

# Инструкция по установке и эксплуатации коптильной печи



EN 15861:2012

**SKAMET**

CE

RU

## Инструкция по установке и эксплуатации коптильной печи

Коптильная печь предназначена для горячего копчения мясных, рыбных и других продуктов. Возможные места установки коптильной печи – дачные участки, участки частных и загородных домов.

Конструкции коптильной печи двухкамерная с двумя дверками и двухтельная (сбоков и сзади), где происходит выход дымовых газов топочной части и позволяет поддерживать заданную температуру в котильной части печи. Двухтельное строение печи исключает возможность возникновения конденсата в коптильной камере при низкой наружной температуре.

Нижняя часть печи топка – сжигание дров для достижения заданной температуры в камере копчения при помощи регулировки шибером.

Верхняя часть печи коптильная камера, с находящимися в ней сетками для продуктов копчения и внизу поддона для сбора жира, стекающего с продуктов во время копчения и препятствующая возгоранию жира. В верхней части камеры предусмотрены места для подвешивания продуктов (рыбных и мясных) на прутки (с предварительным удалением сеток).

Печь конструктивно выполнена таким образом, что топка печи может производиться дровами (в том числе и хвойными), так как топочный дым не попадет в коптильную камеру и не испортит продукт.

Коптильная печь GSS-125 выходная дымовая труба квадратная с шибером.

Коптильная печь GSS-200/GSS-200 XL выходная дымовая труба круглая с шибером съемная с возможностью наращивания (для вывода дымовой трубы через крышу).

Коптильная печь снабженная термометром изготовлена из металла толщиной:

нижняя часть коптильной камеры 3 мм;

коптильная камера 2 мм;

наружные стенки печи 1,5 мм;

Вес: GSS-125 40 кг; GSS-200 100 кг GSS-200 XL 110 кг.

### Требования к безопасности и установке

1. Печь устанавливается на выравленную площадку с/или специальным негорючем основанием.
2. При установке и использовании печи необходимо соблюдать предписанные безопасные расстояния противопожарной безопасности.
3. Минимальное расстояние от строений и мест складирования горючих материалов – 5 м.
4. Во время и после окончания копчения нельзя оставлять печь без надзора до тех пор, не сгорел весь горючий материал (дрова, угли и т.п.) и/или горючий материал залит водой.
5. После процесса копчения печь подлежит очистке от продуктов горения.

6. Для топки печи необходимо использовать качественные дрова.

Надзор за соблюдением правил противопожарной безопасности осуществляет местный департамент (работник Центра спасения), к кому можно обратиться при возникновении дополнительных вопросов по пожарной безопасности.

### Подготовка к эксплуатации

**Перед началом эксплуатации внимательно изучите данную инструкцию.**

Первая топка печи должна производиться без закладки продуктов, поскольку снаружи печь покрашена термостойкой краской (до 450 градусов), которая затвердевает после первого нагрева с выделением неприятного запаха. Прогрев печи осуществляется в течении 1 часа, во время которого краска размягчается (избегайте нанесение запыли и соприкосновений с поверхностью). При несоответствии показаний термометра, вынуть термометр из гнезда долить промышленного масла в гнездо и вставить термометр. Перед первым нагревом очистите решетки из нержавеющей стали. При первом нагреве решетки должны находиться внутри духовки.

### Эксплуатация

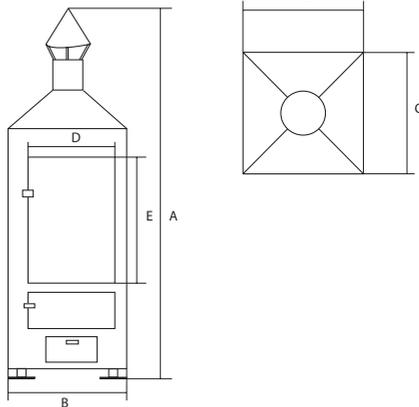
1. Заложите сухие дрова в топку и подожгите их.
2. На дно камеры копчения наложите (под поддон сбора жира) опилки или щепу (за исключением березовых). Для придания различного вкуса можно добавлять опилки вишни, сливы, яблони и т.п. Для придания продукту золотистого оттенка в коптильную камеру можно поместить крапиву.
3. Если температура в печи достигла нужной величины и в коптильной камере образуется дым, необходимо заложить продукт в печь на сетках или прутках.
4. Температуру в коптильной камере можно регулировать при помощи открытия-закрытия топочной дверки и шибера, а также регулятором на дверке коптильной камеры.
5. Длительность копчения различных продуктов разное (в среднем для рыбных продуктов – около 1 часа, для птицы 1,5 часа и для мясопродуктов 6-7 часов).
6. При неоднократном использовании убедитесь, чтобы с предыдущего копчения не осталось лишнего пепла.
7. При непостоянном использовании коптильной печи рекомендуется хранение под навесом, что увеличивает долговечность использования печи.

### Необходимо знать

При несоблюдении условий данной инструкции изделие лишается гарантии



GSS-125



(cm)	A	B	C	D	E
GSS-125	125	40	40	32	41
GSS-200	170	50	50	39	64
GSS-200 XL	205	50	50	39	94



GSS-200



GSS-200 XL

## OÜ Skamet

reg.nr. 11135000  
 Savi 9, Pärnu,  
 Eesti  
 +372 440 1000  
 info@skamet.ee  
 www.skamet.ee

