



MASTERBUILT®



VÍTEJ DO RODINY

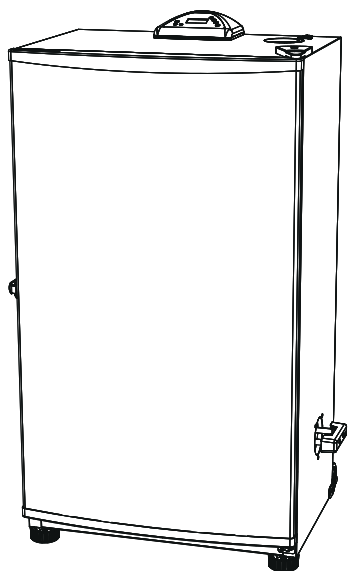
MASTERBUILT

POJĎME ZAČÍT

MES 130 | B, 130 | C, 130 | S, 135 | B, 135 | S, 140 | B, 140 | G, 140 | S

Digitální elektrické udírny.
Manuál pro následující modelová čísla:

MB20070219, MB20070619, MB20070719, MB20071117, MB20071418,
MB20071619, MB20072218, MB20072318, MB20072418, MB20072518,
MB20072618, MB20072718, MB20072818, MB20072918, MB20073018,
MB20073118, MB20077818, MB21071218, MB21071318, MB21072119,
MB21072218, MB21072319, MB21072618, MB21072719, MB21072918,
MB21073918, MB21074018, MB21074118, MB25070619, MB25071217,
MB25073918, MB25074018, MB25074118, MB26070119, MB26071317,
MB26073918, MB26074018, MB26074118, MB28071517, MB28073918,
MB28074018, MB28074118.



Tvé modelové číslo:

┌ _ _ _ _ _ _ _ ┐
└ _ _ _ _ _ _ _ ┘

Sériové číslo:

┌ _ _ _ _ _ _ _ ┐
└ _ _ _ _ _ _ _ ┘

Tyto čísla jsou umístěna na typovém štítku udírny.

Důležité!

Tyto informace si prosím okamžitě zaznamenejte a uschovejte na bezpečném místě pro budoucí použití.



Varování



Tato příručka obsahuje důležité informace nezbytné pro správnou montáž a bezpečné používání přístroje / spotřebiče.

- **Před montáží a používáním přístroje/spotřebiče si přečtěte a dodržujte všechna varování a pokyny.**
- **Tuto příručku uschovejte pro budoucí použití.**



Nedodržení těchto pokynů může mít za následek nebezpečí požáru, výbuchu nebo popálení což by mohlo způsobit škodu na majetku, zranění osob nebo smrt.!



NEBEZPEČÍ Oxidu uhelnatého



- Spalování dřevní štěpky uvolňuje oxid uhelnatý, který nemá zápach a může způsobit smrt.
- NIKDY nespalujte štěpku uvnitř domů, vozidel, stanů, garáží nebo v uzavřených prostorách.
- Používejte pouze venku, kde je dobře větráno.

Nepoužívejte uvnitř budov! Udírna je určena pouze k venkovnímu používání. Při použití uvnitř budovy dojde k nahromadění jedovatých spalin a může dojít k vážnému poškození zdraví nebo otravě. Při přímém napojení na komín, může dojít ke vzniku požáru s následným závažným nebo dokonce smrtelným poraněním a k poškození majetku.



VAROVÁNÍ A DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ



„Pečlivě si přečtěte návod na přípravu udírny pro použití“ a dbejte opatrnosti!

- Udírna je určena POUZE PRO VENKOVNÍ UŽITÍ.
- Nikdy nepoužívejte uvnitř uzavřených prostor, jako jsou terasy, garáže, budovy nebo stany.
- Nikdy nepoužívejte uvnitř rekreačních vozidel nebo na lodích.
- Nikdy neprovozujte udírnu ve stropních konstrukcích, jako jsou střešní krytiny, garáže, markýzy nebo převisy.
- Nikdy nepoužívejte udírnu místo topení (PŘEČTĚTE SI NEBEZPEČÍ Oxidu uhelnatého).
- Udržujte minimální vzdálenost 3 metry od stropních konstrukcí, zdí, kolejnic nebo jiných konstrukcí.
- Dodržujte minimální vzdálenost 3 m od všech hořlavých materiálů, jako je dřevo, suché rostliny, tráva, papír nebo plátno.
- Udržujte zařízení v čistotě a bez hořlavých materiálů, jako je benzín a jiné hořlavé páry a kapaliny.
- Udírnu používejte na rovném, nehořlavém a stabilním povrchu, jako jsou beton, cihla nebo skála.
- Udírna MUSÍ být na zemi. Nepokládejte udírnu na stoly nebo pulty. NEPOKLÁDEJTE udírnu přes nerovné povrchy.
- Nepoužívejte udírnu na dřevěné nebo hořlavé povrchy.
- Nenechávejte udírnu bez dozoru.
- Udírnu nikdy nepoužívejte k jinému účelu, než pro který je určena. Tato udírna NENÍ URČENA pro komerční užívání.
- Během provozu udírny udržujte hasicí přístroj vždy přístupný.
- Před každým použitím zkontrolujte všechny matice a šrouby, zda jsou pevné a bezpečné.
- Užívání alkoholu, léků na předpis nebo bez lékařského předpisu může narušit schopnost uživatele správně a bezpečně provozovat udírnu.



VAROVÁNÍ A DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ



- Nesprávným použitím může dojít k poškození materiálu.
- Nesprávným použitím může dojít k drobným poraněním.
- Nesprávným použitím může dojít k těžkým zraněním nebo smrti.
- Nebezpečí popálení!
- Nebezpečí udušení! (v případě uzení v uzavřených prostorech)
- Nepoužívejte tuto udírnu v nevětraných prostorech.
- Chraňte před dětmi a zvířaty!
- Před čištěním nechte udírnu úplně vychladnout.
- Nehaste vyhořelou štěpku vodou.
- Nenechávejte rozehrátou udírnu bez dozoru.
- Nepoužívejte ani neskladujte benzín, alkohol ani žádné jiné těkavé kapaliny ve vzdálenosti méně než 2 m od udírny.
- Nenechávejte děti ani zvířata pohybující se v blízkosti horké udírny bez dozoru.
- POZOR! Udírna může být velmi horká, při provozu ji proto nepřemísťujte.
- Udírnu používejte, jen když jsou všechny její součásti na svých místech.
- Nepoužívejte udírnu při silném větru.
- Udírnu mějte vždy ve vodorovné poloze.
- Nikdy se nedotýkejte roštu ,abyste zjistili je-li horký.
- Používejte grilovací nebo ochranné rukavice k ochraně rukou při seřizování větracích průduchů.
- Používejte správné náčiní na uzení s dlouhými a teplu odolnými rukojetmi.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla nebo ovládací prvky.
- Chraňte se před úrazem elektrickým proudem, neponořujte kabel zástrčky do vody nebo do jiné tekutiny.
- Nutný dohled je vyžadován, pokud je přístroj používán, nebo jsou v blízkosti dětí. Nenechávejte bez dozoru.
- Odpojit ze zásuvky při každém čištění.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou nebo pokud je porouchaný či byl poškozen jakýmkoliv způsobem.
- Používejte jen originální příslušenství a doplňky.
- Dávejte si pozor na ostré hrany, při montáži a provozu vaší udírny.
- Doporučuje se, aby hasicí přístroj byl umístěn v blízkosti udírny.
- Řádně zlikvidujte všechny obaly.
- Nepřekračujte teplotu 130 stupňů.
- Vždy používejte kuchyňské rukavice nebo rukavice, které chrání ruce před popáleninami.
- Nedovolte, aby dešťové vody nepřišli do kontaktu s udírnou.
- Nepoužívejte během bouřky nebo ve větrných podmínkách.
- Nepoužívejte v blízkosti benzín nebo jiné hořlavé kapaliny, plyny, nebo tam, kde hořlavé výpary mohou být přítomny.
- Odkapávací misky každé 2 až 3 hodiny spáleného dřeva vysypte a zalijete čerstvou vodou.
- Odpojte udírnu ze zásuvky, když ji nepoužíváte.
- Neponořujte udírnu do vody.
- Nestříkejte nebo nečistěte udírnu nadměrným množstvím vody. Místo toho použijte vlhký hadřík.
- Udržujte děti a domácí zvířata vždy od udírny. Nedovolte dětem používat udírnu. Pokud jsou děti nebo domácí zvířata v blízkosti, kde se udírna používá, je nutný přísný dohled.
- NIKDY nedovolte nikomu provádět pohyby udírnou během nebo po jejím používání, dokud nevychladne.
- Vyvarujte se nárazu udírny.
- Nikdy nehýbejte udírnou, když je používána. Před přemístěním nebo uskladněním nechte udírnu úplně vychladnout (pod 45 ° C).



VAROVÁNÍ A DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ



- Udírna je HORKÁ, když je v provozu, a zůstane HORKÁ po vypnutí i během procesu chlazení. Použijte POZORNĚ. Používejte ochranné rukavice / rukavice bez prstů.
- Nedotýkejte se HORKÝCH povrchů. Používejte držadla a kliky.
- Nepoužívejte dřevěné pelety.
- Během používání nikdy nedávejte skleněné, plastové nebo keramické nádoby na udírnu.
- Přidané příslušenství, které není dodávané společností Masterbuilt NENÍ doporučeno a může způsobit zranění.
- Když je udírna používána, je zásobník na štěpku HORKÝ. Při přidávání štěpky postupujte opatrně.
- Při vyjímání jídla z udírny buďte opatrní. Všechny povrchy jsou HORKÉ a mohou způsobit popáleniny. Používejte ochranné rukavice nebo dlouhé, kvalitní větší kuchyňské nářadí.
- Udírnu používejte vždy v souladu se všemi příslušnými místními, státními a federálními požárními předpisy.
- Chladný popel zlikvidujte jeho umístěním do hliníkové fólie, namočením do vody a zneškodněním v nehořlavém obalu.
- Neskladujte udírnu s HORKÝM popelem uvnitř udírny. Skladujte pouze tehdy, když jsou všechny povrchy chladné.
- Při používání elektrických přístrojů by měla být vždy dodržována základní bezpečnostní opatření včetně následujících: 1) Nezapojujte elektrickou udírnu, dokud není kompletně smontována a připravena k použití. 2) Používejte pouze uzemněnou elektrickou zásuvku. 3) Nepoužívejte během bouřky. 4) Nevystavujte elektrickou udírnu dešti nebo vodě.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku ani ovládací panel do vody ani jiné kapaliny.
- Neprovozujte žádný přístroj s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruše nebo jakýmkoli způsobem poškozený přístroj.
- K dispozici jsou delší odpojitelné napájecí šňůry nebo prodlužovací šňůry a mohou být použity, pokud je při jejich používání postupováno opatrně.
- Používáte-li delší odpojitelný napájecí kabel nebo prodlužovací kabel: 1) Označený elektrický výkon sady kabelů nebo prodlužovacího kabelu by měl být alespoň tak velký jako elektrický jmenovitý výkon přístroje; a 2) šňůra by měla být uspořádána tak, aby se nezakrývala přes pracovní desku nebo stolní desku, kde by ji mohly děti táhnout nebo neúmyslně zapknout.
- Prodlužovací kabel musí být uzemňovací 3-vodičový kabel.
- Venkovní prodlužovací kabely se musí používat s výrobky pro venkovní použití a jsou označeny příponou „W“ a nápisem „Vhodné pro použití s venkovními přístroji.“
- UPOZORNĚNÍ - Aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem, udržujte připojení prodlužovacího kabelu suché.
- Nenechávejte kabel viset ani se dotýkat horkých povrchů.
- Nepokládejte na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do vyhřívané trouby ani do jeho blízkosti.
- Palivo, jako jsou brikety na uhlí nebo tepelné pelety, se v elektrické udírně nesmí používat.
- Chcete-li udírnu odpojit, vypněte ovládací panel a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pokud se nepoužívá udírna nebo je před čištěním, odpojte ji ze zásuvky. Před přidáním / vyjmutím stojanů, odkapávací misky nebo misky na vodu nechte udírnu zcela vychladnout.
- Odkapávací miska slouží pouze pro spodní část elektrické udírny. Nepokládejte odkapávací misku na stojan. To může poškodit elektrickou udírnu.
- Nečistěte tento produkt postřikem vody nebo podobně.
- Pokud udírnu nepoužíváte, skladujte ji uvnitř, mimo dosah dětí.

ULOŽTE TYTO POKYNY

Blízkost a doporučené bezpečné používání

PŘIPOMÍNKA:

Udržujte minimální vzdálenost 3 metry od zadní strany, boků a horní části udírny k horní konstrukci, stěnám, kolejnicím nebo jiné hořlavé konstrukci.

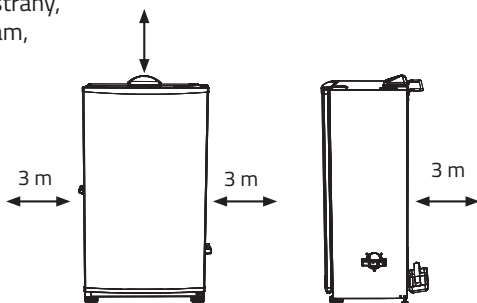
Toto poskytuje dostatečný prostor pro správné spalování, cirkulaci vzduchu a odvětrání.



VAROVÁNÍ:



Elektrický napájecí kabel představuje nebezpečí zakopnutí.



VAROVÁNÍ:

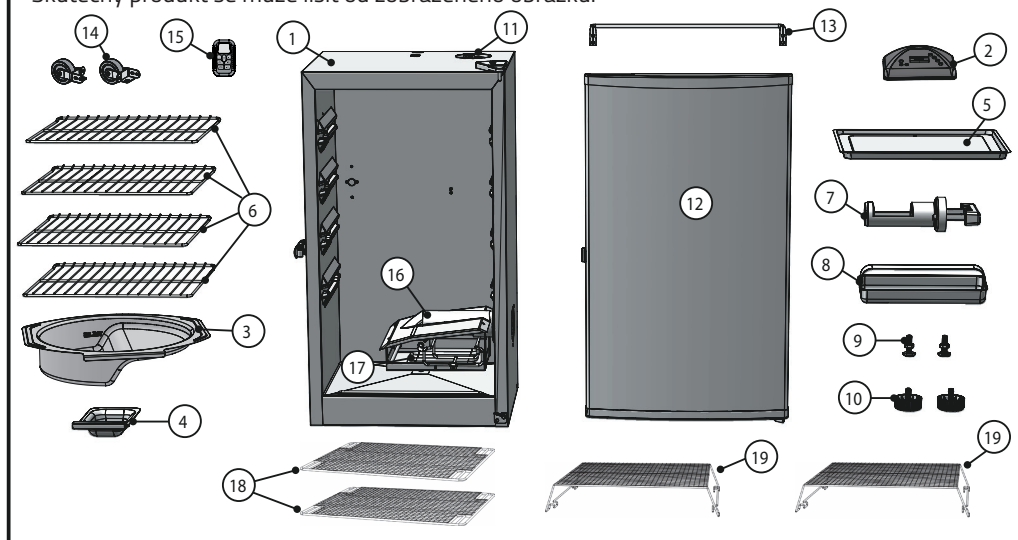


Udírna by měla být převážena pouze na hladkém povrchu. Nikdy by neměla být stočena nahoru nebo dolů po schodech nebo nerovných površích. Potenciální poškození udírny nebo poškození uživatele může být důsledkem nedodržování varování.



SEZNAM DÍLŮ

Skutečný produkt se může lišit od zobrazeného obrázku.



Popis	
1. Tělo udriny	11. Vzduchový regulátor komín - klapka
2. Digitální ovládací panel	12. Dveře
3. Miska na vodu	13. Zadní rukojeť (pokud je součástí)
4. Podnos na dřevěnou štěpku	14. Kolečka (pokud je součástí)
5. Odkapávací miska	15. Dálkové ovládání (pokud je součástí)
6. Stojan	16. Místo pro štěpku
7. Nakladač štěpky	17. Element /spirála/
8. Podnos na tuk	18. Chromovaný stojan (pokud je součástí)
9. Nastavitelné šroubovací nožky	19. Chromovaný přidaný stojan (pokud je součástí)
10. Nožička	

STOP

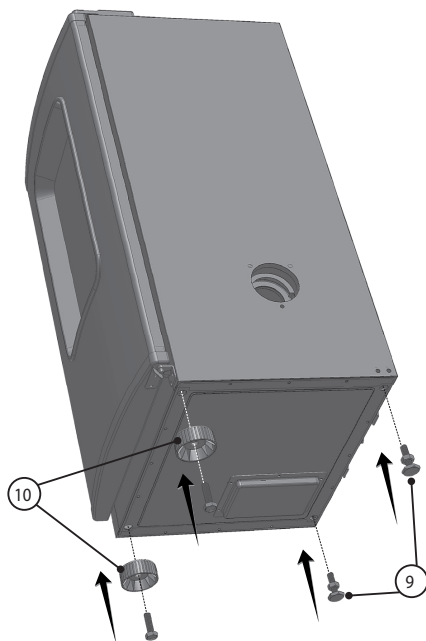
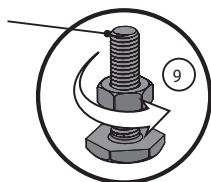
PŘED MONTÁŽÍ SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

- Montujte na čistý rovný povrch.
- Potřebné nástroje: Nastavitelný klíč, šroubovák .
- Přibližná doba montáže: 25 minut
- Aktuální produkt se může lišit od zobrazeného obrázku.
- Je možné, že v továrně byly dokončeny některé montážní kroky.

Montáž

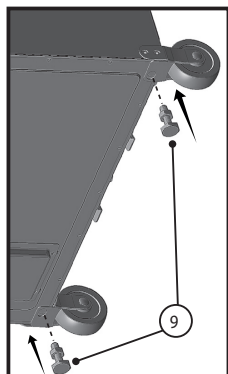
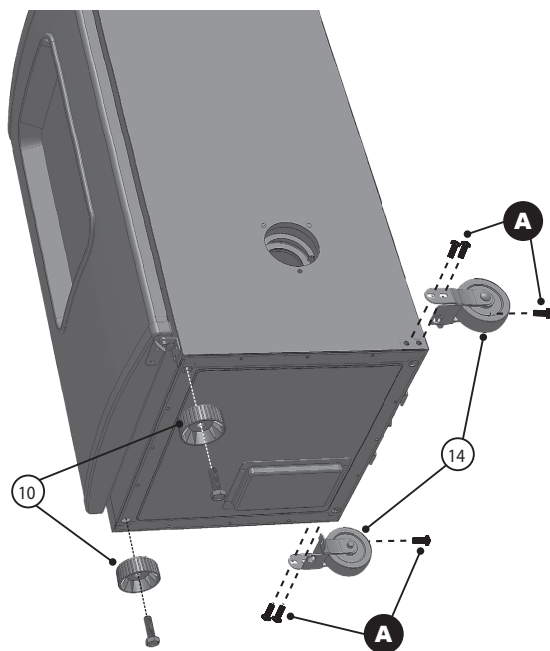
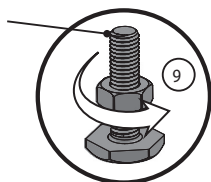
1

Model bez koleček
Napínací matice



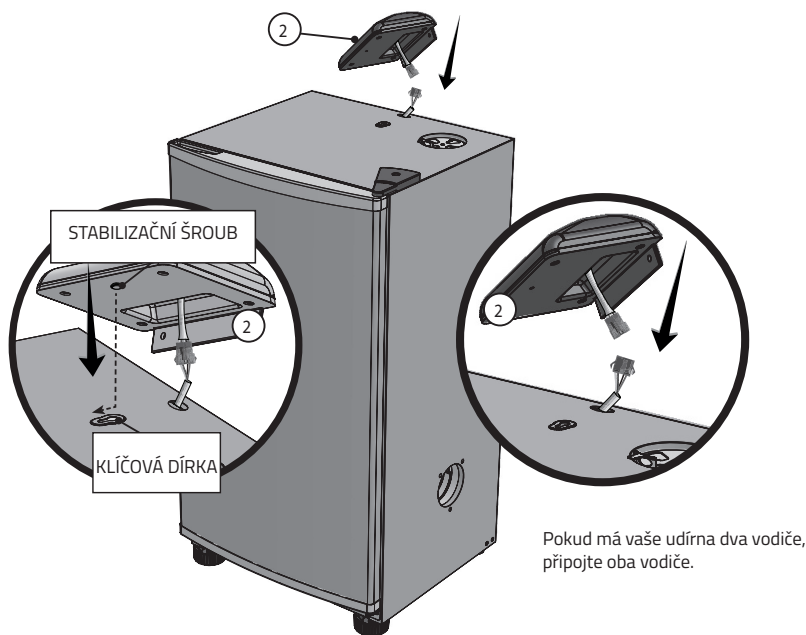
1

Model s kolečky
Napínací matice



Montáž

2



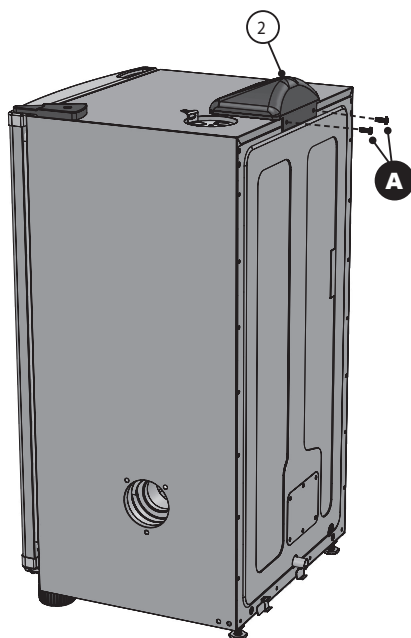
3

MODEL BEZ ZADNÍ RUKOJETI

A



X2

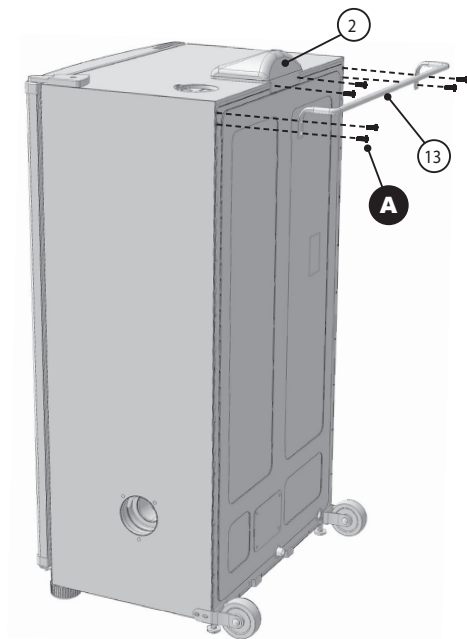


Montáž

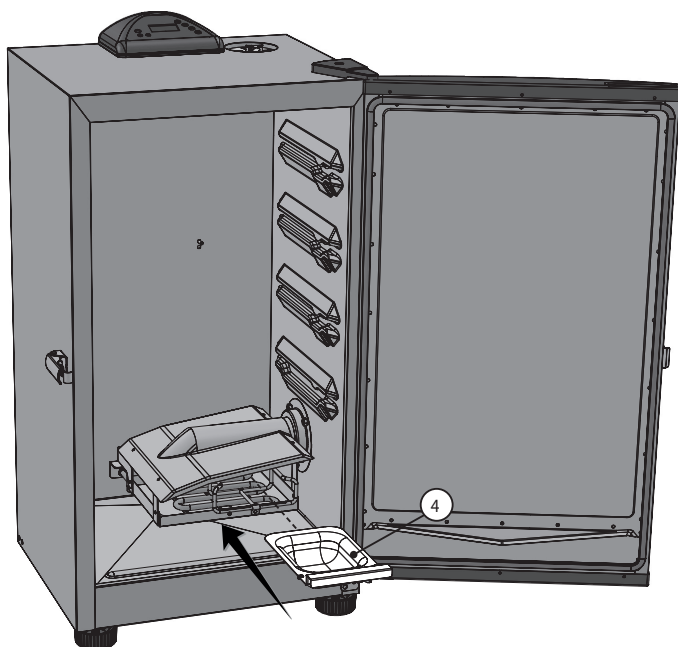
3

MODEL SE ZADNÍ RUKOJETÍ

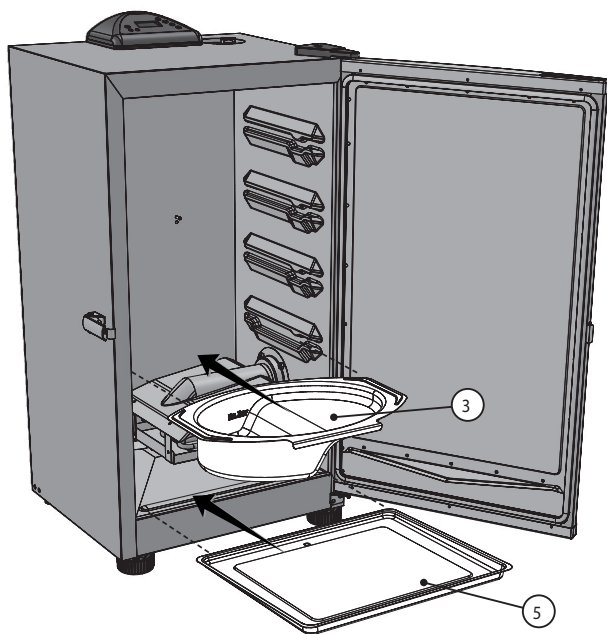
A



4

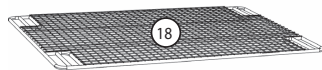
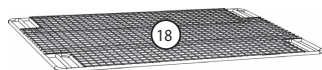
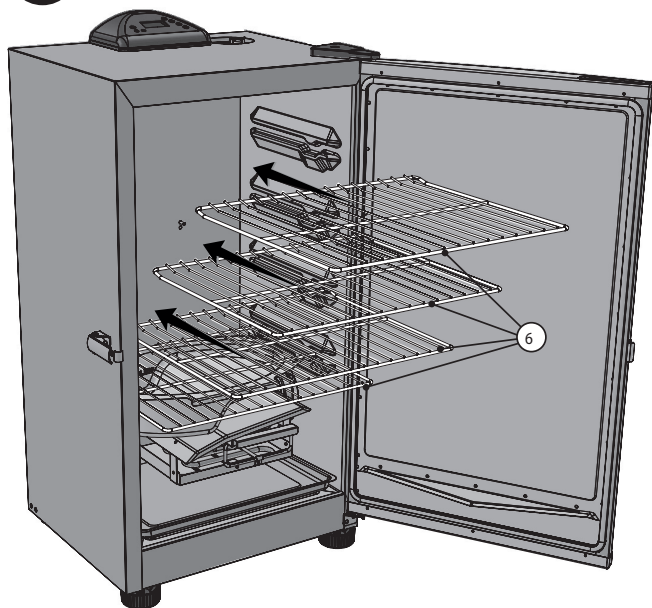


5

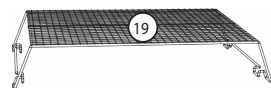
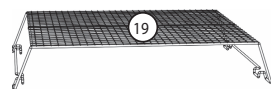


6

Počet stojanů se může lišit v závislosti na modelu.



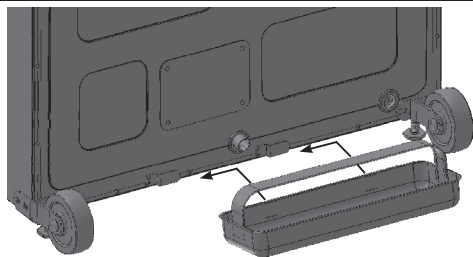
(Pokud je uveden)



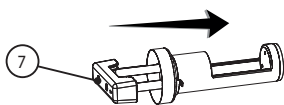
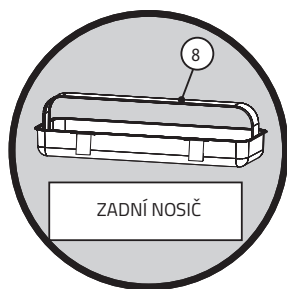
(Pokud je uveden)

Montáž

7

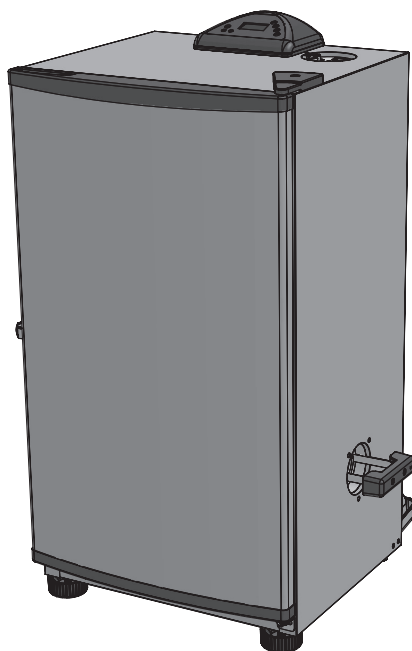


Instalace zprava doleva u modelů s koly.

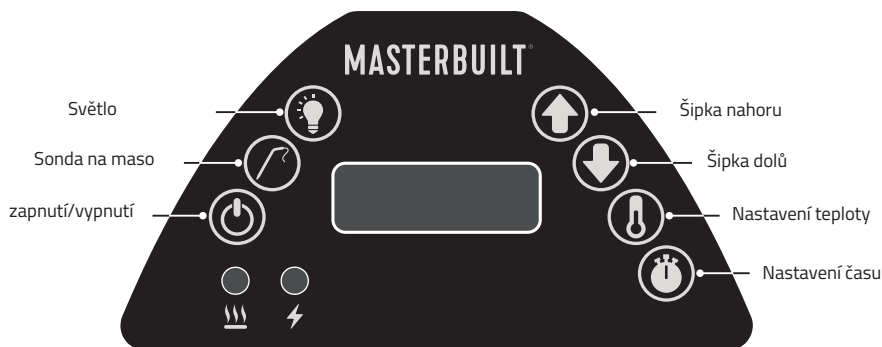


Instalace zprava doleva u modelů BEZ kol.

8



INSTRUKCE K OVLÁDÁNÍ



Poznámka: Přímé sluneční světlo může rušit schopnost čtení LED displeje.

OVLÁDACÍ PANEL

Nastavení teploty:

- Stiskněte tlačítko ON / OFF.
- Stiskněte jednu tlačítko Nastavení teploty/SET TEMP, když LED dioda začne blikat.
- K nastavení teploty použijte šipky nahoru nebo dolů. Maximální nastavení teploty je 135 ° C.
- Stiskněte znovu tlačítko Nastavení teploty/SET TEMP pro zablokování teploty. Poznámka: Vytápění nezačne, dokud nebude nastaven časovač.

Nastavení časovače:

- Stiskněte jednu tlačítko Nastavení času/SET TIME, jakmile bude LED blikat.
- K nastavení hodin použijte šipky nahoru nebo dolů.
- Stiskněte znovu tlačítko Nastavení času/SET TIME pro uzamčení v hodinách. LED dioda minut začne blikat.
- Použijte šipky nahoru nebo dolů pro nastavení minut.
- Stisknutím tlačítka Nastavení času/SET TIME uzamknete v minutách a zahájíte cyklus vaření. Po uplynutí času se teplota vypne.

POZNÁMKA: Pokud je venkovní teplota nižší než 18 ° C a / nebo nadmořská výška je nad 1067 m, může být nutná další doba uzení. Aby bylo zajištěno, že maso je zcela vyuzené a prohřáté, použijte k testování vnitřní teploty masový teploměr nebo použijte sondu na maso, pokud je k dispozici.

Použití sondy na maso (pokud je součástí):

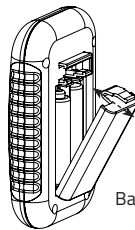
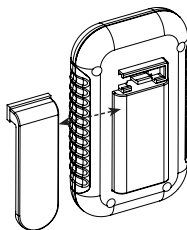
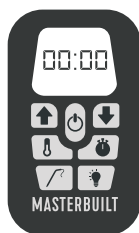
- Vložte sondu na maso do středu masa, abyste dosáhli co nejpresnějšího odečtu.
- Stiskněte a podržte tlačítko Sonda na maso/MEAT PROBE – LED displej zobrazuje vnitřní teplotu masa.
- Po uvolnění tlačítka Sonda na maso/MEAT PROBE se LED displej vrátí na nastavenou teplotu nebo nastavený čas.

Použití světla (je-li součástí):

- Stisknutím tlačítka Světlo/LIGHT zapnete světlo.
- Stisknutím tlačítka Světlo/LIGHT zhasnete světlo.

Pro reset ovládacího panelu: Pokud ovládací panel zobrazí chybovou zprávu, vypněte udrnu a odpojte ji ze zásuvky. Počkejte deset sekund, zapojte udrnu zpět do zásuvky a potom ji zapněte.

INSTRUKCE K OVLÁDÁNÍ



Baterie není součástí

DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ (pokud je součástí)

Výměna baterií:

- Posunutím sponky na opasek vyjměte. Zatlačte jazyček dolů na kryt baterie a vytáhněte.
- Vložte 2 alkalické baterie AAA. Zkontrolujte správnost polohy kladná (+) a záporná (-) na pouzdru a baterii, abyste zajistili správnou instalaci. Nasadte kryt baterie.
- Před uložením dálkového ovladače vyjměte baterie.

Testování frekvenčního rozsahu:

- Zapněte udírnu. Pomocí dálkového ovladače můžete zapínat a vypínat světlo, jakmile se přestanete kouřit.
- Dálkové ovládání je mimo frekvenční rozsah, když se světlo již nerozsvítí ani nevypne. Dálkové ovládání má frekvenční rozsah až 100 stop (30 m). Před a během použití otestujte frekvenční rozsah.

Použití světla (je-li součástí):

- Stisknutím tlačítka Světlo/LIGHT zapnete světlo.
- Stisknutím tlačítka Světlo/LIGHT zhasnete světlo.

Pro reset ovládacího panelu: Pokud ovládací panel zobrazí chybovou zprávu, vypněte udírnu a odpojte ji ze zásuvky. Počkejte deset sekund, zapojte udírnu zpět do zásuvky a potom ji zapněte.

DŮLEŽITÉ: Nenechávejte dálkový ovladač po delší dobu vystaven slunečnímu záření.

Odstraňování závad:

- Pokud dálkový ovladač nepracuje správně, nebo není správně propojen s ovladačem, může to být způsobeno slabými bateriemi, nesprávnou instalací baterií nebo dálkovým ovladačem, který není správně propojen s ovladačem.

Možná řešení:

- Vyměňte baterie a nainstalujte podle obrázku do krytu baterie.
- Propojte ovladač a dálkový ovladač: 1. Zapněte ovladač a dálkový ovladač. 2. Stiskněte a přidržte Nastavení teploty/SET TEMP na ovladači po dobu 3 sekund. 3. Na dálkovém ovladači stiskněte Sonda na maso/MEAT PROBE, Světlo/LIGHT, Sonda na maso/MEAT PROBE, Světlo/LIGHT (všechna tlačítka musí být stisknuta do 5 sekund od sebe). Po každém stisknutí tlačítka se ozve krátké pípnutí.



!! POZOR !!



Baterie uchovávejte mimo dosah malých dětí. Při požití baterie okamžitě vyhledejte lékaře. Nezapomeňte správně vložit baterie. Nesprávná instalace může vést k netěsnostem nebo možnému výbuchu.

Nemíchejte alkalické, standardní (uhlík-zinek) ani dobíjecí baterie (ni-cad, ni-mh atd.).

Nemíchejte staré a nové baterie

Nevhazujte baterie do ohně.

INSTRUKCE K OVLÁDÁNÍ

DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ (pokud je součástí)

Toto zařízení vyhovuje části 15 předpisů FCC.

Provoz podléhá následujícím dvěma podmínkám:

1. Toto zařízení nesmí způsobovat škodlivé rušení a
2. Toto zařízení musí akceptovat jakékoli přijaté rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz.

Varování FCC: Změny nebo úpravy této udírny, které nebyly výslovně schváleny stranou odpovědnou za dodržování předpisů, by mohly zrušit oprávnění uživatele k provozování zařízení.

Prohlášení FCC: Toto zařízení bylo testováno a bylo shledáno, že splňuje limity pro digitální zařízení třídy B podle části 15 předpisů FCC. Tyto limity jsou navrženy tak, aby poskytovaly přiměřenou ochranu proti škodlivému rušení při instalaci v domácnosti. Toto zařízení generuje použití a může vyzařovat vysokofrekvenční energii, a pokud není nainstalováno a používáno v souladu s pokyny, může způsobit škodlivé rušení rádiových komunikací.

Neexistuje však žádná záruka, že k rušení nedojde při konkrétní instalaci. Pokud toto zařízení způsobuje škodlivé rušení rádiového nebo televizního příjmu, které lze zjistit vypnutím a zapnutím zařízení, doporučuje se uživateli, aby se pokusil o opravu rušení jedním nebo více z následujících opatření:

1. Přesměrujte nebo přemístěte přijímací anténu.
2. Zvětšete vzdálenost mezi zařízením a přijímačem.
3. Připojte zařízení k zásuvce v jiném obvodu, než ke kterému je připojen přijímač.
4. Požádejte o pomoc prodejce nebo zkušeného rádiového / televizního technika.



INSTRUKCE K OVLÁDÁNÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

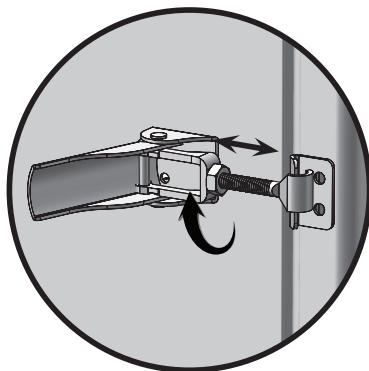
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM UDÍRNY. Během této doby se může objevit nějaký kouř - to je normální.

1. Ujistěte se, že je mísa na vodu na svém místě **BEZ VODY**.
2. Nastavte teplotu na 135 ° C a na 3 hodiny spusťte udírnu.
3. Za posledních 45 minut přidejte 1/2 šálku dřevní štěpky do zavaděče na štěpku, abyste předběžně zakouřili.
4. Vypněte a nechte vychladnout.

NAKLÁDÁNÍ POTRAVIN DO UDÍRNY

Před vložením potravin udírnu předehejte 30 až 45 minut na požadovanou teplotu uzení.

- **NIKDY** nezakrývejte stojany hliníkovou fólií, protože by to neumožnilo správnou cirkulaci tepla.
- Udírnu nepřetěžujte jídlem. Extra velké množství jídla může zachytit teplo, prodloužit dobu uzení a způsobit nerovnoměrné uzení. Mezi stojany a kuřáckými stranami ponechte volný prostor, aby se zajistila správná cirkulace tepla. Pokud používáte pánve na vaření, umístěte pánve na střed stojanu, aby bylo zajištěno rovnoměrné vaření.
- Neotevírejte dveře udírny, pokud to není nutné. Otevření dvířek udírny může způsobit prodloužení doby uzení a může způsobit vzplanutí dřevní štěpky. Zavření dveří znovu stabilizuje teplotu a zastaví vzplanutí.
- Při použití dřevěných štěpek vznikne velké množství kouře. Kouř unikne švy a zevnitř kouře zčerná. To je normální. Aby se minimalizovala ztráta kouře kolem dveří, lze západku dveří upravit tak, aby těsnění dveří těsně přiléhalo k tělu.
- Chcete-li nastavit západku dveří, povolte šestihrannou matici na západce dveří. Otočte háčkem ve směru hodinových ručiček a utáhněte jej podle obrázku. Šestihrannou matici pevně zajistěte proti západce dveří (viz obrázek).
- Během uzení často kontrolujte množství tuku v zásobníku. Před naplněním vyprázdněte zásobník na tuk. Během uzení se může stát, že bude nutné vyprázdnit zásobník na tuky.



INSTRUKCE K OVLÁDÁNÍ

NAKLADAČ DŘEVA

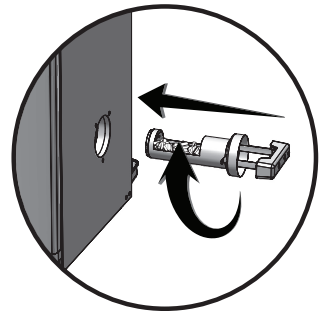
Při používání udírný MUSÍ být na místě zavaděč štěpky a zásobník na štěpku. Tím se minimalizuje šance na vzplanutí dřeva.

- K produkci kouře a vytvoření kouřové chuti musí být použity dřevěné štěpky.
- Před spuštěním udírný vložte do zásobníku $\frac{1}{2}$ šálku štěpky. Nikdy nepoužívejte současně více než $\frac{1}{2}$ šálku štěpky. Nikdy nepoužívejte kousky dřeva nebo dřevěné pelety.
- Vložte dřevěné štěpky do udírný. Dřevěné štěpky by měly být v rovině s horním okrajem nakladače štěpky.
- Otočte rukojeť ve směru hodinových ručiček ve směru šipky na udírně, abyste vyložili dřevní štěpku. Dřevěné štěpky spadnou do zásobníku na štěpky. Otočte rukojeť proti směru hodinových ručiček do svislé polohy a nechte zavaděč na dřevu.
- Pokud dřevěné štěpky nekouří při nízkém nastavení, zvýšte teplotu. Po 8 až 10 minutách, nebo když dřevní štěpky začnou doutnat, snižte teplotu na požadované nízké nastavení.
- Ve své udírně můžete použít suché nebo předem namočené štěpky. Suché třísky budou hořet rychleji a vytvářet intenzivnější kouř. Štěpka předem namočená ve vodě (přibližně 30 minut) bude hořet pomaleji a vytvářet méně intenzivní kouř.
- Pravidelně kontrolujte zásobník dřeva na štěpky, abyste zjistili, zda dřevo nevyhořelo. Podle potřeby přidejte další štěpku.
- Nenechávejte starý popel v zásobníku na třísky. Jakmile je popel studený vyprázdněte zásobník. Zásobník by měl být vyčištěn před a po každém použití, aby se zabránilo hromadění popela.

PŘIDÁNÍ VÍCE ŠTĚPKY V PRŮBĚHU UZENÍ:

POZNÁMKA: Nikdy nepřidávejte více než $\frac{1}{2}$ šálku (1 plná lopatka/nakladač štěpky) najednou. Další štěpka by neměla být přidávána, dokud dříve přidaná štěpka nepřestane vytvářet kouř.

- Lopatku/nakladač na dřevní štěpku vytáhněte z udírný.
- Vložte dřevěné štěpky do Lopatky/nakladače a vložte do udírný.
- Otočte rukojeť ve směru hodinových ručiček ve směru šipky na udírně, abyste vyložili dřevní štěpku. Dřevěné štěpky spadnou do zásobníku na štěpky.
- Nakladač na štěpku bude HORKÝ, i když rukojeť není.
- Nikdy nepoužívejte kousky dřeva nebo dřevěné pelety
- Pokud nedodržíte toto varování, může dojít ke vzniku požáru s následným závažným nebo dokonce smrtelným poraněním a k poškození majetku.
- Po přidání štěpky se může teplota krátce zvýšit. Po krátké době se stabilizuje. Neupravujte nastavení teploty.



!! POZOR !!



- Při přidávání dřevěné štěpky udržujte dvířka udírný zavřená. Při otevřených dveřích může dojít k vzplanutí štěpky. Pokud dojde k vzplanutí dřevní štěpky, okamžitě zavřete dvířka a odvětrejte, počkejte až štěpky vyhoří, a poté dveře znovu otevřete. Nestříkejte vodou.
- Při vznícení udírný nebude brán zřetel na reklamaci udírný, jedná se chybu a špatnou kontrolu zákazníka.

INSTRUKCE K OVLÁDÁNÍ

NÁDOBA NA VODU

- Počkejte, až udírna dosáhne požadované teploty.
- Naplňte misku s vodou a naplňte hadici vodou nebo tekutinami, jako je jablko nebo ananasová šťáva.
- Do vody můžete také přidat plátky ovoce, cibule nebo čerstvých sušených bylin, abyste do své uzené potraviny přimíchali různé jemné chutě.

Tip: U kuřat nebo jiných potravin s vysokou vlhkostí je zapotřebí málo nebo žádná tekutina.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

PŘED ČIŠTĚNÍM A SKLADOVÁNÍM se vždy ujistěte, že je udírna chladná.

- Nezapomeňte udírnu po každém použití očistit. Tím se prodlouží životnost vaší udírny a zabrání se plísním.
- Pro čištění stojanů, misky na vodu a odkapávací misku použijte jemný mycí prostředek. Opláchněte a důkladně osušte.
- U zásobníku na štěpky a zavaděče na štěpky často čistěte, aby se odstranil nahromaděný popel, zbytky a prach.
- Chladný popel zlikvidujte jeho umístěním do hliníkové fólie, namočením do vody a zneškodněním v nehořlavém obalu.
- Pokud jde o interiér, sklo ve dveřích (pokud je součástí výbavy) a vnější části udírny, jednoduše otřete navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek. Nezapomeňte důkladně zaschnout.
- Po čištění uložte udírnu na kryté a suché místo.
- Pravidelně kontrolujte svou udírnu, aby se předešlo možné korozi a korozi v důsledku nahromadění vlhkosti.
- Podívejte se na video s pokyny krok za krokem, jak vyčistit udírnu na adrese [www.youtube.com/ Masterbuilt Electric Smokehouse: Čištění a skladování](https://www.youtube.com/MasterbuiltElectricSmokehouse).



Odstraňování problémů

PROBLÉM	PŘÍČINA	MOŽNÉ ŘEŠENÍ
Kontrolka napájení se nerozsvítí	Není zapojen do zdi	Zkontrolujte připojení
	Vypadly pojistky	Ujistěte se, že ostatní spotřebiče nepracují na stejném elektrickém obvodu. Zkontrolujte jističe pro domácnost.
	Konektor drátu na ovladači není správně zapojen	Podívejte se na krok 2 na straně 16
	Porucha řídicí jednotky	Kontaktujte Graffishing&hunting Jan Schwarz +420 739 201 310
Zahřívání udírny trvá déle (déle než 60–70 min)	Udírna zapojena do prodlužovacího kabelu	Zapojte udírnu tak, aby nemusel být použit prodlužovací kabel
	Dveře nejsou správně zavřeny	Zavřete dveře a bezpečně upevněte západku
	Porucha řídicí jednotky	Kontaktujte Graffishing&hunting Jan Schwarz +420 739 201 310
Při používání udírny je mezi dveřmi mezera a západka dveří již nefunguje	Zarovnání dveří	Kontaktujte Graffishing&hunting Jan Schwarz +420 739 201 310
	Poškozené těsnění dveří	Kontaktujte Graffishing&hunting Jan Schwarz +420 739 201 310
Mazivo vytéká z udírny skrz dveře a nohy	Odtoková vana není na místě	Přemístěte tak, že díra se zarovná s odtokovým otvorem ve spodní části udírny
	Nadbytečné mazání nebo nahromadění oleje v udírně	Vyčistit udírnu
	Odtoková trubka v zadní části udírny se neodčerpává	Zkontrolujte umístění odtokové trubice v zadní části udírny
Žádný kouř	Žádné štěpky	Doplň štěpky (podívejte se na stranu 24)
Teplota se po několika hodinách používání rychle snížila nebo se vypnula	Problém s interním zapojením	Kontaktujte Graffishing&hunting Jan Schwarz +420 739 201 310
Chybové hlášení zobrazující se na řídicí jednotce	Teplotní senzor nefunguje	Kontaktujte Masterbuilt na čísle 1-800-489-1581
Kontrolka napájení svítí, ale udírna se neohřívá	Porucha prvku	Kontaktujte Graffishing&hunting Jan Schwarz +420 739 201 310
Regulátor neupravuje teplo	Regulátor / udírna nefunguje	Kontaktujte Graffishing&hunting Jan Schwarz +420 739 201 310
Vnitřní světlo nesvítí	Vnitřní světlo vyhořelo	Vyměňte žárovku za 15W-25W žárovku určenou pro trouby
	Spínač je v poloze vypnuto	Zapněte spínač
Teplota masa sondy se na displeji nezobrazuje	Porucha sondy	Kontaktujte Graffishing&hunting Jan Schwarz +420 739 201 310
Dálkové ovládání na udírnu nefunguje	Baterie na ovládání jsou slabé nebo nesprávně nainstalované	Podívejte se na instrukce na straně 21
	Dálkové ovládání není správně připojeno k ovladači	Podívejte se na instrukce na straně 21
	Dálkové ovládání nefunguje	Kontaktujte Graffishing&hunting Jan Schwarz +420 739 201 310

Průvodce uzení pomocí dřevěných štěpek



DRŮBEŽ

Hickory, Mesquite, Olše, Pekan ořech, Javor, Jablko, Třešeň



ŠUNKY

Hickory



VEPŘOVÉ

Hickory, Olše, Pekan ořech, Javor, Jablko, Třešeň,



RYBY

Hickory, Olše, Pekan ořech, Jablko



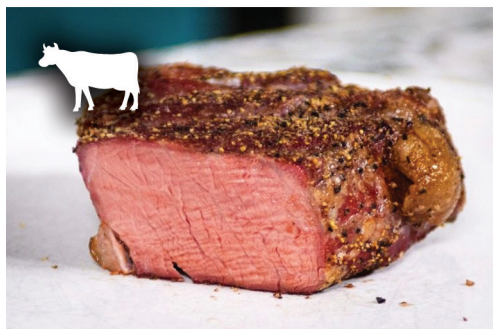
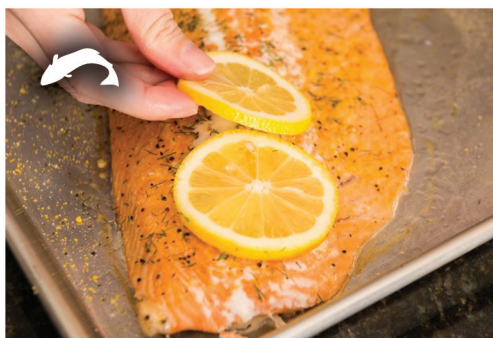
HOVĚZÍ

Hickory, Mesquite



JEHNĚČÍ

Mesquite



Časy uzení a Teploty

Hovězí

Položka	Velikost	Teplota	Čas	Interní Teplota
Hovězí žebra, hrudník (kýta, svíčková)	Plný stojan 2,7 – 5,4 kg 1,8 – 2,3 kg	107 °C 121 °C 107 °C	4-5 hodin 1 hodina na 0,5 kg 3-4 hodiny	79 °C 82 °C - 88 °C 52 °C Rare 62 °C Medium 74 °C Well done

Zvěřina

Položka	Velikost	Teplota	Čas	Interní Teplota
Cornwallská slepice (2 celé)	0,7 kg na každou	107 °C	4 hodiny	74 °C
Holub, Bažant, Křepelka	12 – 16 ptáků	93 °C	2 – 3 hodiny	82 °C - 85 °C dobře upečené
Kachna	1,8 – 2,7 kg	121 °C	2½ – 4 hodiny	74 °C

Vepřové

Položka	Velikost	Teplota	Čas	Interní Teplota
Žebra (nebalená)	2 pláty	107 °C	4 hodiny	74 °C
Žebra (zabalená během posledních 1,5 až 2 hodin)	2 pláty	107 °C	5-6 hodin	74 °C
Vepřová pečeně s kostí	1,8 – 2,7 kg	93 °C	4½-7 hodin	77 °C Well done (maso by mělo jít od kosti)
Vepřová pečeně (vykostěná)	1,4 - 1,8 kg	121 °C	2 hodiny	74 °C Well done (maso by mělo jít od kosti)
Vepřová kýta plátky	1,8 – 2,3 kg	107 °C	1 - 1½ hodiny na 0,5 kg	74 °C
Vepřová kýta vcelku	1,8 – 2,3 kg	121 °C	2½ hodiny (nebalené) + 2½ hodiny (zabalené)	91 °C
Krátká žebra	1,8 – 2,3 kg	93 °C	2½ - 3½ hodiny	74 °C

Kuřecí

Položka	Velikost	Teplota	Čas	Interní Teplota
Kuřecí prsa (s kostí)	3 kusy	107 °C	1 – 1½ hodina na 0,5 kg	74 °C
Kuřecí prsa (vykostěná)	3 kusy	107 °C	45 minut na 0,5 kg	74 °C
Kuřecí čtvrtka	4 kusy	107 °C	3-3½ hodiny	74 °C
Kuřecí stehna	12 kusů	107 °C	2 hodiny	74 °C
Kuře (celé)	1,4 - 2,3 kg	107 °C – 121 °C	45 minut – 1 hodina na 0,5 kg	74 °C
Krůta (celá)	3,6 – 5,4 kg	107 °C	30 – 35 minut na 0,5 kg	74 °C

Mořské plody

Položka	Velikost	Teplota	Čas	Interní Teplota
Ryba	0,9 kg filet	107 °C	30 – 45 minut	63 °C (pokud si nejste jisti zkuste vidličkou)
Losos	0,9 – 1,4 kg	93 °C	2½ - 3½ hodiny	63 °C (pokud si nejste jisti zkuste vidličkou)
Kreveta	Celá krabice	107 °C	1 – 2 hodiny (dle velikosti krevet)	63 °C (musí být růžová a otevřená skořápka)

Zelenina

Položka	Velikost	Teplota	Čas	Interní Teplota
Chřest	0,7 kg	121 °C	1½ hodiny	Do udušení
Zelí	Celé	121 °C	3 – 4 hodiny	Do udušení
Zelené fazole	20dkg – 0,5 kg	121 °C	2 hodiny	Do udušení
Fazole	1 – 0,9 kg	107 °C	8 hodin	Do udušení
Sladké brambory	8 velkých	135 °C	1 hodina + 1 hodina (zabalené)	Do udušení

Sendvič s trhaným masem

- 1 vepřová kýta (3,6 kg)
 - 4 lžíce vašeho oblíbeného suchého koření
 - 6 až 7 lžic žluté hořčice
 - 16 kulatých housek rozpůlených, opečených
 - 2 šálky kečupu
 - ¼ šálku jablečného octa
 - 2 lžíce čerstvé citronové šťávy
 - 1 lžička česnekového koření
 - 1 lžička cibulového koření
 - 1 lžička cayenský pepř
1. Na velké pánvi a při mírném ohni smíchejte kečup, ocet, citronovou šťávu, česnekové koření, cibuli a cayenský pepř a dobře promíchejte. Vařte za občasného míchání po dobu 10 až 15 minut.
 2. Vepřové maso dobře osolte a okořeňte suchým kořením. Vepřové maso vložte do uzavíratelného plastového sáčku.
 3. Hořčici rozetřete rovnoměrně uvnitř sáčku po celém masu. Zadělejte sáček a chlaďte přes noc.
 4. Předehřejte udírnu na 107°C
 5. Vyjměte maso ze sáčku a umístěte na střední stojan udírný a uďte na 7 až 8 hodin nebo dokud vnitřní teplota nedosáhne 85°C.
 6. Vyjměte z udírný. Zabalte silnějším alobalem a vraťte do udírný.
 7. Zvyšte teplotu udírný na 135°C. Uďte další 2 hodiny nebo dokud vnitřní teplota nedosáhne 93°C
 8. Nechte maso uvnitř fólie 30 minut. Pak vytáhněte vepřové maso, roztrhejte a přidejte do rozpůlených opečených bulek, přelijte omáčkou BBQ. Podávejte a vychutnávejte!

Uzený Mac ,N' Cheese (uzené makaróny-kolínka se sýrem)

- 1 (450 gramů) balení těstovin – kolínka (macaroni)
 - ¼ šálku másla
 - ¼ šálku univerzální (polohrubé) mouky
 - 3 šálky mléka
 - 1 balení smetanového sýra (cca 230 gr), nakrájeného na velké kousky
 - 1 lžička soli
 - ½ lžičky černého pepře
 - 2 šálky (cca 230 gr) extra silného Cheddar sýru, strouhaného
 - 2 šálky (cca 230 gr) Gouda, strouhaného
 - 1 šálek (cca 115 gr) Parmezán, strouhaného
1. Naložte zásobník jednou malou hrstkou štěpky a předehřejte udírnu na 107°C
 2. Těstoviny vařte podle pokynů na obalu. Ve střední pánvi roztavte máslo a prosijte mouku do másla. Vařte na mírném ohni po dobu 2 minut, dokud omáčka nebude bublat a nezhoustne. Rozšlehejte mléko a přiveďte k varu. Vařte 5 minut, dokud nezhoustne. Vmíchejte smetanový sýr, dokud nebude směs hladká. Přidejte sůl a pepř.
 3. Ve velké misce smíchejte 1 šálek čedaru, 1 šálek sýra Gouda, parmezán, těstoviny a smetanovou omáčku. Směs nadejte do hliníkové pekáče (asi 24cm x 27 cm) s nepřilnavým kuchyňským povrchem. Posypeme horní vrstvu zbývajícím sýrem Cheddar a sýrem Goudou.
 4. Umístěte do udírný a uďte 1 hodinu při 107°C nebo dokud nezezlátne.

Dobrou chuť' !!!

Další recepty naleznete na adrese masterbuilt.com/recipes !

Omezená záruka na 2 roky od společnosti Masterbuilt

ZÁRUKA

Nákupem produktu **Masterbuilt** u autorizovaného prodejce jste získali na produkt ze strany výrobce záruku na 2 roky. **Masterbuilt** poskytuje 2letou záruku od data nákupu proti výrobním vadám v případě, že výrobek byl vždy používán v souladu s pokyny k jeho užívání.

Záruka se vztahuje výhradně na odstranění závad, které při použití v souladu s určením prokazatelně souvisí s vadami materiálu nebo výrobní vadou.

Okamžitě po obdržení produktu zkontrolujte, zda výrobek funguje a nevykazuje závady. Pokud by koupený produkt měl neočekávané závady, respektujte prosím následující postup. Obrat'te se do 30 dnů od odhalení závady na vašeho prodejce s dokladem o prodeji s datem nákupu. Nahlaste výrobní číslo výrobku a popište situaci závady produktu.

Závadu na záruku nemůžeme uznat v následujících případech:

- Obvyklé opotřebení při použití v souladu s určením.
- Závady a/nebo škody z důvodu nesprávného neodborného používání nebo použití v rozporu s určením a také z důvodu neodborné instalace, montáže a pokusů o opravu neautorizovanými osobami.
- Závady a/nebo škody z důvodu nedodržování návodu k obsluze nebo pokynů k provozu / údržbě (jako například poškození chybnou montáží nebo neodborným čištěním povrchu, udíčího roštu atd.).
- Změny barvy a poškození produktu (např. barevného povrchu) vlivem povětrnosti (i kroupy), neodborného skladování produktu (bez ochrany před povětrnostními vlivy) nebo neodborného používání chemikálií.
- Závady, které zjevně neomezují použití v souladu s určením nebo používáním produktu.
- Obecně na opotřebitelné díly, udicí rošt, misku, spirálu a těsnění.
- Otěr, rez, deformace či změna zbarvení dílů (zejména díly z nerezové oceli) jsou přirozeným opotřebením při užívání a za žádných okolností nemohou být považovány za výrobní vady.
- Závady a/nebo škody z důvodu úprav, použití v rozporu s určením nebo svěvolného poškození.
- Závady a/nebo škody z důvodu neodborné údržby a oprav.
- Závady a/nebo škody z důvodu neprovádění pravidelné údržby.
- Závady a/nebo škody, které vznikly při prvotní přepravě.
- Závady a/nebo škody z důvodu vyšší moci.
- Závady a/nebo škody z důvodu opotřebení při profesionálním používání (hotely, gastronomie, akce atd.).

Masterbuilt vylučuje jiné nároky zákazníka, než ty, které jsou výslovně uvedeny v těchto záručních ustanoveních, pokud neexistuje povinný zákonný závazek nebo ručení. Zvláště to platí i pro nároky na náhradu škody z důvodu nesplnění, náhrady následných škod v souvislosti s vadou, ušlého zisku a škod při přepravě, které nebyly nahlášeny.

Při vznícení udírný nebude brán zřetel na reklamaci udírný, jedná se chybu a špatnou kontrolu zákazníka. Výrobce **Masterbuilt** ani prodejce nenesou odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody způsobené nedbalou obsluhou nebo montáží udírný uvnitř budov a restaurací.

Tato výslovná záruka je jedinou zárukou poskytnutou společností Masterbuilt a nahrazuje všechny ostatní záruky, vyjádřené nebo předpokládané, včetně předpokládané záruky, prodejnosti nebo vhodnosti pro určitý účel.

Kupující:

Jméno: _____ Adresa: _____

Město: _____

Stát: _____ Poštovní směrovačí číslo: _____ Telefonní číslo: _____

Emailová adresa: _____

* Číslo modelu: _____ * Sériové číslo: _____

Datum nákupu: _____ - _____ - _____ Místo nákupu: _____

*** Číslo modelu a sériové číslo jsou umístěny na stříbrném štítku na zadní straně udírný.**

Prodejce seznámil zákazníka s obsluhou udírný, bezpečnostními podmínkami a informacemi k provozu udírný. Návod v českém jazyce byl předložen spolu s fakturou. Dovozece Graffishing huntig David Lužný ani prodejce nenesou odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody způsobené nedbalou obsluhou nebo montáží udírný uvnitř budov a restaurací.

Podpis prodávajícího: _____ Razítko: _____



MASTERBUILT®

Výhradní zastoupení **Masterbuilt** pro Českou a Slovenskou republiku

Graffishing&hunting

Plumlovská 3614, Prostějov, 796 04

David Lužný

tel.: +420 732 779 911

E-mail: da.wa@seznam.cz

IČO: 756 72 201, DIČ: CZ8208093498

Servis a objednávky briket:

Honza Schwarz +420 739 201 310

Sklad email: honza@kamofish.cz

MASTERBUILT

Ujist'ujeme vás, že jsme tu, abychom vám pomohli.

Zákaznický servis: +420739201310

WWW.UDIRNY-MASTER.CZ

WWW.MASTERBUILT.CZ

