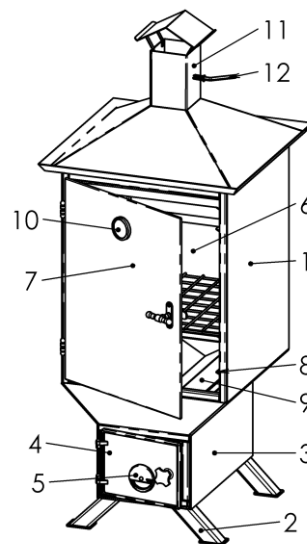


# ORIGINÁL UNIVERZÁLNÍ ZAHRADNÍ UDÍRNA PROFIKONSTRUKT

## NÁVOD K OBSLUZE

### I. POPIS ZAŘÍZENÍ (obr. 1)

1. Těleso udírny
2. Nohy podstavce
3. Topeniště
4. Dvířka topeniště
5. Regulační kolečko přívodu vzduchu
6. Pracovní prostor
7. Dvířka pracovního prostoru
8. Držáky na zavěšení a položení zpracovávaných surovin
9. Vanička k zachytávání kapajícího tuku
10. Teploměr pracovního prostoru
11. Odtahový komínek se stříškou
12. Regulační klapka odtahu kouře



### II. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze, prohlédněte zařízení a návod si uschovejte.
- Udírna je tepelný spotřebič a při jejím používání hrozí zejména nebezpečí popálení nebo vzniku požáru. Při provozu udírny bude povrch udírny horký. Při manipulaci s udírnou hrozí nebezpečí poranění o kovové části nebo nebezpečí pádu na část těla. Udírna je určena k používání jen na volném prostranství. Při používání udírny buďte ohleduplní k sousedům, vhodné místo zvolte tak, aby spaliny z udírny neobtěžovaly osoby v sousedních objektech a na sousedních pozemcích.
- Udírnu smí obsluhovat jen způsobilé osoby starší 18ti let. Udírna musí být v době provozu pod dozorem a v průběhu zpracování surovin musí být kontrolována. Zabraňte v manipulaci s udírnou dětem a nesvéprávným osobám, udírna nesmí zůstat bez trvalého dozoru.
- Při obsluze udírny používejte tepelně odolné pomůcky a ruce si chraňte rukavicemi.
- Udírnu stabilně postavte na pevný a nehořlavý povrch (beton, dlaždice apod.) vždy na volném prostranství (dvorek, zahrada) v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů a stavebních objektů. Bezpečná vzdálenost od hořlavých povrchů je nejméně 1 m. Místo pro provoz udírny musí být zvoleno tak, aby nemohlo dojít k zapálení hořlavých materiálů, stavebních objektů nebo porostů nacházejících se v blízkosti udírny. V době provozu udírny neodkládejte žádné hořlavé předměty do její blízkosti.
- Jako palivo smí být v udírně používáno jen suché neznečištěné dřevo. K zatápnění nesmí být používány hořlavé kapaliny nebo jiné vysoce hořlavé hmoty.
- Udírna se nesmí přetápět, mohlo by dojít k zapálení upravovaných potravin. V případě požáru upravovaných potravin je nutné co nejrychleji z ohniště odstranit žhavé uhlíky, poté ihned uzavřít přívod vzduchu do udírny a uzavřít komínovou klapku. V žádném případě nesmíme hořící tuk hasit vodou.
- Udírnu nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určena a který je popsán v tomto návodu.
- Udírna je určena k používání výhradně na volném, dobře větraném prostranství. V žádném případě neužívejte udírnu ve stavebních objektech nebo jiných uzavřených prostorách.
- Po úplném vychladnutí udírny je možné ji ukládat na suché místo kryté před deštěm (kolna, přístřešek).
- Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním výrobku (např. popálení, opaření, požár) a není odpovědný za výrobek v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

### III. POKYNY K OBSLUZE

Odstraňte veškerý obalový materiál. Před prvním použitím udírny k pečení nebo uzení je nutné vypálit barvu a veškeré nečistoty, které se mohou v udírně vyskytovat.

Postup při prvním topení (vypálení udírny):

- Připravte si suché, naštípané dřevo zbavené kůry a jiných nečistot.
- Nepoužívejte v žádném případě stavební dřevo napuštěné barvou a jinak znečištěné.
- Otevřete komínovou klapku (ta musí zůstat neustále otevřená).
- Otevřete spodní dvířka udírny, vložte papír a přidejte nadrobno naštípané dřevo.
- Podpalte a čekejte, až se dřevo rozhoří, potom přidejte větší kousky dřeva a dvířka zavřete, přívod vzduchu nechte otevřený.
- Čekejte, až teplota udírny dosáhne 100°C-120°C, potom tuto teplotu udržujte nejméně 3 hodiny.
- Teplotu regulujte přivíráním nebo otvíráním přívodu vzduchu do ohniště.
- Po cca 3 hodinách je udírna připravená k práci, pro kterou je určena.

Postup při pečení:

- V udírně je možné péct maso stejně jako v pečící troubě. Postup přípravy masa je shodný.
- V udírně nepoužívejte skleněné nádoby. Z důvodu bezpečnosti používejte smaltované, nerezové nebo jiné nádoby určené k pečení (zejména ucha nebo úchyty musí odolávat vysokým teplotám).
- Používané dřevo musí být dokonale suché, zbavené kůry a jiných nečistot. Nelze používat dřevo stavební napuštěné barvou a jinak znečištěné. V žádném případě nepoužívejte dřevo smolnaté, např. borové nebo z jiných jehličnatých stromů.
- Zatopte, nechte udírnu vyhřát na teplotu cca 100°C a vložte nádobu s masem uzavřenou víkem.
- Udržujte teplotu v rozsahu 100°C – 120°C podle potřeby a druhu masa.
- Podle potřeby kontrolujte a obračejte maso v nádobě (cca každých 15 minut).
- Na posledních cca 30 minut nádobu odkryjte a již není potřeba nepřikládat.

Postup při smažení na žulové desce:

- Než vložíte speciální zařízení s pečící žulovou deskou do udírny je nutné vyjmout vaničku poz. 9.
- Poté je možné vsunout speciální zařízení s pečící žulovou deskou do udírny na nejspodnější držáky poz. 8.
- Dveře udírny uzavřete a topte, až v pracovním prostoru udírny dosáhnete teploty nejméně 75°C (cca 20 min) podle použitého dřeva.
- Po dosažení teploty je pečící žulová deska připravena ke smažení.
- Teplotu ověřte kápnutím tuku na pečící desku, v případě že tuk začne na desce perličkovat je deska připravena ke smažení.

Postup při grilování:

- V udírně je možné grilovat několika způsoby.
- Jedním ze způsobů je použití nerezové kontaktní mřížky.
- Další možností je použití rotačního zařízení.
- V obou způsobech záleží na každém uživateli, jestli ponechá v prostoru nad ohništěm vaničku na odkapávající omastek a nebo jí vyjme a bude grilovat na přímém ohni.
- POZOR !!! V případě, že vaničku vyjmete omastek z potravin bude zkapávat přímo do otevřeného ohně a mohou se uvolňovat jedovaté plyny.
- Také je možné po vyjmutí vaničky vložit pod rotační gril speciální zařízení s pečící žulovou deskou a nebo jen samotné bez pečící žulové desky.
- Uživatel, který by chtěl grilovat na dřevěném uhlí, musí vyjmout vaničku na odkapávající omastek a vložit do prostoru nad topeniště rošt, na který se naklade dřevěné uhlí.
- Příkládací dvířka topeniště musí zůstat otevřená.

#### Postup při vaření:

- Po vyjmutí vaničky na odkapávající omastek vložte speciální zařízení samotné bez pečící desky.
- Na ocelový plát položte nádobu, ve které chcete vařit.
- Zatopte a vyčkejte, až se voda v nádobě začne vařit, poté příkládáním udržujte teplotu v takovém rozsahu, aby voda v nádobě neustále vřela po potřebnou dobu.

#### Postup při uzení:

- V udírně lze udit jakékoli maso k tomuto účelu určené.
- Maso připravte podle receptu, vaší chuti nebo zkušeností.
- Do vaničky na zachytávání kapajícího tuku je možné nasypat písek. Nedochází pak k přepalování zachyceného tuku. Po každém použití je nutné obsah vaničky vyměnit.
- K uzení používejte dřevo suché, zbavené kůry a jiných nečistot.
- Vhodné dřevo je buk, bříza a všechny ovocné dřeviny. Nepoužívejte dub, potraviny by kouřem byly hořké.
- Teplotu udržujte podle potřeby. Teplotu regulujte vždy jenom přívodem vzduchu do ohniště. Komínová klapka musí zůstat stále otevřená z důvodů plynulého proudění kouře.

#### Postup při uzení studeným kouřem:

- V udírně je možné také udit studeným kouřem.
- Udírnu postavte na originál podstavec, poté otevřete příkládací dvířka poz. 4.
- Vsuňte do otvoru topeniště upravený kouřovod tak, aby háček na upraveném kouřovodu byl zavěšen v držáku koleček pod topeništěm a upravený kouřovod zakryl otvor topeniště.
- Poté do zadní části upraveného kouřovodu vložte redukci kouřovodu. Tento díl je součástí upraveného kouřovodu.
- Nasaďte komínová kolena a roury.
- Vedlejší topeniště umístěte do vzdálenosti od udírny tak, aby bylo možné propojit mezi sebou vedlejší topeniště a upravený kouřovod komínovými koleny a rourami.
- Zatopte ve vedlejším topeništi a vyčkejte, až docílíte požadované teploty v udírně.
- Jestli tuto požadovanou teplotu nedocílíte i po několika desítkách minut, tak je nutné zkrátit vzdálenost mezi vedlejším topeništěm a upraveným kouřovodem.

#### Výhody používání univerzální zahradní udírny jsou:

- Při výpadku elektrického proudu, na kterém jsme všichni tak závislí, je možné v tomto univerzálním zařízení bez problému vařit, smažit, péci, kdykoli je potřeba.
- Rychlé pečení v uzavřeném prostoru.
- Malá spotřeba dřeva díky topeništi bez roštu.
- Možnost pečení, grilování potravin s příměsí kouře.
- Plech v prostoru nad topeništěm je možné posypat vrstvou písku nebo jemného šterku, která zabrání kontaktu odkapávacího omastku z uzených potravin s plechem topeniště.
- Univerzální využití s možností experimentování každého uživatele, který chce zkusit nové recepty při pečení, smažení, grilování a uzení masa.
- Malé vnější rozměry s velkým pracovním prostorem.
- Dlouhá životnost při řádném zacházení.
- Po odejmutí teploměru je udírna ekologicky recyklovatelná.
- Jednoduchá oprava povrchové barvy.

Přeji Vám příjemně strávený čas s výrobkem a dobrou chuť upravených potravin.

Při používání výrobku dodržujte pečlivě všechna bezpečnostní upozornění!

## IV. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Udírna je materiálově a konstrukčně vyřešena tak, že nepotřebuje údržbu.
- V případě poškození povrchové úpravy na opravu použijte barvu silikonovou vrchní do vysokých teplot.
- Před čištěním necháme udírnu řádně vychladnout.
- Na čištění udírny nepoužívejte hrubé a agresivní čisticí prostředky.
- Vnitřní část udírny (pracovní prostor) a držáky na zavěšení můžeme čistit smetáčkem nebo lehkým tlakem ocelovým kartáčem.
- Vychladlý popel z topeniště vybírejte lopatkou.
- Udírnu nevystavujte povětrnostním vlivům.

## V. EKOLOGIE

- Udírna je vyrobena z kovových materiálů a po vyjmutí teploměru může být celá odevzdána na sběrné místo kovových materiálů.
- Teploměr odevzdejte na sběrném místě (sběrný dvůr).

## VI. TECHNICKÁ DATA

- |                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| - Rozměry                        | 545 x 545 mm                |
| - Výška                          | 1340 mm                     |
| - Hmotnost cca                   | 60 kg                       |
| - Objem pracovního prostoru max. | 90 litrů (dm <sup>3</sup> ) |
| - Palivo                         | suché a čisté dřevo         |

**Prodejce:** Václav Doubrava ProfiKonstrukt, Nové Lesy č.p. 55, Dvůr Králové nad/Labem

Kontakt a informace: Václav Doubrava, mobil 604 928 632,  
e-mail: [doubrava@profikonstrukt.cz](mailto:doubrava@profikonstrukt.cz) , [www.profikonstrukt.cz](http://www.profikonstrukt.cz)

### **Postup při reklamaci**

Při reklamaci v záruční době se obračete na prodejce. Výrobek musí být k prodeji dopraven na opravu řádně vyčištěn.

### **Záruční list**

Záruční doba výrobku je 24 měsíců ode dne prodeje spotřebiteli.

Kupující byl při koupi výrobku seznámen s funkcí a zacházení s výrobkem.

Výrobek byl zkontrolován a rotační části přezkoušeny. Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené výrobní dokumentací za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu k obsluze. Na vady nebo poškození způsobené nesprávným používáním výrobku nebo nesprávnou manipulací (např. náraz, pád, deformace způsobené přetopením apod.) se záruka nevztahuje. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.