KARŠTO RŪKYMO RŪKYKLOS

GSS-125 · GSS-200 · GSS-200 XL

MONTAVIMO IR NAUDOJIMO INSTRUKCIJA



1. Gaminio aprašymas

Karšto rūkymo rūkykla skirta žuviai, mėsai ir paukštienai rūkyti karštuoju būdu. Rūkykla tinkama naudoti vasarnamyje, privataus namo sode ar sodyboje.

Karšto rūkymo rūkyklos šoninės ir galinė sienelės yra dvigubos. Tarp jų cirkuliuojantys kūrenimo dūmai palaiko stabilią ir tolygią temperatūrą rūkykloje. Dvigubos sienelės neleidžia rūkymo kameroje susidaryti kondensatui, kai lauko temperatūra yra žemesnė.

Karšto rūkymo rūkykla turi dvi kameras, abi uždaromos durelėmis. Apatinė pakura skirta kūrenti ir rūkymui reikalingai temperatūrai palaikyti. Viršutinėje rūkymo kameroje yra tinklinės grotelės ir virš pakuros viršutinės sienelės įrengtas riebalų surinkimo padėklas, neleidžiantis riebalams lašėti ant šios sienelės ir užsidegti.

Virš pakuros viršutinės sienelės taip pat yra kabinimo vietos, kuriose, naudojant tinkamus strypus, galima pakabinti žuvį ar mėsą (prieš tai reikia išimti groteles).

Dėl rūkyklos konstrukcijos galima išgauti visiškai švarius rūkymo dūmus, nesibaiminant, kad į pakurą patekus netinkamos rūšies medienai (pvz., spygliuočių), rūkykloje ruošiamas maistas bus sugadintas.

Rūkyklos GSS-125 dūmtraukis yra keturkampis, su sklende ir nuimamas. Rūkyklų GSS-200 ir GSS-200 XL dūmtraukiai taip pat turi sklendes ir yra nuimami (pavyzdžiui, rūkyklą galima pastatyti po stogine, o dūmų vamzdį išvesti per stogą).

2. Techniniai duomenys

- Rūkymo kameros dugnas: 3 mm
- Dūmų kamera: 2 mm
- Korpusas: 1,5 mm
- Svoris: GSS-125 – 40 kg; GSS-200 – 100 kg; GSS-200 XL – 110 kg.

3. Saugos reikalavimai ir montavimas

1. Rūkyklą galima statyti ant lygaus grunto ir (arba) specialaus nedegaus pagrindo.
2. Montuojant ir naudojant karšto rūkymo rūkyklą būtina laikytis priešgaisrinės saugos reikalavimų ir nustatytų atstumų.
3. Rūkyklą galima naudoti ne mažesniu kaip 5 m atstumu nuo statinių arba degių medžiagų laikymo vietos.
4. Naudojant rūkyklą ir baigus ją naudoti, negalima jos palikti be priežiūros, kol degios medžiagos (mediena, anglys ir pan.) visiškai sudegs ir (arba) degimo likučiai bus užgesinti vandeniu.
5. Po naudojimo iš rūkyklos reikia pašalinti degimo likučius.
6. Rūkyklai kūrenti galima naudoti tik kokybišką medieną.

Priešgaisrinės saugos reikalavimų laikymąsi prižiūri vietos institucija (priešgaisrinės gelbėjimo tarnybos pareigūnas), į kurią reikia kreiptis kilus papildomų klausimų dėl priešgaisrinės saugos.

4. Paruošimas naudoti

Pirmą kartą rūkyklą reikia kūrenti nededant į ją maisto produktų, nes išorinio korpuso karščiui atsparūs dažai (iki 450 °C) galutinai sukietėja tik po kūrenimo ir gali skleisti nemalonų degėsių kvapą. Rūkyklą reikėtų kaitinti apie 1 valandą.

Tuo metu reikia saugoti dažytus paviršius nuo įbrėžimų. Pirmojo kūrenimo pradžioje dažai suminkštėja, todėl negalima liesti dažytų rūkyklos paviršių.

Jei naudojant termometras rodo netikslią temperatūrą, išimkite jį iš lizdo ir į lizdą įpilkite alyvos (pramoninės, ne variklinės). Prieš pradedant naudoti rūkyklą, reikia nuvalyti nerūdijančiojo plieno groteles. Pirmojo kūrenimo metu grotelės turi būti rūkyklos viduje.

5. Naudojimas

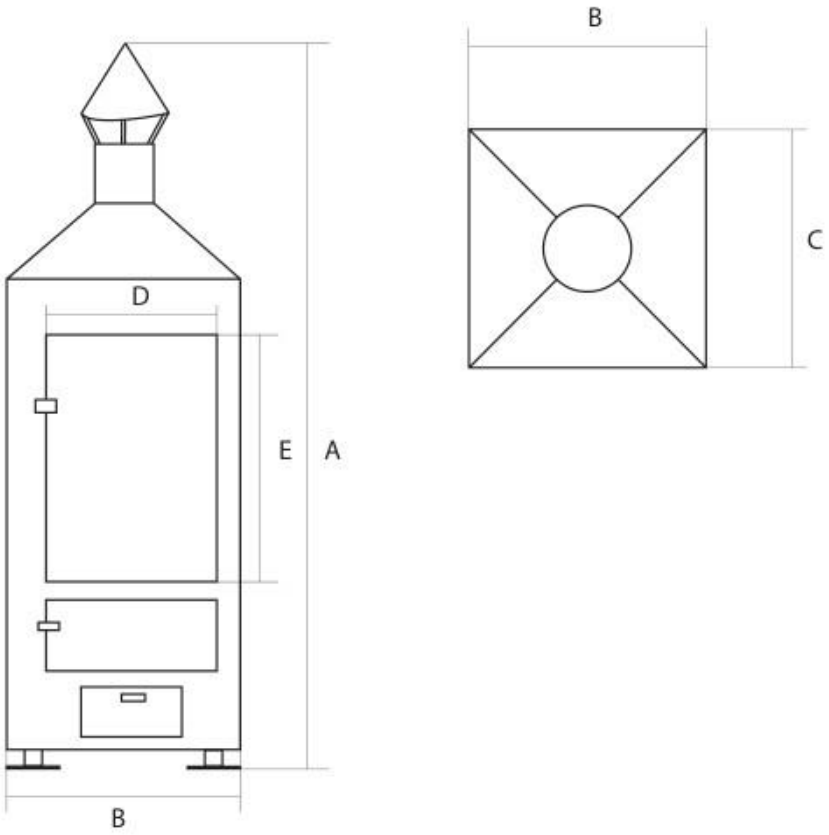
7. Į apatinę pakurą įdėkite sausų malkų ir jas uždekite.
8. Ant viršutinės rūkymo kameros dugno (po riebalų surinkimo padėklu) padėkite lapuočių medienos (išskyrus beržą) drožlių arba skiedrų. Norint išgauti įvairių skonių, galima pridėti vyšnių, slyvų arba obelų medienos drožlių. Rūkomam maistui auksinę geltoną spalvą galima suteikti, pavyzdžiui, į rūkymo kamerą įdėjus dilgėlių.
9. Kai rūkyklos temperatūra pasieks reikiamą lygį ir iš rūkymo kameros pradės sklisti dūmai, sudėkite rūkomus maisto produktus ant grotelių.
10. Rūkyklos temperatūrą taip pat galima reguliuoti atidarant ir uždarant pakuros dureles. Ant durelių rankenos taip pat yra reguliatorius. Pakuros dūmai per dvigubas rūkyklos sieneles patenka į dūmtraukį.
11. Skirtingiems maisto produktams rūkyti reikia nevienodo laiko. Vidutiniškai žuvis rūkoma apie 1 valandą, paukštiena – 1,5 valandos, o mėsa – 6–7 valandas.
12. Naudodami rūkyklą pakartotinai, įsitikinkite, kad pakuroje nėra per daug pelenų, likusių po ankstesnio naudojimo.
13. Jei rūkykla naudojama ne nuolat, rekomenduojama ją laikyti po stogine, kad gaminys ilgiau tarnautų ir būtų atsparesnis lauko sąlygoms.

6. Garantija

Jei naudojant gaminį nesilaikoma gamintojo instrukcijų, garantija gaminiui netaikoma.

RŪKYKLŲ MATMENYS

GSS-125 · GSS-200 · GSS-200 XL



Matmenys (cm)

Modelis	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

Gamintojas ir kontaktai

OÜ Skamet, reg.

Nr. 11135000

Savi 9, Pärnu, Estija

+372 440 1000

info@skamet.ee

www.skamet.ee