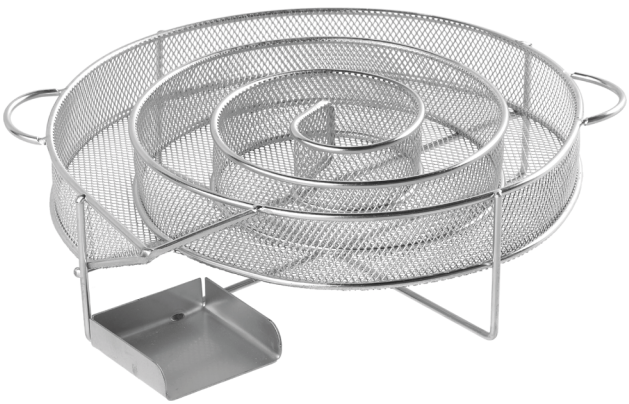
EN
FI
SV
DK
NO
ET
LV
LT
DE
PL

MUSTANG



EN Tealight is not included.
FI Lämpökynttilä ei sisälly pakkaukseen.
SV Ett värmeljus finns inte med i förpackningen.
DK Fyrfadslys medfølger ikke.
NO Telys er ikke inkludert.
ET Teeküünal ei ole pakendis.
LV Tējas sveces nav iekļautas.
LT Arbatinė žvakė nepridedama.
DE Das Teelicht ist nicht enthalten.
PL Podgrzewacz nie jest dołączony do zestawu.

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

DK Generator til kold røg
LÆS VENLIGST DENNE VEJLEDNING OMHYGGELIGT, FØR DU SAMLER DEN. GEM DENNE VEJLEDNING TIL SENERE BRUG.

NO Kaldrøykgenerator
VENNLIGST LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FØR MONTERING. TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN FOR FREMTIDIG REFERANSE.

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

DE Kaltraucherzeuger
BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DEM ZUSAMMENBAU SORGFÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

PL Generator zimnego dymu
PRZED MONTAŻEM NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

265553

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

www.mustang-grill.com

EN

Congratulations on choosing your Mustang product! The Mustang family of barbecuing products was designed for cooking good food. Our line includes a wide range of barbecuing and cooking products. Go to www.mustang-grill.com or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products!
We are continually developing the Mustang line and other products it has to offer. Feedback from users plays an important role in our product development for quality assurance. We are always happy to receive any feedback on our products at mustang@mustang-grill.com.
This product was designed for ease and problem-free use. Please carefully go over the user instructions so you will get the most out of your grill.

For more information, go to: www.mustang-grill.com.
Contact information on Mustang maintenance services is available at www.mustang-grill.com.

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 10 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

1. Fill the generator with wood dust (e.g. Mustang Smoking Chips, product code 265566). Be careful not to use too much: you should be able to see the spiral. 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.
2. Light the tealight and place it on the base under the inclined part of the grid.
3. Wait until the dust starts to smoke and then remove the candle. If you like, you can snuff out the tealight, set it aside and let it cool down until the next time you need it.
4. 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.

FI

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa www.mustang-grill.com tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä.
Kehitämme Mustang-tuoteperhettä ja siihen kuuluvia tuotteita jatkuvasti. Laadun takaamiseksi käyttäjiltä saatu palaute on tuotekehityksessämme erityisen tärkeässä roolissa. Otamme mielellämme vastaan tuotteisiin liittyvää palautetta osoitteeseen mustang@mustang-grill.com.
Tämä tuote on suunniteltu huolettomaan ja ongelmattomaan käyttöön vuosiksi eteenpäin. Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saisit laitteesta parhaan hyödyn.

Lisätietoja löydät osoitteesta: www.mustang-grill.com. Mustang-huoltopalvelun yhteystiedot löydät osoitteesta www.mustang-grill.com.

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 10–12 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 pehmene. 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

1. Täytä laite hienojakoisella savustuspurulla (esim. Mustang-kylmäsavustuslastu, tuotenro 265566). Varo käyttämästä liikaa purua; kierukan pitäisi jäädä näkyviin. Mikäli purua käytetään liikaa, palo pääsee leviämään väliseinien yli ja lämpötila nousee liian korkeaksi kylmäsavustukselle sekä aiheuttaa palovaaran. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta.
2. Sytytä lämpökynttilä ja aseta se alustalleen ritilän kaltevan osan alle.
3. Odota, kunnes savustuspuru alkaa kyteä, ja poista sen jälkeen kynttilä telineestään. Halutessasi voit sammuttaa kynttilän ja laittaa sen jäähdyttyään sivuun odottamaan seuraavaa käyttökertaa.
4. 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.

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 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. Vi tar gärna emot feedback om produkterna på adressen mustang@mustang-grill.com.
Den här produkten är designad för en bekymmerfri och problemfri användning under flera år framåt. Läs noga igenom bruksanvisningen för att få ut mest nytta av apparaten.

Ytterligare information finns på adressen www.mustang-grill.com.
Kontaktuppgifter till Mustang-underhållsservice hittar du på adressen www.mustang-grill.com.

Kallröksgenerator

Med Mustang-kallröksgeneratorn kan man kallröka till exempel i en klotgrill, i de flesta rökar 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-kallröksgeneratorn producerar rök under ca 10-12 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 filé 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 filéerna 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 halvår.
LÄGG INTE FISKEN DIREKT OVANFÖR RÖKGENERATORN! Rökens värme får inte stiga över 32 ˚C vid produkterna som ska rökas.

Så här röker du med kallröksgeneratorn

1. Fyll apparaten med finfördelat rökspån (t.ex. Mustang-kallrökningsspån, produktnummer 265566). Akta dig för att använda för mycket spån: spiralen ska synas. 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.
2. Tänd värmeljuset och placera det på dess underlägg under gallrets sluttande del.
3. Vänta tills rökspånet börjar pyra och ta sedan bort ljuset från dess ställning. Om du vill kan du släcka ljuset och när det har svalnat lägga det åt sidan för att vänta på nästa användningsgång.
4. Om du vill kan du skydda kallröksgeneratorn med en ”hatt” som viks av folie (se bild), vilket gör att vätskan från maten inte rinner på kallröksgeneratorn under kallrökningen. Se dock till att kallröksgeneratorn får tillräckligt med luft och att spånet inte slocknar.



Tvätta och torka kallröksgeneratorn efter varje användning. Låt produkten svalna innan rengöring. Produkten kan rengöras med till exempel varmt tvålvatten 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 kallröksgeneratorn 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 röktunnans 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 blir 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.
kallrökning.

DK

Tillykke med dit nye Mustang-produkt! Mustang-produkterne er designet til at lave god mad med. Vores linje omfatter en række grill- og madlavningsprodukter. Gå til www.mustang-grill.com eller besøg din nærmeste autoriserede Mustang-forhandler, hvis du ønsker at vide mere om vores udvalg af produkter!
Vi udvikler løbende Mustang-linjen og produkterne i den. Feedback fra brugerne spiller en afgørende rolle i vores produktudvikling og kvalitetssikring. Vi er altid glade for at få feedback til vores produkter på mustang@mustang-grill.com.
Dette produkt er designet til at være nemt at bruge uden problemer. Læs venligst brugervejledningen nøje, så du får mest muligt ud af din grill. Din grill holder længere og er mere sikker at bruge, hvis du rengør og vedligeholder den omhyggeligt og jævnligt. Mustang-linjen byder også på produkter til rengøring og pleje.

Gå til www.mustang-grill.com, hvis du ønsker flere oplysninger. Kontaktoplysninger til Mustangs vedligeholdelsesservice kan findes på adressen www.mustang-grill.com.

Koldrøgsgenerator

Med en Mustang Cold Smoke Generator er det nemt at koldrøge i f.eks. en kuglegrill, de fleste røgeovne eller et gammelt, ikke-fungerende køleskab. Du kan ryge i næsten alle rum på 50-200 liter, hvor der er plads til røg: en trækasse, en pejs, en muret ovn, en tønde eller en varm røgeovn. For eksempel er et ikke-fungerende køleskab et populært valg, men husk, at det ikke længere kan bruges normalt, fordi det vil have en stærk lugt af røg bagefter.
Mustang Cold Smoke Generator producerer røg i 10 til 12 timer. Resultaterne vil variere afhængigt af den type træ og træstøv, der brændes.

VEJLEDNING TIL KOLDRØGNING AF FISK
Filetér frisk fisk. Hvis du vil hænge fisken, skal du ikke fjerne benet; det giver fileten struktur og støtte under røgningen.
Salt fisken (50 g havsalt og 20 g sukker pr. kilo), eller salt den efter smag. Lad fisken trække i mindst otte timer. Tør forsigtigt fisken med køkkenrulle eller ved at trække en kniv ned over overfladen (det giver en flottere overflade). Ryg fisken i 6 til 16 timer, afhængigt af dens størrelse og dine præferencer. Sørg for, at temperaturen ikke på noget tidspunkt overstiger 32 ˚C, da fisken ellers vil miste sin faste konsistens. Hvis du ryger fisken i et køleskab, der kører, skal du sætte termostaten på en kold indstilling bagefter og lade fisken hvile der indtil næste dag. I andre tilfælde ruller du fileterne ind i pergamentpapir og lægger dem i køleskabet natten over. Herefter er de klar til at blive spist. Du kan også fryse fileterne, når de er færdige, og det vil afbalancere og gøre smagen endnu bedre. Koldrøget fisk holder sig godt i fryseren i mindst seks måneder.
PLACER IKKE FISKEN DIREKTE OVER RØGGENERATOREN!
Temperaturen i røgeovnen, hvor du lægger maden, må ikke overstige 32 ˚C.

Sådan bruger du koldrøggeneratoren

1. Fyld generatoren med træstøv (f.eks. Mustang Smoking Chips, produktkode 265566). Pas på ikke at bruge for meget: Du skal kunne se spiralen. Hvis du bruger for meget støv, vil flammerne stige op over indervæggene, og temperaturen vil blive for høj til koldrøgning og resultere i brandfare. Sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation.
2. Tænd fyrfadslyset, og placer det på basen under den skrå del af gitteret.
3. Vent, til støvet begynder at ryge, og fjern så lyset. Hvis du vil, kan du slukke fyrfadslyset, stille det til side og lade det køle ned, indtil du skal bruge det næste gang.
4. Hvis du vil, kan du dække koldrøgsgeneratoren med aluminiumsfolie (se foto), så der ikke drypper fugt fra maden ned på generatoren under røgningen. Du skal dog sørge for, at generatoren får nok luftgennemstrømning, og at træstøvet ikke går ud.



Vask og tør generatoren efter hver brug. Lad den køle af, før du rengør den. Du kan f.eks. rengøre den med varmt sæbevand og en tandbørste.
Brug altid tørt træstøv, da vådt eller fugtigt støv ikke brænder ordentligt i røgeovnen. Sørg for, at røgeovnen er tør, før du begynder at ryge.

Efterlad ikke den kolde røgeovn uden opsyn. Røgeovnen vil til en vis grad producere ulmende aske. VÆR OPMÆRKSOM PÅ BRANDSIKKERHEDEN. Stil ikke rygeovnen på et underlag af brændbart materiale.

TIPS:
Hvis der ikke går ild i træstøvet:
Fjern støvet fra koldrøgsgeneratoren, og tjek, hvor rent det område, der skal antændes, er. Rengør og tør området grundigt efter behov. Sørg for, at træstøvet er tørt.
Hvis der går ild i træstøvet, men det går ud:
Tjek koldrøgsbeholderen for at sikre, at generatoren har tilstrækkelig luftgennemstrømning.
Sørg for, at rygebeholderens indvendige vægge ikke er for våde. Hvis du ser vanddråber eller dryp på de indvendige vægge, er beholderen for fugtig til koldrøgning. I så fald skal du mindske mængden af mad eller forbedre ventilationen i beholderen.
Sørg for, at træstøvet er tørt.
Vær opmærksom på omgivelsernes temperatur og luftfugtighed, når du koldrøger. Ved temperaturer under 0 °C kan maden inde i koldrøgningsovnen begynde at fryse. Hvis vejret stiger til over 20 °C, kan temperaturen i koldrøgeovnen blive for høj. På en regnvejrsdag bør du reducere mængden af mad, så der ikke sker en stigning i fugtigheden inde i koldrøgningsovnen.

NO

Congratulations on choosing your Mustang product! The Mustang family of barbecuing products was designed for cooking good food. Our line includes a wide range of barbecuing and cooking products. Go to www.mustang-grill.com or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products!
We are continually developing the Mustang line and other products it has to offer. Feedback from users plays an important role in our product development for quality assurance. We are always happy to receive any feedback on our products at mustang@mustang-grill.com.
This product was designed for ease and problem-free use. Please carefully go over the user instructions so you will get the most out of your grill.

For more information, go to: www.mustang-grill.com.
Contact information on Mustang maintenance services is available at www.mustang-grill.com.

Kaldrøykgenerator

Med en Mustang Cold Smoke Generator er det enkelt å kaldrøyke i f.eks. en vannkokergrill, de fleste røykovner eller et gammelt, ikke-fungerende kjøleskap. Du kan røyke i nesten alle rom på 50 til 200 liter der det er plass til røyk: en trekasse, en peis, en mursteinsovn, en tønne eller en varmrøyker. Et kjøleskap som ikke fungerer er for eksempel et populært valg, men husk at det ikke lenger kan brukes normalt fordi det vil ha en sterk røyklukt etterpå.
Mustang Cold Smoke Generator produserer røyk i 10 til 12 timer. Resultatene vil variere, avhengig av hvilken type tre og trestøv som brennes.

ANVISNING FOR KALDRØYKING AV FISK
Fileter fersk fisk. Hvis du ønsker å henge fisken, må du ikke fjerne ryggbeinet; dette vil gi fileten struktur og støtte under røykeprosessen. Purer fisken (50 g havsalt og 20 g sukker per kilo) eller salt den etter smak. La fisken ligge i minst åtte timer. Tørk fisken forsiktig med kjøkkenhåndklær eller ved å dra en kniv nedover overflaten (gir en penere overflate). Røyk fisken i 6 til 16 timer, avhengig av størrelse og hva du foretrekker. Pass på at temperaturen ikke på noe tidspunkt overstiger 32 ˚C, ellers vil fisken miste sin faste konsistens. Hvis du røyker fisken i et kjøleskap som er i gang, setter du termostaten på kald innstilling etterpå og lar fisken hvile der til neste dag. I andre tilfeller kan du rulle filetene inn i bakepapir og legge dem i kjøleskapet over natten. Etter dette er de klare til å spises. Du kan også fryse filetene etter at de er ferdig røkt, og dette vil balansere og gjøre smaken enda bedre. Kaldrøkt fisk holder seg godt i fryseren i minst seks måneder.
IKKE PLASSER FISKEN RETT OVER RØYKGENERATOREN! Temperaturen i røykeovnen der du legger maten, må ikke overstige 32 ˚C.

Slik bruker du kaldrøykgeneratoren

1. Fyll generatoren med trestøv (f.eks. Mustang Smoking Chips, produktkode 265566). Pass på at du ikke bruker for mye: Du skal kunne se spiralen. Hvis du bruker for mye støv, vil flammene stige opp over innerveggene, og temperaturen vil bli for høy for kaldrøyking, noe som kan føre til brannfare. Sørg for at det er nok ventilasjon.
2. Tenn telyset og plasser det på sokkelen under den skrå delen av risten.
3. Vent til støvet begynner å ryke, og fjern deretter lyset. Hvis du vil, kan du slukke telyset, sette det til side og la det kjøle seg ned til neste gang du trenger det.
4. Hvis du vil, kan du dekke til kaldrøykgeneratoren med aluminiumsfolie (se bildet), slik at det ikke drypper fuktighet fra maten på generatoren under røykeprosessen. Du bør imidlertid sørge for at generatoren får nok luftgjennomstrømning og at trestøvet ikke går ut.



Vask og tørk generatoren etter hver bruk. La den kjøle seg ned før rengjøring. Du kan for eksempel rengjøre den med varmt såpevann og en tannbørste.
Bruk alltid tørt trestøv, fordi vått eller fuktig støv ikke brenner som det skal i røykeovnen. Sørg for at røykeovnen er tørr før du starter røykeprosessen.

Ikke la kaldrøykeren stå uten tilsyn. Røykeovnen vil til en viss grad produsere ulmende aske. VÆR OPPMERKSOM PÅ BRANNSIKKERHETEN. Ikke plasser røykeovnen på et underlag av brennbart materiale.

TIPS:
Hvis trestøvet ikke tar fyr:
Fjern støvet fra kaldrøykgeneratoren, og kontroller hvor rent området som skal tennes, er. Rengjør og tørk området grundig etter behov. Sørg for at trestøvet er tørt.
Hvis trestøvet tar fyr, men slukker:
Kontroller kaldrøykebeholderen for å sikre at generatoren har nok luftstrøm.
Kontroller at de indre veggene i røykebeholderen ikke er for våte. Hvis du ser vanndråper eller drypp på innerveggene, er beholderen for fuktig for kaldrøyking. I så fall må du redusere mengden mat eller forbedre ventilasjonen i beholderen.
Sørg for at trestøvet er tørt.
Vær oppmerksom på omgivelsestemperaturen og luftfuktigheten når du kaldrøyker. Ved temperaturer under 0 °C kan maten i kaldrøykeren begynne å fryse. Hvis temperaturen stiger til over 20 °C, kan temperaturen i kaldrøykeren bli for høy. På regnværsdager bør du redusere mengden mat slik at fuktigheten i kaldrøykeren ikke øker.

ET

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistooteid. Tutvuge kõigi toodetega internetis aadressil www.mustang-grill.com või lähima Mustangi sarja toodete edasimüüja juures.
Arendame pidevalt Mustangi sarja tootevalikut ja sellesse kuuluvaid tooteid. Kasutajatelt saadav tagasiside on meie tootearenduses kvaliteedi tagamiseks eriti tähtsal kohal. Ootame meelsasti toodetesse puutuvat tagasisidet meiliaadressil mustang@mustang-grill.com.
Käesolev toode on mõeldud muretuks ja probleemideta kasutamiseks paljude aastate jooksul. Tutvuge hoolikalt kasutusjuhendiga, et võiksite seadme võimalused maksimaalselt ära kasutada.

Lisainfot leiate aadressil www.mustang-grill.com.
Mustangi sarja toodete hooldusega tegelevate ettevõtete kontaktid leiate aadressil www.mustang-grill.com.

Külmsuitsugeneraator

Külmsuitsutamine suitsugeneraatoriga Mustang võib toimuda näiteks kuppelgrillis, enamikes suitsutusahjudes või ka vanas, kasutusest kõrvaldatud külmkapis. Suitsutusahjuks sobib peaaegu igasugune 50–200 liitrine ruum, milles saab suitsu sees hoida: puukast, kamin, leivaahi, 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. Külmsuitsugeneraator Mustang toodab suitsu umbes 10–12 tunni jooksul. Tulemus sõltub põletatud puuliigist ja suitsutuspurust.

NÄPUNÄITED KALA KÜLMSUITSUTAMISEKS
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 majapidamispaberiga 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 külmsuitsukala säilub rohkem kui pool aastat.
ÄRGE PANGE KALA VAHETULT SUITSUGENERAATORI KOHALE! Suitsutustemperatuur ei tohi suitsutatavate toodete kohal tõusta üle 32 ˚C.

Nii suitsutate külmsuitsugeneraatoriga

1.Täitke seade peene suitsutuspuruga (nt külmsuitsutuslaast Mustang, tootenumber 265566). Pange puru seadmesse mõõdukalt – spiraal peab jääma nähtavale. Kui purukogus on liiga suur, levib leek üle vaheseinte ja temperatuur tõuseb külmsuitsutuse jaoks liiga kõrgeks, mis põhjustab tuleohtu. Tagage ka piisav õhuvahetus.
2.Süüdake teeküünal ja asetage see alusele resti kallakil osa alla.
3.Oodake, kuni suitsutuspuru hakkab hõõguma ja eemaldage seejärel küünal aluselt. Soovi korral võite küünla kustutada ja pärast maha jahtumist järgmiseks kasutuskorraks kõrvale panna.

4.Soovi korral võite generaatorit kaitsta fooliumist keeratud kattega (vt joonist), et toidust eralduv vedelik ei voolaks suitsutuse ajal külmsuitsugeneraatori 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 suitsutamise algust kuiv.

Ärge jätke külmsuitsugeneraatorit järelevalveta. Seadmest tekib teatud kogus kuuma hõõguvat tuhka. PÖÖRAKE 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 külmsuitsutusruumi õhuvahetuse eest ja veenduge, et generaator saab piisavalt õhku.
Kontrollige, et suitsutusruumi siseseinad ei oleks liiga märjad. Kui siseseintel paistab veetilku või –niresid, on ruum külmsuitsutamiseks liiga niiske. Vähendage suitsutatava toidu kogust või parandage ruumi õhuvahetust.
Veenduge, et suitsutuspuru on kuiv.
Külmsuitsutamisel võtke arvesse keskkonna temperatuuri ja niiskust. Miinuskraadidel (alla 0°C) võib külmsuitsutatav toode jäätuda. Kui keskkonna temperatuur on kõrge (üle 20°C), võib temperatuur suitsutusruumi sees tõusta liiga kuumaks. Vihmase ilmaga on mõtet vähendada külmsuitsutatava toote kogust, et niiskustase suitsutusruumis ei tõuseks liiga kõrgeks.

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.com 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. Mēs vienmēr priecājamies saņemt atsauksmes par mūsu ražojumiem – rakstiet uz e-pasta adresi mustang@mustang-grill.com.
Šis izstrādājums ir paredzēts ērtai un vieglai lietošanai. Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas jaunā grila priekšrocības.

Plašāka informācija pieejama www.mustang-grill.com.
Kontaktinformācija par Mustang apkopes pakalpojumiem pieejama www.mustang-grill.com.

Šaltų dūmų generatorius

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 nelaiž cauri dūmus: koka kaste, pavards, ķieģeļu 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 10–12 stundas. Rezultāti atšķiras atkarībā no izmantojamās koksnes un skaidu veida.

KĀ PAGATAVOT AUKSTI KŪPINĀTAS ZIVIS
Izfilējiet svaigas zivis. Ja gatavojaties zivis pakārt, atstājiet ribu asakas, – tās palīdzēs noturēt arī lielus filejas gabalus. Iesāliet 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 sālīties vismaz 8 stundas. Tad zivis rūpīgi noslaukiet, pārvelkot visā garumā ar papīra dvieli 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 mīkstas. Ja kūpināt zivis darba kārtībā esošā ledusskapī, pēc kūpināšanas beigām uzstādiet termostatā zemu temperatūru un ļaujiet zivīm žāvēties līdz nākamajai dienai. Citos gadījumos ietiniet zivju filejas ietaukotā papīrā un uz nakti ielieciet ledusskapī. Nākamajā dienā zivis būs gatavas ēšanai. Zivis var arī sasaldēt, turklāt saldēšanas procesā to garša vēl vairāk izlīdzināsies un uzlabosies. Saldētas auksti kūpinātas zivis var uzglabāt ilgāk par pusgadu.
NELIECIET ZIVIS TIEŠI VIRS DŪMU ĢENERATORA! Kūpināmo produktu atrašanās vietā kūpināšanas temperatūra nedrīkst pārsniegt 32˚C.

Auksto dūmu ģeneratora lietošana
1. Ieberiet ģeneratorā koka skaidas (piemēram, Mustang kūpināšanas skaidas, produkta kods 265566). Neberiet pārāk daudz – spirālei ir jābūt redzamai. Ja iebērsiet pārāk daudz skaidu, liesmas pacelsies virs iekšējām sienām, temperatūra būs pārāk augsta aukstajai kūpināšanai un radīsies ugunsgrēka briesmas. Nodrošiniet pietiekamu gaisa cirkulāciju.
2. Aizdedziniet tējas sveci un novietojiet uz pamatnes zem režģa izliekuma.
3. Pagaidiet, līdz skaidas sāk dūmot, un noņemiet sveci. Varat sveci nodzēst, nolikt malā, lai tā atdziest, un izmantot nākamajā reizē.
4. Ja vēlaties, virs auksto dūmu ģeneratora varat uzlikt teltsveida jumtiņu no alumīnija folijas (sk. attēlu), lai kūpināšanas procesā uz ģeneratora nepilētu no ēdiena izdalījies 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 labi 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.

LT

Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ kepsninių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsninių ir kiti valgio gaminimo gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu www.mustang-grill.com 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. Labai džiaugtumėmės, jei atsiliepimus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu mustang@mustang-grill.com.
Šis gaminys sukurtas naudoti paprastai ir be rūpesčių. Prašome nuodugniai susipažinti su naudotojo instrukcija, kad galėtumėte kuo labiau išnaudoti kepsninės privalumus.

Norėdami gauti daugiau informacijos eikite adresu: www.mustang-grill.com.
Kontaktinė informacija dėl „Mustang“ priežiūros paslaugų pateikta adresu www.mustang-grill.com.

Šaltojo rūkymo įrenginys

Naudojant „Mustang“ šaltų dūmų generatorių, lengva šaltai išrūkyti maisto produktus, pvz., apvalioje kepsninėje, daugelyje rūkyklų ar sename, neveikiančiame šaldytuve. Galima rūkyti beveik bet kokioje 50–200 litrų talpoje, kurioje įmanoma išgauti dūmų: medinėje dėžėje, židinyje, krosnyje, statinėje ar karšto rūkymo rūkykloje. Pavyzdžiui, dažnai pasirenkamas neveikiantis šaldytuvas, tačiau atminkite, kad jo nebebus galima naudoti kaip įprasta, nes po rūkymo jame bus stiprus dūmų kvapas. „Mustang“ šaltų dūmų generatorius dūmus išskirs 10–12 valandų. Trukmė skiriasi priklausomai nuo deginamos medienos ir medžio pjuvenų rūšies.

ŠALTOJO ŽUVIES RŪKYMO 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 neviršytų 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 susibalansuos ir pagerės. Užšaldytą šaltojo rūkymo žuvį galima laikyti daugiau kaip pusę metų.
NEDĖKITE ŽUVIES TIESIOG VIRŠ DŪMŲ GENERATORIAUS!
Rūkymo temperatūra rūkomų gaminių išdėstymo vietoje neturi viršyti 32 ˚C.

Kaip naudoti šaltų dūmų generatorių

1. Į generatorių pripilkite medžio pjuvenų (pvz., „Mustang“ rūkymo drožlių, gaminio kodas 265566). Nepridėkite per daug pjuvenų: spiralė turi vis dar matytis. Jei naudosite per daug pjuvenų, liepsnos kils virš vidinių sienelių, temperatūra bus per aukšta šaltam rūkymui ir kils gaisro pavojus. Įsitikinkite, kad ventiliacija pakankama.
2. Uždekite arbatinę žvakę ir padėkite ant pagrindo po nuožulnia grotelių dalimi.
3. Palaukite, kol pjuvenos pradės rūkti, tada išimkite žvakę. Jei norite, galite užgesintą ir atvėsusią arbatinę žvakę pasidėti, kad galėtumėte panaudoti kitą kartą.
4. 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 nusausinkite. 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 nusausinkite 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.

DE

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Mustang-Produkts! Die Grillprodukte von Mustang dienen der Zubereitung köstlicher Speisen. Unser Sortiment enthält eine große Auswahl an Artikeln zum Grillen und Kochen. Auf www.mustang-grill.com oder bei einem Händler in Ihrer Nähe, der Mustang-Produkte führt, erfahren Sie mehr über unsere Produktauswahl!
Wir entwickeln die Produkte des Mustang-Sortiments ständig weiter. Aus Gründen der Qualitätssicherung spielt das Feedback der Benutzer bei unserer Produktentwicklung eine wichtige Rolle. Wir freuen uns immer über Feedback zu unseren Produkten. Senden Sie Ihr Feedback bitte an mustang@mustang-grill.com. Dieses Produkt wurde für einen einfachen und problemlosen Gebrauch entwickelt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig, damit Sie Ihren Grill optimal nutzen können. Wenn Sie Ihren Grill sorgfältig und regelmäßig reinigen und instand halten, verlängern Sie seine Lebensdauer und erhöhen die Sicherheit. Das Mustang-Sortiment enthält auch geeignete Reinigungsprodukte und Werkzeuge für die Wartung.

Weitere Informationen finden Sie auf: www.mustang-grill.com. Kontaktinformationen bezüglich der Mustang-Wartungsdienste finden Sie unter www.mustang-grill.com.

Kaltraucherzeuger

Mit einem Mustang Kaltraucherzeuger ist das Kalträuchern einfach, z. B. in einem Kugelgrill, den meisten Smokern oder einem alten, nicht funktionierenden Kühlschrank. Sie können in fast jedem 50 bis 200 Liter fassenden Raum räuchern, in dem Rauch enthalten sein kann: in einer Holzkiste, einem Kamin, einem gemauerten Ofen, einem Fass oder einem Heißräucherschrank. Ein nicht funktionstüchtiger Kühlschrank ist zum Beispiel eine beliebte Wahl, aber denken Sie daran, dass er nicht mehr normal benutzt werden kann, weil er danach stark nach Rauch riecht. Der Mustang Cold Smoke Generator erzeugt 10 bis 12 Stunden lang Rauch. Das Ergebnis hängt von der Art des Holzes und des Holzstaubs ab, die verbrannt werden.

ANLEITUNG ZUM KALTRÄUCHERN VON FISCH
Filetieren Sie frischen Fisch. Wenn Sie den Fisch aufhängen möchten, entfernen Sie die Gräte nicht; sie gibt dem Filet während des Räucherprozesses Struktur und Halt. Pökeln Sie den Fisch (50 g Meersalz und 20 g Zucker pro Kilo) oder salzen Sie ihn nach Geschmack. Lassen Sie den Fisch mindestens acht Stunden lang reifen. Trocknen Sie den Fisch vorsichtig mit Küchentüchern oder indem Sie mit einem Messer über die Oberfläche streichen (so entsteht eine schönere Oberfläche). Räuchern Sie den Fisch 6 bis 16 Stunden lang, je nach Größe und Ihren Vorlieben. Achten Sie darauf, dass die Temperatur zu keinem Zeitpunkt 32 ˚C übersteigt, sonst verliert der Fisch seine feste Konsistenz. Wenn Sie den Fisch in einem laufenden Kühlschrank räuchern, drehen Sie den Thermostat anschließend auf eine kalte Einstellung und lassen Sie den Fisch dort bis zum nächsten Tag ruhen. In anderen Fällen rollen Sie die Filets in Pergamentpapier ein und legen sie über Nacht in den Kühlschrank. Danach sind sie zum Verzehr bereit. Sie können die Filets auch einfrieren, nachdem sie fertig sind, dann wird der Geschmack noch ausgewogener und besser. Kalt geräucherter Fisch hält sich im Gefrierschrank mindestens sechs Monate.
LEGEN SIE DEN FISCH NICHT DIREKT ÜBER DEN RAUCHERZEUGER! Die Temperatur im Räucherschrank, in den Sie die Lebensmittel legen, darf 32 ˚C nicht überschreiten.

So verwenden Sie den Kaltraucherzeuger

1. Füllen Sie den Generator mit Holzstaub (z. B. Mustang Smoking Chips, Produktcode 265566). Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel verwenden: Sie sollten die Spirale sehen können. Wenn Sie zu viel Staub verwenden, steigen die Flammen über die Innenwände hinaus, und die Temperatur wird für das Kalträuchern zu hoch und führt zu einer Brandgefahr. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung.



2. Zünden Sie das Teelicht an und stellen Sie es auf den Boden unter den schrägen Teil des Gitters.
3. Warten Sie, bis der Staub zu rauchen beginnt, und entfernen Sie dann die Kerze. Wenn Sie möchten, können Sie das Teelicht auslöschen, beiseite stellen und abkühlen lassen, bis Sie es das nächste Mal brauchen.
4. Wenn Sie möchten, können Sie den Kalträuchergenerator mit Alufolie abdecken (siehe Foto), damit während des Räucherns keine Feuchtigkeit von den Lebensmitteln auf den Generator tropft. Achten Sie jedoch darauf, dass der Generator ausreichend belüftet wird und der Holzstaub nicht verpufft.

Waschen und trocknen Sie den Generator nach jedem Gebrauch. Lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. Sie können ihn z. B. mit warmem Seifenwasser und einer Zahnbürste reinigen.
Verwenden Sie immer trockenen Holzstaub, da nasser oder feuchter Staub im Smoker nicht richtig brennt. Vergewissern Sie sich, dass der Smoker trocken ist, bevor Sie mit dem Räuchern beginnen.

Lassen Sie den Kalträucherer nicht unbeaufsichtigt. Der Smoker produziert bis zu einem gewissen Grad glühende Asche. BITTE BEACHTEN SIE DIE BRANDSICHERHEIT. Stellen Sie den Smoker nicht auf eine Unterlage aus brennbarem Material.

TIPPS:
Wenn sich der Holzstaub nicht entzündet:
Entfernen Sie den Staub aus dem Kaltraucherzeuger und prüfen Sie, wie sauber die Anzündstelle ist. Reinigen und trocknen Sie den Bereich bei Bedarf gründlich. Stellen Sie sicher, dass der Holzstaub trocken ist.
Wenn der Holzstaub Feuer fängt, aber wieder ausgeht:
Überprüfen Sie den Kalträucherbehälter, um sicherzustellen, dass der Generator über einen ausreichenden Luftstrom verfügt.
Stellen Sie sicher, dass die Innenwände des Räucherbehälters nicht zu nass sind. Wenn Sie Wassertröpfchen oder Tropfen an den Innenwänden sehen, ist der Behälter zu feucht für das Kalträuchern. Verringern Sie in diesem Fall die Menge des Futters oder verbessern Sie die Belüftung des Behälters.
Achten Sie darauf, dass der Holzstaub trocken ist.
Achten Sie beim Kalträuchern auf die Umgebungstemperatur und die Luftfeuchtigkeit. Bei Temperaturen unter 0 °C können die Lebensmittel im Kalträucherofen anfangen zu gefrieren. Steigt die Temperatur über 20 °C, kann die Temperatur im Kalträucherofen zu heiß werden. An einem regnerischen Tag sollten Sie die Menge der Lebensmittel reduzieren, damit die Feuchtigkeit im Kalträucherschrank nicht zunimmt.

PL

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Mustang-Produkts! Die Grillprodukte von Mustang dienen der Zubereitung köstlicher Speisen. Unser Sortiment enthält eine große Auswahl an Artikeln zum Grillen und Kochen. Auf www.mustang-grill.com oder bei einem Händler in Ihrer Nähe, der Mustang-Produkte führt, erfahren Sie mehr über unsere Produktauswahl!
Wir entwickeln die Produkte des Mustang-Sortiments ständig weiter. Aus Gründen der Qualitätssicherung spielt das Feedback der Benutzer bei unserer Produktentwicklung eine wichtige Rolle. Wir freuen uns immer über Feedback zu unseren Produkten. Senden Sie Ihr Feedback bitte an mustang@mustang-grill.com. Dieses Produkt wurde für einen einfachen und problemlosen Gebrauch entwickelt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig, damit Sie Ihren Grill optimal nutzen können. Wenn Sie Ihren Grill sorgfältig und regelmäßig reinigen und instand halten, verlängern Sie seine Lebensdauer und erhöhen die Sicherheit. Das Mustang-Sortiment enthält auch geeignete Reinigungsprodukte und Werkzeuge für die Wartung.

Weitere Informationen finden Sie auf: www.mustang-grill.com. Kontaktinformationen bezüglich der Mustang-Wartungsdienste finden Sie unter www.mustang-grill.com.

Generator zimnego dymu

Dzięki generatorowi zimnego dymu Mustang wędzenie na zimno jest łatwe, na przykład w grillu kotłowym, większości wędzarni lub starej, niedziałającej lodówce. Możesz wędzić w prawie każdej przestrzeni o pojemności od 50 do 200 litrów, w której może znajdować się dym: w drewnianej skrzyni, kominku, ceglanym piecu, beczce lub gorącym wędzarni. Na przykład niedziałająca lodówka jest popularnym wyborem, ale należy pamiętać, że nie można jej już normalnie używać, ponieważ będzie miała silny zapach dymu.
Wytwornica zimnego dymu Mustang będzie wytwarzać dym przez 10 do 12 godzin. Wyniki będą się różnić w zależności od rodzaju spalanego drewna i pyłu drzewnego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WĘDZENIA RYB NA ZIMNO
Sfiletuj świeżą rybę. Jeśli chcesz powiesić rybę, nie usuwaj ości; zapewni to filetowi strukturę i wsparcie podczas procesu wędzenia. Pekluj rybę (50 g soli morskiej i 20 g cukru na kilogram) lub posól ją do smaku. Pozostaw rybę na co najmniej osiem godzin. Ostrożnie osusz rybę za pomocą ręczników kuchennych lub przeciągając nożem po jej powierzchni (tworzy to bardziej atrakcyjną powierzchnię). Wędzić rybę przez 6 do 16 godzin, w zależności od jej wielkości i preferencji. Upewnij się, że temperatura w żadnym momencie nie przekracza 32˚C, w przeciwnym razie ryba straci swoją jędrną konsystencję. Jeśli wędzisz rybę w działającej lodówce, po zakończeniu wędzenia ustaw termostat na niską temperaturę i pozostaw rybę do odpoczynku do następnego dnia. W innych przypadkach zawiń filety w papier pergaminowy i włóż je na noc do lodówki. Po tym czasie są gotowe do spożycia. Możesz również zamrozić filety po ich zakończeniu, co zrównoważy i sprawi, że smak będzie jeszcze lepszy. Ryby wędzone na zimno będą dobrze przechowywane w zamrażarce przez co najmniej sześć miesięcy.
NIE UMIESZCZAJ RYBY BEZPOŚREDNIO NAD GENERATOREM DYMU! Temperatura w wędzarni, w której umieszczasz żywność, nie może przekraczać 32˚C.

Oto jak używać generatora zimnego dymu

1. Napełnij generator pyłem drzewnym (np. Mustang Smoking Chips, kod produktu 265566). Uważaj, aby nie użyć zbyt dużej ilości: powinieneś być w stanie zobaczyć spiralę. Jeśli użyjesz zbyt dużej ilości pyłu, płomienie uniosą się ponad wewnętrzne ścianki, a temperatura będzie zbyt wysoka do zimnego palenia i spowoduje zagrożenie pożarem. Upewnij się, że wentylacja jest wystarczająca.



2. Zapal tealight i umieść go na podstawie pod nachyloną częścią kratki.
3. Poczekaj, aż kurz zacznie dymić, a następnie wyjmij świeczkę. Jeśli chcesz, możesz zgasić tealight, odstawić go na bok i pozostawić do ostygnięcia do następnego razu, gdy będziesz go potrzebować.
4. Jeśli chcesz, możesz osłonić generator zimnego dymu folią aluminiową (patrz zdjęcie), aby wilgoć z żywności nie kapała na generator podczas procesu wędzenia. Należy jednak upewnić się, że generator ma wystarczający przepływ powietrza i że pył drzewny nie wydostanie się na zewnątrz.

Po każdym użyciu generator należy umyć i wysuszyć. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż ostygnie. Można go wyczyścić na przykład ciepłą wodą z mydłem i szczoteczką do zębów. Zawsze używaj suchego pyłu drzewnego, ponieważ mokry lub wilgotny pył nie spali się prawidłowo w wędzarni. Upewnij się, że wędzarnia jest sucha przed rozpoczęciem procesu wędzenia.

Nie pozostawiaj zimnej wędzarni bez nadzoru. Wędzarnia będzie w pewnym stopniu wytwarzać tlący się popiół. NALEŻY PAMIĘTAĆ O BEZPIECZEŃSTWIE PRZECIWPOŻAROWYM. Nie umieszczaj wędzarni na podstawie wykonanej z łatwopalnego materiału.

WSKAZÓWKI:
Jeśli pył drzewny nie zapali się:
Usuń pył z generatora zimnego dymu i sprawdź, jak czysty jest obszar przeznaczony do rozpalenia. W razie potrzeby oczyść i dokładnie osusz obszar. Upewnij się, że pył drzewny jest suchy.
Jeśli pył drzewny zapali się, ale zgaśnie:
Sprawdź pojemnik do zimnego wędzenia, aby upewnić się, że generator ma wystarczający przepływ powietrza.
Upewnij się, że wewnętrzne ścianki pojemnika do palenia nie są zbyt mokre. Jeśli na wewnętrznych ściankach widoczne są krople wody lub kapanie, oznacza to, że pojemnik jest zbyt wilgotny do zimnego palenia. W takim przypadku należy zmniejszyć ilość żywności lub poprawić wentylację pojemnika.
Upewnij się, że pył drzewny jest suchy.
Podczas wędzenia na zimno należy zwracać uwagę na temperaturę i wilgotność otoczenia. W temperaturach poniżej 0°C żywność wewnątrz wędzarni może zacząć zamarzać. Jeśli pogoda wzrośnie powyżej 20°C, temperatura wewnątrz wędzarni może stać się zbyt wysoka. W deszczowy dzień należy zmniejszyć ilość żywności, aby nie dopuścić do wzrostu wilgotności wewnątrz wędzarni.

mustanggrill

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

www.mustang-grill.com