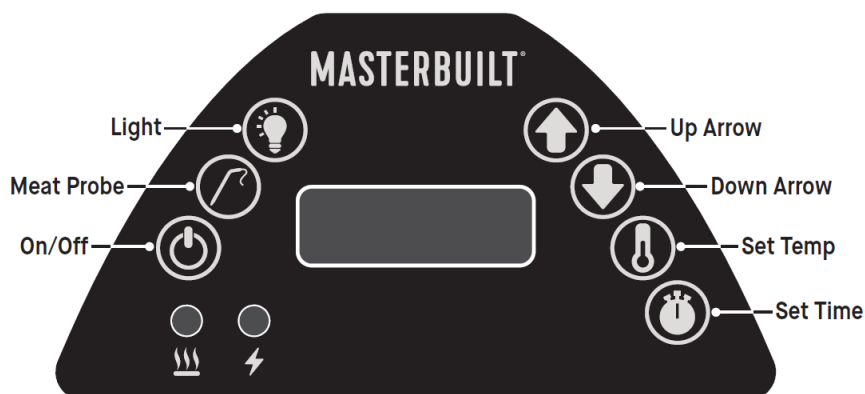


## NÁVOD NA ELEKTRICKÚ UDIAREŇ MASTERBUILT



### OVLÁDACÍ PANEL

#### Nastavenie teploty:

- Stlačte tlačidlo ON/OFF
- Stlačte tlačidlo SET TEMP akonáhle LED displej zabliká
- Použite šípky nahor alebo nadol pre nastavenie teploty. Maximálne nastavenie teploty je 135°C
- Stlačte znovu tlačidlo SET TEMP aby ste uzamkli teplotu  
Poznámka: Ohrievanie nezačne kým nie je nastavený časovač

#### Nastavenie časovača:

- Stlačte tlačidlo SET TIME akonáhle zabliká displej pre nastavenie počtu hodín.
- Použite šípky nahor alebo nadol pre nastavenie počtu hodín
- Stlačte tlačidlo SET TIME znovu pre uzamknutie hodín. Začnú blikať minúty
- Použite šípky nahor alebo nadol pre nastavenie počtu minút
- Stlačte tlačidlo SET TIME znovu pre uzamknutie minút a zapnite tepelný cyklus. Ohrievanie sa vypne keď ubehne nastavený čas.

**POZNÁMKA:** Keď je vonkajšia teplota nižšia ako 18 °C a/alebo nadmorská výška je vyššia ako 1067 m môže byť pre údenie potrebný dodatočný čas. Pre uistenie sa že mäso je kompletne upečené použite teplomer na mäso pre otestovanie vnútornej teploty alebo použite sondu na mäso ak je k dispozícii.

#### Ako RESETOVAŤ ovládací panel:

Ak ovládací panel zobrazí chybovú správu, vypnite udiareň a odpojte ju zo zástrčky. Počkajte 10 sekúnd, zapojte udiareň späť do zástrčky, potom udiareň zapnite.

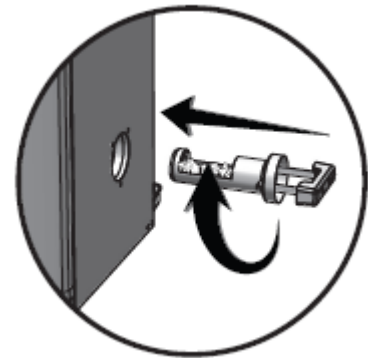
## UPOZORNENIE

- Keď pridávate štiepku nechajte dvere udiarne zatvorené. Keď sú dvere otvorené môže dôjsť ku vzplanutiu. Ak drevená štiepka vzplanie, okamžite dvere zatvorte a odvetrajte, počkajte, kým drevená štiepka zhorí, potom dvere znovu otvorte. Nepostrekujte vodou.
- Posuvník štiepky bude HORÚCI aj keď rúčka nie je.
- Nikdy nepoužívajte kusy dreva alebo drevené pelety.

### POSUVNÍK DREVENEJ ŠTIEPKY

- Posuvník a zásobník pre drevenú štiepku MUSIA byť počas používania udiarne na svojom mieste. Toto minimalizuje možnosť vzplanutia dreva.
- Aby mohol byť vyrobený dym a vytvorená chuť dymu musí byť použitá drevená štiepka.

- Pred začatím údenia umiestnite ½ pohára drevenej štiepky do posuvníka štiepky. **Nikdy nepoužívajte viac ako ½ pohára štiepky na jeden krát. Nikdy nepoužívajte kusy dreva alebo drevené pelety.**
- Vložte posuvník drevenej štiepky do udiarne. Drevená štiepka by mala byť zarovnaná z hornou hranou posuvník.
- Otočte rúčku v smere hodinových ručičiek v smere šípky vyznačenej na udiarni aby ste vysypali štiepku. Drevená štiepka spadne do zásobníka. Otočte rúčku proti smeru hodinových ručičiek do zvislej polohy a nechajte nakladač na mieste.
- Ak drevená štiepka na nízkom nastavení nedymí, zvýšte teplotu do 135 °C. Po 8 až 10 minútach, alebo keď drevená štiepka začne tlieť, znížte teplotu na požadované nastavenie.
- Vo vašej udiarni môžete použiť suchú alebo namočenú drevenú štiepku. Suchá štiepka zhorí rýchlejšie a vytvorí intenzívnejší dym. Štiepka namočená vo vode (približne 30 minút) bude horieť pomalšie a vytvorí menej intenzívny dym.
- Pravidelne kontrolujte zásobník na štiepku aby ste videli, či drevo zhorelo. Ak je treba, pridajte ďalšiu štiepku.
- Nenechávajte starý popol v zásobníku na štiepku. Keď popol ochladne, zásobník vyčistite. Zásobník by sa mal čistiť vždy pred a po každom použití ako prevencia jeho nahromadenia.



#### PRIDANIE DREVENEJ ŠTIEPKY POČAS ÚDIAČEHO PROCESU:

**POZNÁMKA:** Nikdy nepridávajte viac ako ½ pohára (1 naplnený posuvník štiepky) na jeden krát. Nemali by ste pridávať dodatočnú štiepku pokiaľ všetka predchádzajúca štiepka neprestala vytvárať dym.

- Vytiahnite posuvník štiepky z udiarne.
- Nasypťte štiepku do posuvníka a vložte ho do udiarne.
- Otočte rúčku v smere hodinových ručičiek v smere šípky vyznačenej na udiarni by ste vyložili štiepku. Drevená štiepka spadne do zásobníka.
- Po pridaní štiepky môže teplota dočasne na krátku dobu prudko vzrásť. Po krátkom čase sa teplota ustáli. Neupravujte nastavenie teploty.

#### NÁDRŽKA NA VODU

- Počkajte pokiaľ udiareň dosiahne požadovanú teplotu.
  - Naplňte nádržku na vodu po vyznačenú úroveň vodou alebo tekutinami ako jablkový alebo ananásový džús.
  - Aby ste premiešali rôzne jemné chute vo vašom jedle môžete tiež do vody pridať kúsky ovocia, cibule alebo čerstvé usušené bylinky.
- Tip:** Pre kura alebo iné jedlá s vysokou vlhkosťou je potrebujete len trochu prípadne žiadnu tekutinu.

#### ČISTENIE A SKLADOVANIE

VŽDY SA PRED ČISTENÍM A SKLADOVANÍ UISTITE, ŽE UDIAREŇ JE STUDENÁ NA DOTYK.

- Po každom použití udiareň vyčistite. Predĺži to životnosť udiarne a zabráni vytváraniu plesní.
- Na držiaky poličiek, poličky, nádrž na vodu a odkvapkávaciú nádobu použite jemný čistiaci prostriedok. Dôkladne opláchnite a osušte.
- Zásobník na drevenú štiepku a posuvník čistite často a pravidelne aby ste zabránili hromadeniu popola, zvyškov a prachu.
- Zbavte sa studeného popola umiestnením do hliníkovej fólie, namočte ho vodou a vyhodte do nehorľavej nádoby.
- Vnútro udiarne, sklo na dverách (ak ho udiareň obsahuje) a vonkajšie časti udiarne jednoducho utrite vlhkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky. Uistite sa, že ste všetko poriadne vysušili.

- Po vyčistení uložte udiareň na zakryté a suché miesto.
- Pravidelne kontrolujte udiareň aby ste zabránili nožnej korózii spôsobenej vlhkosťou.

## **PRVÉ ZAPÁLENIE**

VYKONAJTE NASLEDUJÚCI POSTUP PRED PRVÝM POUŽITÍM. Počas tohto procesu sa môže objaviť dym, je to normálne.

1. Uistite sa, že nádoba na vodu je na svojom mieste BEZ VODY.
2. Nastavte teplotu na 135 °C a nechajte udiareň bežať počas 3 hodín.
3. Počas posledných 45 minút pridajte hrsť drevených štiepok do posuvníka a vysypte štiepku do zásobníka aby ste proces prvého zapálenia dokončili.
4. Vypnite a nechajte udiareň vychladnúť.

## **NAKLADANIE JEDLA DO UDIARNE**

- Udiareň predtým ako vložíte jedlo predohrejte počas 30 až 45 minút na požadovanú teplotu.
- NEZAKRÝVAJTE poličky alobalom pretože to zabráni správnej cirkulácii tepla.
- Nepreťažujte (nenakladajte veľké množstvo jedla) do udiarne. Extra veľké množstvá jedla môžu uväzniť teplo, predĺžiť údiaci čas a spôsobiť nerovnomerné údenie. Nechajte miesto medzi poličkami a na bokoch udiarne aby ste umožnili správnu cirkuláciu tepla. Ak používate panvice, postavte ich do stredu poličky aby ste zabezpečili rovnomerné údenie.
- Pokiaľ to nie je nevyhnutné neotvárajte dvere udiarne. Otvorenie udiarne spôsobuje únik tepla, môže predĺžiť dobu údenia a môže spôsobiť vznietenie drevenej štiepky. Zatvorenie dverí znovu zastabilizuje teplotu a zastaví vznietenie.
- Počas používania štiepky vznikne veľké množstvo dymu. Dym prenikne cez spoje a zanechá vnútro udiarne čierne. Toto je normálne. Aby ste zabránili úniku dymu cez dvere, môžete upraviť západku na dverách a ešte lepšie tak utesniť tesnenie na dverách k telu udiarne.
- Ak chcete upraviť západku na dverách, povoľte skrutku na západke. Otočte hák v smere hodinových ručičiek aby ste západku viac našponovali – tak ako ukazuje obrázok. Zaisťte skrutku pevne voči západne na dverách (pozrite si nákres).
- Počas údenia pravidelne a často kontrolujte nádobu na masť. Nádobu vyprázdňte predtým ako sa naplní. Nádobu je počas varenia potrebné pravidelne vyprázdňovať

