Руководство пользователя на гриль-печь Dagrill

Дагриль – это идеальное сочетание гриля и духовки, объединяющее лучшее из этих вариантов.

Печь на древесном угле DAGRILL представляет собой изделие, сочетающее в себе преимущества угольного гриля и печи закрытой конструкции, что обеспечивает её гастрономическую ценность для профессиональной кухни. Древесно-угольная печь является идеальным вариантом, чтобы получить подлинный вкус продуктов на гриле с идеальной текстурой и сочностью. При желании с помощью печи можно получить эффект копчения.

Печь идеально подходит для приготовления мяса, а также используется для самых различных продуктов и блюд: овощей, морепродуктов, грибов, первых блюд, пасты и даже десерты.

В печи не используется электричество или газ. В качестве топлива используется любой тип древесного угля. Среднее потребление составляет 5 кг. угля для полного цикла обслуживания (бизнес-ланч, ужин и др).

Устройство может функционировать как обычный гриль, если работать с открытой дверью, или может использоваться с закрытой дверью и тогда вы получите все преимущества приготовления в печи: высокая скорость, равномерная термообработка, экономия угля, отсутствие открытого
пламени.

Оглавление

Основные преимущества грилей-печей DAGRILL 1

КОНСТРУКЦИЯ ГРИЛЕЙ-ПЕЧЕЙ DAGRILL 2

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ 6

Загрузка угля и розжиг печи 8

Техническое обслуживание 13

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ: 17

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 18

Основные преимущества грилей-печей DAGRILL

- СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ с высокой жаропрочностью (до 750ºС). Это позволяет визуально контролировать процесс приготовления без открытия дверцы (чем меньше открывается дверь, тем лучше сохраняется жар и меньше расходуется уголь) или надёжная металлическая дверь.
- Несколько решёток и уровней приготовления. Больше производственных мощностей с той же площади кухни
- ИЗОЛЯЦИЯ: система изоляции из керамического волокна, которая значительно снижает температуру наружного воздуха и снижает потребление угля
- Встроенный защитный брандмауэр специальной конфигурации, дожигающий искры, что позволяет более экономично использовать топливо и уменьшает выброс жира и сажи
- ТОЧНАЯ РЕГУЛИРОВКА ПОСТУПАЮЩЕГО ВОЗДУХА благодаря наличию регулируемых заслонок: вверху – в выходе дымовой трубы и внизу – во фронтальной стенке зольного ящика.
- ВКЛЮЧЕННЫЕ В КОМЛЕКТ ПОСТАВКИ АКСЕССУАРЫ: щипцы для мяса, 1 жарочная решетка (прутья), зольный ящик, кочерга для углей.
- ПРОСТОТА ЭКСПЛУАТАЦИИ. Точная регулировка поступающего воздуха, благодаря наличию регулируемых заслонок: вверху – в выходе дымовой трубы и внизу корпуса печи, позволяет очень эффективно держать заданную температуру. Зола собирается в зольник, который просто вытаскивается и очищается. Жир, капающий с решеток на открытую дверь, собирается в специальном поддоне, который легко убирается и моется.

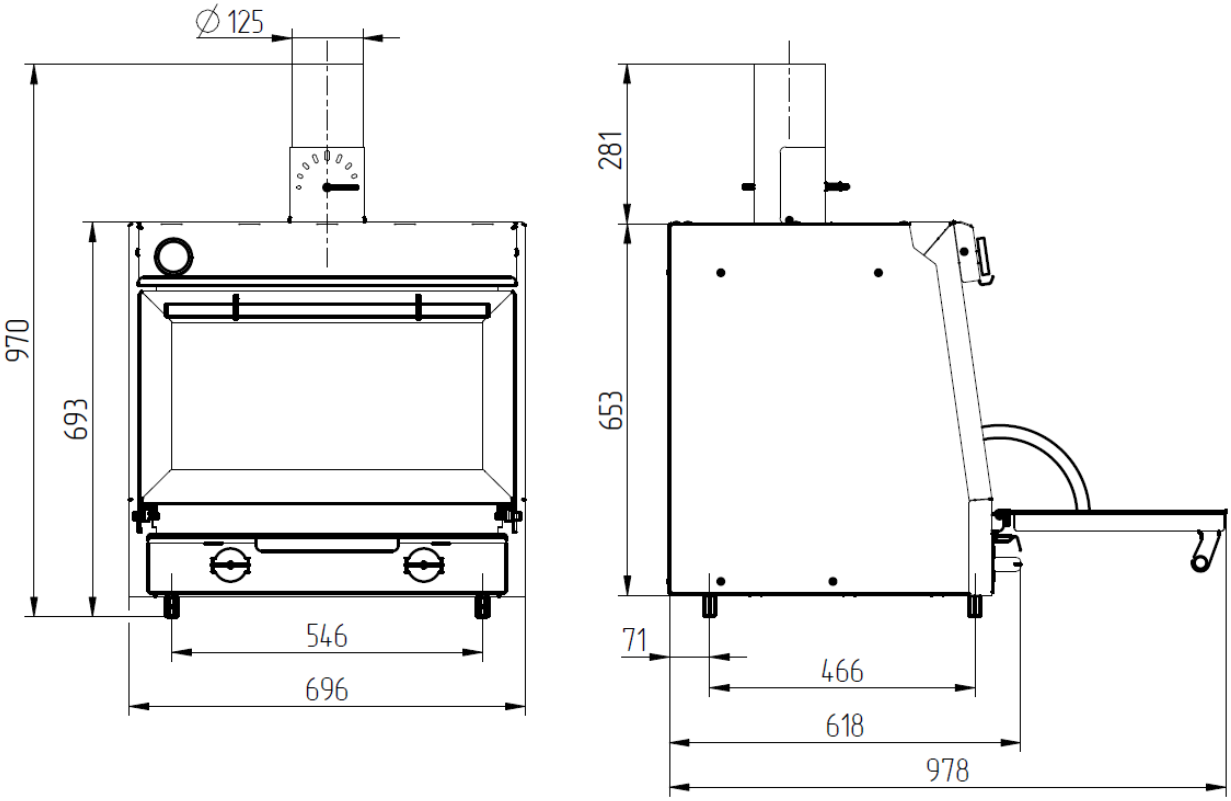
ГРИЛЬ - ПЕЧЬ «DAGRILL»

Варианты исполнений гриль-печей «DAGRILL»:

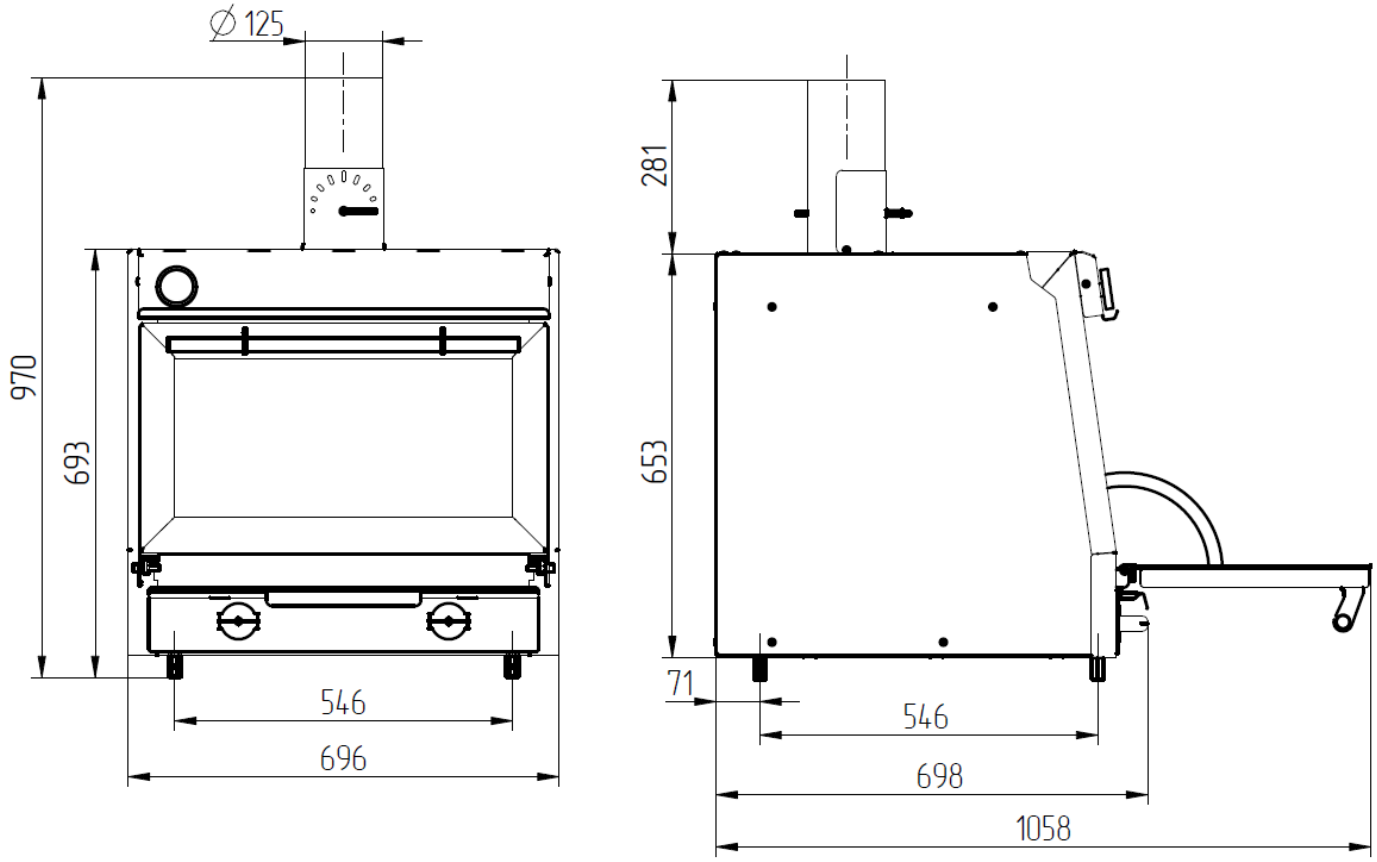
Dagrill **G*
исполнение со стеклянной дверью

Dagrill **M*
исполнение с металлической дверью

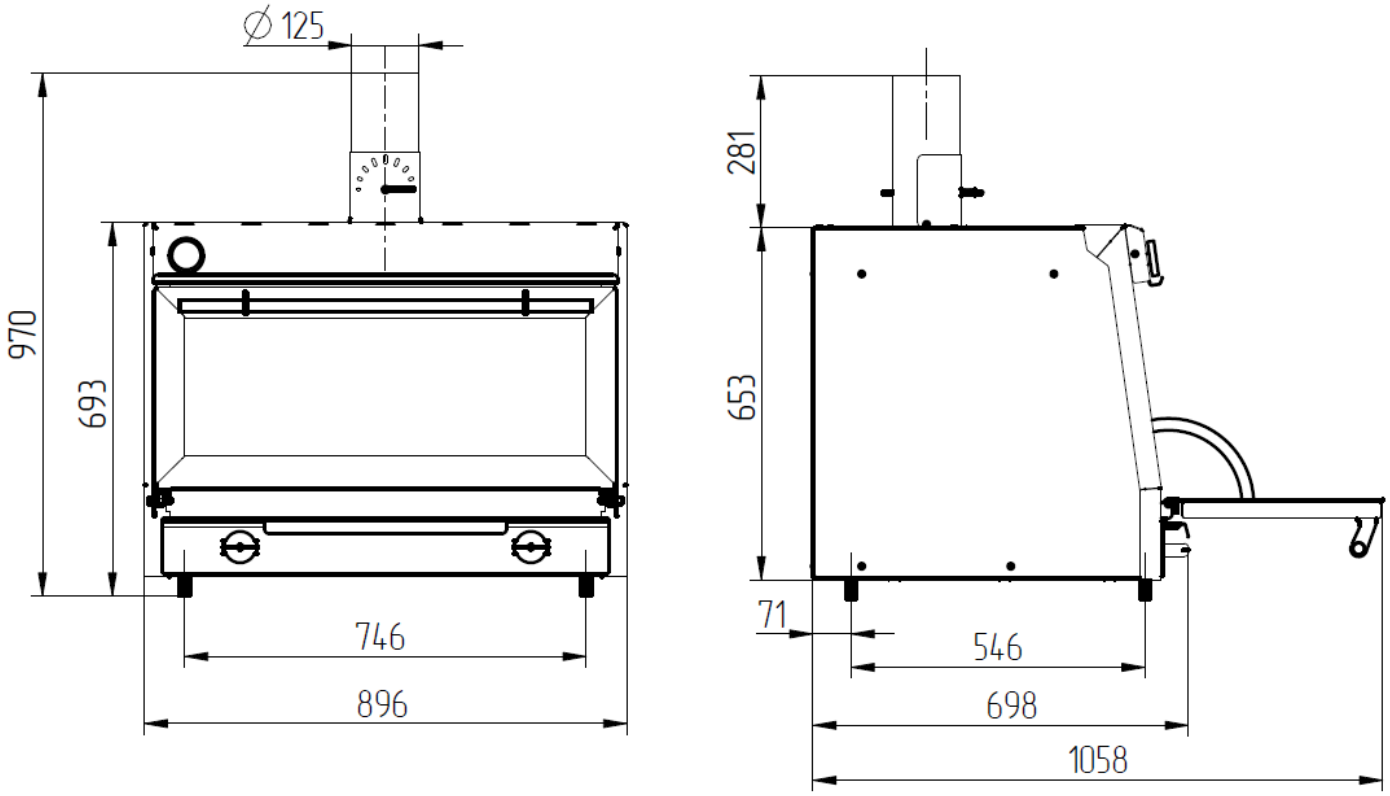
Габариты моделей Dagrill 70G mini, Dagrill 70M mini



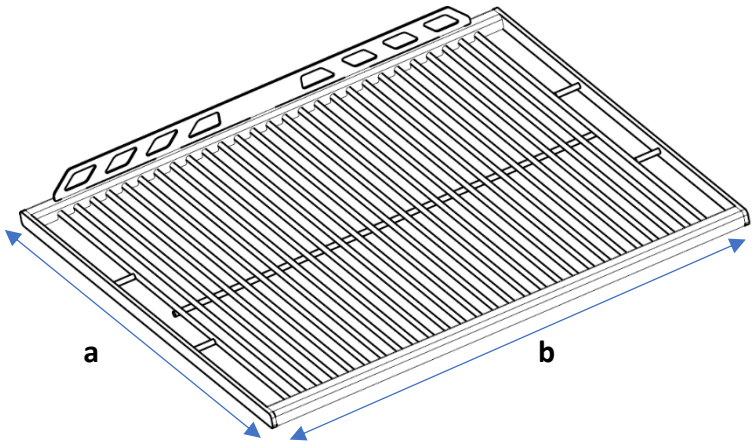
Габариты моделей Dagrill 70G, Dagrill 70M



Габариты моделей Dagrill 90G, Dagrill 90M

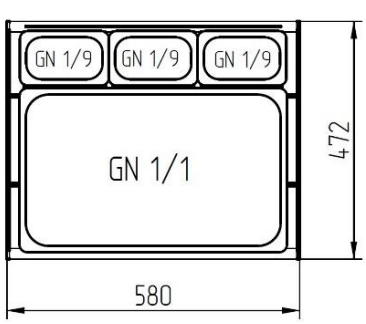


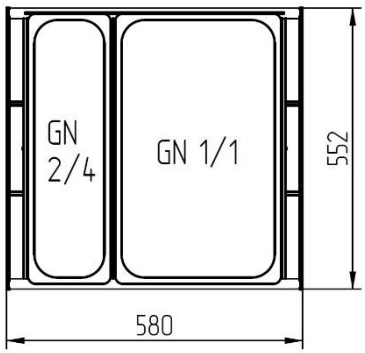
РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ РЕШЕТКИ

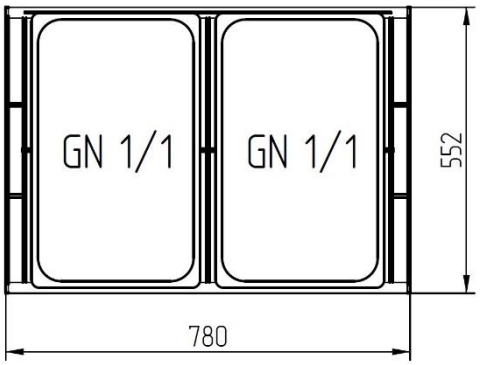


Модель	Кол-во посадочных мест	Размер **a**, мм	Размер **b**, мм
Dagrill 70G mini, Dagrill 70M mini	90	472	580
Dagrill 70G, Dagrill 70M	100	552	580
Dagrill 90G, Dagrill 90M	130	552	780

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ НА ЖАРОЧНОЙ РЕШЕТКЕ:



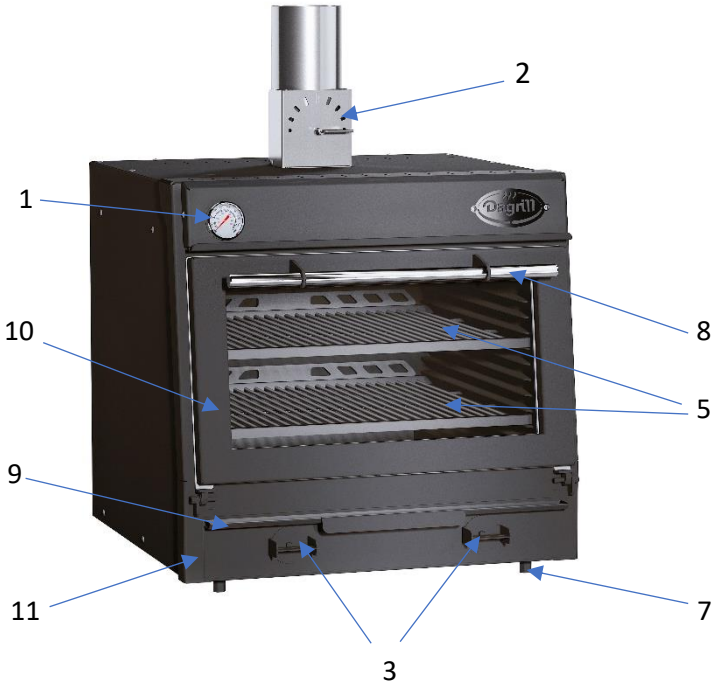




ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	**Dagrill 70G/70M mini**	**Dagrill 70G/70M**	**Dagrill 90G/90M**
Габариты (ш-г-в)	696x618x708	696x698x708	896x698x708
Масса, кг	137	150	180
Выход мяса, кг/час	60	65	110
Посадочных мест	90	100	130
Потребление угля (в день), кг	8 - 10	10 -12	12 - 16
Максимальная загрузка угля, кг	3	4	5
Производительность вытяжки, $м^3$/ч	2800	2800	3200
Время розжига, мин	30	30	40
Температура в печи, ^{0}C	250 - 350	250 - 350	250 - 350
Габариты в упаковке, мм	766x686x848	766x766x848	966x766x848
Масса в упаковке, кг	160	174	205
Рекомендуемая высота установки от уровня пола, мм	650-750	650-750	650-750

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ



1– ТЕРМОМЕТР
2– ВЫХОД ДЫМОВОЙ ТРУБЫ С ВЕРХНЕЙ ЗАСЛОНКОЙ
3– НИЖНИЕ ЗАСЛОНКИ
4– БРЭНДМАУЭР (ВСТРОЕННЫЙ ПЛАМЕГАСИТЕЛЬ)
5– РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ (ПРУТЬЯ)
6– КОЛОСНИКОВАЯ РЕШЕТКА
7– НОЖКА
8– ДВЕРНАЯ РУЧКА
9– ЛОТОК ДЛЯ СБОРА ЖИРА
10– ДВЕРЬ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИМ СТЕКЛОМ (ДО 750 °C)
11– ЗОЛЬНЫЙ ЯЩИК

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ

Подключение гриль-печи к системе вытяжной вентиляции можно производить только через фильтр – искрогаситель с водяной завесой. Требования к воздуховодам – в соответствии с СНиП 41-01-2003 раздел 7.

Примечание: при установке вентилятора рекомендуется ставить частотно – регулируемый привод. Не обязательно вентиляцию всегда гонять на максимальной мощности. В разных режимах работы гриль-печи фактически требуется разная производительность вентилятора. Зимой и летом – разная естественная тяга.

Правила подключения дымохода.

Конструкции помещений вокруг гриль-печи и трубы дымохода должны соответствовать требованиям СНиП 41-01-2003 и ГОСТ 9817-95.

Расстояние до другого технологического оборудования – не менее 10 см.

От верхнего края искрогасителя до нижнего края вытяжного зонта должно быть не менее 0,5 метра. Вытяжной зонт должен быть оснащен жировыми фильтрами.

Рекомендованные размеры зонтов для каждой модели печи:

Модель	Ширина зонта, мм	Глубина зонта, мм
DAGRILL 70	1000	1100
DAGRILL 90	1200	1400

Рекомендуется, чтобы зонт по глубине превышал размер гриль-печи с открытой дверью на 20 см.

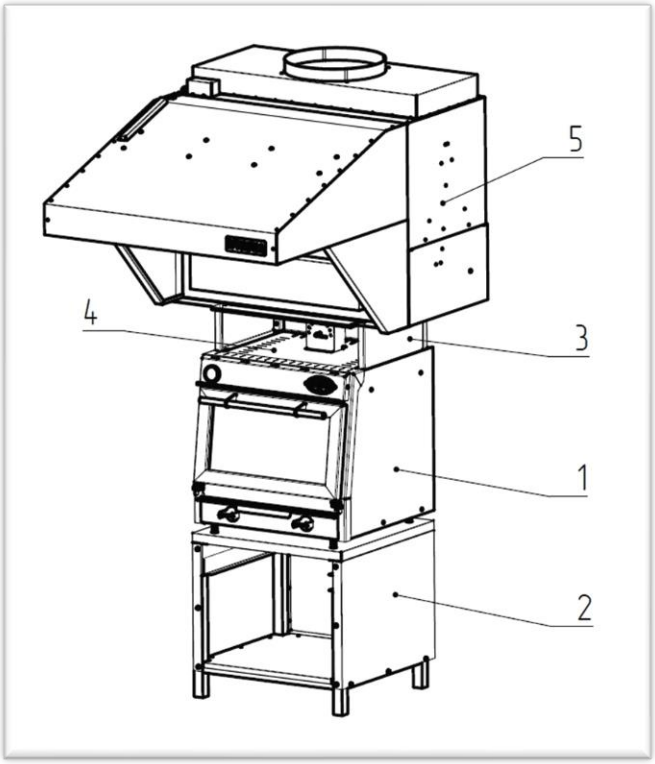
Мы рекомендуем устанавливать гриль-печи под вытяжными зонтами с жироуловителями во фронтальной части и с инверторным регулятором скорости тяги. Производительность вытяжной системы должна составлять от 2000 до 3000 м3 / час. в зависимости от модели печи.

Модель	Рекомендуемая производительность вытяжной системы, $м^3$/час
DAGRILL 70, 70 mini	2800
DAGRILL 90	3200

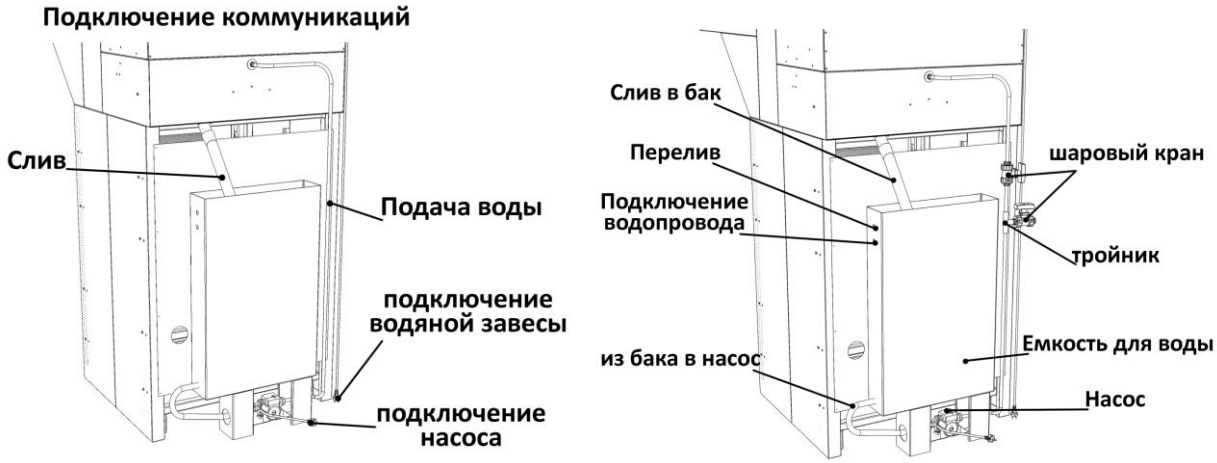
Пользователь несет ответственность за техническое обслуживание и чистку зонта, вытяжной системы, фильтрующих устройств (при их наличии) и любых других элементов конструкций, в которых может накапливаться жир и сажа.

ФИЛЬТР ИСКРОГАСИТЕЛЬ С ВОДЯНОЙ ЗАВЕСОЙ

Стойки теплового шкафа устанавливаются в специальные отверстия в обшивке печи. Фильтр-искрогаситель надевается на вытяжную трубу гриль-печи.



Для подключения фильтра – искрогасителя необходимо подключить водопровод и канализацию. Места подключения указаны на схеме:



Загрузка угля и розжиг печи

ЗАГРУЗКА УГЛЯ

Рекомендуемые максимальные порции загрузки угля:

Наименование	Максимальная загрузка угля, кг
Dagrill 70G mini / Dagrill 70M mini	3
Dagrill 70G / Dagrill 70M	4
Dagrill 90G / Dagrill 90M	5

Гриль-печи DAGRILL с теплоизоляции из керамического волокна обеспечивают более длительный период горения угля (до 25%). Это значительная экономия угля, благодаря нет необходимости перегружать печь углем из-за боязни потери температуры во время цикла обслуживания. При приготовлении пищи самое главное поддержание стабильной температуры.

Требуемая температура приготовления достигается сжиганием угля, но стоит упомянуть, что уголь позволяет поддерживать стабильную температуру приготовления.

Прежде чем разжечь печь, следует вынуть жарочные решетки (и другие аксессуары из камеры печи при их наличии).

Для идеальной производительности и предания лучшего аромата мы рекомендуем использовать древесный уголь из лиственных пород древесины (дуб, береза и т. д.).

РОЗЖИГ ПЕЧИ

- Выньте жарочные решетки и все остальное, что может находиться внутри печи перед загрузкой угля.
- В процессе розжига нельзя размещать продукты в печи.
- Не используйте для розжига жидкости, такие как бензин, спирт или аналогичные вещества.
- ВНИМАНИЕ: печи DAGRILL предназначены для ТОЛЬКО для древесного угля. Использование дров может привести к повреждению печи и, возможно, к возгоранию.
- При первом прогреве гриля-печи промышленные масла, нанесенные на металл, выделяют дым и запах. В дальнейшем дым не выделяется. Поэтому первую топку гриля-печи рекомендуем сделать на открытом воздухе, в течении не менее 60 минут, с соблюдением мер пожарной безопасности. Жарочные решетки, после первого прожига, рекомендуем почистить щеткой и протереть ветошью.

В основном, используются 2 способа розжига угля – с помощью сухого горючего и газовой горелки или с помощью стартера для розжига:

Розжиг с помощью сухого горючего и газовой горелки

Максимально откройте верхнюю заслонку на дымовой трубе (ручка заслонки вертикально)

Откройте нижний воздухозаборник, открыв зольный ящик примерно на 8 см. Теперь все открыто для обеспечения тяги воздуха.

Сделайте пирамиду из угля в центре камеры. В основании пирамиды разместите 3-5 таблеток сухого горючего и подожгите их для разведения огня. Закройте дверь, уголь должен полностью разжечься. Добавляйте древесный уголь до тех пор, пока не будет достигнуто рекомендованное кол-во загрузки.

Также для розжига угля можно воспользоваться газовой горелкой.

Примерно через 30 минут уголь будет полностью готов к работе. С помощью кочерги распределите уголь равномерно по колосниковой решетке. Закройте зольный ящик и отрегулируйте верхнюю заслонку, как правило, ручку заслонки устанавливают в среднее положение – под углом в 45°.

Во время работы, при необходимости, можно воспользоваться заслонками точной регулировки тяги – они расположены слева и справа во фронтальной части зольного ящика.

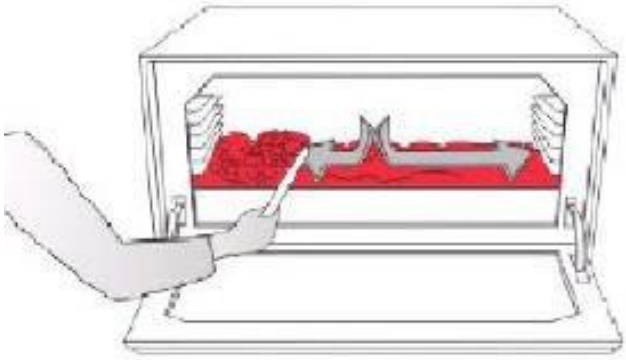
При вращении их против часовой стрелки – тяга увеличивается, по часовой – уменьшается, вплоть до прекращения.

Закройте зольный ящик и отрегулируйте верхний регулятор воздуха, как правило, ручку регулятора устанавливают в среднее положение - под углом в 45°. После этого можно готовить на печи.

Во время готовки верхнюю заслонку рекомендуем держать наполовину открытой, нижние заслонки и зольный ящик – закрытыми. Если из двери печи начнет выходить дым – верхнюю заслонку нужно открыть больше.

Чтобы повысить температуру в печи, можно воспользоваться заслонками точной регулировки тяги – они расположены слева и справа во фронтальной части зольного ящика, либо приоткрыть зольный ящик. Используйте термометр, установленный в печи, чтобы контролировать температуру. Нормальный температурный режим составляет от 180°С до 300 °С. Рекомендуется не превышать 350ºС.

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 его по колосниковой решетке.



Поместите жарочные решетки внутрь печи, плавно задвинув их по направляющим (две жарочные решетки могут быть использованы одновременно). При этом, часть продуктов рекомендуется готовить на верхней решетке, часть на нижней.

Распределение продуктов в гриль-печи при готовке на двух жарочных решетках

По окончании эксплуатации закройте верхнюю заслонку на печи и убедитесь, что нижние заслонки также закрыты.
Для повторного использования печи откройте дверь и выньте гриль-решетку. Откройте верхнюю заслонку. Перед тем, как жарить на гриле снова, убедитесь, что ранее добавленный уголь раскалился до красна.
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, приоткройте зольный ящик, убедитесь, что добавленный уголь раскалился до красна.
Прикройте наполовину верхнюю заслонку, задвиньте зольный ящик и продолжите готовку.

ПЕРЕД ЗАГРУЗКОЙ ПРОДУКТОВ В КАМЕРУ

1. Закройте поддувало (нижние заслонки). Задвиньте ящик для золы до конца, не оставляя щелей.
2. Откройте дверцу камеры и проверьте состояние угля.
3. При помощи кочерги разровняйте уголь и равномерно распределите его по колосниковой решетке.
4. Вставьте жарочную решетки в направляющие. Высота жарочной решетки над слоем угля зависит от вида продуктов, предназначенных к термообработке.
Для приготовления мяса решетку следует установить в нижнее положение, над слоем угля.
Для приготовления рыбы и овощей — гриль решетку нужно поднять выше.
5. Закройте заслонку дымохода. Для этого необходимо повернуть рычаг заслонки в горизонтальное положение. Убедитесь в том, что отверстие поддувала тоже закрыто.

6. Закройте дверцу камеры и подождите 5 – 10 мин, после чего откройте заслонку дымохода для выпуска продуктов сгорания из камеры гриля.
7. Откройте дверцу камеры и убедитесь в отсутствии пламени.
8. Частично откройте заслонку дымохода. Гриль готов к приготовлению пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

1. В течение всего процесса приготовления пищи заслонка дымохода должна быть приоткрыта, а поддувало должно быть закрыто.
2. 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.
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 до 200 °С откройте верхнюю и нижнюю заслонки на «полную мощность». После достижения заданной температуры откройте заслонки. Печь перейдет в режим «ожидания».

СНИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В ПЕЧИ

При розжиге угля печь можно «перегреть» до 300 — 400 град. °С. А мясо жарится при температуре 200 — 250 град. С. Не всегда есть время для ожидания остывания печи естественным образом, закрыв поддувало и заслонку дымохода. На практике применяют два способа сбить температуру угля:
— обрызгать водой. Очень удобно использовать ручной распылитель.
— засыпать угли крупной солью.
Какой из них будет лучшим и удобным для Вас — Вам и решать.

ЧИСТКА ПЕЧИ

Необходимо содержать печь в чистоте от золы и жира. Это способствует к выделению меньшего
количества дыма и запахов. Чистка должна производится, когда печь полностью остыла.

Протрите стекло двери чистящим средством, содержащим аммиак, чтобы оно оставалось прозрачным. Если стекло двери чистое, то вы открываете дверь реже, а значит быстрей готовите и меньше расходуете уголь.

Кроме того, стекло должно быть чистым, если печь установлена таким образом, что её видно гостям из зала. В этом случае гости будут наблюдать за зрелищем приготовления продуктов на раскаленных углях.

Внутреннее пространство печи можно чистить механически или с использованием средства - жироудалителя. Запрещается чистить печь водой.

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.

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.

Ежедневно вынимайте колосниковую решетку и очищайте ее, чтобы поддерживать хорошую циркуляцию воздуха внутри печи.

Закрыв ящик для золы, удалите золу и угольки через отверстия колосников с помощью кочерги.

Соберите твердые остатки с чугунных решеток с помощью металлической лопатки(совка). Во избежание возгорания остатки продуктов горения должны утилизироваться в металлическое ведро с крышкой.

Достаньте колосниковые решетки и почистите бункер под ними с помощью щетки.

Достаньте зольный ящик и опорожните содержимое в металлическое ведро. Работайте с осторожностью. Элементы печи и зола могут быть очень горячими. Использование печные рукавицы. Не накапливайте слишком много золы в ящике печи. Опорожняйте ящик для золы и коллектор для сбора жира ежедневно.

Внешние панели печи (в случае если они окрашены) необходимо протирать влажной тряпкой или с нейтральным моющим средством, чтобы избежать возможного повреждения слоя краски.

Для эффективной и безопасной эксплуатации гриля-печи необходимо периодически проводить работы по техническому обслуживанию. При подключении печи к дымоходу, согласно правилам пожарной безопасности РФ (ППБ-01-03), очищать дымоходы от сажи необходимо не реже одного раза в месяц - для кухонных плит и других печей непрерывной (долговременной) топки.

Дважды в месяц очищайте внешний искрогаситель (в случае его приобретения). Никогда не используйте воду для очистки его внутренней части. Чистить искрогаситель можно только механически (постучите искрогасителем о какую-нибудь поверхность, чтобы удалить сажу). Также можно использовать щетку.

АВАРИЙНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ:

Если в зонте возникает возгорание:

1. Закройте дверь печи
2. Закройте верхние и нижние заслонки и зольный ящик
3. Потушите пламя с помощью углекислотных огнетушителей (порошок CO2). Не тушить огонь водой.
4. Позвоните в пожарную службу

ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ:

Защитный брэндмауэр и колосниковая решетка подвергаются воздействию наибольших температур, поэтому металл, из которого они сделаны, за время эксплуатации может деформироваться или прогореть. Если такое произошло – поврежденные детали надо заменить. Данное повреждение происходит в следствии эксплуатации печи – мангала и не является гарантийным случаем.

Повреждение лакокрасочного покрытия в процессе эксплуатации может привести к появлению следов коррозии. Что не является гарантийным случаем. Рекомендуем произвести подкраску поврежденных мест кремний органической эмалью типа КО-868 или аналогичной с термостойкостью до 650 градусов.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА:

Гарантийный срок на изделие – 12 месяцев, начиная с момента передачи его потребителю. В случае обнаружения потребителем несоответствия изделия заявленным характеристикам, потребитель имеет право обратится к изготовителю с претензией. Изготовитель устраняет дефекты, возникшие по его вине. Гарантийные обязательства не распространяются на элементы и детали, которые при нормальной эксплуатации подлежат периодической замене.

- Повреждения или поломки, вызванные механическим воздействием: ударами, падением или неправильным использованием пользователем не покрываются гарантией.
- Все повреждения, вызванные естественным износом угольной печи, не покрываются гарантией.
- Транспортные расходы, возникающие при ремонте оборудования, не покрываются гарантией.
- Расходы по пересылке запасных частей не покрываются гарантией.
- В случае, если оборудование установлено неправильно. Правильная установка является ответственностью организации, производящей монтаж; надлежащие процедуры по установке предписаны в Инструкции по эксплуатации DAGRILL

• В случае неправильного обслуживания оборудования. Правильное обслуживание является ответственностью пользователя; надлежащие процедуры обслуживания прописаны в Инструкции по эксплуатации DAGRILL.

• В случае, если неисправность или неисправность изделия или любой его части вызвано ненормальным использованием или иным образом не связано с дефектом материала или производства.

• В случае, если в конструкцию изделия по какой-либо причине вносились изменения

• Если шильдик с данными по оборудованию был удален, изменен или уничтожен.

• На детали, которые подлежат естественному износу (колосники, жарочные решетки и т.д.)

• В случае, если в оборудовании вместо древесного угля использовалось любое другое топливо (в том числе дрова).

• Повреждения, вызванные использованием химических чистящих средств в камере печи, а также любые повреждения от жидкостей или химических веществ, которые выливаются или распыляются в печи.

Если какие-либо устные заявления были сделаны в отношении этого устройства, такие заявления не являются гарантиями и не являются частью договора купли-продажи. Вышеизложенные ограничения представляет собой полное, окончательное и эксклюзивное заявление в отношении гарантии.

ХРАНЕНИЕ.

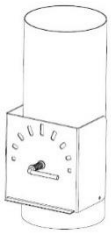
Изделие должно хранится в упаковке в условиях по ГОСТ 15150-69, группа 3 (закрытые помещения с естественной вентиляции без искусственного регулирования климатических условий) при температуре от -60 до +40 град. С и относительной влажности не более 80%. В воздухе помещения не должно присутствовать агрессивных примесей (паров кислот, щелочей). Требования по хранению относятся к складским помещениям поставщика и потребителя.

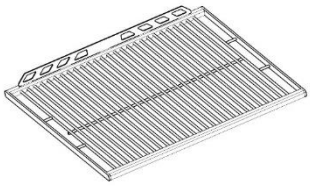
УТИЛИЗАЦИЯ.

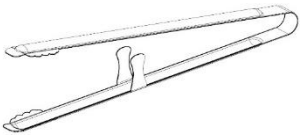
По окончании срока службы печи или при выходе ее из строя без возможности ремонта печь или ее элементы следует демонтировать и отправить на утилизацию. Изделие не содержит в своем составе опасных или ядовитых веществ, способных нанести вред здоровью человека или окружающей среде и не представляет опасности здоровью, жизни людей и окружающей среды по окончанию срока службы. В этой связи утилизация изделия может производится по правилам утилизации общепромышленных отходов.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

Гриль – печь	1 шт.
Выход дымовой трубы с верхней задвижкой	1 шт.
Термометр	1 шт.
Зольный ящик	1 шт.
Защитный брэндмауэр	1 шт.
Жарочная решетка из нержавейки	1 шт.
Лоток для сбора жира	1 шт.
Щипцы	1 шт.
Кочерга	1 шт.
Инструкция (Паспорт)	1 шт.







ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

на гриль-мангал Dagrill

Покупатель (компания, тел, e-mail)
ИЗДЕЛИЕ: гриль-мангал Dagrill
Серийный номер:
Дата выпуска:
Срок гарантии: 12 месяцев
ОТК
Изготовитель ООО «Веста» www.mangalvesta.ru
Изготовитель гарантирует бесплатный ремонт или замену любого узла оборудования, имеющего заводские дефекты, в течении гарантийного срока за исключением случаев, когда дефекты и поломки произошли по вине потребителя.