



# MUURIKKA™

## NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉ UDÍRNY OVEN SMOKING PRO 6824



# MUURIKKA™

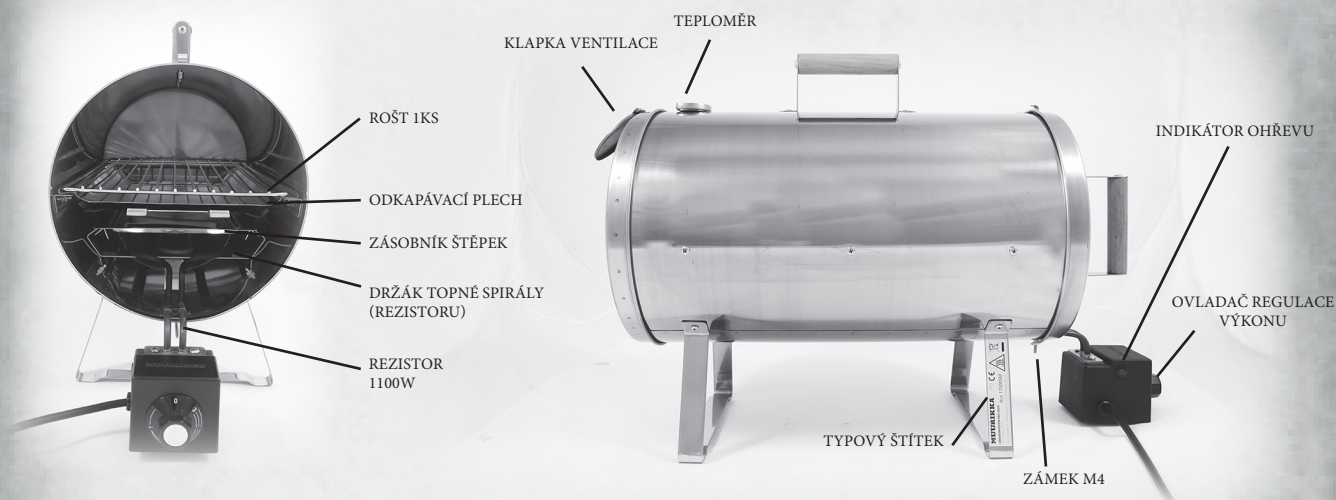


## NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉ UDÍRNY OVEN SMOKING PRO 6824

TECHNICKÉ ÚDAJE	PRODUKT PRO 6824	
<b>Elektrické připojení :</b> <b>uzemněná zásuvka 230 V 50Hz</b>	Výkon	1100W
	Napájecí kabel	2 m
	Délka	50 cm
	Průměr	25 cm
	Rošt	24cm x 41,5cm 1 ks
<b>Materiál:</b> <b>nerezová ocel</b>		

### DŮLEŽITÉ :

Elektrická udírna je určena pouze pro venkovní použití. Před prvním použitím je nutné přečíst instrukce. Vždy používejte zásuvku s ochranou proti poruchovému proudu (max. 30mA). Udírna není určena k užívání dětmi mladšími 8 let či osobami, které neumějí odhadnout nebezpečnost situace nebo s nedostatkem zkušenosti a znalostmi. Nezahřívejte udírnu uhlíky nebo jinými hořlavými palivy. Udírna není určena k ovládní časovačem ani jiným dálkovým ovládním.

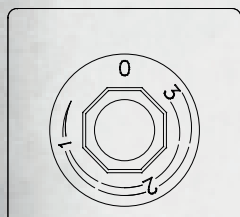


### MOŽNOSTI POUŽITÍ:

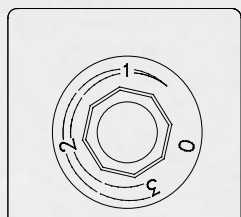
Elektrická udírna je spotřebič, v němž rezistor generuje teplotu pro uzení. Pomocí kouřových štěpek můžete do jídla přidat různé kouřové aroma. Rezistor ohřívá štěpky tak, aby uvolnil aroma. Během každého uzení se uvolní malé množství kouře, proto vždy dbejte na vhodné umístění udírny. Teplota v udírně se upravuje nastavením výkonu. Řídící jednotka pro elektrickou udírnu nastavuje výkon rezistoru plynule mezi pozicí 0 až 3. Nadměrná vlhkost a tlak způsobený kouřem vystupuje přes ventilaci v zadní části udírny. V průběhu používání by měla být klapka ventilace uzavřena.

## FUNKCE REGULÁTORU NAPÁJENÍ :

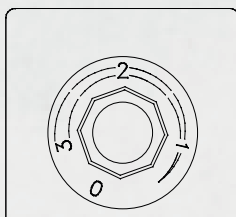
- 0 Ohřev je vypnutý
- 1 Teplotní rozsah 75 - 110 °C
- 2 Teplotní rozsah 150 - 185 °C
- 3 Rezistor je neustále zapnutý. Horký teplotní rozsah 190 – 230 °C



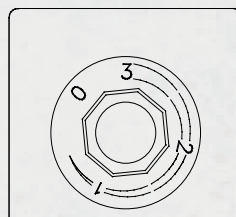
0 - pozice  
ohřev je vypnutý  
kontrolka svítí  
nehoří



1 - pozice  
teplotní rozmezí  
75 - 110 °C



2 - pozice  
uzení průměrné  
teploty  
150 -185 °C



3 - pozice  
ohřev je trvale zapnut  
horké uzení  
190 - 230 °C

## FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ TEPLOTU :

Okolní teplota vzduchu

elektrická udírna nemá tepelnou izolaci, teplota okolního vzduchu tedy odvádí teplotu z udírny. Větrné počasí může do určité míry ochladit troubu.

Teplota pokrmu k uzení

teplota pokrmu umístěného v elektrické udírně snižuje teplotu varu a absorbuje teplo během celého procesu uzení. Teplotu lze sledovat teploměrem umístěným u ventilace udírny. Nejlepšího výsledku ale získáte, budete-li mít samostatný teploměr na maso.

Otevření víka pro kontrolu

otevřením víka při uzení snížíte teplotu v udírně o několik stupňů. Otevíráním víka však významně neovlivníte výsledek.

## POUŽITÍ MUURIKKA ELEKTRICKÁ UDÍRNA PRO :

Omyjte a vysušte odkapávací plech a mřížku, tyto díly lze mýt v myčce. Doporučujeme umístit hliníkovou fólii na zásobník štěpek, abyste si usnadnili následné čištění po uzení. Posypte zásobník tenkou (ne více než 2dl) vrstvou čistých, hrubých štěpek. Štěpky lze navlhčit rozprašovačem. Pro dosažení dokonalé barvy a vůně masa také můžete na mísu se štěpkou přidat několik kusů cukru nebo větvičky jalovce. Před zahájením procesu se ujistěte, zda je elektrická udírna umístěna na pevné a nehořlavé základně.

### Topení a přidávání kouřových štěpek

teplotu v troubě předejte v pozici č. 3 asi o 20° více než je doporučená teplota. Při otevírání víka a vložení pokrmu teplota klesne o několik stupňů. Umístěte pokrm do udírny, dále vložte zásobník se štěpkou na nosič umístěný nad rezistor. Neumísťujte zásobník přímo na rezistor! Kouřové štěpky mohou být umístěny i později. Záleží jaké chcete dosáhnout chuti a aroma. Pokud je to nutné, přidávejte po malých dávkách během uzení nové kouřové štěpky. Příliš velké množství štěpek naopak může způsobit hořkou příchuť pokrmu. Teplotu udržujte sledováním teploměru.

### Rychlé zvýšení nebo snížení teploty

nejrychlejší způsob, jak zvýšit nebo snížit teplotu je přepnout napájení na pozici 3 nebo 0. V pozici 3 - pracuje rezistor na plný výkon a rychle ohřívá el. udírnu. V pozici 0 - je rezistor zcela vypnutý a teplota rychle klesá. V případě otevření víka, teplota klesne ještě rychleji.



### **Uzení při nízké teplotě (75 - 110°C)**

pokud chcete aby teplota v el. udírně nepřekročila 100°C, ohřejte nejprve troubu v pozici 3 na požadovaný stupeň a po-té přepněte na pozici 1. Po dosažení požadované teploty bude ventilátor udržovat správnou teplotu.

### **Uzení při střední teplotě (150 - 185°C)**

nejprve ohřejte troubu v pozici 3, na požadovanou teplotu a následně udržujte v pozici 2. Podle teploměru pak snižujte nebo zvyšujte výkon.

### **Uzení při vysoké teplotě (190 - 230°C)**

u tohoto uzení můžete po celou dobu udržovat teplotu v pozici 3. Je nutné dodržet doporučenou dobu přípravy.

### **Uzení v chladném zimním počasí**

elektrickou troubu lze použít i v zimním období. Doporučujeme udírnu umístit na chráněném místě, kde proces neovlivní chladné větrné počasí, které prodlouží celkovou délku uzení.

## **ÚDRŽBA!**

---

1. Zkontrolujte, zda jste při čištění neodhodili doutnající kouřové štěpky. Ujistěte se, zda el. trouba zůstala prázdná a zda je vytažen kabel ze zásuvky.
2. V procesu uzení se tvoří vlhkost, která kondenzuje a může odkapávat ze spodní části udírny. Doporučujeme používat udírnu na podložce.
3. V průběhu uzení se rošt a odkapávací plech zahřejí na velmi vysokou teplotu. Používejte chňapky nebo grilovací rukavice a rukojeť sloužící k vytažení desky dále mřížky z horké udírny. Omyjte a vysušte plech a mřížku ihned po vychladnutí. Tak si uchovají ocelové části dlouho životnost. Elektrickou troubu umístěte nohama dolů. Při čištění udírny vyjměte topnou spirálu odejmutím matice topné spirály. Očistěte udírnu, rošty vlhkou houbičkou a čistícím prostředkem (např. Muurikka Multicleaner - univerzálním čistěčem). Při čištění nevkládejte rezistor ani regulátor do vody. Po očištění umístěte vše na své místo a utáhněte matici.
4. Zahřejte udírnu při pozici 1 tak, aby vyschla.
5. Dbejte na vyčištění a vysušení udírny zejména před uschováním na zimu, protože sůl obsahující vlhkost může způsobit korozi spirály a stěn udírny.
6. Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu a dalších možných prodlužovacích kabelů, které používáte. Pokud je kabel poškozený, přístroj nepoužívejte! Pokud je poškozen přípojný kabel topné spirály, je nutné jej celý vyměnit. Tehdy odstraníte z dolní hrány ústí udírny upevňovací maticí a připevníte novou spirálu s platem pod ní na své místo a přišroubujte zpět upevňovací maticí.

**Více informací najdete zde: [www.muurikka.fi](http://www.muurikka.fi)**

**Náhradní díly: Opa Muurikka Oy, Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli  
opamuurikka@opamuurikka.fi • (+358)207 299 850**

## DOPORUČENÁ DOBA UZENÍ (190 - 230 °C)

Tabulka níže je pouze orientační. Doporučujeme sledovat proces uzení, zkusit a testovat.

PŘÍKLADY DOBY UZENÍ			
	0,5 kg	1 kg	1,5 kg
Ryby	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Mořské plody a raci	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Drůbeží maso	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Vepřové maso	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Hovězí maso	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Jehněčí maso	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Zelenina	20 min		
Brambory	40 min		
Kukuřičné klasy	60 min		

Kromě využití na rošty, grily a pečicí trouby je Muurikka MultiCleaner ideální i pro využití v kuchyni. Neobsahuje žádné konzervační látky ani barviva. Obsah: 400 g.



## MUURIKKA KOUŘOVÉ ŠTĚPKY

Muurikka dodává štěpky z různých dřevin. Nejvíce tradiční kouřové štěpky vyrobeny z olše. Pomocí různých dřevin můžete přidat do pokrmů odlišné aroma.



**Muurikka kouřové štěpky**  
2 l / 10 l



**Muurikka kouřové štěpky - jablko**  
Váha 550 g



**Muurikka kouřové štěpky - třešně**  
Váha 550 g



**Muurikka kouřové štěpky - buk**  
Váha 550 g



**Muurikka kouřové štěpky - dub**  
Váha 550 g



**MUURIKKA™**

**[www.muurikka.fi](http://www.muurikka.fi)**

Opa Muurikka Oy • Teollisuuskatu 8 • 50130 Mikkeli, Finland