

NÁVOD NA POUŽÍVÁNIE A BEZPEČNOSTNÉ RADY PRI POUŽÍVANÍ UDIARNE NA RYBY

Udiareň na ryby ET OUTDOOR je ľahko prenášateľná, jednoducho obsluhovateľná, pomocou ktorej možno pripraviť chutnú údenú rybu, alebo mäso za necelú pol hodinu aj s prípravou. Použiteľná na vodnom brehu, v záhrade, alebo doma.

Používanie udiarne na ryby:

1. Vybaľme všetky súčiastky z balenia! Opatrne odstráňme všetky súčasti balenia, pretože ak sa pri prvom použití roztopia, spálené môžu pokaziť chuť jedla.
2. Použitie je jednoduché: naplňte horáky denaturovaným liehom, potom ich umiestnite do spodnej časti udiarne. Dva horáky naplníme o niečo menej ako 1-1 dl denaturovaným liehom, ktoré vložíme do vytvoreného miesta v stojane udiarne a zapálime.
3. Po zapálení je možné silu plameňa regulovať. Podľa nižšie uvedených pokynov naň aplikujte údiacu jednotku!
4. Do spodnej časti údiacej jednotky, do vytvorenej priehlbiny nasypťe hobliny z tvrdého dreva, pribl. 2 polievkové lyžice. Nie viac, pretože môžeme ryby preúdiť.
5. Nad hobliny umiestnite kovovú platňu nachádzajúcu sa v sete, ktorá zabráni, aby masť z ryby kvapkala na žeravé hobliny, na ňu zas rošť. Kožu ryby za každých okolností nechajte na mäse, pretože počas prípravy sa môže mäso ľahko rozpadnúť.
6. Nakoniec ho prikryte poklopom a upevnite ho. Nemožno nechať medzeru, pretože dym musí ostať vnútri v uzavretom priestore. Intenzitu dymu možno regulovať.
7. V udiarni trvá 15-25 minút, pokiaľ sa ryba pripraví. Samozrejme, čas údenia závisí od druhu a veľkosti ryby. Napr. na jednom rošte filety zubáča údime maximálne 20 minút, nakrájaného kapra približne 25 minút, celého pstruha 18-20 minút.
8. Ak ubehol čas údenia, vezmite z ohňa udiareň (pozor, je veľmi teplá), chvíľu počkajte, kým sa ochladí, až potom ju otvorte! Uzatvorením horákov zhasnite oheň!

UPOZORNENIE!

Udiareň počas prevádzky produkuje výrazné teplo, preto ju neumiestňujme na horľavé, ale na teplovzdorné plochy.

Používajte platňu na zachytávanie masti, aby sa nedostala na horúce hobliny.

S denaturovaným liehom pracujeme opatrne, ak ho náhodou nalejeme vedľa, radšej počkajme, kým sa odparí a až následne zapálme horáky. Ak ich chcete následne aj naplniť, najskôr sa uistite, že v nich plameň zhasol a horáky vychladli.

Pri používaní denaturovaného liehu sa vždy riadte predpismi týkajúcimi sa práce s výrazne horľavými materiálmi!