



ŠALTO RŪKYMO RŪKYKLA

MONTAVIMO IR NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Šalto rūkymo rūkykla „Stoveman“ yra skirta žuviai, mėsai ir paukštienai rūkyti. Tinka naudoti namų kiemuose, vasarnamiuose, poilsio ir turizmo sodybose.

Šalto rūkymo rūkykla turi dvi kameras, abi jos yra uždaromos durelėmis. Apatinė pakuros dalis yra skirta kūrenimui, kuri palaiko rūkymui tinkamą temperatūrą ir dūmus. Viršutinėje dalyje yra įtaisyta rūkymo kamera, kurioje yra trys tinklinės lentynos ir įkaistantys akmenys, kurie rūkykloje palaiko pastovią temperatūrą; ant įkaistančių akmenų yra įtaisytas padėklas riebalams nutekėti, kuris saugo akmenis nuo riebalų ir užsidegimo grėsmės. Rūkyklos korpusas yra pagamintas iš 3 mm plieno. Durelės, padėklas riebalams nutekėti ir kamino kepurė – iš 2 mm plieno.

Naudojimo pradžia

Prieš pradėdami naudoti atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

Pirmą kartą rūkyklą įkūrenkite be maisto produktų, nes karščiui atsparūs dažai, kuriais nudažyta rūkykla galutinai sukieta tik įkūrenus rūkyklą ir gali išskirti nemalonų degėsių kvapą. Rūkyklą reikia kaitinti maždaug vieną valandą. Iki įkūrenimo stenkitės rūkyklos nesubraižyti. Pirmą kartą įkūrenant, rūkyklos dažai iš pradžių suminkštėja, todėl stenkitės paviršiaus neliesti.

Įrengimas

Šalto rūkymo rūkyklos įrengimo ir rūkymo metu vykdykite priešgaisrinės apsaugos reikalavimus bei nustatytus saugius atstumus.

Saugos reikalavimai

1. Rūkykla turi būti įtaisyta ant lygaus paviršiaus ar specialaus nedegaus pagrindo.
2. Rūkyklą galima naudoti ne arčiau nei 5 metrų atstumu nuo iš degių medžiagų pastatyto statinio ar degių medžiagų laikymo vietos. Rūkyklos kuro vieta turi būti atskirta nedegama sienele.
3. Naudojimo metu ir pasinaudoję rūkykla, nepalikite jos be priežiūros, kol kuras (malkos, anglis ar pan.) visiškai nesudegs ar degimo likučiai nebus užgesinti vandeniu.
4. Po naudojimo iš rūkyklos išvalykite degėsius.
5. Rūkyklai kūrenti naudokite tik kokybiškas, rūkymui tinkamas alksnines, obels, slyvos malkas.

Priešgaisrinės apsaugos reikalavimų vykdymo priežiūros organui Lietuvoje atstovauja priešgaisrinės priežiūros inspektorius, į kurį kreipkitės iškilus papildomiems klausimams dėl priešgaisrinės apsaugos.

Naudojimas

1. Įkaistančius akmenis sudėkite ant virš pakuros esančių grotelių. Tinka naudoti granitinius lauko akmenis arba parduotuvėse parduodamus pirtims skirtus akmenis.

2. Į pakurą sudėkite rūkymui tinkamas alksnines, obels malkas ir jas uždekite. Prieš dedant į pakurą malkas rekomenduojame jas nužievinti, kad rūkomi maisto produktai neįgautų kartaus skonio.
3. Kai temperatūra rūkykloje pasieks reikiamą lygį, ant grotelių sudėkite rūkomus maisto produktus.
4. Rūkyklos temperatūra reguliuojama atidarant ir uždarant pakuros ir (arba) kamino sklendę. Dūmų padavimą galima reguliuoti didinant arba mažinant rūkyklos kamino sklendės angą. Reguluojama taip, kad iš rūkomo maisto produkto nepradėtų tekėti riebalai.
5. Kiekvieno maisto produkto rūkymo laikas yra skirtingas. Žuvis paprastai yra išrūkoma per 0,5–1,5 valandos, paukštiena per 1,5 valandos, o mėsa per 6–8 valandas.
6. Jei rūkyklos nuolatos nenaudojate, kad ji ilgiau tarnautų ir nenukentėtų nuo lauko sąlygų, laikykite ją po stogu.

Pretenzijas galima pateikti per 24 mėnesius nuo įsigijimo datos.

Gamintojas

„AS Eesti Vanglatööstus“

Harku tee 59, Tabasalu

76901 Harjumaa

ESTONIA

Tel.: +372 677 6700

Faksas: +372 677 6701

kontakt@evt.ee

www.evt.ee