

KUUMSUITSUAHI TURISMO

PAIGALDUS- JA KASUTUSJUHEND

Kuumsuitsuahi „Turismo” on mõeldud kala-, liha- ja linnuliha suitsetamiseks. Sobib kasutamiseks koduaeda, suvilasse, turismitallu ja maakodusse.

Kuumsuitsuahi on kahekambriine, mõlemad on uksega suletavad. Alumine koldeosa on mõeldud kütmiseks, mille kaudu toimub suitsutamiseks vajaliku temperatuuri tagamine. Ülemine osa on suitsutamisruum, milles asuvad kolm võrkriulit ja koldelae kohal rasvapann, mis väldib suitsutamisel rasva tilkumise koldelaele ja selle põlemamineku.

Kasutusele võtmine

Enne kasutusele võttu lugeda hoolikalt läbi käesolev juhend.

Esimese kütmise peab tegema ilma toiduaineid ahju asetamata, kuna ahju väliskesta kuumuskindel värv saavutab oma lõpliku kõvaduse alles peale kütmist ja võib eraldada ebameeldivat kõrbelõhna. Ahju tuleks kuumutada umbes üks tund. Seniks tuleks vältida värvipindade kraapimist. Esmakütmisel värv algul pehmeneb, mistõttu tuleb vältida kokkupuudet värvitud pindadega.

Paigaldamine

Kuumsuitsuahju paigaldamisel ja kasutamisel tuleb jälgrida tuleohutusnõudeid ning vajalikke vahekaugusi.

Ohutusnõuded

1. Ahju võib paigaldada tasasele pinnasele või spetsiaalsele mittepõlevale alusele.
2. Ahju tohib kasutada põlevmaterjalist ehitistest või põlevmaterjalide hoiukohast, välja arvatud mittepõlevast materjalist seinaga eraldatud selle ahju küttematerjalide hoiukoht, mitte lähemal kui 5m.
3. Kasutamise ajal ja pärast kasutamise lõpetamist ei tohi jätta ahju järelvalveta kuni põlevmaterjal (puit, söed vms) on täielikult põlenud või põlemisjäädid veega kustutatud.
4. Ahi tuleb peale kasutamist puhastada põlemisjäädidest.
5. Ahju kütmiseks tohib kasutada vaid kvaliteetset puitu.

Tuleohutusnõudeid jälgib Eestis kohalik ametkond (tuletõrje inspektor), kelle poole on vajalik pöörduda lisaküsimuste tekkimisel tuleohutuse alal.

Kasutamine

1. Alumisse koldesse asetatakse kuivad puud ja süüdatakse need.
2. Ülemise suitsutusruumi põrandale (rasvapanni alla) asetatakse lehtpuu (va kask) laaste või haket. Erinevate maitsete saamiseks võib suitsutamiseks lisada kirs-, ploomi-, või õunapuu laaste.
3. Kui ahju temperatuur on tõusnud vajaliku tasemeni ja suits on hakanud suitsutuskapis tekkima, asetatakse suitsetatav toiduaine restidele.
4. Ahju temperatuuri reguleerimine toimub koldeukse avamise – sulgemise teel. Kolde suits läheb suitsuahju topeltseina kaudu korstnasse .
5. Kui ahju ei kasutata pidevalt on soovitatav seda säilitada varju all, mis tagab toote pikaajalise ja parema vastupidavuse välistingimustele.

Pretensioone võib esitada 24 kuu jooksul alates ostu-kuupäevast.

Tootja

AS Eesti Vanglatööstus

Harku tee 59, Tabasalu

76901 Harjumaa

ESTONIA

Tel +372 677 6700

Faks +372 677 6701

kontakt@evt.ee

www.stoveman.ee