

D ELEKTRISCHER RÄUCHEROFEN FÜR DEN
INNENBEREICH

Bedienungsanleitung

PL WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA

Instrukcja

CZ Elektrická udírna pro vnitřní použití

Návod

F FUMOIR ÉLECTRIQUE D'INTÉRIEUR

Mode d'emploi ELEKTRISCHE

RO OKPAN

VOOR BINNENSHUIS

Gebruiksaanwijzing

SE ELEKTRISK RÖKUGN FÖR
INOMHUSBRUK

Bruksanvisning

NO ELEKTRISK RØYKEOVN FOR
INNENDØRS BRUK

Bruksveiledning



Překlad originálního návodu

Důležité bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TYTO POKYNY A USCHOVEJTE JE! URČENO POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ. Tento přístroj používejte pouze k určenému účelu.

- Před prvním použitím ODSTRÁŇTE všechny obalové materiály a nálepky. Před prvním použitím VYČISTĚTE všechny odnímatelné části. Viz část „Čištění a péče“.

Přístroj je dodáván s KRÁTKÝM KABELEM, který snižuje riziko nehod způsobených zaplacením kabelu nebo zakopnutím o kabel. Nepokládejte kabel přes pracovní desku nebo přes desku stolu, kde by za něj bylo možné zatáhnout nebo o něj zakopnout.

Nikdy neomotávejte kabel těsně kolem přístroje, mohlo by dojít k poškození nebo dokonce přetržení kabelu.

Nedoporučujeme používat tento přístroj s prodlužovacím kabelem. POKUD VŠAK POUŽÍVÁTE PRODLUŽOVACÍ KABEL, jeho elektrický výkon by měl být alespoň tak vysoký jako elektrický výkon tohoto spotřebiče.

– Při používání tohoto přístroje v blízkosti DĚTÍ je vyžadován NEUSTÁLÝ DOHLED.

– Pokud je Tento přístroj používán v blízkosti HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ, včetně závěsů, ručníků, stěn atd., může dojít k požáru. Do přístroje nevkládejte papír, plasty nebo jiné nepotravinářské předměty. Nepokládejte přístroj ani jeho kabel na nebo do blízkosti vyhřívaného povrchu nebo do vyhřáté trouby.

- Tento přístroj by měl být vždy používán na STABILNÍM, SUCHÉM, TEPELNĚ ODOLNÉM POVRCHU. Nepoužívejte jej v blízkosti vody.

- Nepoužívejte žádné příslušenství nebo doplňek, který není doporučen výrobcem, mohlo by to způsobit zranění nebo poškození přístroje.

- Při manipulaci s horkým jídlem nebo s přístrojem vždy používejte RUKAVICE.

Nepokoušejte se přístroj přemístit, když je horký nebo obsahuje horké jídlo.

– Nepoužívejte venku.

- Pokud není přístroj v provozu, přístroj VYPNĚTE a vytáhněte ZÁSTRČKU.

- UVNITŘ TOHOTO PŘÍSTROJE NEJSOU ŽÁDNÉ DÍLY, KTERÉ BY BYLY OPRAVITELNÉ. ○ NEPOUŽÍVEJTE VÝROBEK, POKUD JSOU POŠKOZENY KABEL NEBO ZÁSTRČKA, NEBO POKUD NA VÝROBKU ZJISTÍTE JAKOUKOLIV ZÁVADU, NEBO POKUD BYL VÝROBEK JAKÝMKOLIV ZPŮSOBEM POŠKOZEN.

– Neudte/nevařte jídlo přímo v hrnci! Potraviny vždy umístěte na jeden nebo více roštů.

– Doporučuje se SUCHÁ dřevní štěpka.

SPECIFIKACE ELEKTRICKÉ BEZPEČNOSTI

Tento přístroj je vybaven bezpečnostní zástrčkou. Jedná se o bezpečnostní opatření, které snižuje riziko úrazu elektrickým proudem. Použití prodlužovacího kabelu s tímto přístrojem se nedoporučuje. Doporučuje se, aby použitá zásuvka napájela POUZE tento přístroj. Tato zásuvka musí být správně nainstalovaná a uzemněná. Máte-li jakékoli dotazy týkající

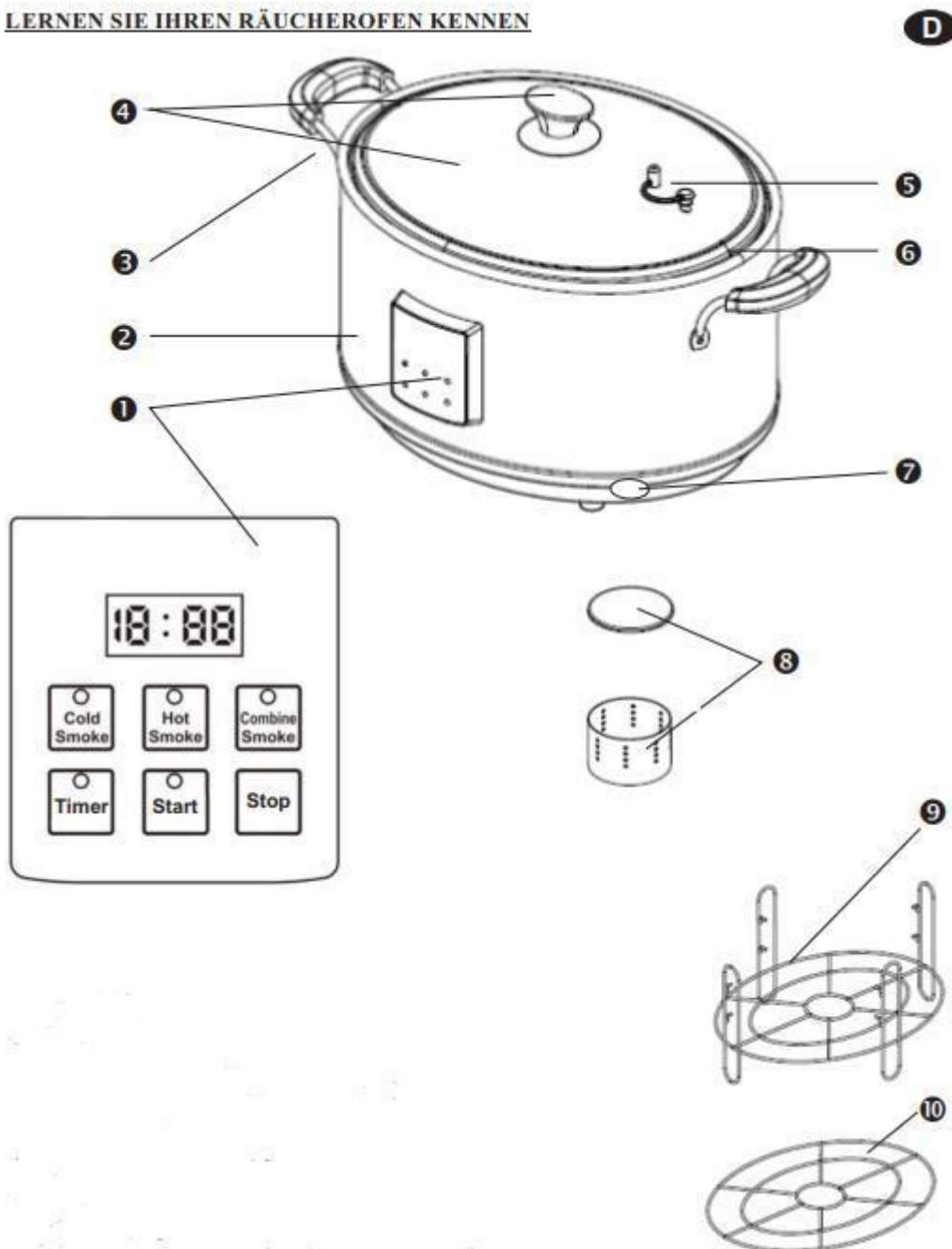
uzemnění nebo elektrických pokynů, obraťte se na elektrikáře. Nepokoušejte se konektor žádným způsobem upravovat. Maximex nemůže přijmout žádnou odpovědnost za škody nebo zranění, které vznikly porušením těchto bezpečnostních opatření.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

JMENOVIÝ VÝKON	230 v - / 50 Hz / 500 W
DÉLKA KABELU	91,4 cm
ROZMĚRY	45,7 x 29,9 x 29,2 cm (DxŠxV)

POPIS UDÍRNY

LERNEN SIE IHREN RÄUCHEROFEN KENNEN



1. ovládací pole
2. základna a hrnec na vaření
3. základna-rukojeti (2)
4. víko a rukojeť víka
5. odvětrávání hrnce (mělo by být vždy zapojeno)
6. těsnění víka
7. ON/OFF
8. udírna a víko
9. základní stojan
10. stojan (2)
11. topné těleso (dole na středu hrnce, není zde vidět)

Pro vaši informaci pojem „studený kouř“ označuje teplotu 60°C.

POZNÁMKY K OBSLUZE

VAROVÁNÍ: Tuto udírnu vždy používejte v dobře větraném prostoru – nejlépe v blízkosti otevřeného okna nebo digestoře, která se odvětrává ven. Nepoužívejte ji v blízkosti detektoru kouře. Proces uzení lze kdykoli zastavit stisknutím tlačítka STOP.

Zapnutí přístroje tlačítkem ON/OFF

Stiskem tlačítek „COLD SMOKE (studený kouř), HOT SMOKE (horký kouř) nebo COMBINE SMOKE (kombinovaný kouř)“ vyberete požadovaný druh kouře.

ČASOVAČ:

Požadovaný čas se nastavuje opakovaným stisknutím tlačítka TIMER (maximálně 2 hodiny). Stisknutím tlačítka STOP resetujete časovač a přerušíte proces vaření. Po použití stiskněte tlačítko ON/OFF a odpojte napájecí kabel.

POZOR! Skleněné víko a kryt se během používání zahřívají.

HORKÝ KOUŘ (Hot Smoke)

Vaří jídlo během uzení. Udírna dosáhne teploty 120°C. Uzení za horka může změkčit tuhý kus masa, ale protože povrch masa vysychá, chuť kouře nepronikne hluboko do masa. Maso uzené za tepla lze nakládat, marinovat nebo potřít směsí koření, aby si během uzení zachovalo maso více vlhkosti.

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Dotkněte se vypínače ON/OFF. Displej bude ukazovat následující: „--:--“.
2. Udírnu umístěte kolem topného tělesa. Umístěte dřevěné štěpky do nádoby na udírnu kolem topného tělesa. Při době vaření
 - a) až 2 hodiny naplňte nádobu asi do poloviny,
 - b) mezi 2 a 4 hodinami nádobu naplňte zcela.
3. Na udírnu nasadte víko. Umístěte do udírny základní rám.
4. Umístěte jídlo, které chcete udit, na rošť(y).

5. Umístěte víko na udírnu (ujistěte se, že výfukový ventil je zavřený a těsnění víka je správně usazeno po celém obvodu) a nastavte požadovanou dobu uzení nejprve

stisknutím tlačítka HOT SMOKE a poté TIMER. Na displeji se bude načítat od 0:01 do 2:00 (stisknutím a podržením TIMER proběhne načítání rychleji).

6. Pro zahájení vaření stiskněte START. Časovač na displeji začne odpočítávat až poté, co se udírna zahřeje (to může trvat několik minut). Během procesu vaření může udírna vydávat trochu kouře – to je normální. Nepokoušejte se otevřít víko, abyste prozkoumali proces uzení, protože by mohl unikat kouř.
7. Po uplynutí doby vaření/uzení zazní 3 pípnutí a udírna se vypne. Sundejte víko. Pokud pečete maso, VŽDY zkontrolujte propečení pomocí teploměru na maso (viz tabulka na straně 7). V případě potřeby prodlužte dobu vaření pomocí HOT SMOKE.
8. Vyjměte jídlo z varné nádoby zvednutím roštů. Používejte při tom kuchyňské rukavice. Udírnu odpojte.

STUDENÝ KOUŘ (Cold Smoke)

Pro vaši informaci: Funkce "studený kouř" se vztahuje na teplotu 60°C.

Pro uzení jídla, které je již uvařeno nebo které chcete uvařit později. Udírna dosáhne teploty 60°C. Uzením za studena je uzené jídlo zcela prostoupeno kouřovým aroma, aniž by na povrchu vysychalo. Při studeném uzení se jídlo, které má být uzeno, nevaří.

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Dotkněte se vypínače ON/OFF. Displej bude ukazovat následující: „--:--„.
2. Udírnu umístěte kolem topného tělesa. Umístěte dřevěné štěpky do nádoby na udírnu kolem topného tělesa. Při době vaření
 - a) až 2 hodiny naplňte nádobu asi do poloviny,
 - b) mezi 2 a 4 hodinami nádobu naplňte zcela.
3. Na udírnu nasadte víko. Umístěte do udírny základní rám.
4. Umístěte jídlo, které chcete udit, na rošt(y).
5. Umístěte víko na udírnu (ujistěte se, že výfukový ventil je zavřený a těsnění víka je správně usazeno po celém obvodu) a nastavte požadovanou dobu uzení nejprve stisknutím tlačítka HOT SMOKE a poté TIMER. Na displeji se bude načítat od 0:01 do 2:00 (stisknutím a podržením TIMER proběhne načítání rychleji).
6. Pro zahájení vaření stiskněte START. Časovač na displeji začne odpočítávat až poté, co se udírna zahřeje (to může trvat několik minut). Během procesu vaření může udírna vydávat trochu kouře – to je normální. Nepokoušejte se otevřít víko, abyste prozkoumali proces uzení, protože by mohl unikat kouř.
7. Po uplynutí doby uzení zazní 3 pípnutí a udírna se vypne. Sundejte víko. (Pokud je to nutné, prodlužte dobu uzení pomocí COLD SMOKE.)
8. Vyjměte uzené jídlo z udírny zvednutím roštů. Používejte při tom kuchyňské rukavice. Udírnu odpojte.

Čas studeného uzení potravin

Poznámka: Pokud jde o uzení jídla za studena, možnosti jsou nekonečné. Níže uvedená tabulka ukazuje některá jídla, která jsme vyzkoušeli. Doba uzení se může lišit v závislosti na tloušťce uzeného jídla a dřevěných štěpků, které používáte.

palice česneku (odřízněte horní část)	3/4 - 1 hodina
houby	1/2 hodiny

ořechy	1/2 hodiny
cibule (půlená)	1/2 - 1 hodina
mořská sůl	1 - 2 hodiny
tofu (odvodněné a lisované)	1 - 1,5 hodiny
rajčata (půlená)	1/2 - 1 hodina

Tip:

Do udírny není problém umístit malé kousky nebo kousky, které mohou odkapávat, na stojan v udírně podložený alobalem.

KOMBINOVANÝ KOUŘ (Combine Smoke)

Pro vaši informaci: Funkce "studený kouř" se vztahuje na teplotu 60°C.

Studené uzení dodává uzenu jidlu kouřovou příchut, horké uzení vaří a utěšňuje chuť. Doporučeno pro větší kusy masa.

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Dotkněte se vypínače ON/OFF. Displej bude ukazovat následující: „--:--“.
2. Udírnu umístěte kolem topného tělesa. Umístěte dřevěné štěpky do nádoby na udírnu kolem topného tělesa. Při době vaření
 - a) až 2 hodiny naplňte nádobu asi do poloviny,
 - b) mezi 2 a 4 hodinami nádobu naplňte zcela.
3. Na udírnu nasadte víko. Umístěte do udírny základní rám.
4. Umístěte jídlo, které chcete udit, na rošt(y).
5. Umístěte víko na udírnu (ujistěte se, že výfukový ventil je zavřený a těsnění víka je správně usazeno po celém obvodu) a nastavte požadovanou dobu uzení stisknutím COMBINE SMOKE a následně TIMER. Na displeji se bude odpočítávat od 0:30 do 4:00 (stisknutím a podržením TIMER proběhne načítání rychleji). Uzené jídlo se nejprve udí za studena (aby se mu naplnila kouřová chuť), pak se udí za tepla (aby se uvařilo a uzavřela chuť). Doporučeno pro větší kusy masa.
6. Pro zahájení vaření stiskněte START. Časovač na displeji začne odpočítávat až poté, co se udírna zahřeje (to může trvat několik minut). Během procesu vaření může udírna vydávat trochu kouře - to je normální. Nepokoušejte se otevřít víko, abyste prozkoumali proces uzení, protože by mohl unikat kouř.
7. Po uplynutí doby vaření/uzení zazní 3 pípnutí a udírna se vypne. Sundejte víko. Pokud pečete maso, VŽDY zkontrolujte propečení pomocí teploměru na maso. (V případě potřeby prodlužte dobu vaření pomocí HOT SMOKE.)
8. Vyjměte uzené jídlo z udírny zvednutím roštů. Používejte při tom kuchyňské rukavice. Udírnu odpojte.

Poznámka:

Tabulka ukazuje různé doby uzení za studena a za tepla, je vybráno COMBINE SMOKE.

kombinované uzení	studené uzení	horké uzení
-------------------	---------------	-------------

0:30	0:12	0:18
1:00	0:24	0:36
1:30	0:36	0:54

2:00	0:48	1:12
2:30	1:00	1:30
3:00	1:12	1:48
3:30	1:24	2:06
4:00	1:36	2:24

Poznámka: Při uzení masa je doba uzení méně důležitá než vnitřní teplota masa. Zjistíte, že tato udírna je mnohem rychlejší než tradiční způsoby uzení. **Pečlivě sledujte teploty, abyste předešli tomu, že bude jídlo buď málo uvařené nebo naopak příliš hodně uvařené!**

Uzené jídlo / vnitřní teplota uzeného jídla

hrudník / 88-93 °C

hovězí pečeně / 88-93 °C

hovězí žebra / 88-93 °C

hovězí žebra ve venkovském stylu / 79-82 °C

mleté hovězí maso/burger / 71 °C

hovězí steak / 57 °C (medium)

hovězí žebro / 54-57 °C (medium)

vepřová krkovička (na trhané maso) / 96 °C

vepřová žebírka / 82-85 °C

vepřový plátek / 62 °C

celé kuře / 74 °C

kuřecí stehno/křídlo/stehna / 74 °C

krůtí prsa / 74 °C

krůtí stehno / 79-82 °C

filet z lososa / 62 °C

filet z tilapie / 62 °C

celý pstruh / 62 °C

ústřice jsou hotové, když se okraje stočí

krevety jsou hotové, když jsou ve tvaru C

párky v rohlíku (Hot dog) / 79-82 °C

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Vypněte udírnu a vypojte zástrčku.
2. Před čištěním nechte přístroj zcela vychladnout.
3. Odstraňte těsnění z víka a obě části ručně umyjte v horké mýdlové vodě. Poté díly zcela osušte a dejte je zpět k sobě.
4. Vyjměte stojan(y). Odstraňte nádobu na udírnu a kryt.
5. Odstraňte dřevěné třísky. Před vyhozením třísky vždy namočte do vody, abyste předešli riziku požáru.
6. Namočte stojany, držák udírny a kryt do horké mýdlové vody, aby se uvolnil nahromaděný tuk. Opláchněte a osušte. Tyto díly jsou také vhodné do myčky nádobí.

7. Použijte měkký hadřík, houbu nebo gumovou stěrku k odstranění zbytků jídla nebo usazenin v hrnci. Přebytečný tuk setřete kuchyňskou utěrkou.
8. Opláchněte hrnec horkou mýdlovou vodou pomocí měkkého hadříku. Poté opláchněte čistou vodou a osušte. Nevkládejte do myčky nádobí ani jej zcela

neponořujte do vody. Nepoužívejte drsné kartáče nebo drátěnky ani agresivní čisticí prostředky.

9. Vnější povrch otřete vlhkým hadříkem.
10. Před opětovným složením a použitím udírny se ujistěte, že jsou všechny díly důkladně suché.

Informace o likvidaci starých elektrických a elektronických přístrojů. Symbol zobrazený vlevo na výrobku, obalu nebo na příručce znamená, že na konci své životnosti by měl být výrobek zlikvidován odděleně od domovního odpadu. Jako spotřebitel jste ze zákona povinni odevzdat elektrické nebo elektronické přístroje na komunální sběrné místo elektroodpadu. Toto je pro vás zdarma. Před likvidací výrobku vyjměte baterie. Správná likvidace umožňuje recyklaci cenných surovin a zabraňuje možným negativním vlivům na lidi a životní prostředí. Pro více informací se obraťte na místní úřad nebo na prodejce výrobku.