weise können Sie sicherstellen, dass nicht verbrannte Späne am Boden nicht aufflammen.
- Vermeiden Sie es, die Schachtel während des Räuchervorgangs zu öffnen. Wenn die Schachtel dennoch geöffnet werden muss, halten Sie Ihr Gesicht weit genug weg, um ein Aufflammen zu verhindern.

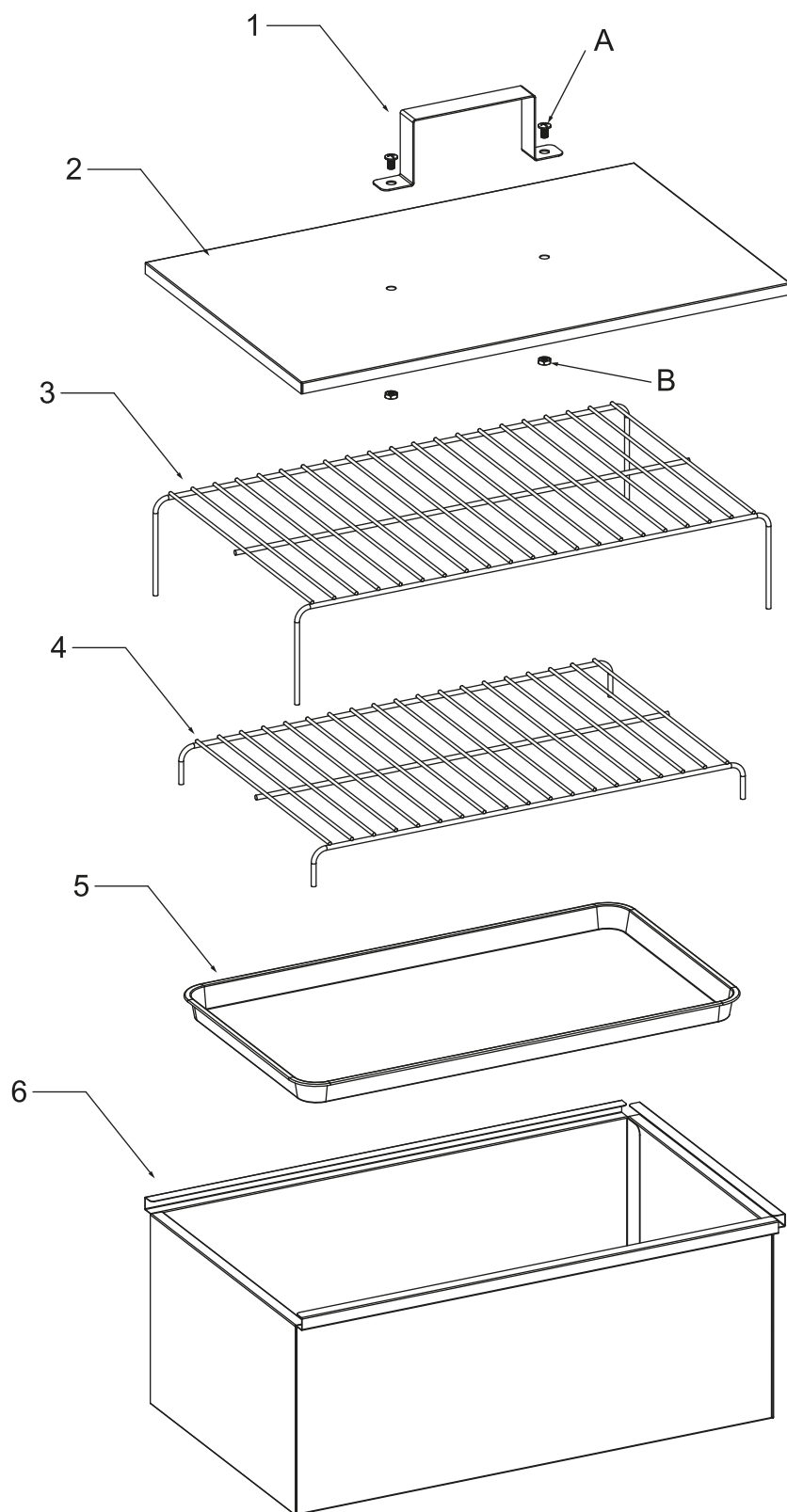
PL Wędzarnia skrzyniowa, stalowa

Ogólne instrukcje dotyczące wędzenia

- Wyłóż dno skrzyni równą warstwą wiórów olchowych (ok. 2 dl na kg). Dodanie gałązki jałowca lub 1–2 kostek cukru zapewni dodatkowy kolor.
- Jeśli skrzynia jest wyposażona w tacę ociekową, ustaw ją nad wiórami olchowymi. Połóż wypatroszoną, ale nie pozbawioną łusek rybę na ruszcie. Umieść ruszt(y) nad tacą ociekową i załóż pokrywę.
- Rozpal palenisko lub grill. Umieść wędzarnię skrzyniową na ruszcie na palenisku lub grillu i podtrzymuj równy ogień podczas wędzenia. Zbyt silny lub nierówny ogień może spalić rybę i uszkodzić skrzynię.
- Wędź rybę od 20 do 50 minut, w zależności od ich wielkości i siły ognia. Ryba jest upieczona, kiedy płetwy i ości łatwo odchodzą.
- Kiedy ryba jest gotowa ściągnij wędzarnię skrzyniową z paleniska. Zdejmij pokrywę i wyjmij ruszt(y) z rybą ze skrzyni.
- Po użyciu zawsze wyczyść wędzarnię skrzyniową i ruszt przy użyciu wody i dokładnie wyszoruj (np. za pomocą odpowiedniej gąbki, wełny stalowej itp.). ZALECENIA: Skrzynię należy wyłożyć folią aluminiową tej samej wielkości co spód. Folia będzie zbierać skapującą płyn i ułatwi czyszczenie.

Instrukcje bezpieczeństwa:

- Należy używać rękawic kuchennych, ponieważ pojemnik może stać się bardzo gorący podczas palenia.
- Przed otwarciem pokrywę należy odczekać chwilę, aż ostygnie. W ten sposób można upewnić się, że żadne wiórki na dnie, które mogły się nie spalić, nie zapalą się.
- Unikaj otwierania pudełka podczas procesu wędzenia. Jeśli jednak konieczne jest otwarcie pudełka, należy trzymać twarz wystarczająco daleko, na wypadek zapłonu.



A. M6X12

2 x 

B. M6

2 x **EN Parts list**

1. Lid handle
2. Lid
- 3.-4. Grate
5. Grease plate
6. Smoking box

FI Osaluettelo:

1. Kannen kahva
2. Kansi
- 3.-4. Ritilä
5. Rasvapeltti
6. Savustuslaatikko

SV Delförteckning:

1. Lockets handtag
2. Lock
- 3.-4. Rökgriller
5. Uppsamlingsstråg för fett
6. Rökklåda

DK Liste over dele

1. Lågets håndtag
2. Låg
- 3 og 4. Riste
5. Fedtbakke
6. Rygeboks

NO Deleliste

1. Lokkhåndtak
2. Lokk
- 3.-4. Rist
5. Smøreplate
6. Røykeboks

ET Osade loetelu

1. Kaane sang
2. Kaas
- 3.-4. Rest
5. Rasvavann
6. Suitsutuskast

LV Daļu saraksts

1. Vāka rokturis
2. Vāks
- 3.-4. Režģis
5. Taukvielu paplāte
6. Kūpinātava

LT Dalių sąrašas

1. Dangčio rankena
2. Dangtis
- 3.-4. Grotelės
5. Plokštelė riebalams nutekėti
6. Rūkykla

DE Stückliste

1. Deckelgriff
2. Deckel
- 3.-4. Gitter
5. Fettauffangwanne
6. Räucherbox

PL Lista części

1. Uchwyt pokrywy
2. Pokrywa
- 3.-4. Ruszt
5. Taca ociekowa
6. Wędzarnia skrzyniowa

