



Гриль-коптильня
Country



**РУКОВОДСТВО
ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ***

Благодарим вас за доверие к продукции



www.greivari.ru

*подробное изучение руководства является обязательным

О компании

ООО «ТД Технотрейд» — один из ведущих российских производителей металлических печей (банных и отопительных), очагов для сада, настенных кронштейнов для бытовой техники, AV-мебели, торгового и выставочного оборудования. Головной офис и производство находятся в «печном Детройте» — г.Новосибирске.

Печи под торговой маркой GREIVARI выпускаются с 2009 г. В настоящее время основной продукцией являются банные печи серий Кирасир и Rolling Stones.

Среди ценителей русской бани и финской сауны печи GREIVARI пользуются заслуженной репутацией и спросом, потому что:

- Разнообразие моделей и отличные потребительские свойства позволяют подобрать печь практически под любое желание
- Оригинальный современный дизайн превращает печь в достойный элемент банного интерьера
- Цифровое оборудование позволяет выпускать печи с высоким качеством и надежностью

Также под торговой маркой GREIVARI выпускаются садовые барбекю-грили серии Weekend, Sunday и Holiday, отопительно-варочные печи, печи для бани и печи для готовки блюд в казане серии Пилав-тандыр.

Продажа печей осуществляется более, чем в 200 магазинах по России и странам СНГ.

Оглавление

1. Особенности конструкции и комплектация
2. Комплектация
3. Технические характеристики
4. Сборка и подготовка к использованию
5. Эксплуатация и обслуживание
6. Основные правила приготовления продуктов
7. Противопожарные мероприятия и безопасность эксплуатации
8. Гарантийные обязательства
9. Свидетельство о приемке

1. Особенности конструкции

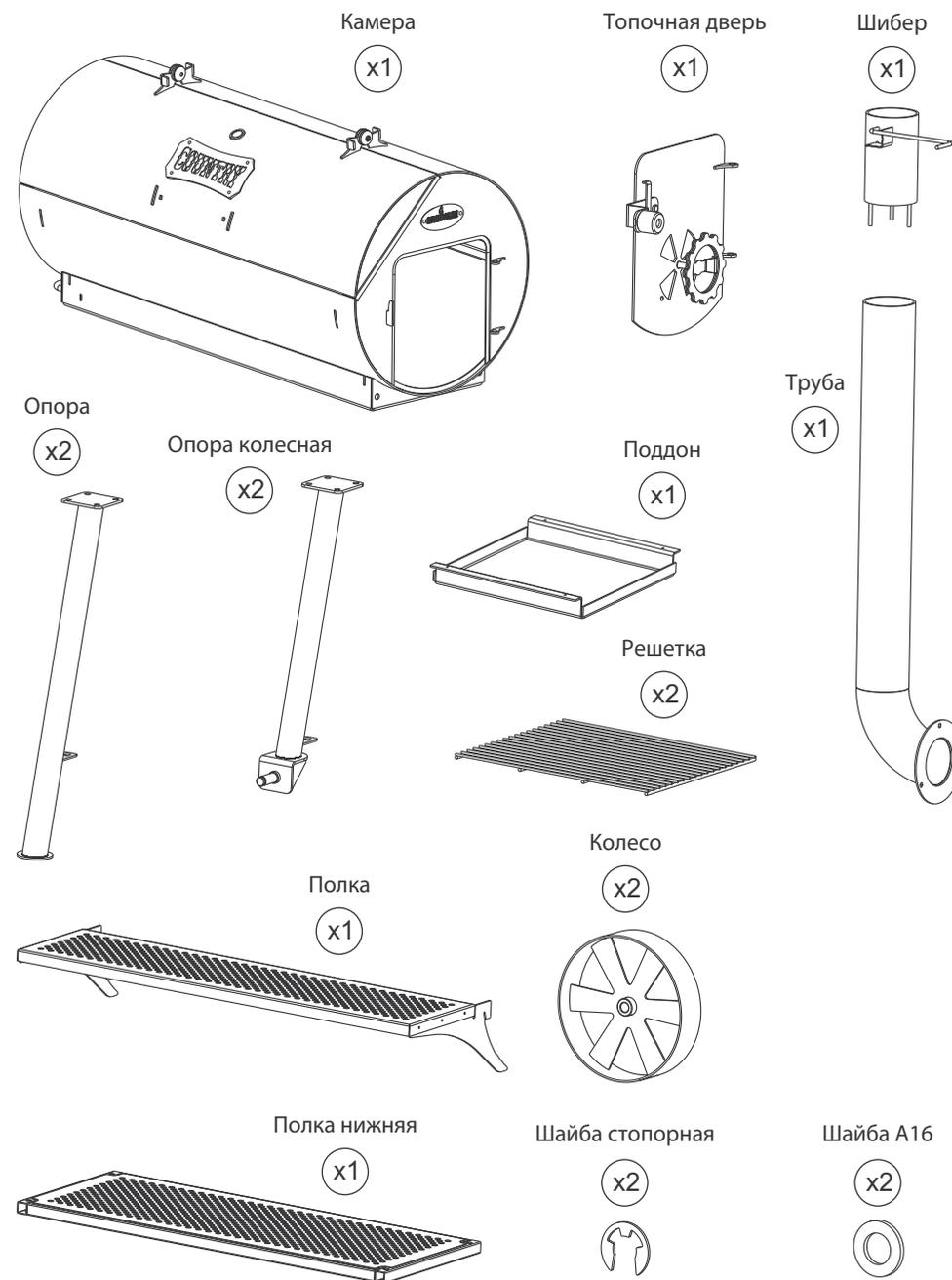
Гриль-копильня Country построена по однокамерной схеме, с помощью которой можно приготовить блюда в режимах гриль, барбекю или горячего копчения. Отличие от других аналогичных моделей состоит в том, что конструкция разборная и в транспортном положении занимает намного меньше места. Все составные части укладываются внутрь камеры.

Гриль-копильня представляет собой однокамерную конструкцию, изготовленную из стали толщиной 3 мм и диаметром камеры 400 мм. Камера служит для горения дров и углей, что создает нужную температуру, где происходит приготовление продуктов. Для копчения продуктов можно установить дополнительный лоток, где будет находиться щепа для образования дыма.

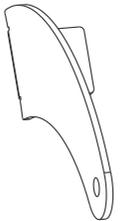
Основные преимущества гриля-копильни

- ✓ Для перемещения предусмотрены два колеса и выдвижная ручка.
- ✓ Камера гриля оснащена удобными съемными решётками.
- ✓ В камере устанавливается дополнительный поддон, куда насыпается стружка для копчения продуктов.
- ✓ Две полки для размещения необходимых аксессуаров и продуктов.
- ✓ С помощью двух регуляторов тяги можно регулировать время приготовления и степень прожарки мяса или рыбы.
- ✓ Ручка крышки, изготовленная из твердых пород дерева, не нагревается и не обжигает руки.
- ✓ Окраска термостойкой кремнийорганической краской защищает гриль-копильню от агрессивных факторов внешней среды.
- ✓ На дне камеры расположено отверстие, через которое стекает жидкость, выделяющаяся при приготовлении пищи. За крючок можно повесить емкость для сбора этой жидкости.
- ✓ Термометр на крышке камеры позволяет контролировать температуру внутри нее и делает процесс приготовления пищи более удобным.

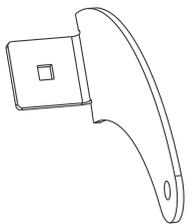
2. Комплектация



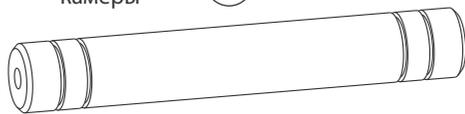
Рычаг ручки
левый (x1)



Рычаг ручки
правый (x1)



Ручка для двери
камеры (x1)



Ось ручки (x1)



Диск-гайка (x2)



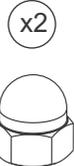
Диск (x2)



Термометр (x1)

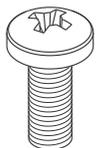


Гайка
колпачковая M8



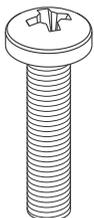
Винт M8x20

(x16)



Винт M8x35

(x4)



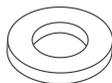
Гайка M8

(x4)



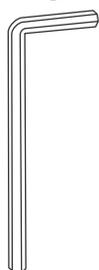
Шайба 8

(x20)



Ключ шести-
гранный

(x1)



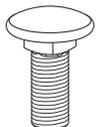
Винт M4x12

(x2)



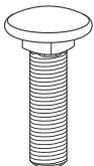
Болт M6x16

(x3)



Болт M6x20

(x2)



Гайка M6

(x5)



Шайба 6

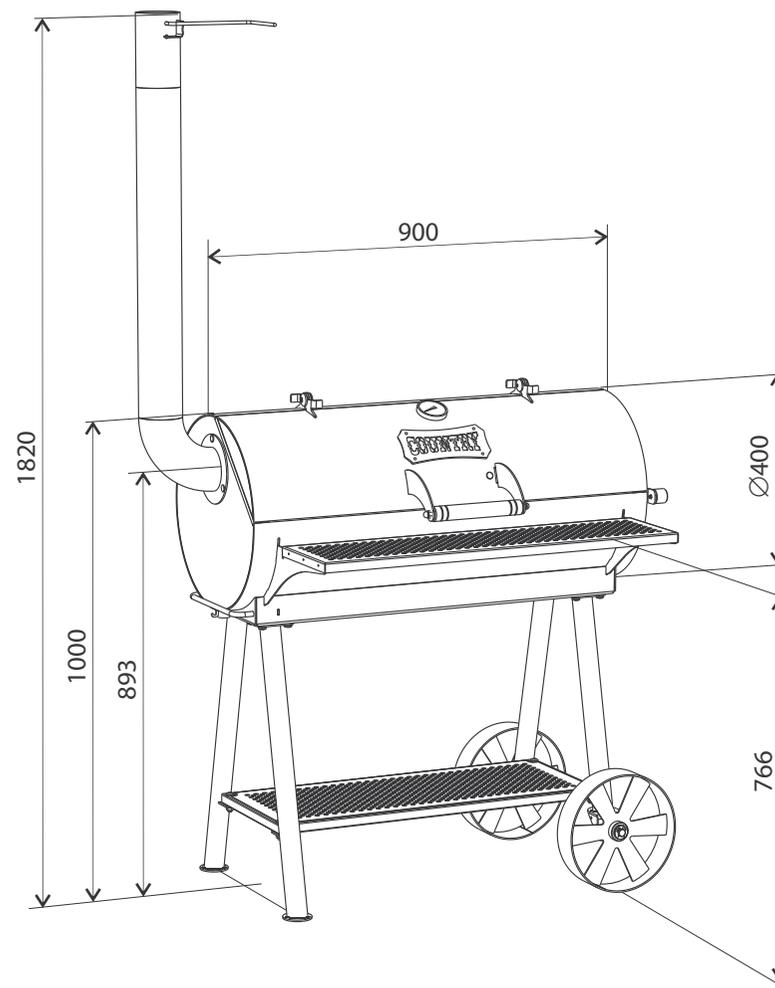
(x5)



3. Технические характеристики

Основные параметры	
Объем камеры, л	113
Масса, кг	100

Основные габаритные размеры, мм



4. Сборка и подготовка к использованию

Сборку и установку гриля-коптильни проводят два человека в несколько этапов. Перед сборкой вытащите его из упаковочных ящиков и освободите внутренние полости камер от всех навесных элементов и комплектующих.

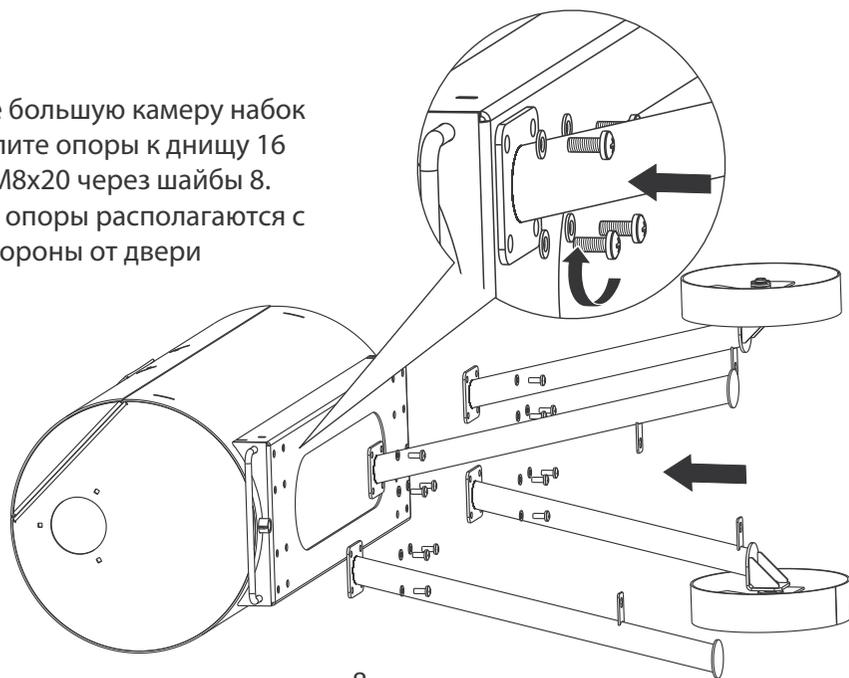
1

Присоедините колеса к колесным опорам. Для этого вставьте колеса в оси опор и зафиксируйте их стопорными шайбами через шайбы 16



2

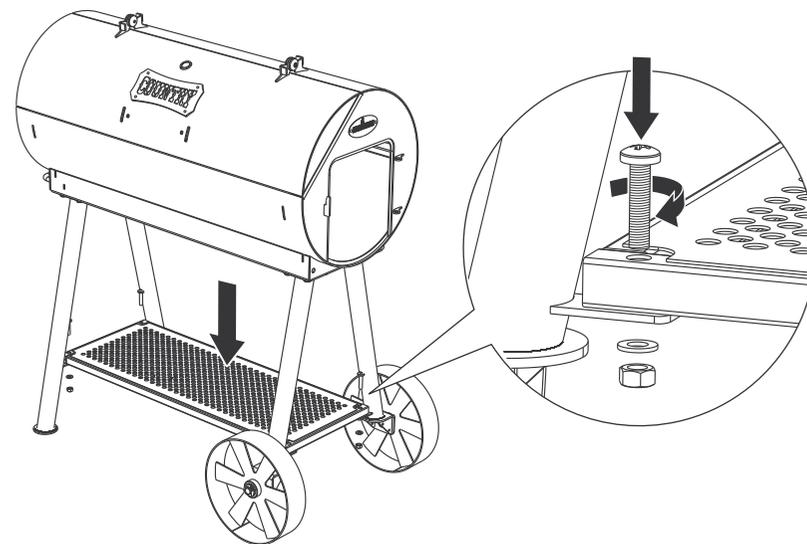
Положите большую камеру набок и прикрепите опоры к дну 16 винтами М8х20 через шайбы 8. Колесные опоры располагаются с правой стороны от двери



8

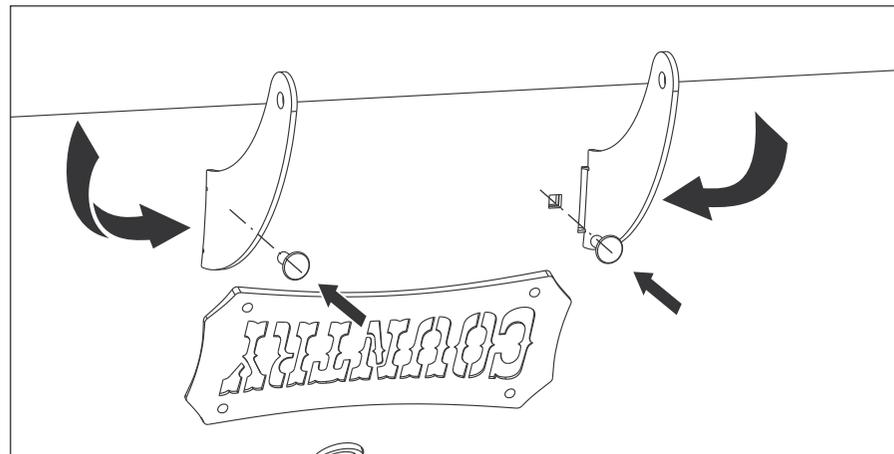
3

Поставьте собранную конструкцию на опоры. Присоедините нижнюю полку к опорам четырьмя винтами М8х35 и гайками М8 через шайбы 8



4

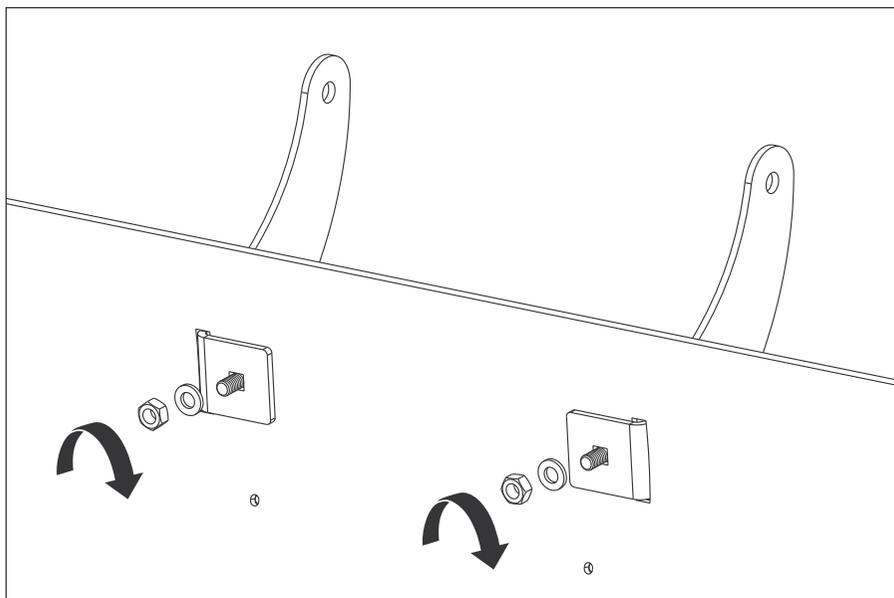
Установите ручки на крышку камеры. Откройте крышку вверх до упора. Сначала вставьте левый и правый рычаги в пазы крышек короткой стороной вперед, а потом разверните их на 90 градусов, совместив отверстия. В отверстия вставьте болты М6х20.



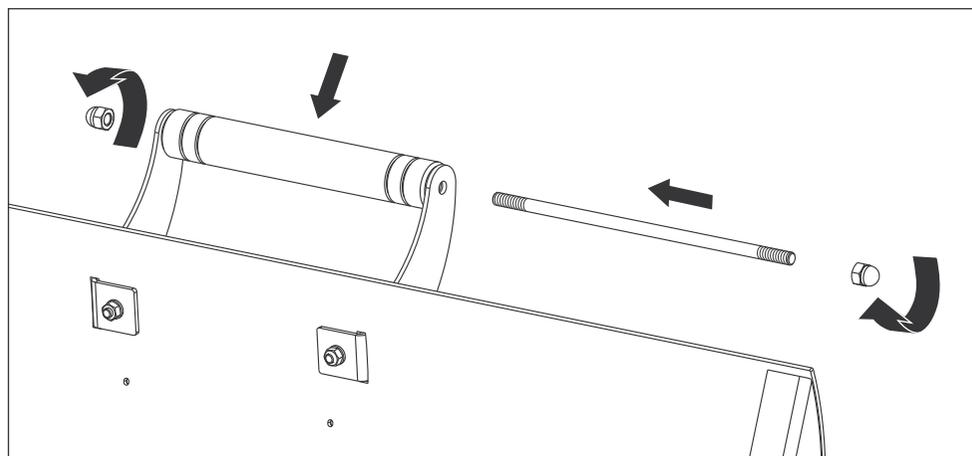
9

5

Зафиксируйте болты с обратной стороны гайками М6 через шайбы 6



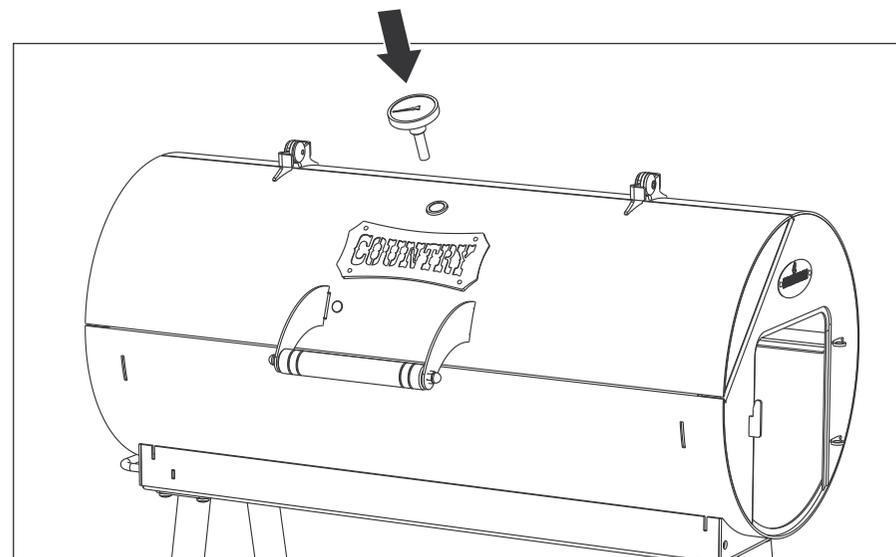
Вставьте деревянную ручку между рычагами, проденьте сквозь отверстия ось и закрепите ее колпачковыми гайками М8.



10

6

Вставьте термометр в отверстие крышки и заверните его до упора.



7

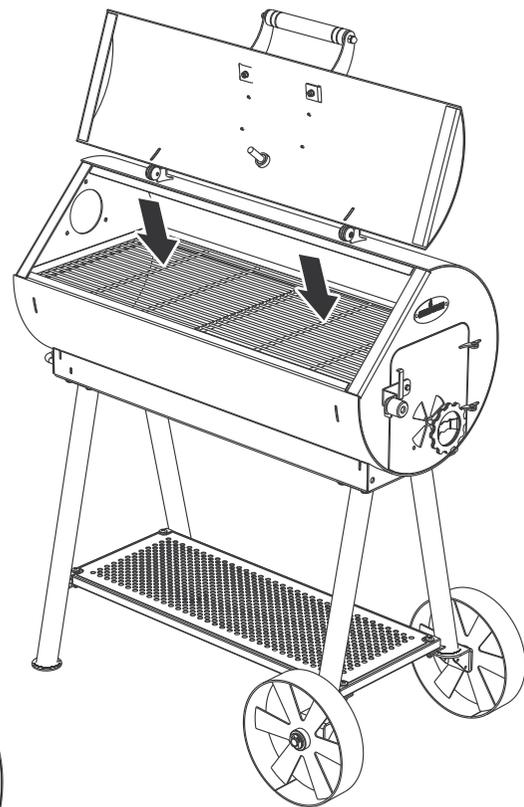


Установите топочную дверь. Для этого совместите петли камеры и двери, проденьте диски в отверстия и зафиксируйте все винтами М4х12 и диск-гайками М4, используя шестигранный ключ из набора.

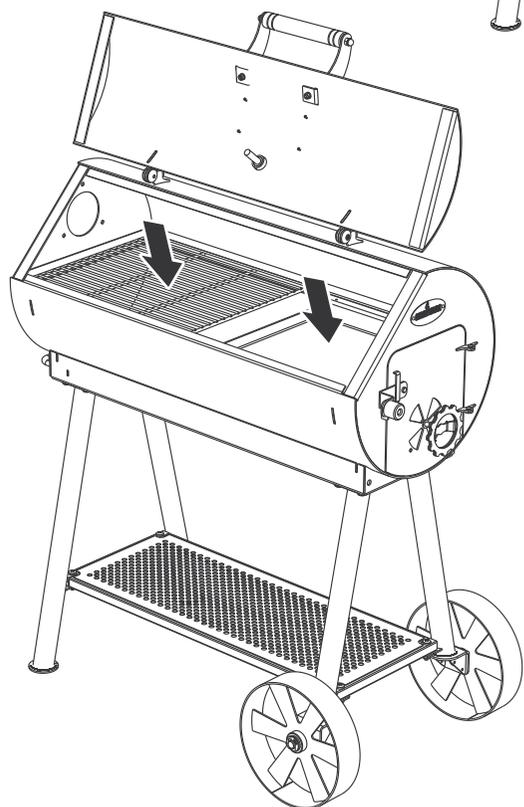
11

7

Если вы будете готовить продукты непосредственно на углях, откройте крышку камеры и вставьте туда две решетки.



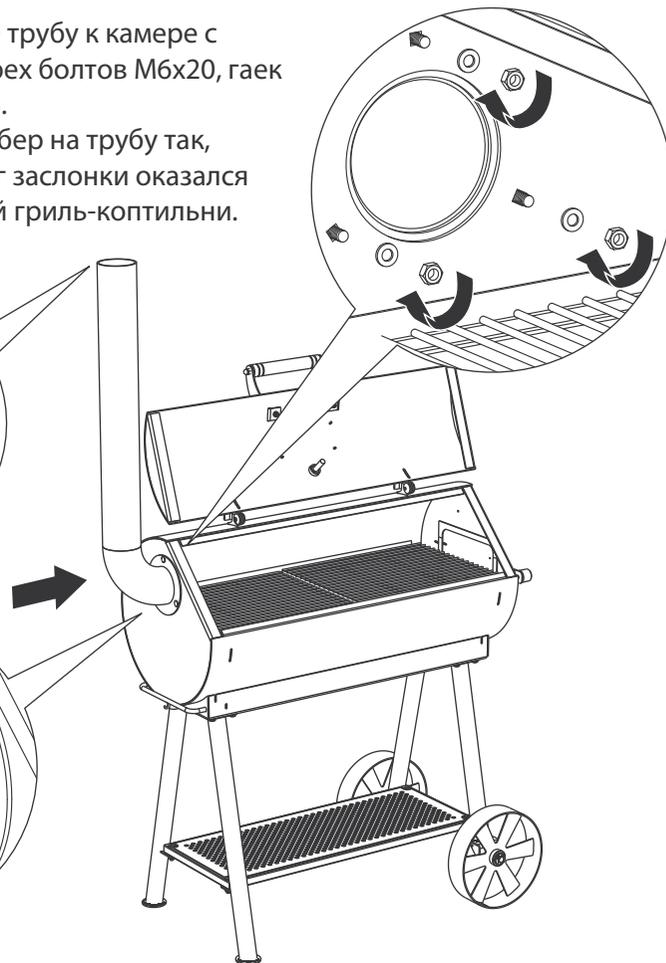
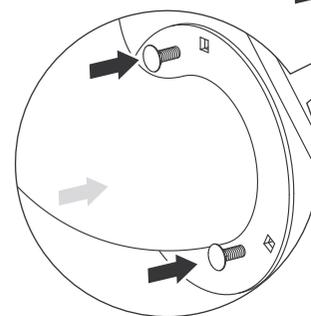
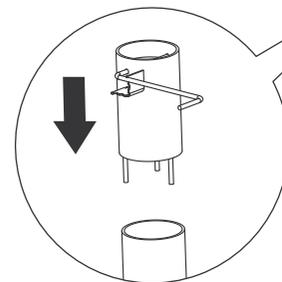
Для процесса копчения установите поддон для тления щепы и образования дыма. Он должен находиться ближе к топочной двери.



12

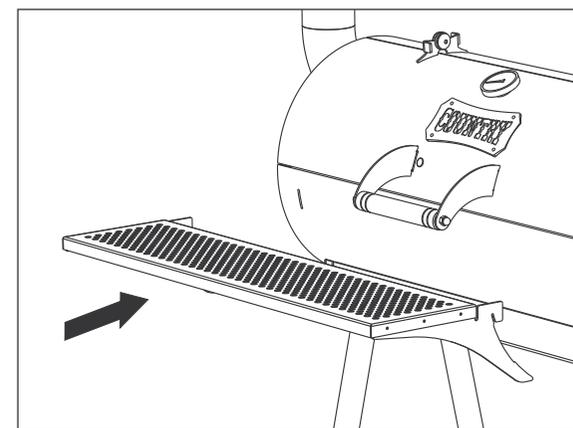
9

Прикрепите трубу к камере с помощью трех болтов М6х20, гаек М6 и шайб 6. Наденьте шибер на трубу так, чтобы рычаг заслонки оказался над камерой гриль-коптильни.



10

Установите навесную полку для инвентаря и аксессуаров, вставив крючки кронштейнов в пазы на корпусе камеры.



13

5. Эксплуатация и обслуживание

Перед первым применением необходимо снять защитную пленку с деталей из нержавеющей стали, затем разжечь огонь в камере. После этого кремнийорганическая эмаль, которой покрашена жаровня, обгорит и затвердеет. При этом возможно появление небольшого дыма и неприятного запаха. Поэтому надо обеспечить хорошее проветривание.

К приготовлению пищи надо приступать после полного исчезновения копоти и запахов гари.

В качестве топлива применяйте только дрова или древесный уголь.

Промойте в теплой воде с добавлением моющих средств решетку для мяса. Вытрите ее насухо.

Для очистки и мытья жарочной поверхности применяйте щетки и специальные средства для чистки и обезжиривания грилей.

Своевременно удаляйте золу и продукты горения из камеры. Для этого дождитесь остывания золы, откройте топочную дверь и удалите ее совком или щеткой.

Не рекомендуется хранить гриль-коптильню на открытом воздухе. Сырость и холод могут вызвать разрушение красочного слоя и коррозию металла. Рекомендуется хранение в сухом помещении. Если это невозможно, закройте гриль-коптильню водонепроницаемым материалом.

Главные условия правильной эксплуатации:

- Гриль-коптильня топится только древесным углем или дровами
- Соблюдены все требования противопожарной безопасности
- Конструкция не подвергалась каким-либо изменениям
- Своевременная очистка камеры от сгоревших углей и золы
- Хранение в сухом помещении

6. Основные правила приготовления продуктов

Гриль-коптильня представляет собой цилиндрическую камеру с верхней крышкой и топочной дверью. Для того, чтобы можно было жарить барбекю, над горящими углями нужно разместить две решетки, имеющиеся в комплекте. При таком способе приготовления мясо гриль готовится быстрее за счет более высокой температуры и непосредственного контакта с горящими углями. Для горячего копчения мяса или рыбы нужно расположить их на одной решетке ближе к трубе дымохода. Горящие угли при этом располагаются в другой половине камеры, ближе к топочной двери, а над ними помещается лоток для древесной щепы.



Для удобства перемещения гриль-коптильня оснащена металлическими колесами и удобной выдвигной ручкой. В основании установлена полка для угля или дров.

Гриль-коптильня оборудована двумя регулируемыми шиберами – один расположен в топочной дверце камеры, а другой на дымоходе. Такой способ расположения позволяет добиться оптимального нагрева и количества дыма на любой вкус. Точную температуру внутри камеры позволяет определить встроенный в крышку термометр. Сбоку камеры расположена топочная дверца для удаления пепла и золы, что облегчает процесс очистки. С фронтальной стороны камеры находится навесная полка для посуды, инвентаря или специй.

Готовить блюда в гриль-копильне очень просто. Дрова или древесный уголь разжигаются в камере, после чего нужно немного подождать, пока гриль наберет необходимую рабочую температуру.

Гриль-копильня может работать в трех режимах: гриль, барбекю, и горячее копчение. Для приготовления мяса гриль решетка с продуктами укладывается непосредственно в камеру над углями. Если вы хотите приготовить блюда барбекю, вам нужно разложить продукты на решетке, расположив ее возле отверстия дымохода, угли разжечь возле топочной двери, а крышки закрыть. Температура приготовления должна составлять около 120°, а время приготовления заметно увеличится.

Но самые разнообразные блюда можно приготовить методом горячего копчения. Для этого вам нужно придерживаться нескольких правил:

- Зажгите огонь в камере, откройте обашибера и доведите температуру гриль-копильни до 200°, затем охладите до 100°, прикрыв заслонки (следите за показаниями термометра).
- Уделите внимание выбору древесной стружки. Лучше всего выбрать опилки фруктовых деревьев, ивы, липы, ореха или ольхи. Категорически не рекомендуется использовать для копчения топливо хвойных пород.
- Рыба коптится при более низких температурах, нежели мясо или сало.
- Чем больше куски продукта, тем выше должна быть температура.
- В процессе копчения необходимо проверять состояние стружек и углей в топке и при необходимости добавлять их.
- Часто открывать крышку не рекомендуется — это понижает температуру в ней.
- Если копчение происходит на решетке, следует переворачивать продукт каждые 20-30 минут.
- Мясо готовится при температуре 100°-150°. Расчетное время составляет около 2,5 — 3 часов на килограмм продукта.
- Сало придется готовить тоже около двух часов при той же температуре. Его готовность легко определить по золотистому цвету.
- Рыба длиной до 25-30 сантиметров готовится около часа. Температура в копильне должна быть сначала совсем низкой, 60°-70°, а через полчаса ее нужно поднять до 100°.
- Курица, в зависимости от своего размера, будет коптиться около 1,5 часов при температуре в 110°.

Способ горячего копчения дает большой простор для эксперимента. Разнообразие маринадов и рассолов позволит готовить новые блюда из привычных продуктов, а приправы и специи для копчения сделают ваше блюдо настоящим деликатесом.

* Приведено расчетное время приготовления. Фактическое время зависит от температуры, размера продуктов и степени первоначальной обработки

7. Противопожарные мероприятия и безопасность эксплуатации

Гриль-копильню необходимо размещать на ровной негорючей поверхности (камень, металл, кирпич и т.п.). Минимальное расстояние от очага до горючих поверхностей на земле – не менее 500 мм во все стороны. Во избежание вытаптывания травы производитель рекомендует выложить вокруг гриля-копильни твердую площадку из негорючих материалов.

Не рекомендуется разводить сильный огонь во избежание возгорания близлежащих предметов

Не разрешайте детям и нетрезвым лицам находиться рядом с гриль-копильней во время его горения.

При растопке не пользуйтесь бензином и другими горючими жидкостями.

Гриль-копильня растапливается дровами или древесным углем.

Не допускайте скопления золы в очаге, регулярно удаляйте ее при помощи совка, только после окончания горения углей и полного охлаждения жаровни.

Не оставляйте гриль-копильню без присмотра во время горения.

8. Гарантийные обязательства

Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца.

Гарантия начинается с момента продажи изделия через предприятие торговли. Факт продажи фиксируется отметкой о дате продажи и заверяется штампом торгового предприятия.

При отсутствии отметок в гарантийном талоне гарантийный срок исчисляется с даты выпуска изделия заводом-изготовителем.

При эксплуатации изделия с нарушениями правил, изложенных в настоящем Руководстве, завод снимает с себя все обязательства по гарантийному и послегарантийному обслуживанию.

В течение гарантийного срока все обнаруженные потребителем неисправности устраняются бесплатно. Расходы, связанные с доставкой, монтажом и демонтажом изделия на производителя не возлагаются.

Гарантийное обслуживание не распространяется на повреждения, которые возникли в случае неправильной эксплуатации изделия, нарушения правил пожарной безопасности, повреждения красочного слоя и при механических повреждениях, возникших не по вине изготовителя.

Свидетельство о приемке

Модель Country

изготовлена в соответствии с требованиями государственных стандартов и действующей технической документации, соответствует ТУ 9693-004-77562553-2016 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска « ____ » _____ 20 ____ г.

Номер партии _____

Упаковщик _____
подпись _____ Ф.И.О. _____

Контролер _____
подпись _____ Ф.И.О. _____

Гарантийный талон

96 9559
КОД ОКП

Модель	Country
Дата продажи	
Наименование и штамп торгующей организации	

Производитель	ООО "ТД Технотрейд" Россия, 630096, г. Новосибирск ул. Сибсельмашевская, 26а тел./факс: 8 (383) 284-97-20 e-mail: greivari@greivari.ru
---------------	--