



MUURIKKA™

Wokkela

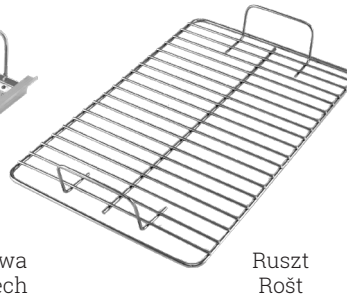
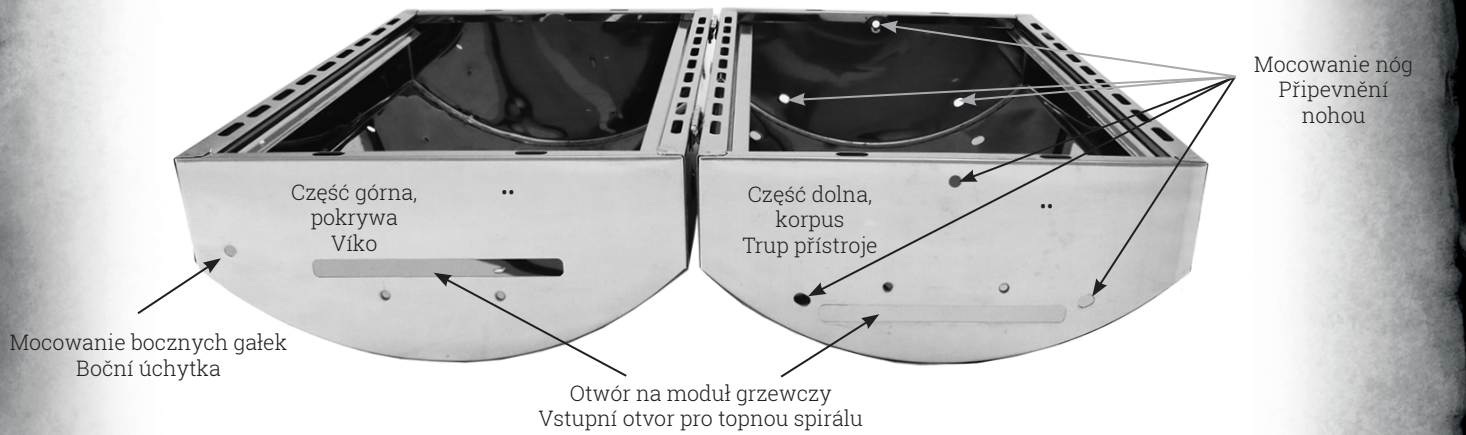
T06841

GRILL ELEKTRYCZNY/-WĘDZARNIA 900W
ELEKTRICKÝ GRIL / UDÍRNA 900 W

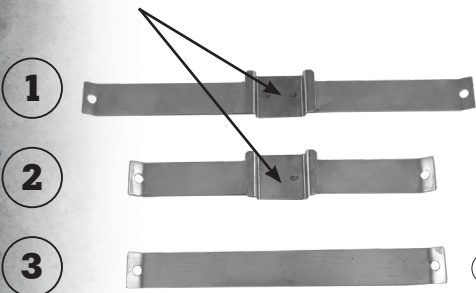


Instrukcja montażu • Návod k použití

Części • Díly

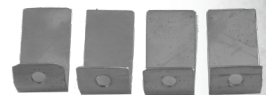


Uchwyt grzałki • Konzola topné spirály



Podpórki grzałki • Podpěry topné spirály

- 1 Podpórka grzałki do pokrywy (przy grillowaniu)
Podpěra do víka grilu (Pozice grilování)
- 2 3 Podpórki grzałki do korpusu (przy wędzeniu)
Podpěra do trupu grilu (Pozice uzení)



- 1** Przymocuj nogi do krawędzi korpusu za pomocą sześciu śrub, tak aby nakrętki wkręcane były od środka.

Přípevněte nohy na přední a zadní stranu grilu šesti šroubky tak, aby pojistné matice byly vevnitř trupu přístroje.



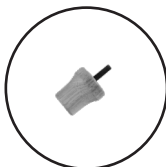
- 2** Przymocuj uchwyt do podnoszenia i boczną gałkę do pokrywy.

Přípevněte rukojeť a boční úchytka na víko.

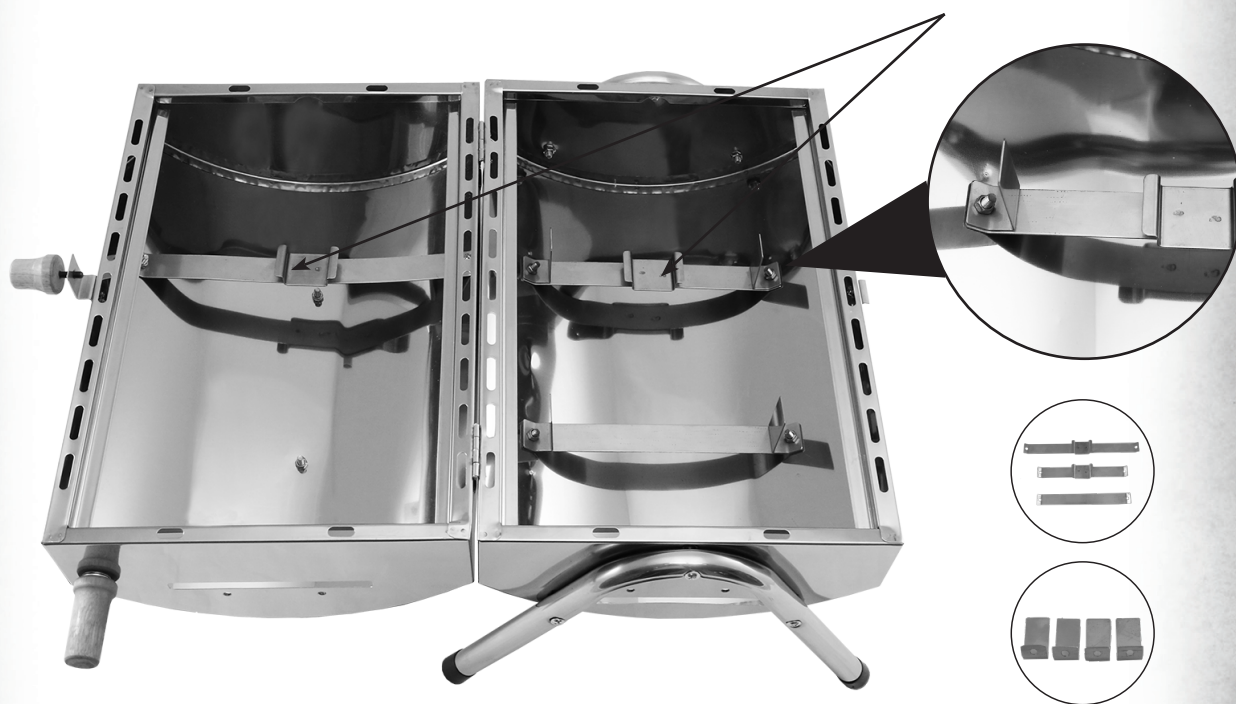


- 3** Zamocuj gałkę mocującą wkręcając ją w otwór gwintowany znajdujący się z boku pokrywy. Nie dokręcaj do końca, pokrywa musi się otwierać.

Přípevněte uzamykací úchytka otáčením na stranu víka do připraveného otvoru. Neutahujte ji ale až do konce, aby se dalo víko otevřít.



Uchwyt grzałki • Konzola spirály



Zamontuj podpórki do pokrywy i dolnej części jak pokazano na zdjęciu. Dwie podpórki mają uchwyt umożliwiający usadzenie grzałki na swoim miejscu. Przymocuj uchwyty z podpórką po przeciwnej stronie otworu na grzałkę. Dłuższą podpórkę należy przymocować do pokrywy a krótszą do korpusu. Uchwyt bez podpórki należy zamocować do korpusu. Uwaga! do uchwytów korpusu mocuje się jednocześnie podpórki na blachę na zřęby wędzarnicze (4 szt.).

Přípevněte podpěrné destičky spirály podle obrázku k trupu a víku přístroje. Uprostřed dvou těchto destiček je konzola, díky které spirála zapadne na správné místo. Přípevněte podpěrné destičky, které mají tyto konzoly naproti sobě z pohledu vstupního otvoru (viz. obrázek). Delší destičku umístíme do víka grilu a kratší do trupu. Třetí destička, která nemá uprostřed podpěrnou konzolu, se připevní také na stranu trupu přístroje. **POZOR!** K podpěrám do trupu přístroje se umístí zároveň i konzoly plechu na piliny (4 ks).

Montaż grzałki • Instalace topné spirály

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

A wędzenie

Włóż grzałkę przez otwór i osadź ją na podpórkach w korpusie. Upewnij się, że grzałka jest dobrze zamocowana i nie porusza się podczas użytkowania. Przymocuj grzałkę od zewnątrz za pomocą śrubek w płycie zamykającej do korpusu używając otworów gwintowanych (M5 2 szt.). Zamontuj od zewnątrz oddzielną płytę zamykającą w otworach gwintowanych pokrywy do otworu na grzałkę. Upewnij się, że pomiędzy płytami zamykającymi a częścią dolną nie ma żadnych szczelin.

B grillowanie

Włóż grzałkę przez otwór do pokrywy, tak aby grzałka znajdowała się nad podpórkami. Upewnij się, że grzałka jest dobrze zamocowana i nie porusza się podczas użytkowania. Przymocuj grzałkę od zewnątrz za pomocą śrubek do w płycie zamykającej do korpusu używając otworów gwintowanych (M5 2 szt.). Zamontuj od zewnątrz oddzielną płytę zamykającą w otworach gwintowanych korpusu do otworu na grzałkę. Upewnij się, że pomiędzy płytami zamykającymi a częścią dolną nie ma żadnych szczelin.

Nejdříve se rozhodněte, budete-li používat gril k uzení či ke grilování.

A uzení

zasadte spirálu vstupním otvorem na své místo do trupu přístroje do podpěrných destiček. Ujistěte se, že jste spirálu zasadili do zářezek tak, že se nemůže volně pohybovat v průběhu uzení. Uzamkněte spirálu šroubky na pevné zajišťovací destičce topné spirály do připravených otvorů (M5, 2 ks) na trupu přístroje směrem ven. Připevněte volnou zajišťovací destičku spirály do připravených otvorů na víku do vstupního otvoru spirály směrem ven. Ujistěte se, že mezi destičkou, trupem přístroje a víkem nezůstanou mezery.

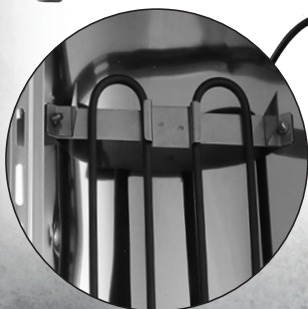
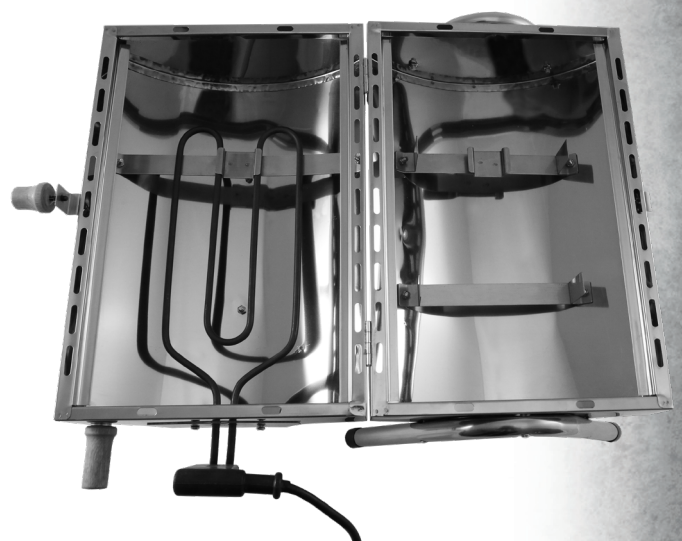
B grilování

zasadte spirálu vstupním otvorem na své místo do víka tak, že spirála je nad podpěrnými destičkami. Ujistěte se, že jste spirálu zasadili do zářezek tak, že se nemůže volně pohybovat v průběhu grilování. Uzamkněte spirálu šroubky na pevné zajišťovací destičce topné spirály do připravených otvorů na víku přístroje (M5, 2 ks) směrem ven. Připevněte volnou zajišťovací destičku spirály do připravených otvorů na trupu přístroje do vstupního otvoru spirály směrem ven. Ujistěte se, že mezi destičkou, trupem přístroje a víkem nezůstanou mezery.

A wędzenie • A uzení



B grillowanie • B grilování



UWAGA! Upewnij się, że grzałka jest dobrze zamocowana pod podpórkami i nie porusza się podczas użytkowania.

POZOR! Ujistěte se, že spirála je zasazená pod zářezky na podpěrných destičkách a nemůže se volně pohybovat v průběhu uzení či grilování.

Jeśli używasz urządzenia do wędzenia, osadź blachę na zębki wędzarnicze na podpórkach i umieść na swoim miejscu ruszt oraz tackę tłuszczową. Przy grillowaniu używaj wyłącznie tacki tłuszczowej i rusztu. Aby ułatwić czyszczenie na tackę tłuszczową możesz położyć arkusz folii aluminiowej. Upewnij się, że folia nie zatyka wywietrzników znajdujących się na tacce tłuszczowej. Urządzenie jest gotowe do użytku.

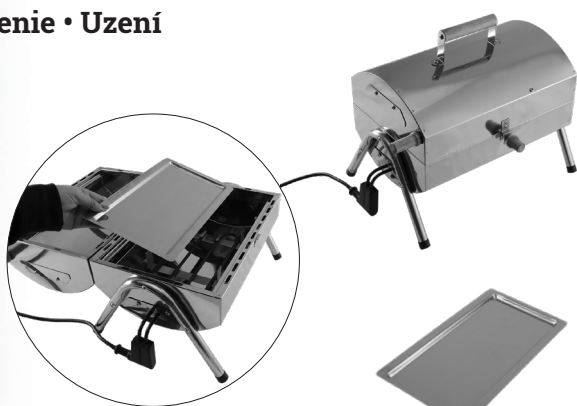
UWAGA! Podczas wędzenia lub grillowania pokrywę należy podnosić wyłącznie za pomocą gałki bocznej. Uchwyt do podnoszenia znajdujący się na górze pokrywy przeznaczony jest wyłącznie do przenoszenia urządzenia, gdy jest ono zimne. Nie blokuj pokrywy w korpusie przy pomocy gałki mocującej!

Pokud udíte, nastavte plech na piliny na malé konzolky, které jste již připevnili zároveň s podpěrnými destičkami, také odkapávací plech a rošt na své místo. Pokud grilujete, vyjměte nejdříve plech na třísky a použijte pouze odkapávací plech a grilovací rošt. Na odkapávací plech můžete nastříhat kousky alobalu, čištění tak bude jednodušší. Postarejte se ale o to, aby alobal neucpal průduchy na plechu. Přístroj je připraven k použití.

POZOR! V průběhu uzení nebo grilování pohybuje s víkem pouze pomocí boční úchytky. Rukojeť nahoře na víku je určena pouze pro manipulaci s vychladlým přístrojem. Nezamykejte víko k trupu přístroje uzamykací úchytkou v průběhu uzení / grilování!

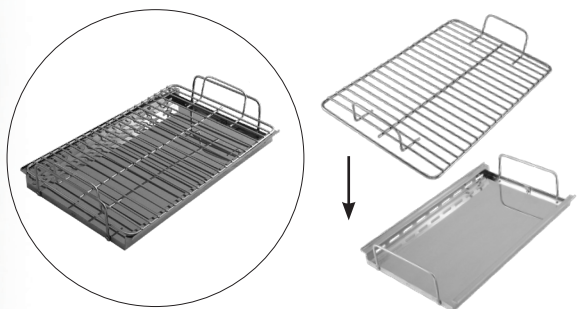
Wędzenie • Uzení

1



Położ blachę na zębki na podpórkach. Umieście odkapávací plech na nosiče.

2



Położ ruszt na tacce tłuszczowej. Umieście rošt nad odkapávací plech.

3

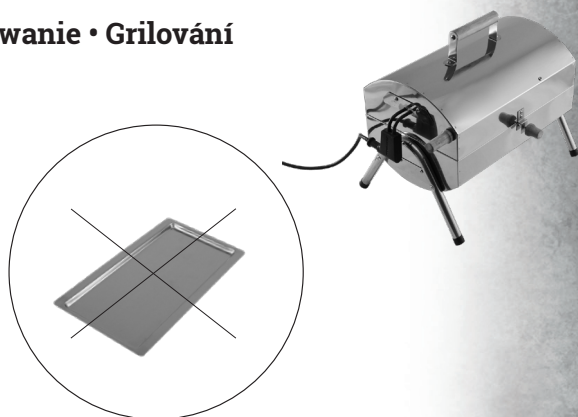


Zainstaluj ruszt i tackę tłuszczową w korpusie. Upewnij się, że otwory znajdujące się w korpusie nie są zakryte.

Umieście rošt a odkapávací plech na své místo do trupu přístroje. Ujistěte se, že průduchy na straně trupu přístroje nejsou překryté.

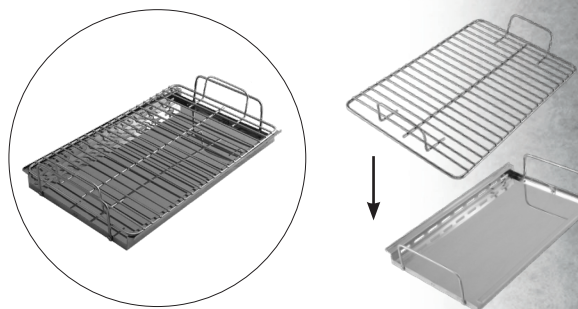
Grillowanie • Grilování

1



Nie używaj blachy na zębki wędzarnicze. Nie używaj plechu na piliny.

2



Położ ruszt na tacce tłuszczowej. Umieście rošt nad odkapávací plech.

3



Zainstaluj ruszt i tackę tłuszczową w korpusie. Upewnij się, że otwory znajdujące się w korpusie nie są zakryte.

Umieście rošt a odkapávací plech na své místo do trupu přístroje. Ujistěte se, že průduchy na straně trupu přístroje nejsou překryté.

Instrukcja użytkowania

Dane techniczne:

moc: 900W 50 Hz

klasa wodoszczelności: IPX4

połączenie elektryczne: 230V 50 Hz

Wyłącznie do użytku zewnętrznego. Podłączać wyłącznie do gniazdka z uziemieniem.

Przed pierwszym użyciem:

Umyć ruszt, tackę tłuszczową i blachę na zрэbki. Dokładnie wysuszyć.

Wędzenie:

Grzałka musi być zainstalowana w korpusie urządzenia. Wsyp 1-2 dl wilgotnych zрэbków na blachę i umieść ją na podpórkach. Używaj większych zрэbków, aby nie paliły się zbyt szybko w trakcie wędzenia. Do wędzenia najczęściej używa się zрэbków 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 zatykać otworów znajdujących się na tacce tłuszczowej.

Połóż rybę lub filet rybny na ruszcie i zamknij pokrywę. Nie blokować pokrywy w trakcie wędzenia. Mechanizm blokujący przeznaczony jest wyłącznie do podnoszenia i do przenoszenia urządzenia, gdy jest ono zimne. Rybę możesz posolić po zakończeniu wędzenia, w ten sposób urządzenie nie będzie narażone na działanie soli. Podłącz urządzenie do gniazdka z uziemieniem i wędź rybę aż będzie ona gotowa. Orientacyjne czasy wędzenia dla ryb w zależności od ich wagi znajdują się na końcu niniejszej instrukcji. Podczas wędzenia i gdy urządzenie jest gorące, pokrywę możesz otwierać i zamykać korzystając z bocznej gałki. Uchwyt do podnoszenia znajdujący się na górze pokrywy przeznaczony jest wyłącznie do przenoszenia urządzenia, gdy jest ono zimne.

Po uwędzeniu ryby, wyjmij wtyczkę z gniazdka. **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 zatykać otworów znajdujących się na tacce tłuszczowej. Połóż ruszt na tacce tłuszczowej a żywność przeznaczoną do grillowania na ruszt. Zamknij pokrywę. Podczas grillowania i gdy urządzenie jest gorące, pokrywę możesz otwierać i zamykać korzystając z bocznej gałki. 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 opieczone z obu stron, obróć jedzenie kilka razy w trakcie grillowania.

Czyszczenie urządzenia:

Ruszt, tackę i blachę na zрэbki 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.

Przechowywanie i magazynowanie:

Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.

Ostrzeżenia:

- W tym urządzeniu nie wolno używać węgla ani innych łatwopalnych materiałów.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka 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 zрэbek nie spowodowały pożaru.
- Przy przenoszeniu urządzenia, wyjmowaniu rusztu i blachy na zрэbki należy używać rękawic ochronnych odpornych na ciepło.
- Po użyciu wyjmij wtyczkę z gniazdka. Nie zapomnij wyłączyć urządzenia.

Návod k použití

Technické parametry:

výkon: 900W, 50Hz

odolnost proti vlhkosti: IPX4

elektrická přípojka: 230V, 50 Hz

Jen pro venkovní použití. Možné připojit jen k uzemněné zásuvce.

Před prvním použitím:

Umyjte grilovací rošt, odkapávací plech a plech na piliny. Pečlivě osušte.

Uzení:

Elektrická spirála v tomto případě patří do trupu přístroje. Nasypte na plech na piliny navlhčené piliny na uzení 1-2 dl a umístěte plech s pilinami na nosiče. Používejte hrubé piliny, vyhněte se tak jejich příliš rychlému zapálení. Olšové piliny jsou nejrozšířenějším druhem pilin na uzení. Ostatní vhodné druhy jsou např. jablůň, dub, třešeň a buk. Zvolte druh podle toho, jakou chuť si u pokrmu přejete.

Umístěte odkapávací plech na své místo. Můžete na něj nasypat pár kousků alobalu, které slouží jako ochrana a usnadníte si tak čištění. **POZOR!** Nechejte průduchy na plechu otevřené.

Umístěte rybu či rybí filé na grilovací rošt a zavřete víko, ale nezamykejte jej. Uzamykací mechanismus je určen pouze pro manipulaci s vychladlým přístrojem. Sůl můžete přidat až po uzení, aby přístroj nebyl vystaven solí zapříčiněné korozi. Zasuňte kabel přístroje do uzemněné zásuvky a udte, dokud není ryba hotová.

Doporučené časy k uzení ryb podle váhy najdete na konci tohoto návodu. V průběhu uzení je přístroj velmi horký, otvírejte a zavírejte víko přístroje pouze pomocí boční úchytky. Rukojeť nahoře na víku je určená pouze pro manipulaci s vychladlým přístrojem.

Když je ryba vyuzená, odpojte přístroj ze zásuvky. **POZOR!** Nezapomeňte přístroj po použití vypnout!

Grilování:

Elektrická spirála patří do víka přístroje. Spirála tedy bude nad surovinou, kterou grilujeme, a proces bude probíhat vlivem tepelného záření. Toto umožňuje grilování bez černého čmoudu a odkapávaný tuk se nedostane do kontaktu se spirálou, ale kape přímo na odkapávací plech.

Umístěte plech na své místo. Můžete na něj nasypat pár kousků alobalu, které slouží jako ochrana a usnadníte si tak čištění. **POZOR!** Nechejte průduchy na plechu otevřené. Dejte grilovací rošt nad odkapávací plech a jídlo určené ke grilování na rošt. Zavřete víko. V průběhu grilování je přístroj velmi horký, otvírejte a zavírejte víko přístroje pouze pomocí boční úchytky. Rukojeť nahoře na víku je určená pouze pro manipulaci s vychladlým přístrojem.

Ke grilování se hodí mj. klobásy, zapečené chleby, steaky, zelenina... Pokud chcete křupavý povrch na obou stranách, párkrát otočte jídlo v průběhu grilování.

Čištění přístroje:

Očistěte rošt, odkapávací plech a plech na piliny ihned po použití, všechny části můžeme umýt v myčce nádobí. K čištění můžete použít grilovací kartáč nebo hrubou houbičku. Utřete nečistotu také z víka přístroje a z jeho trupu po jeho vychladnutí. Vysušte pečlivě jednotlivé části přístroje a přístroj po jeho očištění. Můžete je také zahřát na pár minut uvnitř přístroje. Pokud umýváte přístroj ponořený do vody, odejměte nejdříve spirálu.

Uskladnění:

Uchovávejte přístroj na suchém místě.

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 zkontrolován 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 sníženy 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 nepřemísťujte přístroj během grilování/uzení.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedotýkal horkých stěn přístroje.
- Tento přístroj není určen k ovládání časovačem ani jiným dálkovým ovládáním.
- 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.

**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 umożliwia 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.

MUURIKKA™
Nokkela

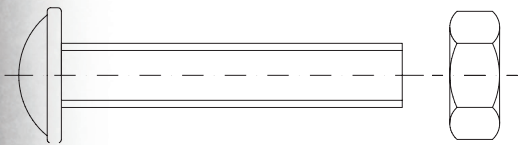
„Muurikka Nokkela“ to gama produktů, které možná lze snadno skládat i zabrat s sebou. Produkty Nokkela jsou ideální na kemping, lódku nebo prostu na balkon, kde je omezená kapacita místa. Produkty Nokkela lze kombinovat s tradičními produkty Muurikka, díky kterým lze připravit kompletní sadu do vaření. Každý produkt z řady Nokkela kombinuje v sobě kompaktnost, všestrannost i inteligenci.

„Muurikka Nokkela“ je rodina produktů, do které patří jednoduše sestavitelné a předpravené výrobky. Produkty Nokkela se výborně hodí na výlet, lódku či terasu, kde je prostor omezen. K Nokkela výrobkům můžete připojit ostatní tradiční produkty Muurikka, s pomocí kterých můžete sestavit rozsáhlý kuchyňský soubor. V každém produktu Nokkela se skrývá kompaktní řešení, víceúčelovost s mazaným nápadem (nokkela znamená ve finské vtipný, mazaný, bystrý pozn. překl.).

Šruby • Šroubky

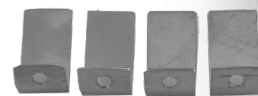
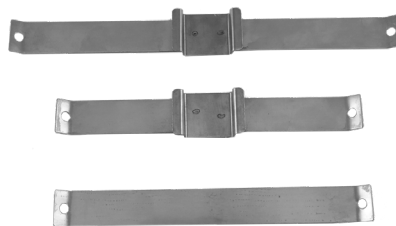
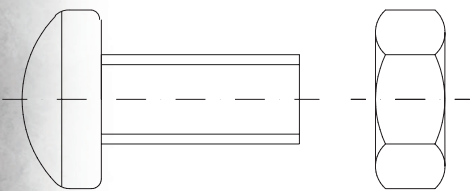
Nogi • Nohy

6 x M5 x 24



Podpórki grzałki • Nosiče topné spirály

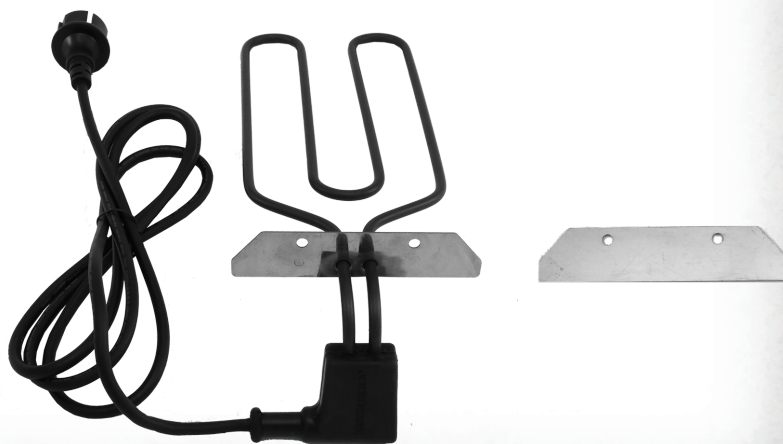
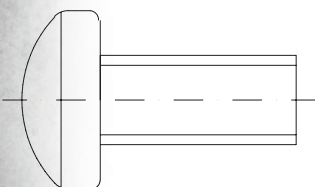
6 x M5 x 10



Grzałka i płyta zamykająca • Topná spirála a pevná zajišťovací destička topného tělesa

• Płyta zamykająca • Volná zajišťovací destička topného tělesa

4 x M5 x 10





MUURIKKA™

Nakkela

