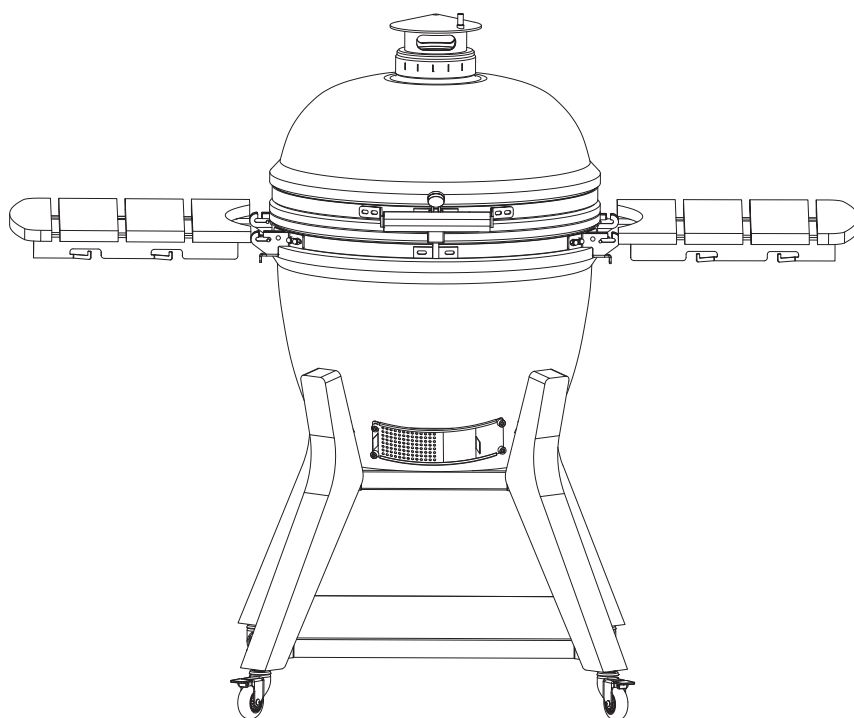




ГРИЛЬ КЕРАМИЧЕСКИЙ

Модель: SE-23..5

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Уполномоченное изготовителем лицо / Импортер: ООО «Бауцентр Рус»,
Россия, 236029, г. Калининград, ул. А. Невского, 205. Тел: +7 (4012) 999-111, www.baucenter.ru

Изготовитель:
MAY HOME PRODUCT LIMITED, 2nd Floor, No.11 Huaxi 1st, Yujingyihao, Huangsha Avenue,
Liwan District, Guangzhou, China.

Гарантийный срок: 2 года. Срок службы: не установлен.
Изготовлено в Китае.



ВАЖНО! Перед использованием аккуратно снимите упаковку, и сохраните инструкцию по технике безопасности. Эта инструкции являются частью продукта. Пожалуйста, обратите внимание на все предупреждения по технике безопасности, перечисленные в ней. Прочтите эту инструкцию полностью и сохраните их для дальнейшего использования. Эти инструкции следует и храните вместе с изделием. Данное изделие предназначено только для домашнего использования и не должно использоваться в коммерческих целях или по контракту.

ПРАВИЛА УХОДА И ЭКСПЛУАТАЦИИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

- Данный продукт предназначен **ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА УЛИЦЕ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** в помещении.
- **ВСЕГДА** держите детей и домашних животных на безопасном расстоянии от работающего гриля.
- **НИКОГДА** не оставляйте горящий огонь без присмотра.
- **ОПАСНОСТЬ** отравления угарным газом — **НИКОГДА** не оставляйте гриль тлеть или остывать в замкнутом пространстве.
- **НЕ** используйте данное изделие в палатке, автомобиле, подвале, на чердаке и в других замкнутых пространствах
- **НЕ** используйте под навесами, зонтиками или беседками.
- **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ** - Во время использования могут выделяться горячие угли.
- **ВНИМАНИЕ** - **НЕ** используйте бензин, уайт-спирит, жидкость для розжига, спирт или другие подобные химикаты для розжига или повторного розжига. Используйте только средства для розжига, соответствующие стандарту EN1860-3.
- Настоятельно рекомендуется использовать в вашем гриле кусковой древесный уголь. Он горит дольше и производит меньше золы, которая может ограничивать поток воздуха.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** каменный уголь в этом изделии.
- **ВАЖНО:** При открытии крышки при высоких температурах важно приподнимать ее лишь слегка, позволяя воздуху поступать медленно и безопасно, предотвращая обратную тягу или вспышки пламени, которые могут привести к травме.
- **ВСЕГДА** следуйте **ИНФОРМАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ**, указанную на странице 7 настоящего руководства по эксплуатации.

- **НЕ** используйте гриль на настиле или других легковоспламеняющихся поверхностях, таких как сухая трава, древесная щепа, листья или декоративная кора.
- Убедитесь, что гриль находится на расстоянии не менее 2 метров от легковоспламеняющихся предметов.
- **НЕ** используйте этот гриль в качестве печи.
- **ВНИМАНИЕ:** Это изделие сильно нагревается, **НЕ** перемещайте его во время работы.
- **ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ** термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или варочными поверхностями.
- Перед перемещением или хранением дайте устройству полностью остыть.
- Перед использованием всегда проверяйте устройство на предмет износа и повреждений, при необходимости заменяйте его.

ПРАВИЛА ПЕРВОГО РОЗЖИГА

- Чтобы разжечь огонь, положите скрученную газету с несколькими кубиками для розжига или твердыми растопками на угольную пластину (7) в основании гриля. Затем положите 2 или 3 горсти кускового древесного угля поверх газеты.
- **НЕ** используйте бензин, уайт-спирит, жидкость для зажигалок, спирт или другие подобные химикаты для зажигания или повторного зажигания.
- Откройте нижнее отверстие и подожгите газету с помощью длинной зажигалки или безопасных спичек.
- **НЕ** перегружайте устройство топливом — слишком интенсивный огонь может повредить гриль.
- Оставьте до тех пор, пока все топливо не будет использовано и не погаснет.
- Если первый обжиг будет слишком сильным, это может повредить войлочное уплотнение до того, как оно успеет как следует затвердеть.
- После первого использования проверьте затяжку всех креплений. Металлическая лента, соединяющая крышку с основанием, расширится от тепла и может ослабнуть. Рекомендуется проверить и при необходимости затянуть ленту гаечным ключом.
- Теперь вы можете использовать свой гриль как обычно.

ТУШЕНИЕ

- Чтобы потушить возгорание, прекратите добавлять топливо и закройте все вентиляционные отверстия и крышку, чтобы огонь погас естественным образом.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** воду для тушения углей, так как это может повредить керамическую решетку гриля.

ХРАНЕНИЕ

- Если гриль не используется или хранится на открытом воздухе, после полного остывания накройте его подходящим чехлом от дождя.
- Хромированную решетку для приготовления пищи **НЕЛЬЗЯ** мыть в посудомоечной машине; используйте мягкое моющее средство с теплой водой.
- При использовании гриля нажмите на оба фиксирующих колеса, чтобы остановить перемещение устройства во время использования.
- Для полной защиты зимой рекомендуется хранить гриль под навесом в гараже или сарае.

ОЧИСТКА

- Гриль самоочищается. Нагрейте его до 260°C в течение 30 минут, и он сожжет всю еду и мусор. **НЕ** используйте воду или другие виды чистящих средств для очистки внутренней части вашего гриля. Стенки пористые и будут впитывать любые используемые жидкости, это может привести к растрескиванию гриля. Если сажи станет слишком много, используйте металлическую щетку или инструмент для удаления золы (не входит в комплект), чтобы соскоблить остатки нагара перед следующим использованием. Для очистки решеток используйте неабразивное чистящее средство после того, как устройство полностью остынет.
- Чтобы очистить внешнюю поверхность, подождите, пока гриль остынет, и используйте влажную ткань с мягким моющим средством.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Подтягивайте ленты и смазывайте петли маслом 2 раза в год или чаще, если необходимо.

РОЗЖИГ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД ЗА ГРИЛЕМ

- Убедитесь, что гриль установлен на прочной, плоской, ровной, термостойкой, негорючей поверхности вдали от легковоспламеняющихся предметов.
- Убедитесь, что над грилем имеется свободное пространство не менее 2 м, а также расстояние не менее 2 м до окружающих предметов.
- Чтобы разжечь огонь, положите скрученную газету с несколькими кубиками для розжига или твердыми растопками на угольную пластину (7) в основании камадо. Затем положите 2 или 3 горсти кускового угля поверх газеты.
- Максимальное количество кускового древесного угля: 1,2 кг.

- **НЕ** используйте бензин, уайт-спирит, жидкость для зажигалок, спирт или другие подобные химикаты для зажигания или повторного зажигания.
- Откройте нижнее отверстие и подожгите газету с помощью длинноносой зажигалки или спичек. После того, как она загорится, оставьте нижнее отверстие и крышку открытыми примерно на 10 минут, чтобы образовался небольшой слой горячих углей.
- Дайте углю разогреться и оставаться раскаленным в течение как минимум 30 минут перед первой готовкой на гриле. **НЕ** готовьте, пока топливо не покроется слоем пепла.
- Рекомендуется не подбрасывать и не переворачивать угли после того, как они загорятся. Это позволяет углям сгорать более равномерно и эффективно.
- После розжига используйте **ТОЛЬКО** термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или поверхностями для приготовления пищи.
- Ниже приведены инструкции по приготовлению в зависимости от температуры и продолжительности.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

- Разожгите кусковой уголь согласно инструкциям выше. **НЕ** перемещайте и не подбрасывайте угли после того, как они зажглись.
- Полностью откройте нижнее отверстие и оставьте крышку открытой примерно на 10 минут, чтобы образовался небольшой слой тлеющих углей.
- Следите за грилем, пока не поднимется нужная температура. Смотрите страницу 4 для руководства по температуре приготовления.
- Полностью закройте нижнее вентиляционное отверстие, чтобы поддерживать температуру.
- Теперь вы готовы использовать гриль для приготовления пищи.
- **ВАЖНО:** При открывании крышки при высоких температурах важно лишь слегка приподнять крышку, позволяя воздуху проникать медленно и безопасно, предотвращая обратную тягу или воспламенение, которые могут привести к травмам.
- **ВСЕГДА** следуйте **ИНФОРМАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ**, приведенной на странице 7 настоящего руководства по эксплуатации.
- **ВСЕГДА** используйте термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или варочными поверхностями.

РУКОВОДСТВО ПО КОПЧЕНИЮ





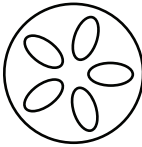

- Следуйте приведенным выше инструкциям, как если бы вы готовили блюдо на медленном огне.
- Следите за грилем, пока не поднимется нужная температура. Смотрите страницу 7 для руководства по температуре приготовления.
- Оставьте нижнее вентиляционное отверстие слегка открытым.

- Перед приготовлением пищи убедитесь, что поверхности гриля и инструменты чистые и на них нет остатков старой пищи.
- **НЕ** используйте одну и ту же посуду для обработки приготовленных и сырых продуктов.
- Перед употреблением в пищу убедитесь, что все мясо тщательно прожарено.
- **ВНИМАНИЕ!** Употребление сырого или недостаточно приготовленного мяса может вызвать пищевое отравление (например, такими штаммами бактерий, как **E.coli**).
- Чтобы снизить риск недоготовленного мяса, разрежьте его и убедитесь, что оно полностью прожарено.
- **ВНИМАНИЕ** - если мясо достаточно прожарено, мясной сок должен быть прозрачным и не должно быть никаких следов розового/красного сока или мясного красителя.
- Перед окончательным приготовлением на гриле рекомендуется предварительно обжарить крупные куски мяса и окорочка.
- После приготовления на гриле всегда чистите поверхности для готовки и посуду для гриля.

ДОКЛАДКА УГЛЯ

- При закрытых вентиляционных отверстиях гриля сохраняет высокую температуру в течение нескольких часов. Если вам требуется более длительное время приготовления (например, при жарке целого куска мяса или медленном копчении), может потребоваться добавить больше угля. Просто добавьте немного дополнительного угля и продолжайте, как указано выше.

РУКОВОДСТВО ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Медленное приготовление/Копчение (110-135°C)		Верхнее вент. отверстие	Нижнее вент. отверстие
Говяжья грудинка	2 часа на 4 кг		
Тушеная свинина	2 часа на 4 кг		
Целая курица	3 - 4 часа		
Ребрышки	3 - 5 часов		
Жаркое	9+ часов		
Гриль/Жарка (160-180°C)		Верхнее вент. отверстие	Нижнее вент. отверстие
Рыба	15 - 20 мин		
Свиная вырезка	15 - 30 мин		
Кусочки курицы	30 - 45 мин		
Целая курица	1 - 1.5 часа		
Баранья нога	3 - 4 часа		
Индейка	2 - 4 часа		
Окорок	2 - 5 часов		
Обжарить (260-370°C)		Верхнее вент. отверстие	Нижнее вент. отверстие
Стейк	5 - 8 мин		
Свинные отбивные	6 - 10 мин		
Бургеры	6 - 10 мин		
Колбаски	6 - 10 мин		

открыто ○ закрыто ●

- Закройте верхнее вентиляционное отверстие и продолжайте проверять температуру еще несколько минут.
- Используя термостойкие перчатки, посыпьте щепками круг над тлеющим углем. Теперь вы готовы использовать гриль для копчения.
- **СОВЕТ:** Замочите щепу или доски для готовки в воде на 15 минут, чтобы продлить процесс копчения.
- **ВАЖНО:** При открывании крышки при высоких температурах важно лишь слегка приподнять крышку, позволяя воздуху проникать медленно и безопасно, предотвращая обратную тягу или воспламенение, которые могут привести к травмам.
- **ВСЕГДА** соблюдайте **ИНФОРМАЦИЮ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ**, указанную на странице 7 настоящего руководства по эксплуатации.
- **ВСЕГДА** используйте термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или варочными поверхностями.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

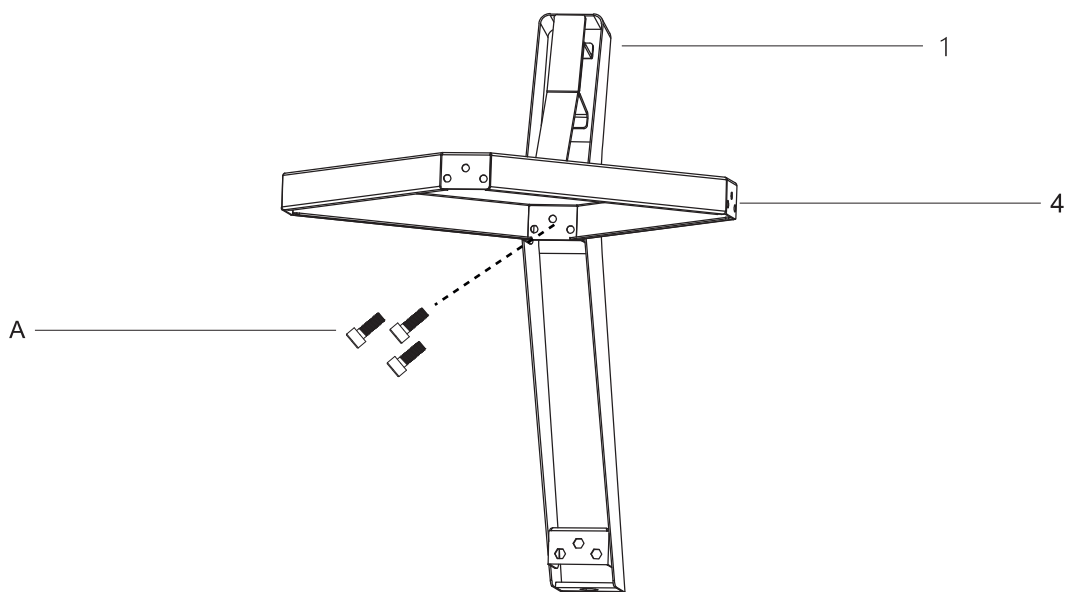
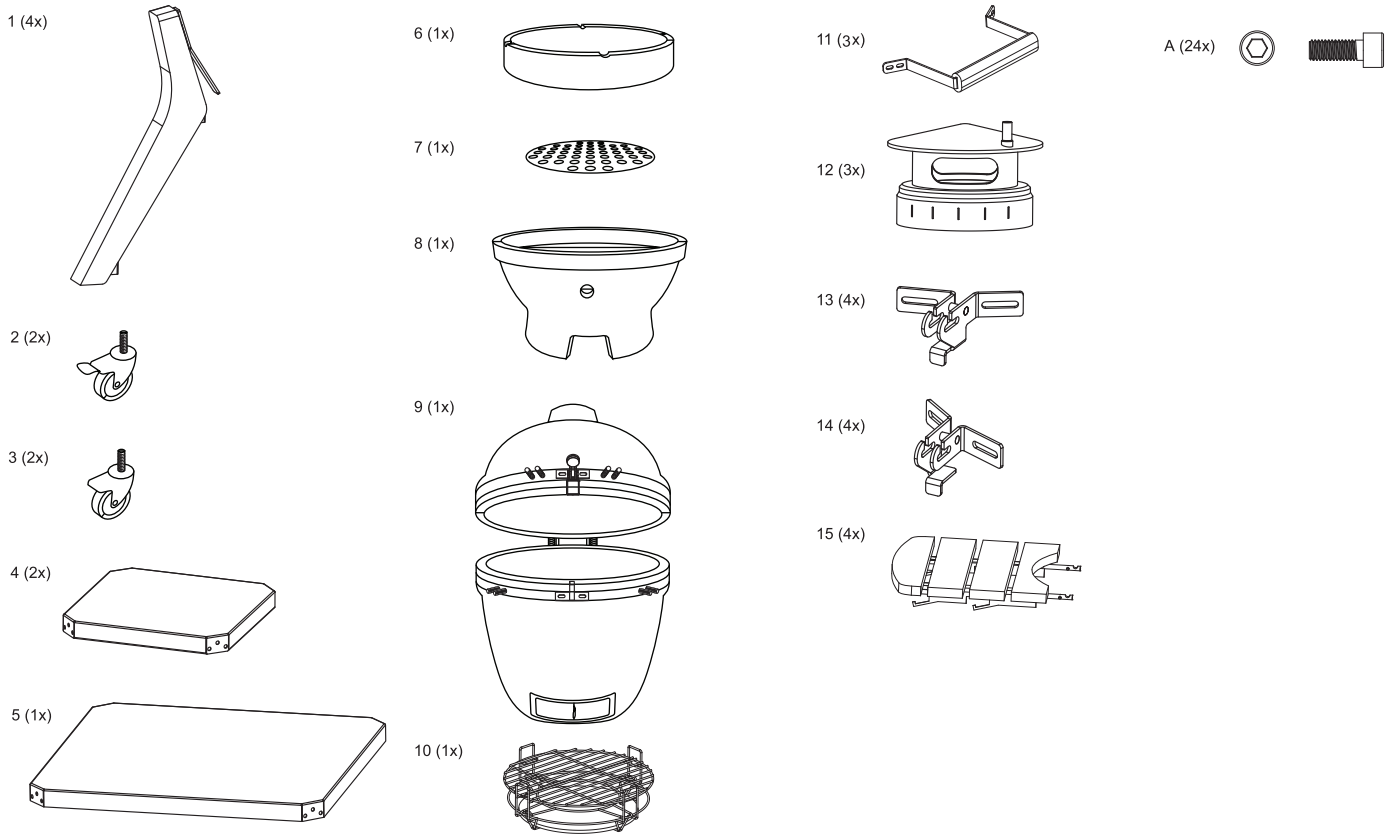
- Разожгите древесный уголь, следуя инструкциям на странице 4.
- Закройте крышку и полностью откройте верхние и нижние вентиляционные отверстия.
- Следите за грилем, пока он не нагреется до нужной температуры. Смотрите страницу 7 для руководства по температуре приготовления.
- Закройте верхний воздухозаборник наполовину и продолжайте проверять температуру еще несколько минут.
- Теперь гриль готов к использованию..
- **ВАЖНО:** При открывании крышки при высоких температурах важно лишь слегка приподнять крышку, позволяя воздуху проникать медленно и безопасно, предотвращая обратную тягу или воспламенение, которые могут привести к травмам.
- **ВСЕГДА** соблюдайте **ИНФОРМАЦИЮ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ**, указанную на странице 7 настоящего руководства по эксплуатации.
- **ВСЕГДА** используйте термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или варочными поверхностями.

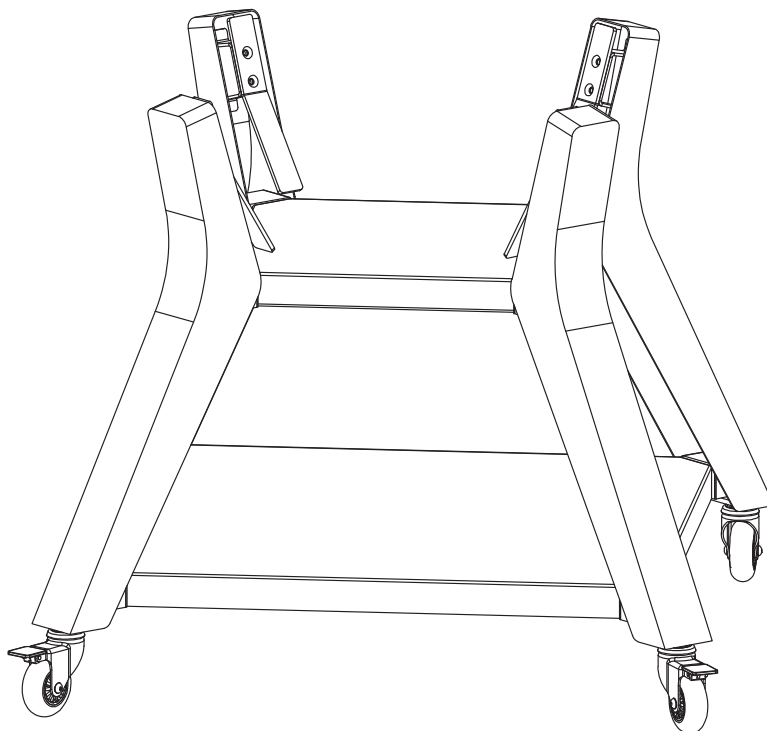
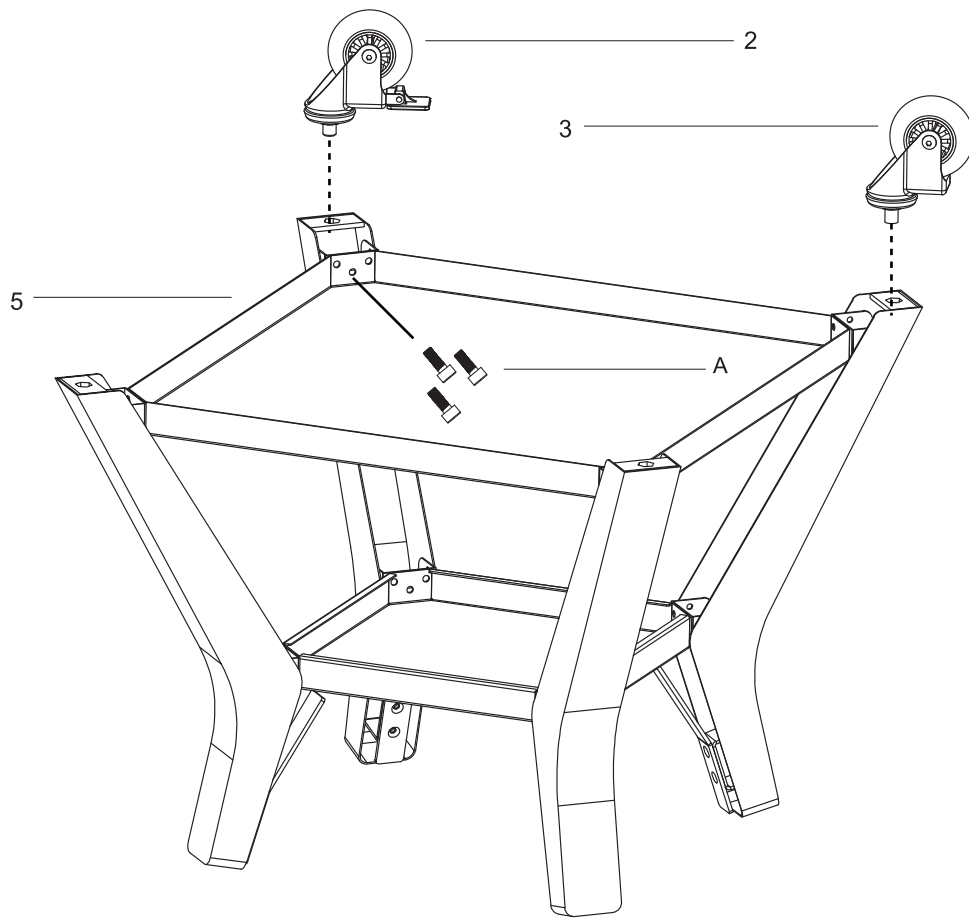
ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- **НЕ** готовьте, пока топливо не покроется слоем золы.
- Пожалуйста, прочтите эти советы и следуйте им при приготовлении пищи на гриле.
- Всегда мойте руки до и после контакта с сырым мясом, а также перед едой.
- Всегда храните сырое мясо отдельно от приготовленного мяса и других продуктов.

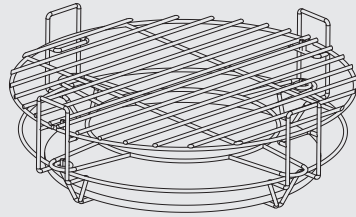
ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

КОМПЛЕКТАЦИЯ

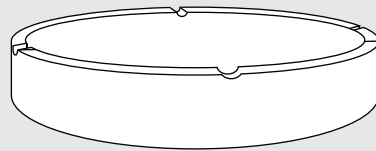




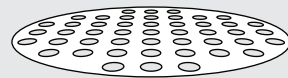
10



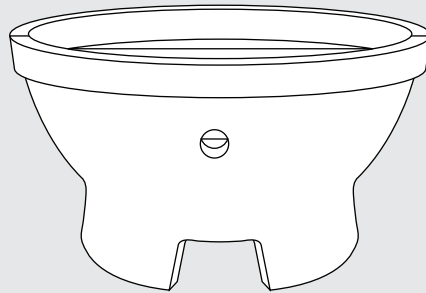
6



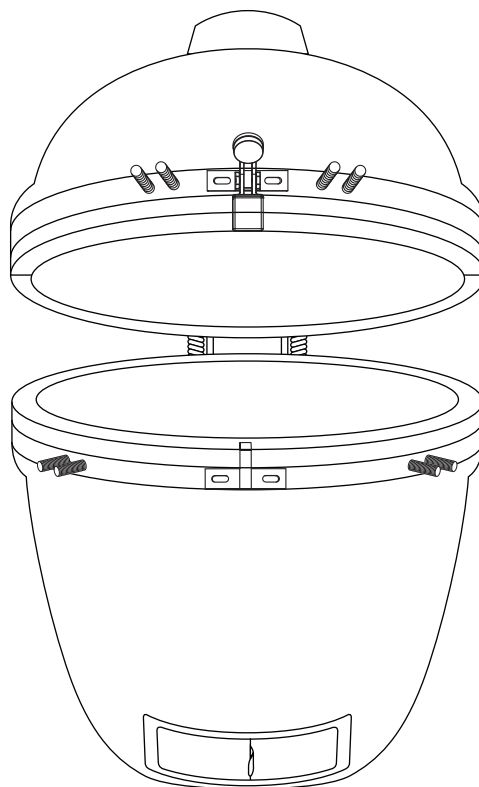
7



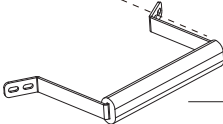
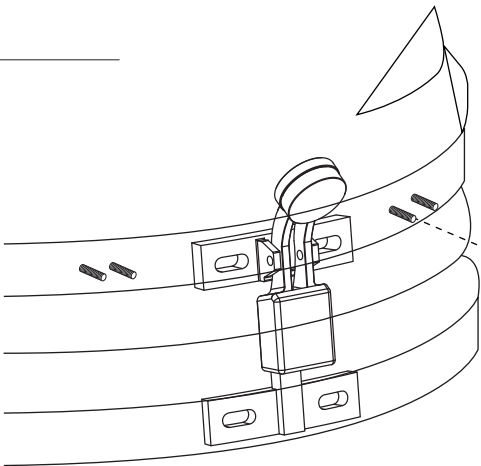
8



9

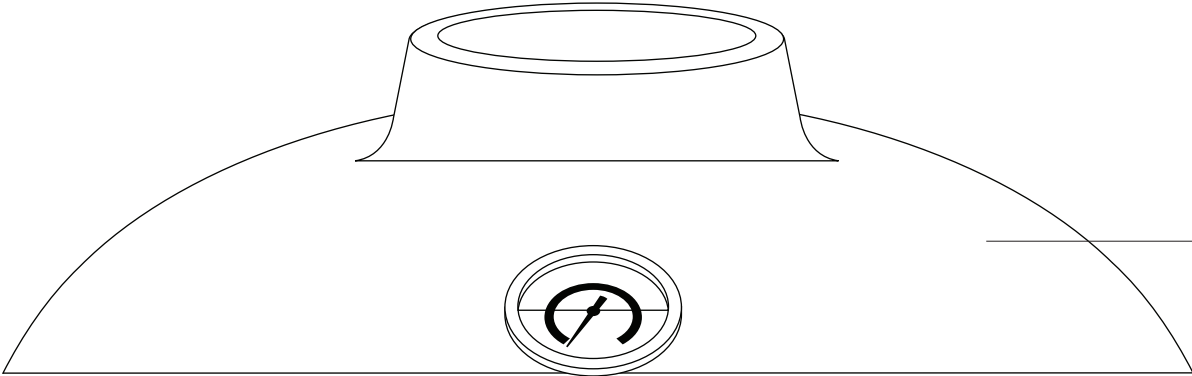
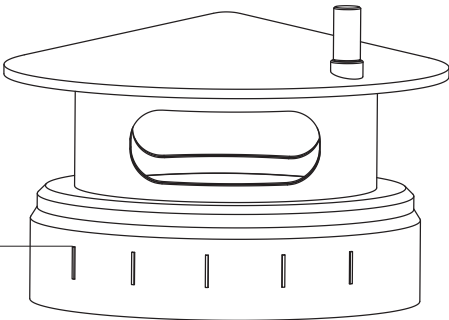


9

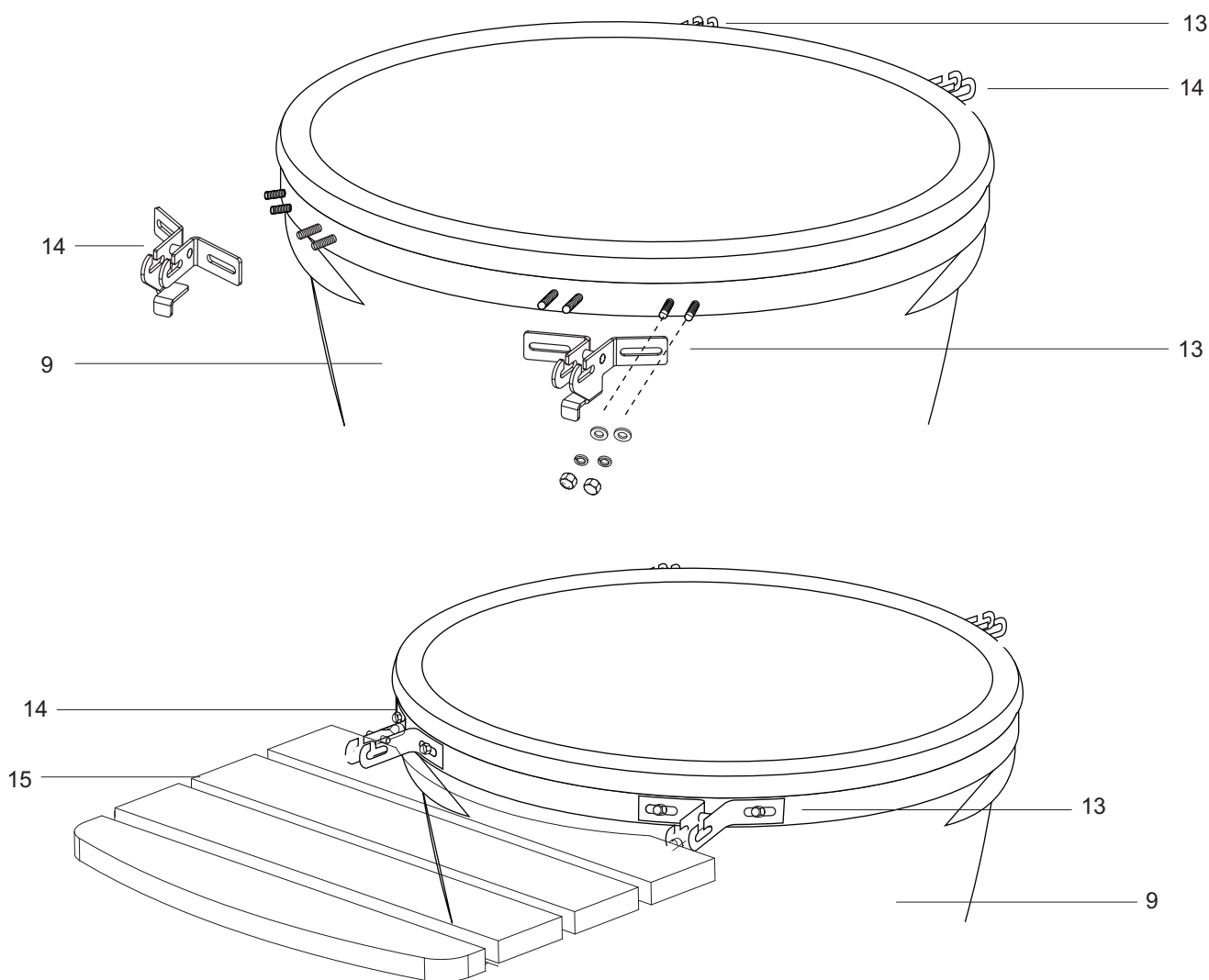


11

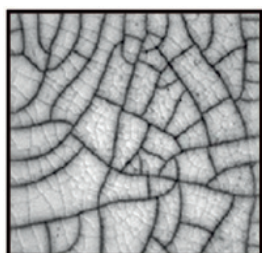
12



9



Теперь гриль готов к использованию, но, пожалуйста, перед использованием удостоверьтесь, что вы внимательно изучили инструкцию.



При ближайшем рассмотрении может показаться, что на поверхности вашего керамического гриля есть линии трещин. Это **НЕ** трещины керамики. Это явление вызвано разным коэффициентом расширения между глазурью и глиной. Паутиновый рисунок «трещин» отличается от трещины тем, что его нельзя почувствовать на поверхности, если только не использовать ноготь. Это может показаться дефектом, однако трещины не влияют на производительность или срок службы вашего керамического гриля; поэтому они не могут быть заявлены как гарантийный случай.

- Деревянные боковые полки следует накрывать, когда они не используются, и время от времени полировать.
- Регулярно проверяйте ленту поддержки пружины, чтобы убедиться, что все болты затянуты и надежны.
- При перемещении барбекю сначала убедитесь, что разблокированы ролики. Не толкайте, чтобы переместить. Тяните за заднюю петлю, а не за ручку спереди.
- Не снимайте чашу для огня. Чаша для огня предназначена для удержания кусков угля и будет продолжать работать, даже если она треснет.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Этот гриль сильно нагревается, не перемещайте его во время готовки.
- Не готовьте, пока древесный уголь не покроется пеплом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к горящему грилю.
- Удалите золу перед повторным приготовлением на гриле. Убедитесь, что пепел остыл.
- Не использовать в помещении!
- Не используйте гриль в замкнутом и / или жилом пространстве, например, дома, палатки .
Существует опасность отравления угарным газом со смертельным исходом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Используйте для розжига горючие жидкости, предназначенные исключительно для розжига древесного угля и брикетов!

Не подпускайте детей и домашних животных к горящему грилю.

УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизировать в соответствии с действующим законодательством РФ.

