

Suitsuahjud **MINI ja MAXI**

Suitsuahjud valmistatakse kvaliteetsest lehtterasest, välisilme mitmekesistamiseks kasutatakse sepsidetaile.

Suitsuahjude mõõtmed:

	<u>MINI</u>	<u>MAXI</u>
<i>Kõrgus:</i>	<i>820 mm.</i>	<i>1280 mm.</i>
<i>Laius:</i>	<i>400 mm.</i>	<i>500 mm.</i>
<i>Sügavus:</i>	<i>400 mm</i>	<i>500 mm.</i>

Suitsuahjul MINI on reguleeritavad jalad, seetõttu on jalgade pikendamise teel võimalik muuta ahju kõrgust 375 mm ulatuses.

Suitsuahju kasutamine

Suitsuahjud on mõeldud kasutamiseks välitingimustes. Enne toidu valmistamist on vajalik kütta ahju tühjal, et kõrvaldada kattevärvi kuumenemisel tekkivad lõhnad. Kõik vannid ja restid tuleb enne kasutamist korralikult pesta. Tulekoldes võib kasutada kütmiseks igasugust puitu kuna suitsuruum on eraldatud koldest. Suitsu saamiseks kasutada lepa saepuru või laastu, mis panna vastava panniga suitsuruumi põhjale. Järgmisele riulile panna rasvakogumise pann. Suitsutatav kala või liha asetada restidele või riputada ahju laes olevatele konksudel otsa. Parima tulemuse saamiseks ei tohi riputatud kalad (liha) omavahel kokku puutuda. Suitsuruumi temperatuuri saab reguleerida tulekolde uksega (MAXI ahjul tuhasahtliga). Liiga kõrge temperatuur ei anna parimat tulemust.

Kala suitsutamisel hoida suitsuruumi uks 10 – 15 minutit avatuna, et aurustuks liigne niiskus. Seejärel asetada paigale saepuru või laastudega pann ja sulgeda uks. Väike kala (kilu, räim) valmib ca 20 minutiga. Suurematele kaladele (tursk, latikas, haug jne) kulub ca 30 – 60 minutit. Liha suitsutamise aeg sõltub lihatüki suurusest, samuti liha liigist. Kuna parema tulemuse saab madalal temperatuuril võib liha suitsutamiseks kuluda kuni 20 tundi. Ahju saab kasutada ka praeahjuna või küpsetusahjuna, sel juhul jätta pann laastudega panemata.

Kasulikud vihjed.

- Väikese kala (kilu, räim jne) suitsutamisel maitsestada kalad jämeda soolaga pärast kala valmimist.
- Suuri kalu on soovitatav hoida enne suitsutamist 1 tund keskmise tugevusega soolvees. Enne suitsuahju panemist kalad loputada puhta veega, kuivatada.
- Kana keeta enne suitsutamist kergelt soolases vees, seejärel suitsutada.
- Liha võib suitsutada eelnevalt soolatuna toorelt või keeta eelnevalt nõrgas soolvees ja seejärel suitsutada. Ilusa värvi saamiseks on soovitatav pikka suitsutusaega nõudvad lihatooted mähkida marlisse või kasutada spetsiaalset suitsutuskiilet.

NB! Suitsuahju paigaldamisel järgige EVS 812-3:2007 ehitiste tuleohutusnõudeid ning kehtivatest eeskirjadest tulenevate tuleohutusnõuete tagamiseks kasutage vajadusel vastavat kvalifikatsiooni omava spetsialisti abi.

Ohutus

- **Ettevaatust, suitsuahju väliskest kuumeneb!**
- Paigaldage suitsuahi kindlale alusele.
- Ärge kasutage suitsuahju kergestisüttivate materjalide läheduses. (min. kaugus 5m)
- Vältige suitsuahju ümberpaigutamist suitsutamise-või küpsetamisprotsessi ajal.
- Suitsuruumi ja tulekolde uste avamisel ja sulgemisel, samuti restide ja pannide väljavõtmisel ja ahju panemisel kasutage alati kaitsekindaid.
- Suitsuruumi ukse avamisel võivad laastud (saepuru) süttida, seetõttu valmistage eelnevalt ette koht, kuhu pann ohutult paigutada. Laastude (saepuru) süttimisel eemaldage pann ettevaatlikult ahjust ja paigutage see eelnevalt ettevalmistatud kohale. Kasutage kustutamiseks tulesummutusvaipa.
- Ärge jätke suitsuahju juurde järelevalveta lapsi ja vanureid.
- Ärge lubage suitsuahju juurde alkoholi, ravimite või narkootiliste ainete mõju all olevaid inimesi
- Ärge kuumutage suitsuahjus toiduks kõlbmatuid aineid.
- Vältige suitsuahju kütmiseks mittemõeldud materjalide (süsi ja muud ülikõrge kütteväärtusega ained) kasutamisest tuleneda võivat ülekütmist.

Hooldus

- Tühjendage pärast suitsuahju jahtumist tuhasahtel ja tulekolle.
- Peale kasutamist peske korralikult restid ja vannid.
- Puhastage regulaarselt suitsuahju suitsuruumi.
- Hoidke ahju vihma ja muu niiskuse eest kaitsva varju all.
- Ebameeldivuste vältimiseks hoiduge suitsuahju ümberehitamisest ning ülekütmisest.

Eksploatatsiooni käigus tekkivatele küsimustele saate vastuse tarnija firmast või edasimüüjalt.

Korrektset paigaldatud ja nõuetekohaselt eksploateeritavate toodete kasutamisel ilmnevatest tõsistest tooteriketest informeerige vajadusel toote tarnijat või edasimüüjat.

Suitsuahju hooldus-ja eksploatatsiooninõuete korrektse täitmise korral tagab tarnija häireteta töö 1 aasta jooksul ostmise päevast alates.

Pretensioonide esitamise aluseks on ostuarve, millel on fikseeritud ostu-kuupäev.

Starmeks OÜ

Kontakt : 5036598, Faks : 6040103, ou.starmeks@neti.ee, www.starmeks.ee