

KUUMASAVUSTIN

ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET

Kuumasavustin „Stoveman” on tarkoitettu kala-, liha- ja linnunlihan savustamiseen. Uuni sopii käytettäväksi kotipihalla, mökillä, turismimaatilassa

Kuumasavustin koostuu kahdesta ovella suljettavasta osasta. Alhaalla sijaitsee lämmitysala, jossa varmistetaan savustukseen tarvittava lämpötila. Ylhäällä sijaitsee paistoarina, jossa sijaitsee viisi harkkorautaritiä ja savulaatikon päällä rasva-astia, joka estää rasvan pääsyn uunin lämmitysalalle. Uunin sisällön valmistuksessa on käytetty 3 mm ja ulkokerros 2 mm teräksestä. Tuotevalikoimaan kuuluu pienempi (120x45x45) ja isompi (156x60x50) kuumasavustin.

Käyttöönotto

Tutustu laitteen mukana tuleviin ohjeisiin ja noudata niitä.

Aloita aina antamalla grillin palaa täydellä teholla ilman ruokaa poistaaksesi suojaavan kerroksen lämmitys elementeistä. Saattaa esiintyä savuttamista, joka häviää kun laitetta on käytetty muutamia kertoja. Esilämmityksessä väri alussa pehmenee, joten uunin värjättyjä pintoja ei saa kosketa. Suosittelemme tuotteen esilämmitystä noin tunnin.

Asennus

Kuumasavustimen asennuksessa ja käytössä on noudatettava paloturvallisuusohjeita ja tarvittavia turvallisuusvälejä.

Turvallisuusvaatimukset

1. Uunia tulee käyttää vain tasaisella pinnalla tai palamattomalla alustalla.
2. Varmista, että turvallisuusväli rakennuksiin ja kaikkeen palavaan on vähintään 5 m
3. Uunia on valvottava, kunnes se on jäähtynyt kunnolla, niin että kukaan ei pääse koskettelemaan tulikuuma uunia, eikä uuniin lennä esimerkiksi tuulen mukana palavaa materiaalia (puu, hiili tms.).
4. Uuni puhdistetaan karstasta käytön jälkeen.
5. Uunin lämmittämistä varten käytetään ainoastaan laatu puuta.

Paloturvallisuusvaatimuksia seuraa Virossa paikallinen viranomainen, jonka puoleen voidaan kääntyä lisäkysymyksien esiintyessä.

Käyttöohjeet

1. Alemmalle lämmitysalalle laitetaan kuivaa puuta ja ne sytytetään.
2. Ylemmän paistoarinan pohjaan (rasva-astian alle) laitetaan lehtipuun (paitsi koivu) lastoja tai hakattua puuta. Samoin siihen voidaan lisätä mausteita, jos halutaan aromaattista savua ja tiettyä makuivahdetta savustettavaan ruokaan.
3. Kun uunin lämpötila on noussut tarvittavaan tasoon ja savu on savustusalueella syntynyt, on aika laittaa savustettava ruoka ritilöille
4. Uunin lämpötilaa säädetään tulisijaoven avaamisella - sulkemisella. Tulisijan savu kulkee kaksoisseinän kautta savupiippuun.
5. Savua säädetään uunin savupiipun aukon suurentamisella tai vähentämisellä. Yleensä savustettavasta ruoasta ei pitäisi valua rasvaa.
6. Valmistusprosessi riippuu ruoasta, esim. kalan savustukseen 1-1,5 tuntia, linnunlihan savustukseen 1,5 tuntia ja lihan savustukseen 6-7 tuntia.
7. Kun et käytä tuotetta säilytä sitä katoksen alla, joka varmistaa tuotteen pitkäaikaisen toiminnan sekä suojaa sitä kylmältä että kosteudelta.

Reklamaatioita otetaan vastaan 24 kuukaudessa ostopäivästä.

Valmistaja:

AS Eesti Vanglatööstus

Harku tee 59, Tabasalu, 76901 Harjumaa, ESTONIA

Puh: +372 677 6700

Faksi +372 677 6701

kontakt@evt.ee

www.stoveman.ee