

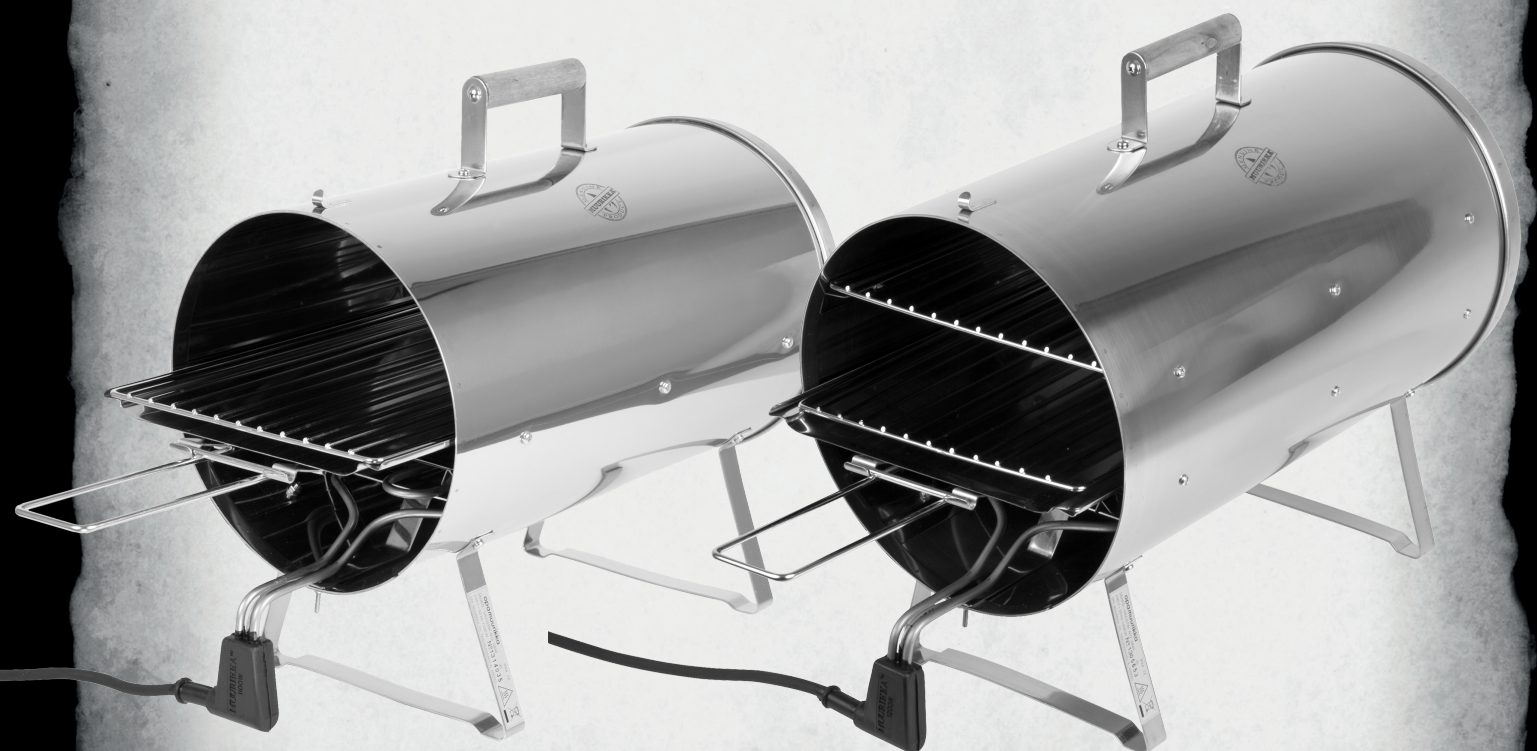


# MUURIKKA™

ELEKTRICKÁ UDÍRNA

**1100W**

**1200W**



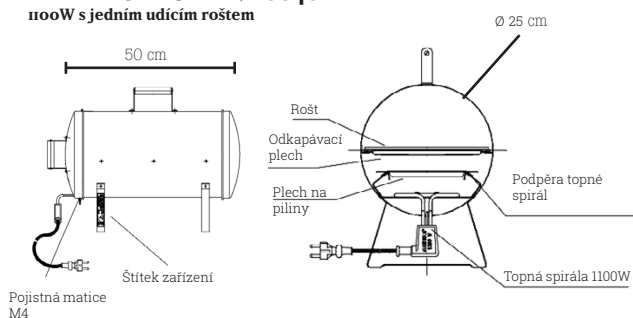
# MUURIKKA™



## MUURIKKA ELEKTRICKÁ UDÍRNA 6846 A 6845, NÁVOD K POUŽITÍ

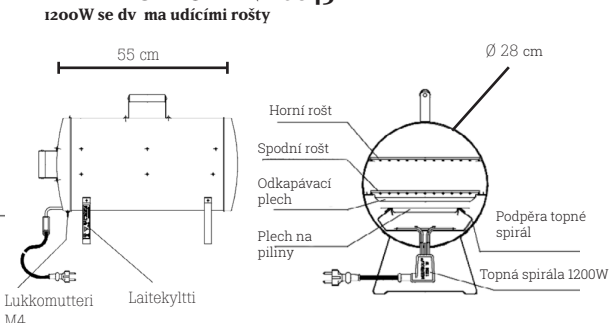
TECHNICKÉ ÚDAJE	ÍSLO PRODUKTU 6845		ÍSLO PRODUKTU 6846	
	<b>Elektrické připojení:</b> uzemněná zásuvka 230V, 50 Hz	Výkon	1100W	1200W
<b>Materiál:</b> nerezová ocel	Napájecí kabel	2 m	2 m	
	Délka	50 cm	55 cm	
	Průměr	25 cm	28 cm	
	Rošty	1 ks /24 x 41,5 cm	2 ks/24,5 x 47,5 cm • 24 x 47,5 cm	

### 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 nevznítíl/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 LTD. SUDDERS 2008L BEACH PUMPKIN LAYER KAI HUA

MUIRHEAD



MURIKKA

**Opa Muurikka Oy • Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli, Finland**

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