



|    |                                |   |
|----|--------------------------------|---|
| FI | LOIMUSAVUSTIN .....            | 2 |
| EN | FISH SMOKER .....              | 3 |
| RU | ПЕЧЬ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ И ЖАРЕНИЯ .. | 4 |
| BG | ПУШИЛНЯ ЗА РИБА .....          | 5 |
| CS | UDÍRNA NA RYBY .....           | 6 |
| DE | FISCH-RÄUCHEROFEN .....        | 7 |
| SK | UDIAREŇ NA RYBY .....          | 8 |
| UK | КОПТИЛЬНЯ ДЛЯ РИБИ .....       | 9 |



# Narvi®



## FI LOIMUSAVUSTIN

NARVI-loimusavustin on helppokäyttöinen laatutuote savustukseen ja loimuttamiseen. Ulkovaippa ja savuputki ovat ruostumatonta terästä. Ovet, kansi ja savustusallas emaloitua teräslevyä. Ritilät ovat kromattuja.

### KIRJOLOHIFILEEN / FILEIDEN SAVUSTUS JA LOIMUTUS

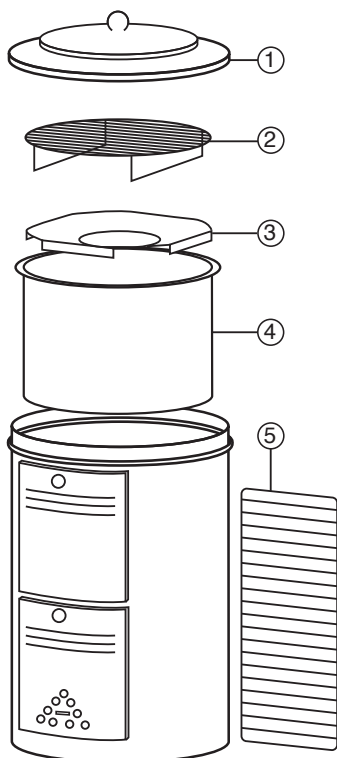
#### LOIMUTUS

Aseta puut pystyasentoon savustimen tulipesässä. Voit säätää tulen vaikutusta aukaisemalla tai sulkemalla ovea. Fermiguliittimassa tasaa lämpötilaa loimutuksen aikana. Suolaa fileet noin tuntia ennen loimuttamista. Laita file pyrstöpuoli alaspäin loimutusritilän väliin. Loimuta ensin nahkapuoli tuleen päin 5 - 10 min. Voitele välillä esim. voisulalla fileen pintaa. Kypsymisaika on noin 50 - 60 min.

#### SAVUSTUS

Narvi Loimusavustimella voit loimuttaa ja savustaa yhtä aikaa. Kun olet loimuttanut noin 30 min. Voit laittaa savustusaltaan savustimeen. Laita leppäpurut ja sokeripalat savustusaltaan pohjalle. Katajanoksia voi myös käyttää; aloita pienestä oksasta. Katajasta tulee voimakas maku. Kirjolahifileitä (30 cm) menee savustusritilälle 1 - 2 kpl. Rasvakaukalon päälle voit laittaa vahvaa alumiinifoliota, se helpottaa puhdistusta. Laita file ritilälle. Ripottele fileen päälle hienoa merisuolaa, selkäosaan hieman enemmän. Lisää rouhittua mustapippuria tai sitruunapippuria. Liian kova lämpötila pukkaa kalanlihasta rasvat ulos, jolloin liha on kuivaa ja kaloihin tulee kitkerä maku.

| TEKNISET TIEDOT:              |         |
|-------------------------------|---------|
| Leveys:                       | Ø 44 cm |
| Syvyys sadehatun takareunaan: | 63 cm   |
| Korkeus ilman hormia:         | 65 cm   |
| Paino:                        | 45 kg   |



1. Kansi
2. Savustusritilä
3. Rasvapelti
4. Savustusallas
5. Halsteri

## EN FISH SMOKER

The NARVI smoker is a high-quality, easy-to-use product for hot- and cold-smoking fish. Its exterior and chimney are made of stainless steel, while the doors, lid and smoke box are made of enamelled steel. The racks are chrome-plated.

### HOT- AND COLD-SMOKING RAINBOW TROUT FILLETS

#### HOT-SMOKING

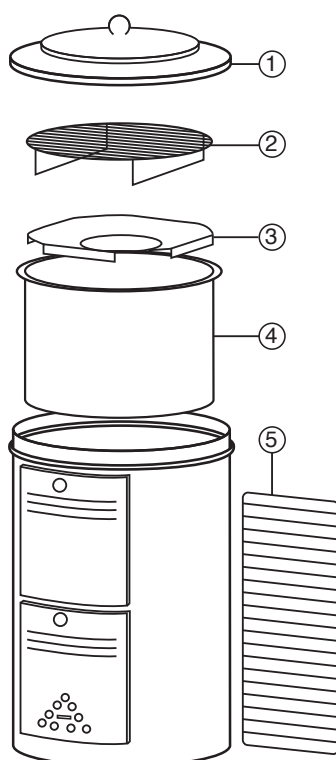
Place logs upright in the firebox inside the smoker. You can adjust the intensity of the fire by opening or closing the door. Vermiculite will even out the temperature during smoking. Salt the fillets about one hour prior to smoking. Place a fillet, tail end down, between the smoking racks. Smoke with skin side towards the fire for 5–10 min. Brush surface occasionally with melted butter or similar. Fillet will be ready after approx. 50–60 min.

#### COLD-SMOKING

You can hot-smoke and cold-smoke fish at the same time in a Narvi smoker. After hot-smoking for around 30 min. you can place the smoke box into the smoker. Put some alder chips and sugar cubes in the bottom of the smoke box. You can also use juniper twigs: start with small twigs. Juniper gives a strong flavour. One or two trout fillets (30 cm long) will fit onto the smoking rack. You can place a sheet of heavy-duty aluminium foil on the drip tray to simplify cleaning. Place the fillet(s) on the rack. Sprinkle fillet(s) with sea salt, putting a bit more on the thicker part. Add some freshly ground black pepper or lemon pepper. If the temperature is too high, this will force the fat out of the fish, which will cause the fish to dry out and have a bitter taste.



| TECHNICAL DATA:                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| Width:                             | 44 cm (diam.) |
| Depth to rear edge of rain shield: | 63 cm         |
| Height (excluding flue)            | 65 cm         |
| Weight:                            | 45 kg         |



1. Lid
2. Smoking rack
3. Drip tray
4. Smoke box
5. Holder



**Narvi®**



**RU**

## ПЕЧЬ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ И ЖАРЕНИЯ

Печь для копчения и жарения NARVI – это качественное и простое в эксплуатации устройство для копчения и приготовления пищи на огне. Внешний кожух и дымовая труба изготовлены из нержавеющей стали. Заслонки, крышка и коптильный короб – из стали, покрытой эмалью. Решетки хромированы.

### КОПЧЕНИЕ И ЖАРЕНИЕ ФИЛЕ ФОРЕЛИ / ДРУГИХ ФИЛЕ

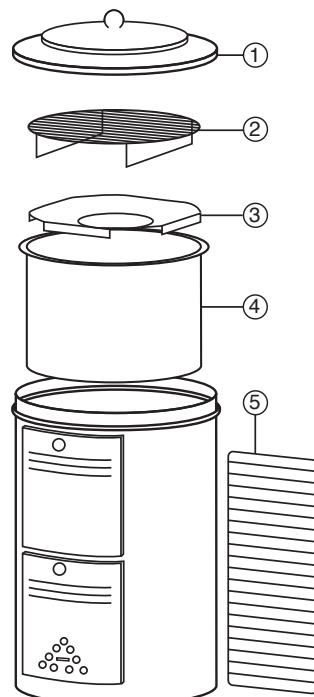
#### ЖАРЕНИЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

Закладывая дрова в топку, следите за тем, чтобы они находились в вертикальном положении. Пламя можно регулировать путем открывания и закрывания заслонки. Вермикулитная масса уравнивает температуру во время приготовления филе на огне. Посолите филе за час до начала приготовления. Поместите рыбу между решетками для жарения хвостовой частью вниз. Сначала разверните филе кожей к огню и продержите 5 - 10 мин. Периодически смазывайте поверхность филе топленным маслом. Время приготовления около 50 - 60 мин.

#### КОПЧЕНИЕ

С помощью печи для копчения и жарения Narvi можно одновременно коптить и жарить филе на открытом огне. После приблизительно 30-минутного жарения на коптильню можно устанавливать коптильный короб. Положите на дно коптильного короба ольховые опилки и кусочки сахара. Также можно использовать ветки можжевельника, начиная с маленьких веточек. Можжевельник придает филе более насыщенный вкус. На коптильную решетку помещается 1 - 2 шт. 30-сантиметрового филе форели. Чтобы поддон для сбора жира было легче чистить, на него можно положить плотную алюминиевую фольгу. Положите филе на решетку. Посыпьте филе мелкой морской солью. Спину солите сильнее. Добавьте измельченного черного или лимонного перца. Помните, что слишком сильная температура приводит к чрезмерному вытеканию жира, вследствие чего рыба становится сухой и приобретает горький вкус.

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| <b>TECHNICAL DATA:</b>             |               |
| Width:                             | 44 cm (diam.) |
| Depth to rear edge of rain shield: | 63 cm         |
| Height (excluding flue)            | 65 cm         |
| Weight:                            | 45 kg         |



1. Крышка
2. Коптильная решетка
3. Противень для сбора жира
4. Коптильный короб
5. Решетка с ручками для жарения



**Narvi®**



## Ⓟ ПУШИЛНЯ ЗА РИБА

Пушилнята за риба NARVI е висококачествено, лесно за използване изделие за топло и студено опушване на риба. Кожухът и димопроводът ѝ са изработени от неръждаема стомана, Вратичките, капака и пушилният отсек са изработени от емайлирана стоманена плоча. Скарите са хромирани.

### ТОПЛО И СТУДЕНО ОПУШВАНЕ НА ФИЛЕТА ОТ ДЪГОВА ПЪСТЪРВА

#### ТОПЛО ОПУШВАНЕ

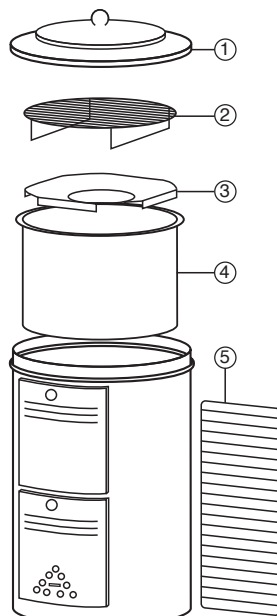
Наредете дървата във вертикално положение в горивната камера в пушилнята. Можете да регулирате силата на огъня, като отваряте или затваряте вратичката. Вермикулитът ще уравни температурата по време на опушването. Осолете филетата около час преди опушването. Поставете филето между скарите за опушване с опасната част надолу. Опушете в продължение на 5-10 минути, като кожата е обърната към огъня. От време на време смазвайте повърхността с четка, натопена в разтопено масло или подобна мазнина. Филето ще е готово след около 50-60 минути.

#### СТУДЕНО ОПУШВАНЕ

В пушилнята NARVI можете да извършвате топло и студено опушване едновременно. След топло опушване за около 30 минути можете да поставите пушилния отсек в пушилнята. Поставете на дъното му елшови стърготини и бучки захар. Можете да използвате и хвойнови клончета: започнете с по-малки. Хвойната придава по-наситен вкус. Върху скарата за опушване можете да поставите едно или две филета от пъстърва (дълги 30 см). Върху тавата за мазнините можете да поставите лист алуминиево фолио, за да улесните почистването. Поставете филетата върху скарата. Напръскайте ги с подсолена вода, малко по-обилно върху по-дебелата част. Поръсете с прясно смлян чер пипер или лимонов пипер. Ако температурата е твърде висока, мазнината ще се изцеди от рибата, при което тя ще се изсуши и ще има горчив вкус.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| Широчина:                                       | Ø 44 см |
| Дълбочина до задния край на екрана против дъжд: | 63 см   |
| Височина (без димопровода):                     | 65 см   |
| Тегло:                                          | 45 кг   |



1. Капак
2. Пушилна скара
3. Тава за мазнина
4. Пушилна вана
5. Скара



**Narvi®**



## CS UDÍRNA NA RYBY

Udírna na ryby NARVI je vysoce kvalitní, snadno použitelný výrobek určený k uzení ryb zastudena i zatepla. Plášť a komín udírny jsou vyrobeny z nerezavějící oceli. Dvířka, víko a udicí nádoba jsou vyrobeny ze smaltovaného ocelového plechu. Mřížky jsou chromované.

### UZENÍ FILETŮ Z DUHOVÉHO PSTRUHA ZASTUDENA A ZATEPLA

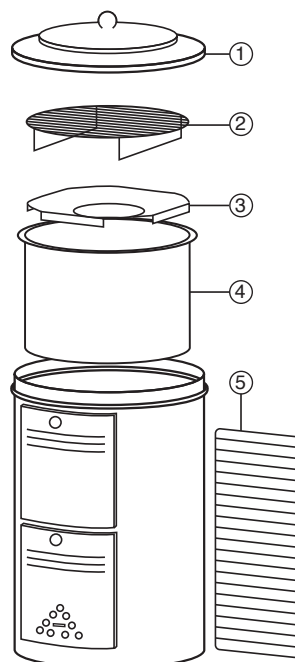
#### UZENÍ ZATEPLA

Vložte polena nastojato do topeniště uvnitř udírny. Intenzitu hoření můžete regulovat otevíráním nebo zavíráním dvířek. Vermikulit bude vyrovnávat teplotu během uzení. Filety zhruba jednu hodinu před uzením nasolte. Vložte filet ocasem dolů mezi udicí mřížky. Udte jej stranou s kůží směrem k ohni po dobu 5–10 minut. Povrch filetu občas potřete rozpuštěným máslem nebo jinou omáčkou. Filet bude připraven po přibližně 50–60 minutách.

#### UZENÍ ZASTUDENA

V udírně Narvi můžete ryby současně udit zastudena i zatepla. Po uzení zatepla za dobu přibližně 30 minut můžete do udírny vložit udicí nádobu. Na dno udicí nádoby položte několik odštěpků olšového dřeva a kostek cukru. Můžete také přidat větvičky jalovce: začněte malými větvičkami. Jalovec dá masu silnou vůni. Na udicí mřížku vložte jeden nebo dva pstruhové filety (o délce 30 cm). Abyste si usnadnili čištění, můžete odkapávací pánev vyložit hliníkovou fólií. Filet(y) dejte na mřížku. Filet(y) posypte mořskou solí, více na silnější části. Přidejte trochu čerstvě namletého černého pepře nebo směsi citronové kůry a pepře. Pokud bude teplota příliš vysoká, dojde k odkapání tuku z ryby, která pak bude suchá a bude mít hořkou chuť.

| TECHNICKÉ ÚDAJE:                          |         |
|-------------------------------------------|---------|
| Šířka:                                    | Ø 44 cm |
| Hloubka k zadnímu okraji dešťového krytu: | 63 cm   |
| Výška (bez komínové trubky):              | 65 cm   |
| Hmotnost:                                 | 45 kg   |



1. Víko
2. Udící mřížka
3. Odkapávací pánev
4. Udící nádoba
5. Grilovací rošt



## DE FISCH-RÄUCHEROFEN

Der Fisch-Räucherofen von NARVI ist ein hochwertiges und leicht zu handhabendes Produkt zum heißen und kalten Räuchern von Fisch. Der Außenmantel und der Rauchabzug bestehen aus rostfreiem Stahl. Die Türen und der Räucherbehälter wiederum bestehen aus emailliertem Stahlblech. Die Gitter sind verchromt.

### HEISSES- UND KALTES RÄUCHERN VON REGENBOGEN-FORELLENFILET

#### HEISS-RÄUCHERN

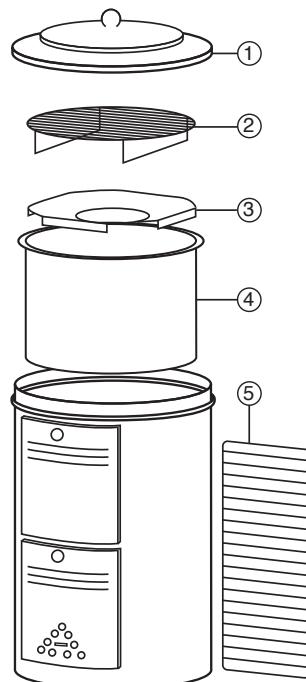
Schichten Sie das Holz senkrecht in die Feuerkammer. Sie können den Einfluss des Feuers durch Öffnen und Schließen der Türe regeln. Vermiculit gleicht die Temperatur beim Räuchern aus. Salzen Sie das Filet ungefähr eine Stunde vor dem Räuchern. Befestigen Sie das Filet mit der Schwanzflosse nach unten im Räuchergitter. Räuchern Sie zuerst die Außenseite gegen das Feuer gerichtet 5–10 Minuten. Fetten Sie zwischendurch die Oberfläche des Filets z. B. mit zerlassener Butter. Die Garzeit ist ca. 50–60 Minuten.

#### KALT-RÄUCHERN

Mit dem Narvi-Fischräucherofen können Sie gleichzeitig sowohl Heiß- als auch Kalträuchern. Wenn Sie ca. 30 min heiß geräuchert haben, können Sie die Räucherwanne in den Räucherofen einsetzen. Streuen Sie Erlenspäne und Zuckerstücke auf den Boden der Räucherwanne. Wacholderäste können auch verwendet werden; beginnen Sie bei den kleinen Ästen. Wacholder erzeugt ein starkes Aroma. In das Räuchergitter passen 1–2 Regenbogenforellen-Filets (30 cm). Auf die Fettwanne können Sie starke Aluminiumfolie legen, sie erleichtert das Reinigen. Legen Sie das Filet auf das Gitter. Streuen Sie auf das Filet feines Meersalz, auf das Rückenstück etwas mehr. Fügen Sie gemahlene schwarze oder Zitronenpfeffer hinzu. Eine zu hohe Temperatur treibt das Fett aus dem Fischfleisch heraus, sodass es trocken wird und der Fisch einen strengen Geschmack bekommt.

#### TECHNISCHE DATEN:

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| Breite:                                     | Ø 44 cm |
| Tiefe bis zum hinteren Rand der Regenhaube: | 63 cm   |
| Höhe ohne Rauchabzug:                       | 65 cm   |
| Gewicht:                                    | 45 kg   |



1. Deckel
2. Räuchergitter
3. Fettblech
4. Räucherwanne
5. Rost



# Narvi®



## (SK) UDIAREŇ NA RYBY

Udiareň na ryby NARVI je vysokokvalitný a jednoducho použiteľný výrobok pre teplé a studené údenie rýb. Jej plášť a komín sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, Dvere, kryt a údiaci box sú vyrobené z glazúrovaného ocelového plechu. Rošty sú chrómované.

### TEPLÉ A STUDENÉ ÚDENIE FILIET PSTRUHA DÚHOVÉHO

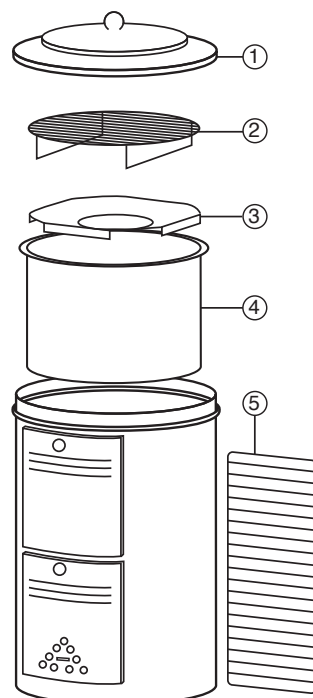
#### TEPLÉ ÚDENIE

Polená umiestnite zvislo v ohnisku vo vnútri udiarne. Môžete nastaviť intenzitu horenia otvorením alebo zatvorením dverí. Počas údenia vyrovnať teplotu vermikulit. Hodinu pred údením filety posolte. Pridržaním chvosta vložte filety smerom dole doprostred údiaceho rošta. Úďte s kožou otočenou smerom k ohňu približne 5 – 10 minút. Povrch potrite občas rozpusteným maslom alebo niečím podobným. Fileta bude hotová približne po 50 – 60 minútach.

#### STUDENÉ ÚDENIE

V udiarni Narvi môžete súčasne údiť teplým aj studeným spôsobom. Po teplom údení, približne po 30 minútach, môžete do udiarne vložiť údiaci box. Na spodok údiaceho boxu vložte triesky z jelše spolu s kockami cukru. Taktiež môžete použiť aj borievkové vetvičky: začnite s malými vetvičkami. Borievka pridá výraznú príchuť. Na údiaci rošt sa zmestí jedna alebo dve filety (30 cm dlhé). Aby ste zjednodušili čistenie, môžete na odkvapkávaciu vaničku položiť kúsok hrubého alobalu. Položte filetu(y) na rošt. Posypte filetu(y) morskou soľu, na hrubšiu časť dajte o trochu viac soli. Pridajte trochu čerstvého celého čierneho korenia alebo citrónovej kôry. Ak je teplota príliš vysoká, masť sa oddelí od ryby, čo spôsobí vysušenie ryby a jej zhorknutie.

| TECHNICKÉ ÚDAJE                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Šírka:                                   | Ø 44 cm |
| Hĺbka zadnej hrany protidažďového krytu. | 63 cm   |
| Výška (bez dymovej rúry):                | 65 cm   |
| Hmotnosť:                                | 45 kg   |



1. Kryt
2. Údiaci rošt
3. Odkvapkávacia vanička
4. Vaňa udiarne
5. Rošt





**Narvi®**



## UK КОПТИЛЬНЯ ДЛЯ РИБИ

Коптильня для риби NARVI – легкий в користуванні, високоякісний прилад для гарячого та холодного копчення риби. Кожух та димова труба коптильні виготовлено з нержавійної сталі, Дверцята, кришка та коптильний короб виготовлено із емальованої сталі. Решітки грилів хромовані.

### ГАРЯЧЕ ТА ХОЛОДНЕ КОПЧЕННЯ ФІЛЕ ФОРЕЛІ

#### ГАРЯЧЕ КОПЧЕННЯ

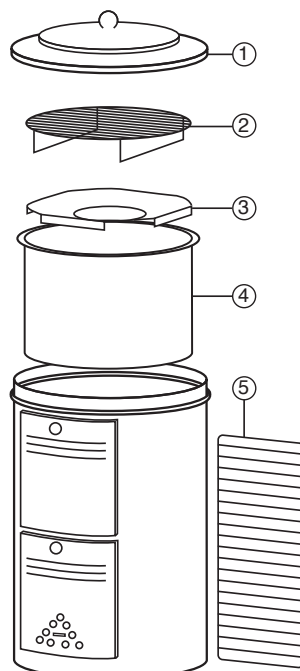
Покладіть дрова вертикально в топку всередині коптильні. Інтенсивність вогню можна регулювати, відчиняючи та зачиняючи дверцята. Вермікулітна маса вирівнює температуру під час копчення. Посоліть філе приблизно за годину до приготування. Помістіть філе хвостовою частиною униз між коптильними грилями. Поверніть філе шкірою до вогню на 5-10 хв. Час від часу змазуйте поверхню філе топленим маслом або чимось аналогічним. Через 50-60 хв. риба буде готова.

#### ХОЛОДНЕ КОПЧЕННЯ

За допомогою коптильні Narvi можна водночас готувати рибу гарячим та холодним способом. Після гарячого копчення протягом приблизно 30 хв. на коптильню можна встановити коптильний короб. Додайте кілька трісок деревини вільхи та кубиків цукру в нижню частину коптильного коробу. Можна також використовувати гілки ялівцю: почніть з невеликих гілок. Яловець дає сильний аромат. Коптильний гриль вміщує одно або два філе форелі (довжиною 30 см). Щоб полегшити чищення піддону, можна нього покласти лист товстої алюмінієвої фольги. Розмістіть філе на грилі. Посипте філе морською сіллю, трохи більше кладіть на товсту частину. Додайте трохи свіжомеленого чорного перцю або лимонного перцю. Пам'ятайте, якщо температура дуже висока, риба втрачає жир, що призводить до висихання риби і появи гіркої присмаку.

#### ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Ширина:                                    | Ø 44 см |
| Глибина до заднього краю захисту від дощу: | 63 см   |
| Висота (без димової труби):                | 65 см   |
| Вага:                                      | 45 кг   |



1. Кришка
2. коптильний гриль
3. Піддон
4. коптильна ванна
5. Решітка

