

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ смокер-гриль «Сибирь»



Подробное
изучение настоящего руководства
до монтажа изделия является **ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ!**

Завод «НМК» благодарит Вас за приобретение смокер-гриля «Сибирь».

Продукция завода «НМК» доступна и качественна, вбирает в себя многолетние традиции изготовления, имея при этом современную форму и высокотехнологичное содержание.

Мы привносим свои ценности в повседневную жизнь, стремимся быть открытыми, честными и объективными по отношению к себе и своим партнерам.



ОСНОВАНА В 1997 ГОДУ

Теплые традиции нового поколения



ПАСПОРТ

Поздравляем Вас с покупкой печи для барбекю смокер-гриль «СИБИРЬ»!

Вы выбрали одну из лучших и продуманных из представленных на российском рынке печей для приготовления барбекю и копчения!

Смокер-гриль (от англ. smoke – дым) – универсальный аппарат для приготовления мяса, рыбы и овощей. Конструкция сочетает в себе барбекю, гриль, коптильню холодного и горячего копчения - фактически 4 в 1 !!!



СОДЕРЖАНИЕ

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ.....	5
ОБЩЕЕ СТРОЕНИЕ.....	6
Схема печи	6
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ.....	7
СБОРКА.....	8
Основные элементы печи.....	8
Крепежные элементы (обозначения).....	11
Этапы сборки (схема).....	12
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ....	22
Общая информация	23
Поддержание температуры	23
Время и температура приготовления.....	23
Древесина и аромат дыма	24
ХРАНЕНИЕ.....	24
МАРКИРОВКА И КЛЕЙМЕНИЕ.....	24
УПАКОВКА.....	24
УТИЛИЗАЦИЯ.....	24
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	25
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	26
СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ.....	27
СВЕДЕНИЯ О ПРОДАЖЕ.....	27

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Канал для стока жира расположен внизу камеры для барбекю и горячего копчения. Повесьте небольшую ёмкость на крючок для слива излишков жира. Печь смокер-гриль "СИБИРЬ" оборудована специальным стоком для слива жира из топки, что помогает предотвратить его возгорание.

Отверстия для градусника – специальные отверстия в печи, в которые вкручиваются градусники. Установите градусники перед тем, как начнёте готовить. Внимательно следите за температурой во время готовки.

Охладитель воздуха – заслонка, расположенная снаружи отсека для дров и гриля, является основным способом контроля температуры в печи. Чем больше воздуха поступает к пламени, тем интенсивнее оно горит. Печь смокер-гриль "СИБИРЬ" сконструирована таким образом, чтобы поддерживать температуру около 120 °С при открытой наполовину заслонке. Закрыв заслонку, Вы можете коптить продукты на медленном огне с температурой 80 °С. Открыв заслонку полностью, Вы можете готовить продукты на гриле с температурой от 180 до 205 °С (в зависимости от типа используемой древесины).

Охладитель дымовой трубы — ещё одно приспособление для контроля температуры. Данная заслонка расположена в верхней части дымовой трубы, которая обычно полностью открывается при готовке. Она может быть закрыта для ограничения проходящего через печь воздушного потока. Это может быть полезно при готовке на малых температурах и большом содержании дыма в камере готовки,

ОБЩЕЕ СТРОЕНИЕ

Печь смокер-гриль «СИБИРЬ» представляет собой передвижную установку на колесах.

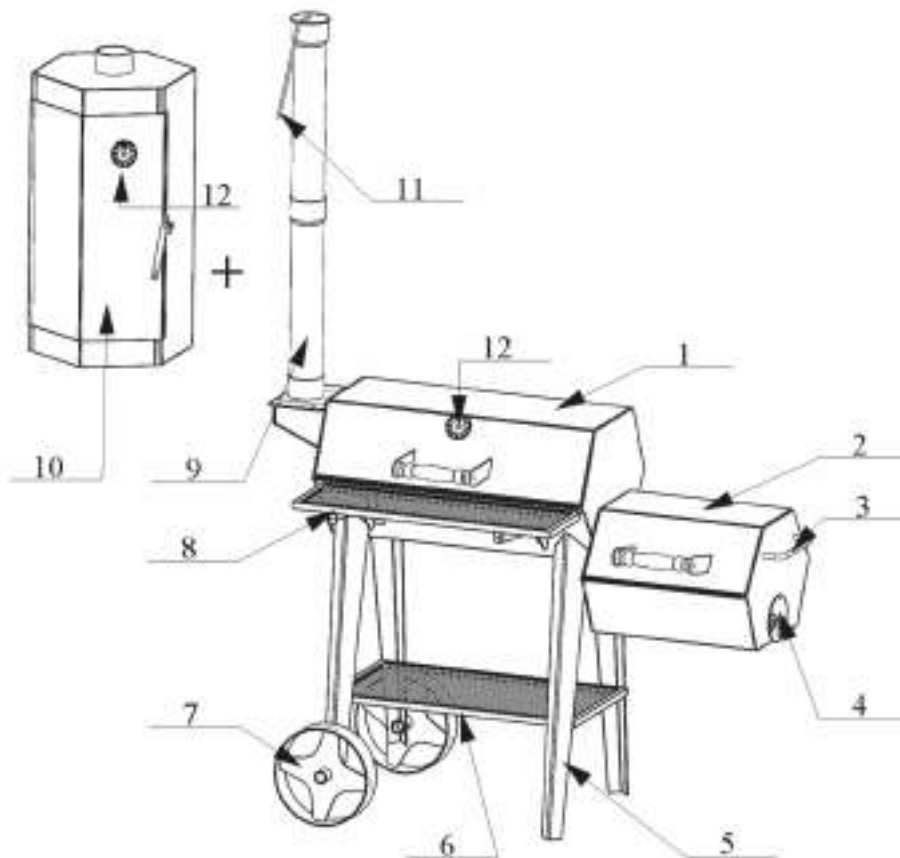


Рис 1. Схема печи

1 Большой отсек барбекю и горячего копчения, 2 малый отсек для дров и гриля, 3 ручка для перевозки, 4 заслонка для подачи воздуха, 5 упоры, 6 решетка (для хранения дров), 7 колеса, 8 вспомогательная решетка, 9 труба для выхода продуктов сгорания, 10 вертикальное отделение для копчения (приобретается, отдельно), 11 заслонка для регулировки тяги, 12 температурный датчик

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

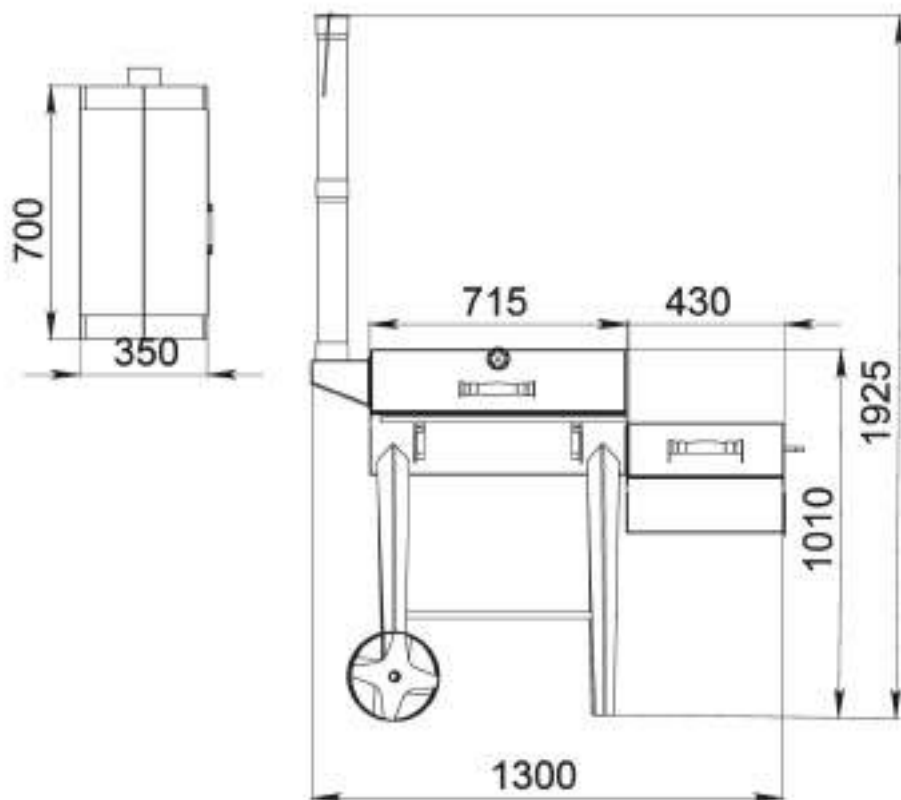


Рис.2 Габаритные размеры

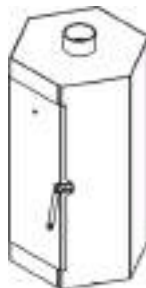
СБОРКА СМОКЕР-ГРИЛЬ

Основные элементы печи

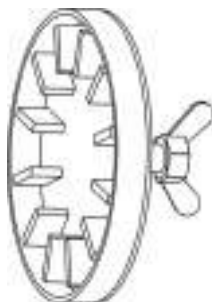
Решетка для копчения – 1



Отсек для копчения – 2



Термометр – 3



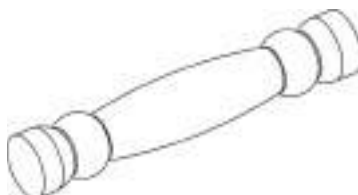
Отсек для барбекю – 4



Решетка – 5

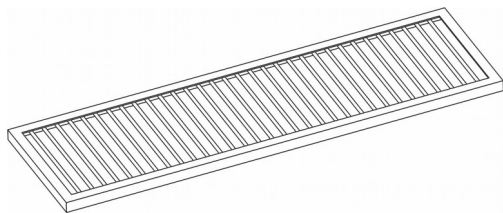


Ручка деревянная – 6



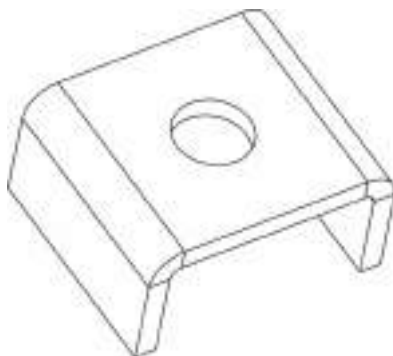
Решетка подставка – 7

Кронштейн для решетки подставки – 8



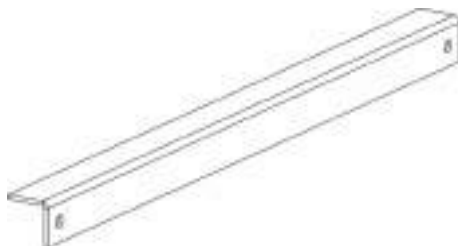
Решетка нижняя – 9

Шайба для крепления решетки – 10



Уголок ножек – 11

Ножка – 12



Ножка под колесо – 13



Колесо – 14



Крючек для крепления решетки
подставки – 15



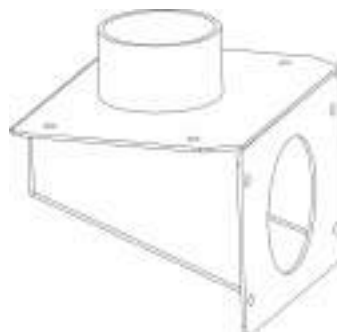
Заслонка дымохода – 16



Труба дымохода – 17

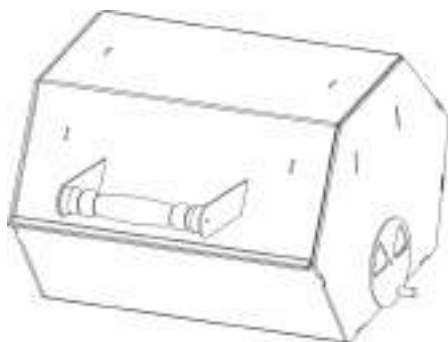


Опора дымохода – 18



Отсек для гриля – 19

Решетка колосниковая – 20

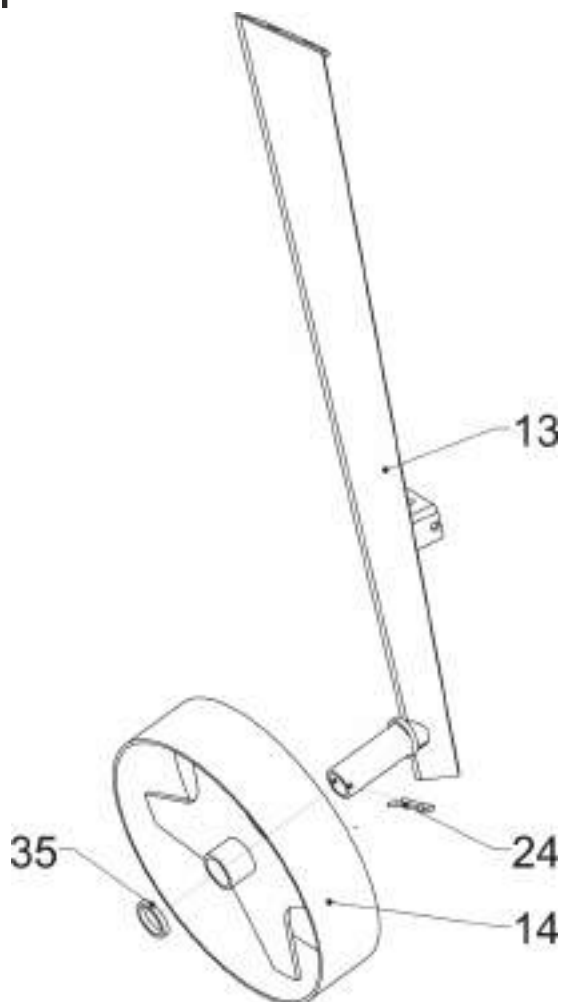


Крепежные элементы (обозначения)

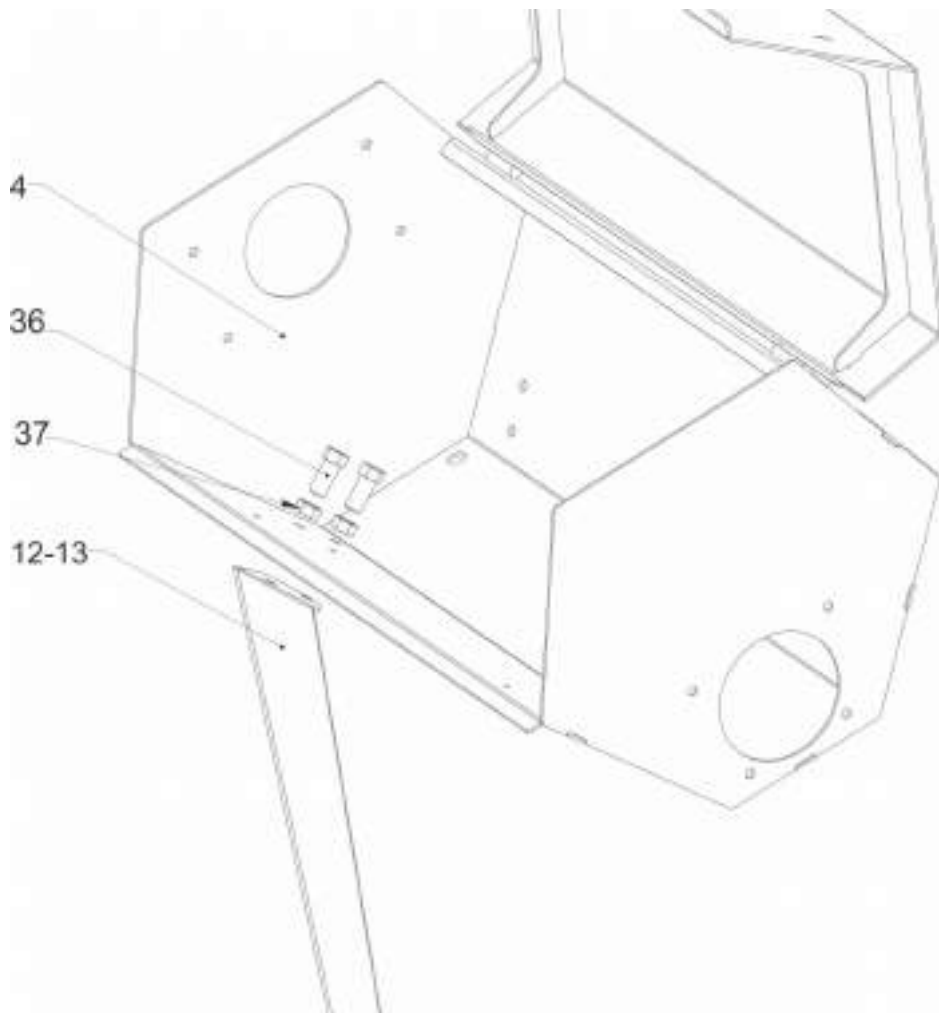
1	Винт 6*16 – 21	10	Гайка колпачковая М5 – 30
2	Гайка М6 – 22	11	Ручка для смокера мал. – 31
3	Винт 6*30 – 23	12	Винт 5*12 – 32
4	Шплинт 4*50 – 24	13	Болт 8*14 – 33
5	Саморез 3,5*34 – 25	14	Гайка М8 – 34
6	Гайка колпачковая М6 – 26	15	Шайба для колеса – 35
7	Шайба М6 – 27	16	Болт М10*20*8 – 36
8	Винт 5*20 – 28	17	Гайка М10 – 37
9	Шайба увелич д.5 – 29	18	Ручка д.13 (дерево) – 38

ЭТАПЫ СБОРКИ (схема)

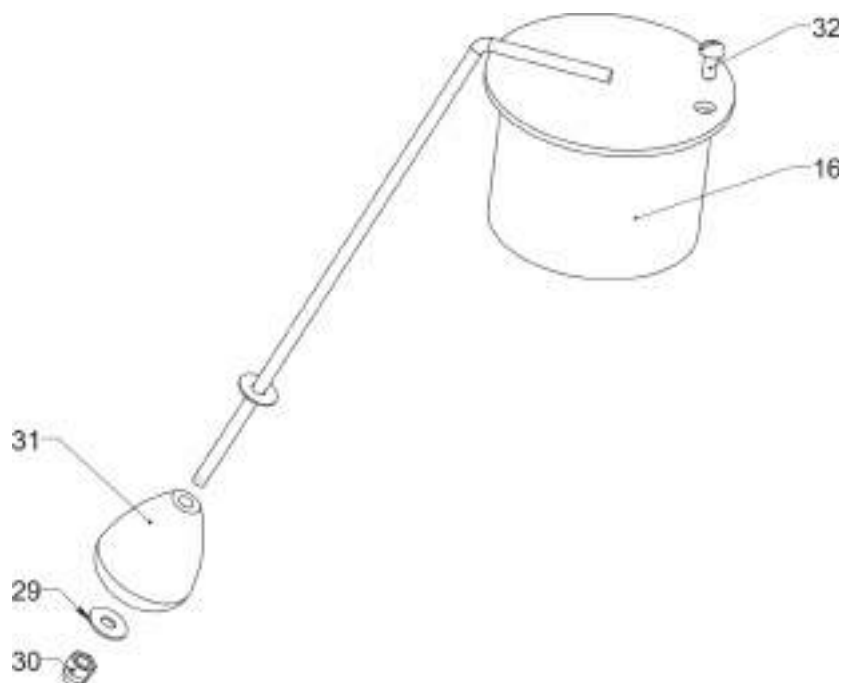
этап №1



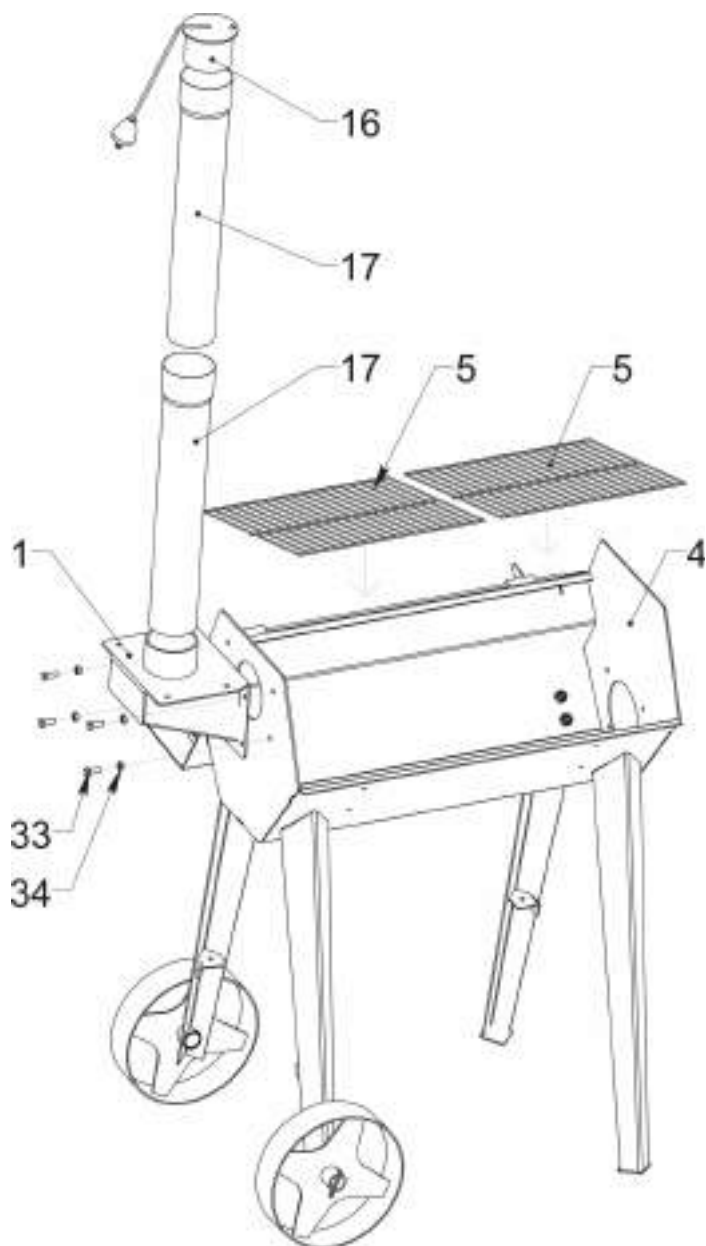
этап №2



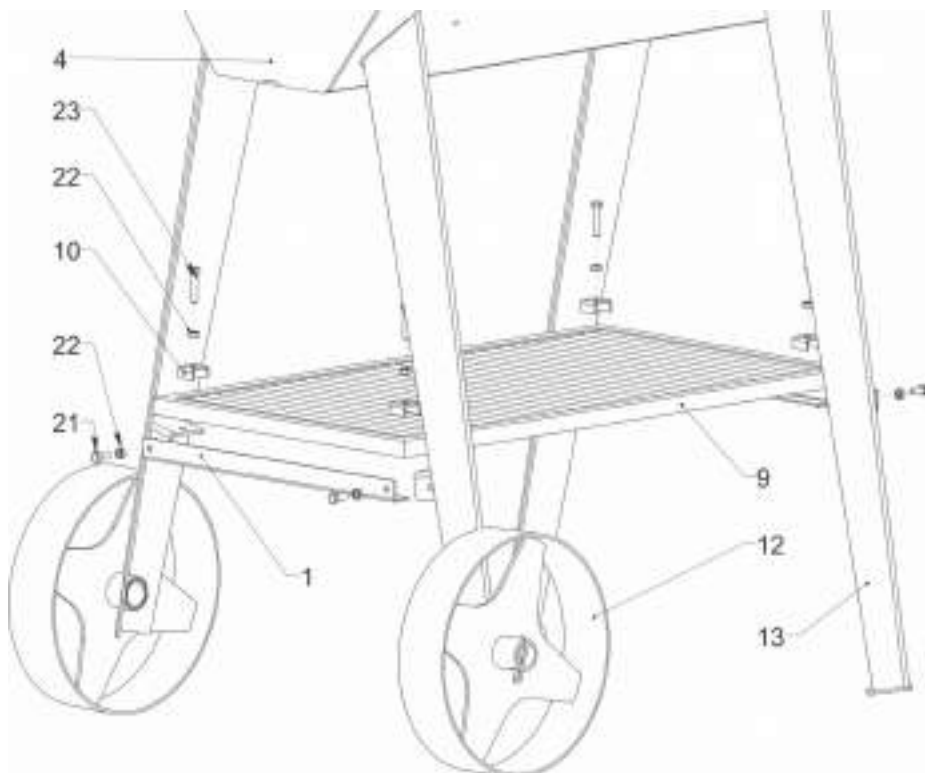
этап №3



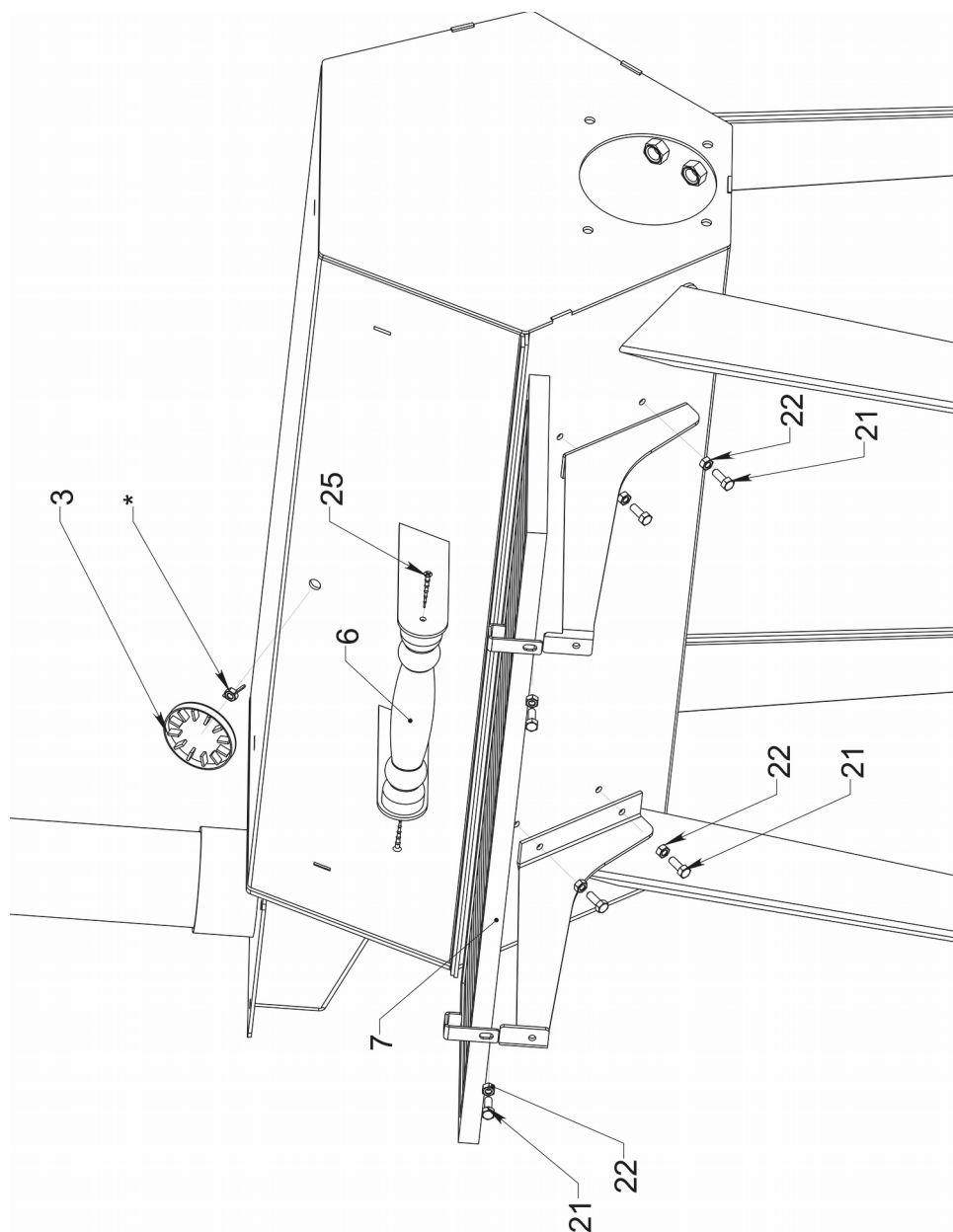
этап №4



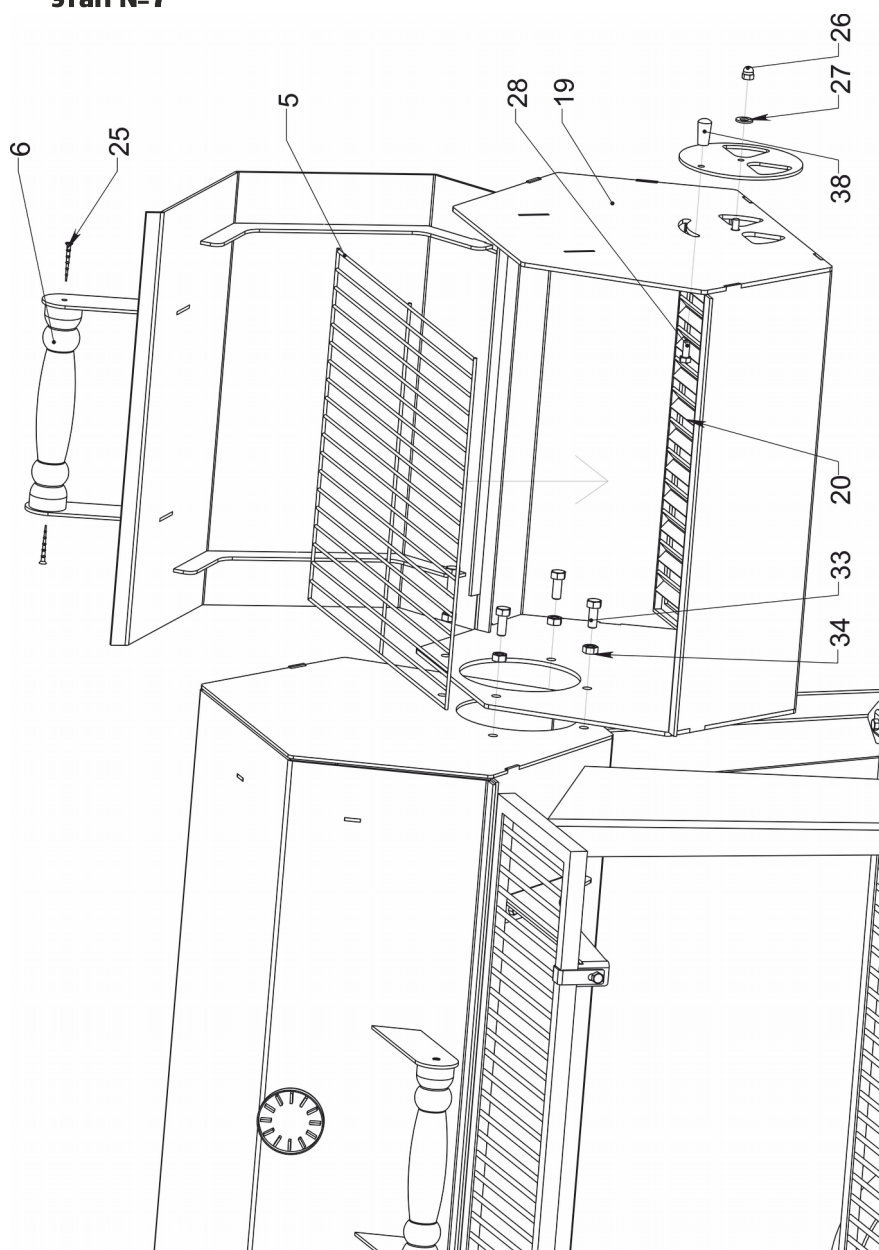
этап №5



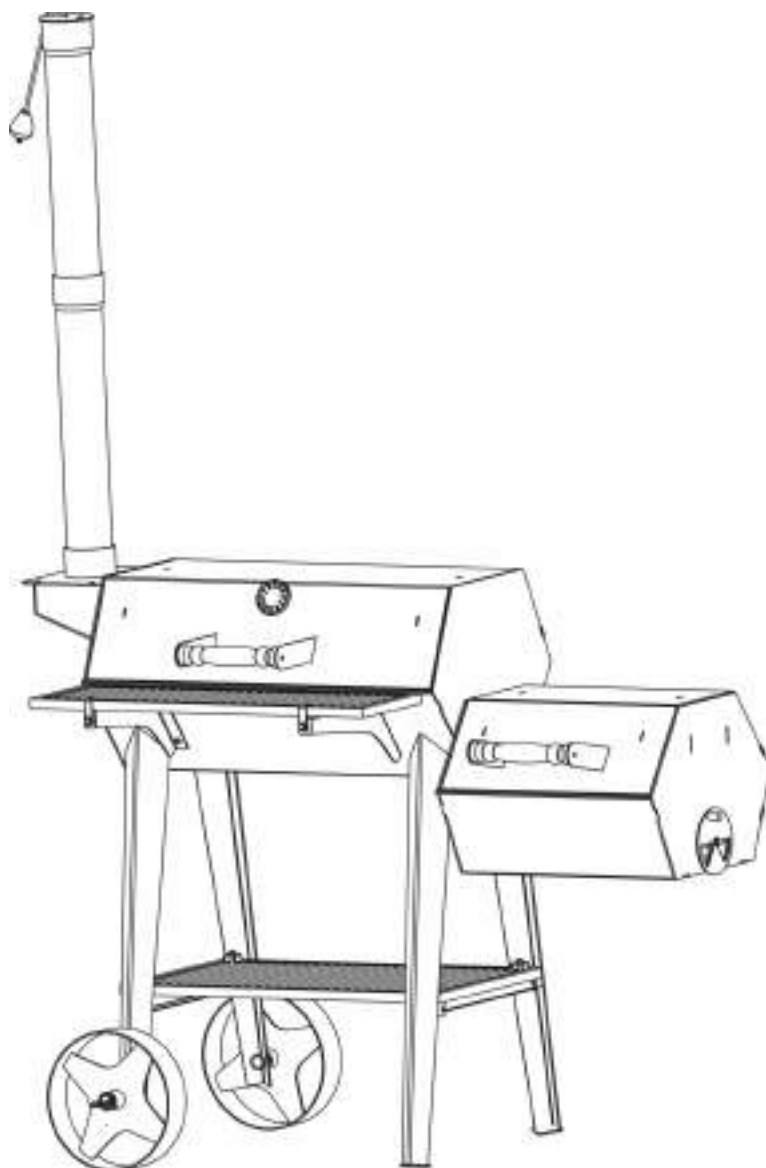
этап №6



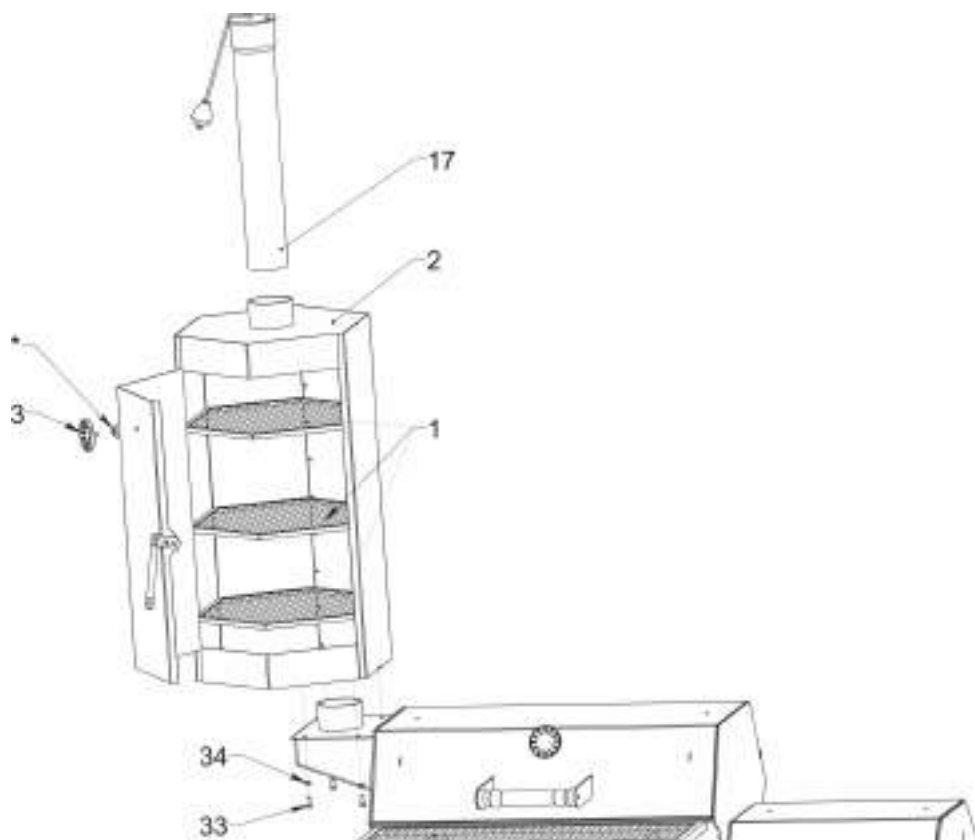
этап №7



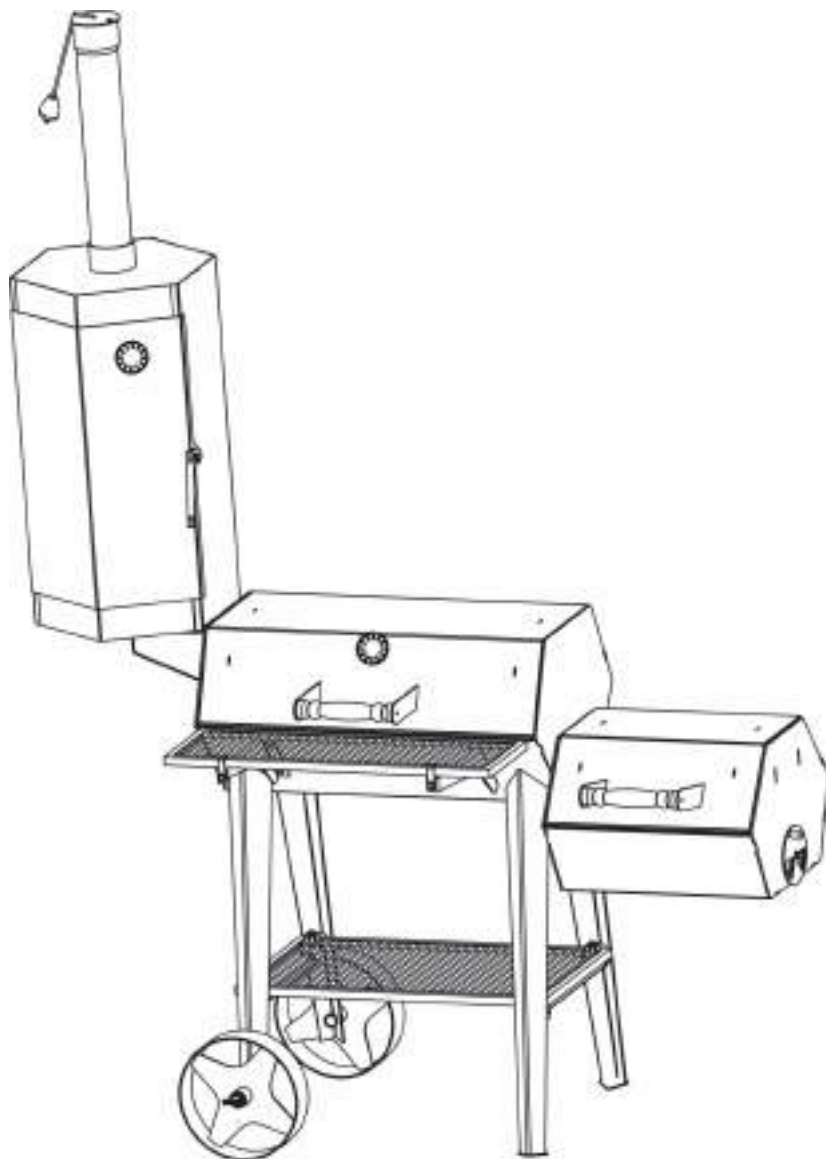
этап №8



этап №9



этап №10



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Перед тем, как пользоваться печью в полной мере, она должна пройти определённую выдержку!!! Печь смокер-гриль "СИБИРЬ" изготовлена из стали – это пористый материал, который должен покрыться дымом и смолой для корректного использования. Наружние стенки печи покрыты специальной термостойкой эмалью, легкие летучие компоненты которой выделяют дым и запах при первом нагреве. Поэтому, при первом протапливании печи уложите в отсек для барбекю и горячего копчения поленья не хвойных пород. Извлеките температурный датчик из посадочного гнезда. Произведите протопку в щадящем режиме в течение 3-х часов.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГОРЮЧИЕ ЖИДКОСТИ!

Когда внутренняя сторона печи станет блестяще чёрной, это означает, что всё готово. Хорошо задымленная печь готова к тому, чтобы придавать мясу великолепный вкус, и она будет улучшаться с каждым последующим использованием.

Расположите печь вне здания на твёрдой, гладкой и негорючей поверхности, подальше от выступающей крыши или иных любых легковоспламеняющихся материалов. Никогда не ставьте печь на деревянную поверхность, или на любую иную поверхность, которая может загореться.

Данная печь предназначена для использования только на открытых пространствах. Не используйте её в помещениях.

Не используйте бензин, керосин чтобы зажечь огонь. Использование этих и подобных веществ приведёт к взрыву, который может повлечь за собой тяжёлые травмы.

Никогда не добавляйте горючие жидкости на горячий и даже тёплый уголь, это приведёт ко вспышке пламени или взрыву.

Когда Вы открываете дверцу топки или камеры готовки, убедитесь, что дверца откинута до конца и опирается на держатели.

Держите печь в недоступности от детей и животных. Внимательный контроль готовки крайне важен при использовании печи. Никогда не оставляйте работающую печь без присмотра. Перед тем, как оставить печь, уголь и пепел должны быть вынуты и погашены.



БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ И ОСТОРОЖНЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЕЧИ. НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ УКАЗАННЫХ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ПРАВИЛ МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ ЗА СОБОЙ НАНЕСЕНИЕ УЩЕРБА ВАМ И ВАШЕМУ ИМУЩЕСТВУ.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перед тем, как приступить к готовке, дайте пламени разгореться и достичь печи нужной температуры.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

После того, как печь достигла необходимой температуры, поддерживая соответствующий уровень огня в топке, закройте дверцу отсека для дров и гриля, отрегулировав объем поступающего воздуха в зону горения соответствующей заслонкой. Чем большая температура Вам необходима, тем шире должно быть открыто отверстие заслонки. Через несколько минут проверьте температуру и откорректируйте её, если в этом возникнет необходимость. Когда необходимая температура достигнута, можете использовать печь смокер-гриль "СИБИРЬ" по назначению.

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление в смокер-гриль «СИБИРЬ» может осуществляться **тремя различными способами:**

Во-первых, наша печь предназначена **для гриля**, что значит приготовления прямо над огнём с определённой температурой. Для данного типа приготовления Печь смокер-гриль "СИБИРЬ" оснащена решеткой, расположенной в верхней части отсека для дров и гриля. Во время приготовления еды на гриле Вы работаете с очень большими температурами: от 180 до 290 °С. Вы должны тщательно следить за процессом приготовления мяса, чтобы оно не пригорело. Также Вам понадобится бутылка с водой для тушения воспламенений жира, который может возникнуть при готовке над огнём.

Второй тип приготовления пищи – барбекю. Приготовления барбекю достигается за счёт последующего воздействия высоких температур. Использование отсека для барбекю, которой оснащена Печь смокер-гриль "СИБИРЬ", делает это очень простым делом. Дым и жар проходят через горизонтальную камеру, и за счёт этого готовится барбекю. При приготовлении барбекю Вы должны поддерживать температуру от 95 до 165 °С. Старайтесь придерживаться температуры в 120 °С – это идеальная температура для барбекю: мяса, курицы, креветок, рыбы, сосисок, пиццы, овощей... Вариации бесконечны, используйте своё воображение.

Третий тип приготовления пищи – копчение. Оно достигается путём долгой готовки на низких температурах. Копчение – это скорее выдержка мяса, чем его приготовление. Для горького копчения используется температура от 60 до 95 °С, для холодного копчения до 60 °С.

Вертикальная камера для копчения обеспечит надёжное копчение в течение нескольких часов без необходимости поддержки огня. Вы также можете коптить мясо при помощи барбекю. Надо всего лишь разжечь небольшой огонь и поместить мясо в отсек для горячего копчения.

ДРЕВЕСИНА И АРОМАТ ДЫМА

Главное правило при выборе древесины – использование твёрдой древесины. Например: дуб, яблоня и иные виды дерева. Самыми популярными видами древесины для копчения являются орех, дуб, вишня, яблоня. Никогда не используйте сосну, кедр и сушёную в печи древесину. Любая используемая для копчения древесина должна быть выдержана, по крайней мере, год. Зелёное дерево продолжает хранить в себе сок и воду. Если готовить на нём, сок придаст мясу сильный привкус и окрасит его в чёрный цвет. Кроме того, при использовании зелёного дерева очень сложно поддерживать необходимую температуру, т.к. содержащаяся в нём влага будет тушить огонь. Хорошо выдержанная сухая древесина легко воспламеняется и поддерживает стабильную температуру на протяжении нескольких часов. Кроме того, сухое дерево придаёт мясу мягкий аромат дыма.

ХРАНЕНИЕ

Хранить рекомендуется в сухом помещении. Не допускать попадания атмосферных осадков.

МАРКИРОВКА И КЛЕЙМЕНИЕ

Клеймо сварщика размещено на верхней стенке отсека для барбекю, отсека для гриля и отделения для копчения.

Товарный ярлык на упаковке содержит: номер ТУ; название и контакты изготовителя; наименование печи указанием модели; краткие технические и эксплуатационные характеристики; комплект поставки; вес нетто и вес брутто; дату изготовления; ФИО упаковщика и отметку ОТК.

УПАКОВКА

Печь упаковывается в гофрокартон, который стягивается стриплентой. На переднюю поверхность упаковки приклеивается товарный ярлык.

УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация производится по правилам утилизации лома чёрных металлов.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Отсек для барбекю и горячего копчения с термометром.....	1 шт.
Отсек для дров и гриля с колосником.....	1 шт.
Решетка для гриля и барбекю.....	3 шт.
Решетка для дров.....	1 шт.
Решетка подставка.....	1 шт.
Дымоходная труба 0,5 метра.....	2 шт.
Заслонка дымохода для регулировки тяги.....	1 шт.
Отсек вертикальный для копчения с термометром и комплектом из 3-х решеток + Крепеж: Болт8*14 — 4шт.,+Гайка М8 — 4шт. (приобретается отдельным комплектом).....	1 компл.
Ручка деревянная.....	2 шт.
Кронштейн для решетки подставки.....	2 шт.
Термометр.....	1 шт.
Шайба для крепления решетки для дров.....	4 шт.
Уголок ножек.....	2 шт.
Ножка под колесо.....	2 шт.
Ножка.....	2 шт.
Колесо.....	2 шт.
Крючек для крепления решетки подставки.....	2 шт.
Опора дымохода.....	1 шт.
Решетка колосниковая.....	1 шт.
Паспорт.....	1 шт.

КРЕПЕЖНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Саморез 3,5*34 (крепеж к ручке деревянной).....	4 шт.
Винт 6*16.....	14 шт.
Гайка М6.....	18 шт.
Винт 6*30.....	4 шт.
Шплинт 4*50.....	2 шт.

Гайка колпачковая М6.....	1 шт.
Шайба М6.....	1 шт.
Винт 5*20.....	1 шт.
Шайба увелич.д.5.....	1 шт.
Гайка колпачковая М5.....	1 шт.
Ручка малая (для smokers).....	1 шт.
Винт 5*12.....	1 шт.
Болт 8*14.....	8 шт.
Гайка М8.....	8 шт.
Шайба для колеса.....	2 шт.
Болт М10*20*8.....	8 шт.
Гайка М10.....	8 шт.
Ручка д. 13.....	1 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

1. Гарантийный срок службы печи **12 месяцев** со дня продажи через торговую сеть.
2. При отсутствии в настоящем руководстве даты продажи и штампа торговой организации гарантийный срок исчисляется с даты выпуска изделия.
3. Претензии не принимаются, если неисправность печи возникла в результате небрежного обращения, несоблюдения правил монтажа, эксплуатации либо изменение конструкции;
4. Изделие соответствует требованиям безопасности, установленным действующими нормативно-техническими документами.



Условия вступления в силу гарантийных обязательств:

1. Продавцом и Покупателем заполнены «Сведения о продаже» (стр.26)

С условиями гарантии ознакомлен _____ / _____

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Печь для барбекю смокер-гриль «СИБИРЬ»

Заводской номер: _____

Дата выпуска: _____ 20 ____ г.

Изготовлена согласно конструкторской документации.

По результатам испытаний печь признана пригодной к эксплуатации.

Разработчик: Конструкторское бюро завода «НМК».

Изготовитель: ООО «Новосибирская металлообрабатывающая компания» (НМК)

Контролёр качества _____ / _____ /
подпись ФИО

Печь упакована в соответствии с комплектом поставки (см.стр.25).

Упаковщик _____ / _____ /
подпись ФИО

СВЕДЕНИЯ О ПРОДАЖЕ

Печь для барбекю смокер-гриль «СИБИРЬ»

Заводской номер: _____

Дата продажи: _____ 20 ____ г.

Продана _____
(наименование предприятия торговли, адрес, контактный телефон)

Комплектация проверена (см.стр.25). Следов повреждения не выявлено.

Претензий к внешнему виду не имею.

Подпись продавца: _____ М.П. штамп магазина

Подпись Покупателя: _____ (_____)



ПЕЧИ БАННЫЕ



«СИБИРЬ»
под навесной бак



«СИБИРЬ»
со встроенным баком



«СИБИРЬ»
чугунная



«КУБАНЬ»
с панорамным стеклом

ПЕЧИ-КАМИНЫ / ВОЗДУХОГРЕЙНЫЕ

КОТЛЫ ОТОПИТЕЛЬНЫЕ



«СИБИРЬ»



«СИБИРЬ» БВ



«АТУМ»



«СИБИРЬ -КВО»

КОТЛЫ ОТОПИТЕЛЬНЫЕ



«МАГНУМ»



«ГЕФЕСТ»



«SUNFIRE»



промышленные котлы
«СИБИРЬ»

www.novmk.ru



Россия, НСО, р.п. Коченево, ул. Южная, 23
тел. 8-383-230-34-35, e-mail: info@novmk.ru
8-800-700-00-92