



MUURIKKA™

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA
ELEKTRICKÁ UDÍRNA

to6846

1100W

to6845

1200W



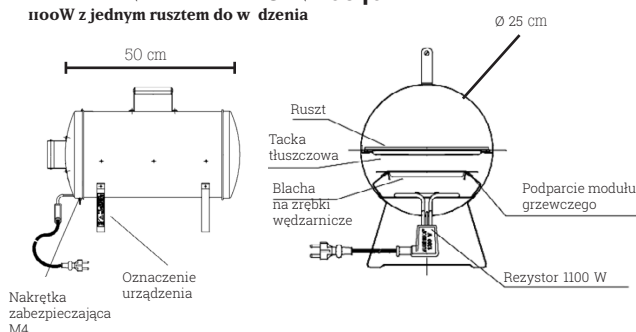
MUURIKKA™



INSTRUKCJA OBSŁUGI W DZARNI ELEKTRYCZNEJ MUURIKKA 6846 I 6845

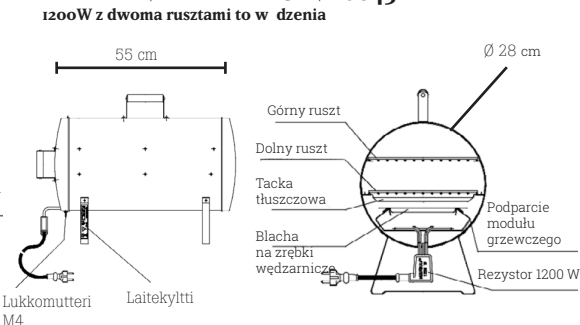
DANE TECHNICZNE		NR KATALOGOWY 6846	NR KATALOGOWY 6845
Połączenie elektryczne: 230V 50 Hz gniazdka z uziemieniem	Moc	1100W	1200W
	Przewód zasilający	2 m	2 m
Materiał: stal nierdzewna	Długość	50 cm	55 cm
	Średnica	25 cm	28 cm
	Ruszt	1 szt / 24 x 41,5 cm	2 szt / 24,5 x 47,5 cm • 24 x 47,5 cm

W DZARNIA ELEKTRYCZNA 6846 1100W z jednym rusztem do w dzenia



UWAGA! Ruszt należy umieścić na tacce tłuszczowej!

W DZARNIA ELEKTRYCZNA 6845 1200W z dwoma rusztami to w dzenia



UWAGA! Dolny ruszt należy umieścić na tacce tłuszczowej!

MOŻLIWOŚCI ZASTOSOWANIA

Wędzarnia elektryczna to idealne urządzenie do wędzenia i gotowania ryb, mięsa, kiełbasy lub warzyw. Można jej także używać do dodawania potrawom smaku i aromatu wędzonki. Oprócz wędzenia, urządzenie może być używane do przyrządzania dań tak jak w zwykłym piekarniku, należy wówczas gotować bez zrbków wędzarniczych. Dania przygotowywane w wysokiej temperaturze będą bardziej soczyste, gdy owiniemy je w folię aluminiową. Ważne jest ciągle sprawdzanie stanu wypieczenia dania.

WĘDZENIE RYB

Przed rozpoczęciem wędzenia świeże, wypatroszone ryby lub filety należy posolić, przyprawić lub zamarynować. Ryby można posolić także po zakończeniu wędzenia, gdy są jeszcze gorące. Jeśli używasz ryb mrożonych, rozmroź i posól je przed wędzeniem.

Wysyp na blachę cienką warstwę około 2 dl zrbków wędzarniczych. **UWAGA!** Należy upewnić się, że zrbki są wilgotne. Zrbki zbyt suche lub ich za duża ilość mogą spowodować otwarcie pokrywy w trakcie wędzenia! Zrbki można zwilżyć spryskując je wodą. Blachę na zrbki należy umieścić nad modulem grzewczym na przymocowanych podstawkach (nie wolno umieszczać blachy bezpośrednio na grzałce). Możesz dosypać zrbków lub je zwilżyć, jeśli zrbki zbyt szybko się spalają. Do wędzenia można też używać wiórek z olchy. Przy wędzeniu sprawdzają się także zrbki z innych gatunków drewna takie jak olcha, jabłoń, dąb, orzesznik i wiśnia.

Rybę należy położyć na ruszcie pojedynczo, a ruszt umieścić w komorze wędzarniczej. Zamknij pokrywę i włóż wtyczkę do gniazdka z uziemieniem i zabezpieczeniem przeciwprzepięciowym (maks. 30 mA). Kontroluj proces wędzenia i sprawdzaj, czy ryba jest gotowa. Czas wędzenia zależy od ilości i wielkości ryb. Ryby mniejsze wędzimy krócej 15-20 minut, ryby większe dłużej 40-60 minut. Czas przygotowania filetów z łososia wynosi ok. 35 - 50 minut w zależności od wielkości filetu. Ryby są gotowe, gdy ości i skórka łatwo odchodzą.

Usuń wtyczkę z gniazdka i wyjmij rybę z komory.

Pamiętaj, że w trakcie wędzenia ruszt i tacka tłuszczowa nagrzewają się. Aby usunąć ruszt i tackę z komory użyj rękawic kuchennych lub uchwytu do wyciągania. **UWAGA!** Nie podnoś tacki za pomocą uchwytu do wyciągania. Po użyciu tacki i rusztu należy je jak najszybciej umyć. W ten sposób części ze stali nierdzewnej posłużą Ci przez długi czas, zachowując swój wygląd. Wędzarnię należy przechowywać w pozycji

z nogami w dół. Aby wyczyścić komorę wędzarni, należy wyjąć grzałkę uprzednio odkręcając nakrętkę. Wędzarnię czyścić wilgotną gąbką i środkiem czyszczącym (np. Muurikka Monipuhdistaja), ruszt oraz tackę tłuszczową i na zrbki można czyścić szczotką do grilla bądź myć w zmywarce. Po czyszczeniu włóż grzałkę na ramę podtrzymującą i zakręć nakrętkę. Po czyszczeniu należy podgrzać komorę przez pewien czas, tak aby części wyschły. Wędzarnię należy wysuszyć i wyczyścić, zwłaszcza przed zimowym składowaniem. Słona wilgoć może powodować korozję grzałki i obudowy wędzarni.

Wskazówka:

Kilka minut po rozpoczęciu wędzenia, otwórz na chwilę pokrywę komory, aby uwolnić dym. Dzięki temu smak ryby/mięsa będzie lepszy, a ciśnienie nie będzie gromadzić się wewnątrz komory.

Uwaga!

1. Wędzarnia jest produktem przeznaczonym wyłącznie do użytku zewnętrznego. Przed użyciem należy umieścić wędzarnię na ziemi bądź stabilnym, niepalnym podłożu. (model 6846 można ustawić także na wózku grillowym Muurikka). Zapoznaj się z instrukcją użytkownika. Wędzarnia nie jest przeznaczona do użytku przez dzieci lub inne osoby, które nie posiadają wystarczających zdolności wymaganych do jego bezpiecznej eksploatacji.

2. Wędzarnia powinna znajdować się w bezpiecznym miejscu, tak aby iskry nie wywołały pożaru. **UWAGA!** Upewnij się, że zrbki są wilgotne, zbyt suche zrbki bądź zbyt duża ilość drewna mogą spowodować otwarcie się pokrywy w trakcie wędzenia. Zrbki można zwilżyć spryskując je wodą. Jeśli wiórki zapalą wewnątrz komory, zamknij pokrywę. Po zakończeniu wędzenia, zgasić żarzące się wióry przed ich wyrzuceniem. Upewnij się, że w wędzarni nie ma tłących się zrbków.

3. W trakcie wędzenia zewnętrzna powierzchnia wędzarni nagrzewa się. Gorącą wędzarnię należy podnosić wyłącznie za pomocą uchwytów. Należy przypilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem i aby się nie poparzyły.

4. Nie rozpalaj wędzarni ogniem lub węglem.

5. Nie dopuszczaj do kontaktu przewodów z gorącą obudową wędzarni.

MUURIKKA™



- 6.** Sprawdzaj regularnie stan kabla zasilającego i przedłużacza. Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający grzałkę jest uszkodzony, należy wymienić grzałkę. W takim przypadku odkręć nakrętkę montażową i przymocuj nową grzałkę wraz z podstawą i dokręć nakrętkę.
- 7.** Wędzarnia nie jest przeznaczona do sterowania za pomocą zegara lub zewnętrznego pilota.
- 8.** Po zakończeniu wędzenia urządzenie należy wyłączyć odłączając je od źródła zasilania.
- 9.** Powstająca w procesie wędzenia wilgoć może skraplać się po ściankach wędzarni. Dlatego też zalecamy użytkowanie wędzarni

na podłożu, gdzie kondensacja nie spowoduje żadnych uszkodzeń i zanieczyszczeń.

10. Podczas wyjmowania rusztu lub tacy należy zachować ostrożność, gdyż ociekający z blachy lub ryb gorący tłuszcz może spowodować poparzenie. Nadmiar marynaty lub tłuszczu z mięsa należy usunąć, aby nie spowodować zapalenia się grzałki.

11. Produkt objęty jest 2-letnią gwarancją. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem bądź użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem.

GATUNKI DREWNA NADAJĄCE SIĘ DO WĘDZENIA

	Olcha	Buk	Jabłoń	Dąb	Wiśnia	Orzesznik	Orzech włoski	Klon
Ryby	X	X	X	X			X	
Owoce morza i raki	X	X		X			X	
Drób	X	X	X	X	X	X	X	X
Wieprzowina	X	X	X		X	X	X	X
Wołowina	X				X	X	X	
Baranina	X			X	X		X	X
Dziczyzna	X			X				X
Kiełbasa	X							
Warzywa	X		X		X	X		X

Do przyprawiania potraw wędzonych często używa się cukru i gałązek jałowca. Zbyt duża ilość zrębków może nadać potrawie gorzki smak. Do wędzenia nadaje się wyłącznie czyste i suche drewno. Nie wolno używać zbutwiałych ani zgniłych zrębków. Należy pamiętać o zwilżeniu zrębków przed użyciem, gdyż suche zrębki lub ich nadmierna

ilość mogą spowodować otwarcie pokrywy w trakcie wędzenia. Rybę lub mięso można poddać wstępnemu wędzeniu bez użycia zrębków i dodać zrębki dopiero pod koniec gotowania, potrawa będzie miała łagodniejszy, wędzony smak.

PRZYKŁADOWE CZASY WĘDZENIA

	0,5 kg	1 kg	1,5 kg
Ryby	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Owoce morza i raki	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Drób	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Wieprzowina	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Wołowina	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Baranina	30-35 min	40-45 min	50-55 min

PRZYKŁADOWE CZASY WĘDZENIA

Warzywa	20 min
Ziemniaki	40 min
Kolby kukurydzy	60 min

Wartości w tabeli są orientacyjnymi czasami. Dobrej jakości i doświadczenia. Należy pamiętać, że w trakcie wędzenia temperatura może bardzo szybko wzrosnąć. Dlatego też należy kontrolować proces wędzenia. Kontrolę temperatury wędzenia umożliwia termometr. Na ruszcie można używać kosza lub foremki z folii aluminiowej.

Wędzenie w sposób prostszy

Nowością wędzarni Muurikka jest mocowany pod rusztem i tacką tłuszczową uchwyt wyciągający, ułatwiający wyjmowanie potraw z komory wędzarni. UWAGA! Nie podnosić rusztu ani tacy za uchwyt.



Pokrowiec ochronny na wędzarnię
Pokrowiec można wygodnie założyć na wędzarnię. Posiada zamknięcie na rzep z otworem na uchwyt. Prac ręcznie. Materiał: wykonany z materiału wodoodpornego.



Tradycyjny środek czyszczący Muurikka Monipuhdistaja nadaje się do m.in. do czyszczenia grilla elektrycznego i wędzarni elektrycznej. Środek Monipuhdistaja nadaje się do usuwania nawet trudnych zabrudzeń w twoim domu. Nie zawiera barwników i konserwantów. Opakowanie 400 g



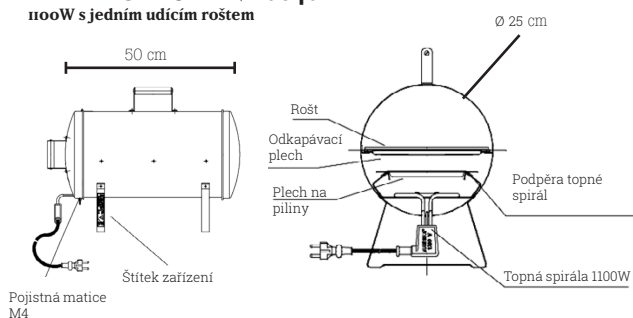
MUURIKKA™



MUURIKKA ELEKTRICKÁ UDÍRNA 6846 A 6845, NÁVOD K POUŽITÍ

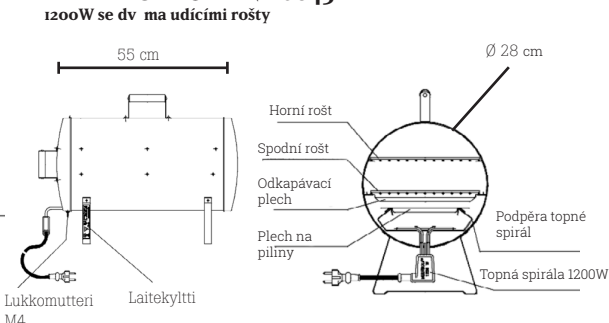
TECHNICKÉ ÚDAJE	ÍSLO PRODUKTU 6845		ÍSLO PRODUKTU 6846	
	Elektrické připojení: uzemněná zásuvka 230V, 50 Hz	Výkon	1100W	1200W
Materiál: nerezová ocel	Napájecí kabel	2 m	2 m	
	Délka	50 cm	55 cm	
	Průměr	25 cm	28 cm	
	Rošty	1 ks /24 x 41,5 cm	2 ks/24,5 x 47,5 cm • 24 x 47,5 cm	

ELEKTRICKÁ UDÍRNA 6846 1100W s jedním udíacím roštem



POZOR! Rošt umístíme nad odkapávací plech!

ELEKTRICKÁ UDÍRNA 6845 1200W se dvěma udíacími rošty



POZOR! Spodní rošt umístíme nad odkapávací plech!

MOŽNOSTI POUŽITÍ

V této udírně můžete péct a udit ryby, maso, uzeniny nebo zeleninu. Nebo jej můžete použít k ochucení vašeho jídla kouřem. Kromě uzení můžete v přístroji také péct jako v troubě, v tomto případě vynechejte piliny. Při vysoké teplotě se při pečení zachová šťavnatost, pokud použijete alobal. Je důležité průběh pečení neustále sledovat.

TAKTO VYUDÍTE RYBY

Osolte, ochuťte nebo marinujte čerstvé a vykuchané ryby nebo rybí filety před uzením. Ryby můžete osolit také až po uzení, dokud jsou ještě horké. Pokud používáte zmražené produkty, rozmrazte je na chladném místě a osolte je ještě před uzením.

Rozprostřete na plech na piliny tenkou vrstvu k uzení určených hrubých pilin nebo dřevěných štěpin, asi 2dc. POZOR! Ujistěte se, že piliny jsou vlhké, příliš suché piliny nebo jejich nadměrné množství může způsobit jejich rozvíření při otevření víka v průběhu uzení! Piliny můžete navlhčit např. rozprašovačem. Zasuňte plech nad topnou spirálu na nosné konzoly (nedávejte plech přímo nad topnou spirálu). Můžete přidat nebo navlhčit piliny, pokud zuhelnatí příliš rychle. Místo pilin můžete také použít například řezané plátky olše. K uzení jsou vhodné mnohé druhy dřev, mj. olše, jablono, dub, ořech a třešeň.

Umístěte ryby vedle sebe na rošty a zasuňte je do udírny. Zavřete víko a zasuňte vždy do uzemněné zásuvky vybavené proudovým chráničem (max. 30 mA). Dohlížejte na uzení a sledujte jeho průběh. Doba uzení závisí na počtu ryb a jejich velikosti. Malé ryby se udi 15 – 20 minut a větší 40 – 60 minut. Filé z lososa asi 35 – 50 minut, opět závisí na velikosti. Ryby jsou dobře vyuzené a upečené, až když se dají kosti a kůže lehce odstranit. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky a vyjměte ryby z udírny.

V průběhu uzení se rošt a odkapávací plech zahřejí na velmi vysokou teplotu. Používejte chňapky nebo grilovací rukavice a rukojeť sloužící k vytažení plechu a roštu z horké udírny. POZOR! Odkapávací plech nezvedejte za rukojeť! Vyčistěte odkapávací plech a rošty co nejdříve po použití. Tak zachovají ocelové části dlouhou svou životnost a budou jako nové. Uchovávejte udírnu nohama dolů. Při čištění udírny vyjměte topnou spirálu odejmutím matice topné spirály. Očistěte udírnu vlhkou houbičkou a čisticím prostředkem (např. Muurikka univerzálním čističem), rošt a odkapávací plech i plech na piliny můžete vyčistit také grilovacím kartáčem nebo v myčce. Po očištění umístěte spirálu s ochranným rámem zpět na své místo a utáhněte matici. Zahřejte

udírnu topnou spirálou tak, aby uschla. Vyčistěte a vysušte udírnu zejména před uschováním na zimu, protože sůl obsahující vlhkost může způsobit korozi spirály a stěn udírny.

TIP:

Po pár minutách uzení, pootevřete na chvíli víko udírny, aby se nejtmaší kouř dostal ven. Takto je chuť ryby/masa lepší a v udírně se nehromadí tlak.

Všimněte si!

1. Udírna je určena pouze pro venkovní použití. Před začátkem uzení umístěte udírnu na zem nebo pevnou, nehořlavou podložku. (Typ 6846 můžete umístit také na pojízdný letní stůl Muurikka). Seznamte se s návodem k použití. Udírna není určena k užívání dětmi či osobami, které neumějí odhadnout nebezpečnost situace.

2. K uzení zvolte nehořlavé místo, aby jiskry nezapálily okolní předměty. POZOR! Ujistěte se, že piliny na uzení jsou vlhké, příliš suché piliny nebo jejich velké množství může způsobit otevření víka během uzení! Piliny je možné navlhčit např. rozprašovačem.

Pokud se piliny v udírně vznítí, zavřete víko. Po uzení uhaste doutnající piliny před likvidací. Ujistěte se, že v udírně nezůstanou doutnající piliny!

3. Během uzení se vnější stěna udírny zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zvedejte udírnu pouze za vnější rukojeť. Dejte pozor, aby si v blízkosti udírny nehrály děti nebo se o ni nepopálily.

4. Nezapalujte udírnu plamenem ani uhlím.

5. Dejte pozor, aby se napájecí kabel nedotýkal horkých stěn přístroje.

6. Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu a dalších možných prodlužovacích kabelů, které používáte. Pokud je kabel poškozený, přístroj nelze použít. Pokud je poškozen přípojný kabel topné spirály, je nutné ji celou vyměnit. Tehdy odstraňte z dolní strany ústí udírny upevňovací matici a připevněte novou spirálu s plátem pod ní na své místo a přišroubujte zpět matici.

7. Udírna není určena k ovládání časovačem ani jiným dálkovým ovládaním.

MUURIKKA™



8. Udírnu po každém použití vypneme vytažením kabelu ze zásuvky.

9. V procesu uzení se tvoří vlhkost, která kondenzuje a může odkapávat z konce udírny. Doporučujeme používat udírnu na takové podložce, u které odkapávající tekutina nezpůsobí znečištění.

10. Dejte pozor na zbylý tuk nebo vodu, která může být uvnitř ryby nebo na plechu a může vás popálit při vytahování roštu nebo odkapávacího plechu z přístroje. Odstraňte odkapanou marinádu nebo olej z masa, aby se nevznítily a na horké spirále.

11. Na zboží je záruka 2 roky. Ta se ale nevztahuje na poškození či nehody, které jsou způsobeny neopatrností nebo činností, která je v rozporu s návodem k použití.

VHODNÉ DRUHY DŘEVA PRO UZENÍ:

	Olše	Buk	Jabloň	Dub	Třešeň	Hikorové dřevo	Ořech	Javor
Ryby	X	X	X	X			X	
Mořské plody a raci	X	X		X			X	
Drůbež	X	X	X	X	X	X	X	X
Vepřové maso	X	X	X		X	X	X	X
Hovězí maso	X				X	X	X	
Jehněčí maso	X			X	X		X	X
Zvěřina	X			X				X
Uzeniny	X							
Zelenina	X		X		X	X		X

Jako přídatné koření při uzení se často používají kostky cukru a větvičky jalovce. Přílišné množství pilin může způsobit hořkou příchuť jídla. Používejte pouze čisté a usušené dřevo. Hnijící nebo plesnivé dřevo nelze použít. Pamatujte na zvlhčení pilin před použitím, protože suché

piliny nebo jejich přílišné množství může způsobit náhlé otevření víka během uzení. Ryby nebo maso můžete začít péct bez pilin, které pak přidáte až ke konci, aby byla chuť kouře slabší.

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
Drůbež	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Vepřové	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Hovězí	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Jehněčí	30-35 min	40-45 min	50-55 min

Uďte ještě snadněji

Novinkou u Muurikka udíren je mezi roštem a odkapávacím plechem umístěná rukojeť, která napomáhá snadnému vytažení pokrmů z udírny. **POZOR!** Nezvedejte plech a/nebo rošt pomocí této výsuvné rukojeti.

Ochranný obal na udírnu

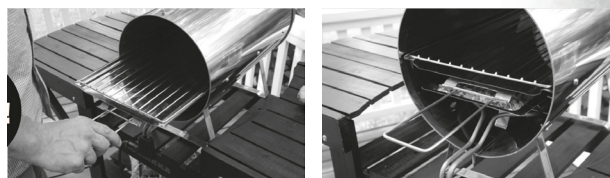
Lehce umístitelný na udírnu. Uzavření obalu v otvoru na rukojeť. Pouze ruční mytí. Materiál: voděodolný.



PŘÍKLADY DOBY UZENÍ

Zelenina	20 min
Brambory	40 min
Kukuřičné klasy	60 min

Časy jsou pouze přibližné. Vhodný čas najdete pouze zkoušením a testováním. Při uzení stojí za pozornost fakt, že teplota stoupne velice rychle, proto se musiproces uzení neustále sledovat. Můžete použít teploměr na pečení masa. Na roštu udírny můžete používat také grilovací košík nebo aluminiovou fólii.



Tradiční univerzální čistící prostředek Muurikka, je určen mj. k čištění elektrického grilu a udírny. Prostředek odstraní usazenou nečistotu. Bez barviv a konzervačních látek. Velikost 400g.





© 2008 MUIRHEAD. © CASO P. LEVEL 8. TEL. 00358-20061. BEACH PÄTHÄLÄYÖ KAJUKA

MUIRHEAD



Opa Muurikka Oy • Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli, Finland

www.muurikka.fi