

Savustusuunin asennus- ja käyttöohje



EN 15861:2012

SKAMET

CE

FI Savustusuunin asennus- ja käyttöohje

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

Kuumasavustusuunin rakenne on kaksiseinäinen (sivuilla ja takana), joiden välissä liikkuva palosta syntyvä savu ylläpitää uunissa tasaisen lämpötilan. Kaksoisseinät auttavat välttää kondenssiveden syntymistä ulkolämpötilan ollessa matalampi. Kuumasavustusuuni on kaksikammioinen, molemmilla kammiolla on suljettavat ovet.

Alempi tulisijan osa on tarkoitettu polttamista varten, mistä syntyy savustukseen tarvittava lämpötila.

Yläosa on savustustila, jossa sijaitsevat verkkoritilät ja tulisijan yläpuolinen rasvapannu, joka estää savustettaessa syntyvän rasvan tippumisen tulisijan katolle ja sen syttymisen. Lisäksi tulipesän katon yläpuolella on ripustuspaikat, joihin voidaan sopia vartaita käyttäen ripustaa kalaa tai lihaa savustumaan (ritilät etukäteen poistaen).

Johtuen uunin rakenteesta voidaan tuottaa täysin puhdasta savua pelkäämättä, että vääränlaisen polttopuun (esim. havupuu) sattuminen tulisijaan pilaisi uunissa valmistettavan ruoan tulisijassa.

Savustusuunin GSS-125 savupiippu on neliskulmainen ja varustettu kipinäverkolla. Savupiippu on irrotettava.

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

Lämpömittarilla varustettu savustusuuni on valmistettu seuraavan paksuisista metallilevyistä:

savustustilan pohja 3 mm;

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. Uunin voi asentaa tasaiselle maaperälle ja/tai erityiselle palamattomalle alustalle.
2. Kuumasavustusuunin asennuksessa ja käytössä tulee noudattaa paloturvallisuusmääräyksiä ja tarvittavia etäisyyksiä.
3. Uunia 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. Uuni tulee puhdistaa palamisjäämistä käytön jälkeen.

6. Uunin lämmityksessä saa käyttää vain laadukasta puuta.

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

Käyttöön otto

Lue tämä ohje huolellisesti ennen käyttöön ottoa.

Ensimmäinen lämmityskerta tulee tehdä ilman elintarvikkeita, koska uunin palonkestävä maalipinta (enintään 450 astetta) saavuttaa lopullisen kovuutensa vasta lämmityksen yhteydessä ja voi erittää epämiellyttävää palaneen hajua. Uunia 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). Puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistetut ristikot ennen ensimmäistä lämmitystä. Kun kuumennat ensimmäistä kertaa, ritilöiden tulee olla uunin sisällä.

Käyttö

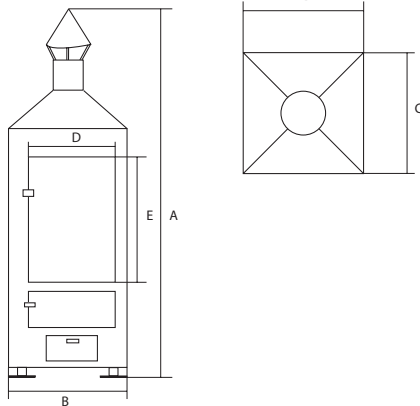
1. Aseta kuivia puita alempaan tulipesään ja sytytä ne.
2. Aseta lehtipuulastuja (paitsi koivun) tai haketta savustustilan pohjalle (rasvapannun alle). Erilaisia makuja varten voi savustukseen lisätä kirsikka-, luumu-, tai omenapuulastuja. Kullankeltaisen värin saa savustettavaan elintarvikkeeseen lisäämällä nokkosia savustustilaan.
3. Kun uunin lämpötila on noussut tarvittavalle tasolle ja savua on alkanut tulla ulos savukaapista, on aika asettaa savustettava elintarvike ritilöille.
4. Uunin lämpötilaa voi säätää myös tulipesän 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 lihalla 6-7 tuntia.
6. Uudelleen uunia käyttäessäsi varmista, ettei tulipesässä ole liikaa edellisten käyttökertojen tuhkaa.
7. Jos uunia ei käytetä jatkuvasti, on suositeltavaa säilyttää sitä suojassa, mikä takaa tuotteelle pitkän käyttöiän ja paremman kestävyys ulko-olosuhteissa.

Tiedoksi

Mikäli tuotteen käytössä ei ole noudatettu tuottajan ohjeita, ei takuu ole voimassa.



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

