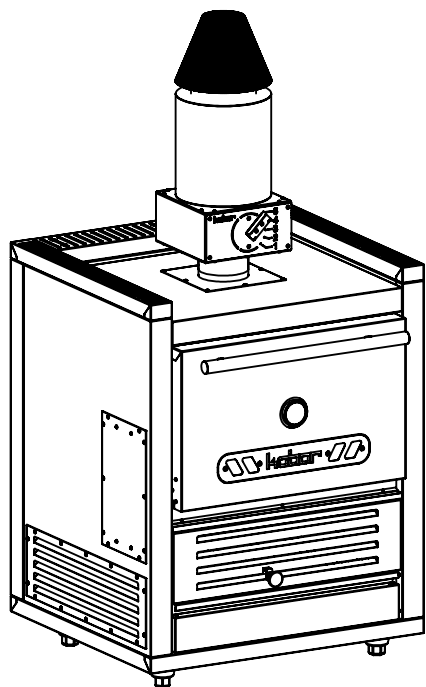


EAC

Kobor

ГРИЛЬ-ПЕЧЬ НА ТВЕРДОМ ТОПЛИВЕ



ПАСПОРТ и руководство по эксплуатации

Модели:

FIRE-20
FIRE-25
FIRE-45
FIRE-50



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПТЕЛЬ !

Поздравляем Вас с приобретением гриль-печи «КОВОР»! Наша продукция разработана в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и безопасности.

Перед началом эксплуатации гриль-печи внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию гриль-печи и уходу за ней.

Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном.

содержание

Общие сведения.....	5
Гриль-печь «KOBOR».....	6
Техническая характеристика.....	9
Описание.....	9
Компоненты печей.....	10
Инструкция по установке.....	11
Инструкция по эксплуатации.....	15
Техническое обслуживание и чистка.....	21

Производитель не исключает возможность внесения изменений в конструкцию, с целью улучшения потребительских свойств изделия. Право на внесение изменений производитель оставляет за собой.

В случае неверного толкования клиентом правил эксплуатации - производитель имеет право толковать в свою пользу.

Производитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Предприятие изготовитель	ООО «КОБОР ТРЕЙД»
Наименование изделия	ГРИЛЬ-ПЕЧЬ НА ТВЕРДОМ ТОПЛИВЕ «КОБОР»
Модель	
Дата изготовления	

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Гриль-печь «КОВОР» соответствует Техническим требованиям завода изготовителя и готова к применению.

Лицо, ответственное за приемку _____/_____ М.П.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

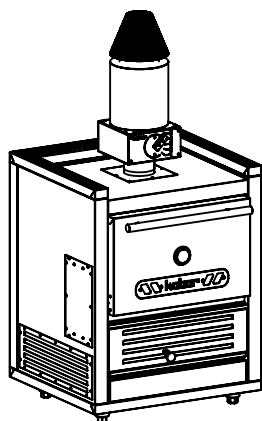
Гриль-печь «КОБОР» - отличное решение на кухне современного ресторана, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и печи на древесном топливе. Благодаря равномерной термообработке и обжарке на древесном угле, продукты приобретают благородный, традиционный вкус, не окрашенный иными способами приготовления. При использовании посуды для гриля, в печи можно приготовить практически любое блюдо высокого качества с исключительной текстурой и сочностью.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ПЕЧАХ ТИПА «КОВОР»

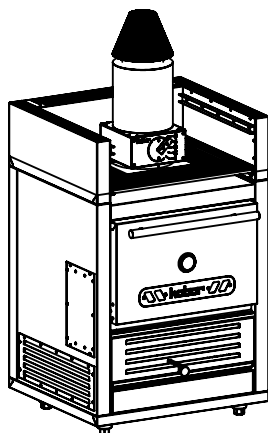
- универсальность: при использовании посуды для гриля, в печи можно приготовить практически любое блюдо;
- высокое качество: исключительная текстура и сочность блюд;
- скорость приготовления блюд до 35% выше чем на открытом гриле;
- экономия угля до 35% в сравнении с открытым мангалом;
- контроль температуры посредством системы тяг (заслонок);
- безопасность при работе благодаря отсутствию открытого пламени.

ГРИЛЬ - ПЕЧЬ «КОВОР»

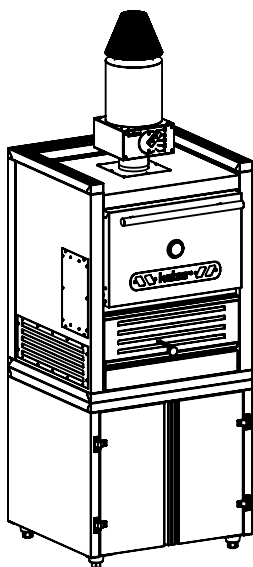
Варианты исполнения гриль-печей «КОВОР» :



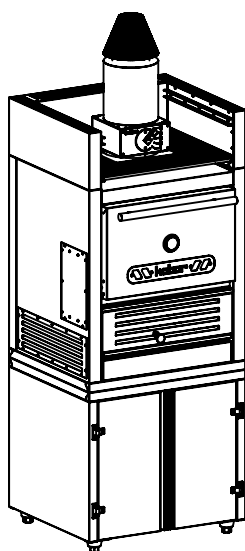
Kobor FIRE - **
Исполнение - М



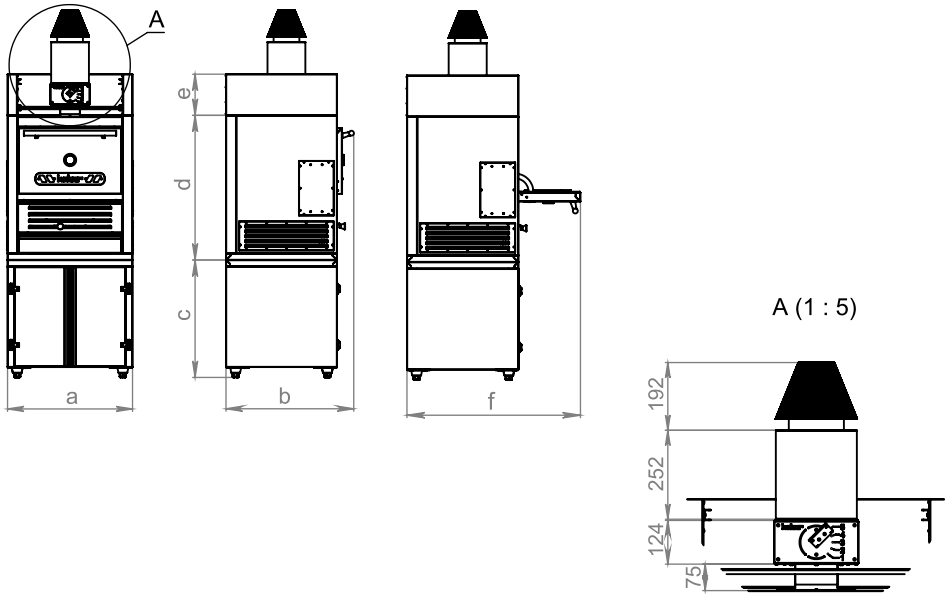
Kobor FIRE - **
Исполнение - М ВС



Kobor FIRE - **
Исполнение - L

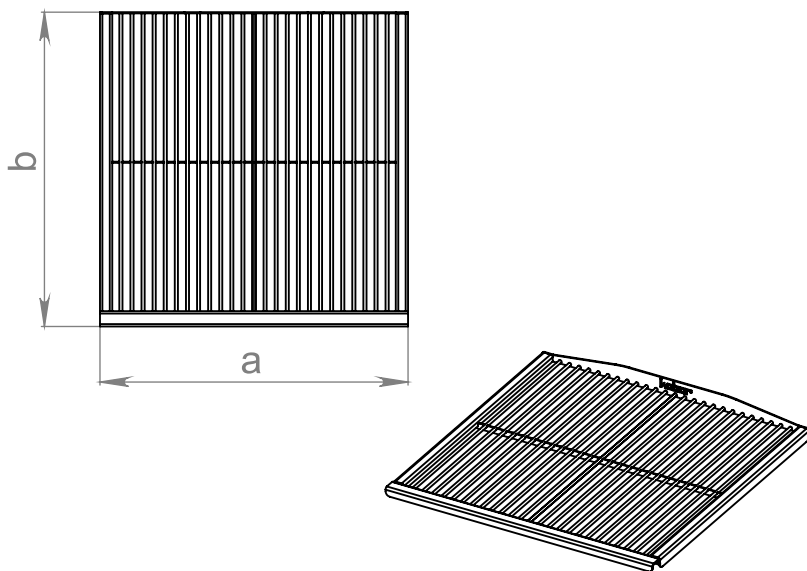


Kobor FIRE - **
Исполнение - L BC



Модель	Исполнение	a	b	c	d	e	f
FIRE-20	M	830	520	-		-	
	M BC			-		250	
	L					-	
	L BC					250	
FIRE-25	M	760	675	-	880	-	1050
	M BC			-		250	
	L			710		-	
	L BC					250	
FIRE-45	M	1050	675	-	880	-	1050
	M BC			-		250	
	L			710		-	
	L BC					250	
FIRE-50	M	1050	930	-	880	-	1305
	M BC			-		250	
	L			710		-	
	L BC					250	

Размеры гриль-решетки

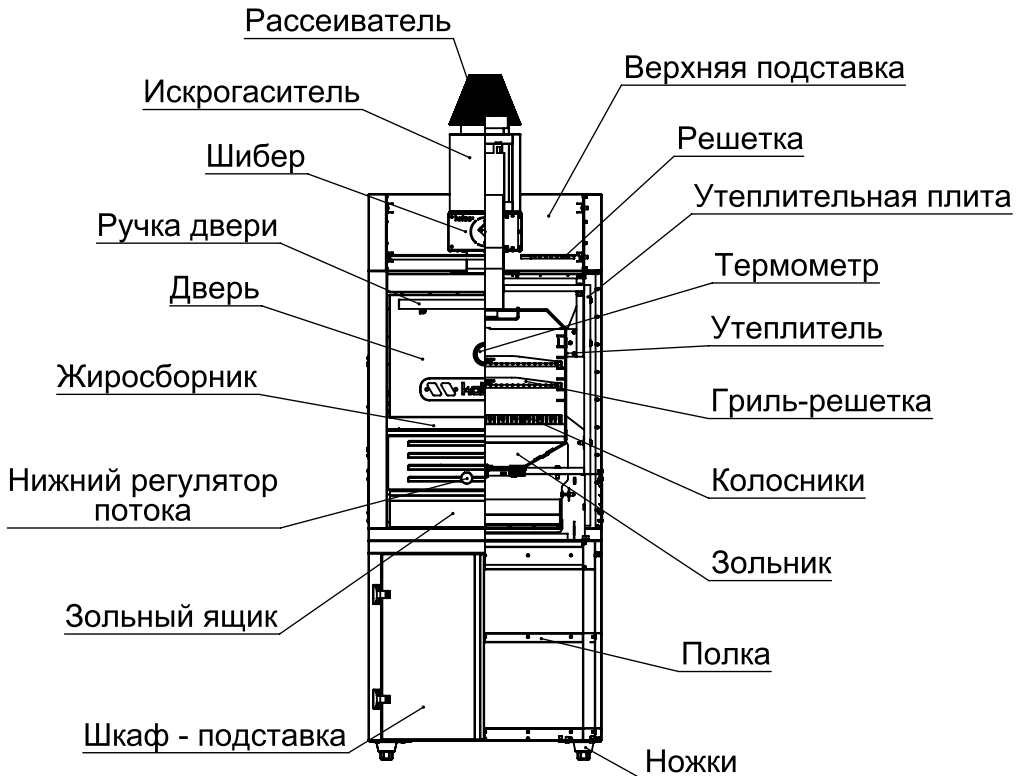


Модель	Посадочные	a	b
FIRE -20	40	575	335
FIRE -25	80	500	510
FIRE -45	120	760	510
FIRE -50	175	760	745

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FIRE-20	FIRE-25	FIRE-45	FIRE-50
Время розжига, мин	25	30	35	50
Производительность продукта до, кг/ч	25	60	90	110
Расход угля, кг/день	6-8	10-12	12-16	16-20
Рабочая температура, С	250-350	300-350	300-350	300-350
Эквивалентная мощность, кВт	2	3	4,5	6
Производительность вытяжки, м ³ /ч	1500	2000	2400	2600
Максимальный поток дыма, гр/сек	4,7	7	10,5	14
Рекомендуемая высота установки от уровня пола для настольной конфигурации, мм	850	550	550	550

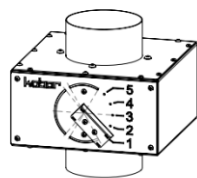
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ



КОМПОНЕНТЫ ПЕЧЕЙ

Комплектация печи:

- Регулятор тяги внешний (заслонка дымохода);
- Щипцы Kobor;
- Щетка для чистки решеток с деревянной рукояткой
- Кочерга.



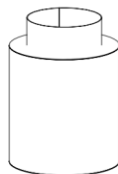
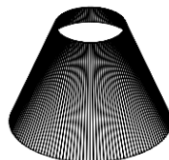
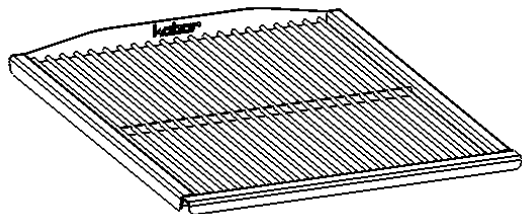
Рекомендованные аксессуары:

- искрогаситель (устанавливается на дымовыходящее отверстие печи. Служит для предотвращения прорыва наружу пламени и искр.);
- рассеиватель (устанавливается поверх пламегасителя пламени. Служит для равномерной подачи дыма в вытяжной зонт, а также снижения температуры воздуха.);
- гриль-решетки (рекомендуется 2 шт).



Должны использоваться только запасные части Kobor, поставляемые производителем.

Данная печь не должны использоваться в качестве печи для сжигания отходов, и необходимо применять только рекомендуемое топливо. Для подробной информации по этому поводу или каких-либо запасных частей свяжитесь с вашим постоянным дистрибьютором, региональным дилером либо головным офисом компании Kobor.



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Настольные печи Kobor должны быть установлены на огнеупорную поверхность (например, мрамор, кирпич и металл). Рекомендуемая высота для вспомогательной поверхности (тумбочки, нижнего шкафчика) - от 50 до 60 см от уровня пола.

Не размещайте никакие легковоспламеняемые (горючие) материалы менее, чем на 30 см от всех сторон печи или сверху неё. Помните, что все открытые поверхности печи очень горячие!

ОТВОД ДЫМА И ГАЗОВ

В случае установки печи внутри закрытого помещения требуется установка вытяжного зонта подходящих размеров.

Ширина вытяжного зонта должна обеспечивать перекрытие выходного отверстия печи и выступать с боковых и фронтальной её сторон примерно на 150 мм с учетом открытой двери. Отводящий дым и газы трубопровод должен быть выполнен из нержавеющей стали, не иметь углов и быть герметичным по всей своей длине. Не рекомендуется горизонтальное расположение дымохода во избежание формирования и накопления в нём жидких и твёрдых отложений и осадков.

Модель	Расход воздуха (м ³ /ч)	Рекомендуемые размеры зонга (мм) (длина x глубина)	Высота зонга
FIRE – 20	1500	1000 x 900	450-550
FIRE – 25	2000	1000 x 1200	450-550
FIRE – 45	2400	1200 x 1200	450-550
FIRE – 50	2600	1200 x 1500	450-550

Чтобы вытяжной зонг оставался в превосходном рабочем состоянии, все его составляющие части должны чиститься еженедельно, особенно фильтры (и внутренний слой фильтров должен быть заменен).

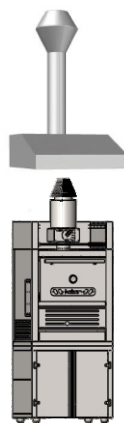
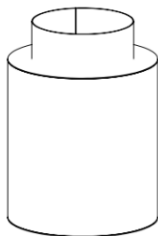
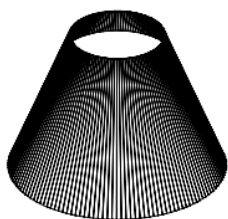
Если загорелся дымоход, отключите кнопку включения двигателя экстракции дыма и быстро потушите огонь, закрыв верхний и нижний регуляторы.

Используйте огнетушитель для устранения огня снаружи печи.

ВЫБОР И СПОСОБ УСТАНОВКИ

Этот тип установки означает наличие отдельного вытяжного зонга и дымохода. Дымоход должен быть выполнен из нержавеющей стали и иметь диаметр 300 мм вплоть до самой высокой точки здания. Требуется установка пламегасителя и колпака.

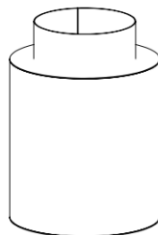
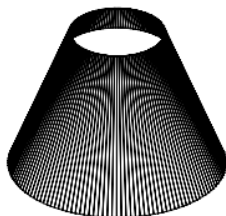
ПЕЧИ С ОТДЕЛЬНОЙ ВЫТЯЖКОЙ



ОБЩИЙ ТРУБОПРОВОД.

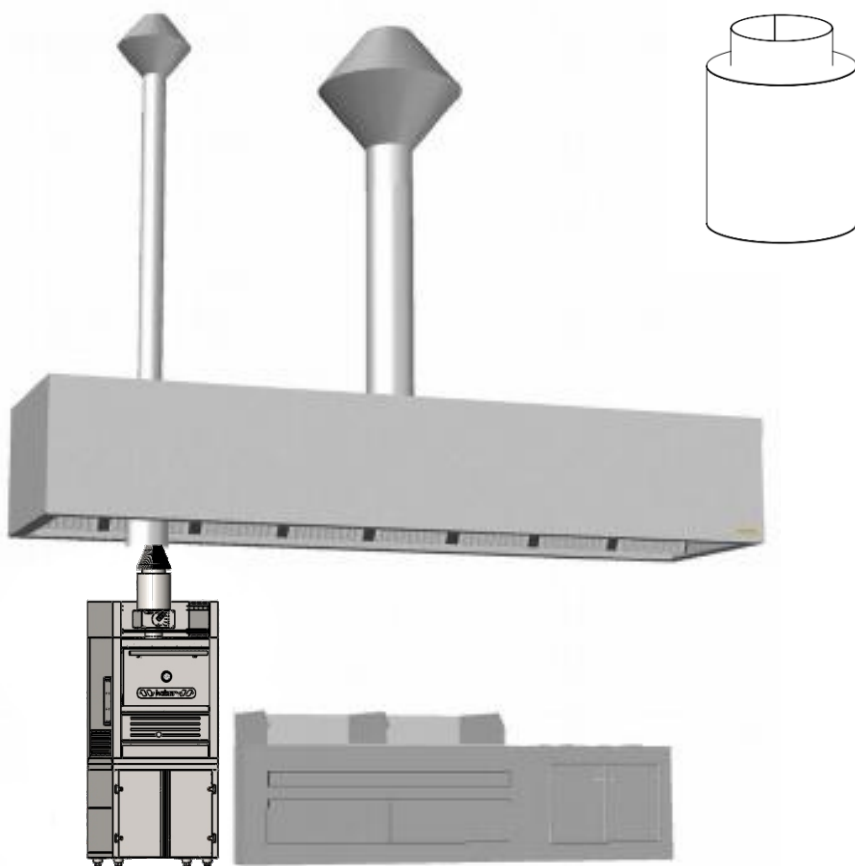
ПЕЧЬ, УСТАНОВЛИВАЕМАЯ ПОД ВЫТЯЖНЫМ ЗОНТОМ ВМЕСТЕ С ДРУГИМИ КУХОННЫМИ АППАРАТАМИ

Печь следует установить вместе с пламегасителем и колпаком. В этом случае устраняется возможность появления искр и/или пламени; газы проходят фильтрацию, а поток дыма постепенно уменьшается; его температура снижается до приемлемого уровня прежде, чем попасть в вентиляционную систему.



ОТДЕЛЬНЫЙ ДЫМОХОД

В этом случае мы устанавливаем пламегаситель и отдельный дымоход, выходящий вонне помещения. Диаметр трубопровода должен быть 150/200 мм. Соединение между отсекателем пламени и дымоходом производится за счёт воронки соответствующего размера так, чтобы отсекатель можно было снимать для чистки и обслуживания.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАГРУЗКА УГЛЯ

Откройте дверь печи и выньте гриль-решетки. Откройте коробку/мешок с древесным углем и заполните печь, удерживая коробку над открытой частью печи.

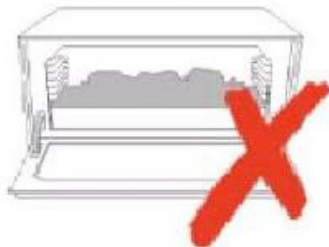
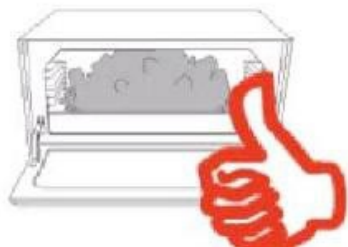
Количество загружаемого угля зависит от модели печи:

Модель	Объем
FIRE - 20	5 – 6 кг
FIRE - 25	12 – 14 кг
FIRE - 45	15 – 17 кг
FIRE - 50	18 – 20 кг

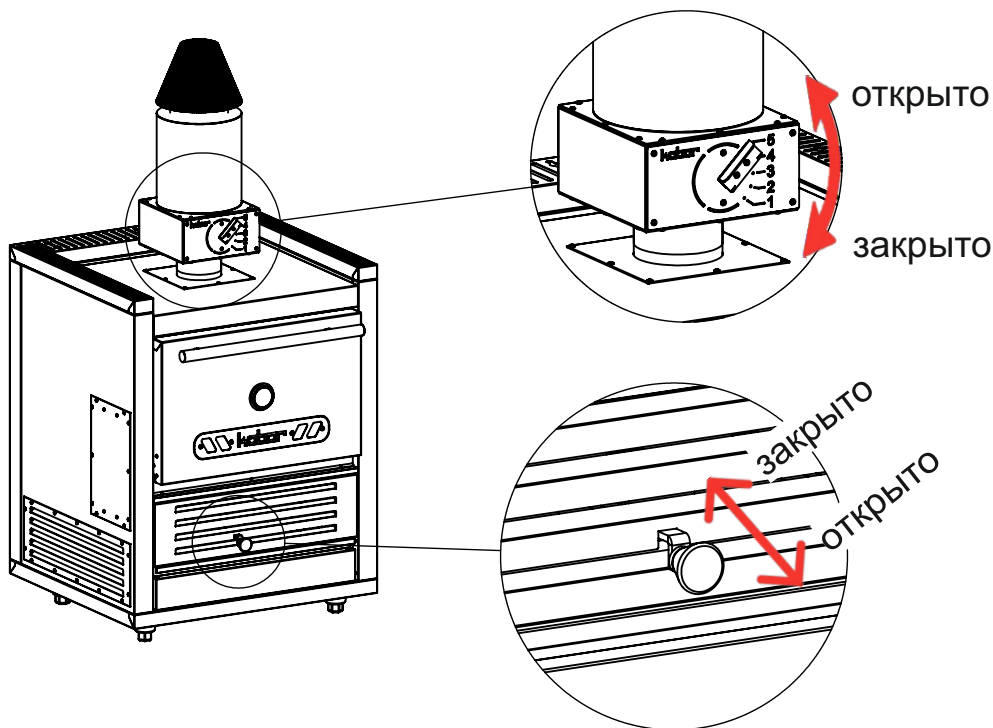
ВАЖНО! Огнеупорные (непроводящие тепло) перчатки должны использоваться при работе с решетками-гриль, чтобы предотвратить получение ожогов. Не дотрагивайтесь до печи без защиты для рук (перчаток и т.д.).

РОЗЖИГ УГЛЯ

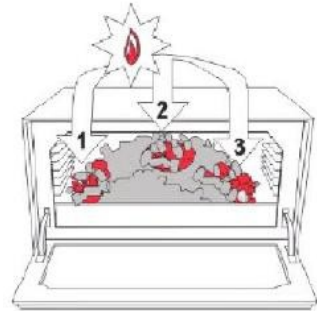
Сформируйте горку из древесного угля в середине печи при помощи кочерги. Таким образом пламя распространится быстро и равномерно.



Откройте полностью обе заслонки

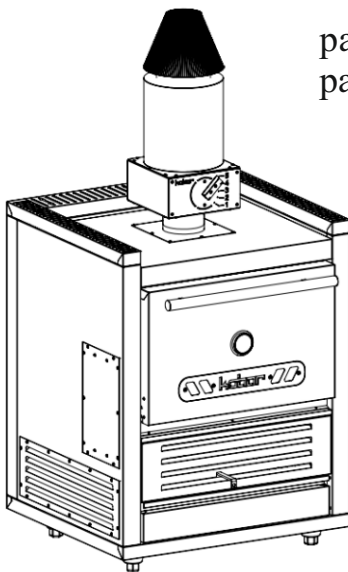


Используйте специальные вещества для розжига (твердый розжиг). Расположите несколько таблеток для розжига в основании пирамиды угля и подожгите.



Примечание

Не применяйте жидкий розжиг или другие легковоспламеняющиеся жидкости такие, как алкоголь, бензин или другие аналогичные продукты - ЭТО КРАЙНЕ ОПАСНО !



Закройте дверь печи, когда началась растопка, и следуйте инструкциям, расположенным ниже.

При использовании печи в первый раз, важно дать древесному углю прогореть, по крайней мере, один час перед тем, как поместить продукты внутрь печи.

Примечание

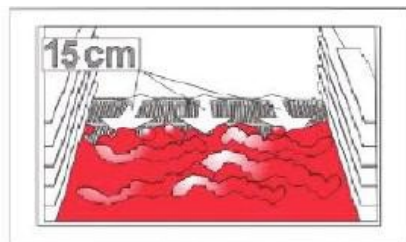
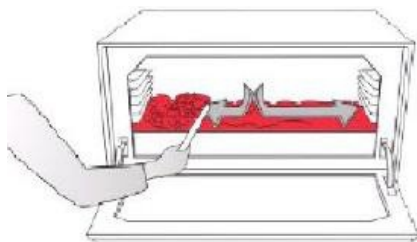
Печь всегда должна функционировать при закрытой двери.

ПОДГОТОВКА ПЕЧИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Печь выходит на рабочий температурный диапазон (250-300 градусов) в течении 30-45 минут. Когда печь набрала нужную температуру, закройте нижнюю заслонку, сохраняя при этом верхний регулятор открытым — в положении 3 или 4.

Подождите 5-10 минут перед тем, как открыть дверь и проверить, что пламя потухло. Очень важно убедиться, что древесный уголь горит полностью. ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ КРАСНЫМ, и ни один кусочек угля не должен остаться черным (темным).

Разровняйте горку древесного угля при помощи кочерги таким образом, чтобы равномерно распределить по колоснику. Мы рекомендуем оставить свободное пространство - около 15 см



Теперь поместите гриль-решетки вовнутрь печи, плавно задвинув их по направляющим (две решетки-гриль могут быть использованы одновременно). При этом, часть продуктов рекомендуется готовить на верхней решетки, часть на нижней.



Пока печь находится в процессе использования, **ВЕРХНИЙ РЕГУЛЯТОР ПОТОКА ВОЗДУХА ДОЛЖЕН БЫТЬ ОТКРЫТ ДО ТОЧКИ 3 ИЛИ 4, А НИЖНЯЯ ЗАСЛОНКА СОХРАНЯЕТСЯ ЗАКРЫТОЙ ВСЁ ВРЕМЯ.**

Однако если дым начал выходить из двери печи (например, когда готовится большое количество продуктов), верхний шибер нужно открыть в достаточной мере, чтобы устранить (вывести) дым.

По окончании эксплуатации закройте верхний шибер на печи и убедитесь, что нижняя заслонка также закрыта.

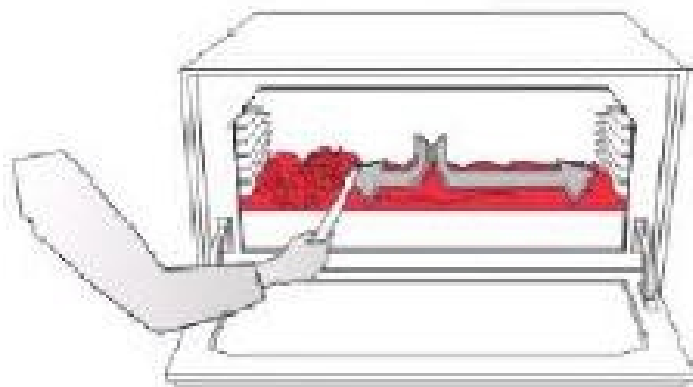
Для повторного использования печи откройте дверь и выньте гриль-решетки. Откройте верхнюю заслонку. В модели FIRE-20 нижней заслонки как таковой нет, подача воздуха регулируется посредством открытия ящика для золы.

Теперь добавьте ещё древесного угля так, чтобы его было достаточно для приготовления пищи (кол-во зависит от кол-ва древесного угля, оставшегося от предыдущего использования).

Закройте дверь и следуйте инструкции по розжигу выше.

Примечание

Перед тем, как жарить на гриле снова, убедитесь, что ранее добавленный уголь раскалился до красна.



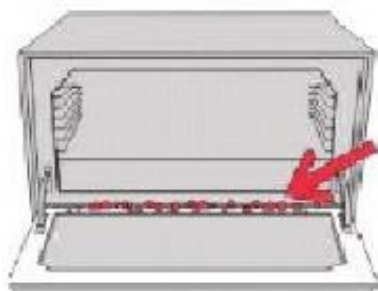
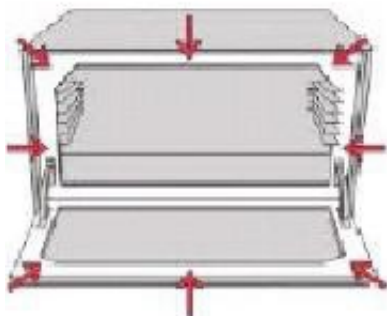
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Чтобы избежать ожогов, очистка и техническое обслуживание должны производиться, когда все части печи остыли. Не используйте химические средства или воду для очистки внутренней камеры печи.

Ежедневное техническое обслуживание перед тем, как вставить гриль-решетку в печь для приготовления пищи, её необходимо почистить с применением щетки с металлической щетиной, чтобы удалить жир и нагар, который мог образоваться после предыдущего использования.

Лоток для сбора жира должен содержаться чистым. Для простоты мытья, он съемный

Рама двери должна поддерживаться в чистоте, чтобы дверь закрывалась плотно. Обратите особое внимание на нижнюю часть рамы, куда часто капает жир в процессе приготовления.



Чтобы избежать ожогов, очистка и техническое обслуживание должны производиться, когда все части печи остыли. Не используйте химические средства или воду для очистки внутренней камеры печи.

Ежедневное техническое обслуживание
Перед тем, как вставить гриль-решетку в печь для приготовления пищи, её необходимо почистить с применением щетки с металлической щетиной, чтобы удалить жир и нагар, который мог образоваться после предыдущего использования.



Лоток для сбора жира должен содержаться чистым. Для простоты мытья, он съемный

Рама двери должна поддерживаться в чистоте, чтобы дверь закрывалась плотно. Обратите особое внимание на нижнюю часть рамы, куда часто капает жир в процессе приготовления.

Примечание

Чем плотнее закрыта дверь, тем меньше дыма будет высвобождаться, и поэтому тем меньше будет использоваться древесного угля. Мы рекомендуем лопаточку - шпатель (либо столярную стамеску) для очистки.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

МОДЕЛЬ

СЕРИЙНЫЙ №

ДАТА ВЫПУСКА

Штамп производителя

отметка о продаже

Дата покупки

Подпись продавца

Телефон

Подпись покупателя

Претензий по внешнему виду
и комплектности не имею.

Штамп продавца

Изготовитель гарантирует соответствие изделия заявленным характеристикам, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации. Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи через торговую сеть. В течении гарантийного срока изготовитель гарантирует устранение выявленных дефектов, влияющих на эксплуатационные качества изделия, и замену вышедших из строя составных частей, если выявленные проблемы появились не по вине потребителя. Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается. Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

Отказ от гарантийных обязательств возможен в следующих случаях:

- отсутствие в паспорте отметки продавца;
- по истечении срока гарантии;
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних) вызванных нарушениями правил и норм эксплуатации;
- при повреждениях, вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях, вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях, вызванных самостоятельными попытками отрегулировать или отремонтировать оборудование;
- при отсутствии документов на приобретение оборудования (товарная накладная, паспорт).

**КОВОР, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Кирова, д.20-А
тел/факс: (495) 374-76-17**

www.kobor.ru
info@kobor.ru