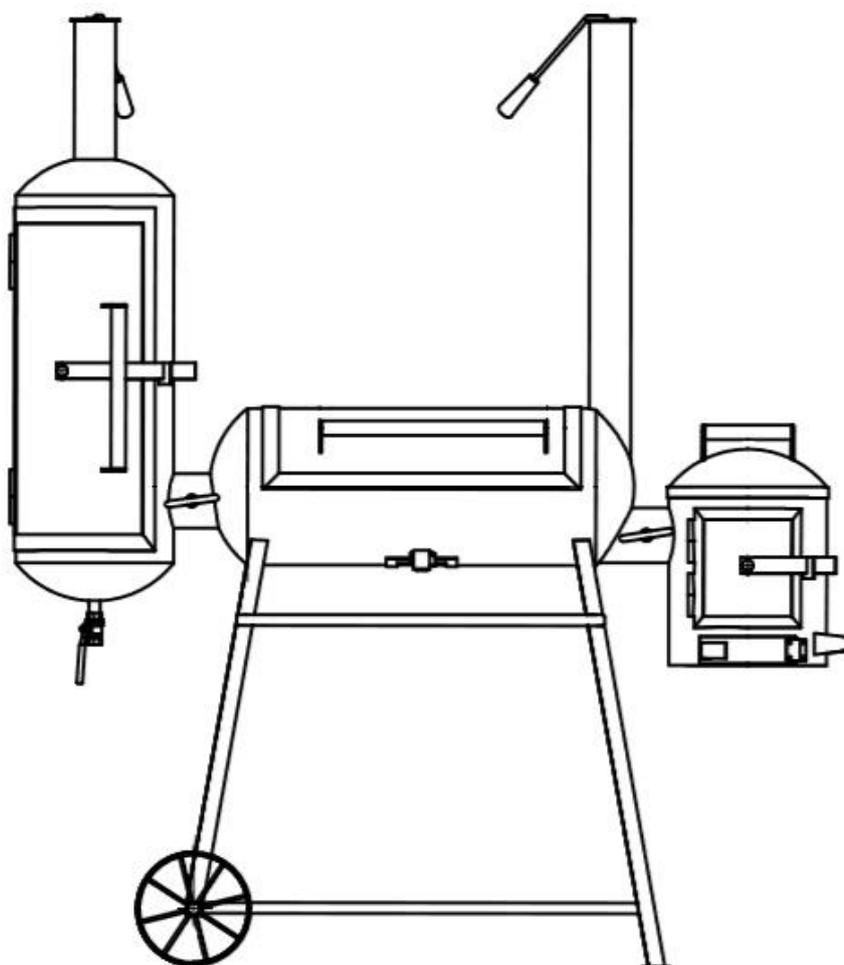




**СМОКЕР-ГРИЛЬ "CRB 3" "CRB 2"**  
**ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ**  
**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



## ВНИМАНИЕ!

### Общие указания по технике безопасности.

#### ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ожогов!

- Перед первым использованием – смокер-гриль не требуется обжигать.
- Пользуйтесь смокером-грилем на ровной поверхности.
- Смокер-гриль сильно нагревается, и его нельзя перемещать во время эксплуатации.
- Пользуйтесь защитными рукавицами или специальными щипцами.
- Дайте смокер-грилю остыть перед его очисткой.
- Не используйте жидкий спирт или бензин для розжига угля или брикетов.
- Не используйте воду для тушения угля или брикетов.
- **Запрещается разжигать прямой огонь** в камерах приготовления за исключением печи (1 – на схеме).
- Используйте уголь или древесные брикеты в основной камере для приготовления пищи (7 – на схеме).
- Не пользуйтесь смокер-грилем в закрытых помещениях.
- Держите детей и животных на безопасном расстоянии от смокер-гриля.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ

### СМОКЕР- ГРИЛЬ "CRV 3"

Представляет собой передвижную установку на колесах с печью для топки дров (плита с возможностью установки казана), горизонтальную камеру для приготовления пищи (гриль, барбекю, горячее копчение) и вертикальную камеру холодного копчения.

Ширина: 842 мм.

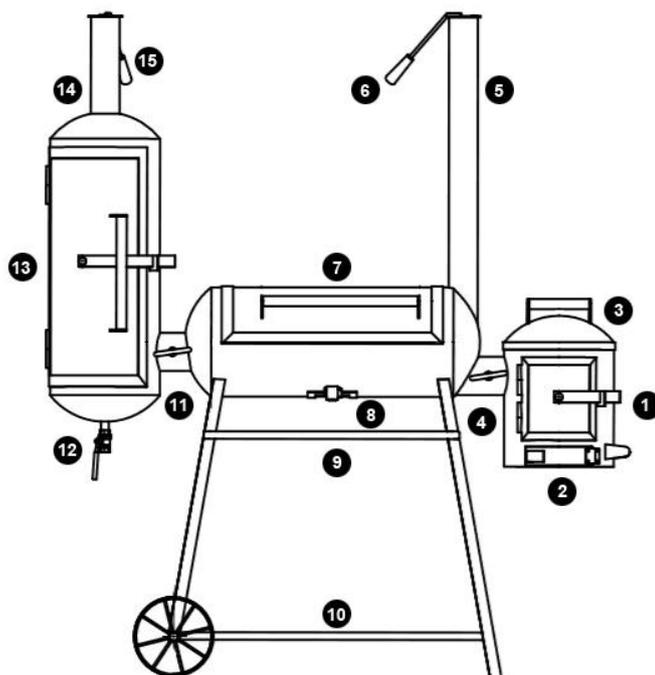
Высота: 1765 мм.

Длина: 1600 мм.

Масса: 75 кг.

Все устройства в одном:

1. Печь
2. Поддув и зольник
3. Крышка (плита с возможностью установки казана)
4. Шибер (заслонка) для регулировки температуры и подачи дыма
5. Труба обратной тяги
6. Заслонка трубы обратной тяги
7. Основная камера приготовления пищи (горячее копчение)
8. Откидная крышка для удаления золы
9. Столик
10. Полка для дров
11. Шибер (заслонка) для регулировки температуры и подачи дыма
12. Кран для слива
13. Камера холодного копчения
14. Труба прямой тяги
15. Заслонка трубы прямой тяги





## **ГАРАНТИЯ ОТ СКВОЗНОГО ПРОГОРАНИЯ - более 10 ЛЕТ.**

1. Сталь 3 мм. обеспечивает длительный срок эксплуатации.
2. Полный контроль и регулировка температуры приготовления.
3. Управление циркуляцией дыма. Прямая и обратная тяга.

В наших смокерах CARBO Вы можете приготовить шашлык, гриль, барбекю, суп, плов, а также ароматные копчености любых видов.

Вы даже можете готовить, используя жар от печи в основной камере для приготовления пищи (не используя уголь или брикеты).

**Все ВОЗМОЖНОСТИ в одном смокер-гриле CARBO "CRB 3" и "CRB 2"!!!**

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **ВНИМАНИЕ!**

**Запрещается разводить прямой огонь в основных камерах приготовления. Пользуйтесь исключительно древесным углем или брикетами и безопасными средствами розжига, например кубиками для розжига древесных углей или брикетов, сухим спиртом.**

### **Принцип работы смокер - гриля:**

- Дрова вы закладываете в печь (1 – на схеме). Еду (мясо, рыбу, овощи) - в одно из двух отделений (модель crb 3), в зависимости от режима работы (гриль, барбекю, холодное копчение, горячее копчение). Об этом мы расскажем чуть ниже.
- Дым проходит из печи в основную камеру приготовления пищи (7 – на схеме), затем в вертикальную камеру (13 – на схеме) (модель crb 3) и дальше выводится наружу через трубу (5 и 14 – на схеме).
- Контролировать и регулировать температуру приготовления вам помогут температурные датчики, установленные на корпусе, а также шиберы (заслонки) (4 и 11 на схеме).
- Теперь давайте пройдемся по режимам.

### **РЕЖИМ №1: ГРИЛЬ**

Гриль - это установка для приготовления блюда на углях под крышкой. То есть, на прямом или не прямом жару от углей, но со всесторонней обработкой. Температура такой обработки - от 160°C.

Поэтому, если вы решили приготовить курицу-гриль, стейки, бургеры или что-то похожее, вы закладываете древесные угли или брикеты в основную камеру приготовления (7 – на схеме), под решетку, на колосник, а на решетку помещаете продукт, который вы хотите приготовить и закрываете крышку основной камеры.

**Учтите, что этот вид приготовления еды требует вашего постоянного присутствия рядом!**

1. **Запрещается разводить прямой огонь в основных камерах приготовления.**
2. Пользоваться в основной камере приготовления (7 – на схеме) можно исключительно древесным углем или древесными брикетами.
3. Снимите решетку-гриль. Насыпьте часть древесного угля или часть брикетов на колосник в основной камере приготовления (7 – на схеме).
4. Подожгите один или два кубика для розжига длинной спичкой. Положите их на уголь или брикеты.
5. Когда поверхность угля или брикетов покроется слоем серого пепла - достигнута оптимальная температура для приготовления.



6. Равномерно распределите угли или брикеты на колоснике при помощи кочерги или лопатки. Установите решетку гриль.
7. Поддув будет осуществляется за счет крышки зольника (2 – на схеме) на печи (1 – на схеме).
8. Ваш смокер-гриль готов к эксплуатации в режиме гриля или барбекю.
9. Вы также можете использовать смокер-гриль как мангал для приготовления шашлыка на шампурах.
10. После того, как Вы закончили готовить, дайте смокер-грилю полностью остыть. Снимите решетку, извлеките колосники с остатками угля или брикетов. Откройте крышку для удаления золы на нижней части основной камеры (8 – на схеме).. Сбросьте остатки золы в металлическое ведро или какую-либо другую негорючую ёмкость. Закройте крышку, установите колосники, установите решетку. Ваш смокер-гриль снова готов к работе.

## РЕЖИМ №2: ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

Копчение - это приготовление пищи с помощью длительной обработки дымом. В результате продукты:

- получаются ароматными (для этого используется специальный дым)
- хранятся дольше, потому что при обработке частично обезвоживаются, а дым убивает бактерии

Для копчения Вам нужно использовать специальную древесину - ореховых, фруктовых и ягодных пород. Она не смолит и может долго тлеть, не загораясь. **Запрещено использование древесины хвойных пород.**

Горячее копчение - более быстрый вариант, чем холодное копчение: уже через несколько часов вы получаете готовый продукт. Температура обработки 70-110°C.

Для горячего копчения вам нужно разместить древесину в печи, а в основной камере разложить продукты на решетке.

(Есть еще вариант так называемого "быстрого копчения" - когда еда слегка подкапчивается в режиме гриля, на угли или брикеты выкладывается щепа для копчения).

В СМОКЕРАХ CARBO ВЫ МОЖЕТЕ КОПТИТЬ ОЧЕНЬ ДЛИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ, ИСПОЛЬЗУЯ ЕГО КАК ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СМОКЕР. СЛЕДИТЕ ТОЛЬКО ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ В ПЕЧИ ВСЕ ВРЕМЯ ГОРЕЛА ДРЕВЕСИНА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (КОПЧЕНИЯ). ДАЖЕ ПРИ ОЧЕНЬ ДЛИТЕЛЬНОМ КОПЧЕНИИ (БРИСКЕТ) 14-16 ЧАСОВ МЯСО НЕ ПОДГОРИТ И НЕ ОБУГЛИТСЯ ЗА СЧЕТ ЗАПАТЕНТОВАННОЙ СИСТЕМЫ ШИБЕРОВ И КОЛОСНИКОВ.

1. Закладываете на колосник в печи древесину и разводите огонь, открыв предварительно поддув.
2. Контролировать и регулировать температуру копчения вам помогут температурный датчик, а также шибер (заслонка) горячего копчения (4 – на схеме) и заслонка на трубе обратной тяги (6 - на схеме).
3. Откройте шибер (заслонку) камеры горячего копчения (4 – на схеме) и добейтесь нужной вам температуры, вращая ее. **В Смокер - гриле Carbo вы можете регулировать и поддерживать температуру очень точно.** Вам нужно только следить за тем, чтобы в печи горела древесина.
4. Если вы не используете одновременно режим холодного копчения (для модели carb3), закройте шибер (заслонку) камеры холодного копчения (11 - на схеме). У вас будет работать только обратная тяга.
5. Регулировать подачу дыма вы можете шибером (заслонкой) горячего копчения (4 – на схеме), (при этом может повышаться или понижаться температура приготовления - следите за температурным датчиком), а также заслонкой на трубе обратной тяги (6 – на схеме).
6. Используйте специальные алюминиевые поддоны для сбора жира, поставив их под решетку гриля на колосники.
7. Также вы можете во время копчения снять крышку (3 – на схеме) с печи и использовать печь (1 – на схеме) для приготовления пищи. Сверху печи установлена плита. Вы можете готовить на сковороде. Снимите несколько отделений плиты, и вы можете использовать казан. **Готовьте плов или шурпу во время копчения.**



8. После того как Вы закончили готовить, дайте смокер-грилю полностью остыть. Снимите решетку в основной камере, извлеките алюминиевые поддоны для сбора жира. Через поддув печи (2 – на схеме) удалите золу. Ваш смокер-гриль снова готов к работе.

### РЕЖИМ №3: ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

Наконец – очередная возможность использования смокер-гриля - холодное копчение (модель cgb3).

Суть в том, что для холодного копчения нужны совсем низкие температуры дыма (19-60°C) и более длительные сроки приготовления (от нескольких часов до нескольких дней).

1. Продукты для холодного копчения вы располагаете в вертикальной камере (13 – на схеме) на двух круглых полках. Также вы можете повесить продукты на специальной планке вверху камеры холодного копчения. Пока дым доходит до камеры холодного копчения через основную камеру горячего копчения, он успевает остыть до нужной температуры.
2. Со смокер-грилями CARBO коптить очень легко - температурный датчик на камере холодного копчения (13 – на схеме) позволит вам контролировать температуру, а шибер (заслонка) холодного копчения (11 – на схеме) позволит вам регулировать температуру. Не забывайте о заслонке на трубе прямой тяги (15 – на схеме) для контроля дыма. Смокер-грили CARBO могут долго удерживать стабильную температуру. И вам достаточно подходить к установке время от времени для проверки горения древесины в печи.
3. Во время копчения может выделяться жир из продуктов. Он будет стекать в самый низ камеры холодного копчения. Во время приготовления или после, для удаления жира откройте кран на дне камеры холодного копчения (12 – на схеме).
4. Также вы можете во время копчения снять крышку (3 – на схеме) с печи (1 - на схеме) и использовать ее для приготовления пищи. Сверху печи установлена плита. Вы можете готовить на сковороде. Снимите несколько отделений плиты, и вы можете использовать казан. **Готовьте плов или шурпу во время копчения.**
5. После того как Вы закончили готовить, дайте смокер- грилю полностью остыть. Через поддув печи (2 – на схеме) удалите золу. Ваш смокер-гриль снова готов к работе.

### РЕЖИМ №4: ЖАРКА ИЛИ ЗАПЕКАНИЕ БЕЗ УГЛЯ ИЛИ БРИКЕТОВ

Еще одна интересная возможность - жарка или запекание без использования угля или брикетов

1. Закладываете **на колосник в печь** древесину и разводите огонь, открыв предварительно поддув.
2. Контролировать и регулировать температуру жарки или запекания вам помогут температурный датчик, а также шибер (заслонка) горячего копчения (4 – на схеме) и заслонка на трубе обратной тяги (6 - на схеме).
3. В основной камере приготовления (7 - на схеме) разложите продукты на решетке.
4. Продукты будут готовиться исключительно от жара печи.
5. После того, как Вы закончили готовить, дайте смокер-грилю полностью остыть. Через поддув печи (2 – на схеме) удалите золу. Ваш смокер-гриль снова готов к работе.

### ОЧИСТКА И УХОД.

1. Дайте смокер-грилю полностью остыть перед его очисткой.
2. **Не используйте воду для быстрого охлаждения смокер-гриля CARBO.**
3. Смокер-гриль CARBO сохранит привлекательный внешний вид, если его время от времени чистить. **Не используйте абразивные средства.**
4. Для обычной очистки смокер-гриля CARBO достаточно тряпки, воды и средства для мытья посуды.



5. Если части смюкер-гриля чрезвычайно сильно загрязнены, воспользуйтесь обычными чистящими средствами для гриля или духовки. Соблюдайте инструкции изготовителя чистящего средства.
6. Очищайте смюкер-гриль при помощи средства для мытья посуды и губки.

## **ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ**

Соблюдайте чистоту при работе со смюкер-грилем CARBO и уничтожении отходов. Всегда сортируйте отходы и выбрасывайте их в соответствующие баки для отходов, изготовленные из металла или иного негорючего материала. Соблюдайте местные предписания по утилизации отходов. Не загрязняйте окружающую среду.

## **ГАРАНТИЯ**

1 год с даты приобретения при соблюдении всех правил эксплуатации, описанных в данной инструкции.

Расходы по доставке, замене расходных деталей (колосники, решетки, термопрокладка и т.п.) гарантией не покрываются.

Товар не подлежит обязательной сертификации и декларированию.