MERRUS KYLMÄSAVUSTIMEN

Merrus Coldsmoker private ja pro(fessional)

KÄYTTÖ- ASENNUS-JA HUOLTO-OHJE

(2010/2)

1. KÄYTTÖOHJE

2. ASENNUSOHJE

3. HUOLTO-OHJE

4. VARO- JA TURVAOHJEET

5. KYLMÄSAVUSTIMEN ARVOKILPIMERKINNÄT

6. KYTKENTÄKAAVIO

7. TAKUUEHDOT

8. VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

LIITE, Osaluettelo

MERRUS KYLMÄSAVUSTIMEN (Merrus Coldsmoker private ja pro(fessional)) KÄYTTÖ- ASENNUS-JA HUOLTO-OHJE

Tutustu ohjeisiin ennen käyttöä! Varmista, että laitteen käyttäjät ovat tutustuneet ohjeisiin!

Yleistä kylmäsavustuksesta Merrus Coldsmoker-savustimella:

Merrus Coldsmokerissa on painovoimainen puuelementtien syöttö. Laitteen tehokas ilmanvirtaus ja yksinkertainen lämpötilan hallinta tarjoavat harrastajakalastajille ja metsästäjille sekä gourmet-ammattilaiselle monia mahdollisuuksia elämyksellisiin makunautintoihin.

Merrus Coldsmoker -kylmäsavustin on tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

Private- mallissa on 3 ritilätasoa ja Pro-mallissa 5 ritilätasoa.

1. KÄYTTÖOHJE

1.1 Kylmäsavustuksen perusedellytykset

Oikeaoppisen, perinteisen kylmäsavustuksen perustoiminnot ovat:

- *ilman kierto ja sopiva lämpötila:*
  -kosteus poistuu kalan tai lihan pinnasta ilmavirran ja lämmön lämpötila savustimessa sisällä n. -5 - +28 C-astetta) yhteisvaikutuksesta.
- *savunmuodostus*
  -antaa tuotteelle makua ja säilyvyyttä.
- *graavaus*
  -graavaus aloittaa tuotteen raakakypsennyksen. Tuoresuolaus suoritetaan pääsääntöisesti ennen savustusta.

Merrus-kylmäsavustimessa voidaan toteuttaa kaikki perinteisen kylmäsavustuksen toiminnot helpolla tavalla. Kun perinteinen kylmäsavustus on ollut aikoinaan erityistä tarkkuutta ja ympärivuorokautista valvontaa vaatinut taitolaji, voidaan kylmäsavustusta Merrus-savustimella luonnehtia helpoksi ja vähän aikaa sitovaksi taitolajiksi, joka on jokaisen käyttäjän nopeasti omaksuttavissa.

1.2 Savustamisen aloittaminen

Laite tulee asettaa suoraan vakaalle alustalle ulos siten, ettei laite voi kaatua tai liukua. Huolehdi riittävästä turvaetäisyydestä rakennuksiin tai muihin helposti syttyviin kohteisiin.

Ilman lämpötilan ollessa yli 15 -18 astetta, sijoita savustin mahdollisimman varjoiseen ja tuuliseen paikkaan. Näin estät sisälämpötilan nousemasta yli 28 asteen, mikä on kylmäsavustuksen kannalta liian korkea. Pakkasella ulkoilman alaraja tulee vastaan silloin, kun kylmäsavustettava tuote alkaa jäätyä.

Suuntaa syöttölaitteen ulkopää kohti tuulta tehokkaan ilmankierron saamiseksi laitteen sisätiloihin.

1.3 Kalafileiden ja riistan sijoittaminen savustimeen

Ennen kalojen ripustamista pane liemialtaan pohjalle paperi tippuvan nesteen keräämiseksi. Kuivaa myös suolaamiesi kalojen pinta talouspaperilla kuivaksi.

Sijoita kalat nahkapuoli alaspäin niin, etteivät fileiden pinnat ole kosketuksissa toisiinsa estäen savunkiertoa tasaisesti joka paikkaan.

Valmistettavat raaka-aineet, kalafileet ja riista eri muodoissaan asetellaan ritilöille vaakatasoon.

1.4 Syöttölaitteen lataaminen

Käytä ohjeen mukaisia puisia savunkehitysmateriaaleja ja pudota ne syöttölaitteen yläpäästä sisään, kunnes se on täynnä. Älä pudota puuelementtiä suoraan vastukselle, vaan ota se vastaan sormella tai toisella puukiekolla.
Varmista katsomalla, että puuelementit nojaavat asiallisesti vastustapin pintaan. Savustuksen aikana lisäile puuelementtejä tarpeen mukaan.

1.5 Puuelementtien hankinta

Suorakaiteen mallisia harmaaleppäelementtejä voit hankkia laitteen valmistajalta. Sopivankokoista harmaaleppärankaa tai muuta lehtipuuta) voi myös itse hakea luonnosta ja kuoria ne kuivumisen nopeuttamiseksi. Sahaa leppärangasta 10 mm:n paksuisia leppäkiekkoja. Liian suuret leppäkiekot napsautetaan puukolla puun syyn suuntaisesti syöttölaitteeseen sopiviksi.

1.6 Savustuksen suoritus ja savun tuottaminen

Kuivaa kalat ja riista/ liha talouspaperiin ennen savustustoimia. Aloita savustus sijoittamalla raaka-aine ritilöille savustusosastoon. Ripusta lämpömittari raaka-aineitten sekaan noin puoliväliin savustustilan korkeudesta. Sulje ovi pehmeästi ja kytke laite verkkoon. Savua annetaan kalalle maun mukaan, yleensä 1-2 syöttörännillistä riittää. Riistan valmistuksessa savua annetaan huomattavasti enemmän savustettavan raaka-aineen koon mukaan. Savunannon jälkeen kalan tai lihan kuivaus jatkuu. Tällöin valvotaan, että sisälämpötila pysyy -0 - +28 C-asteen

välissä (lihalle 32 C-astetta) ja savustimessa tapahtuu ilmankierto. On huomattava, että yli kahdenkymmenen asteen lämpötiloissa kuivuminen on nopeampaa kuin alhaisissa lämpötiloissa, jolloin savustusaika pitenee useilla vuorokausilla. Parhaimmat kylmäsavutulokset saavutetaan alhaisilla lämpötiloilla, pitkällä savustusajalla ja hyvällä ilmankierrolla.

Valmis kylmäsavustettu kalafile on jäykkä, pinnaltaan kuiva ja sisältä mehukas. Vastavalmistunut fileen maun annetaan tasaantua jääkaapissa jonkin aikaa, esim. yön yli paperiin tai kelmuun pakattuna siten, ettei savun haju tartu muihin jääkaapin tuotteisiin.

Pakastaminen on hyvä säilöntämuoto, koska siinä kylmäsavutuote pitää hyvin makunsa muuttumattomana. Hyvillä veitsillä voi pakastetustakin (hieman sulaneesta/pehmenneestä) fileestä tehdä siivuja ja laittaa sitten tuote takaisin pakkaseen.

Kylmäsavutuotteita voidaan nauttia sellaisenaan, käyttää salaateissa ja keitoissa, laatikoissa jne.

1.7 Lämpötilan valvonta ja säätö (Celsius-asteikko)

Savustinvastus on kuumenee aina päällä laitteen ollessa kytkettynä verkkoon.

a) Ulkoilman lämpötila 0-+15 astetta

Tässä lämpötila-alueessa kylmäsavustuslämpötila pysyy oikealla alueella savustusvastuksen avulla, sillä lämpötila nousee 7-10 astetta riippuen läpivedon voimakkuudesta.

b) Ulkoilman lämpötila 0 astetta tai alle

Kylmäsavustuksen suorittaminen niin alhaisissa lämpötiloissa, jolloin savustettava kala pyrkii jäätymään toistuvasti, tulee välttää. Jäätynyttä raaka-ainetta ei suositella pakastetavaksi toistamiseen. Jos lisäeristät pakkasilla savustinta, huolehdi, että ilmanottoaukot pysyvät vapaina. Niitä ei saa peittää.

c) Ulkoilman lämpötila yli +15 astetta

Mikäli sisälämpötila alkaa nousta yli 25 asteen on syytä jäähdyttää laitetta, sillä kylmäsavustus-lämpötilan yläraja on n. 28 astetta ja kala alkaa kypsyä. Lihalla yläraja on muutaman asteen korkeampi. Jäähdytys voidaan suorittaa käyttämällä seuraavia keinoja:

- *Sijoita savustin (<u>aina</u>) varjoon ja mahdollisimman tuuliseen paikkaan.*

- *Laita tarpeen mukaan pakastejäisiä vesipulloja (muovisia) tai juomatölkkejä savustimen ylähyllylle alentamaan lämpötilaa.*
- *Kastele pyyheliina tai vastaavaa vettä hyvin sitova vaate vedessä ja levitä se kattamaan mahdollisimman suuri alue. Kastele pyyhettä riittävän usein, jotta haihdutettavaa vettä riittää. (Syöttörännin aukkoa ja savuntuloaukkoa ei saa peittää.)*

Tarkkaile lämpötilaa riittävän usein. Mikäli lämpötila nousee liian korkealle, sammuta sähkö esim. puoleksi tunniksi ja anna savustimen jäähtyä ennen kuin jatkat. Välillä tapahtuva sammutus ei huononna savustuksen tulosta. Ainoastaan aika hieman pitenee. Ovea voi pitää myös hiukan raollaan ja laskostaa kostea vaate oven yläosan päälle, jolloin savu ei pääse pakenemaan liian helposti laitteesta.

1.8 Vinkkejä kylmäsavustustuotteen käytöstä ruuanlaitossa

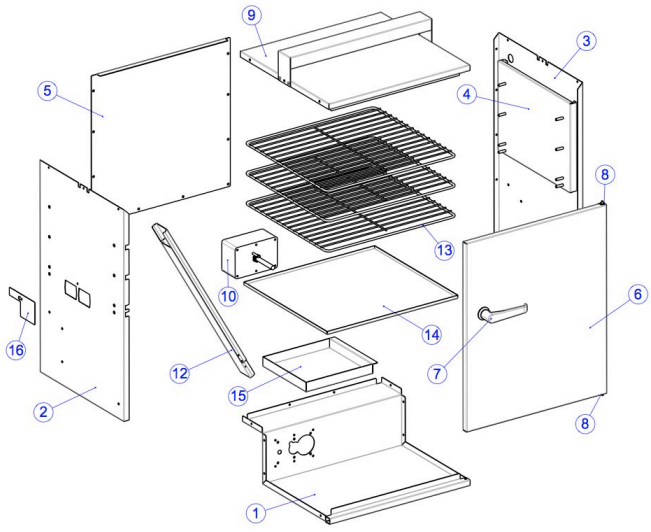
Pihviravintolat käyttävät laitetta antamaan pihveille savun maun, koska ravintoloissa ei tavallisesti ole puugrillejä tai vastaavia, joista ruoka ottaisi savun maun valmistuksen yhteydessä.

Merruksen kotisivuilla välitämme aiheeseen liittyvää tietoutta asiakkaittemme kokemusten kertyessä. Kerro kokemuksistasi!

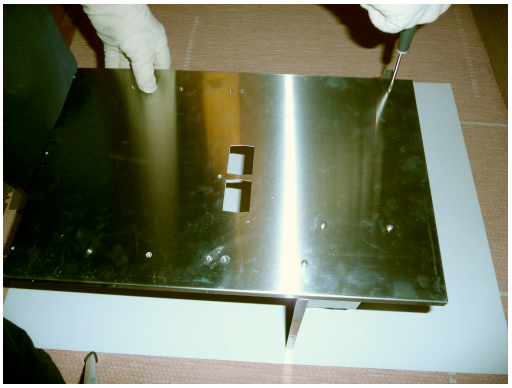
Googlaamalla "kylmäsavu"-sanalla saat lukemattoman määrän erilaisia ohjeita valmistaa savustamasi kala tai liha erilaisiksi ruokalajeiksi.

2. ASENNUSOHJE JA KOKOONPANO

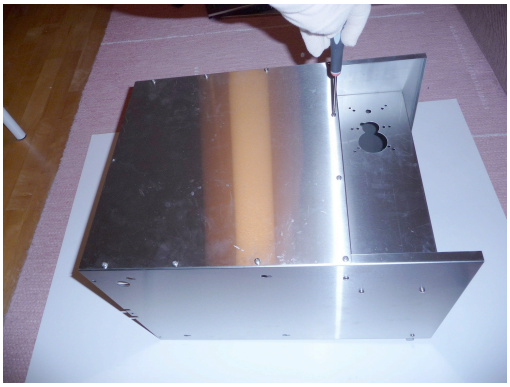
Laite toimitetaan osina asiakkaalle: Mukana kiinnitysruuvit (yht. 30 kpl). Savuntuottoyksikkö. Tasoritilöitä (3 kpl), liemiallas ja tuhka-astia sekä kaksiosainen puuelementtien laskuränni. Toimituksessa on n. 50 kpl puuelementtejä savuntuottamiseen.



Kokoonpano aloitetaan asettamalla runkopelti (1) kyljelleen seinien(2 ja 3) kiinnitystä varten. Suojaa työskentelytasosi tarpeen mukaan.



Kiinnityksen jälkeen käännä runkopelti ja sivuseinä ylösalaisin toisen sivuseinän kiinnittämistä varten.



Seuraavaksi käännä pohjapelti seinien varaan niin, että takaseinä (5) voidaan kiinnittää seinäpelteihin (2 ja 3) ja runkopeltiin (1).

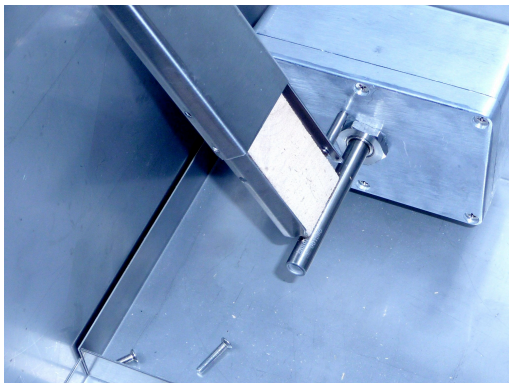
Seuraavaksi kiinnitä ovi (6)ja katto(9) saranapuikon (8) avulla. Saranapuikko kiinnitetään kuvan mukaisesti runkopellissä ja katon etuosassa oleviin aukkoihin. Tue ovea asentaessa niin, ettei sen paino väännä alareunassa olevaa runkopeltiä. Kattopeltiä ei saa kiinnittää ennen ovea, koska silloin sarana-akseli ei mahdu sille varattuun tilaan.

Saranapuikko ja aluslevy oven karmissa.

Oven karmissa tiivistenauha kiinnitettynä.

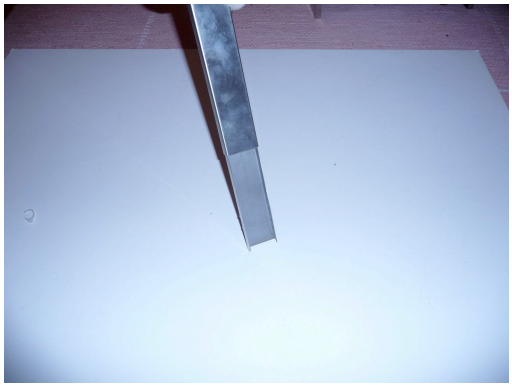
Savustuskaapin kokoamisen jälkeen kiinnitetään savuntuottoyksikkö (10) joko ulko- tai sisäpuolelle savustuskaappia vuodenajasta riippuen.

Kuvan mukaisessa kiinnityksessä irroitetaan alumiinikotelon kannesta kaksi ristipää-kulmaruuvia, joilla kotelo kiinnitetään seinään kaapin sisätiloista. (Kuusioruuveja ei saa aukaista muut kuin sähköalan ammattilaiset.)



Talviaikana savuntuottoyksikkö voidaan siirtää savustuskaapin sisään, jolloin se luovuttaa enemmän lämpöä sisätilaan. Kiinnitys tapahtuu ruuvaamalla alumiinikotelon pohjassa olevat ruuvit kiinni ulkotilasta.

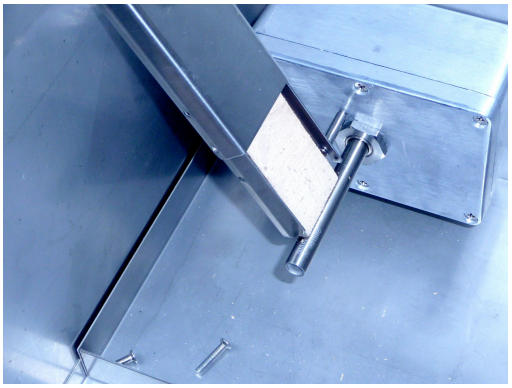
(Käsittele varovasti verkkojohtoa asennuksessa, jotta se ei leikkaudu rikki verkkojohdon ulostuloaukon reunoihin.)



Puuelementtien liukurännin (12) kansi vedetään taaksepäin niin, että se napsahtaa alaosaan stanssattuihin rajoitinnastoihin (kaksi asentoa). Liukuränni sovitetaan seinän aukosta sisään ja sovitetaan savuntuottoyksikön (10) kannatintapissa olevaan uraan. Käytä ruokaöljyä herkentämään syöttörännin kannen liikkumista, mikäli runko-osan ja kannen väli on tiukka.

Seuraavaksi laitetaan tasoritilät (13) ja liemiallas(14) ja tuhka-allas(15) paikoilleen.

Taivuta savuntuottoyksikön verkkojohdon ulkopuolinen osanippusiteellä silmukalle, jolloin pistoke pysyy runkopellin suojassa. Kylmäsavustimen verkkojohto liitetään verkkoon ulkokäyttöön hyväksytyllä maadoitetulla jatkojoholla (IPX4).



Täytä syöttöränni mukana tulleilla puuelementeillä ja aloita savustus.

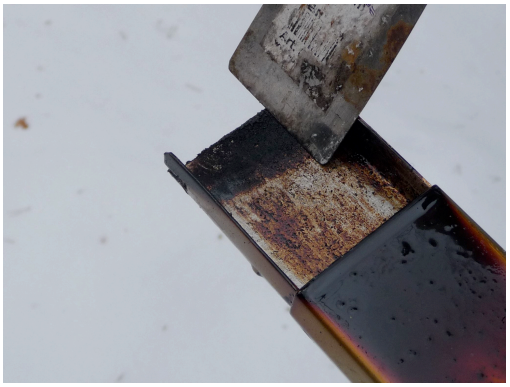
Savuntuottoyksikkö talviasennossa.

3. <u>HUOLTO-OHJE</u>

3.1 Puhdistus suojakäsineet kädessä

Laite putsataan tarpeen mukaan kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tiskiharjaa apuna käyttäen. Myös talousprii ja rätti toimivat hyvin. Laite tulee pitää puhtaana, koska laitteessa käsitellään tuoresuolattuja kala- ja lihatuotteita matalissa lämpötiloissa, jotta haitalliset mikrobit eivät saa kasvualustaa. Laiteen osat on

helppo pitää puhtaana, koska laite voidaan purkaa osiin esim. peruspuhdistusta varten esim. kerran vuodessa. Tavanomaisessa puhdistuksessa laitetta ei tarvitse purkaa.



Syöttölaitteen päähän kertynyt terva putsataan kevyesti puukon terällä tai kapealla maalarin teräslastalla. Syöttölaitteen pää on syytä putsata aina ennen savustuksen aloittamista ja tarpeen mukaan savustuksen aikana kerran päivässä, jos terva syöttölaitteen päässä estää puuelementtien liikkeen vastukselle.

Savustimen kala/lihaosaston liemialtaaseen voidaan asettaa talouspaperi tai sanomalehden sivu, joka imee itseensä mahdollisesti tippuvan nesteen.

Pyyhi laitteeseen kertynyt neste alapohjasta pois, mikäli sitä on sinne kertynyt valmistusprosessin aikana tai esim. sateen jälkeen. Huolehdi, että laitteen sisäkulmat pysyvät puhtaina.

Ritilät, uunipellin, tuhkapellin, esipuhdistetun syöttölaitteen voi pestä omalla vastuulla astianpesukoneessa, mutta harja, lämmin vesi ja käsitiskiaine riittävät usein puhdistukseen.

Laitteen tekninen ikä on varsin pitkä johtuen kestävistä materiaaleista. Uusittavia ovat komponenteista vastukset ja sulakkeet. Niiden vaihtamisen yhteydessä on aiheellista tarkastaa laitteen sähkötekninen kunto Merruksen hyväksymässä sähköalan huoltopisteessä.

4. VARO- JA TURVAOHJEET

Laite toimii 230 V vaihtojännitteellä ja siinä olevan vastuksen (75 W/vastus) pintalämpötila on 450-500 astetta Celsiusta. Näistä seikoista johtuen tutustu alla oleviin varomääräyksiin ja varmistu, että kaikki muutkin henkilöt, jotka käyttävät laitetta, tuntevat varomääräykset.

Siis:

- *Älä peitä laitteen ilmanottoaukkoja, puuelementtien syöttöränniä tai piippuaukkoa laitteen oikealla sivuseinällä, edestä katsottuna, missään olosuhteessa.*

- *Älä tee mitään rakenteellisia muutoksia.*
- *Älä kisko tai kanna laitetta johdoista.*
- *Älä pidä laitetta paikoissa, joissa laite on kokonaan tai osittain upotettuna veteen tai lumeen. Älä myöskään käytä laitetta niin, että sadevettä tai kostutetusta vaatteesta valuu vettä sähkölaitteiden päälle tai kerääntyy laitteen pohjalle.*
- *Älä pidä laitteen sähköjohtoa ja sen liitintä märässä maassa. Käytä vain suojamaadoitettua ja 30mA:n vikavirtasuojalla suojattua pistorasiaa ja ulkokäyttöön tarkoitettua maadoitettua jatkojohtoa. Laitteen verkkojohto on syytä laittaa kiepille nippusiteellä, jolloin pistoke on suojassa. Laitteen verkkojohtoa ei ole tarkoitettu yhdistettäväksi suoraan pistorasiaan, vaan välissä käytetään maadoitettua jatkojohtoa.*
- *Älä avaa savustimen sähkölaitteita, vaan ota yhteys vikatapauksissa Merrus Oy:öön. Kuusiokoloruuvien aukaisu on sallittu vain sähköammattilaisille.*
- *Älä lämmitä laitetta ulkopuolisilla lämpölähteillä.*
- *Älä käytä laitetta puurakenteisilla verannoilla tai sisätiloissa.*
- *Pidä riittävä turvaetäisyys palaviin materiaaleihin.*
- *Älä karista kuumentunutta tuhkaa tai kekäleitä niin, että ne voivat aiheuttaa tulipalon.*
- *Älä pudota puuelementtiä suoraan vastukselle, vaan vaimenna elementin liukuminen sormella tai toisella puuelementillä.*
- *Älä anna lasten käyttää tai leikkiä savustimella.*
- *Älä hengitä savustimen savua.*
- *Puhdista savustin siihen tiivistyneestä tervasta riittävän usein esim. kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai talousspriillä. Suorita syöttölaitteen pään mekaaninen puhdistus metallilastalla tai puukon terällä. Syöttölaitteen päähän kertyy kovettuvaa tervaa, joka on syytä puhdistaa tarpeen mukaan.*
- *Laitteen savustinvastus on aina päällä pistokkeen ollessa kytkettynä verkkoon. Laite kytketään sähköverkkoon maadoitetulla jatkojohdolla. Viallista jatkojohtoa ei saa käyttää ja se on korjauttaa vai Merrus Oy:n valtuuttamassa huoltopisteessä.*
- *Jos asetat laitteen esim. keittiöjakkaralle tai vastaavalle, niin kiinnitä laite alustaansa niin, ettei laite pääse putoamaan. Huolehdi myös, ettei keittiöjakkara tai vastaava pääse kaatumaan ulkopuolisen voiman seurauksena.*
- *Huolehdi, että lapset ja kotieläimet pysyvät poissa laitteen läheisyydestä.*
- *Huolehdi, että laitteen sähkölaitteet ovat suojassa sadevedeltä.*
- *Älä käytä laitetta laiturilla tai veneen kannella, josta se pääsisi putoamaan veteen.*
- *säilytä laite niin, ettei käyttöön perehtymätön aikuinen tai lapsi pääse kytkemään laitetta sähköverkkoon*
- *käytä käsineitä kootessasi ja purkaessasi sekä puhdistaessasi laitteen sisätiloja sekä syöttöränniä lastalla, puukolla tai talousspriillä.*

- *laitetta ei voi käyttää kuumasavustimena*

5. KYLMÄSAVUSTIMEN ARVOKILPIMERKINNÄT:

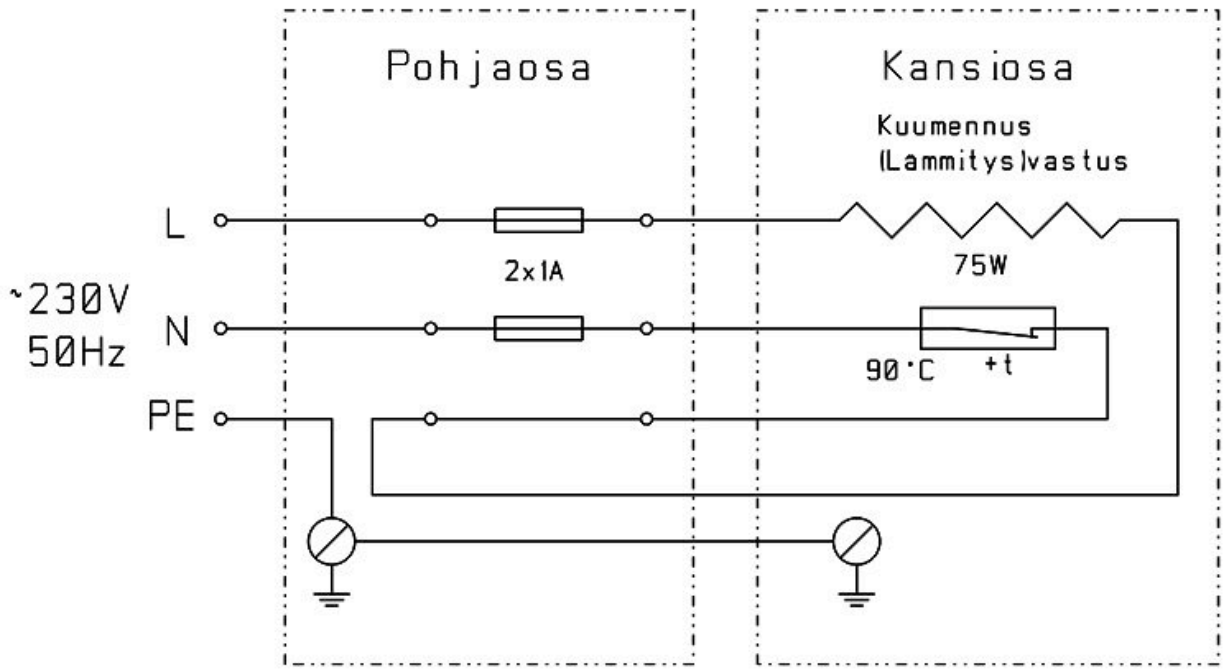
Merrus Coldsmoker

230 V~, 50 Hz, 75 W, IP44
Type: ☒ Private ☐ Pro
S/N: 2010 N (10, 11, 12…)

CE

Merrus Oy Finland
tel./fax +358(0)223415555
www.merrus.info

6. KYTKENTÄKAAVIO



7. TAKUUEHDOT

Merrus Oy myöntää takuun, joka kattaa laitteen valmistusvirheet raaka-aineiden ja laitteen kokoonpanon osalta. Takuuaika on 12 kk. Takuu ei kata sähkölaitteissa esiintyviä materiaali- tai valmistusvikoja. Takuu ei kata käyttäjälle tai kolmansille osapuolille syntyviä vahinkoja.

Vastuksilla ja muissa sähkölaitteissa on niiden valmistajan myöntämä 12 kuukauden takuu. Vikatapauksissa Merrus Oy toimii yhdysmiehenä asiakkaan ja valmistajan välillä.

Takuuseen ei sisälly laitteen väärinkäytöstä aiheutuneet viat. Laitetta on käytettävä sähkölaitteen edellyttämällä varovaisuudella ja huolellisuudella. Takuu raukeaa, mikäli laite on avattu muualla kuin Merrus Oy:n hyväksymässä huoltopisteessä.

Takuun edellytyksenä on, että laitteen omistajasta on tiedot Merruksen asiakasrekisterissä.1)

Takuu ei koske kuljetusvaurioita eikä lähetyskustannuksia.

Takuu ei koske, jos laitteeseen on tehty rakenteellisia muutoksia tai 75 W sähkövastuskotelo on avattu muiden kuin Merrus Oy:n valtuuttamassa huoltopisteessä.

1)Asiakasrekisteri

Merrus pitää asiakasrekisteriä laitteen ostajista. Ostajarekisterin tiedot jäävät asiakkaan ja Merrus Oy:n välisiksi eikä niitä voida käyttää kuin kylmäsavustimeen liittyvien tietojen välittämiseen.

8. VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS (Declaration of Conformity)

The undersigned, representing the following manufacturer *Undertecknad representerar följande tillverkare*
Merrus Oy
Vräkinkatu 3
20900 TURKU
Finland
Phone/Fax +358 (0)22341555
Mobile +358 (0)405920552
email: kimmo.makinen@merrus.inet.fi
www.merrus.info

herewith declares that this product
härmed försäkras att product
Merrus Kylmäsavustin
Merrus Coldsmoker Private and Pro
2010 N (10,11,12…)

is in conformity with the provisions of the following EC directive(s)
överensstämmer med bestämmelser i följande EG-direktiv

Low Voltage Direktive (LVD)	2006/95/EC
Pienjännitedirektiivi (LDV)	2006/95/EY
EMC Direktive	2004/108/EC
EMC-direktiivi	2004/108/EY

and that the standards and/or technical specifications referenced below have been applied
och att standarderna och/eller tekniska specifikationer nedan är tillämpade

References of standards and/or technical specifications applied for this EC/EEA declaration of conformity, or parts thereof (the letter only to be mentioned where appropriate):
Referenser till harmoniserade standarder eller tekniska specifikationer som tillämpats för denna EG-försäkran om överensstämmelse eller delar däri

harmonized standards *harmoniserade standarder*

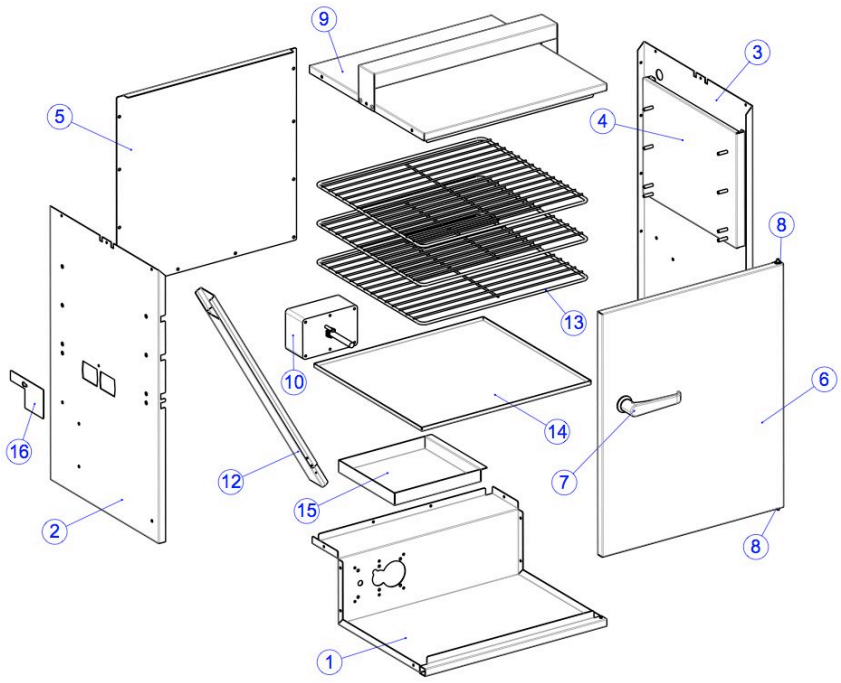
EN 60335-1 2002	Household and similar electrical appliances – Safety – Part 1: General requirements	+A1:2004+A2:2006

the last two digits of the year in which the CE marking was affixed (only in case of compliance with the provisions of the Low Voltage Directive 2006/95/EC: *de två sista siffrorna i det årtal då materialen försågs med CE-märke (i de fall bestämmelser enligt lågspänningsdirektivet (LVD) 2006/95/EG tillämpats):*

2010

Turku, 20.1. 2010

Merrus Oy
Kimmo Mäkinen
Kimmo Mäkinen
Managing director

Kylmäsavustimesta on annettu EUn pienjännitedirektiivin (2006/95/EC) mukaisten standardien (EN 60335-1/A1:2004+A2:2006) ja EMC-direktiivin (2004/108/EC) vaatimusten mukainen vaatimustenmukaisuusvakuutus, jolla vakuutetaan kylmäsavustimen käyttöohjeiden mukaisen käytön turvallisuus. Laitteen rakenteellinen turvallisuus on varmistettu sertifioidun turvallisuusasiantuntijan toimesta (Nemko Oy) tammikuussa 2010 ja kokoonpanossa noudatetaan huolellisuutta, joka varmistetaan kolmannen osapuolen sähköturvallisuustestauksin erillisen testaussuunnitelman mukaan ennen jakelua kuluttajalle.

LIITE:. Kuva kylmäsavustinkaappi L 546 mm Merrus. (Merrus kylmäsavustin private)