



# KÜLMSUITSUAHI

## PAIGALDUS- JA KASUTUSJUHEND

**Külmsuitsuahi „Stoveman” on mõeldud kala-, liha- ja linnuliha suitsetamiseks. Sobib kasutamiseks kodaeda, suvilasse, turismitallu ja maakodusse.**

Külmsuitsuahi on kahekambriline, mõlemad on uksega suletavad. Alumine koldeosa on mõeldud kütmiseks, mille kaudu toimub suitsutamiseks vajaliku temperatuuri ja suitsu tagamine. Ülemine osa on suitsutamisruum, milles asuvad neli võrkriiulit ja kerisekivid, viimased tagavad ühtlase temperatuuri hoidmise suitsuahjus ja kerisekivide kohal/peal käib rasvapann, mis väldib suitsutamisel rasva tilkumise kerisele ja selle põlemamineku. Suitsuahi on valmistatud põhiosas 3 mm terasest. Uksed, rasvapann ja korstnamüts on valmistatud 2 mm terasest.

### **Kasutusele võtmine**

Enne kasutusele võttu lugeda hoolikalt läbi käesolev juhend.

Esimese kütmise peab tegema ilma toiduaineid ahju asetamata, kuna ahju 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**

Külmsuitsuahju 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 põlemisjäägid veega kustutatud.
4. Ahi tuleb peale kasutamist puhastada põlemisjääkidest.
5. Ahju kütmiseks tohib kasutada vaid kvaliteetset suitsetamiseks sobivat lehtpuitu (lepp, õunapuu, ploom)

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

### **Kasutamine**

1. Lao kerisekivid võrele küttekolde kohal. Sobivad graniidist põllukivid või ka poest ostetavad saunakerisekivid.
2. Koldesse asetatakse kuivad suitsetamiseks sobivad puud (lepp, õunapuu) ja süüdatakse need. Puuhalud on soovitatav vabastada enne koldesse asetamist koorest. See väldib kirbe maitse teket suitsetatavale toidule.

3. Kui ahju temperatuur on tõusnud vajaliku tasemeni, asetatakse suitsetatav toiduaine restidele.
4. Ahju temperatuuri reguleerimine toimub koldeukse ja/või korstnaluuugi avamise – sulgemise teel. Suitsu reguleerimine toimub ahju korstna suitsuluugi ava suurendamise või vähendamisega. Reeglina ei tohiks suitsetatav toiduaine hakata tilkuma rasva.
5. Iga toiduaine suitsetamiseks kulub erinev aeg. Keskmiselt kulub kala suitsetamiseks 0,5-1,5 tundi. Linnulihal 1,5 tundi ja lihal 6-8 tundi.
6. 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](mailto:kontakt@evt.ee)

[www.stoveman.ee](http://www.stoveman.ee)