

# WĘDZARNIA – instrukcja obsługi i montażu

EN 15861:2012



## PL WĘDZARNIA – instrukcja obsługi i montażu

Wędzarnia „SKAMET” jest przeznaczona do wędzenia w ciepłym dymie ryb, mięsa oraz drobiu. Świetnie sprawdzi się w domku letniskowym, ogrodzie przydomowym lub gospodarstwie agroturystycznym.

Dzięki specjalnej konstrukcji komora, w której wędzi się żywność, posiada izolację cieplną, która zapewnia cyrkulację dymu o stałej temperaturze; ponadto pozwala to uniknąć kondensacji i skraplania wody z powietrza, jeżeli na zewnątrz panują niskie temperatury.

Wędzarnia posiada dwie komory szczelnie zamykane drzwiczkami. Dolna komora (palenisko) przeznaczona jest do rozpalamia i nagrzewania wędzarni, dzięki czemu uzyskiwana i utrzymywana jest temperatura powietrza konieczna dla procesu wędzenia. Górną część stanowi komora wędzarnicza, w której znajdują się ruszty w kształcie siatki oraz tacka na ściekający tłuszcz; zapobiega ona skapywaniu tłuszczu na palenisko i jego przypalaniu oraz ewentualnemu zapłonowi. W górnej części komory można umieścić drążki do zawieszenia ryb lub mięsa (po wcześniejszym usunięciu rusztów).

Budowa wędzarni jest zaprojektowana w ten sposób, że nawet w przypadku użycia niewłaściwego typu drewna do palenia (np. drzewa iglastego) nie wpłynie to negatywnie na wędzone produkty; do wnętrza komory wędzarniczej nie mają dostępu spaliny z paleniska.

Komin dla modelu GSS-125 posiada kwadratowy kształt, szyber oraz przytwierdzony na stałe daszek. Model GSS-200/ GSS-200 XL posiada okrągły komin, szyber oraz zdejmowany daszek, dzięki czemu wędzarnie można umieścić np. pod altaną i przeprowadzić komin odprowadzający dym i spaliny przez dach. Komora wędzarnicza wyposażona jest w termometr.

Wędzarnia wykonana jest z metalu o następujących grubościach:

dolna część komory wędzarniczej 3 mm;

wnętrze komór wędzarni: 2 mm;

grubość obudowy: 1.5 mm;

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

### Wymagania dotyczące bezpieczeństwa przy użytkowaniu oraz montażu urządzenia

1. Wędzarnia musi być zamontowana na stabilnym, płaskim podłożu lub na specjalnej podstawie, które nie są łatwopalne.
2. Podczas montowania wędzarni istotne jest, aby postępować zgodnie z zasadami bezpieczeństwa oraz zachować odpowiednie odstępstwa.
3. Wędzarnia musi być używana z zachowaniem odległości przynajmniej 5 metrów od budynków lub miejsc przechowywania łatwopalnych materiałów.
4. Wędzarni nie należy pozostawiać bez nadzoru w czasie użytkowania i zaraz po jego zakończeniu, dopóki materiały palne (drewno) nie wypalą się zupełnie i/lub resztki zostaną ugaszone za pomocą wody.
5. Po skończonym używaniu wędzarnia musi zostać oczyszczona z łatwopalnych resztek.

6. Tylko drewno wysokiej jakości może być zastosowane do ogrzewania komory. Wymagania bezpieczeństwa w zakresie ochrony przeciwpożarowej podlegają kontroli przez władze lokalne (inspektora bezpieczeństwa pożarowego), które mogą udzielić dalszych wskazówek odnośnie dodatkowych pytań związanych z bezpieczeństwem przeciwpożarowym.

### Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi.

Pierwsze uruchomienie musi być przeprowadzone bez umieszczania na ruszcie jakiegokolwiek jedzenia, ponieważ powłoka termoodporna obudowy wędzarni uzyskuje swą ostateczną twardość i trwałość po podgrzaniu i może to prowadzić do wydzielania się nieprzyjemnego zapachu. Komora powinna być nagrzewana przez co najmniej 1 godzinę. W międzyczasie należy unikać porysowania lakierowanej powierzchni, ponieważ podczas pierwszego nagrzewania lakier zmięknie.

### Użytkowanie

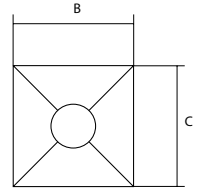
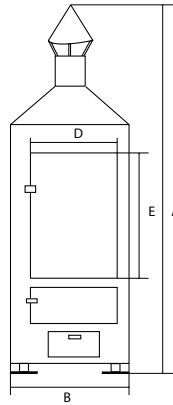
1. Umieść suche drewno w palenisku i rozpal je.
2. Umieść wióry lub zrębki drewna liściastego w górnej komorze wędzarni pod tacką na ściekający tłuszcz. Aby osiągnąć różne aromaty podczas wędzenia można dodawać rozmaite składniki, tj. pomieszane razem lub osobno wióry lub zrębki wiśni, śliwki lub jabłoni. Pokrzywa może zostać dodana do komory wędzarniczej, aby nadać wędzonemu jedzeniu kolor złotawo-żółty.
3. Jeżeli temperatura wędzarni wzrosła do pożądanej, a dym zaczął wydobywać się z ujścia kominu, wtedy należy umieścić w niej przeznaczone do wędzenia jedzenie.
4. Temperatura wędzarni może być regulowana za pomocą otwierania i zamykania drzwi komory wędzarniczej. Dym z komory paleniska przechodzi przez przestrzeń między obudową wędzarni a ścianami komory wędzarniczej następnie uchodząc do kominu.
5. Różne długości czasu mają zastosowanie podczas wędzenia poszczególnych rodzajów pożywienia. Przeciętnie wędzenie ryby zajmuje godzinę, mięsa drobiowego 1,5 godziny, a innego mięsa 6-7 godzin.
6. Chcąc korzystać z wędzarni upewnij się, że nie ma żadnych pozostałości popiołu z wcześniejszego użycia.
7. Jeżeli wędzarnia nie jest często używana, wtedy zaleca się przechowywanie jej w zaciemnionym miejscu, aby zapewnić trwałość i lepszą odporność na warunki zewnętrzne.

### Uwaga

**W przypadku nieprzestrzegania powyższych instrukcji gwarancja zostanie unieważniona.**



GSS-125



(cm)	A	B	C	D	E
GSS-125	125	40	40	32	46
GSS-200	170	50	50	39	64
GSS-200 XL	205	50	50	39	98



GSS-200



GSS-200 XL

## OÜ Skamet

reg.nr. 11135000  
 Savi 9, Pärnu,  
 Eesti  
 +372 440 1000  
 info@skamet.ee  
 www.skamet.ee

