

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 ovládání 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

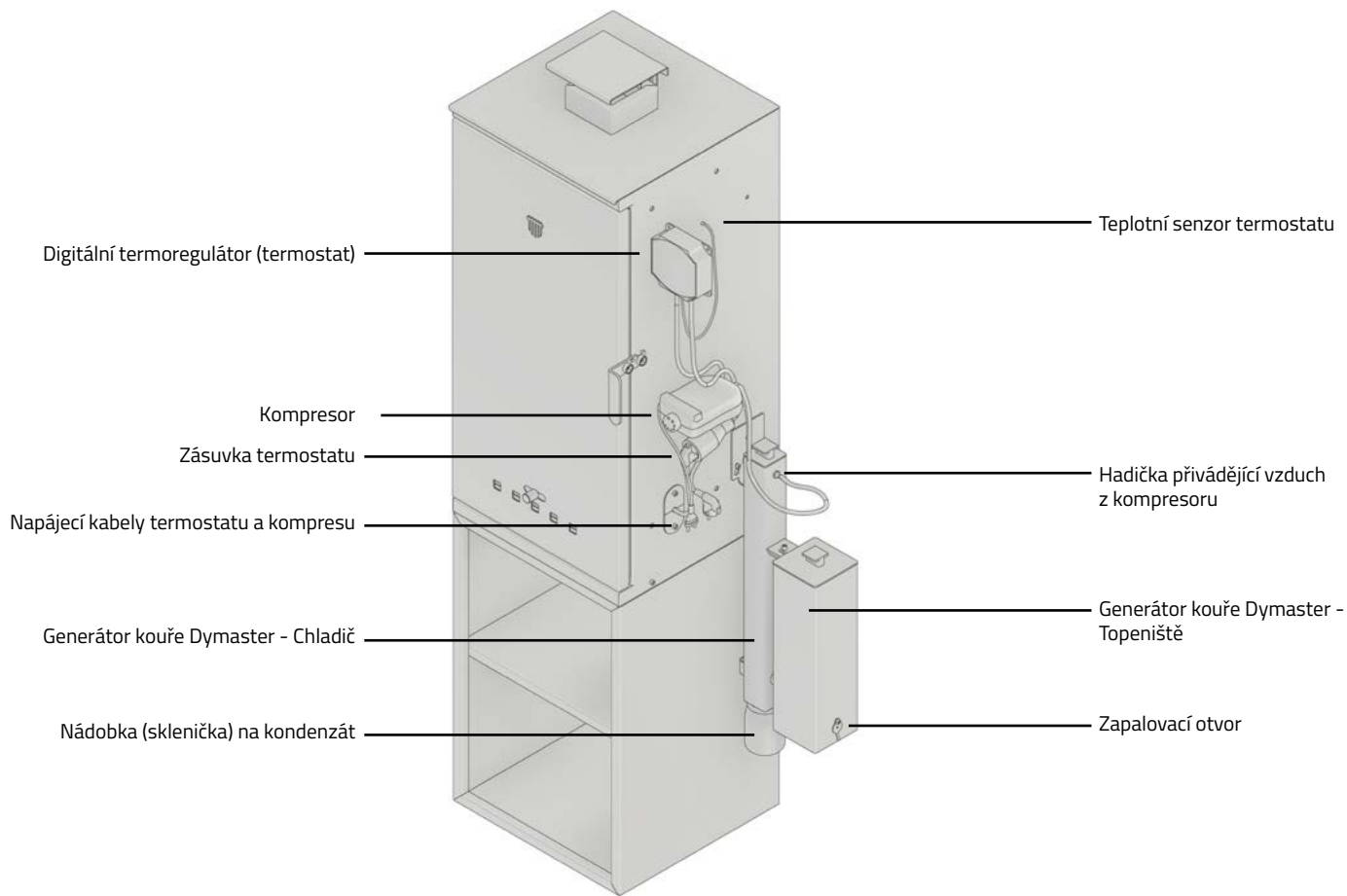
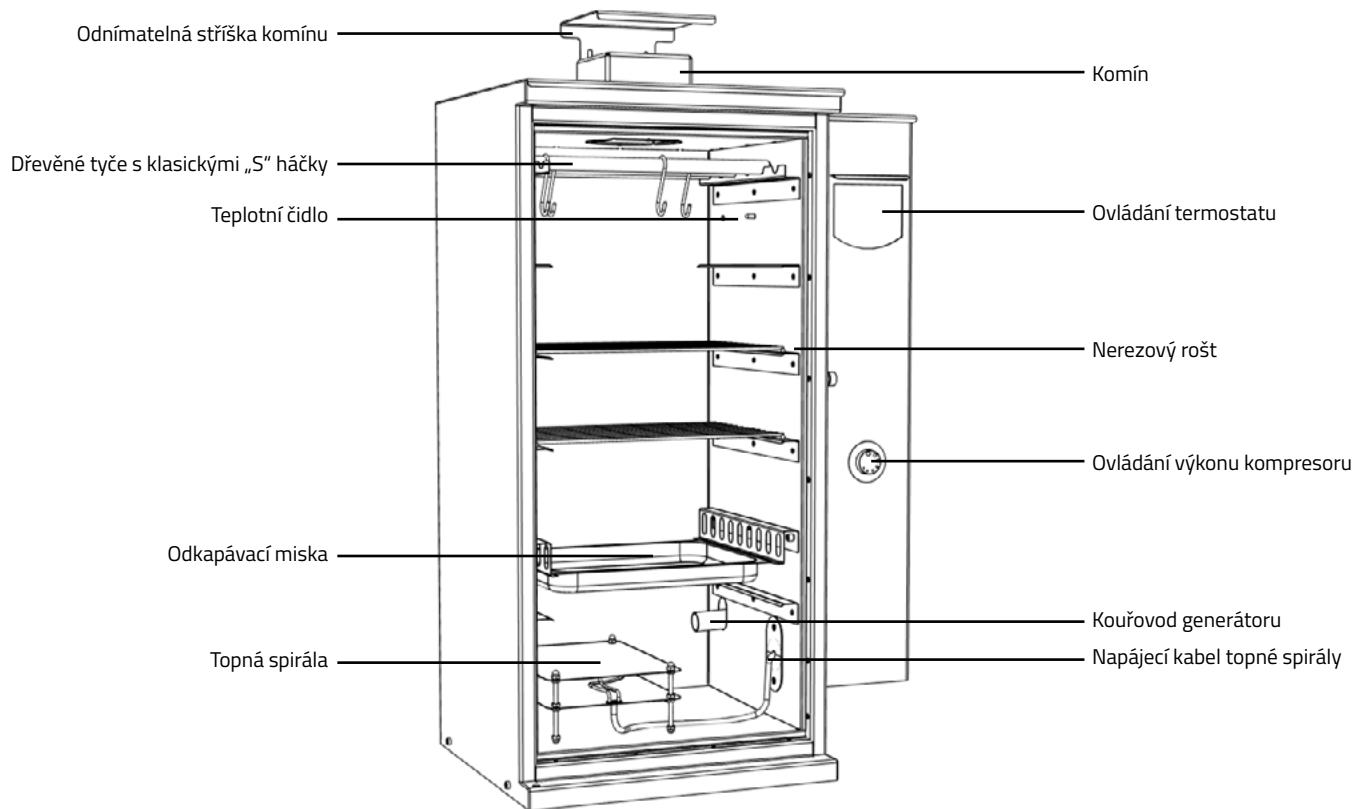


Schéma otevřené udírny



- 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 šroubky.
- 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.**
- Nasype štěpku do generátoru kouře.
- Zapojte přívodní kabel **do uzemněné elektrické zásuvky 230 V.** Zásuvka nebo použitý prodlužovací kabel musí být bezpodmínečně vybaveny **funkčním proudovým chráničem (RCD)** s vybavovacím proudem maximálně 30 mA.

Použitý prodlužovací kabel musí být určen pro venkovní použití (min. krytí IP44) a dimenzován na trvalý příkon 2000 W. **Zamezte jakémukoliv kontaktu elektrických spojů s vodou či vlhkostí.**

- Zapněte termoregulátor (pokud se již nezapnul sám po zapojení do sítě) a **přepněte jej na režim ECO** (podržením tlačítka SET po dobu 3 vteřin)
- Zapalte štěpku přiloženým zapalovačem prostřednictvím kruhového otvoru ve spodní části generátoru kouře.
- **Nastavte požadovanou teplotu v udírně** – krátce stiskněte tlačítka 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 a důležité pokyny



Kovářství Diviš

- **Zásadní bezpečnostní pravidlo:** Před zahájením jakékoliv údržby nebo čištění **vždy fyzicky odpojte napájecí kabel ze zásuvky**. Zařízení čistěte až po jeho úplném vychladnutí. Nedotýkejte se horkých povrchů (zejména topné spirály a generátoru kouře), hrozí popálení (při manipulaci používejte ochranné rukavice).
- **Ochrana elektroinstalace:** Topnou spirálu, termoregulátor ani kompresor nikdy neponořujte do vody ani neoplachujte proudem vody. Tyto elektrické části čistěte výhradně nasucho nebo mírně vlhkým hadříkem,

a to pouze v odpojeném stavu. Před jakýmkoliv dalším zapojením do sítě musí být všechny elektrické součásti naprosto suché!

- **Pravidelnost čištění:** Udírnu a zejména generátor kouře je nutné čistit po každém uzení. Odstraňte veškeré zbytky potravin, popela z topeniště generátoru a nahromaděný tuk.
- **Vnitřní nerezová komora a generátor:** Vnitřní stěny otírejte vlhkým hadříkem. Na odolné nečistoty nerezových částí lze použít běžné přípravky na trouby či udírny; po aplikaci je nutné povrch důkladně omýt čistou vodou (dbejte zvýšené opatrnosti, aby voda neprotekla k elektroinstalaci).
- **Vyjímatelné díly:** Odkapávací miskou, nerezové rošty a háčky omyjte běžným způsobem (teplou vodou a saponátem) nebo je pro dokonalé odstranění zbytků tuku a připálenin vložte do myčky na nádobí.
- **Vnější cortenový plášť:** Venkovní cortenový obal běžně nečistěte agresivními čisticími prostředky, abyste nenarušili přirozenou tvorbu patiny. Pro běžnou údržbu jej pouze opláchněte vodou. Výjimkou je silné znečištění od dehtu, které lze lokálně a velmi opatrně odstranit čističem na trouby (po aplikaci místo důkladně omyjte vodou).
- **Kontrola před dalším použitím:** Před každým dalším uzením zkontrolujte, zda je udírna dostatečně zbavená starých zbytků tuků (aby nedošlo k jejich vznícení) a zda jsou všechny součásti udírny bezpečně umístěny na svém místě.

- 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 přiveďte 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.

Důležitá bezpečnostní upozornění a zřeknutí se odpovědnosti

Povaha výrobku a elektrické komponenty:

Udírna Dymaster je z pohledu výroby mechanickou konstrukcí (udírenská skříň z cortenu a nerez), kterou vyrábí Kovářství Diviš. Elektrické komponenty dodávané jako součást balení (topná spirála s termoregulátorem a vzduchovací kompresor) jsou samostatné, plně certifikované výrobky třetích stran, opatřené vlastními značkami shody (CE). Tyto komponenty nejsou pevnou součástí udírny a jsou uživatelem pouze osazovány do připravených pozic podle tohoto návodu. Kompresor, jakožto zařízení primárně náchylné na vlhkost, musí být vždy umístěn uvnitř k tomu určeného postranního boxu udírny, chráněn před deštěm a kouřem. Po skončení uzení, a zejména při dlouhodobějším nepoužívání, doporučujeme kompresor vyjmout a uskladnit na suchém místě v interiéru. Prodloužíte tím jeho životnost a zabráníte poškození vlivem venkovní vzdušné vlhkosti a teplotních výkyvů.

Elektrická bezpečnost a revize:

- **Domácí použití:** Výrobce nenese žádnou odpovědnost za elektrickou bezpečnost dodaných komponent po jejich převzetí zákazníkem, za jejich neoprávněné úpravy, ani za škody, požáry či úrazy vzniklé nesprávným zapojením do nevyhovující elektrické sítě (např. absence proudového chrániče RCD, poškozená kabeláž, vniknutí vody do kontaktů).
- **Komerční použití:** Při využívání udírny ke komerčním účelům je provozovatel plně zodpovědný za zajištění pravidelných revizí elektrických spotřebičů v souladu s platnou legislativou a příslušnými normami.

Požární bezpečnost a provoz:

- Zařízení provozujte výhradně v exteriéru. Nikdy nepoužívejte udírnu v uzavřených, nevětraných prostorách s rizikem hromadění plynů.
- Kolem udírny udržujte bezpečnou vzdálenost minimálně 1,5 metru od jakýchkoliv hořlavých předmětů, stěn, větví či chemikálií.
- Během provozu musí být udírna pod neustálým dozorem.
- Riziko vznícení tuku: Při uzení tučných mas dochází k odkapávání tuku. Nad topnou spirálou musí být vždy umístěna odkapávací miska. Misku pravidelně kontrolujte a vyprazdňujte. V případě vznícení tuku zařízení okamžitě odpojte od elektrické sítě. **Oheň NIKDY nehasete vodou!** Hrozí smrtelné nebezpečí úrazu elektrickým proudem a explozivní vzplanutí tuku. Oheň zaduste uzavřením dvířek (zamezení přístupu kyslíku), případně použijte hasicí přístroj třídy F.

Záruční podmínky:

Kovářství Diviš nenese odpovědnost za škody na majetku či zdraví způsobené nerespektováním tohoto návodu. Jakýkoliv zásah do konstrukce udírny nebo do zapojení elektrických prvků má za následek okamžitou ztrátu záruky.

- 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 předehřáté 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 dvírek 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 dvírkách 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®

