

Rūkymo krosnies įrengimo ir eksploatacijos instrukcija



EN 15861:2012

SKAMET

CE

LT Rūkymo krosnies įrengimo ir eksploatacijos instrukcija

Rūkymo krosnis skirta karštuoju būdu rūkyti mėsą, žuvį ir kitus gaminius. Galimos rūkymo krosnies įrengimo vietos – sodo namelių, nuosavų ir užmiesčio namų sklypai.

Rūkymo krosnies konstrukcija: dviejų kamerų su dvejomis dūrelėmis ir dvigubomis sienelėmis (šonuose ir gale). Dūmams išeinant iš pakuros galima palaikyti nustatytą rūkymui skirtos krosnies dalies temperatūrą. Dėl dvigubų sienelių rūkymo kameroje nesikaupia kondensatas, esant žemai temperatūrai.

Apatinėje krosnies dalyje – pakuroje, deginamos malkos, kad rūkymo kameroje naudojant sklendę būtų pasiekta norima temperatūra.

Viršutinėje krosnies dalyje – rūkymo kameroje, yra rūkomiems produktams skirti tinkeliai ir apatinis padėklas taukams, nutekantiems nuo produktų rūkymo metu, surinkti, kad jie neužsidegtų. Viršutinėje kameros dalyje numatyta vieta produktams (žuvies ir mėsos) pakabinti ant iešmų (prieš tai nuėmus tinkelį).

Krosnies konstrukcija yra tokia, kad pakurą būtų galima kūrenti malkomis (ir spygliuočių), o pakuros dūmai nepatektų į rūkymo kamerą ir neapgadintų produkto.

Rūkymo krosnies GSS-125, kvadratinis dūmtraukio vamzdis su sklende.

Rūkymo krosnies GSS-200/GSS-200 XL, apvalus dūmtraukio vamzdis su sklende, nuimamas, jį galima pailginti (pvz. išvesti per stogą).

Rūkymo krosnis su termometru, pagaminta iš nurodyto storio metalo:

apatinė rūkymo kameros dalis – 3 mm;

rūkymo kamera – 2 mm;

išorinės krosnies sienos – 1,5 mm

svoris: GSS-125 40 kg; GSS-200 100 kg; GSS-200 XL 110 kg.

Saugos ir įrengimo reikalavimai

1. Krosnis įrengiama išlygintoje aikštelėje su specialiu nedegiu pagrindu.
 2. Įrengiant ir eksploatuojant krosnį, būtina laikytis nurodytų priešgaisrinės saugos reikalavimų.
 3. Minimalus atstumas iki statinių ir degių medžiagų sandėliavimo vietų – 5 m.
 4. Rūkymo metu ir po rūkymo negalima palikti krosnies be priežiūros, kol nesusidegs visas kuras (malkos, anglys) ir (arba) jis nebus užlietas vandeniu.
 5. Užbaigus rūkymą, iš krosnies reikia išvalyti visus degimo produktus.
 6. Krosniai kurti reikia naudoti kokybiškas malkas.
- Priešgaisrinės saugos taisyklių laikymąsi kontroliuoja vietinis priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo skyrius (skyriaus darbuotojai), į juos galima kreiptis, jei kiltų papildomų klausimų dėl priešgaisrinės saugos.

Pasirengimas eksploatacijai

Prieš pradėdami eksploataciją atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

Pirmą kartą užkurti krosnį reikia tuščią, kadangi krosnies išorė padengta karščiui atspariais (iki 450 laipsnių) dažais, kurie sutvirtėja po pirmojo įkaitinimo ir išskiria nemalonų kvapą. Krosnį kaitinti reikia 1 valandą, šiuo laikotarpiu dažai suminkštėja (būkite atsargūs ir nesubraižykite paviršiaus, nesilieskite prie jo). Jei termometro rodmenys nesutampa su faktine temperatūra, ištraukite termometrą iš lizdo, į jį įpilkite pramoninės alyvos ir įkiškite termometrą. Prieš pirmą šildymą išvalykite nerūdijančio plieno tinklelius. Pirmą kartą šildant grotelės turi būti orkaitės viduje.

Eksploatacija

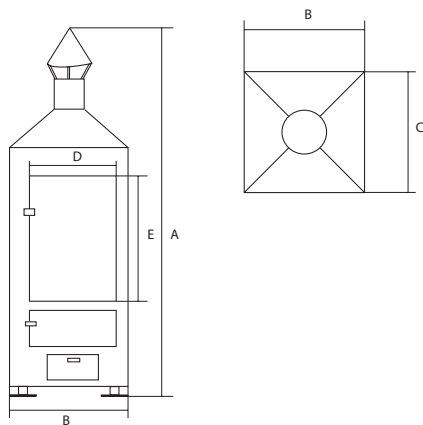
1. Į pakurą sudėkite sausas malkas ir jas uždekite.
2. Ant rūkymo kameros dugno (po taukų surinkimo padėklu) užpilkite pjuvenų arba skiedrų (tik ne beržų). Skirtingą skonį išgausite pridėję vyšnios, slyvos, obels ir pan. pjuvenų. Gaminys įgaus auksinį atspalvį, jei į kamerą įdėsite dilgėlių.
3. Kai krosnyje pasiekama reikiama temperatūra, o rūkymo kameroje susidaro dūmai, į krosnį reikia dėti produktus, įdėtus į tinklelius arba užmautus ant iešmų.
4. Rūkymo kameros temperatūrą galima reguliuoti atidarant ir uždarant pakuros dureles ir sklendę, taip pat – rūkymo kameros dūrelėse esančiu reguliatoriumi.
5. Skirtingų gaminių rūkymo trukmė skiriasi: žuvies – vidutiniškai 1 valanda, paukštienos – 1,5 valandos, o mėsos – nuo 6 iki 7 valandų.
6. Kas kartą įsitikinkite arpo ankstesnio rūkymo krosnyje neliko pelenų.
7. Jei rūkymo krosnis nebus naudojama nuolat, rekomenduojama ją sandėliuoti stoginėje, taip pailgės jos eksploatacijos trukmė.

Būtina žinoti

Nesilaikant šioje instrukcijoje pateikiamų nurodymų, gaminiui garantija negalios.



GSS-125



(cm)	A	B	C	D	E
GSS-125	125	40	40	32	41
GSS-200	170	50	50	39	64
GSS-200 XL	205	50	50	39	94



GSS-200



GSS-200 XL

OÜ Skamet

reg.nr. 11135000

Savi 9, Pärnu,

Eesti

+372 440 1000

info@skamet.ee

www.skamet.ee

SKAMET