

# Smokin' Pro

Древесное-угольное барбекю



## 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

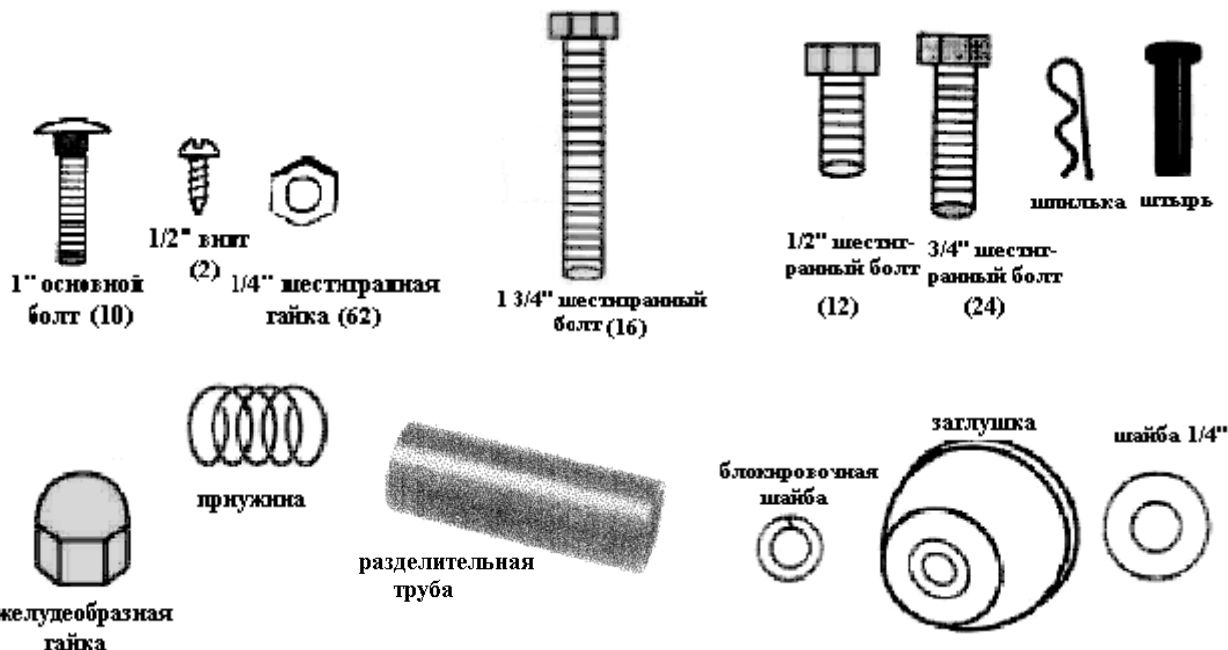
- \* Вымойте решетки для продуктов и для угля горячей мыльной водой, хорошо прополощите и высушите. Слегка покройте решетку для продуктов растительным маслом.
- \* Очистите внутреннюю и наружную поверхности барбекю, протерев их влажной тканью. После очистки покройте тонким слоем растительного масла внутреннюю 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 (2)
- Гаечный ключ (2)
- Отвертка



1 легко чистящаяся решетка для огня  
 1 решетка для готовки  
 1 корпус барбекю  
 1 датчик температуры  
 4 шарнирные скобки  
 2 штырь  
 2 шпилька  
 8 1/2" шестигранные болты  
 8 1/4" шестигранные гайки  
 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  
 2 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" самовывяляющиеся винты  
 1 боковой отсек  
 1 фиксатор  
 1 damper door  
 1 ash pan/ fire grate  
 1 решетка для готовки  
 1 боковая ручка  
 1 деревянная ручка  
 2 2" шестигранные болты  
 18 3/4" шестигранные болты  
 2 1 3/4" шестигранные болты  
 20 1/4" шестигранные гайки  
 6 блокировочная шайба  
 4 плоская шайба

**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 $\frac{3}{4}$ " 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 $\frac{3}{4}$ " шестигранные болты и гайки и **затягивая вручную.** См.рис.Д.

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.

7. Положите собранную конструкцию на пол той стороной, на которой прикреплены колеса. Поставьте нижнюю часть корпуса барбекю на торцом вниз так, чтобы боковое отверстие смотрело вверх. Прикрепите нижнюю часть корпуса к опорам четырьмя 1 $\frac{3}{4}$ " шестигранными болтами. Начните с двух отверстий, которые ближе к полу. Два отверстия находятся в торцевой части корпуса, а два – в нижней. См.рис.Ф.

8. Поместите боковой отсек на корпус барбекю и выровняйте отверстия. Слегка прикрепите боковой отсек к корпусу барбекю, используя шесть 1/2" шестигранных болтов и гаек. Убедитесь, что вы

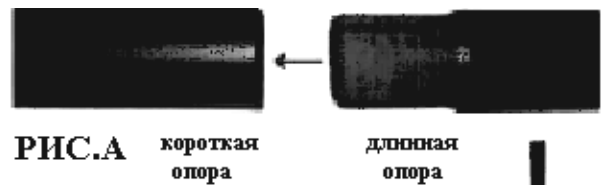


РИС.А короткая опора

длинная опора

РИС.В

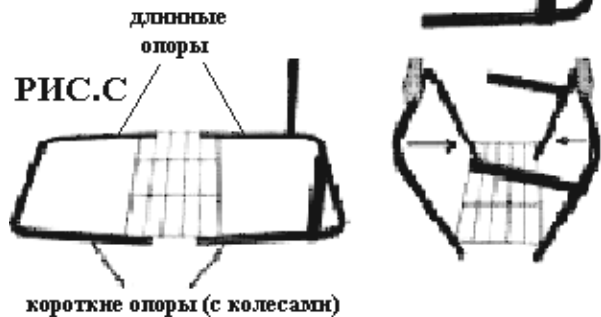


РИС.С длинные опоры

короткие опоры (с колесами)

РИС.Е



РИС.Д

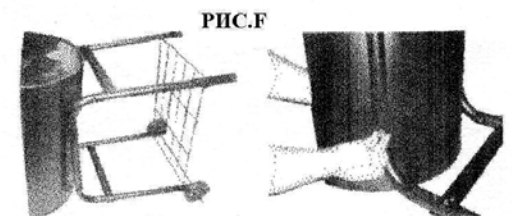


РИС.Ф

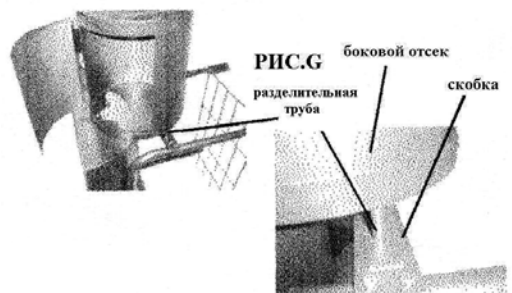


РИС.Г боковой отсек

разделительная труба

скобка

закрепили гайки с внутренней части бокового отсека, а не с внутренней части корпуса барбекю. См.рис.G.

9. Вставьте два 1 3/4" шестигранных болта изнутри бокового отсека через левую конечную пластину бокового отсека, затем через разделительную трубу, через соответствующее продолговатое отверстие в скобке опоры. Закрепите шестигранными гайками. Рис.G.

10.Поставьте барбекю вертикально на опоры.

11.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.H.

12.Вставьте дымовую трубу **изнутри** крышки в отверстие. Закрепите двумя 3/4" шестигранными болтами и гайками (гайки изнутри). Рис.I.

13.Вставьте датчик температуры через отверстие в крышке (с внешней стороны) и нажмите на кольцо датчика изнутри крышки.

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

15.Прикрепите деревянную ручку к боковому отсеку двумя 3/4" шестигранными болтами, блокировочными шайбами и гайками.

16.Прикрепите черную металлическую ручку к боковому отсеку (над боковой дверцей) двумя 3/4" шестигранными болтами, блокировочными шайбами и гайками.

17.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.N.

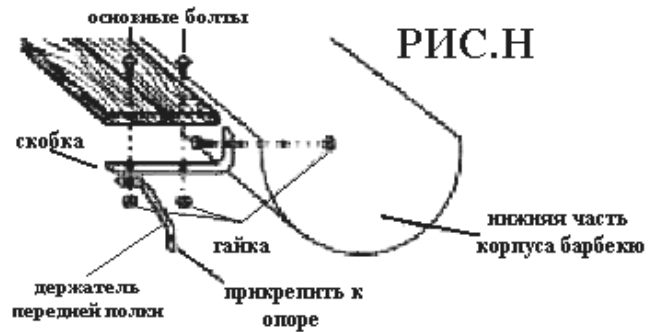


РИС.H

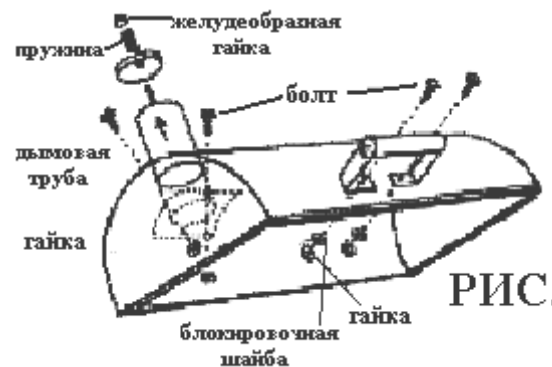


РИС.I

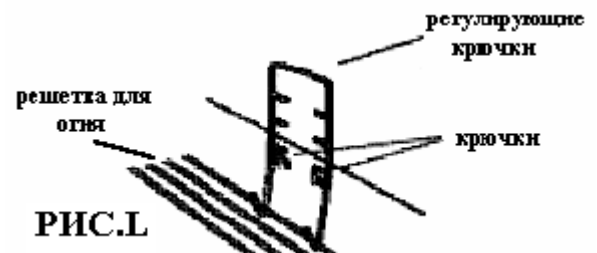


РИС.I

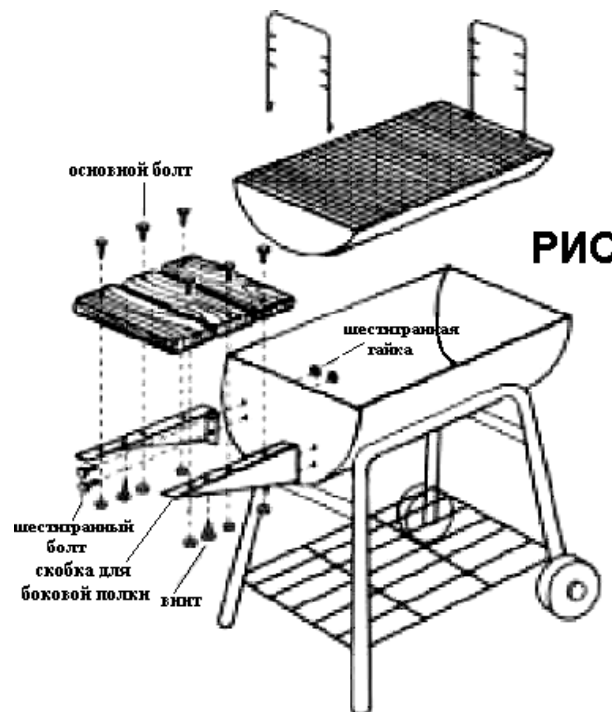


РИС.N

18. Окончательно затяните все болты и гайки. **Внимание:** чрезмерное затягивание основных болтов может привести к растрескиванию деревянных планок.

19. Поместите решетку для огня с прикрепленными к ней регулирующими крючками и решетку для готовки в нижнюю часть корпуса барбекю. (Замечание: возможно, Вам придется немного подогнуть петлю с крючками, чтобы они лучше разместились). Затем поместите решетку для огня/отсек для золы и решетку для готовки в боковой отсек.

## ПОДГОТОВКА БАРБЕКЮ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

**Разжигание 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 не прикасался к стенкам корпуса.**

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

### **! 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.