

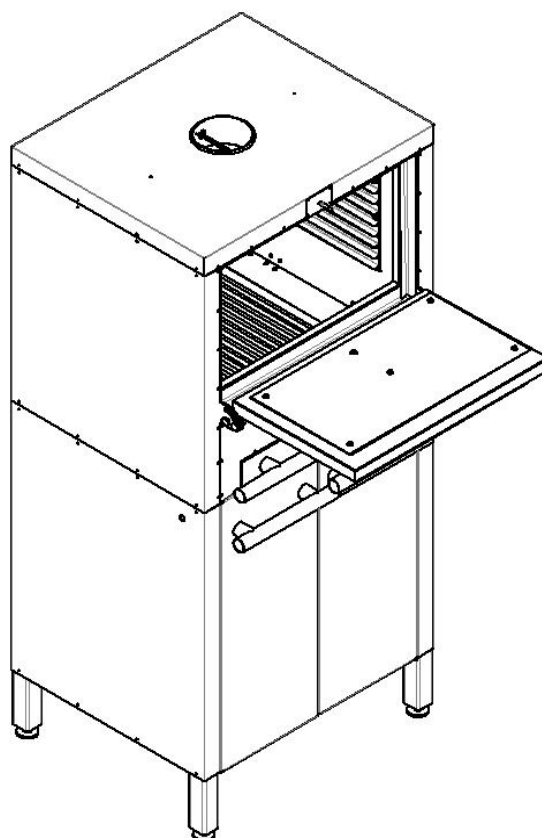
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Vulcan

УГОЛЬНЫЕ ПЕЧИ VULCAN

Model 3L eco



TM VULCAN

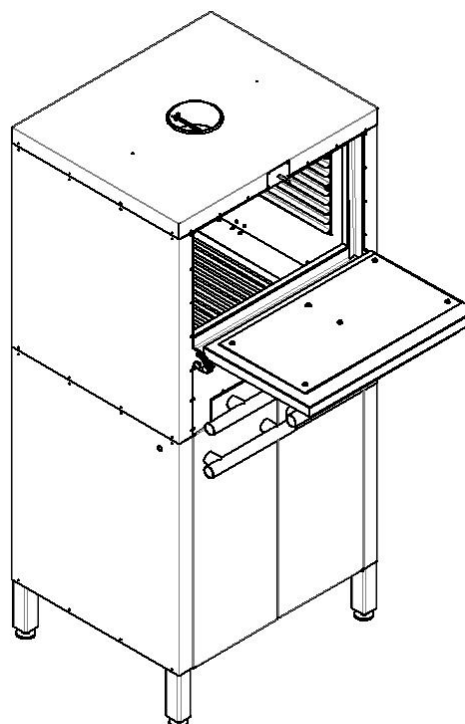
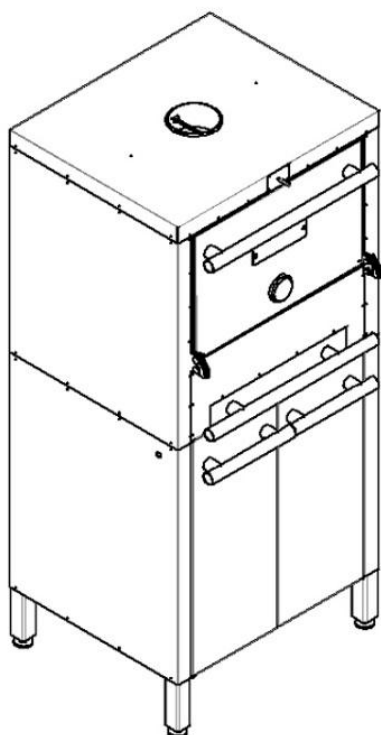
2019

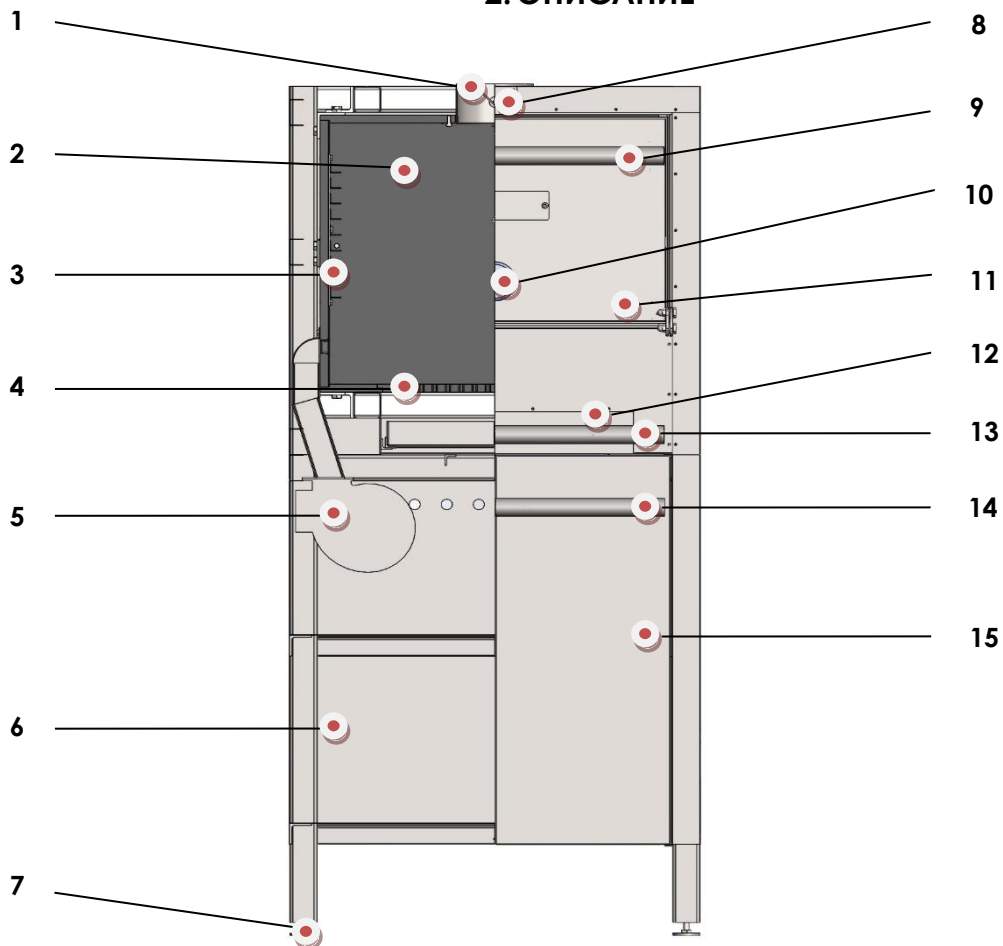
1. Технические характеристики	3
2. Описание	4
3. Инструкция по установке	5
4. Инструкция по эксплуатации	6
5. Обслуживание и чистка	9
6. Аксессуары для печей VULCAN	11
7. Рекомендации к приготовлению	12
8. Информация о товаре	13

Параметр	Показатель
Рабочая температура, °С	200-300
Гриль-решетка, мм	450x580
Время разогрева до 250°С, мин	15-20
Производительность, кг/ч	до 30
Расход угля в сутки (древесный), кг	20-25
Расход угля в сутки (угольный брикет), кг	8-10

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

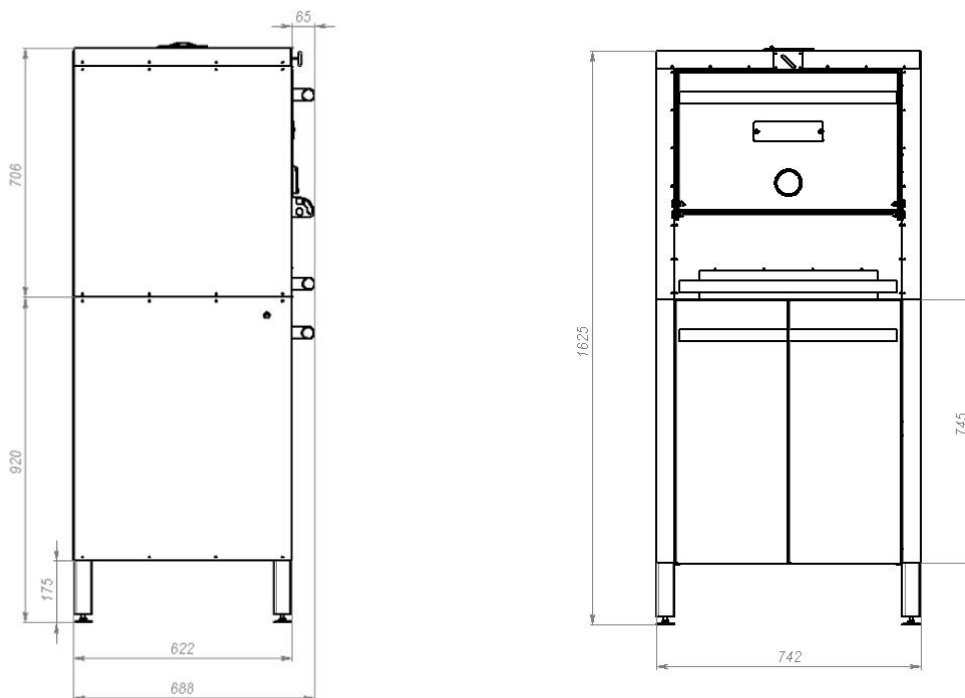
- ✓ Искрогаситель с возможностью очистки;
- ✓ Система вентиляции как через вытяжной зонт, так и к трубе дымохода;
- ✓ Турбина для нагнетания воздуха (сокращение времени розжига);
- ✓ Использование древесного угля и брикетов в качестве топлива;
- ✓ Возможность копчения благодаря закрытой конструкции;
- ✓ Литая камера (у аналогов используется сварная камера);
- ✓ Топка выполнена из чугуна толщиной 20 мм;
- ✓ Контроль температуры при помощи термодатчика;
- ✓ Корпус выполнен из высокотехнологичной стали;
- ✓ Рабочая температура до 300°С;





1. – Отверстие дымохода; 2. – Топка; 3. – Направляющие для решеток;
4. – Колосниковая решетка; 5. – Турбина нагнетания воздуха; 6. – Шкаф;
7. – Регулируемые опоры; 8. – Регулятор тяги; 9. – Ручка двери; 10. – Термометр;
11. – Дверь топки; 12. – Зольный ящик; 13. – Ручка зольного ящика; 14. – Ручка двери;
15. – Дверь шкафа.

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



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

ОТВОД ДЫМА

При установке печи внутри закрытого помещения необходимо установить вытяжную трубу подходящих размеров.

Диаметр вытяжной трубы должна обеспечивать перекрытие выходного отверстия печи. Дымоход 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, жиров.

Если загорелся дымоход, отключите вентилятор подачи воздуха и быстро потушите огонь, закрыв все заслонки.

Используйте огнетушитель для устранения огня снаружи печи.

- ! **ВНИМАНИЕ!!!** В отношении применения печей на твёрдом топливе необходимо изучить действующие местные регулирующие нормы и документы. В некоторых местах установки требуется установка дополнительных систем фильтрации дыма (в т.ч. гидрофильтры) в зависимости от варианта установки.

СПОСОБ УСТАНОВКИ

Общий дымоход

Печь следует установить вместе с пламегасителем и колпаком. В этом случае устраняется возможность появления искр и/или пламени. А также необходимо установить дополнительные искраулавливатели в вытяжной зонте, чтобы при открывании печи уловить вылетающие искры.

Отдельный дымоход

В этом случае мы устанавливаем пламегаситель, без колпака, присоединяя напрямую к дымоходу, выходящему за пределы помещения согласно строительным нормам.

Диаметр дымохода в месте соединения должен быть 140 мм.

Соединение между пламегасителем и дымоходом производится за счёт воронки соответствующего размера так, чтобы пламегаситель можно было бы снимать для чистки и обслуживания. При таком способе монтажа также требуется вытяжной зонте для удаления дыма при открывании двери в печи.

Угольная печь «Vulcan» – это печь - гриль закрытого типа (Хоспер), управляемая системой «регулируемой тяги»: снизу — при подаче воздуха и сверху — на выходе дыма. Спереди печь оборудована удобной усиленной откидной дверью. Внутри, в топке, горит уголь, над которым расположены решетки и противни для жарки.

ПЕРВЫЙ РОЗЖИГ ПЕЧИ-ГРИЛЬ

Не загружая пищевых продуктов в камеру, прокалите оборудование в течение 60 мин. Должны сгореть защитные смазки, оставшиеся на металлических деталях.

ЗАГРУЗКА УГЛЯ

Выньте полку-решетку из камеры гриля.

Выложите уголь на колосниковую решетку для угля. Уголь быстрее разгорится, если он насыпан «горкой».

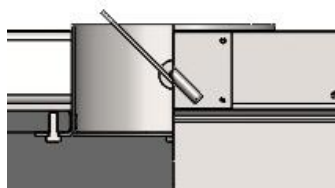
Количество загружаемого угля зависит от качества угля. Брикет и дубовый уголь - 2,5 кг — 3 кг. Простой уголь 3кг — 5 кг.



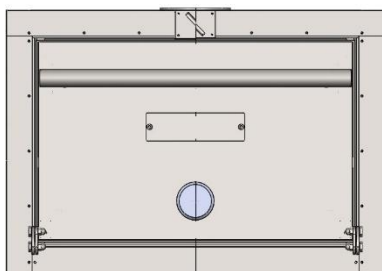
- ! **ВНИМАНИЕ!!! Категорически не рекомендуется разжигать Печь-гриль с помощью жидкости для розжига угля. Запах нефтехимии наполнит камеру и отобразится на готовом блюде.**

ПОДЖИГАНИЕ УГЛЯ

Откройте заслонку дымохода в вертикальное положение (на отметки 2) и золосборник должен быть приоткрыт на 3-5см.



Закройте дверь и золосборник, включите турбину для нагнетания воздуха на 3-5 минут в зависимости от качества угля (**беспрерывная работа турбины не должна превышать 5 мин, по истечению данного времени турбину нагнетания необходимо отключить не менее чем 5 минут**).



Открытие–закрытие контролируется визуально. Выдвиньте ящик для золы примерно на 5 см. Подожгите уголь при помощи спички или зажигалки в трех местах: в верхней части горки и с обеих сторон внизу. Не задвигайте до конца ящик для золы, оставьте небольшую щель. Это улучшает циркуляцию воздуха и ускоряет процесс возгорания угля.

Для розжига угля в профессиональном мангале можно использовать таблетки сухого спирта. Горят они почти бесцветным пламенем и не имеют запаха.

ТЕМПЕРАТУРА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рекомендуемая рабочая температура эксплуатации внутри камеры 200-250°C. При этой температуре продукт моментально запекается снаружи и продолжает готовиться, внутри не теряя драгоценных соков. **Допустимая максимальная температура в печи должна не превышать 400 градусов.** Если печь эксплуатировать при температуре свыше 400 градусов это может привести к техническим неисправностям, за которые компания ответственности и гарантии не несёт.



ПЕРЕД ЗАГРУЗКОЙ ПРОДУКТОВ В КАМЕРУ

1. Задвиньте ящик для золы до конца, не оставляя щелей. Это позволит четче регулировать тягу и температуру в камере.
2. Откройте дверцу камеры в два этапа, 1й – приоткрыть на 10см. и выпустить основной жар, 2й – медленно открыть полностью и проверьте состояние угля.
3. При помощи кочерги разровняйте уголь и равномерно распределите его по колосниковой решетке.
4. Вставьте полку-решетку в направляющие. Высота полки-решетки над слоем угля зависит от вида продуктов, предназначенных к термообработке.
5. Для приготовления мяса решетку следует установить в нижнее положение, над слоем угля. Для приготовления рыбы и овощей — гриль решетку нужно поднять выше.
6. Закройте заслонку дымохода. Для этого необходимо повернуть рычаг заслонки в горизонтальное положение. Убедитесь в том, что отверстие поддувала тоже закрыто.
7. Закройте дверцу камеры и подождите 5–10 мин, после чего откройте заслонку дымохода для выпуска продуктов сгорания из камеры гриля.
8. Откройте дверцу камеры в 2 этапа и убедитесь в отсутствии пламени.
9. Частично откройте заслонку дымохода. Гриль готов к приготовлению пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

В течение всего процесса приготовления пищи заслонка дымохода должна быть приоткрыта, а зольный ящик должен быть закрыт.

Если в процессе работы (например, при одновременном приготовлении большого количества пищи) из щели между дверцей и корпусом гриля начнет выходить дым, необходимо открыть заслонку дымохода на большую величину — столько, сколько будет необходимо для полной эвакуации продуктов сгорания (дыма).

По окончании процесса приготовления пищи необходимо закрыть заслонку дымохода.

ПОВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В ПЕЧИ

Если в процессе работы возникла необходимость поднять температуру в печи, например, со 150°C до 200°C, откройте верхнюю и нижнюю заслонки на «полную мощность». После достижения заданной температуры закройте заслонки. Печь перейдет в режим «ожидания».

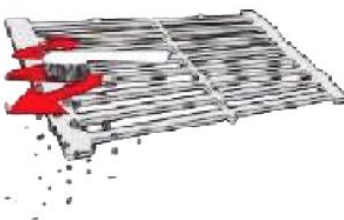
ОКОНЧАНИЕ РАБОТ

По окончании работ по приготовлению пищи в печи, поверните заслонку дымохода в горизонтальное положение (на отметку 0) и плотно закройте золосборник

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.

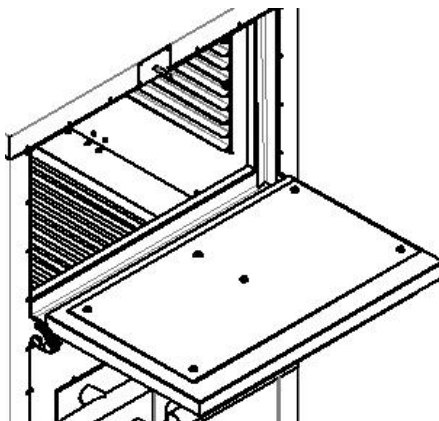
Ежедневное техническое обслуживание:

Перед тем, как установить 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.



! **ВНИМАНИЕ!!!** 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.

Техническое обслуживание раз в две недели

Необходимо достать и чистить все секции чугунных колосников. Для этого можно использовать щетку с металлической щетиной.

! **ВНИМАНИЕ!!!** Пространство между прутьями колосника должно быть прочищено — для обеспечения свободной циркуляции воздуха (тяги).

Искрогаситель печи необходимо чистить следующим образом: удалять продукты горения посредством нанесения механических ударов по периметру боковой поверхности, вытряхивая их с обеих сторон.

! **ВНИМАНИЕ!!!** **Никогда НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ воду для чистки искрогасителя. Это повлечет накопление копоти (сажи) и затрудненное прохождение дыма.**

Колпак искрогасителя можно мыть в посудомоечной машине.

Чистку конуса печи (под колосниками) от золы производят механически, предварительно открыв задвижку нижнего регулятора потока воздуха.

Техническое обслуживание раз в два месяца

Необходимо осуществлять чистку дымохода/вентиляционного канала (если нет дополнительных устройств фильтрации).

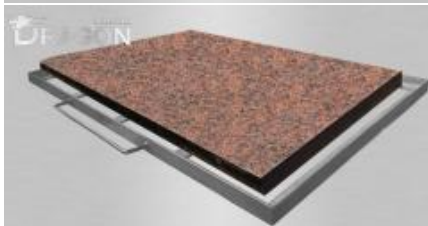
! **ВНИМАНИЕ!!!** **ТМ Vulcan не несет ответственности за любой возможный ущерб, вызванный неправильным использованием печи либо установкой, которая не отвечает требованиям, указанным выше.**



Длина: 450 мм.
Ширина: 580 мм.
Материал: нержавеющая сталь
Производитель: Vulcan
Страна производитель: Украина



Длина: 450 мм.
Ширина: 580 мм.
Материал: нержавеющая сталь
Производитель: Vulcan
Страна производитель: Украина



Длина: 450 мм.
Ширина: 580 мм.
Материал: нерж. сталь + камень
Производитель: Vulcan
Страна производитель: Украина



Длина: 450 мм.
Ширина: 580 мм.
Материал: нержавеющая сталь
Производитель: Vulcan
Страна производитель: Украина



Диаметр: 140 мм.
Материал: нержавеющая сталь
Производитель: Vulcan
Страна производитель: Украина

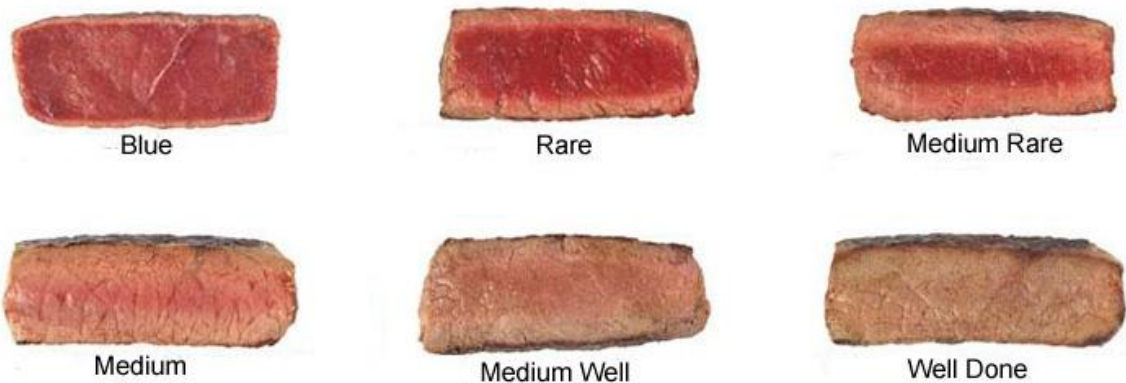
Приготовление овощей и рыбы происходит на верхнем ярусе при температуре 150-160°C.

Наиболее удобная и универсальная температура для запекания крупных овощей (тыква, цветная капуста), курицы, свиные ребра, рулька 160-180С, при этом используем средний ярус направляющих.

При температуре 200-250°C, согласно термодатчику на дверце, отлично запекается (запечатывается) всевозможные стейки (выдержанные, ферментированные, в сьювиде), имея знание или хороший термометр можно получить любую степень прожарки (5 степеней). Готовят стейки в основном на нижнем ярусе, а «отдыхают» они на верхнем или сверху на печи-гриль на специальной решетке.

Также эта печь-гриль прекрасно выпекает пиццу: Верхний ярус, полка из натурального камня (смотрите в аксессуарах) при температуре 200°C.

При более высоких температурах приготовление происходит слишком быстро, продукты легко пережарить.



8. ИНФОРМАЦИЯ О ТОВАРЕ

Серийный номер _____

Модель _____

Дата изготовления _____

Масса, кг **312** _____Изготовитель **ТМ Vulcan** _____

Фамилия и подпись продавца _____