



MUURIKKA™

Wokkela

GRILL ELEKTRYCZNY/WĘDZARNIA

ELEKTRICKÝ GRIL / UDÍRNA

1200W

to6823



Instrukcja użytkowania

DANE TECHNICZNE

Moc: 1200W

Klasa wodoszczelności: IPX4

Połączenie elektryczne: 230V 50 Hz

Tylko do użytku zewnętrznego. Podłączenie wyłącznie do gniazda z uziemieniem i ochroną przepięciową.

Przed pierwszym użyciem:

Złożyć urządzenie zgodnie z instrukcją montażu. Upewnij się, że śruby są mocno dokręcone. Upewnij się, że przewód zasilający urządzenia nie jest uszkodzony. Nie podłączać uszkodzonego kabla do gniazdka. Umyć ruszt i tackę tłuszczową. Części należy dokładnie osuszyć. Umieść urządzenie na stabilnym i równym podłożu. W razie potrzeby możesz przykręcić urządzenie do podłoża wkręcając śruby do otworów znajdujących się w nogach. Opakowanie nie zawiera śrub mocujących. Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie ma materiałów łatwopalnych. Upewnij się, że dzieci nie mają dostępu do gorącego urządzenia.

WĘDZENIE:

Grzałka musi być zainstalowana w korpusie urządzenia. Wsyp na blachę na zębki niewielką ilość, ale nie więcej niż 2 dl, wilgotnych lub nasączonych wodą zębek i osadź blachę na podpórkach. Używaj większych i grubszych zębów, aby nie paliły się one zbyt szybko w trakcie wędzenia. Do wędzenia najczęściej używa się zębów olchowych. Innymi gatunkami drewna są między innymi jabłoń, dąb, wiśnia i buk. Użyty gatunek drewna ma wpływ na smak wędzonki, dobierz go w zależności od tego jaki aromat chcesz uzyskać. Umieść tackę tłuszczową na swoim miejscu. Aby ułatwić czyszczenie, na tackę tłuszczową możesz położyć arkusz folii aluminiowej. UWAGA! Nie zatykaj otworów znajdujących się na tacce tłuszczowej. Połóż żywność na ruszt i zamknij pokrywę.

Rybę bądź inną żywność możesz posolić po zakończeniu wędzenia, w ten sposób urządzenie nie będzie narażone na działanie soli. Jeśli dodasz sól przed wędzeniem, pamiętaj o starannym czyszczeniu urządzenia po jego użyciu. Podłącz urządzenie do gniazda z uziemieniem i rozpocznij wędzenie aż żywność będzie gotowa. Orientacyjne czasy wędzenia dla żywności w zależności od ich wagi znajdują się na końcu niniejszej instrukcji. Należy unikać otwierania pokrywy podczas wędzenia. Uchwyt do podnoszenia znajdujący się na górze pokrywy przeznaczony jest wyłącznie do przenoszenia urządzenia, gdy jest ono zimne. Po zakończeniu wędzenia, wyjmij wtyczkę z gniazda. UWAGA! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia.

GRILLOWANIE:

Grzałka musi być zainstalowana w pokrywie urządzenia. Gdy grzałka znajduje się nad porcją żywności przeznaczonej do grillowania, grillowanie odbywa się na zasadzie promieniowania ciepła. Umożliwia to grillowanie bezdymowe, gdyż tłuszcz ocieka na tackę a nie na grzałkę.

Umieść tackę tłuszczową na swoim miejscu. Aby ułatwić czyszczenie, na tackę tłuszczową możesz położyć arkusz folii aluminiowej. UWAGA! Nie zatykaj otworów znajdujących się na tacce tłuszczowej. Połóż ruszt na tacce tłuszczowej, a żywność przeznaczoną do grillowania na ruszt. Podłącz urządzenie do gniazda z uziemieniem i zabezpieczeniem przepięciowym. Zamknij pokrywę. Otwierając pokrywę w trakcie grillowania uważaj na gorące części. Uchwyt do podnoszenia znajdujący się na górze pokrywy przeznaczony jest wyłącznie do przenoszenia urządzenia, gdy jest ono zimne. Urządzenie nadaje się do grillowania m. in. kiełbasek, kanapek, steków i warzyw. Jeśli chcesz mieć jedzenie opieczony z obu stron, obróć jedzenie kilka razy w trakcie grillowania. Po zakończeniu grillowania, wyjmij wtyczkę z gniazda. UWAGA! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia.

Czyszczenie urządzenia:

Ruszt, tackę i blachę na zębki należy umyć zaraz po użyciu, części można myć w zmywarce. Do czyszczenia możesz użyć też szczotki grillowej lub grubszej gąbki. Usuń tłuszcz i brud z pokrywy i korpusu, gdy urządzenie się schłodziło. Części i urządzenie należy dokładnie wysuszyć. Możesz również podgrzać części przez kilka minut wewnątrz urządzenia. Jeśli myjesz urządzenie zanurzając je w wodzie, wyjmij grzałkę przez zanurzeniem. Grzałkę można wytrzeć do czysta wilgotną ściereczką. Regularnie czyszczenie urządzenia znacznie wydłuża jego żywotność i zapobiega negatywnemu działaniu soli na powierzchnie.

Przechowywanie i magazynowanie:

Urządzenie przechowywać w suchym miejscu. Pod koniec sezonu i przed składowaniem urządzenia na zimę należy je dokładnie wyczyścić.

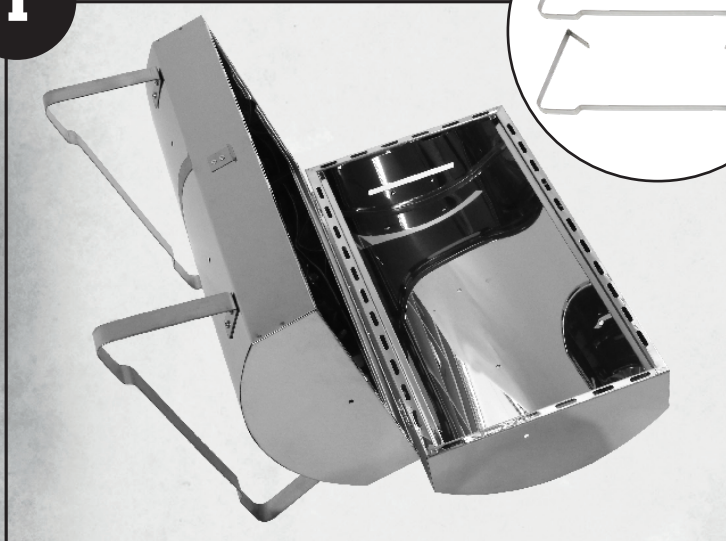
Ostrzeżenia:

- W tym urządzeniu nie wolno używać węgla ani innych łatwopalnych materiałów.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazda z uziemieniem i ochroną przepięciową, maks. 30mA.
- Przewód zasilający należy sprawdzić pod kątem ewentualnych usterek. Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. Przewód zasilający musi być dobrze zamocowany w grzałce. W przypadku, gdy przewód bądź grzałka są uszkodzone należy wymienić cały moduł grzewczy.
- To urządzenie nie może być używane przez osoby, w tym dzieci, o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych lub osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, nawet jeśli osoby te są nadzorowane lub zostały pouczone w zakresie korzystania urządzenia.
- Urządzenie podczas pracy staje się bardzo gorące. Nie wolno przenosić urządzenia, gdy jest ono gorące.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Upewnij się, że kabel zasilający nie dotyka gorących powierzchni urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użycia z zegarem lub pilotem.
- Przed użyciem urządzenie należy postawić na stabilnym, ognioodpornym podłożu tak aby iskry z palących się zębek nie spowodowały pożaru.
- Przy przenoszeniu urządzenia, wyjmowaniu rusztu i blachy na zębki należy używać rękawic ochronnych odpornych na ciepło.
- Po użyciu wyjmij wtyczkę z gniazda. Nie zapomnij wyłączyć urządzenia.

Instrukcja montażu

Montaż urządzenia należy wykonać na równym podłożu tak aby uchronić jego powierzchnie przed zarysowaniem. Do montażu potrzebny będzie śrubokręt krzyżowy i klucz 10 mm.

1



Umieść urządzenie na stabilnym i równym podłożu. Przymocuj nogi do urządzenia za pomocą 8 śrub i nakrętek. Nakrętkę należy umieścić od wewnątrz. Dokręć śruby za pomocą klucza.

2

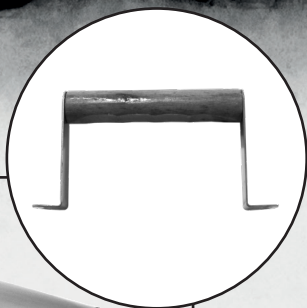


Przymocuj łańcuch do otworów znajdujących się z boku urządzenia między częścią górną i dolną. Dokręć nakrętkę łańcucha tak aby łańcuch mógł się swobodnie poruszać. Zamontuj łańcuch od wewnątrz nakrętką kołnierkową zarówno do pokrywy jak i korpusu. Dokręć śruby kluczem.

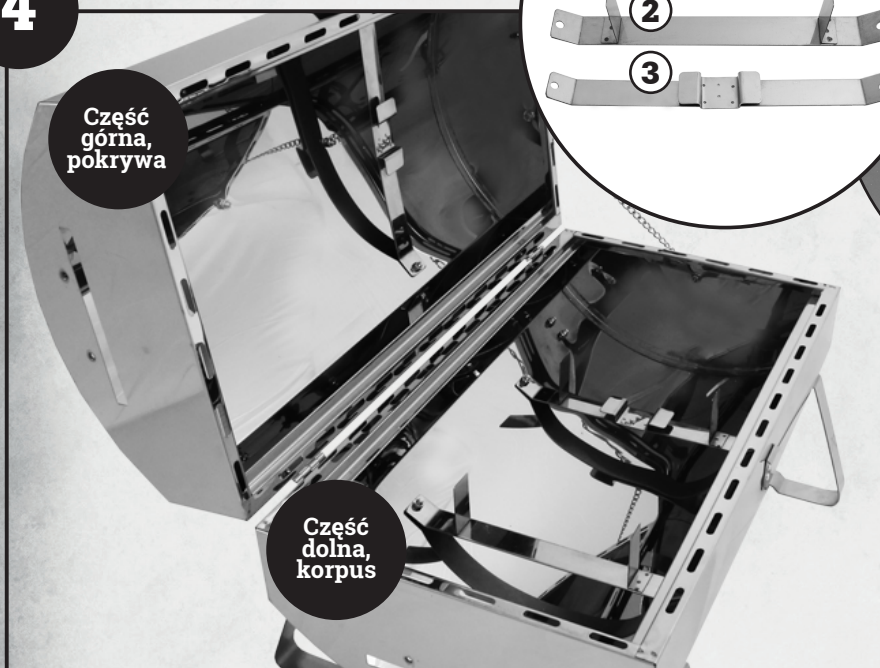
Mocowanie od zewnątrz

Mocowanie od wewnątrz

Regulacja łańcucha za pomocą nakrętki

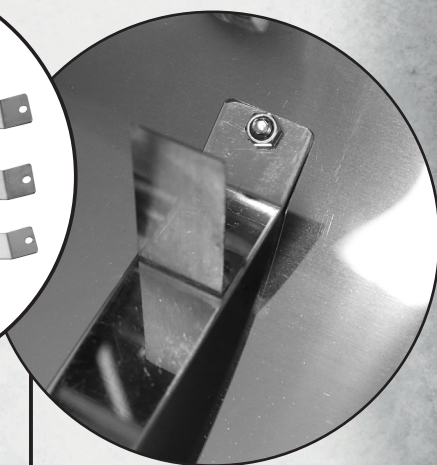
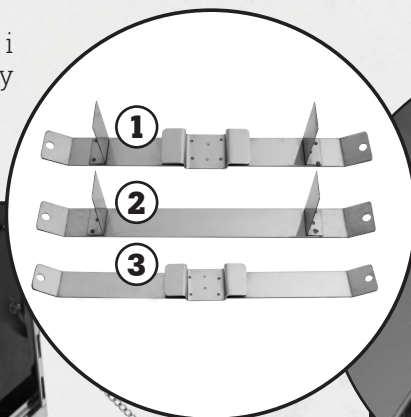
3

Przymocuj uchwyt dwiema śrubami i nakrętkami do pokrywy. Dokręć śruby kluczem.

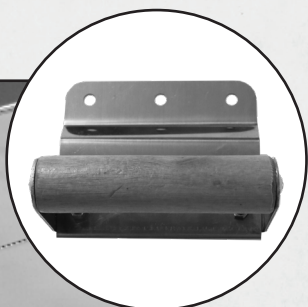
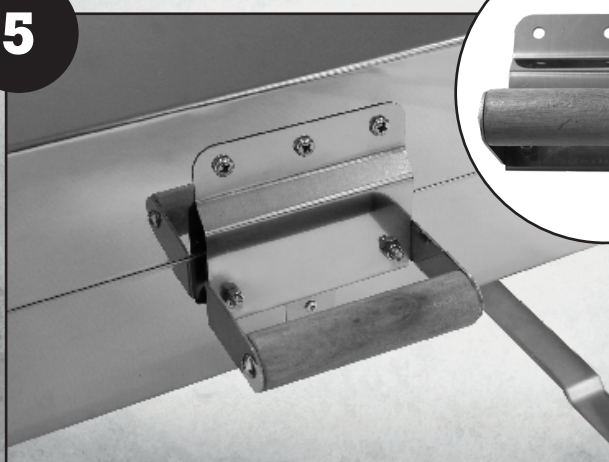
4

Część
górna,
pokrywa

Część
dolna,
korpus



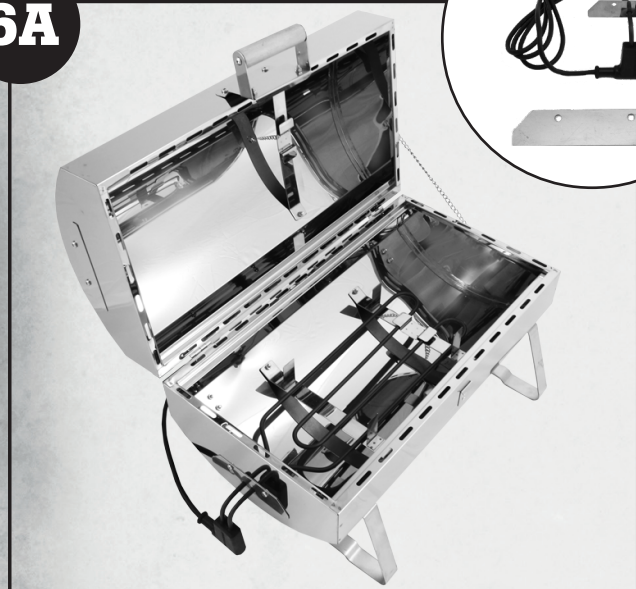
Dokręć podpórki grzałki śrubami i nakrętkami do pokrywy i korpusu. Do korpusu należy zamocować podpórki do blachy na zębki (1 i 2). Do pokrywy należy zamocować jedną podpórkę (3).

5

Przykręć uchwyt do pokrywy trzema śrubkami i nakrętkami. Dokręć śruby kluczem.

Najpierw musisz zdecydować, czy urządzenie będzie używane do wędzenia czy grillowania.

6A



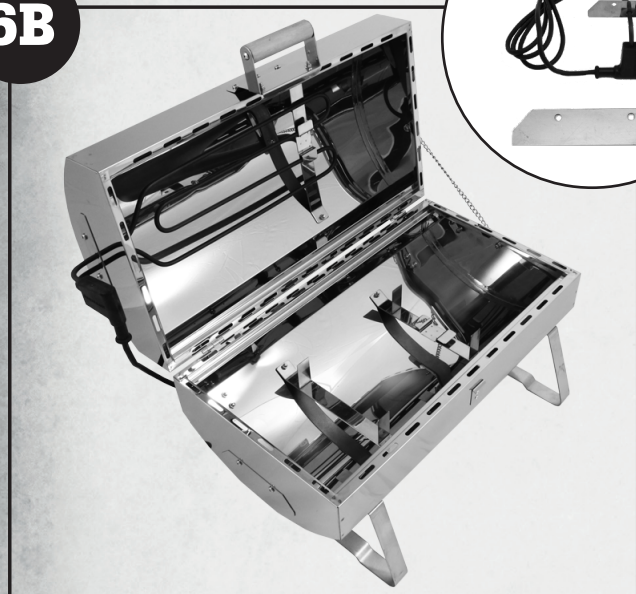
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA JAKO WĘDZARNI

Grzałkę należy umieścić w korpusie wkładając ją przez otwór i przykręcając dwiema śrubami. Osadzić płytę zamykającą w pokrywie urządzenia.

Umieścić blachę na zрэbki na podpórkach i wsyp na blachę niewielką ilość wilgotnych zрэbek. Umieścić ruszt na tacce tłuszczowej i osadzić zarówno tackę jak i ruszt w urządzeniu.

Urządzenie jest gotowe do użytku. Więcej informacji znajdziesz w instrukcji w pozycji **WĘDZENIE**.

6B



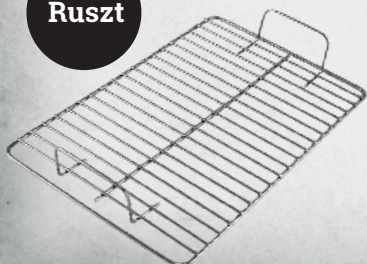
UŻYWANIE URZĄDZENIA JAKO GRILL

Grzałkę należy umieścić w pokrywie wkładając ją przez otwór i przykręcając dwiema śrubami. Osadzić płytę zamykającą w pokrywie urządzenia.

Do grillowania nie będzie ci potrzebna blacha na zрэbki. Umieścić ruszt na tacce tłuszczowej i osadzić zarówno tackę jak i ruszt w urządzeniu.

Urządzenie jest gotowe do użycia jako grill. Więcej informacji znajdziesz w instrukcji w pozycji **GRILLOWANIE**.

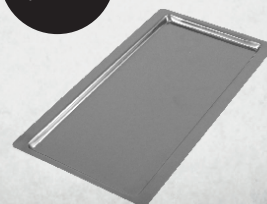
Ruszt



Tacka tłuszczowa



Blacha na zрэbki wędzarnicze



Návod k obsluze

TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon: 1200W

Odolnost proti vlhkosti: IPX4

Elektrická přípojka: 230V 50 Hz

Jen pro venkovní použití. Lze připojit pouze k uzemněné zásuvce vybavené proudovým chráničem.

Před prvním použitím:

Sestavte přístroj dle návodu k sestavení a ujistěte se, že šroubky jsou pečlivě utažené. Zkontrolujte, zda není napájecí kabel topné spirály poškozený. Poškozený kabel nelze použít. Očistěte rošt a odkapávací plech. Pečlivě osušte. Umístěte přístroj na pevnou a rovnou podložku. V případě potřeby připevněte přístroj šroubky za pomoci připravených otvorů v nohách přístroje k podložce. Šroubky nejsou základní součástí sady. Ujistěte se, že v blízkosti přístroje nejsou žádné lehce hořlavé materiály a poblíž horkého přístroje si nehrají děti.

UZENÍ:

Elektrickou spirálu umístíme do části trupu přístroje. Rozprostřete na plech navlhčené nebo z vody vytažené piliny na uzení, asi hrst nebo max. 2 dl a umístěte plech na nosiče. Použijte hrubé a dostatečně velké piliny, vyhněte se tak jejich příliš rychlému vznícení. Olšové dřevo je nejrozšířenějším druhem pilin na uzení. Ostatní vhodné druhy jsou mj. jablono, dub, třešeň či buk. Zvolte druh dřeva podle toho, jaké chcete u vašeho jídla docílit chuti. V případě potřeby rozprostřete na odkapávací plech kousky aluminiové fólie, ochráníte tak plech a zjednodušíte čištění. POZOR! Nechejte průduchy na plechu otevřené. Umístěte surovinu k uzení na rošt a zavřete víko.

Ryby nebo jiné suroviny, které je třeba osolit, osolte až po uzení, aby přístroj nebyl vystaven solí způsobené korozi. Pokud přidáte sůl před uzením, velmi pečlivě vyčistěte přístroj po použití. Připojte přístroj kabelem k uzemněné zásuvce vybavené proudovým chráničem a uďte, dokud není jídlo hotové. Přibližné časy uzení podle váhy suroviny najdete na konci tohoto návodu. Vyhněte se zbytečnému otevírání víka během uzení. Rukojeť nahoře na víku je určena pouze k manipulaci s vychladlým přístrojem. Po dokončení uzení vytáhněte kabel přístroje ze zásuvky. POZOR! Nezapomeňte na zapnutý přístroj.

GRILOVÁNÍ:

Elektrickou spirálu umístíme do víka přístroje. Spirála tedy bude nad surovinou, kterou grilujeme, proces tak bude probíhat vlivem tepelného záření. To umožňuje grilování bez černého čmoudu, protože odkapávaný tuk se nedostane do kontaktu se spirálou a odkapává přímo na odkapávací plech.

Umístěte odkapávací plech na své místo. V případě potřeby rozprostřete na odkapávací plech kousky aluminiové fólie, ochráníte tak plech a zjednodušíte čištění. POZOR! Nechejte průduchy na plechu otevřené. Umístěte grilovací rošt nad odkapávací plech a suroviny ke grilování na rošt. Připojte přístroj k uzemněné zásuvce vybavené proudovým chráničem. Zavřete víko. Dejte pozor na horké části přístroje při otevírání víka během grilování. Rukojeť nahoře na víku je určena pouze k manipulaci s vychladlým přístrojem. Vhodné ke grilování na tomto přístroji jsou mj. klobásy, teplé chleby, steaky, zelenina... Pokud chcete křupavý povrch na obou stranách grilované suroviny, otočte ji párkrát během grilování. Až je jídlo hotové, odpojte přístroj ze zásuvky. POZOR! Nezapomeňte na zapnutý přístroj.

Čištění přístroje:

Očistěte grilovací rošt, odkapávací plech a plech na piliny ihned po použití, můžete je mýt také v myčce. K čištění můžete použít také grilovací kartáč nebo hrubou houbičku. Otřete nečistoty také z víka a trupu přístroje po jeho vychladnutí. Pečlivě osušte části a přístroj po čištění. Můžete také části zahřát uvnitř přístroje. Pokud čistíte přístroj ponořením do vody, odstraňte před ponořením topnou spirálu. Spirálu je dobré očistit navlhčenou utěrkou. Pravidelná a pečlivá péče prodlouží životnost přístroje a zabrání solí korozi.

Skladování:

Składujte přístroj na suchém místě. Před uskladněním je nutné přístroj pečlivě vyčistit.

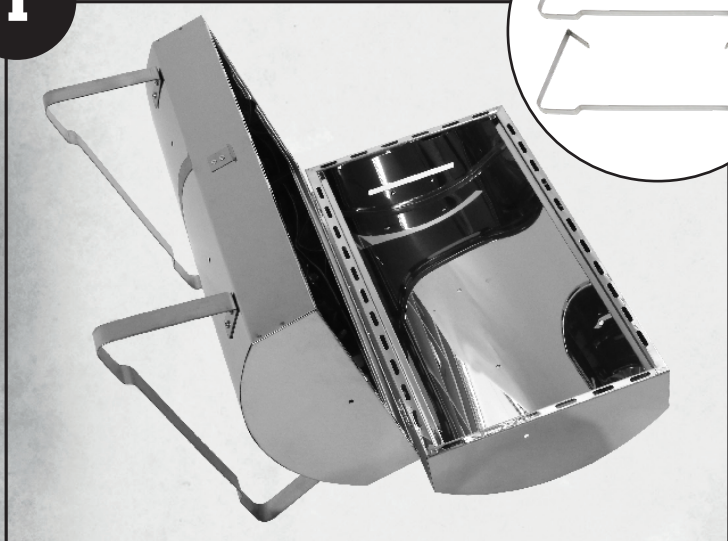
Varování:

- V tomto přístroji nepoužívejte uhlí ani jiné hořlavé materiály.
- Přístroj můžete zapojit pouze do uzemněné zásuvky vybavené proudovým chráničem, max. 30mA.
- Napájecí kabel přístroje musí být kontrolován a v případě, že je poškozený, se přístroj nesmí použít. Napájecí kabel je pevně připojen ke spirále, a pokud je spirála nebo kabel poškozen/a, je nutné vyměnit obě části.
- Přístroj nesmí ovládat děti a osoby, jejichž fyzické, smyslové nebo duševní vlastnosti jsou sniženy nebo nemají zkušenosti a znalosti, i kdyby byly pod neustálým dohledem a byly by o používání přístroje poučeny.
- Povrch přístroje je během užívání velmi horký, nepřevracejte ani nepřemísťte přístroj během grilování/uzení.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedotýkal horkých stěn přístroje.
- Tento přístroj není určen k ovládání časovačem ani jiným dálkovým ovládním.
- Před použitím položte přístroj na nehořlavou podložku, na které se jiskry, které odlétnou ze žhavých pilin, nemohou vznítit a zapálit tak okolní předměty.
- Při manipulaci s horkým přístrojem, odkapávacím plechem a plechem na piliny, musí být použity žáruvzdorné rukavice.
- Po použití odpojte elektrický proud odejmutím napájecího kabelu ze zásuvky. Nezapomeňte na zapnutý přístroj.

Návod k sestavení

K sestavení přístroje potřebujete pevnou a rovnou podložku, která nepoškrábe povrch přístroje, křížový šroubovák a francouzský klíč 10 mm.

1



Umístěte přístroj na rovnou podložku. Připevněte nohy k přístroji osmi šroubky a maticemi k trupu přístroje. Matice jsou v tomto případě směrem dovnitř. Utáhněte šroubky pomocí francouzského klíče.

2

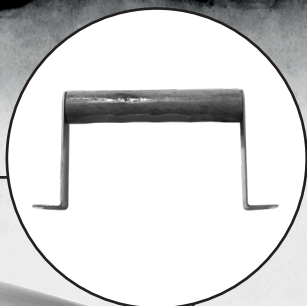


Připevněte řetízek do připravených otvorů na trupu a víku přístroje. Nastavte matici na řetízku tak, aby se mohl volně pohybovat a připevněte jej z vnitřní strany maticí s límcem k víku a trupu přístroje. Utáhněte šroubky francouzským klíčem.

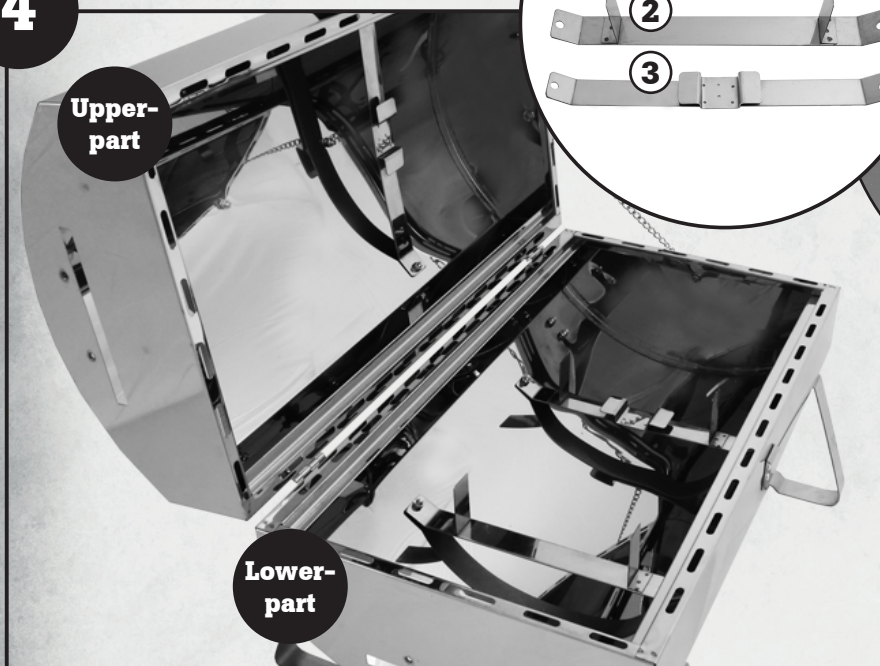
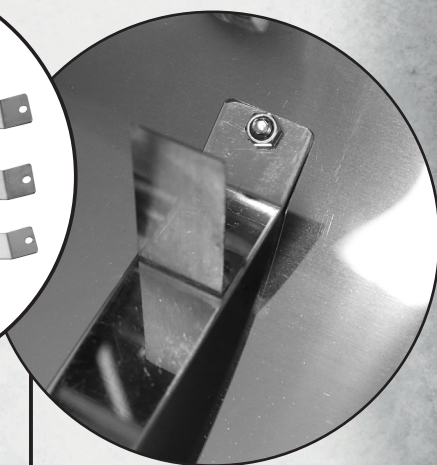
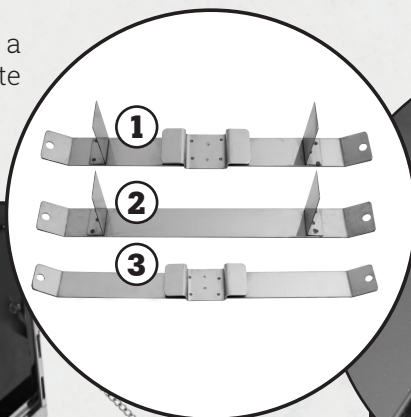
Připevnění směrem ven

Připevnění směrem dovnitř

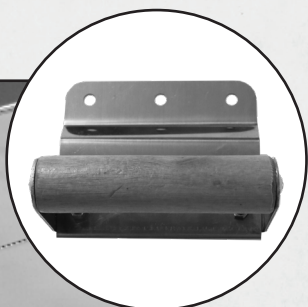
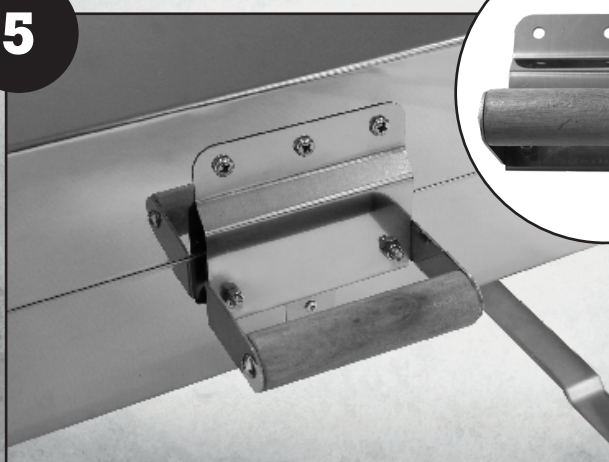
Nastavení matice řetízku

3

Připevněte rukojeť dvěma šroubky a matickami k víku přístroje. Utáhněte šroubky francouzským klíčem.

4**Upper-part****Lower-part**

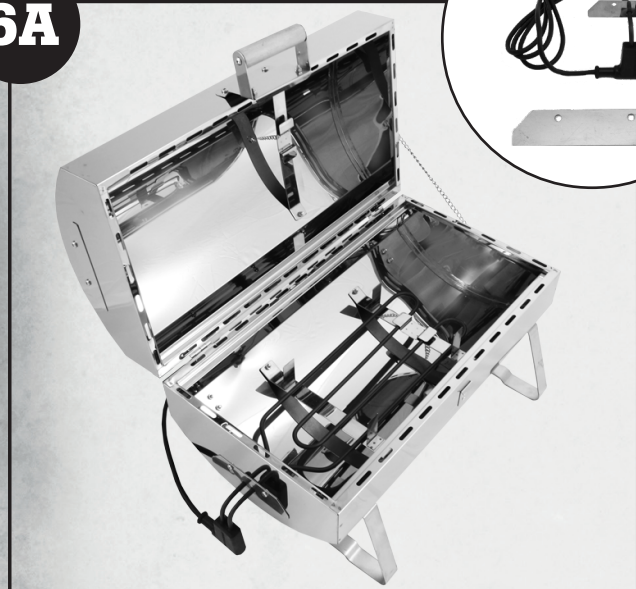
Připevněte nosiče topné spirály šroubky a maticemi jak do trupu přístroje, tak do víka. Do části trupu připevněte také konzoly, které mají nosiče na plech na piliny (1 a 2). Do víka připevníme jeden nosič (3).

5

Připevněte uzamykací rukojeť k přístroji třemi šroubky a maticemi. Utáhněte šroubky francouzským klíčem.

Zvolte si nedřívě, chcete-li použít přístroj k uzení nebo ke grilování.

6A



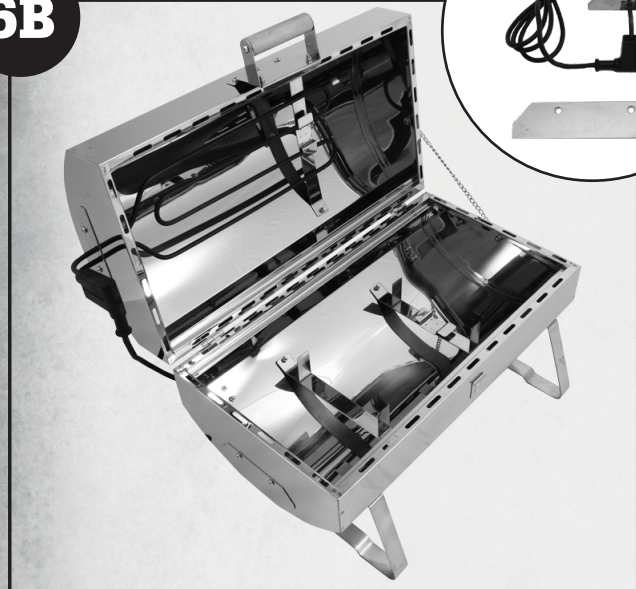
POUŽITÍ PŘÍSTROJE JAKO UDÍRNÝ

Umístěte spirálu do trupu přístroje jejím zatlačením na obou stranách do připravených otvorů a připevněte dvěma šroubky.

Připevněte volnou zajišťovací destičku k víku přístroje. Umístěte plech na piliny na nosiče a rozprostřete na něj asi hrst vlhkých pilin k uzení.

Umístěte rošt nad odkapávací plech a vložte jej do přístroje. Přístroj je připraven k uzení. Více si přečtete v kapitole **UZENÍ**.

6B



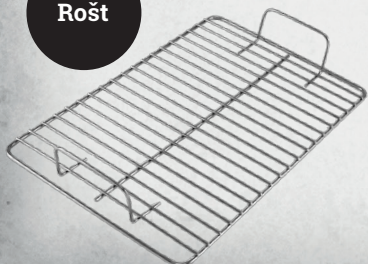
POUŽITÍ PŘÍSTROJE JAKO GRILU

Umístěte spirálu do víka přístroje jejím zatlačením na obou stranách do připravených otvorů a připevněte dvěma šroubky.

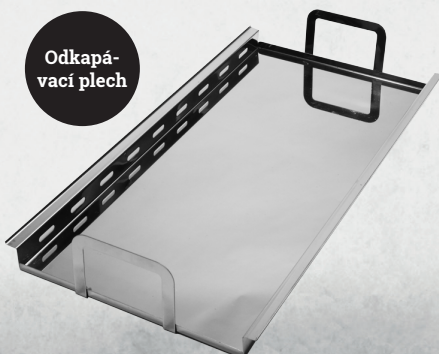
Připevněte volnou zajišťovací destičku k trupu přístroje. Ke grilování nepotřebujete plech na piliny.

Umístěte rošt nad odkapávací plech a vložte jej do přístroje. Přístroj je připraven k uzení. Více si přečtete v kapitole **GRILOVÁNÍ**.

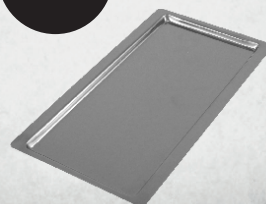
Rošt



Odkapávací plech



Plech na piliny



**PRZYKŁADOWE CZASY WĘDZENIA
PŘÍKLADY DOBY UZENÍ**

	0,5 kg	1 kg
Ryby / Ryby	15 - 25 min	25 - 35 min
Owoce morza i raki / Mořské plody a raci	10 - 15 min	25 - 30 min
Drób / Drůbež	40 - 45 min	50 - 55 min
Wieprzowina / Vepřové	30 - 35 min	40 - 45 min
Wołowina / Hovězí	20 - 25 min	40 - 45 min
Baranina / Jehněčí	30 - 35 min	40 - 45 min
Warzywa / Zelenina	20 min	
Ziemniaki / Brambory	40 min	
Kolby kukurydzy / Kukuřičné klasy	60 min	

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

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



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

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



MUURIKKA™
Wokkela

MUURIKKA™

www.muurikka.fi

Opa Muurikka Oy • Teollisuuskatu 8 • 50130 Mikkeli, Finland