



KYLMÄSAVUSTIN ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET

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

Kylmäsavustin koostuu kahdesta ovella suljettavasta osasta. Alhaalla sijaitsee lämmitysala, jossa varmistetaan savustukseen tarvittava lämpötila. Ylhäällä sijaitsee paistoarina, jossa sijaitsee neljä harkkorautaritulaa ja kiuaskivi, joka varmistaa tasaisen lämpötilan savu-uunissa ja kiuaskiven päällä on rasva-astia, joka estää rasvan pääsyn kiuaskivin päälle ja sen syttymisen. Uunin sisällön valmistuksessa on käytetty 3 mm ja ulkokerros 2 mm teräksestä.

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.

Suosittellemme tuotteen esilämmitystä noin tunnin.

Asennus

Kuumasavu-uunin 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 tulikuumaa uunia, eikä uuniin lennä esimerkiksi tuulen mukana palavaa materiaalia (puu, hiili tms.).
4. Uuni puhdistetaan karstasta käytön jälkeen.
5. Uunin lämmittämistä varten käytetään ainoastaan savustamiseen sopivaa lehtipuuta (leppää, omenapuuta, luumua).

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

Käyttöohjeet

1. Asenna kiuaskivet ristikolle tulisijan kohdalle. Sopivat joko graniitista peltokivet tai kaupasta ostetut saunan kiuaskivet.
2. Tulisijaan asennetaan kuivat savustukseen sopivat puut (leppä, omenapuu) ja ne sytytetään. Halot tulisivat ennen tulisijaan laittamista puhdistusta kuoresta, joka estää kirpeän maun syntymistä savustettavalle ruoalle.
3. Kun uunin lämpötila on noussut tarvittavaan tasoon ja savu on savustusalueella syntynyt, on aika laittaa savustettava ruoka ritilöille.
4. Uunin lämpötilaa säädetään tulisijaoven ja/tai savupiippuluukun avaamisella – sulkemisella.
5. Savua säädetään uunin savupiipun aukon suurentamisella tai vähentämisellä. Yleensä savustettavasta ruoasta ei pitäisi valua rasvaa.
6. Valmistusprosessi riippuu ruoasta, esim. kalan savustukseen 0,5-1,5 tuntia, linnunlihan savustukseen 1,5 tuntia ja lihan savustukseen 6-8 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, ESTONIA

Puh: +372 677 6700

Faksi +372 677 6701

kontakt@evt.ee

www.stoveman.ee