



ПЕЧЬ ДЛЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Печь для холодного 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 холодного копчения имеет две камеры, обе из которых закрываются дверками. Нижняя часть очага предназначена для растопки, при ее помощи обеспечивается необходимая для копчения температура и доступ дыма. Верхняя часть – это коптильная камера, в которой находятся четыре сетчатых полки и камни каменки, которые обеспечивают поддержание ровной температуры в коптильне. Над камнями устанавливается поддон для жира, который при копчении предотвращает попадание жира на каменку и его возгорание. Коптильная печь в основной своей части изготавливаются из стали толщиной 3 мм. Дверки, поддон и зонт для трубы изготовлены из стали толщиной 2 мм.

Эксплуатация

Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте настоящую инструкцию. Первую протопку следует произвести без продуктов в печи, поскольку огнестойкая краска 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 холодного 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 топлива для печи можно использовать только качественную подходящую для копчения лиственную древесину (отльху, яблоню, сливу).

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. Сложите камни на решетку над очагом. Подходят полевые камни из гранита или купленные в магазине камни для банной каменки.
2. В очаг укладываются сухие подходящие для копчения дрова (ольха, яблоня) и поджигаются. Перед закладкой в печь дрова рекомендуется освободить от коры. Это поможет избежать горького вкуса копченого продукта.
3. Когда температура печи достигнет нужного уровня, продукт для копчения помещается на решетки.
4. Регулировка температуры в печи осуществляется путем закрывания или открывания дверки очага и/или люка дымохода. Регулировка подачи дыма происходит путем увеличения или уменьшения отверстия дымового люка в дымоходе. Как правило, продукты для копчения не должны выделять жир, который начинает капать.
5. Для копчения разных продуктов требуется разное время. В среднем на копчение рыбы затрачивается от 0,5 до 1,5 часов. Для копчения птицы требуется 1,5 часа и для копчения мяса 6-8 часов.
6. Если печь не эксплуатируется постоянно, рекомендуется хранить ее под навесом, что обеспечит долговечность 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