

## Røyking i Heimdal røykeren

Før røyking i ovnen første gang, fyr opp et bål i fyringskuffen. Ovnens varmes opp til ca 100 grader.

### Varmrøyking av fisk, skalldyr og kjøtt

-Fyr opp i skuffen med små tørre tresstykker (løvtre).

-Da henger du den salta og tørka råvaren inn etter et par minutter etter opptenning. Heil fisk skal vanligvis ha 80 grader i 10-15 minutter og deretter ca. 1 1/2 til 2 timer ved 60 grader.

Røyketider og temperatur intervaller avhenger av råvaren, sjå eventuelt bøker om røyking.

-Etter den første oppvarmingen legges sagmugg over glørne og dermed faller temperaturen. Temperaturen reguleres ved å fyre med tre, for så å dempe varmen ved å legge på sagmugg og å regulere luftstrømmen med spjelda i bunn og topp av ovnen.

### Kaldrøyking av fisk

Spjelda i topp og bunn skal vere halvt opne under heile kaldrøykinga.

-Ved kaldrøyking skal temperaturen i ovnen være under 25 grader, det er lettest å kaldrøyke i vinterhalvåret, men det er mulig å gjere det i sommerhalvåret også om det ikkje er for varmt.

-Ved kaldrøyking legges sagmuggen i ein hestsko rundt delevæggen og det tennes i den eine enden med litt sprit eller ei gassflamme direkte inn i sagmuggen, som deretter vil gløde og avgi røyk i ca 9-10 timer (gjenta 3 gonger - total røyketid ca. 30 timer). Når eventuelt sprit er brent heilt opp, kan kaldrøykingen begynne. Høyden på hestsko skal være ca. 5 cm ved låge vintertemperaturer og kun 2-3 cm. ved utendørs temperaurer over 12 grader.

### Opphenging av fisk

Det følger med ekstra kroker til opphenging av fisk.

Opphengingsøyet på dobbeltkroken stikkes fra buken og ut gjennom munnen og de to spissene stikkes inn like ved siden av ryggsøylen på fisken.

### Vedlikehold

Normalt er det kun røykerister og dryppbakke som behøver rengjøring. Røykerister og dryppbakke er i rustfritt stål og tåler de fleste rengjøringsmidler. Eventuelt mindre rustdannelse utvendig på ovnen kan forbygges /behandles med ein klut med litt matolje.

### Sikkerhet

Bruk aldri ovnen i et lukket rom. Pass på varme overflater. Hold oppsyn med barn omkring ovnen.



**SELJORDVARMESERVICE AS**  
www.seljordvarme.no eller ring oss på 35 08 41 00