



# Patio Pro

Угольно - древесное барбекю, США

**РУКОВОДСТВО**  
по сборке и эксплуатации



## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- \* Используйте барбекю на твердой, ровной, негорючей, устойчивой поверхности (бетон, земля и т.п.). Никогда не используйте на деревянной или других поверхностях, которые могли бы гореть.
- \* При использовании барбекю всегда выдерживайте соответствующее расстояние в 3 метра между барбекю и легковоспламеняющимися предметами или материалами (кустарник, деревья, деревянные настилы, заборы или постройки, и т. п.). Не устанавливайте барбекю под навесом крыши или на другой замкнутой территории.
- \* Только для наружного использования. Не работайте с барбекю в помещении или на замкнутых территориях, поскольку оно пожароопасно, а горящий древесный уголь производит ядовитый дым
- \* Не оставляйте барбекю без присмотра во время использования.
- \* Никогда не перемещайте барбекю во время использования или когда емкость для воды при копчении на пару содержит горячую жидкость.
- \* Не храните или не используйте барбекю возле бензина или других горючих жидкостей, газов или где могут присутствовать огнеопасные пары.
- \* Мы рекомендуем применять для разжигания древесного угля поджигающую жидкость только такую, которая предназначена для разжигания древесного угля.
- \* При применении поджигающей жидкости позвольте древесному углю гореть, пока не он не покроется светлой золой (приблизительно 20 минут) перед тем, как закрыть крышки барбекю. Это позволит поджигающей жидкости выгореть. В противном случае дым от поджигающей жидкости попадет и барбекю, что может вызвать вспышку или взрыв при открывании крышки барбекю.
- \* Не используйте бензин, керосин или спирт для разжигания древесного угля. Использование любого из них или аналогичных продуктов вызовет взрыв, который может привести к серьезным повреждениям.
- \* Никогда не добавляйте поджигающую жидкость в горячие или даже теплые угли, так как может произойти вспышка, вызывающая серьезные ожоги
- \* При жарении капаящий с мяса жир может воспламениться. Если это случится, закройте крышку барбекю, а также, закройте вентиляционные отверстия или дымовой трубы. Приток кислорода прекратится и пламя погаснет
- \* Проявите осмотрительность, поскольку пламя сможет вспыхнуть, когда свежий воздух придет в контакт с огнем. При открывании крышки берегите руки, лицо и тело от горячего пара и вспышек пламени
- \* Установите барбекю там, где дети и домашние животные не будут соприкасаться с устройством.
- \* Всегда носите рукавицы или перчатки, чтобы защитить ваши руки от ожогов.
- \* Никогда не оставляйте угли и золу в барбекю без внимания.
- \* Прежде, чем барбекю может быть оставлен без внимания, оставшиеся угли и зола должны быть удалены из корпуса и полностью погашены
- \* С помощью садового шланга полностью смочите поверхность под и вокруг барбекю, чтобы погасить любую золу, угли или пепел, которые, возможно, упали во время готовки или чистки.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ БАРБЕКЮ

- \* Вымойте решетки для продуктов и для угля горячей мыльной водой, хорошо прополощите и высушите. Слегка покройте решетку для продуктов растительным маслом.
- \* Очистите внутреннюю и наружную поверхности барбекю, протерев их влажной тканью. После очистки покройте тонким слоем растительного масла внутреннюю поверхность корпуса барбекю. Этот несложный процесс поможет снизить ржавление внутренних поверхностей. Не используйте растительное масло для покрытия поддона для угля.
- \* При появлении ржавчины на внешней поверхности вашего барбекю, очистите эту поверхность стальной щеткой или наждачной бумагой. Покройте хорошей термостойкой краской.
- \* Не наносите краску на внутреннюю поверхность корпуса барбекю. Пятна ржавчины на внутренних поверхностях должны быть отчищены, а затем слегка покрыты растительным маслом, чтобы снизить процесс ржавления.
- \* Чтобы защитить ваше барбекю от чрезмерной ржавчины, за оборудованием нужен правильный и регулярный уход, оно должно покрываться растительным маслом после каждого использования.

# ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

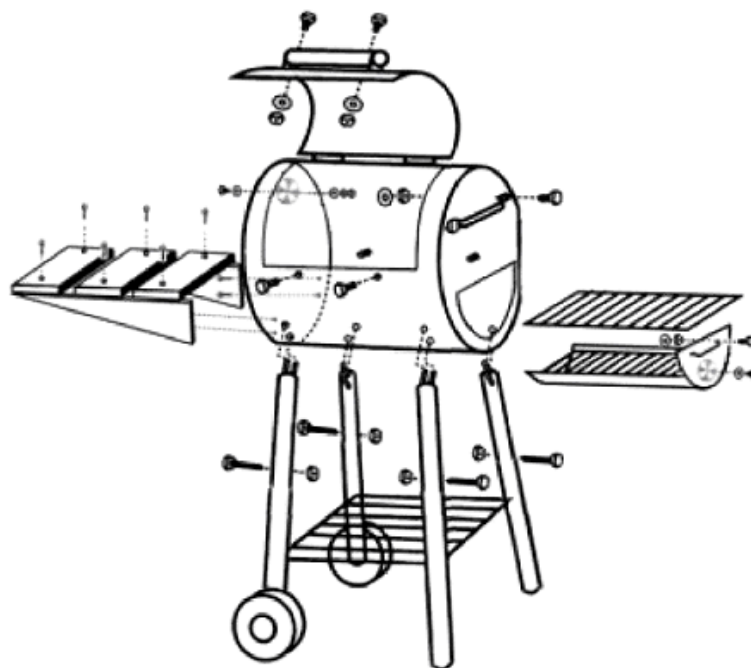
Внимательно прочитайте все правила безопасности и инструкцию по сборке перед работой с барбекю

Для сборки Вам потребуются следующие инструменты:

- Плоскогубцы
- Гаечный ключ

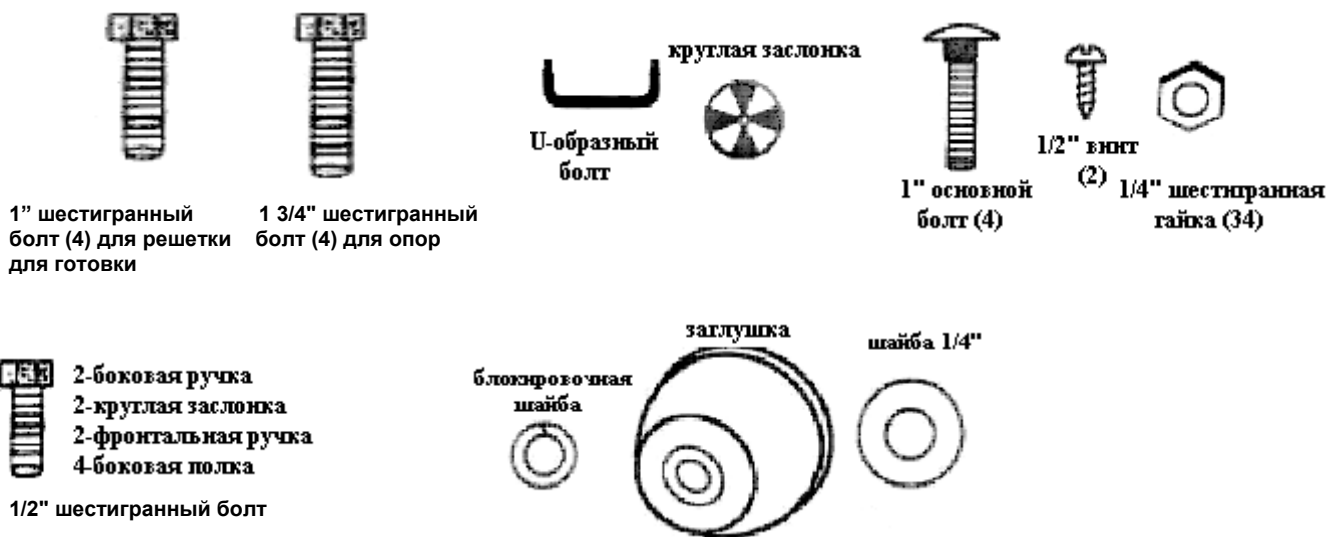
## Детали

- 1 Камера для готовки
- 2 Круглая заслонка
- 1 Решетка для готовки
- 1 Металлическая ручка
- 1 Деревянная ручка
- 1 Решетка для дров
- 4 Ноги (8 частей)
- 1 Боковая секция/ Поддон для золы/  
Решетка для угля
- 1 Боковая сборная полка
- 2 Колеса



Фиг. А

## Пакет с крепежными деталями



# ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

**Внимательно прочитайте все правила безопасности и инструкцию по сборке перед работой с барбекю**

1. Удалите упаковку и достаньте барбекю и детали. Также вытащите из барбекю поддон для золы. Поставьте корпус барбекю заслонкой обращенной вверх. РИС.2. Откройте крышку, чтобы иметь доступ во внутрь для осуществления следующего шага.

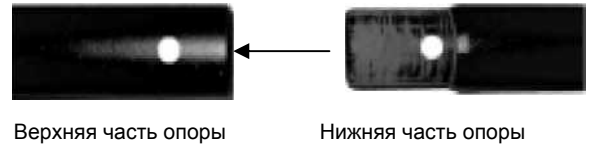


РИС.1

2. Вставьте нижнюю часть опоры (ноги) в верхнюю. Закрепите одним 3/4" шестигранным болтом и гайкой. См. РИС.1, А. Повторение этот шаг для оставшихся трех ВЕРХНИХ И НИЖНИХ ЧАСТЕЙ ОПОР (НОГ).
3. Вставьте болты одной КОРОТКОЙ опоры в отверстия в нижней части корпуса барбекю и закрепите вручную плоскими шайбами и шестигранными гайками. РИС.3.
4. Вставьте один угол решетки для дров (концом вниз) в КОРОТКУЮ ОПОРУ, которая присоединена к барбекю. Вставьте другой угол решетки во 2-ую КОРОТКУЮ ОПОРУ перед прикреплением ее к барбекю плоскими шайбами и 1/4" шестигранными гайками. РИС.3.

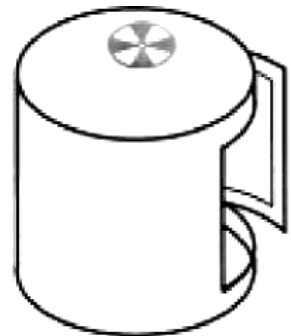


РИС.2

5. Вставьте ОСЬ (3/8" диаметр, 26" длина) через отверстия 1/2" диаметром, расположенные у основания КОРОТКИХ ОПОР. Удостоверьтесь, что опоры не были затянуты изнутри корпуса барбекю. Они должны быть прикреплены свободно, чтобы ОСЬ прошла через обе опоры. Вы можете воспользоваться молотком, если конец ОСИ не проходит свободно через отверстие. РИС.3
6. Наденьте КОЛЕСА на концы ОСИ. Наденьте БЕЛЫЕ ЗАГЛУШКИ ДЛЯ КОЛЕС на каждый конец ОСИ. Для этого Вам, возможно, понадобится молоток.

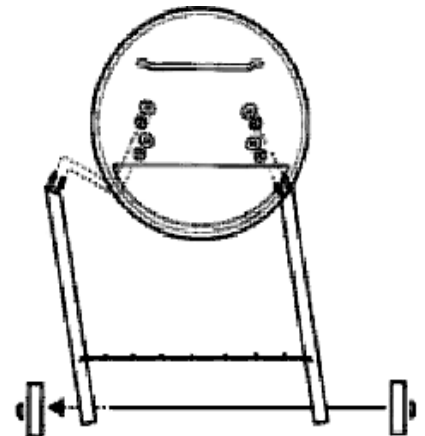
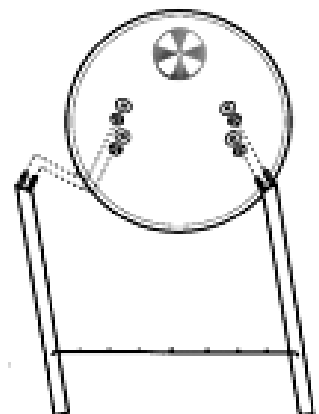


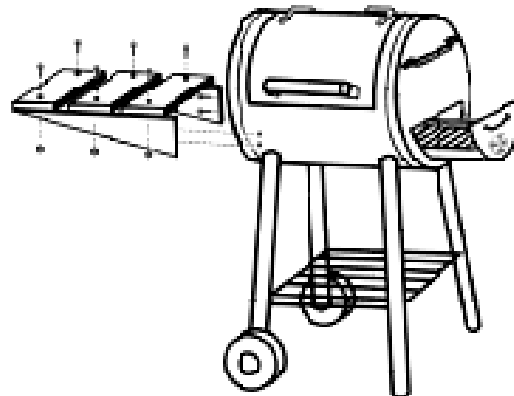
РИС.3

7. Используя ту же самую методику как в шаге 3, перед прикручиванием опор к нижней стороне корпуса барбекю, вставьте оставшиеся углы РЕШЕТКИ в ДЛИННЫЕ ОПОРЫ. РИС.4.
8. Снова установите корпус барбекю ВЕРТИКАЛЬНО на опоры. РИС.3. ЗАКРУТИТЕ все БОЛТЫ НА ОПОРАХ с внутренней стороны корпуса барбекю плоскогубцами. РИС.3 и 4.
9. Прикрепите ДЕРЕВЯННУЮ РУЧКУ двумя 1/2" ШЕСТИГРАННЫМИ БОЛТАМИ в центре крышки; затем наденьте БЛОКИРОВОЧНЫЕ ШАЙБЫ и ШЕСТИГРАННЫЕ ГАЙКИ на БОЛТЫ. Плотно затяните плоскогубцами. РИС.А и 5.



**РИС.4**

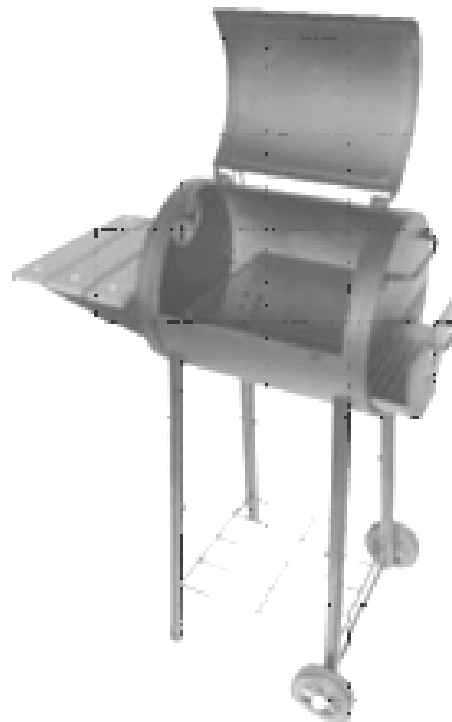
10. Прикрепите БОКОВУЮ РУЧКУ (металлическую) к торцу барбекю над БОКОВОЙ СЕКЦИЕЙ двумя 1/2" ШЕСТИГРАННЫМИ БОЛТАМИ, двумя БЛОКИРОВОЧНЫМИ ШАЙБАМИ и двумя ШЕСТИГРАННЫМИ ГАЙКАМИ. РИС.А и 5.



11. Прикрепите две БОКОВЫХ СКОБКИ ДЛЯ ПОЛКИ к четырем отверстиям на левой стороне барбекю 1/2" шестигранными болтами и гайками. Затем прикрепите три ДЕРЕВЯННЫХ ПЛАНКИ к скобкам шестью 1" болтами и гайками. Потом, держа полку прямо, вкрутите два 1/2" винта через скобки во внешнюю деревянную планку снизу. Отверстия есть только в скобках. РИС.А и 5.

**РИС.5**

12. Прикрепите круглую заслонку к внутренней стороне Поддона для Золы, используя один 1/2" шестигранный болт, две плоских шайбы, одну блокировочную шайбу и одну гайку. Болт проходит через Плоскую Шайбу, через стенку Поддона для Золы, через Круглую Заслонку, через другую Плоскую Шайбу, через Блокировочную Шайбу и закрепляется в конце Шестигранной Гайкой. РИС.А.



13. Прикрепите "U" – образный Болт для Ручки к торцевой стороне Поддона для Золы, используя две блокировочные шайбы и гайки. РИС.А.

14. Прикрепите Круглую заслонку к внутренней левой стороне барбекю, используя один 1/2" шестигранный болт, две плоских шайбы, одну блокировочную шайбу и одну гайку. РИС.А.

15. Вставьте четыре 3/4" БОЛТА в просверленные отверстия на задней и передней стороне ОТСЕКА ДЛЯ ОГНЯ (корпуса) и затяните гайками. Они поддерживают решетку для готовки. РИС.А.

**РИС.6**

16. Затяните ВСЕ гайки и болты.

17. Поместите решетку в поддон для золы и вставьте его в ОТСЕК ДЛЯ ОГНЯ (корпус), потом вставьте решетку для готовки в корпус.

## ПОДГОТОВКА БАРБЕКЮ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием барбекю произведите обжиг корпуса барбекю в соответствии с приведенными инструкциями. Это сведет к минимуму ущерб для наружной отделки и устранит запах краски, который может неблагоприятно повлиять на первую партию продукта, приготовленного при помощи барбекю.

- Слегка смажьте или опрыскайте внутреннюю поверхность барбекю и решетку для продуктов растительным маслом. Разведите огонь в соответствии с нижеприведенными инструкциями. В качестве топлива может использоваться древесный уголь и/или дрова

**Разжигание большого количества дров для получения углей не допускается, так как это может нанести ущерб наружной отделке барбекю.**

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

**Чтобы продлить срок службы барбекю, следите, чтобы горящий уголь или дрова не прикасались к стенкам корпуса.**

Не используйте для разжигания угля керосин, бензин, спирт и другие горючие жидкости. Следуйте всем указаниям и предостережениям изготовителей относительно их продукции.

- Для начала возьмите 2 - 3 кг угля. Этого должно быть достаточно для приготовления продукции после завершения обжига. Поместите уголь на левую половину поддона для угля.

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

Никогда не используйте уголь, предварительно обработанный поджигающей жидкостью.

- Сбрызните уголь поджигающей жидкостью и дайте ей впитаться в течение 2-3 минут. Уберите жидкость в безопасное место, подальше от барбекю.
- Откройте вентиляционное отверстие наполовину. Открыв крышку камеры сгорания, встаньте не слишком близко и осторожно зажгите уголь. После этого дайте ему разгореться до того, как он покроется легким слоем пепла (около 20 минут). Поджигающая жидкость должна полностью выгореть до закрытия крышки.

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

Несоблюдение этого требования может привести к скоплению газов, возникающих при неполном сгорании жидкости и, вследствие этого, к вспышке или взрыву при последующем открывании крышки.

- Когда уголь хорошо разгорится, закройте крышку и ждите в течение 1-2 часов, при необходимости добавляя уголь
- Затем дайте корпусу барбекю полностью остыть.

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

Важно, чтобы в период обжига наружная поверхность барбекю не подвергалась царапанию и трению.

**ПОСЛЕ ЭТОГО БАРБЕКЮ ГОТОВО К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.**

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Режим КОПЧЕНИЕ

- Положите поддон для угля внутрь корпуса барбекю. Разведите огонь в соответствии с нижеприведенными инструкциями. В качестве топлива может использоваться древесный уголь
- Откройте вентиляные отверстия наполовину. Осторожно поместите 2,5 – 3 кг угля на **левую** половину поддона для угля.
- Пропитайте уголь жидкостью для разжигания и дайте ей впитаться в течение 2-3 минут.
- Осторожно зажгите уголь. После этого дайте ему разгореться до того, как он покроется легким слоем пепла (около 20 минут). Поджигающая жидкость должна полностью выгореть до закрытия крышки.

**! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Всегда пользуйтесь перчатками или рукавицами. Это защитит Ваши руки от ожогов.**

- Поместите продукт на **правую** сторону решетки для продуктов. Закройте крышку рабочей камеры. Отрегулируйте температуру при помощи вентиляных отверстий.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Не закрывайте полностью вентиляные отверстия рабочей камеры, если только Вы не пытаетесь загасить пламя или остудить барбекю.

- Путем прикрывания вентиляных отверстий можно уменьшить интенсивность горения, а содержание дыма в рабочей камере увеличить, что увеличивает аромат копчености у продукта.

**Для больших кусков мяса рассчитывайте время копчения 1 час на 0.5 кг мяса.**

## Режим ГРИЛЬ (Жарение)

- Когда уголь хорошо разгорится, поместите его на середину поддона для угля. Длинными щипцами разровняйте уголь на поддоне в один - два слоя
- Поместите продукт на решетку для продуктов. Крышку рабочей камеры закрывайте перед самым окончанием готовки, чтобы придать немножко аромат копчения.

## Рекомендации по копчению

Во время процесса копчения не поддавайтесь искушению часто открывать крышку и проверять готовность продукта. Открывание крышки приводит к тому, что тепло и дым улетучиваются, что продлевает время приготовления.

Сторона продукта, обращенная к огню, прокапчивается и подрумянивается быстрее, чем обратная сторона. Поворачивайте продукт во время копчения. Если продукт слишком сильно подрумянивается или пропитывается запахом дыма, заверните его в алюминиевую фольгу после первых нескольких часов копчения. Это позволит ему дойти до готовности без дальнейшего подрумянивания и пропитывания запахом дыма.

При обработке рыбы или очень постного мяса Вы можете попробовать использовать копчение с паром, чтобы продукт остался сочным. Используйте металлическую емкость с плоским дном, достаточно низкую, чтобы поместиться между решеткой для угля и решеткой гриля. Поставьте ее в правой части решетки для угля, непосредственно под продуктом. Наполните ее водой или маринадом на 2/3 объема.

### КАРТА КОПЧЕНИЯ

ПРОДУКТ	ВЕС	Примерное Время Приготовления **	Описание готовности или температура на термометре для мяса при готовности
Крупные куски говядины, говяжья грудинка, крупные куски баранины, оленина, крупные куски дичи	1 - 2 кг	4 - 5 часов	60°С - слабая готовность
	2. 5 - 3.5 кг	5 - 7 часов	70°С - средняя готовность
	3.5 - 4.5 кг	7 - 9 часов	75°С - полная готовность
Индейка (без начинки)	3.5 - 5.5кг 5.5 - 8 кг	7 - 8 часов 9 - 12 часов	82° С (ножка легко двигается в суставе)
Свинные или говяжьи ребрышки	Полная решетка	4 - 6 часов	Мясо легко отделяется от кости
Ветчина вареная	любое количество	3 - 4 часа	55°С
Ветчина сырая	4.5кг 6.5 - 8 кг	7 - 8 часов 10 - 12 часов	75°С
Свинные котлеты с косточкой	Полная решетка	4 - 6 часов	Мясо легко отделяется от кости
Сосиски	Полная решетка	4 - 5 часов	75°С для сырокопченых
Цыпленок	1 - 4 цыпленка для жарки, нарезанные кусочками Цыплята для жарки целые Цыплята для запекания весом 2 - 2.5 кг	4 - 5 часов	82°С (ножка легко двигается в суставе)
		5 - 6 часов	
		6 - 7 часов	
Крупные куски свинины	1 - 2кг	5 - 6 часов	75°С
	2 - 4 кг	7 - 8 часов	75° С
Рыба целая, небольшая Филе или куски рыбы Рыба целая крупная	Полная решетка Полная решетка 1 – 3 кг	2 - 3 часа 1.5 - 3 часа 3 - 4 часа	Мясо легко отделяется от хребта