

MAUCTA PANSTVO! TĚŠÍ MĚ,
ŽE JSTE SI POŘÍDILI MOJÍ RYBÁŘSKOU
TŘICÍTKU! TAK SE POJĎME PODÍVAT, JAK JI
PŘIPRAVIT NA VAŠI PREMIÉRU.
TAK RAUŠOVNÍ UZENÍ!

NEŽ SE DO TOHO PUSTÍTE

Za účelem předejití úrazu, požáru a poškození udirny či dalšího majetku si před zprovozněním, prosím, **pozorně přečtete návod na použití a všechny příložené bezpečnostní informace.** Žádáme vás o trvalé dodržování těchto bezpečnostních pokynů.

JAK 30' PŘIPRAVIT K PRVNÍMU POUŽITÍ

Po vybalení z udirny **odstraňte všechny části obalového materiálu**, včetně všech ochranných fólií. Pozor dejte opravdu na všechny fólie, které jsou i uvnitř udirny i na dalším příslušenství mimo udirnu! Čistota je základ, sousede. Proto před prvním uzením omyjte všechny rošty, háčky i celou udirnu, ať máte vše sichr.

Poté udirnu postavte na rovnej, nehořlavěj povrch v zátvěří a mimo přímý slunce. Teploměr vsuňte do otvoru ve víku a z vnitřní strany zafixujte objímkou. Umístěte rošt do horní části udirny.



OBLAST POUŽITÍ

Udirna slouží k uzení masa, klobás a salámů, ryb, sýrů a dalších potravin pomocí vývinu kouře z dřevěných udicích pilin a štěpky.

UZENÍ DŘEVEM A DŘEVĚNÝM UHLÍM

Rozfajrujte oheň z drobného tvrdého dřeva určeného pro uzení nebo z dřevěného uhlí. **Na vytvořenéj žhavej základ nasypete vlhkou udicí štěpku.**

Jakmile začne štěpka doutnat a tvořit hustej dým, fofrem s ohništěm do udirny (pozor, v udirně nesmí hořet otevřenéj oheň).

V případě potřeby **upravujte hoření a nadměrnej vývin kouře špricováním štěpky vodou.** Přibližně každých 20 minut přikládejte do ohniště a udirnu pravidelně kontrolujte.

ZÁKLADNÍ POSTUP UZENÍ

Naloženej proviant napichněte na vhodnej háček. Nechte jej odležet při pokojový teplotě nebo ho můžete i rozvážit ve vodě o teplotě 75 °C přibližně 20-30 min - podle velikosti. Ryby a klobásy se nerozvážujou. **Před vložením do udirny vše dobře osušte.**

Nikdy nedávejte studený nebo mokrý potraviny rovnou do kouře - maso by se orosilo a bylo by nakyslé nebo může zhořknout.

Proviant vložte do předem vyhřátý udirny (dle receptu zpravidla na 60 - 90 °C) tak, aby se nedotýkaly stěn komory a pro dobré prouzení ani sebe navzájem. Dejte majzla, aby tuk a šťáva z potravin neunikaly ve větší míře.

V případě zvýšené kondenzace v udirně setřete kondenzát z víka a dejte ho chvíli stranou, ať přebytečná vlhkost frnkne pryč.



PO UZENÍ

Ohniště **nechte dohořet a mašinu nechte fest vychladnout**. Po vychladnutí vyvalte rošt, odmočte ho ve vodě nebo použijte mycí prostředek z naší nabídky. Popel z ohniště vysypte a **ohniště vyčistěte**. Ve spodní části zkontrolujte prostor kolem ohniště, kterej musí být před dalším uzením čistej.

ÚDRŽBA

Když je udicí komora zanesená, **vyndejte všechno vnitřní vybavení a stěny vygruntujte.** Doporučuju použít náš čistič, který je k udrně šetrnej, ale na špínu je to sígr. Pak důkladně opláchněte. Nepoužívejte prostředky s obsahem brusných materiálů a používejte pouze jemné textilie, které nepoškrábou povrch udirny.

Udirnu zbavenou nečistot a myciho prostředku **před dalším použitím nechte dobře vyschnout.** Tady naopak nebude vadit přímý slunce, aby se udirna prohřála a všechna místa vyschla.

RECYKLACE

Vaše rybářská třícitka, je vyrobena z nerez, kteréj může být znovu využitelnej nebo zrecyklovanej. **Odevzdejte ho** do sběrného dvora, sběrného místa nebo výkupu železa. Děkujeme.



BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

V udrně nepřekračujte teplotu 150 °C. Při nedodržení může dojít k deformaci části udirny. **!** Udirna je určená pouze pro venkovní použití. Nepoužívejte ji uvnitř budov a nevětraných prostorách. **!** Udirna při provozu musí stát na nehořlavém, pevném a rovném povrchu, při provozu ji nepřenášejte. Při nedodržení hrozí nebezpečí požáru. **!** Nepoužívejte udirnu při silnějším větru a na přímém slunci. Hrozí vzplanutí štěpky, znehodnocení udirny a potravin v udrně. **!** Okolí udirny musí zůstat volné a mimo dosah hořlavých látek. **!** Při manipulaci s udirnou používejte nehořlavé ochranné rukavice, části udirny (zejména v okolí ohniště) jsou při provozu horké. **!** Udirnu nesmí obsluhovat děti a neměly by mít přístup k udrně při provozu z důvodu popálení. **!** Při provozu nesmí zůstat udirna bez dozoru. **!** Uvnitř udirny nikdy nenecháváme hořet oheň. Roztopení ohniště dřevem musí probíhat vždy mimo udirnu. **!** Při uvolnění potravin a spadnutí z háku, vše co nejdříve odstraňte, aby nedošlo k požáru a znehodnocení ostatních potravin v udrně. **!** Udirnu nepoužívejte, pokud je některá její část poškozená. **!** Nepoužívejte udirnu v dešti a jiném nepříznivém počasí. **!** Teploměr chraňte před deštěm a mrazem. **!** Při provozu udirny doporučujeme mít v dosahu vhodný hasicí přístroj. **!** Před čištěním nechejte udirnu řádně vychladnout. **!** Vyvarujte se vylití vody na horký plech, hrozí riziko popálení a nenávratné deformaci plechu. **!** Při nesprávném použití hrozí nebezpečí požáru a zranění. Může dojít také k poškození konstrukce udirny a jejího vybavení. **!** Žádáme vás o trvalé dodržování těchto bezpečnostních pokynů.

BEFORE FIRST USE

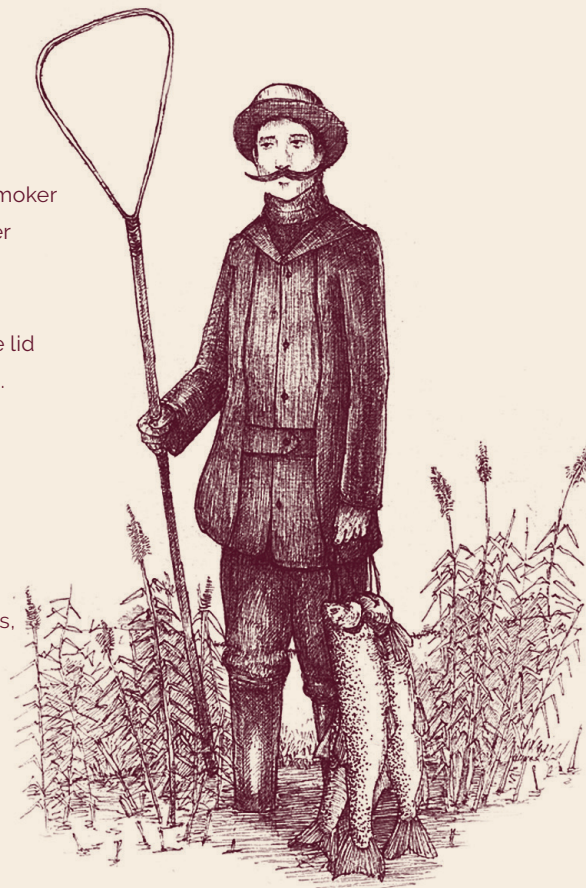
First **remove all parts of the packaging**, including the protective foil.

We recommend you wash the smoking unit, the grate and hooks before first use. Put the smoker unit on a flat inflammable surface in the shelter of the wind and the sun.

Insert the thermometer into the opening in the lid and fix it from the inside with the attached clip. Put the grate to the top of the smoker unit.

USE

The smoker unit is for smoking meat, sausages, salami, fish, cheese and other food by using smoke from wooden smoking sawdust and splinters.



SMOKING WITH WOOD OR CHARCOAL

Make a fire in the firebox using small bits of hardwood, ideally beechwood or charcoal. **Make a hot base and sprinkle on wet sawdust.** As soon as the sawdust starts to smoke, put them into the smoker unit (NB: Do not let them burn).

If needed, prevent the burning by sprinkling the sawdust with water. **Use the top regulating flap to regulate the smoke and to prevent it escaping from the firebox.** Check the temperature and put the food into the smoker unit for smoking. Add fuel to the firebox approximately every 20 minutes.

SAFETY RECOMMENDATIONS

To avoid the risk of an accident, fire and damage to the smoker unit and other property, read the manual carefully and all the safety information attached. Keep these safety rules at all times. Keep this manual and safety information carefully for future use.

BASIC SMOKING INFORMATION

Attach meat or fish to a suitable hook or lay it flat on a grate. Leave it to drain at room temperature or you can let it soak in 75 °C water for about 20-30 min depending on size. Do not soak the fish and sausages. Then put into the prepared smoker unit.

Dry everything properly before putting anything into the smoker. Never put cold or wet food directly into the smoke - condensation would form on the meat and the taste would be sour or bitter. Put the food in the pre-heated smoker (usually at 60 - 90°C, depending on the recipe) without it touching either the sides of chamber or each other to allow the air to flow everywhere.

If there is some condensation, wipe the condensation from the lid and lay it to one side for a moment to get rid of the extra humidity.



AFTER SMOKING

Allow the smoker unit to cool. **Take out the grate and leave it to rinse in warm water with detergent.**

Brush off the ash and sand and check the area around the firebox, which should be clean before smoking again.

MAINTAINING THE SMOKING UNIT

If the smoking chamber is becoming clogged, the walls should be washed. **Remove all the equipment inside and wash with warm water,** or use a suitable detergent and rinse it thoroughly. Don't use any abrasive materials and only use a fine cloth that won't scratch the surface of the smoking unit.

You can wipe down the unplugged heating element with a damp cloth. Let the smoker unit dry properly before using again.

SAFETY INFORMATION

Do not heat the inside of the heating unit above 150 °C (the heating element can have a higher temperature). **!** The smoker unit is only for outdoor use. Do not use inside buildings and unvented areas. **!** The smoker unit must stand on a non-inflammable and flat surface when in use and must not be moved. **!** The area around the smoker unit must remain free and out of the range of inflammable materials. **!** Always use protective gloves when handling the smoker unit, since all parts of the unit (especially around the firebox) are hot when in use. **!** The smoker unit must always remain under observation. **!** Children should not operate the smoker unit or even have access to it when in use to avoid the danger of burning themselves. **!** Do not use in strong wind or direct sunshine, since it could blow the sawdust around and have an effect on the food in the smoker unit. **!** Do not leave the fire burning in the smoker unit. The fire in the firebox should always be lit outside the smoker unit. **!** Remove any food that has fallen from the grill or hooks as soon as possible to prevent a fire starting and affecting the other food in the smoker. **!** An expert should make any connection to an external flue gas duct to avoid the risk of fire. **!** Do not use the smoker unit if any part of it is damaged. **!** Do not expose the smoker unit to frost, especially the temperature gauge **!** We recommend having access to a suitable fire extinguisher when using the smoker. **!** Before cleaning, let the smoker unit cool down properly **!** Avoid spilling water on the hot tray. It can cause burns and permanently deform the metal. **!** Incorrect use can cause fire and injury. It can also damage the smoker unit and its accessories.

VOR DEM ERSTE GEBRAUCH

Entfernen Sie nach dem Auspacken alles Verpackungsmaterial – einschließlich der Schutzfolien – aus der Räuchertonne. Vor dem Erstgebrauch empfehlen wir den Gitterrost, Haken und auch die Tonne zu reinigen. Stellen Sie die Räuchertonne an einen vor Wind und direkter Sonneneinstrahlung geschützten Ort auf eine ebene, nicht brennbare Fläche.

Setzen Sie das Thermometer in den Deckel ein und arretieren Sie es von innen mithilfe der beiliegenden Hülse. Setzen Sie den Rost in den oberen Bereich der Räuchertonne ein.

ANWENDUNGSBEREICH

Die Räuchertonne eignet sich zum Räuchern von Fleisch, Fisch, und weiteren Lebensmitteln mit Hilfe von Rauch von zum Räuchern geeigneten Holzspänen.



RÄUCHERN MIT HOLZ UND HOLZKOHLE

Entfachen Sie in der Feuerstelle ein **Feuer mit Hilfe von zum Räuchern geeignetem, fein gehacktem Hartholz oder Holzkohle**. Verteilen Sie auf der vorbereiteten Glut nun die feuchten Räucherspäne. Sobald die Holzspäne zu glimmen beginnen und dicken Rauch bilden, verlegen Sie die Feuerstelle zügig in die Räuchertonne.

(Vorsicht: Vermeiden Sie unbedingt offenes Feuer in der Räuchertonne). Korrigieren Sie falls nötig den Brennvorgang und etwaige übermäßige Rauchentwicklung, indem Sie die Räucherspäne mit Wasser besprühen. Legen Sie ca. alle 20 Minuten Holz nach und kontrollieren Sie die Räuchertonne regelmäßig.

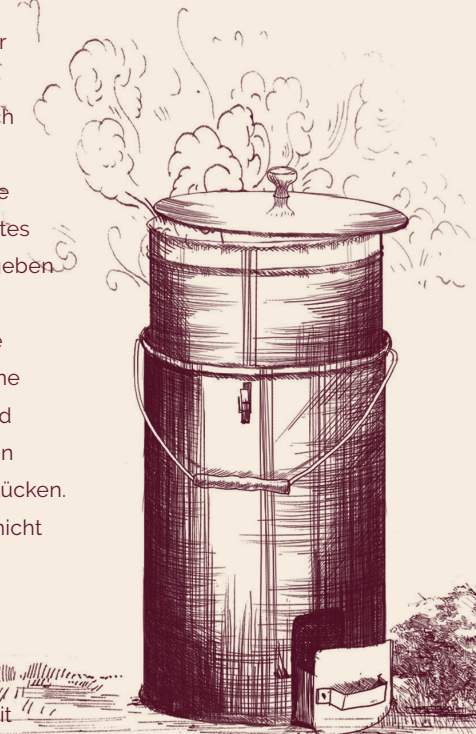
SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Generators die Gebrauchsanweisung und alle beiliegenden Sicherheitshinweise sorgfältig durch, um Verletzungen, Brände und Beschädigungen der Räuchertonne und anderen Eigentums zu vermeiden. Wir bitten Sie, diese Sicherheitsrichtlinien stets einzuhalten. Bewahren Sie diese Anweisungen und Sicherheitsinformationen sorgfältig auf.

GRUNDLEGENDE VORGEHENSWEISE BEIM RÄUCHERN MIT HEISSEM RAUCH

Hängen Sie das nach Ihren Wünschen mariniertes Räuchergut auf geeignete Haken. Lassen Sie die Stücke auf Raumtemperatur kommen oder erwärmen Sie sie je nach Größe in etwa 75 °C heißem Wasser für ca. 20-30 Minuten. Bei Fisch und Wurst wird von dieser Vorgehensweise abgeraten. Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie es in die Räuchertonne eingeben. Niemals kaltes oder nasses Räuchergut direkt in den Rauch geben – insbesondere Fleisch könnte kondensieren und sauer oder bitter werden. Hängen Sie Ihre Lebensmittel in die vorgewärmte Räuchertonne (normalerweise 60 – 90 °C, je nach Rezept) und achten Sie auf ausreichenden Abstand von den Tonnewänden und zwischen den einzelnen Stücken. Achten Sie darauf, dass Fett und Speisesäfte nicht zu stark austreten.

Wischen Sie bei erhöhter Kondensation in der Räuchertonne das Kondensat vom Deckel ab und legen diesen für eine Weile beiseite, damit überschüssige Feuchtigkeit entweichen kann.



NACH DEM RÄUCHERN

Lassen Sie die Feuerstelle ausbrennen und das Gerät abkühlen. Entfernen Sie danach den Rost und lassen ihn in Wasser einweichen oder verwenden Sie ein Reinigungsmittel aus unserem Sortiment. Entleeren Sie die Asche aus der Feuerstelle und säubern Sie sie. Überprüfen Sie unten den Bereich um die Feuerstelle, der sauber sein muss, bevor Sie das nächste Mal räuchern.



WARTUNG

Wenn die Räuchertonne verschmutzt ist, entfernen

Sie die innere Ausstattung und reinigen Sie die

Innenwände. Wir empfehlen unseren Spezialreiniger

für Räuchertonnen, der schonend zu ihrem Gerät und

gleichzeitig stark gegen hartnäckige Ablagerungen

ist. Spülen Sie zum Schluss alles gründlich aus.

Verwenden Sie keine Scheuermittel und nur feine

Lappen, die die Oberfläche der Räuchertonne nicht

zerkratzen. Lassen Sie die gereinigte und abgespritzte

Räuchertonne vor dem nächsten Gebrauch

gut austrocknen.

Stellen Sie sie dabei auch gerne in die volle Sonne,

damit sich die Räuchertonne aufwärmt.

VORSICHTSMASSNAHMEN

Die Temperatur von 150 °C in der Räuchertonne nicht überschreiten. Andernfalls könnten

Bauteile der Räuchertonne beschädigt und verformt werden. **!** Die Räuchertonne ist

nur zur Verwendung im Freien bestimmt. Verwenden Sie sie keinesfalls innerhalb von

Gebäuden oder schlecht belüfteten Räumen. **!** Die Räuchertonne muss während des

Betriebs auf einem nicht brennbaren, festen und ebenen Untergrund stehen und darf

während des Betriebs nicht bewegt werden. Bei Nichtbeachtung besteht Brandgefahr! **!**

Benutzen Sie die Räuchertonne nicht bei stärkerem Wind und direkter Sonneneinstrahlung.

! Der Bereich um die Räuchertonne muss frei von brennbaren Stoffen sein. **!** Verwenden

Sie beim Umgang mit der Räuchertonne feuerfeste Schutzhandschuhe, da Teile der

Räuchertonne (insbesondere im Bereich der Feuerstelle) während des Betriebs heiß sind.

! Die Räuchertonne darf nicht von Kindern bedient werden. Diese sollten insbesondere

während des Betriebs keinen Zugang zur Räuchertonne haben. • Die Räuchertonne darf

während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt bleiben. **!** Lassen Sie niemals das Entfachen

von Feuer in der Räuchertonne zu. Das Anschüren in der Feuerstelle mit Holz muss immer

außerhalb der Räuchertonne erfolgen. **!** Sollte Räuchergut aus Versehen vom Haken fallen,

entfernen Sie die Rückstände sofort, um Feuer und das Verderben des verbleibenden Inhalts

zu vermeiden. **!** Verwenden Sie die Räuchertonne nicht, falls ein Teil von ihr einen Defekt

aufweist. **!** Benutzen Sie die Räuchertonne nicht bei Regen oder sonstigem schlechtem

Wetter. **!** Schützen Sie das Thermometer vor Regen und Frost. **!** Es wird empfohlen, während

des Betriebs der Räuchertonne zu jeder Zeit einen geeigneten Feuerlöscher in Reichweite

zu haben. **!** Lassen Sie die Räuchertonne nach der Verwendung und vor der Reinigung gut

abkühlen. **!** Vermeiden Sie es, Wasser auf das Blech zu schütten. Es besteht die Gefahr

von Verbrennungen und irreversiblen Verformungen des Blechs. **!** Bei unsachgemäßer

Verwendung besteht Brand - und Verletzungsgefahr. Es kann auch zu Beschädigungen der

Räuchertonnekonstruktion und der inneren Ausstattung kommen.

AVANT PREMIER USAGE

Après déballage, **veuillez supprimer toutes les parties du matériel d'emballage y compris les feuilles de protection.** Nous vous recommandons de laver les grilles, les crochets ainsi que le fumoir afin que tout soit prêt pour le premier fumage. Ensuite, placez le fumoir sur une surface droite, ininflammable et hors contact du soleil direct.

Placez le thermomètre dans l'ouverture du couvercle et fixez le à l'aide de la douille jointe. Placez la grille dans la partie supérieure du fumoir.

SPHERE D'UTILISATION

Le fumoir sert à fumer de la viande, des saucisses, du saucisson, du poisson, du fromage et d'autres aliments en utilisant les sciures ou copeaux de bois pour le fumage.



LE FUMAGE AVEC BOIS ET CHARBON DE BOIS

Allumez le feu à l'aide du bois fin et d'ur consacré au fumage, ou éventuellement à l'aide du charbon de bois. **Une fois que vous aurez cette base ardente, couvrez-la par copeaux de bois humudifiés.** Dès que les copeaux de bois commencent à produire de la fumée, placez le foyer dans le fumoir (attention les copeaux ne doivent pas brûler d'un feu ouvert dans le fumoir). Si nécessaire, aspergez les copeaux de bois avec de l'eau pour réguler la combustion. Entretenez la fumée et surveillez le fumoir environ toutes les vingtaines de minutes.

LES RECOMMANDATIONS DE SECURITE

Pour prévenir les risques de blessures, d'incendie et d'endommagement du fumoir ou de biens d'autrui, veuillez, s'il vous plaît attentivement lire le mode d'emploi ainsi que toutes les instructions de sécurité. Nous vous prions d'appliquer en permanence nos recommandations de sécurité. Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi ainsi que les instructions de sécurité pour une éventuelle future consultation.

LES INSTRUCTION DE BASE DU FUMAGE À CHAUD

Placez les aliments marinés sur les crochets. Laissez les aliments reposer à une température de chambre ou placez les dans de l'eau à une température de 75 °C pendant environ 20 à 30 minutes. Il n'y a pas besoin de tempérer le poisson et les saucisses avant le fumage.

Séchez les aliments avant de les placez dans le fumoir. Ne placez jamais les aliments mouillés ou froids dans le fumoir, les aliments pourraient s'embuer et cela les rendrait amers ou acides. Avant de placer les aliments dans le fumoir, celui-ci doit être chauffé à température entre 60 °C à 90 °C (selon la recette). Veuillez à ce que les aliments soient disposés de manière à ce qu'ils soient séparés les un des autres ainsi que hors portée des parois de la chambre à fumer. Veuillez à ce qu'il n'y ait pas de grandes fuites d'huile ou de suc.

En cas de condensation élevée dans le fumoir essuyer le liquide condensé sur le couvercle et retirez le pour un moment, afin de réguler l'humidité excédentaire.



APRÈS LE FUMAGE

Laissez le foyer éteindre et laissez le fumoir convenablement refroidir. Retirez la grille et trempez la dans de l'eau ou utiliser éventuellement un détergent de notre gamme de produits. Videz la cendre du foyer et nettoyez le à l'aide d'une balayette et vérifiez la partie inférieure aux alentours du foyer qui doit être propre avant le prochain usage.

L'ENTRETIEN DU FUMOIR

Lorsque l'intérieur du fumoir est engorgé, retirez l'équipement et nettoyez les parois. Nous recommandons d'utiliser notre détersif qui est à la fois efficace mais délicat. Ensuite rincez avec soin. Nous déconseillons l'usage de détergents à base de particules abrasives et recommandons d'employer du textile fin afin d'éviter des éraflures sur les parois du fumoir. Laissez le fumoir ainsi débarrassé d'impuretés et de détersifs bien sécher.

Pour ce faire, vous pouvez laisser le fumoir sous le soleil afin que tous les endroits sèchent.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

N'excédez pas la température de 150 °C dans le fumoir. En cas de non-respect de cette température limite, vous risquez l'endommagement du fumoir. **!** Le fumoir est consacré uniquement pour l'utilisation à l'extérieur, il ne doit pas être utilisé dans les endroits fermés et non aérés. **!** Lors de l'utilisation, le fumoir doit être placé sur une surface plate, solide et ininflammable, ne transportez pas le fumoir lors de son utilisation, vous risqueriez une incendie! **!** N'utilisez pas par temps très venteux et au contact direct du soleil, il y'a risque de combustion des sciures, d'endommagement du fumoir et d'altération des aliments. **!** Les alentours du fumoir doivent rester libres et hors portée de combustibles. **!** Lors de la manipulation avec le fumoir, portez toujours des gants, toutes les parties du fumoir en usage sont chaudes (notamment celles du foyer). **!** Le fumoir doit être hors portée des enfants, ils ne devraient pas avoir accès au fumoir lors de son usage pour risque de brûlures. **!** Lors de l'usage, le fumoir doit rester sous surveillance permanente. **!** Ne laissez jamais brûler le feu dans le fumoir. L'allumage du bois dans le foyer doit se faire uniquement en dehors du fumoir. **!** S'il arrive que les aliments tombent des crochets, ne les laisser en aucun cas dans la partie du foyer, vous risquez une incendie et la détérioration des autres aliments. **!** N'utilisez pas le fumoir si l'une des parties est endommagée. **!** N'utilisez pas le fumoir pendant la pluie ou d'autres intempéries. **!** Potégez le thermomètre de la pluie et de la gelée. **!** Nous recommandons d'avoir à disposition un extincteur lors de l'usage du fumoir. **!** Veuillez à ce que le fumoir soit refroidi avant de le nettoyer. **!** Evitez de verser de l'eau sur la tôle, cela peut entraîner des brûlures et une déformation de la tôle de manière irréversible. **!** Un usage incorrect présente un risque d'incendie et de blessures. Il y'a également un risque d'endommagement de la construction du fumoir et de son équipement.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

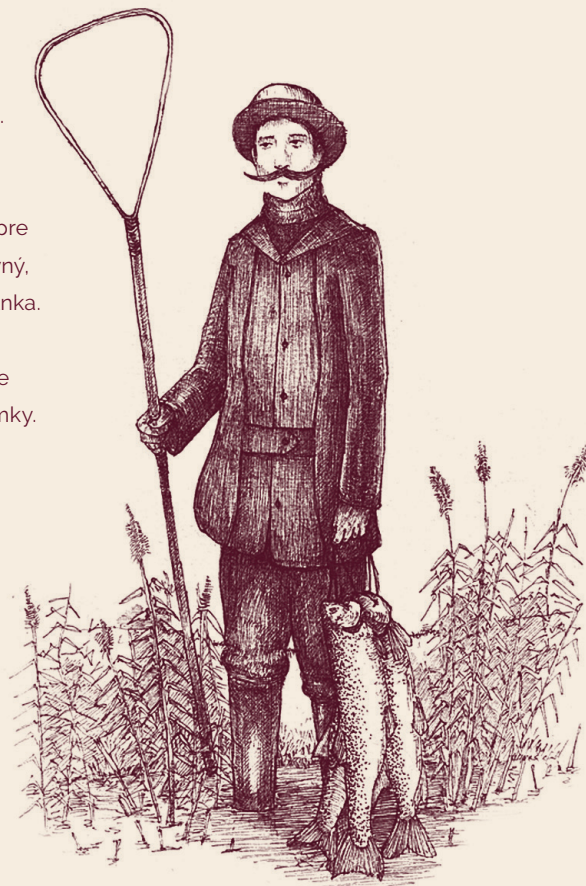
Po rozbalení udiarne **odstráňte všetky časti obalového materiálu**, vrátane ochranných fólií.

Pred prvým použitím doporučujem umyť rošt, háčiky a udiareň, nech je všetko porichtované pre prvé udenie. Následne postavte udiareň na rovný, nehorľavý povrch v závetrí a mimo priameho slnka.

Teplomer vsuňte do otvoru vo veku a zaaretujte ho z vnútornej strany pomocou priloženej objímky. Umiestnite rošt do hornej časti udiarne.

OBLASŤ VYUŽITIA

Udiareň slúži na údenie mäsa, klobás, salám, rýb, syrov a ďalších potravín prostredníctvom dymu vyvinutého z drevených údiacich pilín a štiepky.



ÚDENIE DREVOM A DREVENÝM UHLÍM

V ohnisku rozrobte oheň. Môžete použiť drobné tvrdé drevo určené na údenie alebo drevené uhlie.

Na zarobený rozžeravený základ nasypťe vlhkú údiacu štiepku. Ako náhle začne štiepka tlieť a vytvorí sa hustý dym, šup s ohniskom do udiarne! POZOR! V udiarni nesmie horieť otvorený oheň!

V prípade potreby regulujte horenie a nadmerný vývin dymu postrekovaním štiepky vodou. Každých cca 20 minút do ohniska priložte a udiareň pravidelne kontrolujte.

BEZPEČNOSTNÉ ODPORÚČANIA

Za účelom predísť úrazu, požiaru a poškodeniu udiarne či cudzieho majetku si pred spoznaním udiarne, prosím, pozorne prečítajte návod na použitie a všetky priložené bezpečnostné informácie. Žiadame vás o trvalé dodržiavanie týchto bezpečnostných pravidiel.

ZÁKLADNÝ POSTUP ÚDENIA TEPLÝM DYMOM

Naložený proviant napichnite na vhodný háčik. Nechajte ho odležať pri izbovej teplote. Prípadne ho môžete nechať rozvlažiť v 75 °C vode približne 20-30 minút (podľa veľkosti). Ryby a klobásky sa nerozvlažujú.

Pred vložením do udiarne treba všetko poriadne osušiť. Nikdy nedávajte rovno do dymu studené alebo mokré potraviny – mäso by sa orosilo a zhorklo/skyslo. Potraviny vložte do vopred vyhriatej udiarne (podľa receptu spravidla 60 - 90 °C) tak, aby sa nedotýkali stien komory a ani seba navzájom, inak by sa dobre nepreúdlili. Dajte bacha, aby tuk a šťava z potravín príliš neunikali.

V prípade zvýšenej kondenzácie zotrite kondenzát z veka a dajte ho na chvíľu bokom, nech sa odstráni prebytočná vlhkosť.



PO ÚDENÍ

Nechajte dohoriieť ohnisko a mašinu nechajte dôkladne vychladnúť. Po vychladnutí vytiahnite rošt, odmočte ho vo vode alebo použite čistiaci prostriedok z našej ponuky. Vysypte popol z ohniska a ohnisko vyčistite. Rovnako dôležité je skontrolovať v spodnej časti priestor okolo ohniska, ktorý musí byť pred ďalším údením čistý.

ÚDRŽBA

Keď je údiaca komora zanesená, vyberte všetko vnútorné vybavenie a steny vypulírujte.

Odporúčam použiť náš čistič na udiarne, ktorý je šetrný k udiarni, ale špine nedá šancu. Potom dôkladne opláchnite. Vyhnite sa prípravkom obsahujúcim brúsne materiály a používajte iba jemné textilie, ktoré nepoškriabu povrch udiarne. Udiareň zbavenú nečistôt a čistiaceho prostriedku nechajte pred ďalším použitím poriadne vyschnúť.

Udiareň môžete pokojne nechať vyschnúť na priamom slnku, aby sa prehriala a dôkladne preschla.

BEZPEČNOSTNÉ ODPORÚČANIA

V udiarni neprekračujte teplotu 150 °C. Pri nedodržaní môže dôjsť k poškodeniu tesnenia okolo dverí a deformácii časti udiarne. **!** Udiareň je určená výhradne na vonkajšie použitie. Nepoužívajte ju vnútri v budovách a nevetraných priestoroch. **!** Zapnutá udiareň musí stáť na nehorľavom, pevnom a rovnom povrchu a nesmie sa prenášať. Pri nedodržaní hrozí nebezpečenstvo požiaru! **!** Nepoužívajte udiareň vo veternom počasí a na priamom slnku. Hrozí vzplanutie pilín, znehodnotenie udiarne a potravín v nej. **!** Okolie udiarne musí zostať voľné a mimo dosahu horľavých látok. **!** Pri manipulácii s udiarňou používajte nehorľavé ochranné rukavice, časti zapnutej udiarne (predovšetkým v okolí ohniska) sú horúce. **!** Udiareň nesmú obsluhovať deti a dokonca by nemali mať ani prístup k udiarni a jej prívodu z dôvodu rizika popálenia. **!** Udiareň nesmie zostať bez dozoru. **!** V udiarni nikdy nenechávame horieť oheň. Rozpaľovanie ohniska drevom musí prebiehať vždy mimo udiarne. **!** Ak sa potraviny uvoľnia a spadnú z roštu alebo háčiku, je nutné všetko čo najrýchlejšie odstrániť, aby nedošlo k požiaru a znehodnoteniu ostatných potravín v udiarni. **!** Udiareň nepoužívajte pokiaľ je niektorá z jej častí poškodená. **!** Nepoužívajte udiareň v daždivom alebo inom nepriaznivom počasí. **!** Teplomer chráňte pred dažďom a mrazom. **!** Pri prevádzke udiarne odporúčame mať v dosahu vhodný hasiaci prístroj. **!** Pred čistením nechajte udiareň poriadne vychladnúť. **!** Vyvarujte sa vyliatiu vody na horúci plech, hrozí riziko popálenia a nenávratnej deformácii plechu. **!** Pri nesprávnom použití hrozí nebezpečenstvo požiaru a zranenia. Môže dôjsť tiež k poškodeniu konštrukcie udiarne a jej vybavenia. **!** Tento návod a bezpečnostné informácie starostlivo uschovajte k neskoršiemu nahliadnutiu.

