

# TUNDRA GRILL®

БАРБЕКЮ-ГРИЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ  
НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ  
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДРОВ ИЛИ  
ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Производитель:  
"Rakennustempo Oy"

Адрес:  
Tempontie 8,  
FIN - 80330 REIJOLA

Почтовый адрес:  
P.O. Box 222,  
80101 Йоенсуу  
ФИНЛЯНДИЯ

Дистрибьютор в России:  
Компания "ФинГриль"

[www.fingrill.ru](http://www.fingrill.ru)  
Тел: + 7 (495) 762 57 52

# Оглавление

<b>ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ</b>	<b>3 - 4</b>
<b>ЧЕРТЕЖИ</b>	<b>5 - 7</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b>	
Техническая информация и материалы	<b>8</b>
<b>КОМПЛЕКТАЦИЯ</b>	
Комплектация моделей (основное оборудование)	<b>9 - 11</b>
Дополнительное оборудование	<b>12</b>
<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ</b>	
TUNDRA GRILL® 80/100, сборка стойки очага	<b>13</b>
TUNDRA GRILL® HD, сборка стойки очага	<b>14</b>
TUNDRA GRILL® 80/100/HD, сборка основной части	<b>15</b>
TUNDRA GRILL® BBQ, сборка низкой стойки очага	<b>16</b>
TUNDRA GRILL® BBQ, сборка высокой стойки очага	<b>17 - 18</b>
TUNDRA GRILL® BBQ, сборка основной части	<b>19 - 22</b>
Доски для приготовления рыбы на огне	<b>23</b>
Чугунная сковорода и контактный гриль	<b>24</b>
Котелок для копчения	<b>25</b>
Приток воздуха	<b>26</b>
Варианты организации притока воздуха	<b>27</b>
Установка TUNDRA GRILL® внутри помещений	<b>28</b>
Безопасная эксплуатация	<b>31</b>
<b>УХОД, РЕМОНТ И ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>32</b>

# Общие правила безопасности



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Несоблюдение мер предосторожности и правил безопасности при использовании данного барбекю-гриля может привести к летальному исходу, серьезной травме, а также к гибели или повреждению имущества в результате пожара, взрыва или ожога.

Соблюдение правил безопасности, изложенных в настоящем руководстве, а так же принятых в регионе использования, является обязательным требованием при использовании, чистке и ремонте гриля. Для получения дополнительных сведений, инструкций по эксплуатации и т.д. обратитесь к производителю.



## ВНИМАНИЕ

Опасность возникновения пожара, взрыва или получения ожога. Следует использовать твердые горючие материалы, такие как сухое дерево или древесный уголь. Запрещается эксплуатация гриля вблизи легковоспламеняющихся, летучих и взрывоопасных веществ, а также в местах, где находятся или могут находиться бензин, растворители, разбавители для краски, пылевые частицы или химикаты, свойства которых неизвестны.



## ВНИМАНИЕ

**При разведении огня запрещается использовать бензин и другие несоответствующие вещества!**

Храните жидкости для розжига и другие материалы для разведения огня в недоступном для детей месте!

При перемещении горячей сковороды (поднятии, переворачивании) необходимо использовать прихватки и держать ее за деревянную ручку. Запрещается перемещать, ремонтировать и производить иные операции с работающим грилем.

В качестве средств для розжига огня рекомендуется применять природные материалы, например щепу и т.п. Не следует использовать одноразовую посуду, пластик, картон и подобные материалы, которые могут привести к образованию искр, распространяемых по воздуху. Не рекомендуется использовать гриль в ветреную погоду. Легковоспламеняющиеся материалы должны храниться на расстоянии не менее 1,8 метра от гриля.

Под воздействием открытого огня сталь быстро нагревается, поэтому не следует дотрагиваться до металлических деталей.

**Максимальная высота пламени не должна превышать середины пространства между очагом и нижним краем дымового купола.**

Убедитесь в том, что очаг надежно закреплен на основании (стойке очага).

Запрещается облакачиваться на очаг или дымовой купол.

В качестве топлива допускается использование только дров, хвороста, или

древесного угля. Не рекомендуется использовать еловые или осиновые дрова.

Убедитесь в наличии под рукой средств пожаротушения и обучите других ими пользоваться.

**Запрещается оставлять без присмотра тлеющие угли или горячую золу после использования гриля.**

**Запрещается оставлять детей и животных без присмотра в непосредственной близости от очага!**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИКАСАТЬСЯ К МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ПОВЕРХНОСТЯМ РАБОТАЮЩЕГО ГРИЛЯ!**

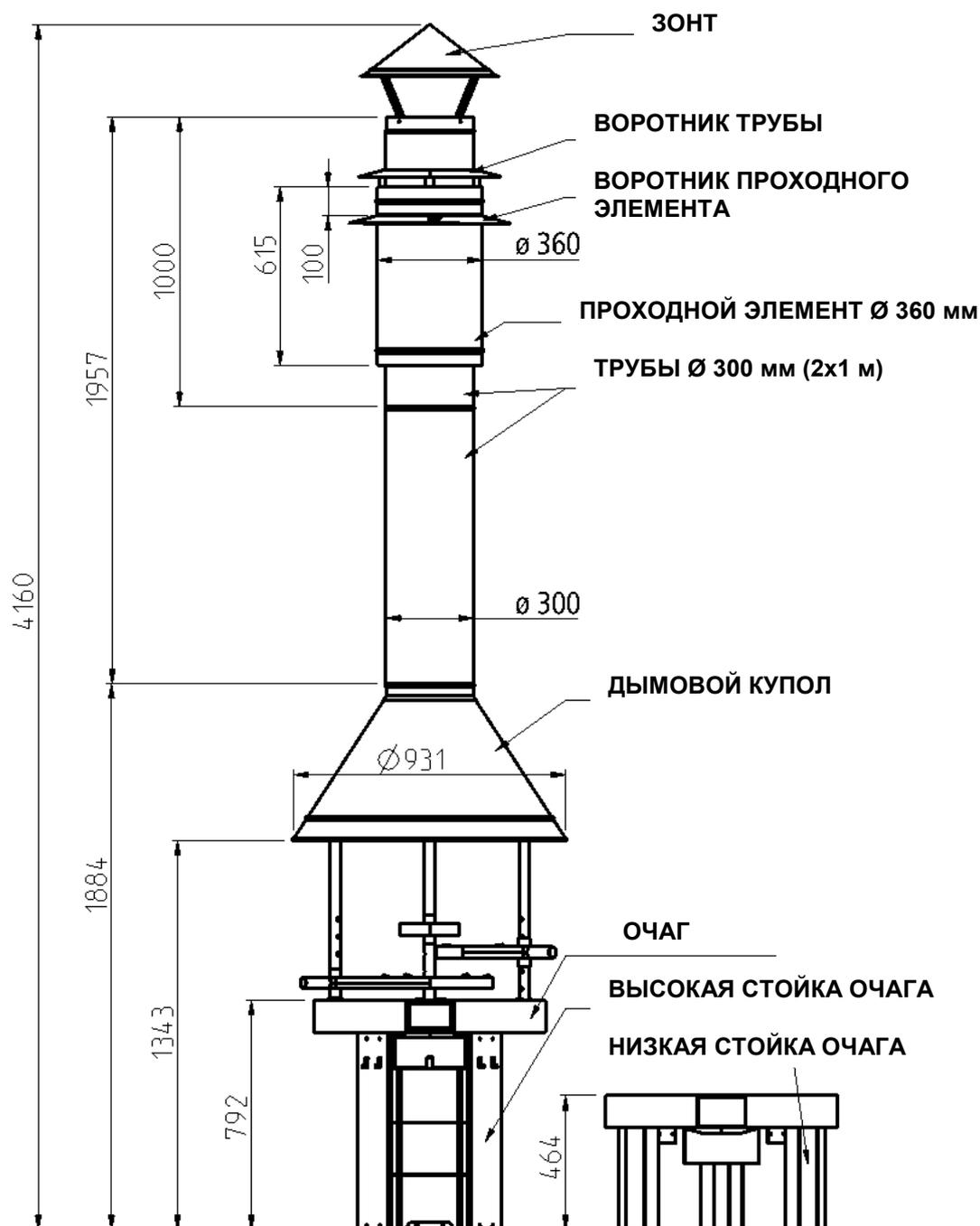


**СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ!**



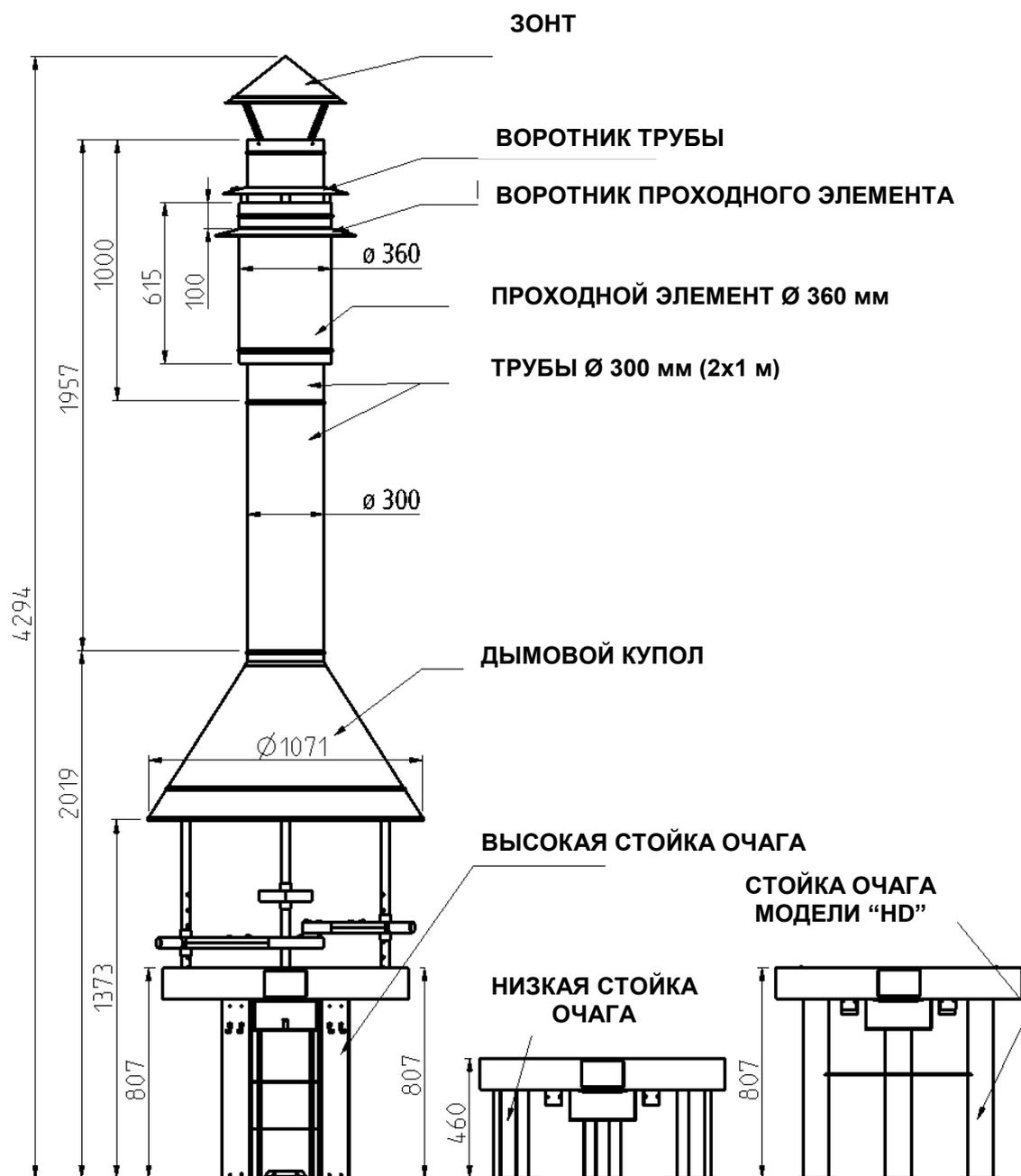
# TUNDRA GRILL®

## Чертеж модели TUNDRA GRILL® 80



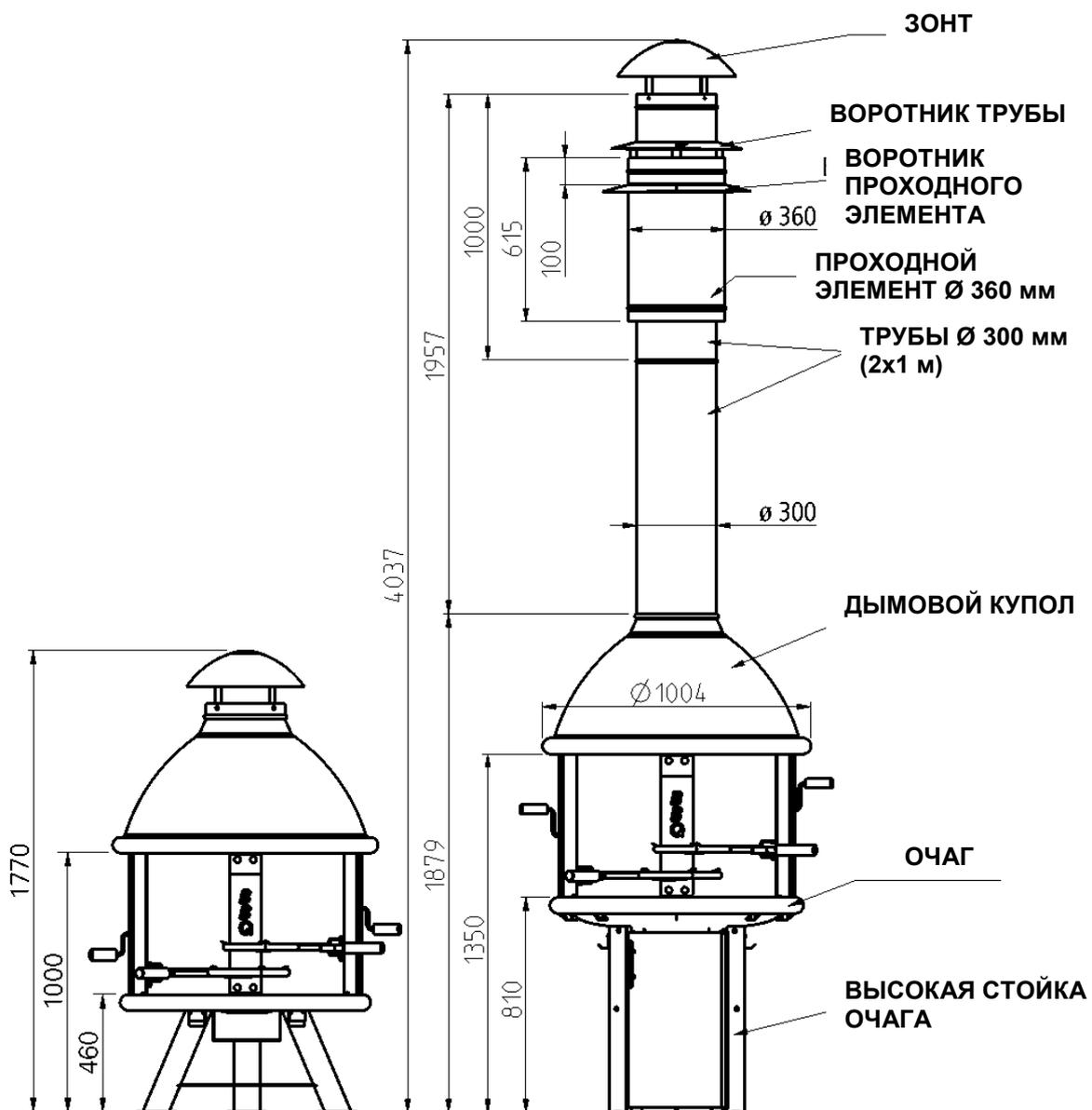
# TUNDRA GRILL®

## Чертеж модели TUNDRA GRILL® 100



# TUNDRA GRILL®

## Чертеж модели TUNDRA GRILL® BBQ



# TUNDRA GRILL®

## Техническая информация и материалы

ИЗДЕЛИЕ	МАТЕРИАЛ	ЦВЕТ
Очаг	сталь (протравленная DOMEX 240)	черный
Стойки очага	сталь	черный
Большая поворотная подставка	сталь	черный
Средняя поворотная подставка	Сталь	черный
Малая поворотная подставка	Сталь	черный
Колосник	Сталь	черный
Зольник	оцинкованная сталь	черный
Дымовой купол	оцинкованная сталь	черный / бронза
Зонт	оцинкованная сталь	черный / бронза
Трубы	оцинкованная сталь	черный / бронза
Доски для приготовления рыбы на огне	Береза	
Деревянные рукоятки	Береза	
Навесное пристолье	Сосна	орех, сорт - А/В
Навесное пристолье	клееная береза	орех
Навесное пристолье	талькохлорид	
Дефлектор	оцинкованная сталь	черный
Коптильня	нержавеющая сталь	
- крышка коптильни	клееная береза	
Вертел	нержавеющая сталь	
Решетка для барбекю	нержавеющая сталь	
Чугунная сковорода	Чугун	
Шампуры	нержавеющая сталь	

### ЖАРОСТОЙКОСТЬ И СТАЛЬ

Жаростойкое порошковое покрытие выдерживает температуру до 400°C. Вредные для здоровья вещества при нагревании не выделяются. Краска является стойкой к ультрафиолетовому излучению и несгораемой.

Жаростойкая краска выдерживает температуру до 300°C без изменений, незначительные изменения цвета могут проявиться при температуре 400°C. Вредные для здоровья вещества при нагревании не выделяются. Растрескивание и выгорание краски в центре днища очага или колосника является нормальным и неизбежным. Это обусловлено воздействием пламени.

**Все стальные детали изделия изготовлены из высококачественной финской стали.**

# TUNDRA GRILL®

## Комплектация

### **TUNDRA GRILL® 80/100 с низкой стойкой очага**

1 очаг модели 80 (высота очага 45 см., диаметр очага 80 см.) или модели 100 (высота очага 45 см., диаметр очага 96 см.), толщина стали 2 мм.

1 дымовой купол модели 80 или 100

1 противодождевой зонт

1 стойка очага, состоящая из 3 коротких ножек

1 пакет с крепежными деталями

+ основное оборудование

### **TUNDRA GRILL® 80/100 с высокой стойкой очага**

1 очаг модели 80 (высота очага 80 см., диаметр очага 80 см.) или модели 100 (высота очага 80 см., диаметр очага 96 см.), толщина стали 2 мм.

1 дымовой купол модели 80 или 100

1 противодождевой зонт

1 высокая стойка очага, состоящая из 3 боковых пластин, 2-х полок, 1 днища с отверстием для организации притока воздуха

1 пакет с крепежными деталями

+ основное оборудование

## ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 3 поворотные, регулируемые по высоте подставки (1 большая поворотная подставка, 1 средняя поворотная подставка и 1 малая поворотная подставка для разогревания)
- 3 вертикальные опорные стойки дымового купола
- 1 комплект досок для приготовления рыбы на огне (вкл. 2 доски с зажимами из нержавеющей стали, держатели досок на очаге и комплект винтов)
- 1 чугунная сковорода
- решетка для барбекю (диаметр 37 см.)
- 1 колосник
- 1 зольник
- 1 кочерга
- 1 комплект шплинтов (6 шт.)
- 1 комплект деревянных рукояток (3 шт.)

# TUNDRA GRILL®

## Комплектация

### **TUNDRA GRILL® HD (усиленного типа, с высокой стойкой очага)**

1 очаг модели HD (высота очага 80 см., диаметр очага 96 см.), толщина стали 3 мм.

1 дымовой купол модели 100

1 противодождевой зонт

1 стойка очага (состоящая из 3-х усиленных опор и полки)

1 пакет с крепежными деталями

+ основное оборудование

### **ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

- 3 поворотные, регулируемые по высоте подставки (1 большая поворотная подставка, 1 средняя поворотная подставка и 1 малая поворотная подставка для разогревания)
- 3 вертикальные опорные стойки дымового купола
- 1 комплект досок для приготовления рыбы на огне (вкл. 2 доски с зажимами из нержавеющей стали, держатели досок на очаге и комплект винтов)
- 1 чугунная сковорода
- решетка для барбекю (диаметр 37 см.)
- 1 колосник
- 1 зольник
- 1 кочерга
- 1 комплект шплинтов (6 шт.)
- 1 комплект деревянных рукояток (3 шт.)

# TUNDRA GRILL®

## Комплектация

### **TUNDRA GRILL® BBQ с низкой стойкой очага**

1 очаг (высота очага 45 см., диаметр очага 80 см.), толщина стали 2,5 мм.

1 дымовой купол

1 противодождевой зонт

1 стойка очага, состоящая из 3 коротких ножек

1 пакет с крепежными деталями

+ основное оборудование

### **TUNDRA GRILL® BBQ с высокой стойкой очага**

1 очаг (высота очага 80 см., диаметр очага 80 см.), толщина стали 2,5 мм.

1 дымовой купол

1 противодождевой зонт

1 высокая стойка очага с дверцей

1 пакет с крепежными деталями

+ основное оборудование

### **ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:**

- 2 поворотные, регулируемые по высоте подставки с подъемным механизмом
- 1 комплект досок для приготовления рыбы на огне (вкл. 2 доски с зажимами из нержавеющей стали, держатели досок на очаге и комплект винтов)
- 1 контактный гриль со съемной ручкой
- 1 решетка для барбекю (диаметр 72 см.)
- 1 колосник
- 1 зольник
- 1 кочерга
- 1 комплект деревянных рукояток (4 шт.)

# TUNDRA GRILL®

## ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Комплект труб 2 x 1 м. (вкл. проходной элемент диаметром 37 см., воротник трубы и воротник проходного элемента)
- 1.1 Комплект труб 1,5 м. (вкл. проходной элемент диаметром 37 см., воротник трубы и воротник проходного элемента)
2. Труба 1 м., диаметр 300 мм.
- 2.1 Труба 0,5 м., диаметр 300 мм.
3. Дефлектор
4. Коптильня
5. Вертел для жаркого (вкл. 2 опоры)
6. Навесное пристолье, клееная береза (вкл. 2 кронштейна из нержавеющей стали)  
(подходит только для моделей TUNDRA GRILL® 80/100/HD)
- 6.1 Навесное пристолье, сосна (вкл. 2 кронштейна из нержавеющей стали)  
(подходит только для моделей TUNDRA GRILL® 80/100/HD)
- 6.2 Навесное пристолье, талькохлорид (вкл. 2 кронштейна из нержавеющей стали)  
(подходит только для моделей TUNDRA GRILL® 80/100/HD)
- 6.3 Навесное пристолье, спектролит (вкл. 2 кронштейна из нержавеющей стали)  
(подходит только для моделей TUNDRA GRILL® 80/100/HD)
- 6.4 Откидное пристолье, сосна (вкл. 2 кронштейна из нержавеющей стали со складными механизмами)  
(подходит только для модели TUNDRA GRILL® BBQ)
7. Решетка для барбекю диаметром 50 см. (нержавеющая сталь)
8. Комплект досок для приготовления рыбы на огне (вкл. 2 доски с зажимами из нержавеющей стали, держатели досок на очаге и комплект винтов)
9. Набор шампуров (6 шт.)
10. Чугунная сковорода
11. Защитный чехол для всех моделей

# TUNDRA GRILL®

## Сборка стойки очага моделей TUNDRA GRILL® 80/100

### ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ – ВЫСОКОЙ СТОЙКИ ОЧАГА

Боковые пластины - 3 шт.

Полки - 2 шт.

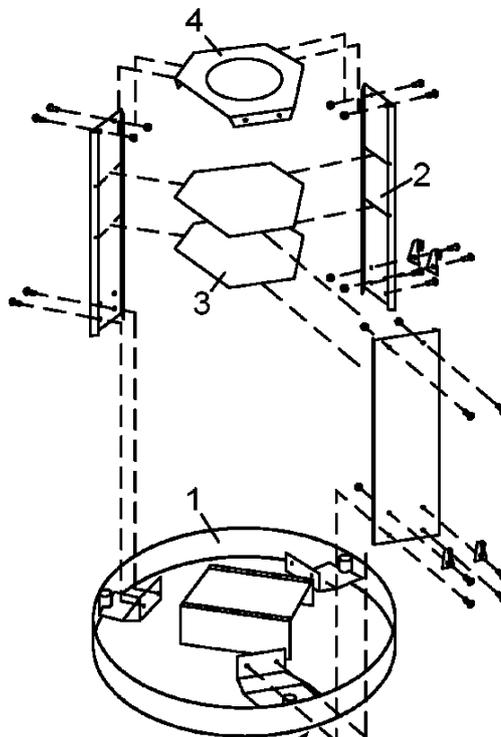
Нижняя полка (пластина-основание с отверстием  $\varnothing = 300\text{мм.}$ ) - 1 шт.

Крючки - 4 шт.

Комплект крепежных деталей.

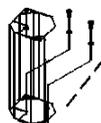
### ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ ВЫСОКОЙ СТОЙКИ ОЧАГА

1. Переверните очаг (1) вверх дном.
2. Наживите вручную три боковые пластины (2) к трем скобам на днище очага как это показано на схеме.
3. Вставьте две полки (3) в углубления, имеющиеся на боковых пластинах.
4. При помощи болтов и гаек прикрутите нижнюю пластину (4) к трем боковым.
5. Сначала затяните болты на днище очага (1), затем на нижней пластине (4).
6. Вставьте крючки (4 шт.) в отверстия на боковых пластинах.



#### УСТАНОВКА НИЗКОЙ СТОЙКИ ОЧАГА

С помощью крепежных деталей, имеющихся в комплекте, прикрепите три опоры к трем скобам на днище.



# TUNDRA GRILL®

## Сборка стойки очага модели TUNDRA GRILL® HD

### ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ УСИЛЕННОЙ СТОЙКИ ОЧАГА

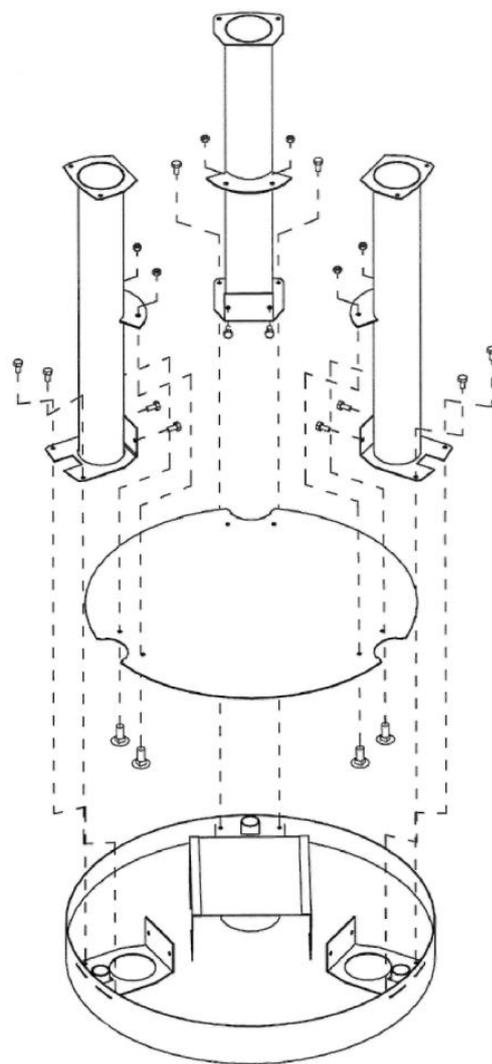
Опоры, 3 шт.

Полка, 1 шт.

Комплект крепежных деталей.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ УСИЛЕННОЙ СТОЙКИ ОЧАГА

1. Переверните очаг вверх дном
2. Вставьте каждую опору в основание для крепления, наживив только внешние болты.
3. Отклонив опоры немного в сторону, установите между ними круглую полку таким образом, чтобы она легла на зольник.
4. Приподнимите полку до посадочных площадок на опорах.
5. Зафиксируйте полку, продев снизу сквозь квадратные отверстия в полке болт с цилиндрической головкой и затянув на нем гайку.
6. С помощью оставшихся болтов крепко затяните опоры.
7. Надежно затяните оставшиеся болты и гайки полки.
8. Верните очаг в исходное положение – должны быть видны только круглые головки болтов.

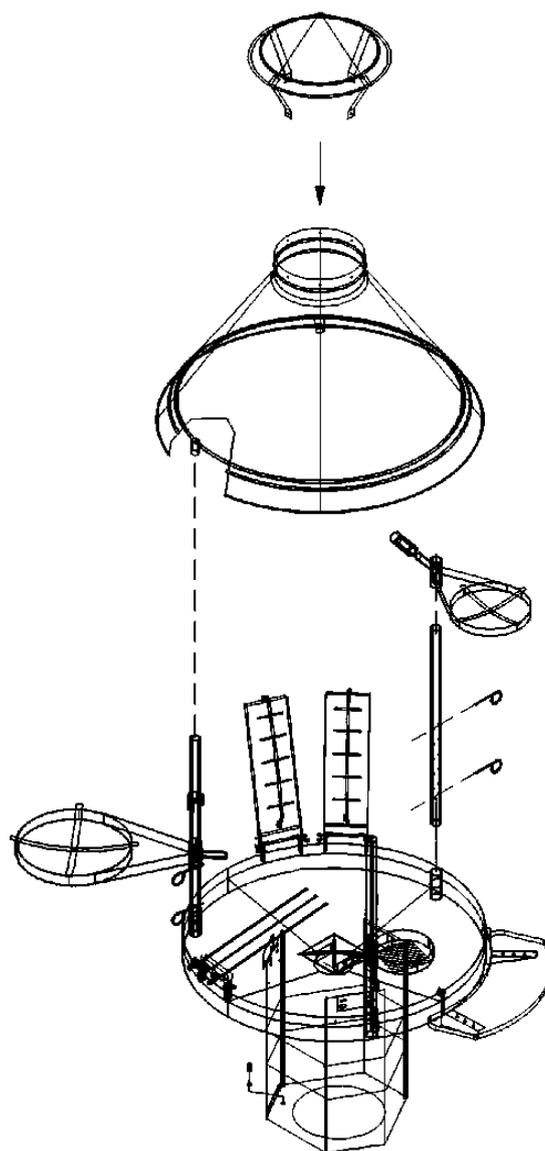


# TUNDRA GRILL®

## Сборка моделей TUNDRA GRILL® 80/100/HD

### ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

1. Установите очаг в вертикальном положении. Вставьте три опорные стойки дымового купола в отверстия, имеющиеся на очаге, и закрепите каждую из них шплинтом над очагом.
2. Наденьте 3 поворотные подставки на вертикальные опорные стойки дымового купола и зафиксируйте их регулировочными шплинтами на требуемой высоте.
3. Установите колосник над отверстием в центре очага и вставьте зольник в зольный короб.
4. В случае использования барбекю-гриля TUNDRA GRILL® без труб, прежде чем устанавливать дымовой купол на опорные стойки, необходимо установить на него противодождевой зонтик. При использовании комплекта труб, зонт от дождя необходимо закрепить к верхней трубе.
5. Надежно закрепите основание стойки очага к поверхности на которой установлен гриль.



# TUNDRA GRILL®

## Сборка низкой стойки очага модели TUNDRA GRILL® BBQ

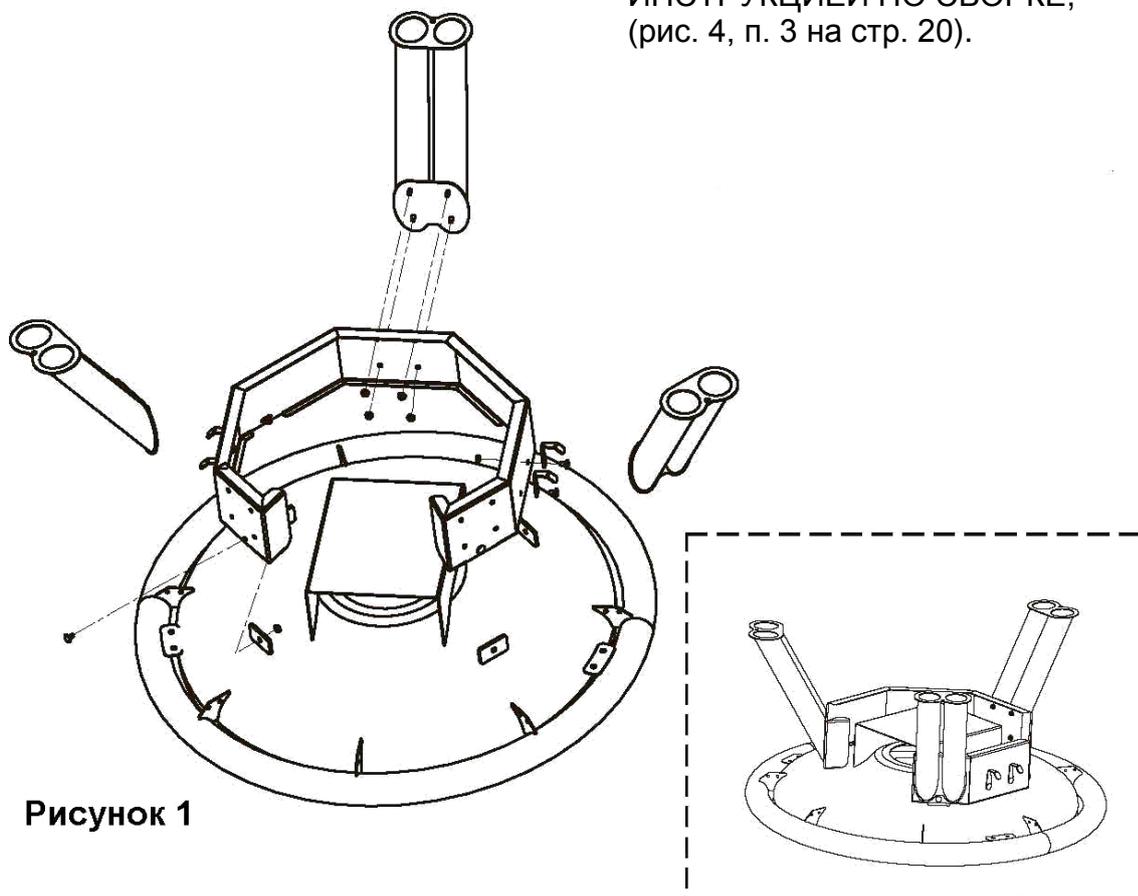
### ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ НИЗКОЙ СТОЙКИ ОЧАГА

Опорная рама ножек	1 шт.
Съемные ножки	3 шт.

### СПИСОК НЕОБХОДИМЫХ ВИНТОВ:

Винт М6Х12	8 шт.
Гайка с фланцем М6	20 шт.

1. Переверните очаг модели BBQ вверх дном.
2. Закрепите опорную раму ножек, как показано на рисунке 1, и закрутите винты (4 шт.) по углам рамы.
3. Вставьте болты в отверстия, имеющиеся на основании, и поочередно затяните гайки с фланцами (по 4 шт. для каждой ножки).
4. Закрепив все ножки, переверните очаг вверх дном.
5. К опоре прикрепите винтами крючки (4 шт.).
6. Дальнейшую сборку гриля производите в соответствии с ИНСТРУКЦИЕЙ ПО СБОРКЕ, (рис. 4, п. 3 на стр. 20).



# TUNDRA GRILL®

## Сборка высокой стойки очага модели TUNDRA GRILL® BBQ

### ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ – ВЫСОКОЙ СТОЙКИ ОЧАГА

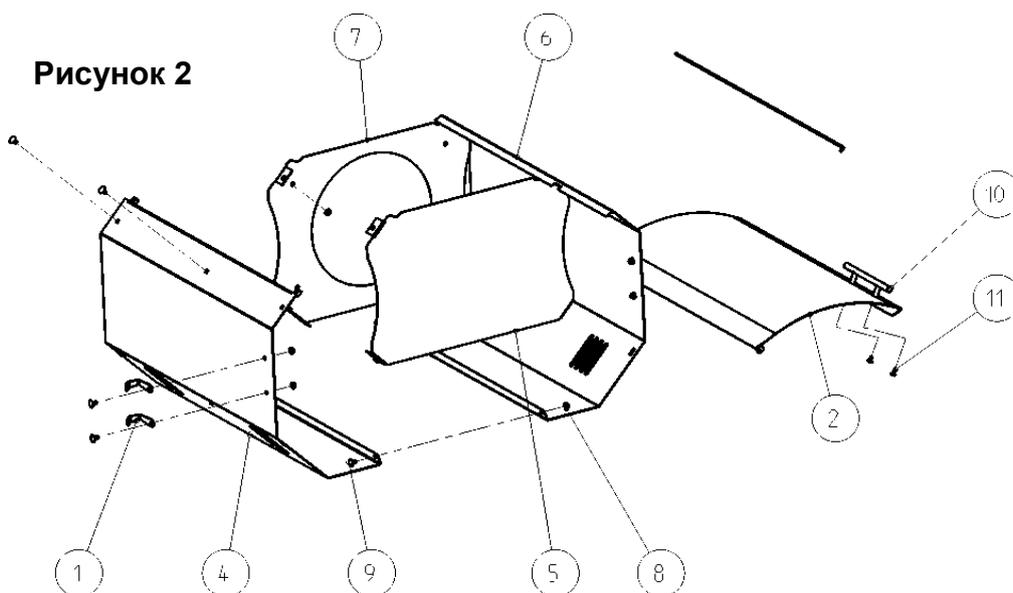
Боковая пластина	2 шт.
Полка	1 шт.
Нижняя полка	1 шт.
Дверца	1 шт.
Ручка дверцы	1 шт.
Шток	1 шт.
Крючок	4 шт.

### СПИСОК НЕОБХОДИМЫХ ВИНТОВ:

Винт М6Х12	14 шт.
Гайка с фланцем М6	14 шт.
Винт для крепления дверной ручки	2 шт.

1. Начинайте сборку с нижней полки (пластина основания с отверстием  $\varnothing = 300\text{мм.}$ )  
Поставьте боковые пластины (детали 4 и 6) ребром (рис. 2) и закрепите винтами боковые пластины (2 шт. с универсальной головкой).
2. Закрепите пластину основания (деталь 7) и по углам закрутите винты (4 шт.).
3. Вставьте полку (деталь 5) и по углам закрутите винты (4 шт.).

Рисунок 2



# TUNDRA GRILL®

## Сборка высокой стойки очага модели TUNDRA GRILL® BBQ

4. Поставьте основание вертикально (рисунок 3) и прикрутите крючки (4 шт.).
5. Поместите дверцу между нижней и верхней проушинами и сверху, сквозь отверстия в основании и дверце проденьте шток (деталь 3) таким образом, чтобы дверца была зафиксирована между нижней и верхней проушинами основания очага.
6. Установите ручку дверцы.

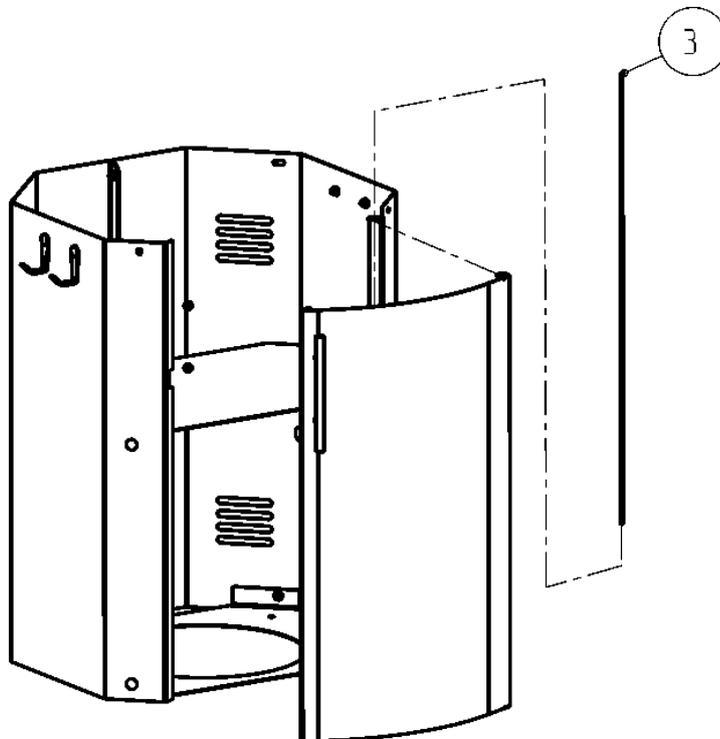


Рисунок 3

# TUNDRA GRILL®

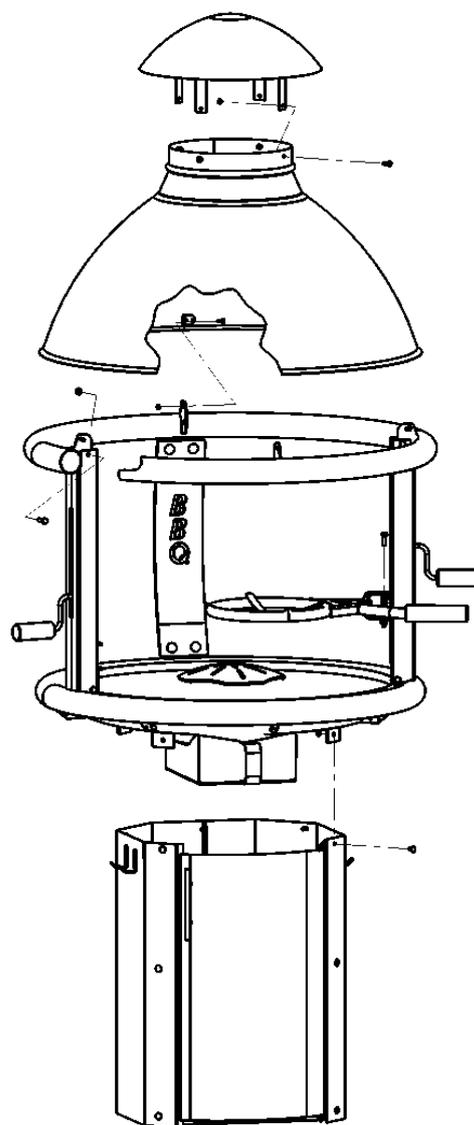
## Сборка модели TUNDRA GRILL® BBQ

### ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ ОЧАГА

Основание	1 шт.
Зольник	1 шт.
Колосник	1 шт.
Решетка из нержавеющей стали	1 шт.
Чугунный контактный гриль	1 шт.
Поворотные подставки	2 шт.
Подъемный механизм	2 шт.
Опора дымового купола	1 шт.
Дымовой купол	1 шт.
Противоождевой зонт	1 шт.
Деревянная рукоятка	4 шт.

### СПИСОК НЕОБХОДИМЫХ ВИНТОВ:

Рым-болт	M8X70	4 шт.
Винты	M10X25	4 шт.
	M6X12	4 шт.
Винт с шестигранной головкой	M8X25	6 шт.
Винт с шестигранной головкой	M6X12	3 шт.
Винт с шестигранной головкой	M8X75	2 шт.
Контргайка с нейлоновым концом фирмы Nyloc	M10	4 шт.
Винт со шлицем	M6X16	4 шт.
Гроверная шайба	8	4 шт.
Гайка с фланцем	M6	11 шт.
Металлическая контргайка	M8	12 шт.
Колпачковая гайка	M10	2 шт.
Планшайба	10/30	2 шт.



# TUNDRA GRILL®

## Сборка модели TUNDRA GRILL® BBQ

1. Разместите очаг над стойкой очага. При этом зольник должен быть открыт и направлен вперед (в сторону дверцы). Крепежные пластины очага должны находиться внутри стойки очага.
2. Затяните винты (4шт., рис. 4). Сначала зафиксируйте передний угловой винт, затем – задний. Это облегчит затяжку остальных винтов.
3. С помощью больших винтов закрепите пластину с надписью «BBQ», расположив ее вертикально.
4. С помощью винта M8X75 закрепите рым-болты внутри профиля подъемного механизма (рис. 5).
5. Вставьте рым-болты в отверстия металлической площадки, расположенной между очагом и трубой-ободом очага (рис 6). Затяните гайки M8, зафиксировав механизм в вертикальном положении.
6. Вставьте рым-болты в отверстия 2-й металлической площадки, расположенной между очагом и трубой-ободом очага. Затяните гайки M8, зафиксировав механизм в вертикальном положении.

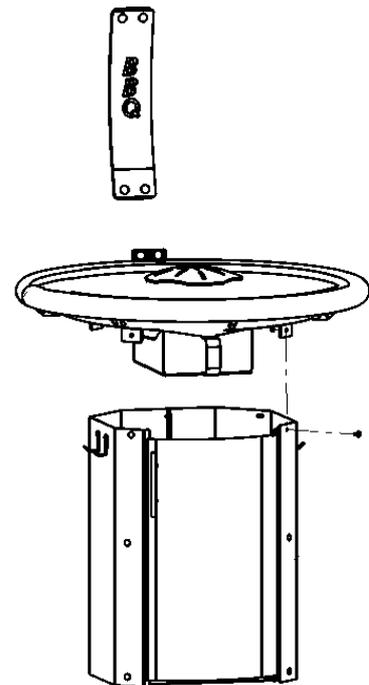


Рисунок 4

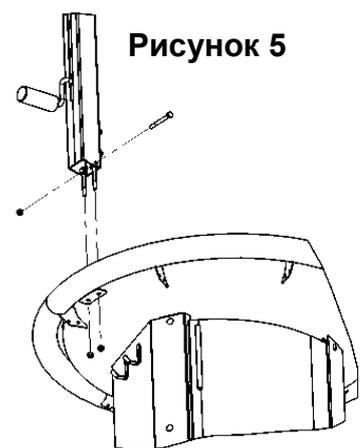


Рисунок 6

# TUNDRA GRILL®

## Сборка модели TUNDRA GRILL® BBQ

7. Заднюю пластину с надписью «BBQ» закрепите к трубе-ободу дымового купола с помощью винтов.  
(рис. 7).
8. Закрепите подъемные механизмы к трубе-ободу дымового купола с помощью винта M8X25, как показано на рисунке.
9. Расположите дымовой купол поверх трубы-обода (швом назад). Слегка поверните его против часовой стрелки таким образом, чтобы совпали крепежные пластины, как показано на рисунке.
10. Слегка прижмите дымовой купол к трубе-ободу и закрепите его винтами с шестигранной головкой M6X12 (3 шт.), вставив их в верхние отверстия крепежной пластины трубы-обода.
11. Установите поворотные подставки, как показано на рисунке 8, расположив поворотные рукоятки на лицевой стороне профиля. Осмотрите металлические контргайки и пружинные шайбы, используемые во всех четырех местах крепежа. Закрепите гайки поворотных подставок, и затяните их до конца. Затем ослабьте их на четверть оборота - это обеспечит свободный поворот подставок. На поворотной рукоятке закрепите шайбу и колпачковую гайку.

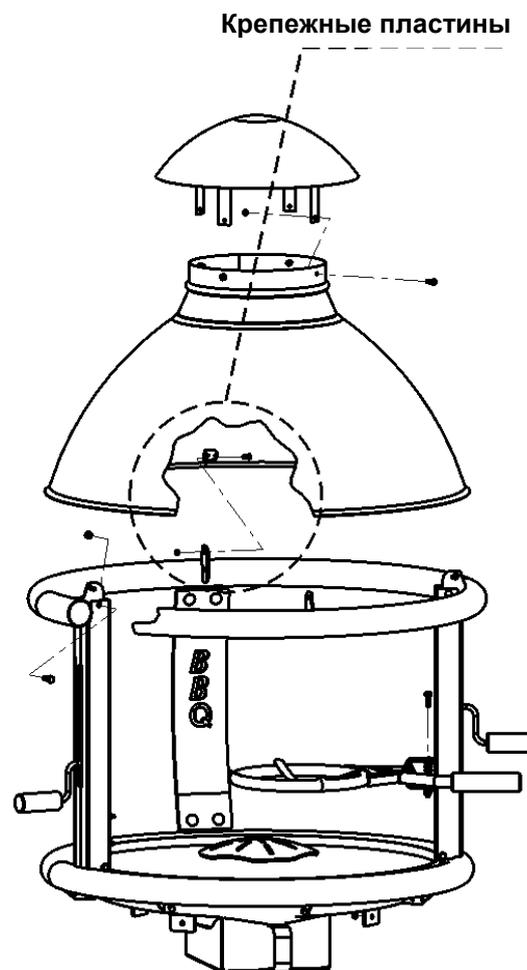


Рисунок 7

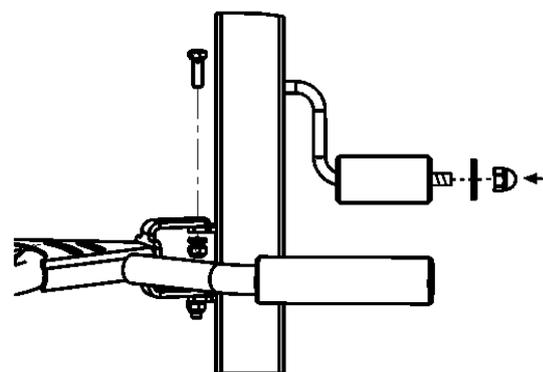


Рисунок 8

# TUNDRA GRILL®

## Сборка модели TUNDRA GRILL® BBQ

12. Установите зольник, заслонку и деревянные рукоятки.
13. При необходимости на очаг можно установить решетку из нержавеющей стали. Установите контактный гриль на меньшую по размеру поворотную подставку, убедившись что он правильно встал на место в специально предназначенные пазы (рис. 9)

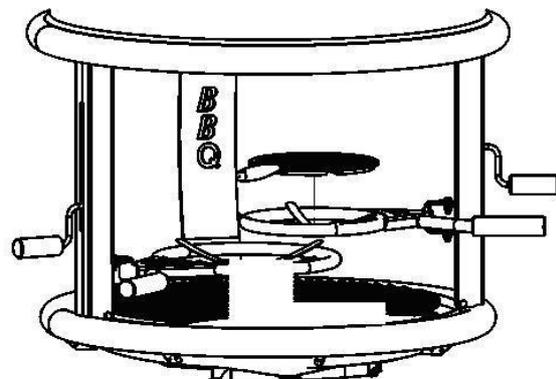


Рисунок 9

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И СМАЗКА РЕГУЛИРОВОЧНЫХ МЕХАНИЗМОВ

Потяните и выдвините рукоятку регулировочного механизма в сторону «от очага» и отрегулируйте высоту поворотной подставки, поворачивая рукоятку «по» или «против» часовой стрелки. Зафиксируйте поворотную подставку на необходимой высоте задвинув рукоятку внутрь в сторону «к очагу» **прежде чем отпустить ее** (рис. 10). Смазка подъемного механизма производится на заводе при комплектации гриля. В процессе эксплуатации смазка высыхает, поэтому подъемный механизм необходимо регулярно смазывать жаростойким кулинарным маслом.

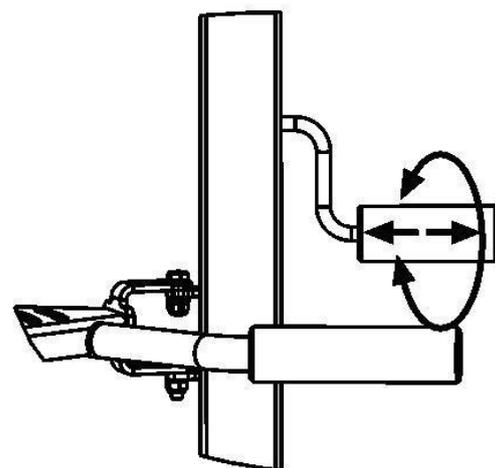


Рисунок 10

### УСТАНОВКА ОТКИДНОГО ПРИСТОЛЯ ГРИЛЯ СО СКЛАДНЫМ МЕХАНИЗМОМ (дополнительное оборудование)

Прикрепите складной механизм откидного пристолья к крепежным пластинам на основании очага как показано на рисунке 11. Пристолье можно опустить, если его слегка приподнять и потянуть на себя. Зафиксировать пристолье в рабочем положении можно, подняв его вверх до упора и подвинув его слегка от себя в сторону очага.

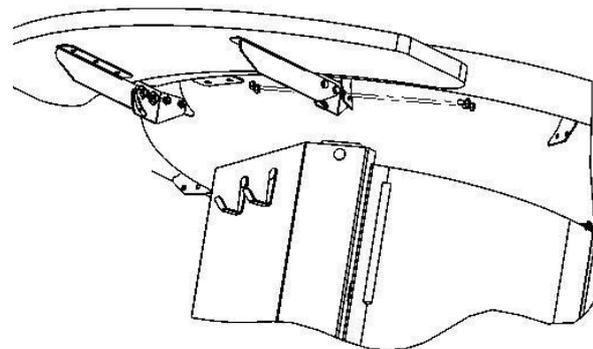


Рисунок 11

# TUNDRA GRILL®

## Использование и сборка досок для приготовления рыбы на огне

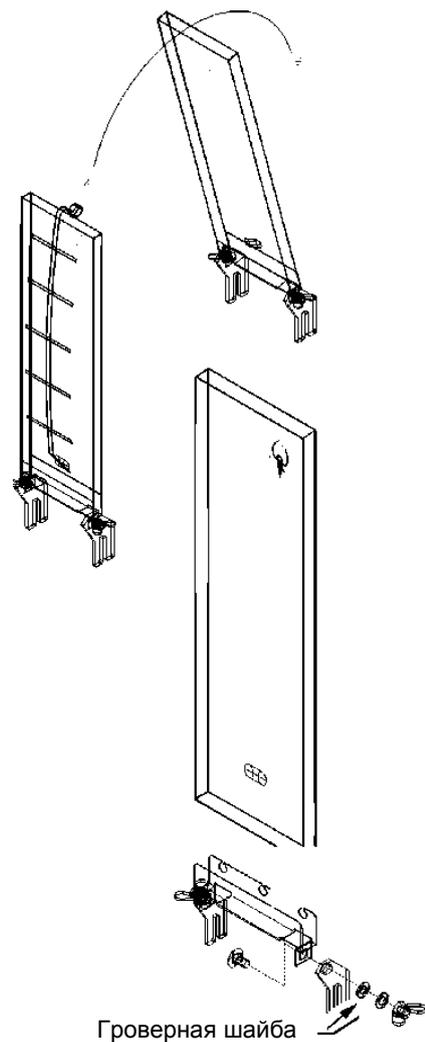
1. Перед использованием смажьте новые доски для приготовления рыбы тонким слоем растительного масла.
2. Нарезьте филе рыбы. Мелкую рыбу можно готовить целиком.
3. За несколько часов (желательно не менее чем за 6 часов) до начала приготовления посолите филе. Если вы заранее не посолили рыбу, ее необходимо сбрызнуть соленой водой (в процессе приготовления) или посыпать небольшим количеством соли. Не пересолите рыбу!
4. Выложите филе рыбы на доски (кожей к доске, головной частью вниз), закрепите зажимами и установите на краю очага вертикально.
5. Расстояние до огня должно составлять около 20 см. Наклоном доски отрегулируйте расстояние, таким образом, чтобы рыба могла прокоптиться равномерно со всех сторон. Оптимальное расстояние до огня можно определить следующим образом: если вы сможете поддержать свою руку перед доской с рыбой в течение 10 секунд и при этом не обожжетесь - значит, расстояние соблюдено правильно. Начинать приготовление необходимо на слабом огне, постепенно увеличивая его по мере необходимости. Не делайте пламя слишком высоким – медленное “томление” позволяет достичь наилучшего результата.
6. Время приготовления составляет от 1 до 1,5 часов. Рыба более крупных размеров, как правило, требует увеличения времени приготовления. Правильно приготовленная рыба имеет характерный золотистый цвет, с небольшими полосами на поверхности.

### ЧИСТКА

Сразу после окончания приготовления промойте доски и зажимы горячей водой с использованием щетки.

### СОВЕТЫ

- ◆ При приготовлении рыбы в очаге или духовке, не забывайте, что рыба выделяет жирный сок. Для достижения наилучшего результата, рыбу необходимо готовить на слабом огне. В ветреную погоду доски с рыбой должны быть установлены на наветренной стороне очага.
- ◆ В зимний период доски необходимо предварительно разогреть, поместив их в горячую воду, при этом рыба укладывается на доски, когда температура в очаге достигла необходимого уровня.
- ◆ Добавив немного сливочного масла, вы придадите рыбе пикантности. Для разнообразия, можно добавлять в рыбу укроп, лук, лимон, лимонный перец, коньяк и другие специи согласно Вашим вкусовым предпочтениям и фантазии.
- ◆ Предлагаемый нами вариант сервировки: снимите зажимы с досок, накройте рыбу фольгой и подавайте рыбу на стол прямо на досках. В качестве гарнира хорошо подойдет салат и/или рис. Таким же способом можно приготовить и мясо.



# TUNDRA GRILL®

## Чугунная сковорода и контактный гриль

### ПОДГОТОВКА ЧУГУННОЙ СКОВОРОДЫ И КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- ◆ Поместите сковороду или контактный гриль на поворотную подставку над огнем и нагревайте до тех пор, пока они не станут серыми.
- ◆ Налейте небольшое количество воды в сковороду и прокипятите. Во время кипячения почистите поверхность сковороды лопаточкой с использованием чистящего средства для сковород.
- ◆ Вылейте воду и повторите проделанную процедуру еще раз.
- ◆ Снова разогрейте сковороду, до тех пор, пока она не станет серой. Смажьте внутреннюю поверхность сковороды несоленым жиром или растительным маслом.

**Внимание! Соблюдайте осторожность при работе с горячей водой, жиром, маслом или сковородой. Используйте защитные перчатки или прихватки.**



# TUNDRA GRILL®

## Котелок для копчения

### КОТЕЛОК ДЛЯ КОПЧЕНИЯ С ДЕРЕВЯННОЙ КРЫШКОЙ

Котелок для копчения изготовлен из нержавеющей стали, в комплект входит деревянная крышка. Котелок для копчения подходит для использования на любых моделях TUNDRA GRILL®, однако форма его дна наилучшим образом подходит для установки на большую поворотную подставку для жарки.

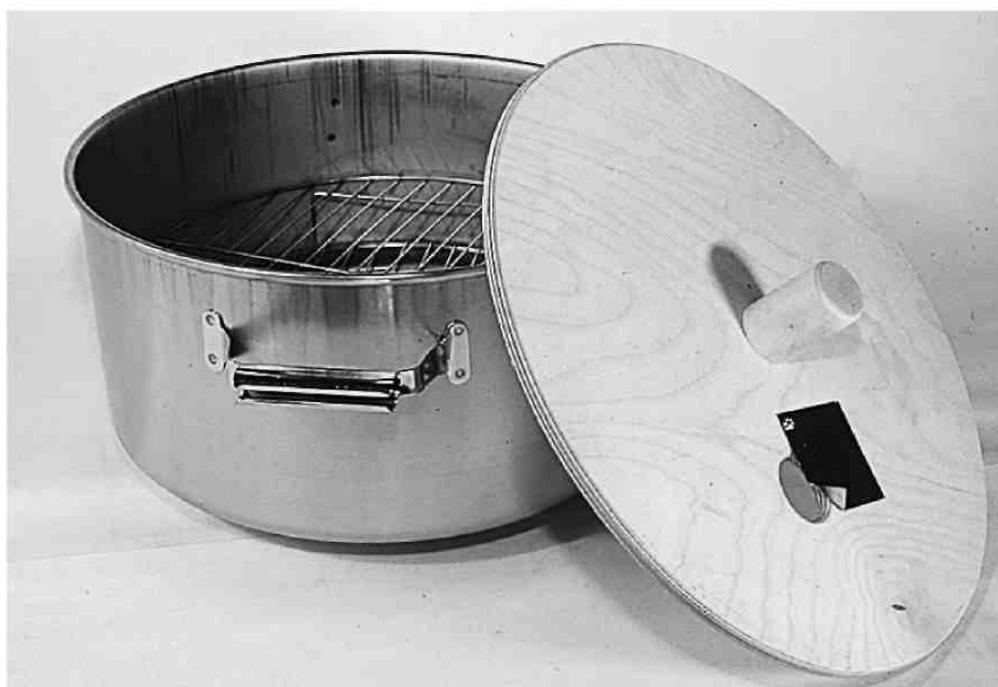
#### Деревянная крышка

Дерево является наиболее подходящим материалом для изготовления крышки котелка для копчения, поскольку дерево предотвращает конденсацию воды, и таким образом помогает избежать попадания воды на коптящиеся продукты. Деревянная крышка прослужит дольше, если не использовать ее для приготовления пищи на очень сильном огне. Следите за тем, чтобы высота пламени не превышала середины котелка для копчения. Рекомендуется готовить на небольшом огне – наиболее оптимальный вариант - приготовление на углях.

#### Уход и хранение

Не допускайте попадания соленой воды на дно котелка для копчения. Если вы будете соблюдать данные рекомендации, ваш котелок прослужит вам долгое время. Сразу после использования ополосните котелок и промойте решетки водой с использованием щетки.

В перерывах между использованием, храните котелок для копчения в сухом месте, предпочтительно вверх дном.



# TUNDRA GRILL®

## Приток воздуха

Нередко мы встречаемся с проблемой задымления помещения, в котором горит открытый огонь. Идеи TUNDRA GRILL® по «дымоудалению» эту проблему решают, что позволяет комфортно использовать открытый огонь и обеспечивает безопасную эксплуатацию гриля в закрытых помещениях. Установка системы удаления дыма барбекю-гриля TUNDRA GRILL® довольно проста. Система эффективно удаляет дым, при условии, что в процессе установки был предусмотрен приток достаточного количества свежего воздуха. Подача необходимого объема воздуха и достаточная тяга являются основными задачами для эффективного удаления дыма.

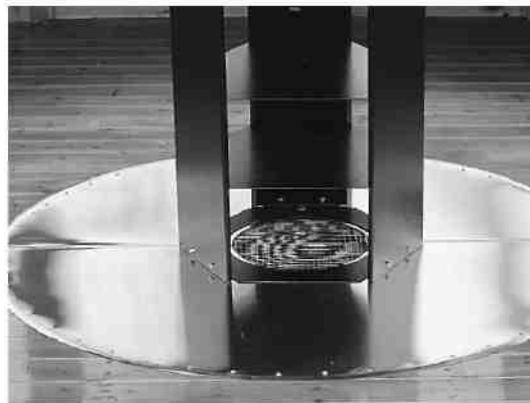


Рисунок 12



Рисунок 13

На рисунках 12 и 13 показаны примеры организации отверстия для притока воздуха с использованием защитной сетки. В соответствии с требованиями пожарной безопасности при использовании барбекю внутри помещений, необходимо предусмотреть покрытие из негорючего материала на полу под стойкой очага и вокруг вашего гриля (например, металлический лист как это показано на рисунке 12).

Приток достаточного количества свежего воздуха является основным условием для нормального функционирования любой системы удаления дыма. Минимальное условие – объем притока свежего воздуха должен соответствовать объему оттока удаляемого воздуха наружу.

Использование открытого огня приводит к недостатку воздуха в кухонном помещении или столовой загородного дома. При недостаточном притоке свежего воздуха, дым не будет выходить через вытяжную трубу вследствие недостаточности тяги и замедления оттока воздуха.

Для удаления дыма необходимо использовать вытяжную трубу диаметром 30 см., и обеспечить достаточный приток свежего воздуха в помещение.

**Не забудьте надежно закрепить стойку очага к полу!**

# TUNDRA GRILL®

## Варианты организации притока воздуха

### Вариант 1

Наилучший вариант организации притока необходимого объема воздуха - предусмотреть отверстие в полу. В этом случае между полом Вашего помещения и грунтом должно быть свободное пространство. Отверстие Ø 250-300 мм. делается непосредственно под очагом TUNDRA GRILL® (рис. 14). Поступающий через него свежий воздух поднимается вверх к очагу и создает равномерный восходящий поток без неприятного сквозняка. При горении огня приток воздуха усиливается и, таким образом, возникает хорошая тяга в трубе, благодаря которой дым не поступает в помещение.

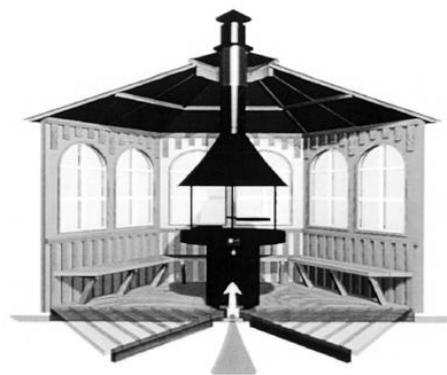


Рисунок 14

### Вариант 2

Другой широко распространенный, но далеко не лучший способ организации притока воздуха – использовать трубы, через которые будет поступать свежий воздух. Данный вариант, как правило, актуален в случае, когда Ваше строение расположено непосредственно на земле (без фундамента). В этом случае необходимо установить не менее 4-х труб, направленных в разные стороны от очага. Диаметр каждой трубы должен составлять 150 мм. Для создания достаточной тяги и эффективного удаления дыма, трубы должны иметь максимальный наклон в сторону «от очага» как это показано на рисунке 15 (на рис. 15 изображена только 1 из 4 труб). Горизонтально установленные трубы не могут гарантировать достаточного притока воздуха.

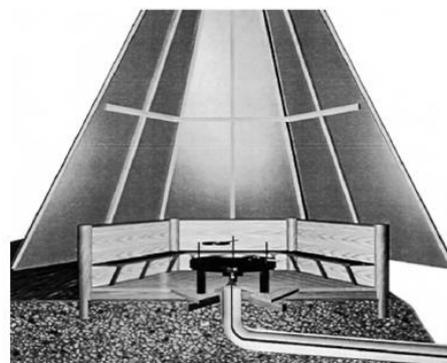


Рисунок 15

### Вариант 3

Один из наименее удачных вариантов организации притока свежего воздуха – оставить зазор между полом и дверью, сделать щели при укладке половой доски или проделать отверстия в нижней части стен (см. рисунок 16). Воздух в данном случае будет поступать слишком интенсивно, в результате чего образуются вихревые потоки распространяющие дым по помещению. Кроме того, зимой холодный воздух будет дуть по ногам.

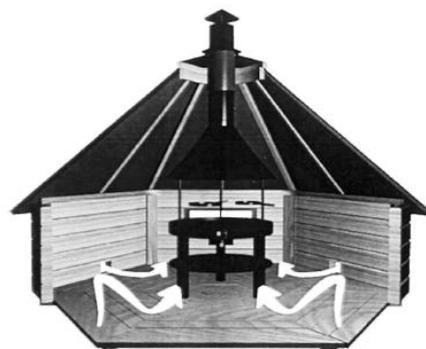


Рисунок 16

# TUNDRA GRILL®

## Установка TUNDRA GRILL® внутри помещений

1. Расположите Ваш собранную модель TUNDRA GRILL® под отверстием в кровле (диаметр отверстия 37-38 см).
2. Закрепите самый большой по размеру воротник – воротник, перекрывающий зазор между кровлей и проходным элементом, - в прорези в верхней части проходного элемента (рисунок 16). Проденьте язычок воротника проходного элемента в прорезь, выведите его наружу и зафиксируйте (загните его), во избежание ослабления крепления воротника (рисунок 17).
3. Вставьте проходной элемент в отверстие в кровле, таким образом, чтобы он повис на своем воротнике.
4. Проденьте две метровых трубы через проходной элемент, соедините их друг с другом и дымовым куполом (рисунок 18 и 19). Надежность крепления обеспечивается собственным весом вытяжных труб. Четыре отверстия в верхней части нижней трубы будут скрыты верхней трубой. Четыре отверстия в верхней трубе предназначены для крепления противодождового зонта.
5. Прикрепите противодождовой зонт к верхней трубе при помощи четырех винтов с гайками.
6. Закрепите меньший по размеру воротник – воротник трубы, на верхней трубе так, чтобы он перекрывал вентиляционный зазор между верхней трубой и проходным элементом. Специальные ограничители в верхней части проходного элемента будут поддерживать воротник трубы, обеспечивая необходимую высоту зазора.
7. Во избежание протечек между проходным элементом и трубой, а так же между проходным элементом и кровлей герметизируйте места прилегания воротников термостойким силиконом



(рисунок 16)



(рисунок 17)



(рисунок 18)

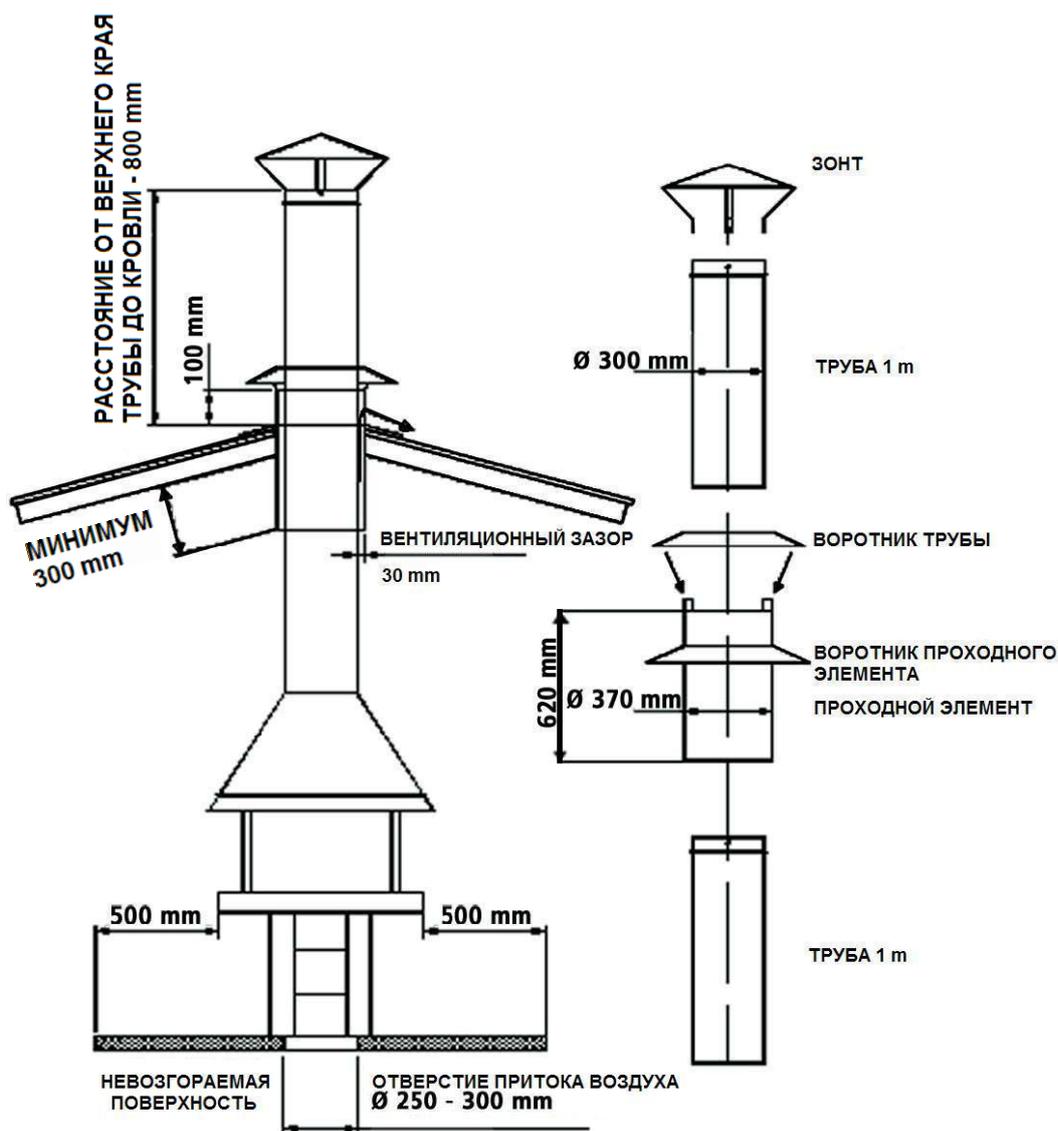


(рисунок 19)

# TUNDRA GRILL®

При установке барбекю-гриля TUNDRA GRILL® в помещениях необходимо соблюдать правила пожарной безопасности. Ниже изложено лишь несколько важных требований:

- ◆ Нижняя часть проходного элемента должна быть ниже потенциально возгораемого материала кровли на 300 мм. Расстояние от верхнего края проходного элемента до кровли должно быть не менее 100 мм. (см. схему ниже)
- ◆ Длина вытяжной трубы должна зависеть от угла наклона и высоты крыши, при этом расстояние от верхнего края трубы до ближайшего потенциально возгораемого материала кровли должно быть не менее 800 мм.
- ◆ Проходной элемент, входящий в комплект вытяжных труб, может использоваться только в постройках без теплоизоляции и подвесных потолков. В случае установки барбекю-гриля TUNDRA GRILL® в помещения с теплоизоляцией или подвесными потолками, необходимо использовать специальный, пожаро-безопасный и подходящий по размерам проходной элемент.
- ◆ В соответствии с правилами пожарной безопасности, необходимо предусмотреть невозгораемое основание, изготовленное из бетона или стального листа, под грилем и на расстоянии 50 см. вокруг стойки очага.
- ◆ Соблюдайте правила безопасности при приготовлении пищи на открытом огне в помещении.



# TUNDRA GRILL®



При использовании грилей TUNDRA GRILL® внутри помещений не забудьте об организации притока воздуха !

# TUNDRA GRILL®

## Безопасная эксплуатация

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Барбекю-гриль TUNDRA GRILL® является хорошим источником тепла и создает приятную домашнюю атмосферу в дополнение к широким возможностям приготовления различных блюд. TUNDRA GRILL® можно использовать как на открытом воздухе, так и внутри помещений применяя в качестве топлива дрова либо угли.

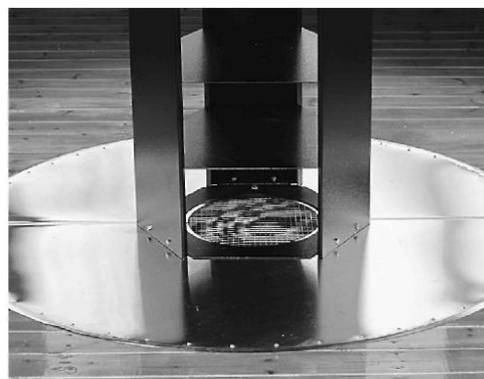
Разжигая огонь внутри помещений или на открытом воздухе, всегда соблюдайте необходимые меры предосторожности.

### ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом использовании барбекю-гриля, в процессе нагревания поверхностей нового очага, непосредственно контактирующих с огнем, может появиться запах гари. Убедитесь, что в помещение поступает достаточное количество свежего воздуха, и приступайте к приготовлению пищи, только после того как запах выветрился.

### ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ В ПОМЕЩЕНИИ

- ◆ Необходимо предусмотреть покрытие из негорючего материала на полу под стойкой очага и вокруг вашего гриля на расстояние 500 мм.
- ◆ Необходимо использовать дрова, не образующие искры (например, береза или ольха), при этом максимальная длина поленьев не должна превышать 25 см. Не следует использовать еловые или осиновые дрова.
- ◆ Вблизи источника огня не должны располагаться легковоспламеняющиеся материалы и места для сидения.
- ◆ Отдайте предпочтение природным материалам и традиционным способам разведения огня, нежели жидкостям для розжига.
- ◆ Продукты сгорания и золу необходимо удалять при помощи зольного совка после остывания очага.
- ◆ Модели TUNDRA GRILL® с высокой стойкой очага должны быть надежно закреплены к полу во избежание падения гриля в процессе эксплуатации.
- ◆ Всегда используйте разумную высоту огня. Максимальная высота пламени не должна превышать середины 3-х опор дымового купола, как это показано пунктирной линией на рисунке



**СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ!**

# TUNDRA GRILL®

## Уход, ремонт и гарантийное обслуживание

### УХОД И РЕМОНТ

Запрещается очищать, перемещать или осуществлять иные операции с грилем, до его полного остывания, поверхности очага очень ГОРЯЧИЕ!

После каждого использования, удаляйте уголь и золу из очага после его полного остывания. Помните, что ручка зольника остывает очень медленно!

После очистки, смажьте внутреннюю поверхность очага гриля растительным маслом.

До и после каждого использования необходимо осматривать гриль.  
Храните ваш TUNDRA GRILL® в сухом месте и используйте защитный чехол\*.

### ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Условия предоставления гарантии на очаги барбекю-гриля TUNDRA GRILL® компании Rakennustempo Oy:

- ◆ Срок гарантийного обслуживания - два года с момента покупки (24 месяца) при условии наличия чека.
- ◆ Чек, с указанием места и даты покупки, необходимо сохранить в качестве доказательства факта совершения покупки.
- ◆ Гарантия распространяется на случаи обнаружения сырьевого и производственного брака в течение гарантийного периода.

### ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

- ◆ На случаи, когда неисправность вызвана использованием оборудования не по назначению, небрежным обращением, отсутствием надлежащего ухода и т.п.
- ◆ На транспортные расходы и прочие косвенные расходы и убытки.

### УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Компания Rakennustempo Oy обязуется произвести ремонт оборудования – привести оборудование в состояние до обнаружения неисправности.

Срок гарантии не продлевается на время, в течение которого производился ремонт.

Покупатель должен сообщить продавцу или изготовителю о факте обнаружения неисправности в течение разумного срока с момента обнаружения неисправности (или с момента когда он должен был это обнаружить). В качестве разумного срока обычно принимается период, равный 14 дням.

Условия настоящей гарантии никоим образом не ограничивают права покупателей в случае покупки бракованной продукции, предусмотренные законодательством по защите прав потребителей.

\* дополнительное оборудование.