



**РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
УГОЛЬНЫЕ ПЕЧИ**

| | |
|---------|--|
| Стр. 4 | Что такое угольная печь? |
| Стр. 5 | Модель СНО 30 - СНО 40 - СНО 44 - СНО 45 |
| Стр. 6 | Модель СНО 120 |
| Стр. 7 | Модель СНОЕС 70 |
| Стр. 8 | Закладка угля |
| Стр. 9 | Запуск |
| Стр. 11 | Рекомендации по эксплуатации |
| Стр. 13 | Вытяжка |
| Стр. 14 | Гарантия |



ЧТО ТАКОЕ УГОЛЬНАЯ ПЕЧЬ?

Угольная печь представляет собой комбинацию гриля и обычной плиты в одном устройстве, что помогает получить высокое качество в каждом направлении гастрономии.

Угольная печь предоставляет уникальную возможность придать блюду аромат дыма, идеальную текстуру и сохранить оптимальную сочность. При желании, вы можете придать вашим блюдам, приготовленным в угольной печи, аромат дыма.

Печь разработана для приготовления мяса, однако она подходит также для приготовления блюд других кухонь, так как позволяет внести новые ароматы, вкусы и текстуры во множество блюд: мясо, овощи, морепродукты, паста и даже десерты.

Печь не оснащена электрическими или газовыми устройствами. Печь работает на любом типе угля, среднее значение потребления составляет 5 кг при полной загрузке.

Устройство работает как гриль в режиме конвекции, если дверца открыта и как печь, если дверца закрыта - при этом снижается продолжительность приготовления, сохраняется сочность продукта, пища пропекается равномерно.

Основные характеристики печи:

- * **СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЦА**, оснащенная термоустойчивым стеклом (до 750°C): благодаря стеклу процесс приготовления можно отслеживать, не открывая дверцу. Пропадает необходимость в частом открытии дверцы, следовательно, наши **УГОЛЬНЫЕ ПЕЧИ** являются **ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИМИ**.
- * **ИЗОЛЯЦИЯ**: печь полностью изолирована двойными стенками, проложенными термоизолирующим материалом. Изоляция обеспечивает **КОМФОРТ РАБОТЫ** и тоже, в свою очередь, позволяет **ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ**.
- * Наши печи оснащены внутренним **ПЛАМЕГАСИТЕЛЕМ** и внутренней **ВОЗДУШНОЙ ЗАСЛОНКОЙ**.
- * Другие аксессуары: специальные щипцы Vortmax, термометр рабочей камеры, противень для гриля с желобами для сбора масла, маслоприемник, ящик для золы, кочерга для угля, колесики (**), направляющие для нескольких уровней, как опция, позволяющая регулировать интенсивность пропекания или готовить несколько блюд одновременно.



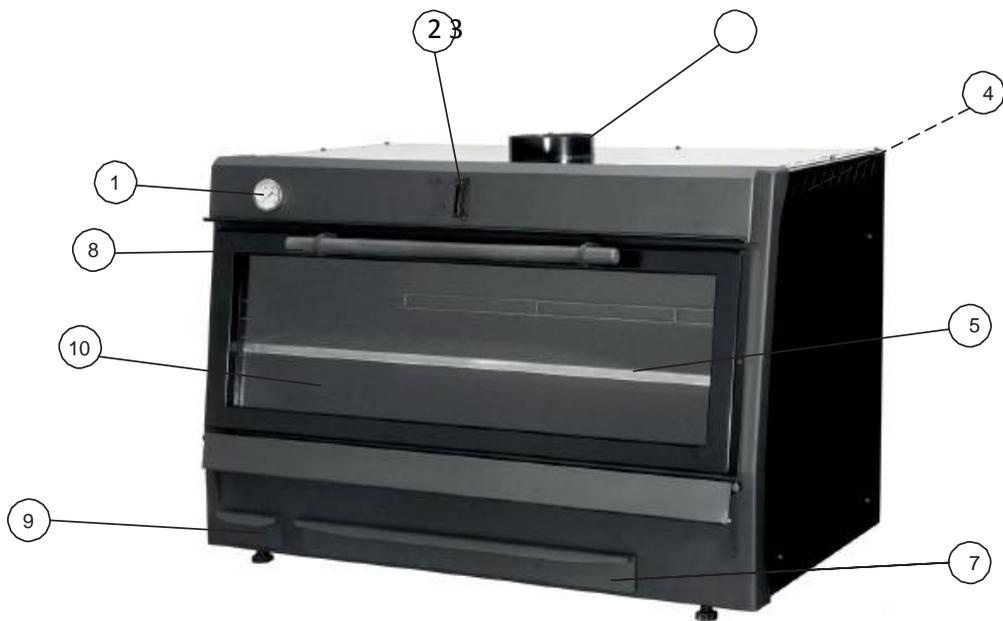
CHO 30 - CHO 40 - CHO 44 - CHO 45



1. ТЕРМОМЕТР
2. ВОЗДУШНАЯ ЗАСЛОНКА
3. ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ВЫХОДА ДЫМА
4. ВНУТРЕННИЙ ПЛАМЕГАСИТЕЛЬ
5. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ГРИЛЯ С ЖЕЛОБАМИ
6. ШАМПУРЫ ДЛЯ ГРИЛЯ
7. ЯЩИК ДЛЯ ЗОЛЫ
8. ДВЕРНАЯ РУЧКА
9. МАСЛОСБОРНИК
10. ДВЕРЦА СО СТЕКЛОМ NEOCERAM 750°C



CHO 120



1. ТЕРМОМЕТР
2. ВОЗДУШНАЯ ЗАСЛОНКА
3. ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ВЫХОДА ДЫМА
4. ВНУТРЕННИЙ ПЛАМЕГАСИТЕЛЬ
5. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ГРИЛЯ С ЖЕЛОБАМИ
7. ЯЩИК ДЛЯ ЗОЛЫ
8. ДВЕРНАЯ РУЧКА
9. МАСЛОСБОРНИК
10. ДВЕРЦА СО СТЕКЛОМ NEOCERAM 750°C

CHOES 70



1. ТЕРМОМЕТР
2. ДВЕРЦА СО СТЕКЛОМ
3. ВСТРОЕННАЯ ВОЗДУШНАЯ ЗАСЛОНКА
4. ВСТРОЕННЫЙ ВНУТРЕННИЙ ПЛАМЕГАСИТЕЛЬ
5. ДВЕРНАЯ РУЧКА
6. НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ГРИЛЯ
7. СТАНДАРТНАЯ РЕШЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ
8. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ГРИЛЯ С ЖЕЛОБАМИ
9. ОБЛАСТЬ ЗАГРУЗКИ УГЛЯ
10. ЯЩИК ДЛЯ ЗОЛЫ
11. МАСЛОСБОРНИК
12. НЕЙЛОНОВЫЕ КОЛЕСИКИ



ЗАГРУЗКА УГЛЯ

Печи разработаны для работы на угле.

Максимальная рекомендуемая загрузка угля:

| МОДЕЛЬ | МАКСИМАЛЬНОЕ РЕКОМЕНДОВАННОЕ КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ |
|----------|--|
| СНО 30 | 3 кг |
| СНО 40 | 4 кг |
| СНО 44 | 4,5 кг |
| СНО 45 | 5 кг |
| СНО 120 | 6 кг |
| СНОЕС 70 | 5 кг |

Печи Vortmax, оснащенные системой VortmaxCOLD, позволяют экономить до 25% угля по сравнению с аналогичными печами, но без VortmaxCOLD.

Это не только существенная экономия топлива, но и предотвращение перегрузки прибора и, следовательно, истощения угля во время работы. В ходе готовки важнейшим фактором является как температура внутри печи, так и ее поддержание.

Нужная температура достигается благодаря сжиганию угля, однако важно не дать теплу уйти.

Перед включением печи снимите все решетки для гриля и иные внутренние аксессуары пекарной камеры.



Для достижения идеального результата, а также для придания блюдам аромата дыма, рекомендуем использовать уголь из древесины твердых пород (дуб, квебрахо и др.) и брать крупные куски угля во избежание дозаполнения печи во время работы.

Для получения более подробной информации и сортах угля обращайтесь к нам.



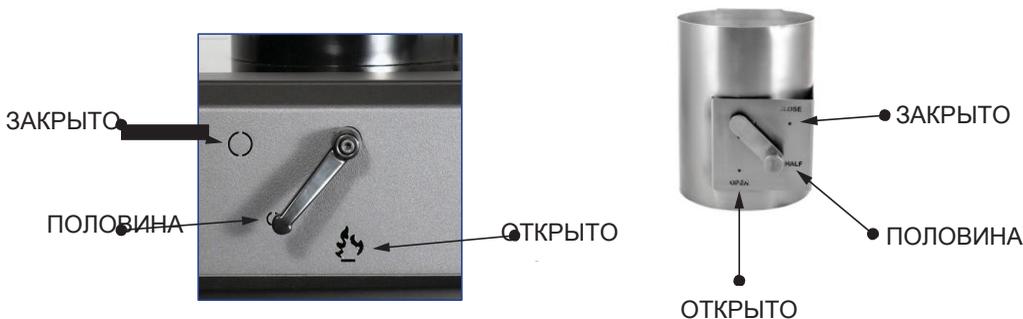
ЗАПУСК

Существует несколько простых способов разжечь печь. Рассмотрим два метода.

Метод 1.

Извлеките решетки и другие аксессуары, находящиеся в пекарной камере, перед загрузкой угля.

Откройте внутреннюю воздушную заслонку. Если вы приобрели внешнюю заслонку, переведите ее ручку в вертикальное положение.



Откройте нижнее воздухозаборное отверстие, выдвинув ящик для золы наполовину. Во всех моделях забор воздуха регулируется с помощью поддона для золы. Все воздушные заслонки открыты.

Сложите пирамиду в середине бункера. Поместите 3-5 емкости с горючим под пирамиду и подожгите.

Закройте дверцу и дождитесь стабилизации пламени.

Добавьте угля до рекомендуемого объема. Примерно через 30 минут уголь должен быть полностью готов.

Как только уголь готов, распределите его кочергой по основанию емкости.

Закройте нижнюю и отрегулируйте верхнюю заслонку (как правило, переводится в среднее положение), чтобы начать готовку.

Печь готова к работе.





Метод 2

Откройте внутреннюю воздушную заслонку. Если вы приобрели внешнюю заслонку, поверните ее ручку в вертикальное положение. Откройте нижнее отверстие для забора воздуха, выдвинув поддон для золы не более, чем на 8 см.

Во всех моделях забор воздуха регулируется с помощью поддона для золы. Все воздушные заслонки открыты.

Заполните "угольный контейнер" до верхней кромки.

Поместите "угольный контейнер" над пламенем на кухне. По прошествии, примерно, десяти минут, когда уголь раскалился, распределите его по емкости. Воспользуйтесь защитной перчаткой, следите за тем, чтобы не обжечься.

Повторяйте, пока вся емкость не будет покрыта углем (2-4 загрузки в зависимости от модели и наличия/отсутствия необходимости в полной мощности печи). Как только весь необходимый уголь раскален и распределен по основанию емкости, выполните шаги, описанные в методе 1.



Закройте нижнюю и отрегулируйте верхнюю заслонку (как правило, переводится в среднее положение), чтобы начать готовку.

Печь готова к работе.

Во время работы можно регулировать количество дыма в пекарной камере с помощью верхней заслонки. Она также может служить ящиком для золы в случае необходимости в возобновлении огня.

Если печь оснащена системой подъема бункера для угля, рекомендуем опустить бункер в нижнее положение перед розжигом печи.

Печи Vortmax разработаны для работы на угле.



• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

При первом включении дайте печи поработать вхолостую 45 минут, оставив решетки для гриля внутри, чтобы удалить все следы масел и чистящих средств, использованных на фабрике.

Не допускайте скопления золы и жира внутри печи во избежание появления дыма и неприятного запаха. Очищайте печь только после ее остывания.

Протрите стекло остывшей печи раствором, содержащим нашатырь, необходимый для поддержания прозрачности стекла. Если стекло чистое, необходимость в частом открытии дверцы снижается, благодаря чему снижается продолжительность готовки и расход угля. Помимо этого, ваши посетители могут наблюдать процесс приготовления пищи в печи, если стекло очищено.

Внутреннюю поверхность камеры можно очистить любым обезжиривающим чистящим средством. Ни в коем случае не используйте для очистки воду, так как она только смещает кусочки золы, не удаляя их.

Внешние стороны окрашенных печей (CLASSIC или BLACK) очищаются влажной тряпкой, смоченной в воде или "нейтральном" чистящем средстве, предотвращающим возможные повреждения краски. Решетки для гриля очищаются щетками с длинным ворсом.

Не допускайте скопления в поддоне большого объема золы. Ежедневно очищайте ящик для золы и жиросборник.

Как минимум, раз в месяц снимайте внутренний пламегаситель, установленный на крыше, и очищайте его от золы.

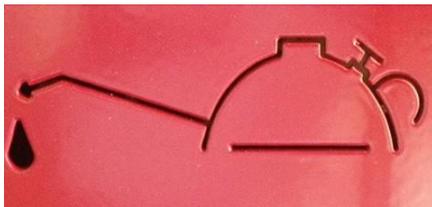
Печи оснащены колесиками, поэтому их можно передвинуть для выполнения очистки или для установки в другое место. Передние колесики оснащены тормозами.

Во время работы пользуйтесь профессиональными защитными перчатками, защищающими от ожогов.



Смазка дверных петель

Наносите смазку на указанные точки во избежание затруднений при движении цепи, входящей в систему открытия дверцы. Смазывание необходимо проводить регулярно.



*Точки нанесения смазки на
дверные петли*

* РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МОНТАЖУ

Угольные печи можно устанавливать как в помещении, так и на открытом воздухе. Мы рекомендуем устанавливать печь под навесом. Если планируется установить печь на кухне, то ее необходимо разместить под глубоким вытяжным инверсивным куполом, способным собирать дым, выходящий из открытой печи.

Вытяжной купол [фильтр] должен пропускать поток большого объема, между 3000 и 3500 м³/ч, в зависимости от модели печи. Рекомендуется, также, установить особый "инверсивный" купол с [фильтром] на передней части.

Внешняя воздушная заслонка, внешний пламегаситель и колпак снижают температуру дыма и обеспечивают дополнительную безопасность находящейся под куполом печи.

Рекомендуем устанавливать вытяжной колпак с дополнительной подачей воздуха, чтобы скомпенсировать вытянутый воздух.

Ознакомьтесь с действующими местными правилами, касающимися печей на твердом топливе, и действующей техникой безопасности.

Диаметр выходного отверстия должен составлять не менее 300 мм.
12Vortmax - Угольные печи,



• **ВЫТЯЖКА**

Vortmax рекомендует и предлагает инверсивные куполы, т.е, снабженные фильтрами не сзади, а спереди, над дверцей печи. Рекомендуем приобрести достаточно глубокие колпаки, так как они должны покрывать печь и расстояние, равное длине открытой дверцы.

Vortmax рекомендует установить и поставляет колпаки, оснащенные противопожарной системой.

В каждом случае сверяйтесь с местными требованиями к системам безопасности.





ГАРАНТИЯ

- * Гарантия действует в течение года с даты покупки печи.
- * Повреждения или поломки, вызванные падением, ударами, спровоцированные нарушением эксплуатации и причинами, не связанными с конструкцией прибора, не покрываются гарантией.
- * Повреждения, вызванные естественным износом деталей печи, не покрываются гарантией.
- * Стоимость транспортировки, билеты для персонала и труд также не покрываются гарантией.
- * Транспортировочные расходы по отправке запчастей не покрываются гарантией.



VORTMAX