



Super Pro
PRO DELUXE
WRANGLER
OUTLAW

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 на 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 капающий с мяса жир может воспламениться. Если это случится, закройте крышку барбекю, а также, заслонки вентиляционного отверстия или дымовой трубы. Приток кислорода прекратиться 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

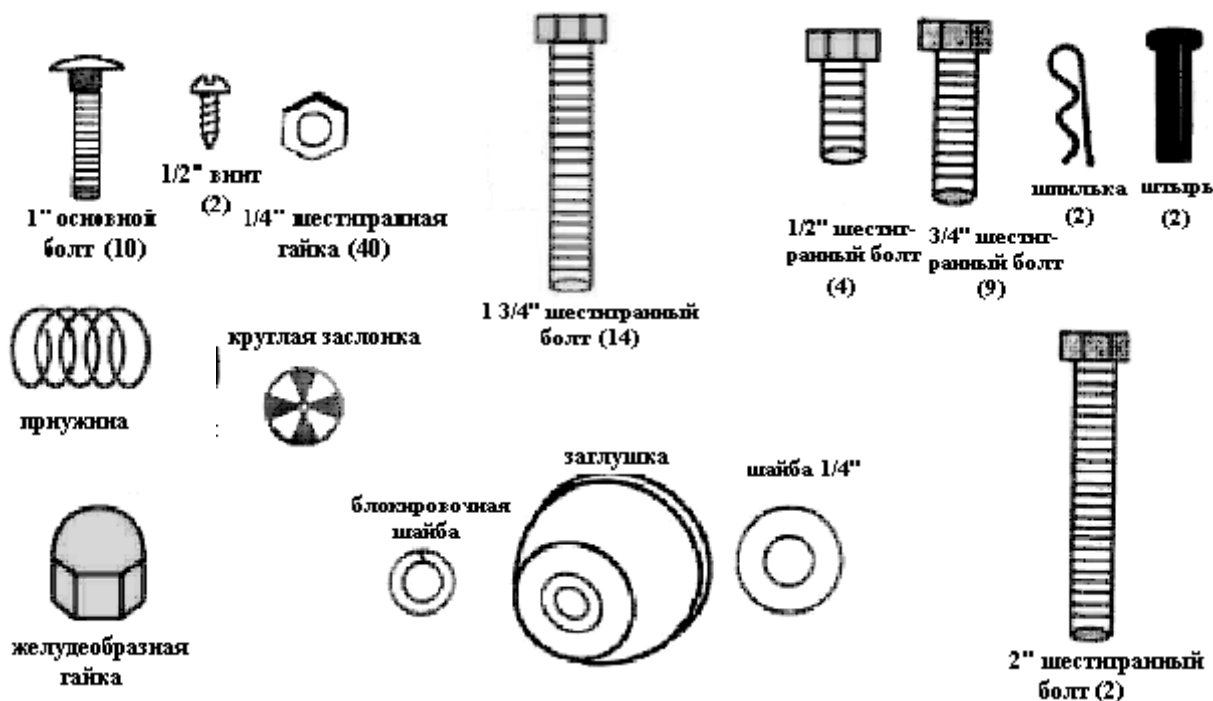
- * Вымойте решетки для продуктов и для угля горячей мыльной водой, хорошо прополощите и высушите. Слегка покройте решетку для продуктов растительным маслом.
- * Очистите внутреннюю и наружную поверхности барбекю, протерев их влажной тканью. После очистки покройте тонким слоем растительного масла внутреннюю 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



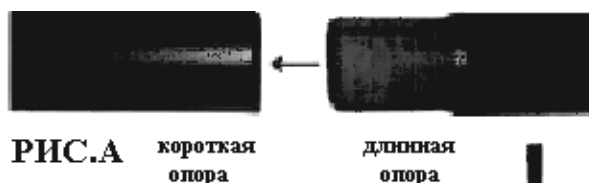
1 легко чистящаяся решетка для огня
 1 решетка для готовки
 1 корпус барбекю
 1 датчик температуры
 2 штырь
 2 шпилька
 1 деревянная ручка
 2 3/4" шестигранные болты
 2 блокировочные шайбы
 2 1/4" шестигранные гайки
 1 дымовая труба и заслонка
 2 3/4" шестигранные болты
 2 1/4" шестигранные гайки
 1 глухая гайка и пружина
 2 опоры (короткие)

2 опоры (длинные)
 4 1/4" шестигранные гайки
 4 1 3/4" шестигранный болт
 2 колеса
 1 ось
 1 заглушки для колес
 2 8" скобки для передней полки
 2 10" держатель передней полки
 2 3/4" шестигранные болты и гайки
 2 деревянные планки
 4 1" основной болт
 2 1 3/4" шестигранные болты и гайки
 8 1/4" шестигранные гайки
 2 крючки (для решетки для огня)
 2 фигурные скобки для опор
 8 1 3/4" шестигранные болты и гайки

2 скобки для боковой полки
 4 1/2" шестигранные болты
 4 1/4" шестигранные гайки
 3 деревянные планки
 6 1" основные болты
 2 1/2" самовыявляющиеся винты
 1 стойка для нагрева
 2 2" шестигранные болты
 2 3/4" шестигранные болты
 4 1/4" шестигранные гайки
 1 круглая заслонка
 1 3/4" шестигранные болты
 2 1/4" плоская шайба
 1 блокировочная шайба
 1 1/4" шестигранные гайки

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: ПОКА БАРБЕКЮ ПОЛНОСТЬЮ НЕ СОБРАНО, НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ ДО КОНЦА БОЛТЫ И ГАЙКИ

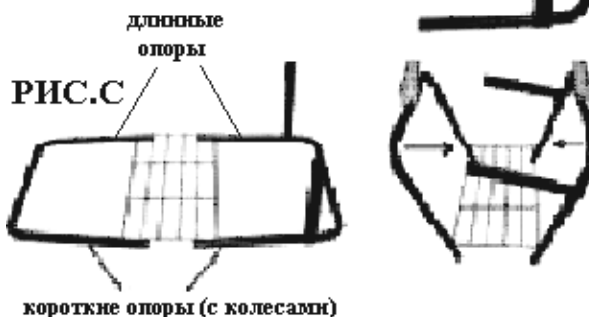
1. Для сборки понадобятся два человека. Попросите кого-нибудь Вам помочь. Вам потребуются молоток, плоскогубцы и гаечный ключ. **ЗАМЕЧАНИЕ: не затягивайте болты, если на это нет прямого указания. Преждевременное затягивание может в дальнейшем осложнить совмещение частей и деталей барбекю. Все шестигранные гайки должны быть изнутри барбекю, если не указано иное.** Распакуйте детали на чистой, ровной поверхности.



2. Вставьте длинную опору в короткую. См. рис.А. Повторите тоже самое для остальных опор



3. Прикрепите фигурные скобки для опор к внешней стороне одной длинной и короткой опоры. См. рис.В. Используйте два 1 3/4" шестигранных болта и гайки для каждой скобки, но **затягивайте их вручную.**



4. Вставьте все четыре угла нижней проволочной полки в четыре отверстия, расположенные в нижней части четырех опор. См.рис.С. Затем поверните опоры кверху в вертикальное положение. Убедитесь, что длинные опоры с одной и той же стороны.



5. Прикрепите концы фигурных скобок к соответствующим опорам, используя 1 3/4" шестигранные болты и гайки и **затягивая вручную.** См.рис. D.

РИС. D

6. С помощью молотка аккуратно присоедините белую втулку заглушки к оси. Наденьте колесо на ось. Вставьте ось в отверстия, расположенные внизу коротких опор. Оденьте второе колесо на ось и молотком прикрепите к ней втулку заглушки. См.рис.Е.

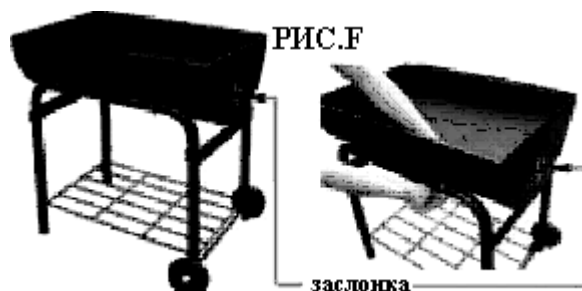


РИС. F

7. Поставьте конструкцию вертикально. Прикрепите нижнюю часть корпуса к опорам (убедитесь, что заслонка с той же стороны, что и колеса) четырьмя 1 3/4" шестигранными болтами. Два отверстия находятся в торцевой части корпуса, а два — в нижней. См.рис. F.

8. Прикрепите две скобки для фронтальной полки к фронтальной стороне нижней части корпуса барбекю, используя два 3/4" шестигранных болта и гайки (гайками вовнутрь барбекю). Прикрепите длинные деревянные планки к скобкам и одновременно прикрепите держатели передней полки снизу скобок четырьмя 1" основными болтами и гайками. Прикрепите другие концы

держателей передней полки к опорам. См.рис.G.

9. Вставьте дымовую трубу изнутри крышки в отверстие. Закрепите двумя 3/4" шестигранными болтами и гайками (гайки изнутри). Рис.Н.
ЗАМЕЧАНИЕ: снимать заслонку не обязательно.

10. Вставьте датчик температуры через отверстие в крышке (снаружи) и нажмите на кольцо датчика изнутри крышки.

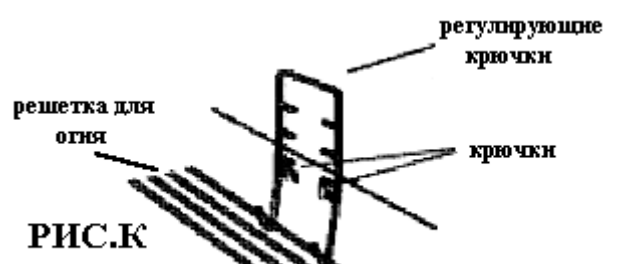
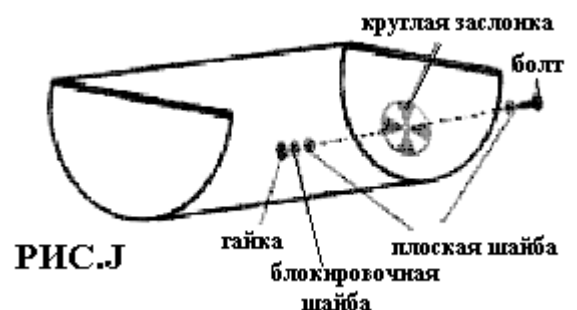
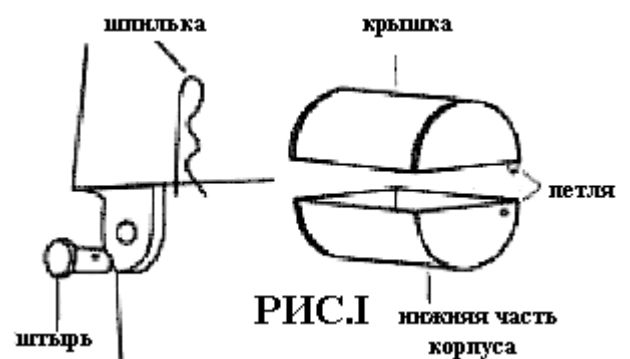
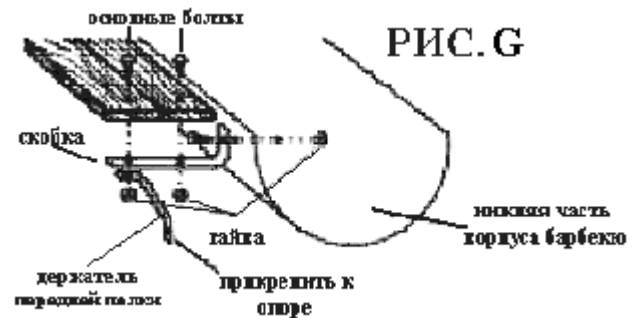
11. Прикрепите деревянную ручку к центру крышки двумя 3/4" шестигранными болтами, блокировочными шайбами и шестигранными гайками. Рис.Н.

12. Положите крышку на нижнюю часть корпуса барбекю. Выровняйте отверстия в петлях и вставьте штыри. Вам может быть придется приподнять заднюю часть крышки. Затем осторожно откройте крышку так, чтобы штыри не выпали, и вставьте шпильки в штыри. См.рис.І.

13. Прикрепите круглую заслонку изнутри нижней части корпуса барбекю 3/4" болтом. Болт проходит через плоскую шайбу, корпус барбекю, круглую заслонку, еще одну плоскую шайбу, блокировочную шайбу и закрепляется в конце шестигранной гайкой. Маленькая петля на круглой заслонке должна выдаваться наружу. Рис.І.

14. Прикрепите две скобки для боковой полки к четырем отверстиям на левой стороне барбекю 1/2" шестигранными болтами и гайками. Затем прикрепите три деревянные планки к скобкам шестью 1" основными болтами и гайками. Потом, держа полку ровно, вкрутите два 1/2" винта через скобку во внешнюю деревянную планку изнутри. Для этих двух винтов отверстия сделаны только в скобках, в дереве их нет. Рис.І.

15. Прикрепление вращающихся болтов стойки для нагрева: в каждый торец крышки, немного сбоку от центра, вставьте один 2" шестигранный болт (в сумме два) (снаружи) в отверстие А и закрепите шестигранной гайкой изнутри крышки. Рис.М.



В каждый торец нижней части корпуса вставьте один 3/4" шестигранный болт (в сумме два) (снаружи) в отверстия В и закрепите шестигранной гайкой изнутри корпуса. Рис.М.

Не устанавливайте стойку для нагрева, пока не затяните все четыре вращающихся болта.

Наденьте четыре проволочные петельки, расположенные на концах и на ножках стойки для нагрева на четыре вращающихся болта в крышке и корпусе. Прикрепите сначала левую сторону. Вы можете выгнуть проволочные ножки наружу для более плотной подгонки и выровнять по центру. Рис.М.

16. Затяните все болты и гайки.

17. Поместите решетку для огня с прикрепленными к ней регулирующими крючками в нижнюю часть корпуса барбекю. (Замечание: возможно, Вам придется немного подогнуть петлю с крючками, чтобы они лучше разместились). Рис.К и Л. Установите решетку для готовки.

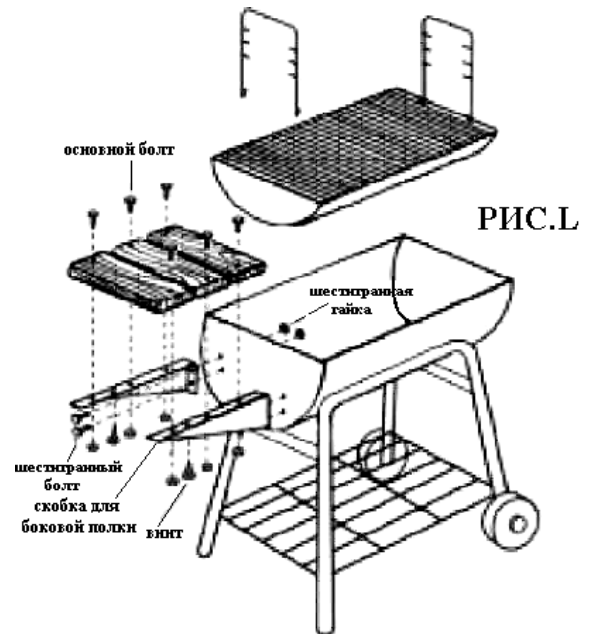


РИС.Л

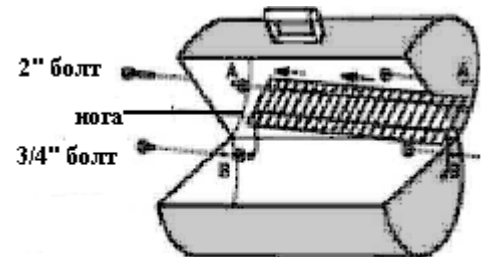


РИС.М

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 устранил 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

! 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 вентиляционные 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 вентиляционных отверстий.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

- Путем прикрывания вентиляционных 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.

Ароматизация

Чтобы получить ваш любимый аромат дыма, поэкспериментируйте с использованием поленьев, прутьев, щепы разных сортов деревьев, таких как ореховые деревья, яблоня, вишня. Большинство фруктовых и ореховых деревьев могут использоваться для получения ароматного дыма. Не используйте смолистые породы, такие как сосна, поскольку они придадут неприятный вкус готовящемуся продукту.

Деревянные поленья или прутья длиной 7-10 см и толщиной 0.5 - 2.5 см подходят лучше всего. Если дерево еще зеленое, окуните его в воду на 20 минут или заверните каждый кусок в фольгу и сделайте несколько маленьких отверстий в ней для большего количества дыма и чтобы предохранить дерево от слишком быстрого горения. Не требуется много дерева, чтобы получить хороший аромат дыма. Рекомендуемое количество - 3-4 полена или прута. Поэкспериментируйте, используя много дерева для более сильного аромата дыма или меньше дерева для более тонкого аромата дыма.

Регулирование жара

Для увеличения жара и циркуляции воздуха полностью откройте вентиляционное отверстие и заслонку дымовой трубы. Если увеличение циркуляции воздуха не приводит к достаточному подъему температуры, добавьте угля или дров. Во время копчения также может потребоваться добавить угля для поддержания оптимальной температуры приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Сухие дрова горят жарче, чем уголь, поэтому Вы можете увеличить соотношение дрова/уголь для повышения температуры. Твердые сорта древесины, такие как дуб, мескитное дерево, фруктовые и ореховые сорта дерева являются отличным топливом. При использовании дров убедитесь, что они хорошо просушены и не отсырели. Не используйте смолистые сорта древесины, например сосну, так как они придадут неприятный вкус готовящемуся продукту.

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°C - слабая готовность
	2. 5 - 3.5 кг	5 - 7 часов	70°C - средняя готовность
	3.5 - 4.5 кг	7 - 9 часов	75°C - 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°C
Ветчина сырая	4.5кг 6.5 - 8 кг	7 - 8 часов 10 - 12 часов	75°C
Свинные котлеты с косточкой	Полная решетка	4 - 6 часов	Мясо легко отделяется от кости
Сосиски	Полная решетка	4 - 5 часов	75°C для сырокопченых
Цыпленок	1 - 4 цыпленка для жарки, нарезанные кусочками	4 - 5 часов	82°C (ножка легко двигается в суставе)
	Цыплята для жарки целые	5 - 6 часов	
	Цыплята для запекания весом 2 - 2.5 кг	6 - 7 часов	
Крупные куски свинины	1 - 2кг	5 - 6 часов	75°C
	2 - 4 кг	7 - 8 часов	75° С
Рыба целая, небольшая Филе или куски рыбы	Полная решетка	2 - 3 часа	Мясо легко отделяется от хребта
Рыба целая крупная	Полная решетка 1 - 3 кг	1.5 - 3 часа 3 - 4 часа	