

KUUMASAVU-UUNI TURISMO

ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJE

Kuumasavu-uuni Turismo on tarkoitettu kalan, lihan ja siipikarjan savustamiseen. Se soveltuu käytettäväksi kotipuutarhassa, kesämökillä, matkailutilalla ja maaseutukodissa.

Kuumasavu-uuni on kaksikammioinen, ja molemmat ovat suljettavissa ovella. **Alempi pesäosa** on tarkoitettu lämmitykseen, jolla varmistetaan savustukseen tarvittava lämpötila. **Ylempi osa** on savustustila, jossa sijaitsee kolme ritilähyllyä. Pesän kannen yläpuolella on **rasvapannu**, joka estää savustuksen aikana rasvan valumisen pesän kannelle ja sen syttymisen.

Käyttöönotto

Lue tämä ohje huolellisesti ennen käyttöönottoa.

Ensimmäinen lämmitys on suoritettava asettamatta elintarvikkeita uuniin, sillä uunin ulkokuoren kuumuudenkestävä maali saavuttaa lopullisen kovuutensa vasta lämmityksen jälkeen ja voi vapauttaa epämiellyttävää kärynhajua. Uunia tulisi kuumentaa noin tunti. Sitä ennen tulee välttää maalipintojen raapimista. Ensimmäisellä lämmityskerralla maali aluksi pehmenee, minkä vuoksi tulee välttää kosketusta maalattuihin pintoihin.

Asennus

Kuumasavu-uunin asennuksessa ja käytössä on noudatettava paloturvallisuusvaatimuksia ja tarvittavia etäisyyksiä.

Turvallisuusohjeet

1. Uuni voidaan asentaa tasaiselle alustalle tai erityiselle **palamattomalle alustalle**.
2. Uunia saa käyttää palavista rakennuksista tai palavien materiaalien säilytyspaikoista **vähintään 5 metrin etäisyydellä**, lukuun ottamatta palamattomasta materiaalista tehdyn seinällä eraldatun uunin polttoaineiden säilytyspaikkaa.
3. Käytön aikana ja käytön lopettamisen jälkeen uunia ei saa jättää **valvomatta**, ennen kuin palava materiaali (puu, hiilet tms.) on täysin palanut tai palamisjäänteet on sammutettu vedellä.
4. Uuni on puhdistettava palamisjäänteistä käytön jälkeen.
5. Uunin lämmitykseen saa käyttää vain **laadukasta puuta**.

Paloturvallisuusvaatimuksia valvoo Virossa paikallinen viranomainen (**palotarkastaja**), jonka puoleen on tarpeen kääntyä lisäkysymysten ilmetessä paloturvallisuuden alalla.

Käyttö

1. Alempaan pesään asetetaan **kuivat puud** ja ne sytytetään.
2. Ylemmän savustustilan lattialle (rasvapannun alle) asetetaan **lehtipuun (paitsi koivun) lastuja tai haketta**. Erilaisten makujen saamiseksi savustukseen voidaan lisätä kirsikka-, luumu- tai omenapuun lastuja.
3. Kun uunin lämpötila on noussut tarvittavalle tasolle ja savua on alkanut muodostua savustuskaappiin, savustettava elintarvike asetetaan rutilöille.
4. Uunin lämpötilan säätö tapahtuu **avaamalla ja sulkemalla pesän ovea**. Pesän savu kulkee savu-uunin **kaksoisseinän** kautta savupiippuun.
5. Jos uunia ei käytetä jatkuvasti, on suositeltavaa säilyttää sitä **katon alla**, mikä takaa tuotteen pitkäikäisyyden ja paremman kestävyys ulko-olosuhteissa.

Takuu ja Valmistaja

Reklamaatiot voi tehdä **24 kuukauden** kuluessa ostopäivästä.

Valmistaja: Tallinna Vangla, Linnaaru tee 5, Soodevahe küla, 75322 Harjumaa ESTONIA
sales@stoveman.ee www.stoveman.ee