

«Пошехонка» - туристическая печь длительного горения.

Инструкция по эксплуатации:

Собрать печку, установить на ножку-подставку, поставить на пожаробезопасную поверхность - земля, кирпичи. Заложить дрова, разжечь печь берестой, щепой, оргстеклом, газовой горелкой для розжига, бумагой пропитанной подсолнечным маслом.

Перед эксплуатацией убедиться в правильности сборки и устойчивости конструкции. При необходимости дополнительно зафиксировать трубу подручными средствами.

Для регулировки силы воздушной тяги, наденьте крышку-колпак и передвигайте ее вдоль патрубка-поддувала, постепенно перекрывая поддувальные отверстия. Если крышку-колпак надвинуть на патрубок до упора, то все отверстия будут перекрыты, тяга почти прекратится и дрова будут слабо тлеть.

Топить печку рекомендуется толстыми сухими поленьями. В зависимости от размеров печки, толщины и качества дров, тление продолжается 5-8 часов и к утру в печке оказываются еще горячие угли. Достаточно отодвинуть крышку-колпак с поддувала, как огонь разгорается и положенные дрова вновь быстро вспыхивают.

При мелко наколотых и/или сырых дровах в начальной стадии горения выделяется много газов/паров и из поддувала может пойти дым. В таком случае нужно почти полностью перекрыть поддувало и не спеша дать излишкам газов уйти в трубу.

ВНИМАНИЕ! При эксплуатации печи более одного дня нужно следить за состоянием дымохода. Регулярно разбирать и производить чистку труб дымохода.

Способ установки

В палатке, теплице, машине, лодке

К каждой печке прилагается разделка - металлическая пластина с отверстием для трубы. В палатке, в предбаннике на потолке или стене пришить карман по размеру прилагаемой разделки, вырезать отверстие 15 см в диаметре, в карман вставить прилагаемую жестяную разделку и через получившееся окно выставить трубу на улицу. Таким образом, горячая труба будет поддерживаться разделкой, и не соприкасаться с материалом палатки.

Холодное копчение

В режиме тления печка образует холодный дым в течении нескольких часов и может быть использована к качестве дымогона для холодного копчения. В камере на решетках или подвесах помещен продукт копчения. В качестве камеры для копчения может быть использована любая емкость – ящик/бочка/палатка, в которую по трубе будет поступать дым. Различные продукты требуют разной продолжительности копчения от 8 до 30 часов. При холодном копчении температура дыма 20-30°, камера едва теплая. Продукты холодного копчения хранятся несколько месяцев, но перед употреблением мясо нужно поджарить, тушить или варить. Густого дыма не следует допускать, иначе продукты почернеют. Если средний дым, то продукты будут золотого или вишневого цвета.

Походная баня

При использовании печки в походной бане, обложите печь камнями. Протопите печь в активном режиме в течении часа для прогрева камней. Для поддержания равномерного жара дрова нужно равномерно подкладывать небольшими порциями, не давая им прогорать

полностью. Не желательно прямое попадание воды на поверхность печки. Для получения пара воду следует лить на камни.

Запрещается

- Устанавливать печку на пожароопасную поверхность (лесная подстилка/сухая трава/мох)
- Растапливать печь горючими жидкостями
- Оставлять печь без присмотра
- Сушить на поверхности печки одежду и вещи
- Заливать огонь в печке водой
- Манипулировать печкой без рукавиц

Гарантийное обслуживание

На печь установлен гарантийный срок 12 месяцев со дня продажи. В течение этого периода покупатель имеет право на бесплатное устранение возникших по вине изготовителя неисправностей, при условии соблюдения покупателем требований данного руководства по эксплуатации.

Конструкция печек «Пошехонка» запатентована. Изделие не подлежит обязательной сертификации.