



Paigaldus ja kasutusjuhend suitsuahjule

**The smoking chamber installation and
instruction manual**

Savustusuunin asennus- ja käyttöohje

**Rūkymo krosnies įrengimo ir
eksploatacijos instrukcija**

**Kūpināšanas krāsns uzstādīšanas un
ekspluatācijas instrukcija**

**Инструкция по установке и
эксплуатации коптильной печи**

EE Paigaldus ja kasutusjuhend suitsuahjule

Kuumsuitsuahi on mõeldud kala-, liha- ja linnuliha kuumsuitsetamiseks. Ahi sobib kasutamiseks suvilasse, eramaja aeda või maakodusse.

Kuumsuitsuahju konstruktsioon on topeltseinaline (külgedel ja taga), mille vahel liikuv küttesuits hoiab ahjus stabiilselt ühtlast temperatuuri. Topeltseinad väldivad suitsutamisruumis kondensvee teket kui välistemperatuur on madalam. Kuumsuitsuahi on kahekambriine, mõlemad on ustega suletavad. Alumine koldeosa – mõeldud kütmiseks, mille kaudu toimub suitsutamiseks vajaliku temperatuuri tagamine.

Ülemine osa on suitsutamisruum, milles asuvad võrkrestid ja koldelae kohal rasvapann, mis väldib suitsutamisel rasva tilkumise koldelaele ja selle põlema mineku. Lisaks koldelae üleval on riputuskohad, kuhu on võimalik sobivaid vardaid kasutades kala või liha rippu panna (eelnevalt eemaldades restid).

Ahju konstruktsioonist tulenevalt on võimalik täiesti puhta suitsu toomine kartmata, et küttekoldesse valet tüüpi puude (näit. okaspuu) sattumisel rikneks ahjus valmistatav toit.

Suitsuahju GSS-125 korsten on neljakandiline ja koos siibriga. Korsten ei ole eemaldatav.

Suitsuahju GSS-200 korsten on koos siibriga ja see on eemaldatav (näiteks on võimalus panna suitsuahi varikatuse alla, ning suitsutoru viia läbi katuse). Termomeetriga varustatud suitsuahi, on valmistatud järgmisest metalli paksusest:

suitsutusruumi põhi on 3 mm;

mõlemad suitsukambriid on 2 mm;

korpus 1,5 mm;

kaal: GSS-125 40 kg; GSS-200 100 kg.

Ohutusnõuded ja paigaldamine

1. Ahju võib paigaldada tasasele pinnasele ja/või spetsiaalsele mittepõlevale alusele
2. Kuumsuitsuahju paigaldamisel ja kasutamisel tuleb järgida tuleohutusnõudeid ning vajalikke vahekaugusi
3. Ahju tohib kasutada minimaalselt 5m kaugusel ehitistest või põlevmaterjalide hoiukohast
4. Kasutamise ajal ja pärast kasutamise lõpetamist ei tohi ahju jätta järelvalveta, seni kuni põlevmaterjal (puit, söed vms) on täielikult põlenud ja/või põlemisjäädid veega kustutatud
5. Ahi tuleb peale kasutamist puhastada põlemisjäädidest
6. Ahju kütmiseks tohib kasutada vaid kvaliteetset puitu.

Tuleohutusnõudeid jälgib kohalik ametkond (päästkeskuse ametnik), kelle poole on vajalik pöörduda lisaküsimuste tekkimisel tuleohutuse alal

Kasutusele võtmine

Enne kasutusele võttu lugeda hoolikalt läbi käesolev juhend.

Esimese kütmise peab tegema ilma toiduaineid ahju asetamata, kuna ahju väliskesta kuumuskindel värv (kuni 450 kraadi) saavutab oma lõpliku kõvaduse alles peale kütmist ja võib eraldada ebameeldivat kõrbelõhna. Ahju tuleks kuumutada umbes 1 tund. Seniks tuleks vältida värvipindade kraapimist. Esmakütmisel värv algul pehmeneb, mistõttu tuleb vältida kokkupuudet ahju värvitud pindadega. Kui termomeeter ei näita kasutamisel õiget temperatuuri, siis eemaldage ta oma pesast ning lisage sinna õli (tööstuslikku, mitte mootoriõli).

Kasutamine

1. Asetage alumisse koldesse kuivad puud ja süüdate need
2. Ülemise suitsutusruumi põrandale (rasvapanni alla) asetage lehtpuu (v.a. kask) laaste või haket. Erinevate maitsete saamiseks võib suitsutamiseks lisada kirsi-, ploomi-, või õunapuu laaste. Kuldkollase värvi suitsetatavale toiduale saab näiteks nõgeste lisamisel suitsutusruumi
3. Kui ahju temperatuur on tõusnud vajaliku tasemeni ja suits on hakanud suitsutuskapist tulema, siis asetage suitsetatav toiduaine restidele
4. Ahju temperatuuri saab reguleerida ka koldeukse avamise-sulgemise teel. Ükse käepidel on ka regulaator. Tulekolde suits läheb suitsuahju topeltseina kaudu korstnasse
5. Iga toiduaine suitsetamiseks kulub erinev aeg. Keskmiselt kulub kala suitsetamiseks umbes tund aega, linnulihal 1,5 tundi ja lihal 6-7 tundi
6. Korduval kasutamisel veenduge, et küttekoldes ei oleks liigselt eelnevatest kasutamistest tekkinud tuhka
7. Kui ahju ei kasutata pidevalt on soovitatav seda säilitada varju all, mis tagab toote pikaealisuse ja parema vastupidavuse välistingimustele

Teadmiseks

Kui toote kasutamisel ei ole järgitud tooja juhiseid, siis tootele garantii ei kehti.

GB The smoking chamber installation and instruction manual

The hot smoke smoking chamber is meant for fish-, meat- and poultry meat heating. The chamber is also suitable for a cottage, private home garden, or for a country home.

The smoking chamber design is double layered (sides and back) where's the circulating heated smoke is kept at a consistent steady temperature. The double layers help avoiding the condensation water from accumulating, if the outside temperature happens to be low. The smoking chamber has two chambers which are both sealable.

The bottom part of the chamber is meant for heating, where's the necessary temperature for the smoking process is being maintained.

The upper part is the smoking space where the trays are, and also the grease pan which help avoiding the grease from dripping on to the chamber sealing and setting it on fire. Furthermore there are hanger parts in the chamber upper part where it is possible to place the suitable fish or meat bars (previously removing the grill nets).

The grill construction is designed to maintain the right smoke purity to not ruin the prepared food, even in the case of having the wrong type of fire wood in the heating chamber (as a example, conifer).

The chimney for the GSS-125 is square shaped and with a damper. The chimney is not removable.

The GSS-200 smoking chamber chimney comes with a damper and which can be removed (for example it is possible to put the smoking chamber under a awning and lead the smoke pipe through the roof).

Smoking chamber equipped with a thermometer is made of the following metal thickness:

the bottom of the smoking chamber is 3;

both of the smoking chambers are 2mm;

cover 1.5 mm;

weight: GSS-125 40 kg; GSS-200 100 kg.

Safety requirements and installation

1. The chamber can be installed on a steady ground and/ or a specialised none flammable base
2. When installing the the hot smoking chamber it is necessary to follow the safety requirements and needed spacing
3. The chamber can be used a minimum 5m away from buildings or flammable storage
4. During usage and after having finished, the chamber must not be left unat-

tended until the combustible material (wood, coals ct.) has completely burned out and/ or the left overs extinguished with water

5. The chamber must be cleaned from flammable left overs after usage

6. Only quality wood may be used for heating the chamber.

The fire safety requirements are monitored by the local authority (rescue officer), who can further assist, regarding additional questions rising about fire safety

Usage introduction

Before usage to carefully read the given manual.

The first heating must be done without placing any food in the grill because the grill external heat resistant colour (up till 450 degrees) achieves it's final hardness just after the heating process and may emit unpleasant burning smell. The chamber should be heated for at least one (1) hour. In the meantime to avoid scratching the paint surface. On the initial heating the paint will soften which is essential to avoid contact with chamber painted surfaces. If the thermometer does not show the right temperature, then remove it from its space and add the oil (industrial, not engine oil).

Usage

1. Place dry wood in the lower furnace and ignite them

2. Place hardwood shavings or chips to the upper part of the smoking chamber floor (under the grease pan). To achieve different flavours, different ingredients can be added during smoking, such as cherry-, plum-, or apple tree shakes. Nettles can be added in to the smoke chamber, to get a golden-yellow colour for the smoked food

3. If the grill temperature has risen to the needed temperature and smoke starts to animate from the smoking cabinet, then place the smoked food on the trays

4. The grill temperature can be also regulated through opening and closing the chamber door. The door handle also has a regulator. The chamber fire smoke, goes through the smoker grill double layered wall to the chimney

5. Different time lenghts apply for smoking individual types of food. On a average smoking fish, takes up to an hour, poultry meat 1,5 hours and meat 6-7 hours;

6. On repetitive usage, ensure that there are no excess ashes from previous usage

7. If the chamber is not frequently used then it is advised to keep it under a shadow, to ensure its longevity and better resistance to external conditions

Note

**If the product instructions have not been followed,
then the product warranty will not apply.**

FI Savustusuunin asennus- ja käyttöohje

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

Kuumasavustusuunin rakenne on kaksiseinäinen (sivuilla ja takana), joiden välissä liikkuva palosta syntyvä savu ylläpitää uunissa tasaisen lämpötilan. Kaksoiseinät auttavat välttämään 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 ei ole irrotettava.

Savustusuunin GSS-200 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;
- molemmat savukammiot 2 mm;
- runko 1,5 mm;
- paino GSS-125 40 kg; GSS-200 100 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 palamisjäätymistä 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).

Käyttö

1. Aseta kuivia puita alempaan tulipesään ja sytytä ne
2. Aseta lehtipuulastuja (paitsi koivun) tai haketta savustustilan pohjalle (rasva-pannun 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.

LT Rūkymo krosnies įrengimo ir eksploatacijos instrukcija

Rūkymo krosnis skirta karštuoju būdu rūkyti mėsą, žuvį ir kitus gaminius. Galimos rūkymo krosnies įrengimo vietos – sodo namelių, nuosavų ir užmiesčio namų sklypai.

Rūkymo krosnies konstrukcija: dviejų kamerų su dvejomis dūrelėmis ir dvigubomis sienelėmis (šonuose ir gale). Dūmams išeinant iš pakuros galima palaikyti nustatytą rūkymui skirtos krosnies dalies temperatūrą. Dėl dvigubų sienelių rūkymo kameroje nesikaupia kondensatas, esant žemai temperatūrai.

Apatinėje krosnies dalyje – pakuroje, deginamos malkos, kad rūkymo kameroje naudojant sklendę būtų pasiekta norima temperatūra.

Viršutinėje krosnies dalyje – rūkymo kameroje, yra rūkomiems produktams skirti tinkleliai ir apatinis padėklas taukams, nutekantiems nuo produktų rūkymo metu, surinkti, kad jie neužsidegtų. Viršutinėje kameros dalyje numatyta vieta produktams (žuvies ir mėsos) pakabinti ant iešmų (prieš tai nuėmus tinklelį).

Krosnies konstrukcija yra tokia, kad pakurą būtų galima kūrenti malkomis (ir spygliuočių), o pakuros dūmai nepatektų į rūkymo kamerą ir neapgadintų produkto.

Rūkymo krosnies GSS-125, kvadratinis dūmtraukio vamzdis su sklende, nenuimamas.

Rūkymo krosnies GSS-200, apvalus dūmtraukio vamzdis su sklende, nuimamas, jį galima pailginti (pvz. išvesti per stogą).

Rūkymo krosnis su termometru, pagaminta iš nurodyto storio metalo:

apatinė rūkymo kameros dalis – 3 mm;

rūkymo kamera – 2 mm;

išorinės krosnies sienos – 1,5 mm

svoris: GSS-125 40 kg; GSS-200 100 kg.

Saugos ir įrengimo reikalavimai

1. Krosnis įrengiama išlygintoje aikštelėje su specialiu nedegiu pagrindu
 2. Įrengiant ir eksploatuojant krosnį, būtina laikytis nurodytų priešgaisrinės saugos reikalavimų
 3. Minimalus atstumas iki statinių ir degių medžiagų sandėliavimo vietų – 5 m
 4. Rūkymo metu ir po rūkymo negalima palikti krosnies be priežiūros, kol nesudegs visas kuras (malkos, anglis) ir (arba) jis nebus užlietas vandeniui
 5. Užbaigus rūkymą, iš krosnies reikia išvalyti visus degimo produktus
 6. Krosniai kurti reikia naudoti kokybiškas malkas
- Priešgaisrinės saugos taisyklių laikymąsi kontroliuoja vietinis priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo skyrius (skyriaus darbuotojai), į juos galima kreiptis, jei kiltų papildomų klausimų dėl priešgaisrinės saugos

Pasirengimas eksploatacijai

Prieš pradėdami eksploataciją atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

Pirmą kartą užkurti krosnį reikia tuščią, kadangi krosnies išorė padengta karščiui atspariais (iki 450 laipsnių) dažais, kurie sutvirtėja po pirmojo įkaitinimo ir išskiria nemalonių kvapų. Krosnį kaitinti reikia 1 valandą, šiuo laikotarpiu dažai suminkštėja (būkite atsargūs ir nesubraižykite paviršiaus, nesilieskite prie jo). Jei termometro rodmėnis nesutampa su faktine temperatūra, ištraukite termometrą iš lizdo, į jį įpilkite pramoninės alyvos ir įkiškite termometrą.

Eksploatacija

1. Į pakurą sudėkite sausas malkas ir jas uždekite
2. Ant rūkymo kameros dugno (po taukų surinkimo padėklu) užpilkite pjuvenų arba skiedrų (tik ne beržų). Skirtingą skonį išgausite pridėję vyšnios, slyvos, obels ir pan. pjuvenų. Gaminyje išgaus auksinį atspalvį, jei į kamerą įdėsite dilgėlių
3. Kai krosnyje pasiekama reikiama temperatūra, o rūkymo kameroje susidaro dūmai, į krosnį reikia dėti produktus, įdėtus į tinklelius arba užmautus ant iešmų.
4. Rūkymo kameros temperatūrą galima reguliuoti atidarant ir uždarant pakuros dureles ir sklendę, taip pat – rūkymo kameros durelėse esančiu reguliatoriumi
5. Skirtingų gaminių rūkymo trukmė skiriasi: žuvies – vidutiniškai 1 valanda, paukštienos – 1,5 valandos, o mėsos – nuo 6 iki 7 valandų
6. Kas kartą įsitikinkite arpo ankstesnio rūkymo krosnyje neliko pelenų
7. Jei rūkymo krosnis nebus naudojama nuolat, rekomenduojama ją sandėliuoti stoginėje, taip pailgės jos eksploatacijos trukmė

Būtina žinoti

Nesilaikant šioje instrukcijoje pateikiamų nurodymų, gaminiui garantija negalios.

LV Kūpināšanas krāsns uzstādīšanas un ekspluatācijas instrukcija

Kūpināšanas krāsns, kas paredzēta gaļa, zivju un citu produktu karstajai kūpināšanai. Kūpināšanas krāsni var uzstādīt vasarnīcu, privāto un ārpilsētas māju teritorijā.

Kūpināšanas krāsns konstrukcija ir divkameru ar durtiņām un diviem korpusiem (no sāniem un aizmugurē), kur notiek kurtuves dūmu gāzes izplūde un kas ļauj uzturēt iestatīto temperatūru krāsns kūpinātavā. Krāsns divu korpusu uzbūve nepieļauj kondensāta rašanos kūpināšanas kamerā, ja ir zema ārējā temperatūra. Krāsns apakšējā daļa ir kurtuve – malka tiek dedzināta, lai sasniegtu iestatīto temperatūru kūpināšanas kamerā, regulējot to ar aizbīdņa palīdzību.

Krāsns augšējā daļa ir kūpināšanas kamera, kurā atrodas sieti kūpināšanai paredzētajiem produktiem un apakšdaļā – paplāte, kas paredzēta tauku savākšanai, kas iztek no produktiem kūpināšanas laikā, un nepieļauj tauku aizdegšanos. Kameras augšdaļā ir paredzētas vietas produktu (gaļas un zivju) iekāršanai uz iesmiem (iepriekš izņemot sietus).

Krāsns konstrukcija pieļauj, ka krāsni var kurināt ar malku (ieskaitot arī skujkoku), jo kurināšanas dūmi nenonāk kūpināšanas kamerā un nebojā produktu.

Kūpināšanas krāsns GSS-125, nenonemams kvadrātveida izejas dūmvads ar aizbīdni.

Kūpināšanas krāsns GSS-200, nonemams apaļš izejas dūmvads ar aizbīdni, dūmvadu iespējams pagarināt (lai to izvadītu caur jumtu).

Kūpināšanas krāsns, kas aprīkota ar termometru, ir izgatavota no metāla, kura biezums:

kūpināšanas kameras apakšējā daļa 3 mm;

kūpināšanas kamera 2 mm;

krāsns ārējās sienas 1,5 mm;

svars: GSS-125 40 kg; GSS-200 100 kg.

Drošība prasības attiecībā uz uzstādīšanu

1. Krāsns tiek uzstādīta uz izlīdzinātas virsmas ar speciālu nedegošu pamatni vai uz tās
 2. Uzstādot un lietojot krāsni, ir jāievēro ugunsdrošības prasības attiecībā uz drošiem attālumiem
 3. Minimālais attālums no ēkām un viegli uzliesmojošu materiālu uzglabāšanas vietām – 5 m
 4. Kūpināšanas laikā un pēc tās pabeigšanas krāsni nedrīkst atstāt bez uzraudzības līdz brīdim, kad ir izdedzis viss kurināmais (malka, ogles u.tml.) un/vai kurināmais tiek apliets ar ūdeni
 5. Pēc kūpināšanas no krāsns ir jāiztīra izdedži
 6. Krāsns kurināšanai ir jāizmanto kvalitatīva malka.
- Ugunsdrošības prasību ievērošanas kontroli nodrošina vietējais departaments

(glābšanas centra darbinieks), pie kura var vērsties, ja rodas papildu jautājumi attiecībā uz ugunsdrošību

Sagatavošana ekspluatācijai

Pirms ekspluatācijas sākšanas rūpīgi iepazīstieties ar šo instrukciju.

Pirmo reizi krāsns ir jāizkurina, neievietojot produktus, jo krāsns ārpusē ir pārklāta ar karstumizturīgu krāsu (līdz 450 grādiem), kas sacietē pēc pirmās uzsildīšanas, izdalot nepatīkamu smaku. Krāsns izsildīšana jāveic 1 stundu, kuras laikā krāsa paliek mīksta (izvairieties no saskrāpēšanas vai saskarsmes ar virsmu). Konstatējot neatbilstības termometra rādījumos, izņemiet termometru no ligzdas, ielejiet ligzdā rūpniecisko eļļu un ievietojiet termometru atpakaļ.

Ekspluatācija

1. Ielieciet kurtuvē sausu malu un aizdedziniet
2. Kūpināšanas kameras apakšdaļā (zem tauku savākšanas paplātes) ielieciet skaidas vai šķeldas (izņemot bērza). Lai piešķirtu dažādas garšas, var pievienot ķiršā, plūmes, ābeles utt. skaidas. Lai piešķirtu produktam zeltainu nokrāsu, kūpināšanas kamerā var ievietot nātres
3. Ja krāsnī ir sasniegta nepieciešamā temperatūra un kūpināšanas kamerā ir izveidojušies dūmi, krāsnī uz sietiem vai iesmiem ir jāievieto produkts
4. Temperatūru kūpināšanas kamerā var regulēt atverot un aizverot kurtuves durtiņas un aizbīdņi, kā arī ar regulatoru kūpināšanas kameras durvīs
5. Dažādu produktu kūpināšanas ilgums ir atšķirīgs (vidēji zivju produktiem – aptuveni 1 stunda, putniem 1,5 stundas un gaļas produktiem 6-7 stundas)
6. Lietojot vairākas reizes, pārlicinieties, ka no iepriekšējās kūpināšanas nav palikuši lieki pelni
7. Ja kūpināšanas krāsns tiek lietota neregulāri, ieteicams to glabāt nojumē, kas nodrošinās ilgāku krāsns kalpošanu

Svarīgi zināt

Ja netiek ievēroti šīs instrukcijas nosacījumi, izstrādājuma garantija tiek anulēta.

Инструкция по установке и эксплуатации коптильной печи

Коптильная печь предназначена для горячего копчения мясных, рыбных и других продуктов. Возможные места установки коптильной печи – дачные участки, участки частных и загородных домов.

Конструкции коптильной печи двухкамерная с двумя дверками и двухтельная (сбоков и сзади), где происходит выход дымовых газов топочной части и позволяет поддерживать заданную температуру в котильной части печи. Двухтельное строение печи исключает возможность возникновения конденсата в коптильной камере при низкой наружной температуре.

Нижняя часть печи топка – сжигание дров для достижения заданной температуры в камере копчения при помощи регулировки шибером.

Верхняя часть печи коптильная камера, с находящимися в ней сетками для продуктов копчения и внизу поддона для сбора жира, стекающего с продуктов во время копчения и препятствующая возгоранию жира. В верхней части камеры предусмотрены места для подвешивания продуктов (рыбных и мясных) на прутки (с предварительным удалением сеток).

Печь конструктивно выполнена таким образом, что топка печи может производиться дровами (в том числе и хвойными), так как топочный дым не попадет в коптильную камеру и не испортит продукт.

Коптильная печь GSS-125 выходная дымовая труба квадратная с шибером, несъемная.

Коптильная печь GSS-200 выходная дымовая труба круглая с шибером съемная с возможностью наращивания (для вывода дымовой трубы через крышу).

Коптильная печь снабженная термометром изготовлена из металла толщиной:

нижняя часть коптильной камеры 3 мм;

коптильная камера 2 мм;

наружные стенки печи 1,5 мм;

Вес: GSS-125 40 кг; GSS-200 100 кг.

Требования к безопасности и установке

1. Печь устанавливается на выравленную площадку с/или специальным негорючем основанием
2. При установке и использовании печи необходимо соблюдать предписанные безопасные расстояния противопожарной безопасности
3. Минимальное расстояние от строений и мест складирования горючих материалов – 5 м
4. Во время и после окончания копчения нельзя оставлять печь без надзора до тех пор, не сгорел весь горючий материал (дрова, угли и т.п.) и/или горючий материал залит водой

5. После процесса копчения печь подлежит очистки от продуктов горения
 6. Для топки печи необходимо использовать качественные дрова.
- Надзор за соблюдением правил противопожарной безопасности осуществляет местный департамент(работник Центра спасения), к кому можно обратиться при возникновении дополнительных вопросов по пожарной безопасности

Подготовка к эксплуатации

Перед началом эксплуатации внимательно изучите данную инструкцию. Первая топка печи должна производиться без закладки продуктов, поскольку снаружи печь покрашена термостойкой краской(до 450 градусов), которая затвердевает после первого нагрева с выделением неприятного запаха. Прогрев печи осуществляется в течении 1 часа, во время которого краска размягчается(избегайте нанесение зарапин и соприкосновений с поверхностью). При несоответствии показаний термометра, вынуть термометр из гнезда долить промышленного масла в гнездо и вставить термометр.

Эксплуатация

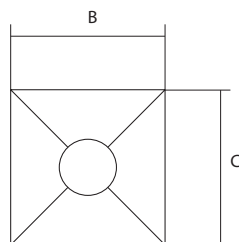
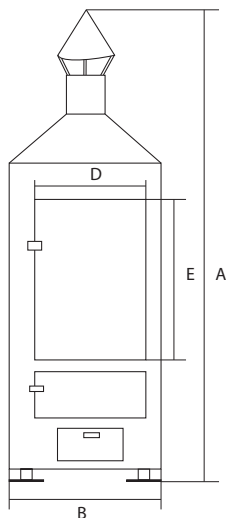
1. Заложите сухие дрова в топку и подожгите их
2. На дно камеры копчения наложите(под поддон сбора жира) опилки или щепу(за исключением березовых). Для придания различного вкуса можно добавлять опилки вишни, сливы, яблони и т.п. Для придания продукту золотистого оттенка в коптильную камеру можно поместить крапиву
3. Если температура в печи достигла нужной величины и в коптильной камере образуется дым, необходимо заложить продукт в печь на сетках или прутках
4. Температуру в коптильной камере можно регулировать при помощи открытия-закрытия топочной дверки и шибера, а также регулятором на дверке коптильной камеры
5. Длительность копчения различных продуктов разное(в среднем для рыбных продуктов – около 1 часа, для птицы 1,5 часа и для мясопродуктов 6-7 часов
6. При неоднократном использовании убедитесь, чтобы с предыдущего копчения не осталось лишнего пепла
7. При непостоянном использовании коптильной печи рекомендуется хранение под навесом, что увеличивает долгосрочность использование печи

Необходимо знать

При несоблюдении условий данной инструкции изделие лишается гарантии



GSS-125



	A	B	C	D	E
GSS-125	125	40	40	32	46
GSS-200	170	50	50	39	64



GSS-200

OÜ Skamet

reg.nr. 11135000
Savi 9, Pärnu, Eesti
+372 440 1000
info@skamet.ee
www.skamet.ee

**SKAMET**