

Savustusuunin asennus- ja käyttöohje



EN 15861:2012

SKAMET

Savustusuunin asennus- ja käyttöohje

Kuumasavustusuuni on tarkoitettu kalan, lihan ja linnunlihan kuumasavustukseen. Uuni sopii käytettäväksi kesämökille, omakotitalon puutarhaan tai maalaiskotiin.

Kuumasavustusuunin rakenne on kaksiseinäinen (sivuilta ja takaa), joiden välissä liikkuva kiertävä kuuma savu ylläpitää uunissa tasaisen lämpötilan. Kaksoisseinät auttavat välttämään kondenssiveden syntymistä ulkolämpötilan ollessa matalampi. Kuumasavustusuuni on kaksikammioinen, molemmissa kammioissa on suljettavat ovet.

Savustimen tulisija on tarkoitettu polttamista varten, mistä syntyy savustukseen tarvittava lämpötila.

Yläosa on savustustila, jossa sijaitsevat verkkoritilät ja savustimen rasvapelti, joka estää savustettaessa syntyvän rasvan tippumisen tulisijan päälle ja sen syttymisen. Lisäksi savustimen yläosassa on ripustustikut, joihin voidaan sopivia vartaita käyttäen ripustaa kalaa tai lihaa savustumaan (ritilät etukäteen poistaen).

Uunin rakenne mahdollistaa ylläpitämään savun puhtauden pilaamatta valmistettavaa ruokaa, vaikka käytettäisiin vääränlaista polttopuuta savustimessa (esim havupuu).

Savustusuunin GSS-125 savupiippu on neliskulmainen ja varustettu kipinäverkolla. Savupiippu ei ole irrotettavissa.

Savustusuunin GSS-200 ja GSS-200 XL savupiippu on neliskulmainen, varustettu kipinäverkolla ja se on irrotettavissa (savustusuuni voidaan sijoittaa katoksen alle ja viedä savupiippu katoksen läpi).

Lämpömittarilla varustettu savustusuuni on valmistettu seuraavan paksuisista metallilevyistä:

- savustustilan pohja 3 mm;
- molemmat savukammiot 2 mm;
- runko 1,5 mm;
- paino GSS-125 40 kg; GSS-200 100 kg, GSS-200 XL 110 kg

Turvavaatimukset ja asennus

1. Savustusuunin voi asentaa tasaiselle maaperälle ja/tai palamattomalle alustalle;
2. Savustusuunin asennuksessa ja käytössä tulee noudattaa paloturvallisuusmääräyksiä ja tarvittavia etäisyyksiä;
3. Savustusuunia saa käyttää vähintään 5m etäisyydellä rakennuksista tai palavan materiaalin säilytyspaikasta;
4. Käytön aikana eikä sen jälkeenkään ei saa jättää uunia ilman valvontaa, kunnes palava materiaali (puu, hiili tms.) on täysin loppuun palanut ja/tai palamisjäämät on sammutettu vedellä;
5. Savustusuuni tulee puhdistaa palamisjäämistä käytön jälkeen;
6. Savustusuunin lämmityksessä saa käyttää vain laadukasta puuta.

Paloturvallisuusvaatimuksia valvovat paikalliset viranomaiset (pelastuslaitoksen palotarkastaja), joilta saa vastauksia paloturvallisuutta koskeviin lisäkysymyksiin.

Käyttöönotto

Lue tämä ohje huolellisesti ennen käyttöönottoa.

Ensimmäinen lämmityskerta tulee tehdä ilman elintarvikkeita, koska savustusuunin palonkestävä maalipinta (enintään 450 astetta) saavuttaa lopullisen kovuutensa vasta lämmityksen yhteydessä ja voi erittäin epämiellyttävää palaneen hajua. Savustusuunia tulisi lämmittää noin tunti. Siihen asti tulisi välttää maalipintojen naarmuttamista. Ensimmäisellä lämmityskerralla maali pehmenee aluksi, jonka vuoksi tulee välttää uunin maalipintojen koskettamista. Jos lämpömittari ei näytä käytössä oikeaa lämpötilaa, irrota se paikoiltaan ja lisää sinne öljyä (teollista, ei moottoriöljyä).

Käyttö

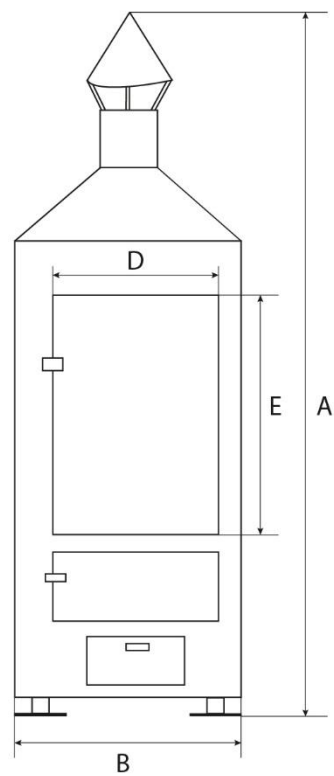
1. Aseta kuivia puita tulipesään ja sytytä ne;
2. Aseta lehtipuulastuja (paitsi koivun) tai haketta savustustilan pohjalle (rasvapellin alle). Saavuttaakseen erilaisia makuja voi savustukseen lisätä kirsikka-, luumu-, tai omenapuulastuja. Kullankeltaisen värin saa savustettavaan elintarvikkeeseen lisäämällä nokkosia savustustilaan;
3. Kun savustusuunin lämpötila on noussut tarvittavalle tasolle ja savua on alkanut tulla ulos savukaapista, on aika asettaa savustettava elintarvike rutilöille;
4. Savustusuunin lämpötilaa voi säätää myös savukaapin ovea avaamalla ja sulkemalla. Oven kahvassa on myös säädin. Tulipesän savu menee savustusuunin kaksoisseinän kautta savupiippuun;
5. Jokaisella elintarvikkeella on erilainen savustusaika. Kalan savustukseen kuluu keskimäärin tunti, linnunlihalle 1,5 tuntia ja lihalle 6-7 tuntia;
6. Uudelleen savustusuunia käyttäessäsi varmista, ettei tulipesässä ole liikaa edellisten käyttökertojen tuhkaa;
7. Mikäli savustusuunia ei käytetä jatkuvasti, on suositeltavaa säilyttää sitä suojassa, mikä takaa tuotteelle pitkän käyttöiän ja paremman kestävyysolosuhteissa.

Tiedoksi

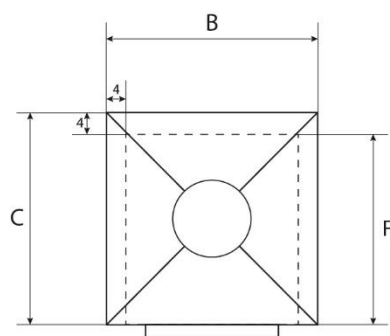
Mikäli tuotteen käytössä ei ole noudatettu valmistajan käyttöohjeita, tuotteen ei takuu ole voimassa.



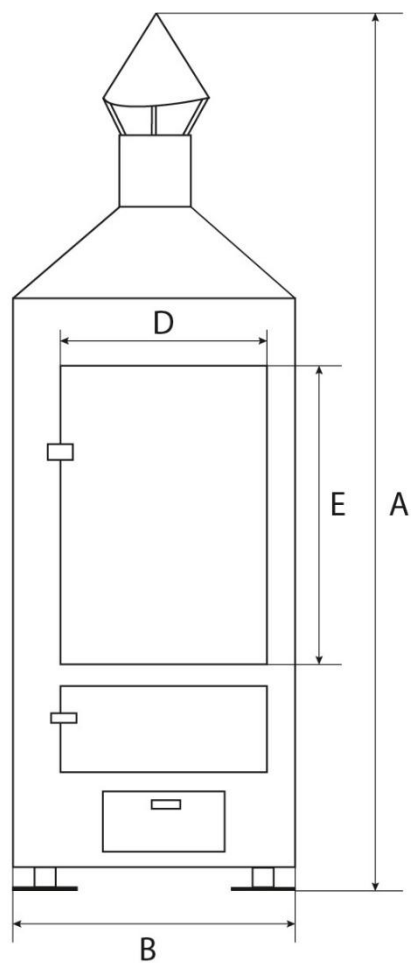
GSS-125



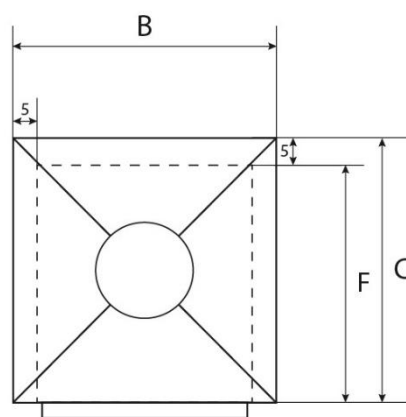
GSS-125	A	B	C	D	E	F
(cm)	120	40	40	31	41	36



DOOR
TOP VIEW



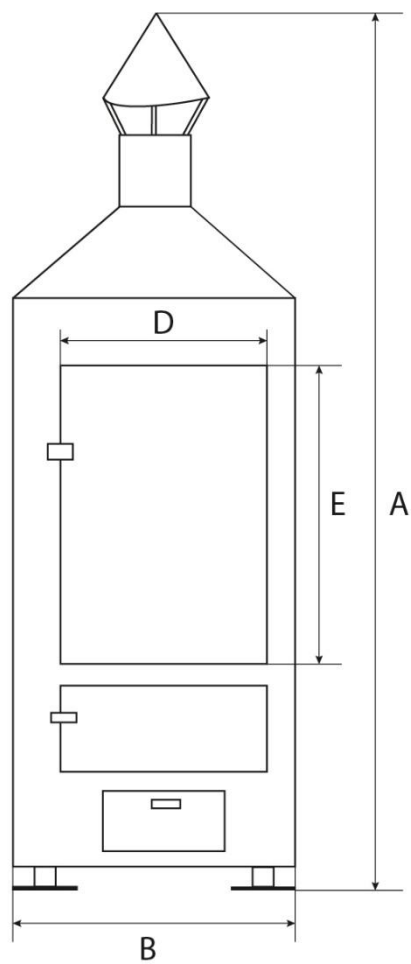
GSS-200	A	B	C	D	E	F
(cm)	170	50	50	39	64	45



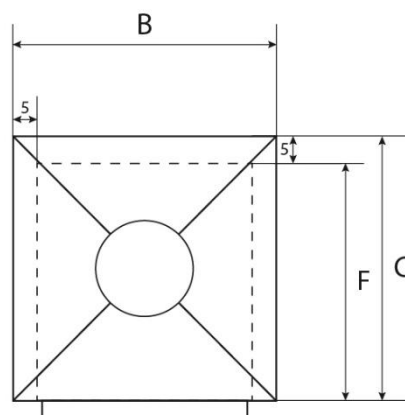
DOOR
TOP VIEW



GSS-200 XL



GSS-200 XL	A	B	C	D	E	F
(cm)	200	50	50	39	94	45



DOOR

TOP VIEW

OÜ Skamet
reg.nr. 11135000
Savi 9, Pärnu,
Estonia
+372 440 1001
info@skamet.ee
www.skamet.ee

