



ПЕЧЬ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Печь для горячего копчения „Stoveman” предназначена для копчения рыбы, мяса и птицы. Печь подходит для использования в саду, на даче, на туристическом хуторе и в деревне.

Печь для горячего копчения имеет две камеры, обе из которых закрываются дверками. Нижняя часть очага предназначена для растопки, при ее помощи обеспечивается необходимая для копчения температура. Верхняя часть – это коптильная камера, в которой расположено пять сетчатых полок, а над потолком очага – поддон для жира, который предотвращает попадание жира на потолок очага и его возгорание. Коптильные печи в основной своей части изготавливаются из листовой стали толщиной 3 мм. Дверки, поддон для жира и зонт для трубы изготовлены из листовой стали толщиной 2 мм.

В нашем ассортименте есть маленькая (120x45x45) и большая (156x60x50) печь для горячего копчения.

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.

Установка

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

Требования безопасности

1. Печь можно устанавливать на ровной поверхности или на специальном негорючем основании.
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 затушены водой.
4. Печь необходимо после эксплуатации очистить от остатков горения.
5. В качестве топливного материала для печи можно использовать только качественную древесину.

В Эстонии за выполнением требований пожарной безопасности следит местное ведомство (пожарный инспектор), к которому необходимо обращаться и в случае возникновения дополнительных вопросов в части пожарной безопасности.

Применение

1. В нижний очаг помещаются сухие дрова и поджигаются.
2. На полу верхней коптильной камеры (под поддоном для жира) помещаются щепки лиственного дерева (кроме березы). Для получения разных вкусов можно добавить для копчения щепки вишни, сливы или яблони.
3. Регулировка температуры в печи осуществляется путем закрывания или открывания дверки очага. Дым из очага выходит в трубу через двойную стенку печи для копчения.
4. Для копчения разных продуктов требуется разное время. В среднем на копчение рыбы затрачивается от 1 до 1,5 часов. Для копчения птицы требуется 1,5 часа и для копчения мяса 6-7 часов.
5. 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

Harku tee 59, Tabasalu

76901 Harjumaa

ESTONIA

Тел.: +372 677 6700

Faks +372 677 6701

kontakt@evt.ee

www.stoveman.ee