



KUUMSUITSUAHI

PAIGALDUS- JA KASUTUSJUHEND

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

Kuumsuitsuahi on kahekambriline, mõlemad on uksega suletavad. Alumine koldeosa on mõeldud kütmiseks, mille kaudu toimub suitsutamiseks vajaliku temperatuuri tagamine. Ülemine osa on suitsutamisruum, milles asuvad viis võrkriiulit ja koldelae kohal rasvapann, mis väldib suitsutamisel rasva tilkumise koldelaele ja selle põlemamineku. Suitsuahjud on valmistatud põhiosas 3mm lehtterasest. Uksed, rasvapann ja korstnamüts on valmistatud 2mm lehtterasest.

Meie tootevalikus on väiksem (120x45x45)cm ja suurem (156x60x50)cm kuumsuitsuahi.

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. Esmakütisel värv algul pehmeneb, mistõttu tuleb vältida kokkupuudet värvitud pindadega.

Paigaldamine

Kuumsuitsuahju paigaldamisel ja kasutamisel tuleb jälgida 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 kirsi-, ploomi-, või õunapuu laaste.
3. Ahju temperatuuri reguleerimine toimub koldeukse avamise – sulgemise teel. Kolde suits läheb suitsuahju topeltseina kaudu korstnasse .

4. Iga toiduaine suitsetamiseks kulub erinev aeg. Keskmiselt kulub kala suitsetamiseks 1-1,5 tundi. Linnulihal 1,5 tundi ja lihal 6-7 tundi.
5. Kui ahju ei kasutata pidevalt on soovitatav seda säilitada varju all, mis tagab toote pikaealisuse 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