Návod MAXI a STANDARD udírna

Výrobce:

AMETALTOP s.r.o.

Pivovarská 841

Česká Kamenice

407 21

Email:

obchod@ametaltop.cz

Děkujeme za nákup našeho produktu. Prosíme, zkontrolujte si obsah balení, viz. soupis níže.

1x Topeniště k udírně – uvnitř popelník a rošt

1x Koleno 150/90/1,5mm

1x Trubka 150/1000/1,5mm (V případě maxi udírny je trubka izolovaná a má průměr 200mm)

1x Podstavec – podstavec má svůj šuplík na písek

1x Dřevěná komora s dvířky včetně teploměru

1x Kari síť

1x Digestoř

1x Stříška na digestoř

1x Balík jemného písku

4x Držák na tyčky

2x Sada háčků do udírny

6x Nerez tyčka 10mm (12mm u MAXI)

1x Ovládací táhlo na digestoř

1x Pytlík nebo krabička se šrouby

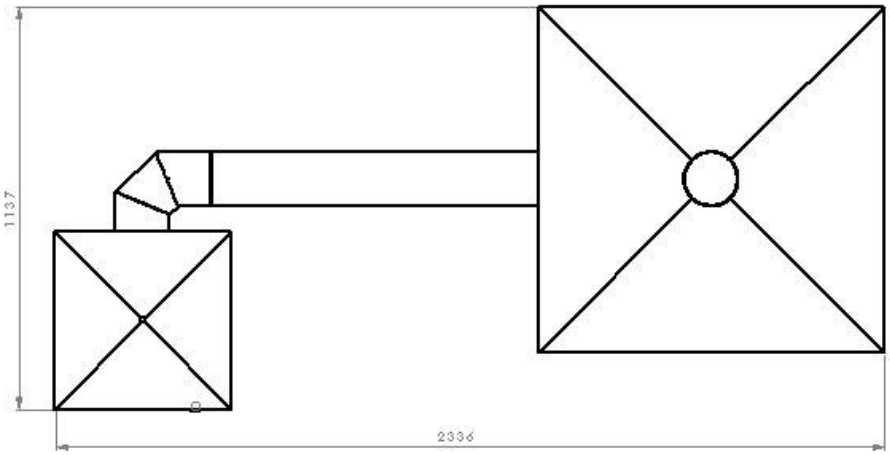
Pytlík nebo krabička bude obsahovat:

8x vratový šroub M6, 8x podložka M6, 8x matice M6, 1x křídlový šroub,
4x samořezný šroub do železa, 4x vrut do dřeva, 2x L nerez profil

Na sestavení jsou potřeba alespoň 2 osoby a vrtačka

Krok č. 1

Pro udírnu mějte připravené místo. Ideální je místo někde v zákrytu, kde příliš nefouká. Udírna zabere plochu cca 3 m^2. Nejlepší je mít betonový základ, ale minimálně jí postavte alespoň na nějaké dlaždice, aby se nepropadala do mokré země. Nasměrovat si ji můžete jakýmkoliv směrem potřebujete, i způsob připojení topeniště. Někomu se to nehodí z boku jako to máme na obrázku my. Nedoporučujeme však zkracovat cestu spalin a dát pryč například koleno. Tím spaliny dostatečně nezchladnou a můžete mít příliš teplý kouř v udírně.



Krok č. 2

Propojte topeniště s kouřovody a podstavcem. Snažte se kouřovody a topeniště co nejméně poškrábat. Kouřovody jdou vždy z jedné strany zúžené, abyste mohli pokračovat v kouřové cestě a trubky do sebe zasouvat. Z topeniště kouká zúžená část, na tu nasadíte kouřovod a pokračujete až do podstavce, kde je rozšířená část a tam trubku zúženou částí vsadíte dovnitř. Podstavec a digestoř je nalakovaná v komaxitové barvě a díky tomu je oděru odolná. Kouřovody a topeniště jsou lakovány

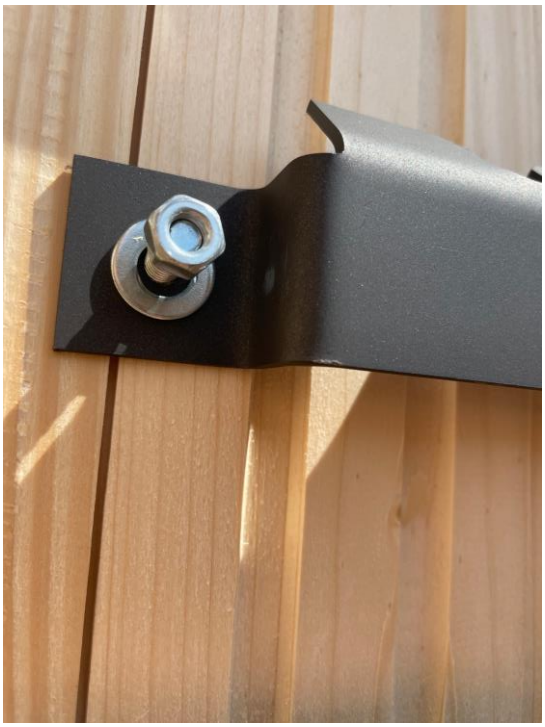
žáruvzdornou 2 složkovou barvou s antikorozním základem. Tyto barvy ale musí projít vypalovacím procesem, tedy musí se ohřát na cca 260°C. Do té doby nejsou antikorozní a odolné, nedoporučujeme tyto díly vystavovat vlhku.
Po složení této sestavy doporučujeme zapálit oheň v topeništi a nechat celou sestavu projít vypalovacím procesem. Lidově – nafedrujte topeniště co to půjde, zapalte ho a pak když už to hoří, na nic nesahejte. Barva je při vypalovacím procesu měkká a zanechávali byste stopy. Do úplného vychladnutí na sestavu nesahat, barva zatvrdne až s vychladnutím.
Při vypalovacím procesu spálíte i tuky z výroby v kouřovodech atp.

Krok č. 3

Po vypálení nasadíme komoru na podstavec, jakým směrem potřebujeme a z vrchu vsadíme kari síť, ta nám dosedne na dřevěné fošny na dno komory.

Dále si připravíme držáky tyček. Zde je potřeba vrtačka. Je na Vás, kam si držáky umístíte.

Doporučujeme 1 sadu držáků umístit co nejvýše k horním latím, abyste měli možnost zavěsit co největší kus masa. Další sadu klidně 20 cm pod to, nebo doprostřed. Hlídejte si vodorovnost držáků a aby byly opravdu proti sobě, jinak pak háčky po tyčích cestují. Držáky pak přiděláte vratovými šrouby s podložkami a matkami.

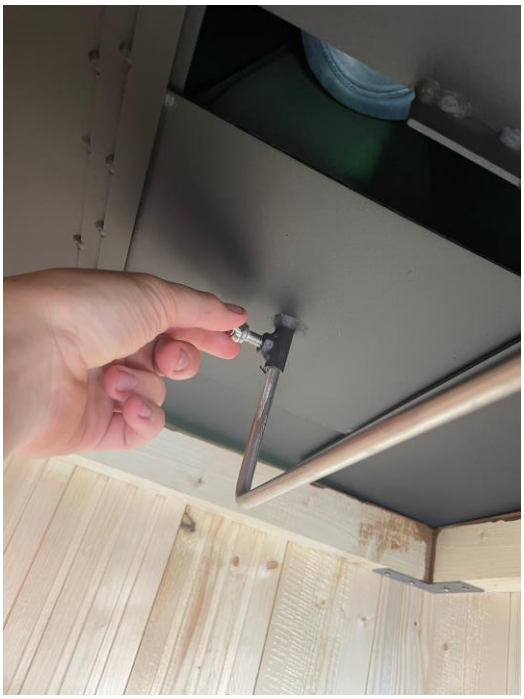


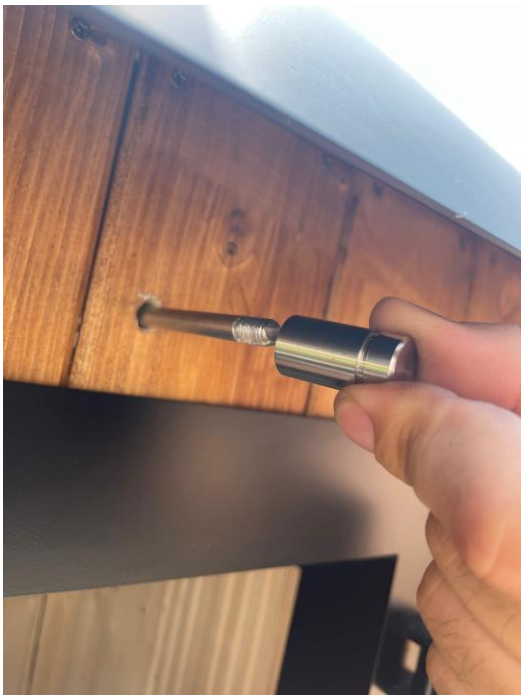
Krok č. 4

Dále si připravíme digestoř, na ní v první řadě umístíme stříšku a řádně utáhneme. Doporučujeme dát stříšku na kraj vývodu z digestoře, aby mezi vývod a stříškou bylo co nejvíce prostoru pro odchod kouře z komory. Pak digestoř umístěte na komoru udírny. Šoupě ze spodní strany digestoře by mělo vyjíždět z pohledu před udírnou (strana kde jsou dvířka) doprava. V komoře je z této strany připravená díra pro táhlo, které ovládá šoupě.

Krok č. 5

Z táhla sundáme regulátor, táhlo prostrčíme vnitřkem komory závitem skrz díru v komoře a kratší stranu vsadíme do šoupěte v digestoři a zajistíme křídlovým šroubem, klidně můžete použít kleště. Šoupě by mělo jít lehce ovládat pomocí táhla z venku udírny. Nyní už jen stačí zajistit digestoř pomocí Nerez L profilů. Vkládají se na místo, kde se schází lať s plochou digestoře. L upevníte do digestoře pomocí samořezných vrutů do železa a do latí vruty do dřeva. Pozor, nesmíte umístit Lka do prostoru, kde se pohybuje šoupě!

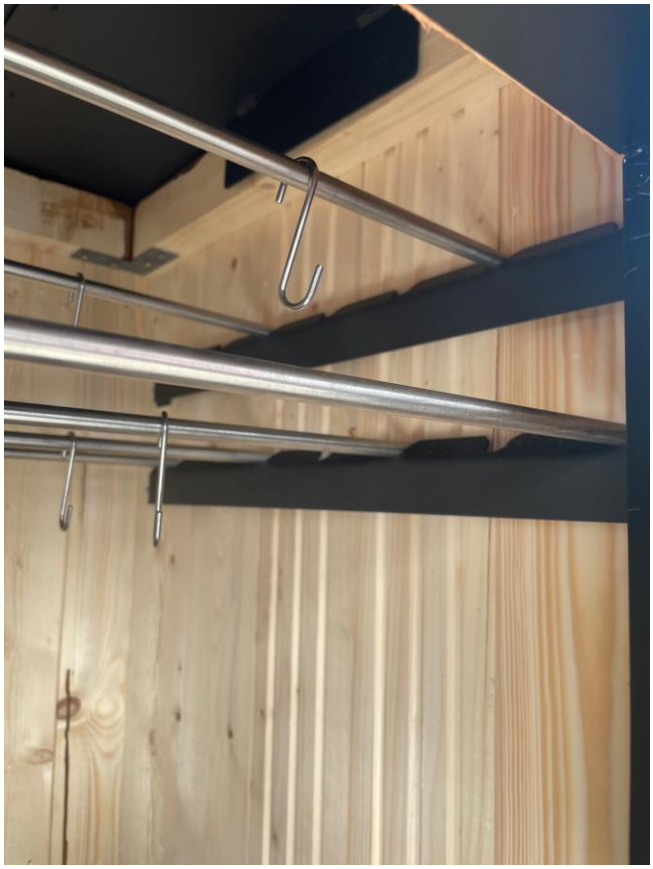




Krok č. 6

Máme téměř hotovo. Pokud byste chtěli ukotvit i dřevěnou komoru k podstavci, doporučujeme si provrtat zespoda rantl podstavce, kde sedí latě z komory a přichytit vruty.

Teď už jen stačí nasázet tyčky do udírny, vybalit háčky a nasypat písek do šuplíku v podstavci.
Doporučujeme cca 1 cm vrstvu písku po celém šuplíku. Písek zachytává tuky, které padají z masa a nepřepalují se v podstavci. Také písek funguje jako super izolant. Doporučujeme měnit po každém větším uzení nebo dle uvážení.



Krok č. 7

Máme hotovo!

Určitě doporučujeme ještě jednou vypálit celý složený set, ovšem už s rozumnou teplou, aby neshořela dřevěná komora.

Množství kouře regulujete pomocí šoupátka na topeništi. Menším množstvím vzduchu oheň dusíte a tím není teplota hoření vysoká a naopak větším množství vzduchu podporujete hoření a teplota se navyšuje. Teplotu v dřevěné komoře regulujete pomocí šoupěte v digestoři.

Je to celkem věda, najít vyvážené nastavení pro obě šoupata tak, aby to fungovalo tak jak chcete. První 2 – 3 uzení berte jako zkušební a podle toho zvolte i množství masa s kterým budete zrovna experimentovat. S udírnou je potřeba se navzájem „očuchat“.

Před vložením masa do udírny musí být udírna předtopená na teplotu pro uzení. Teplotu udržujte alespoň 30 minut.

Doporučená teplota je 40 – 80°C.

Doporučená doba uzení je minimálně 8 hodin.

Dřevo používejte určené k uzení, bez kůry, co nejčistší a vysušené.

Dále můžete umístit na kari síť na dně dřevěné komory pekáč s vodou ochucenou bylinkami, nebo alkoholem, co kdo má rád. To se doporučuje až ke konci uzení, aby se maso „ovonělo“.