



## ПЕЧЬ БАРБЕКЮ

### ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за то, что вы выбрали изделие “Stoveman”. Мы уверены, что печь даст Вам много новых возможностей для приготовления еды и наслаждения приготовленными блюдами.

Печь предназначена для приготовления рыбы, мяса и птицы методом барбекю (медленное запекание при температуре не выше 120°C), а также для горячего копчения.

Печь подходит для использования в саду, на даче, на туристическом хуторе и в деревне.

#### **Эксплуатация**

Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте настоящую инструкцию.

Первую протопку следует произвести без продуктов в печи, поскольку огнестойкая краска внешнего корпуса печи достигает своей окончательной прочности только после протопки и может выделять неприятный запах. Печь необходимо протапливать в течение примерно одного часа. До этого следует избегать царапин на окрашенной поверхности. При первой протопке краска сначала становится мягче, поэтому необходимо избегать контакта с окрашенными поверхностями печи.

#### **Установка**

Печь состоит из разных частей, которые следует собрать до начала эксплуатации.

1. На жерло дымового канала, выходящего из топливного очага (1), ставится входящий в очаг запекания дымовой канал.
2. Жерла дымовых каналов, выходящих из очага запекания (2), соединяются с трубами (3) и закрепляются.
3. На дно очага запекания помещается экран из листового металла, который гасит лишний жар, а также направляет дым и жар.
4. Над экраном устанавливается ванна. (Здесь надо проверить и установить печь в правильное ровное положение – налитая в ванну жидкость должна равномерно и одинаково покрывать все дно ванны).
5. Над ванной устанавливается решетка для запекания.
6. К очагу запекания крепится столик из водостойкой фанеры (4).
7. Очаг запекания поворачивается в удобное положение относительно топливного очага по усмотрению пользователя.

При установке и эксплуатации печи для горячего копчения необходимо выполнять требования пожарной безопасности и соблюдать необходимые расстояния.

#### **Требования безопасности**

1. Печь можно устанавливать в безветренном месте на ровной поверхности или на специальном негорючем основании в удалении от деревьев и кустов.
2. Печью можно пользоваться на расстоянии не ближе 5 метров от строения из горючего материала или от места хранения горючих материалов, за исключением места хранения топливного материала для этой печи, отделенного от печи стенкой из негорючего материала.
3. Во время и после эксплуатации нельзя оставлять печь без присмотра, пока горючий материал (древесина, угли и пр.) полностью не прогорит или пока остатки горения не будут затухены водой.
4. Печь необходимо после эксплуатации очистить от остатков горения.
5. Домашние животные и дети не должны находиться в непосредственной близости от гриля.
6. Рекомендуется хранить возле аппарата бутылку с водой, оснащенную большим распылителем, а также ведро с песком, чтобы при необходимости погасить высокое пламя.
7. Обязательно в доступном месте должен находиться пакет первой помощи с пластырем и мазью пантенол.

## Применение

Родиной барбекю считается Америка. По сути этот набирающий популярность способ приготовления еды на гриле означает медленное запекание при температуре не выше 120°C в специальной печи-барбекю. Над соединяющей с топливным очагом трубой в очаге запекания находится экран из листового металла, который погашает обжигающий жар пламени, обеспечивая равномерное распределение жара и дыма в направлении с боков в находящуюся в центре очага запекания трубу. Над экраном находится ванна с водой, которая дает дополнительную влажность. Над ванной для воды находится решетка для запекания, на которую кладется мясо и другие продукты.

Печь-барбекю топится сухими дровами, желательнее, ольхой без коры. Жар дает пламя, а не уголь. Для придания мясу ароматного вкуса с дымком можно использовать для топки ветки костянок, добавляя в топливный очаг нужное количество сушеных трав. Во время запекания в печи-барбекю влажная и дымная среда при достаточно низкой температуре (температура в печи около 100 градусов по Цельсию).

Во время запекания мясо/рыбу обмазывают при помощи кисточки приготовленным специально для этого соусом, который придает мясу вкус и не дает ему высохнуть.

Мясо барбекю не покрывается темной корочкой, как в гриле, зато оно остается сочным, имеет приятный запах и вкус с дымком.

Показателем качества запеченного в печи-барбекю мяса является вкус, мягкость/готовность, внешний вид и дымовой круг (т.е. в сечении мяса виден так наз. дымовой кант).

Печь можно использовать и для горячего копчения мяса. В этом случае предварительно посоленное и, желательнее, завернутое в марлю мясо кладется на решетку для запекания. Температура внутри печи при копчении не должна превышать 80 градусов по Цельсию. Время копчения мяса составляет не менее 8 часов. Хотя методом барбекю можно запекать филе и другое высококачественное мясо, этот метод в основном используется для приготовления мяса, требующего длительного запекания. В течение многочасового запекания при невысокой температуре становится мягким и сочным даже самое жилистое мясо и ребрышки. Решетку рекомендуется перед использованием очистить и смазать растительным маслом.

В случае повторного использования печи убедитесь, что в топливном очаге в результате предыдущего использования не возникло излишнего количества золы.

Если печь не эксплуатируется постоянно, рекомендуется хранить ее под навесом, что обеспечит долгосрочность эксплуатации и лучшую устойчивость к внешним условиям.

Претензии принимаются в течение 24 месяцев, начиная со дня покупки.

## Производитель:

AS Eesti Vanglatööstus  
Narku tee 59, Tabasalu  
76901 Narjuma  
ЭСТОНИЯ  
Тел.: +372 677 6700  
Факс: +372 677 6701  
[kontakt@evt.ee](mailto:kontakt@evt.ee)  
[www.stoveman.ee](http://www.stoveman.ee)

