



Dymaster
poloautomatická udírna

Návod k použití

Poloautomatická udírna Dymaster



- Robustní provedení z Corten oceli a nerez
- Moderní a designově zajímavý doplněk Vaší zahrady nebo terasy
- Inovativní způsob uzení usnadňující obsluhu
- Možnost uzení teplým i studeným kouřem
- Termoregulátor s topnou spirálou od renomované společnosti DYMBOS
- Generátor kouře DYMASTER s filtračním systémem pro chladný a čistý kouř, na dřevěnou štěpku s vyvíjením kouře až po dobu 12 hod.
- Ruční výroba v ČR, v naší rodinné firmě Kovářství Diviš

Přejeme Vám mnoho kulinářských zážitků a uzených dobrot vytvořených za pomoci naší robustní automatické udírny, jejíž tělo tvoří unikátní materiál s nesmírně dlouhou životností - Cortenová patinující ocel.

Konstrukce udírny

Obal z cortenu o síle 2 mm zajišťuje velmi dlouhou životnost i v nepříznivém počasí. Tato inovativní ocel odolává povětrnostním vlivům, takže udírnu můžete nechat celoročně na zahradě či terase. Udicí komora z broušené nerezové oceli s potravinářskou certifikací je osazena 30 mm silnou izolací, která zajišťuje tepelnou stabilitu i v chladném zimním počasí. Celková váha bez podstavce činí 76 kg. Podstavec udírny je také tvořen Cortenem o síle 2 mm a váží 35 kg. Celková váha sestavy je tedy 111 kg.

Udírna je vybavena postranním boxem, který chrání termoregulátor i kompresor a zároveň pojme veškeré kabely a zásuvky dodávané s udírnou. Přední panel boxu je opatřen dvěma otvory: horní slouží k ovládní digitálního termoregulátoru, spodní k nastavení síly kompresoru (intenzity vhánění kouře).



Generátor studeného kouře DYMASTER s kapacitou 5,3 l

- nerezová potravinářská ocel - hygienicky nezávadná a odolná
- rozměry: topeniště 120 × 120 × 400 mm, filtr 60 × 60 × 590 mm
- vyvíjení kouře po dobu až 12 hodin na jedno naplnění v závislosti na nastavení výkonu kompresoru a typu paliva
- filtrační systém, odvod kondenzátu a dehtu
- bližší specifikace v návodu ke generátoru kouře

Topná spirála 2000 W

- osazena deflektorem z nerezové oceli
- regulovatelná výška pomocí šroubů
- schváleno pro styk s potravinami

Automatický termoregulátor

- měření a nastavení teploty s přesností 0,1 ° C až do + 150 ° C
- hermeticky uzavřené (vodotěsné) pouzdro
- teplotní senzor z nerezové oceli
- paměť nastavení MAX, MIN, doba provozu
- funkce ECO - pro použití v udírnách



Schéma zapojení komponent pro automatizované uzení

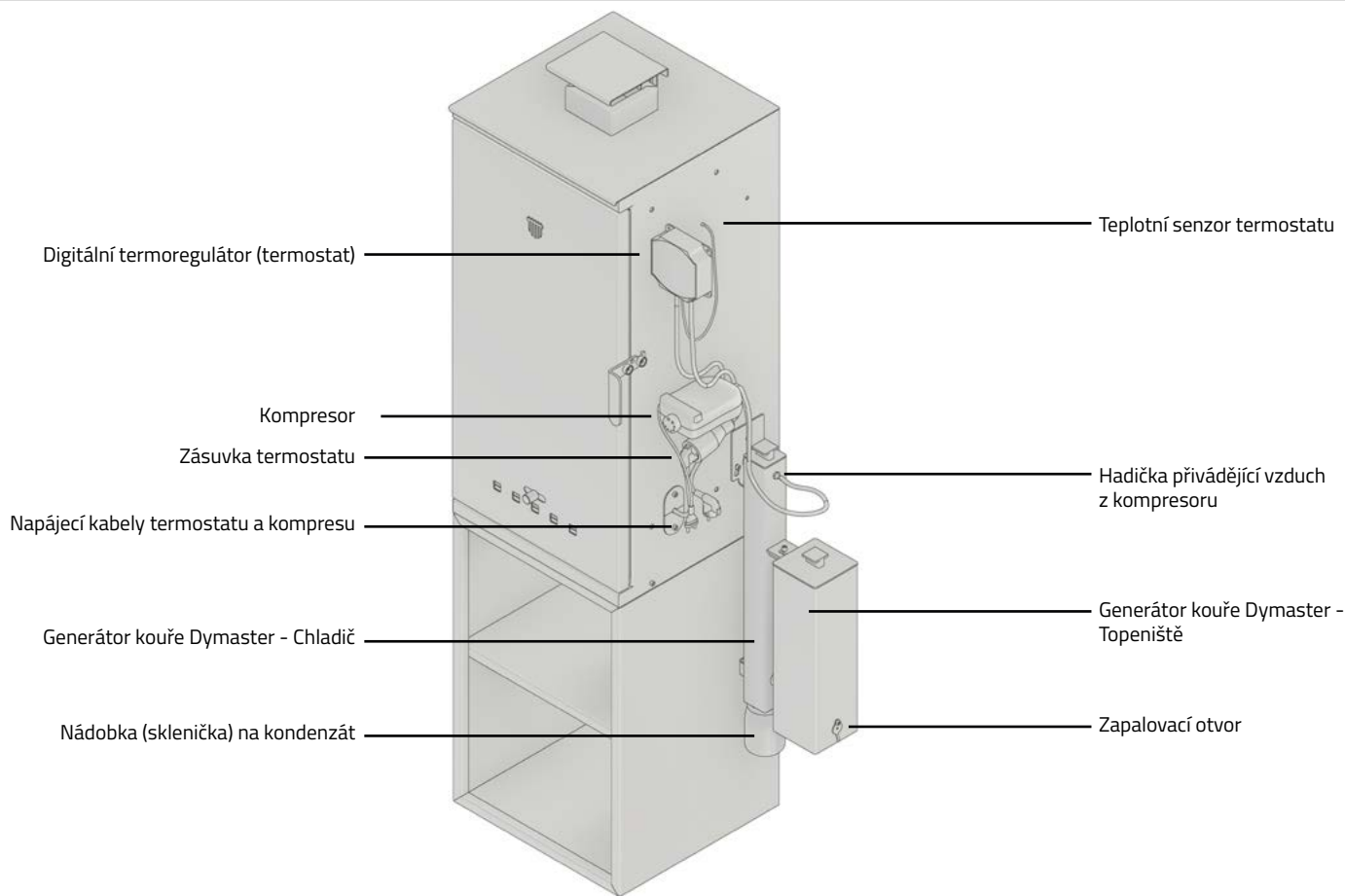
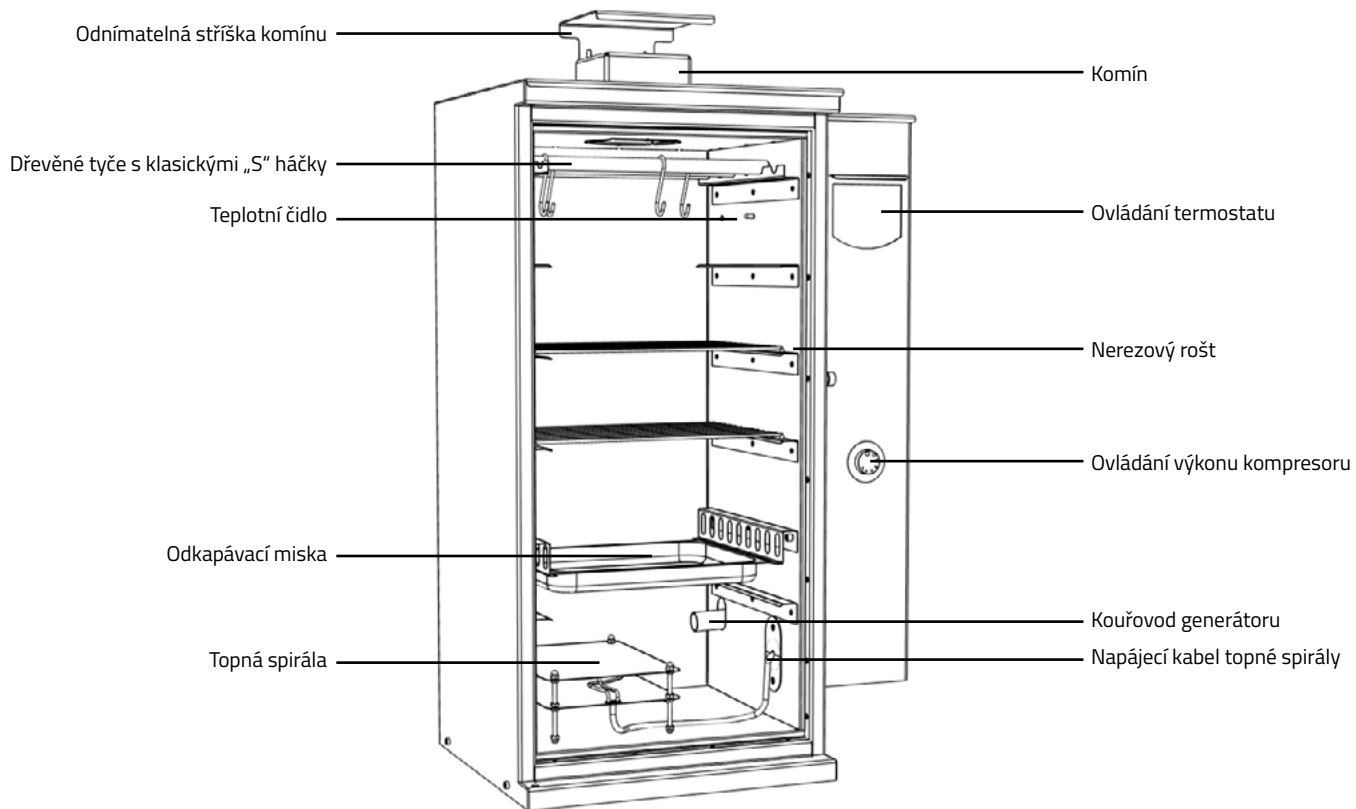


Schéma otevřené udírny



Sestavení a uvedení do provozu

- Sejměte z udírny bezprostředně všechny části obalového materiálu, které bylo nutné použít při přepravě. (Ponechání obalového materiálu na cortenové oceli **může působením vlhkosti vytvořit na povrchu nevzhledné mapy.**)
- Sestavte **generátor kouře DYMASTER dle přiloženého návodu.**
- Připojte generátor kouře do otvoru v pravé části udírny vedle postranního boxu a zavěste jej na nerezové šrouby.
- Odšroubujte a sejměte kryt montážního otvoru postranního boxu.
- Vložte kompresor do spodní patice v postranním boxu a propojte jej hadičkou s generátorem kouře. Kompresor je vybaven dvěma vývody. Na ně navlékněte dvě užší hadičky, které se přes Y konektor sbíhají do jedné silnější hadičky. Tu navlékněte na vzduchovou trysku generátoru kouře.
- Zapojte napájecí kabely termostatu a kompresoru do přiloženého prodlužovacího kabelu (10 m).
- Vytřete udírnu, umyjte nerezové rošty, háčky, odkapávací misku a vložte je do udírny.
- Stavitelná stříška komínu je primárně určena k ochraně vnitřního prostoru udírny před deštěm či sněhem v době, **kdy není udírna v provozu.** Pokud není kvůli nepříznivému počasí její použití výslovně nutné, **pak ji při procesu uzení pro lepší tah z komínu odejměte.**
- Nasypťte štěpku do generátoru kouře.
- Zapojte prodlužovací kabel do elektrické zásuvky 230 V.
- **Zapněte termoregulátor** (pokud se již nezapnul sám po zapojení do sítě) a **přepněte jej na režim ECO** (podržením

tlačítka SET po dobu 3 vteřin)

- **Nastavte požadovanou teplotu** v udírně - krátce stiskněte tlačítko SET a následně pomocí šipky nahoru nebo šipky dolů nastavte teplotu. Tu potvrďte opět krátkým stisknutím tlačítka SET.
- Zapalte štěpku zapalovačem skrze kruhový otvor ve spodní části generátoru kouře (topeniště) a nastavte požadovaný výkon kompresoru (při rozhořívání je vhodnější vyšší výkon, následně se může snížit).

Údržba udírny



- Před jakoukoli údržbou nebo čištěním vždy odpojte napájecí kabel ze zásuvky, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Misku, rošty a háčky omývejte běžným způsobem (jarem a vodou) nebo je vložte do myčky na nádobí, čímž odstraníte veškeré zbytky tuku a připálenin.
- Vnitřní komoru udírny i generátor kouře (obojí z nerezové oceli) lze čistit běžnými přípravky **na trouby či udírny**; po aplikaci je nutné vše důkladně opláchnout čistou vodou. **Topnou spirálu nijak nenamáčejte.** V případě potřeby ji jen otřete vlhkým hadříkem nebo houbičkou.
- **Cortenový plášť udírny nečistěte** agresivními prostředky, v případě nutnosti opláchněte vodou.
- Po vychladnutí a před dalším použitím zkontrolujte, zda je udírna zbavená zbytků tuků a potravin, aby nedošlo k jejich vznícení.

- Nad topnou spirálu vždy umíst'ujte odkapávací misku, aby zachytávala tuky a šťávy a nedošlo k jejich vznícení.
- Udírnu nikdy **nepoužívejte v uzavřených prostorách**, ale pouze pod širým nebem, kde nehrozí hromadění kouře a nebezpečných plynů.
- Zařízení během provozu **nenechávejte bez dozoru** a chraňte jej zejména před dětmi a zvířaty, aby nedošlo k popálení nebo jinému úrazu.
- Udírnu umístěte na rovný, nehořlavý podklad a dbejte na to, aby v okolí nebyly žádné předměty, které by se mohly vznítit vlivem vysokých teplot.
- Používejte pouze **dřevěnou štěpku určenou k uzení**, aby nedošlo k uvolňování škodlivých látek z chemicky ošetřeného dřeva.
- Vždy se řiďte platnými bezpečnostními a protipožárními předpisy, abyste minimalizovali riziko požáru či jiných nehod.
- S generátorem kouře Dymaster zacházejte dle přiloženého návodu.
- Pravidelně kontrolujte kabeláž a elektrické přípojky: Nepoužívejte poškozené nebo nevyhovující prodlužovací šňůry a v případě zjištění závady přivolejte kvalifikovaného technika.
- Po skončení uzení nechte zařízení důkladně vychladnout: Až poté začněte s čištěním, vysypáním popela nebo manipulací s vnitřními částmi. V opačném případě hrozí popálení.

- Množství štěpky v generátoru: Není nutné vždy plnit celý generátor kouře. Nasypejte jen takové množství štěpky, které odpovídá předpokládané délce uzení.
- Pokud máte maso naložené v láku, před uzením jej nejprve prohřejte ve vodě na požadovanou teplotu a poté důkladně osušte. Teprve pak jej vkládejte do přehřáté udírny
- Vhodná kombinace štěpky: Experimentujte s různými druhy dřevin (buk, dub, olše, ovocné stromy) a jejich směsí, abyste dosáhli zajímavých chuťových a aromatických profilů.
- Nezbytečně neotvírejte udírnu. Každé otevření dvířek vede k poklesu teploty a úniku kouře, což může prodloužit dobu uzení nebo zhoršit výsledný efekt.
- Uzení studeným kouřem vyžaduje samozřejmě nižší teplotu a s tím spojené lepší odvětrání udírny. Toho můžete dosáhnout otevřenými průduchy ve dvířkách udírny. Nebo jednou za čas krátce otevřete dvířka, abyste snížili koncentraci kouře a zabránili nadměrnému zvyšování teploty.
- Při uzení sýra dodržujte nižší teplotu a nechte jej po vytažení chvíli uležet, aby se kouřová chuť ustálila a rovnoměrně rozležela.
- U ryb se osvědčuje krátké ale intenzivnější předsolení a důkladné osušení povrchu před vložením do udírny, což zajistí lepší přilnutí kouře a jemnější chuť. Ryby se dobře udí uvázané za ocasní ploutev.
- Při uzení můžete na štěpku (nebo do ní) přidat bylinky nebo koření, například jalovec či rozmarýn, a dodat tak kouři výraznější bylinný nádech.



- Výborným tipem může být i uzené ovoce. Vyzkoušejte třeba hrušku nebo také švestky ve slanině. Před zabalením švestku rozpůlíte, lehce potřete medem nebo namočte do červeného vína pro ještě intenzivnější chuť.
- Díky výkonné topné spirále, která dokáže udicí komoru rozehrát až na 150 °C, lze udírnu využít i k pomalému grilování metodou Low and Slow (ať už s kouřem či bez něj), při které se maso připravuje několik hodin při teplotě 100–120 °C. Tento způsob se často používá například pro žebra, trhané vepřové nebo větší kusy hovězího, které po dostatečném propečení stačí jen „dotáhnout“ na grilovací plotně vašeho grilu. Spojení udírny s některým z našich grilů KEDAR tak vytváří kombinaci umožňující neuvěřitelné gastronomické symfonie chutí a vůní.

Děkujeme vám za pořízení naší udírny. Věříme, že vám bude dlouhodobě přinášet radost i uspokojení z lahodných uzených specialit. Ať už se pustíte do tradičních receptů, nebo se necháte vést vlastní kulinářskou inspirací, přejeme vám mnoho úspěchů a skvělých chuťových zážitků.



Pro více informací nás neváhejte kontaktovat.

+420 777 017 466

corten@kovarstvi-divis.cz

www.ohniste-divis.cz



Kovářství Diviš®

