

# Rökkammarens installation och instruktionsmanual

EN 15861:2012



# SE Rökkammarens installation och instruktionsmanual

Röklådan är avsedd för rökning av fisk, kött och fågel. Lådan är också lämplig att ha i hemmet, trädgården eller i stugan.

Röklådans konstruktion är dubbelskiktad (sidor och baksidan), vilket gör att den cirkulerande röken håller en jämn temperatur. De dubbla väggarna förhindrar att kondens bildas om temperaturen utomhus är låg. Röklådan har två kammare, som båda går att försegla.

Botten är avsedd för uppvärmning för att hålla den nödvändiga temperaturen för rökningen.

Den övre delen är själva rökdelen och innehåller rökfaten samt en oljepanna som minskar risken för att brand uppstår från droppande olja ner på kammartätningen. Dessutom ingår upphängning i den övre delen av rökkammaren där det är lämpligt att hänga fisk eller köttbitar (avlägsna först grillnät).

Grillkonstruktionen är utformad för att hålla röken ren och inte förstöra den tillagade maten, även i de fall man använt fel typ av eldningsved i röklådan (som tex gran).

Skorstenen på GSS-125 är fyrkantig med ett spjäll. Skorstenen går inte att ta av. Skorstenen till modellerna GSS-200 och GSS-200 XL har ett spjäll och de är också avtagbara (Det gör det tex möjligt att ställa rökkammaren under en markis och leda rökkanalen genom taket).

Röklåda utrustad med en termometer görs i följande metalltjocklek:

Botten på röklådan är 3mm;

Båda rökkammare är 2 mm;

Skyddet 1,5 mm;

Vikt: GSS-125 40 Kg; GSS-200 100 Kg; GSS-200 XL 110 Kg

## Säkerhetsföreskrifter och installation.

1. Röklådan kan installeras på en stadig grund och/ eller på en speciellt anpassad brandsäker bas.
  2. Vid installation av röklådan är det av vikt att följa säkerhetsföreskrifter och erfordrat friliggande utrymme.
  3. Röklådan får användas på ett avstånd av minst 5 m från byggnader eller annat brandfarligt utrymme.
  4. Under bruk och efter användande, får röklådan inte lämnas utan uppsikt förrän eldningsmaterialet (trä, kol osv) har brunnit ner helt eller/och resterna släckts med vatten.
  5. Lådan skall efter bruk rengöras från brandfarliga rester.
  6. Endast kvalitetsträ får användas för uppvärmning av röklådan.
- Säkerhetsföreskrifter från den lokala Räddningstjänstens ska följas och de kan även bistå med hjälp om fler frågor skulle uppstå runt säkerheten.

## Användarinstruktion Läs manualen noggrant för användande

Första uppvärmningen skall göras utan att mat placeras i grillen eftersom dess utvändiga värmebeständiga färg (upp till 450 grader) slut härdas precis efter uppvärmningen och det kan avsevärt obehaglig röklukt.

Kammaren bör värmas i minst 1 timme undvik under den tiden att skrapa ytfärgen. Vid den första upphettningen kommer färgen att mjukna och det är därför viktigt att undvika kontakt med kammarens målade ytor. Om termometer inte visar rätt temperatur, bör den tas bort för att tillsätta olja (industriolja och inte motorolja).

## Användande

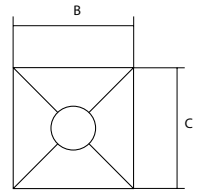
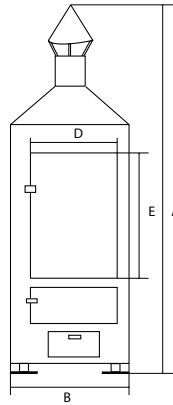
1. Placera torkad ved i den nedre ugnen och tänd.
2. Placera lövträspån eller briketter på golvet i den övre delen av rökkammaren (under oljepannan). För olika smaker, kan olika ingredienser läggas till under rökningen, som körsbärs-, plommon- eller äppleträflis. Nässlor kan tillsättas i röklådan för att få en gyllengul färg på den rökta maten.
3. När önskad grilltemperatur nåtts och det kommer rök från röklådan, kan maten placeras på plåtarna.
4. Grilltemperaturen kan ändras genom att öppna eller stänga kammardörren. Dörrhandtaget har också en regulator. Kammarens eldningsrök, går genom de dubbla väggarna på grillen och ut i skorstenen.
5. Olika mat kräver olika tid för rökning. I snitt tar det upp till en timme att röka fisk; 1,5 timme för kyckling och 6-7 timmar för kött.
6. Vid upprepad användning, tillse att det inte finns överbliven aska från tidigare användning.
7. Om röklådan inte används regelbundet är det rekommenderat att den står under skydd för att säkra en längre livstid och bättre förutsättningar att stå emot yttre förhållanden.

## Observera:

Om produktens instruktioner inte följs, gäller inte produktgarantin.



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

**SKAMET**