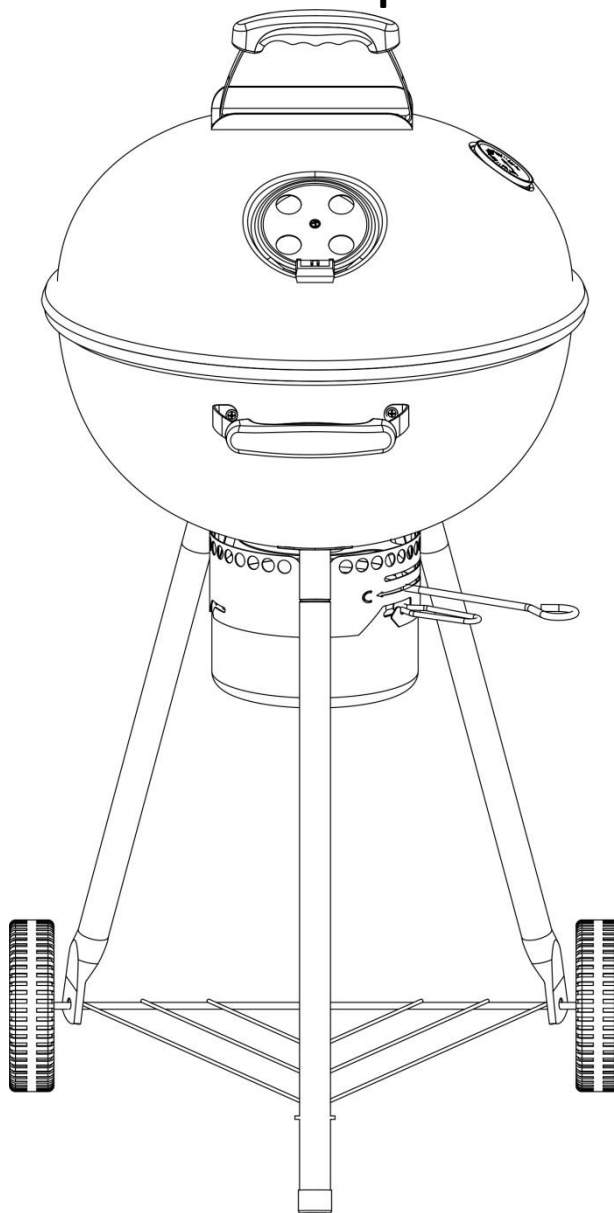


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛЬ **GOGARDEN Premium 46**

(арт. 50157)

Угольный гриль



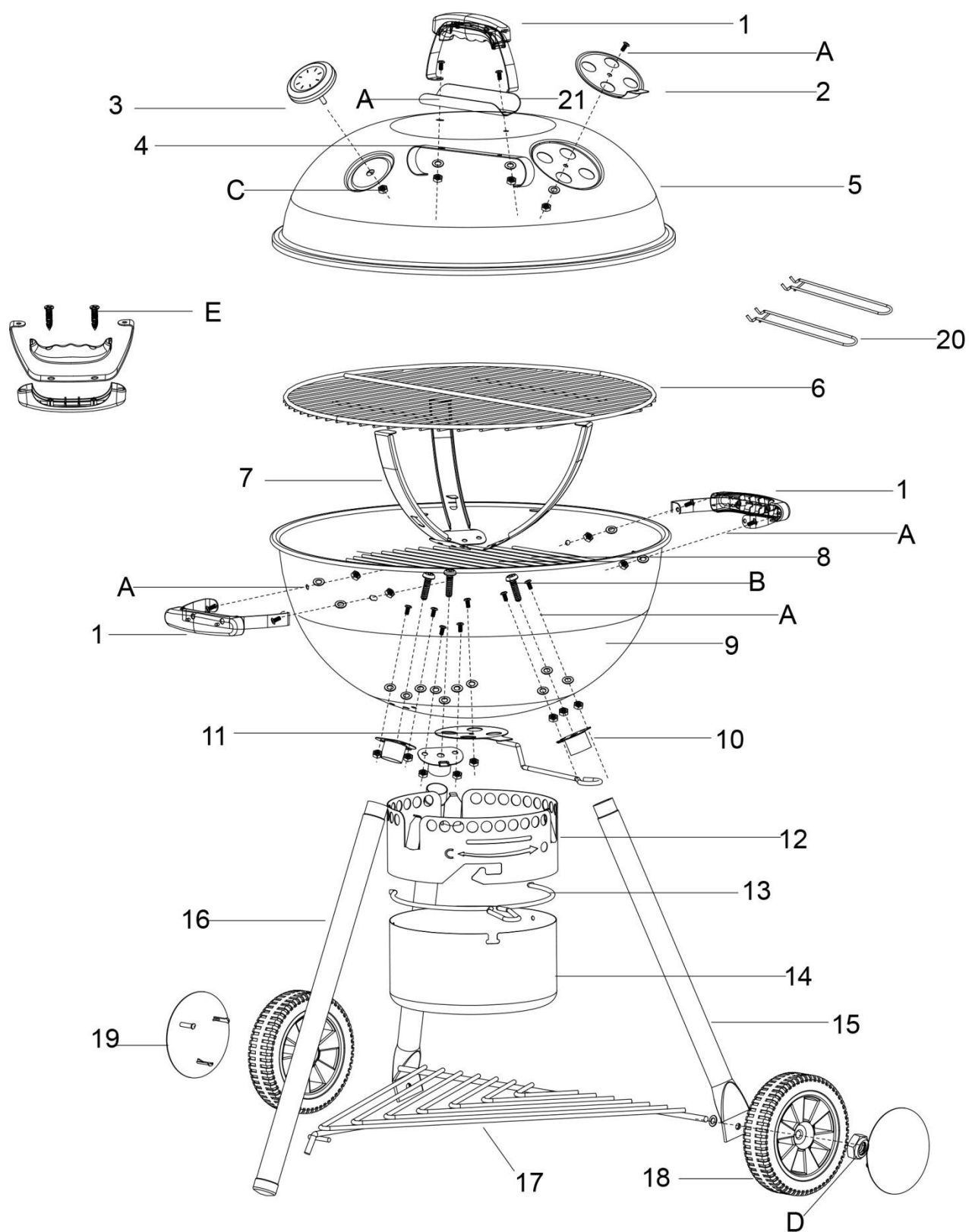
Только для использования вне помещений!

Внимание! Будьте осторожны при сборке, устройство имеет острые детали

Сделано в Китае

Сохраните инструкцию для последующего использования. Если вы собираете устройство для третьих лиц, дайте им инструкцию для ознакомления и дальнейшего использования.

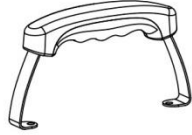
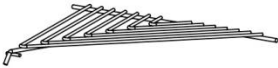
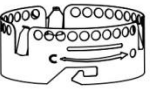
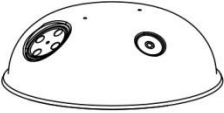
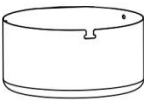
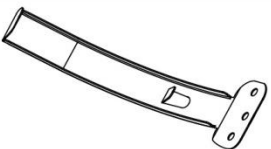
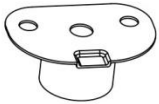
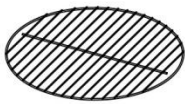
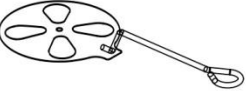
Устройство в разобранном виде:



Комплект деталей:

Проверьте наличие деталей в соответствии с представленным ниже списком перед сборкой гриля.

Ознакомьтесь с содержимым комплекта деталей, проверьте все отверстия на отсутствие в них краски перед сборкой. При обнаружении загрязнения прочистите отверстие отверткой.

1		3 шт.	11		1 шт.
2		1 шт.	12		2 шт.
3		1 шт.	13		1 шт.
4		1 шт.	14		1 шт.
5		1 шт.	15		1 шт.
6		3 шт.	16		1 шт.
7		3 шт.	17		1 шт.
8		1 шт.	18		2 шт.
9		2 шт.	19		1 шт.
10		1 шт.	20		2 шт.
			21		1 шт.

Комплект крепежей:

A	M6x12 	14 шт.	D	M8 	2 шт.
B	M6x30 	3 шт.	E	M5x16 	6 шт.

Для сборки гриля необходимы отвертка и гаечный ключ.

Аккуратно снимите полиэтиленовые упаковки и положите в недоступное для детей место.
Прочитайте раздел о мерах безопасности при использовании гриля перед его использованием.

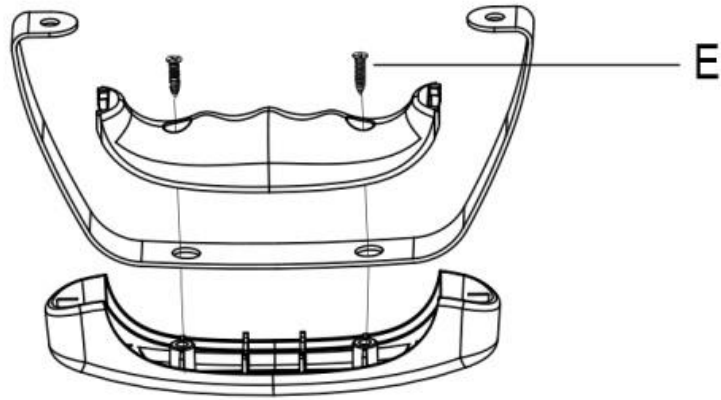
Внимательно прочитайте инструкции и сохраните упаковку для проверки внешнего вида устройства по фотографии в случае возникновения трудностей.

Сборка

Внимательно прочитайте инструкцию перед началом сборки. Рекомендуется собирать гриль на чистой ровной поверхности. При необходимости обратитесь к списку деталей и инструкции по сборке. Сборка гриля подразумевает работу с крупными деталями, в связи с чем желательно наличие двух человек для сборки устройства.

ШАГ 1:

А: Соберите все три ручки. Для этого соедините пластиковые половинки ручек между собой через металлическую скобу держателя двумя саморезами (Е).



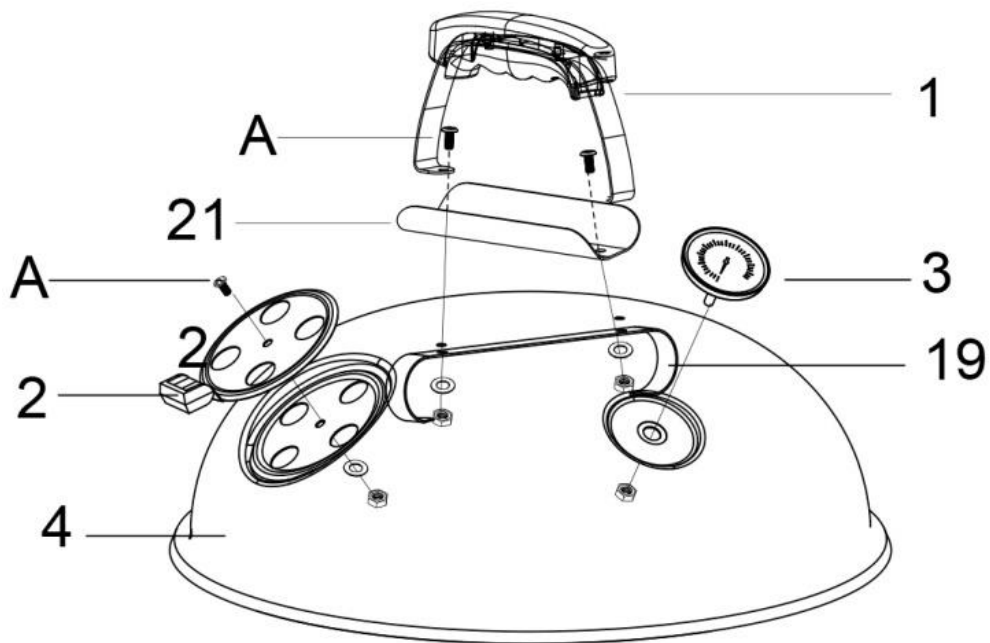
Е. М5х16  6 шт.

ШАГ 2:

А: Прикрепите температурный датчик (3) к крышке.

В: Прикрепите воздушную заслонку 2 к крышке ((А) болт/шайба/гайка М6).

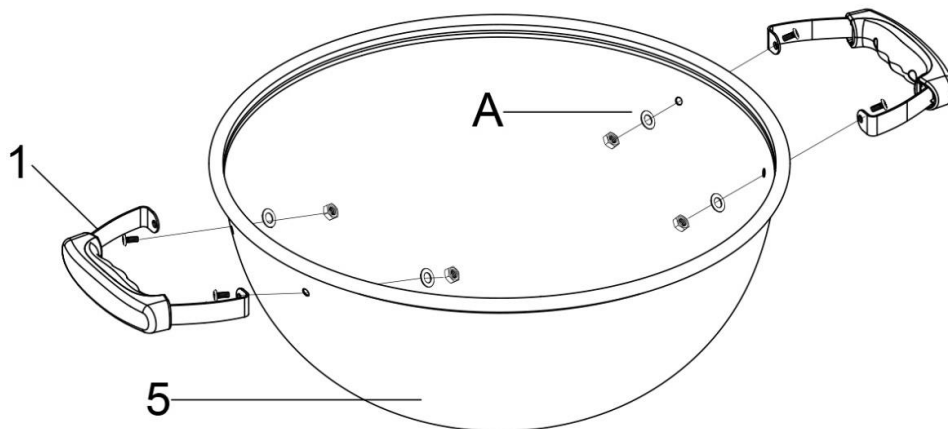
С: Прикрепите ручку 1 и жароотражатель 21 к крышке ((А) болт/шайба/гайка М6).



А. М6х12    3 шт.

ШАГ 3:

А: Прикрепите ручки 1 к жаровне 5 ((А) болт/шайба/гайка М6).

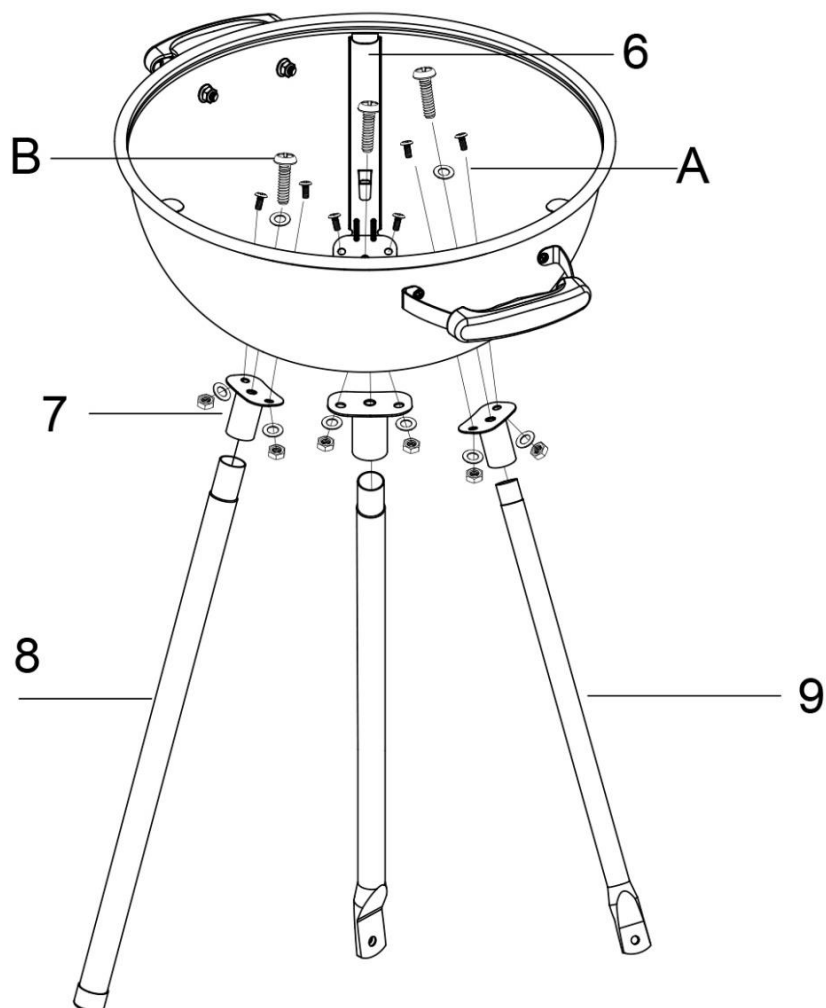


А. М6х12    4 шт.

ШАГ 4:

А: Прикрепите снаружи три направляющих 7 к жаровне 5, одновременно этими же болтами прикрепите изнутри к жаровне три держателя для решеток 6 ((А) болт/шайба/гайка М6).

В: Вставьте ножки в направляющие и закрепите через соответствующие отверстия в жаровне ((В) болт/шайба М6).



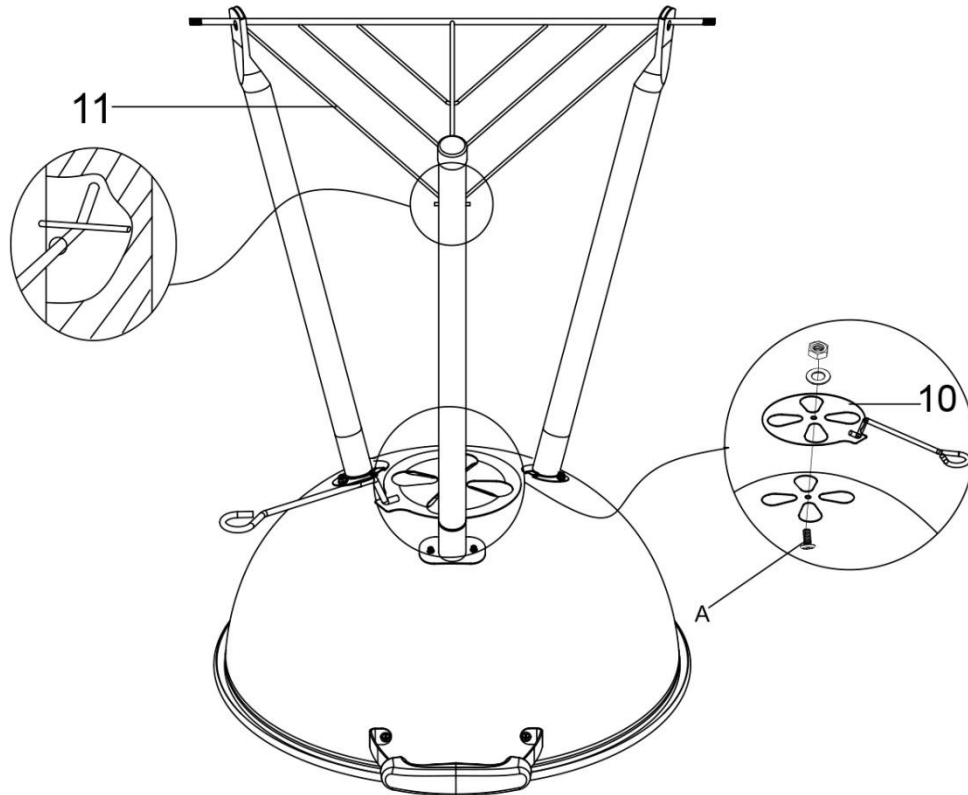
А. М6х12    6 шт.

В. М6х30   3 шт.

ШАГ 5:

А: Прикрепите воздушную заслонку 10 к нижней части жаровни ((А) болт/шайба/гайка М6).

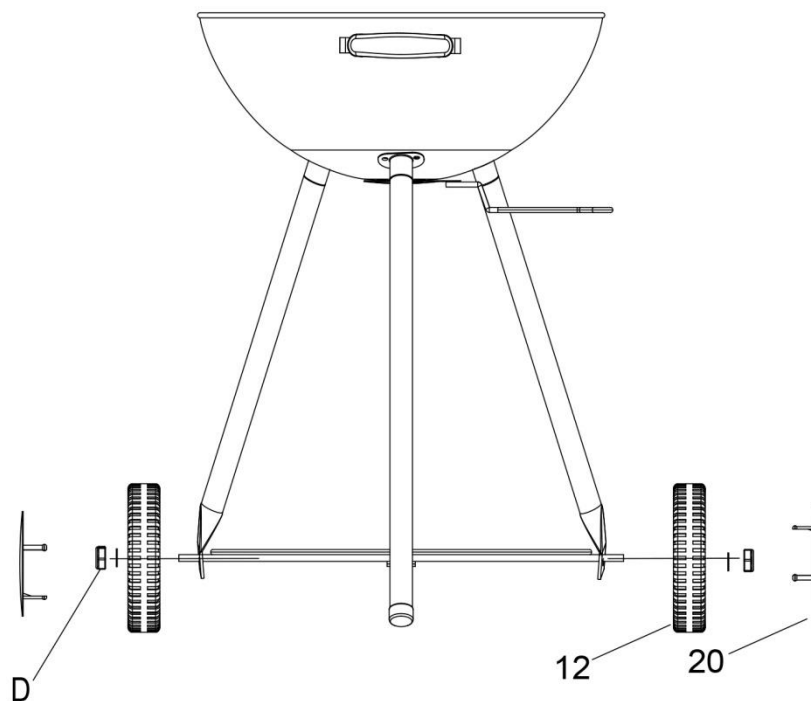
В: Вставьте нижнюю сетку, как показано на картинке: ось с резьбой на конце в проушины ножек. Обратите внимание, что крючок на другом конце сетки при этом должен быть направлен вниз.



А. М6х12 1 шт.

ШАГ 6:

А: Наденьте колесики на ось с резьбой, закрепите гайками ((D)гайка М8) и закройте декоративными заглушками 20.



D. М8 2 шт.

ШАГ 7-8:

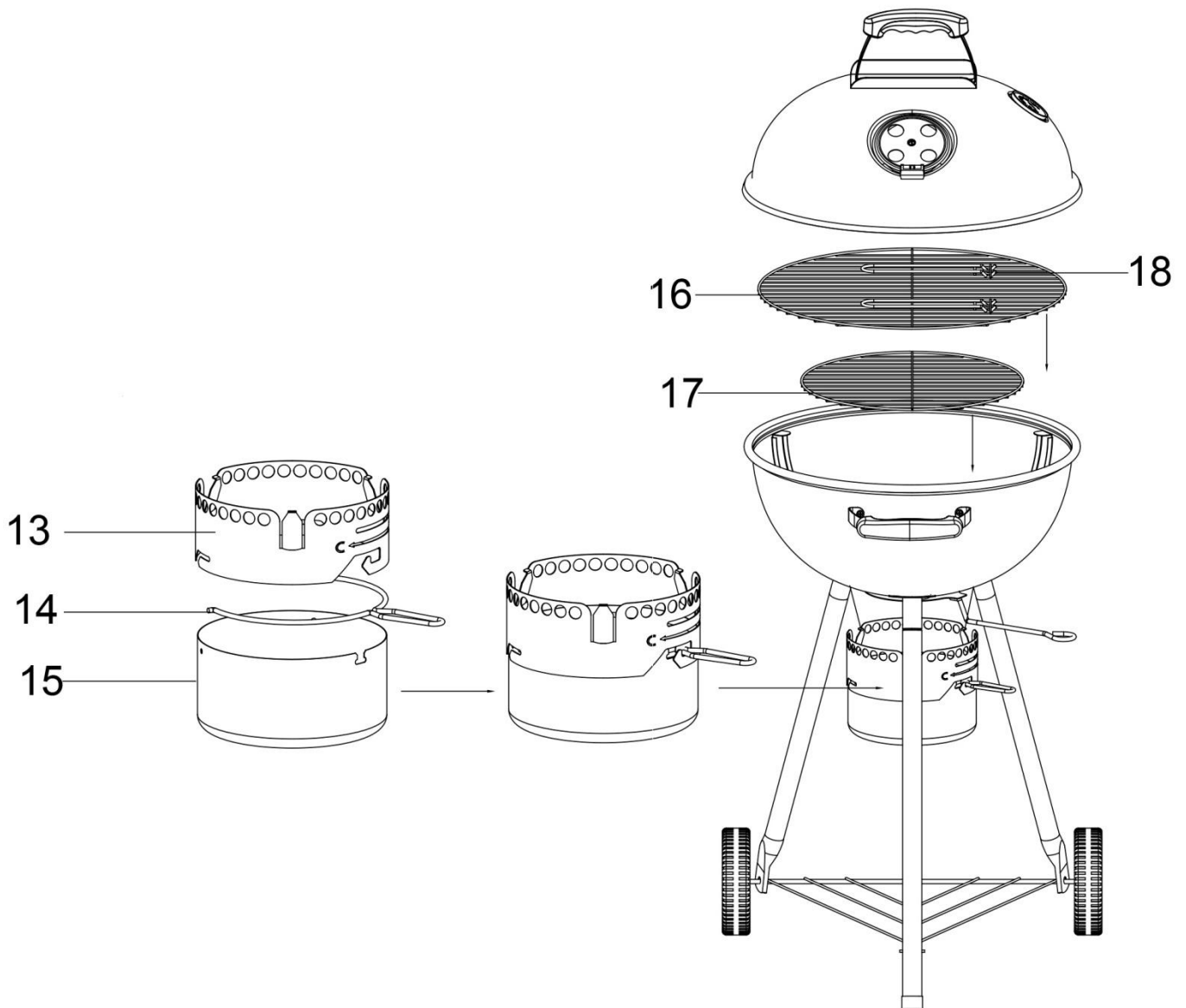
А: Установите держатель колосника 13 на нижнюю часть жаровни в соответствующие отверстия. Если это необходимо, немного подогните алюминиевые лепестки на держателе для надежности.

В: Установите ручку 14 на чашу колосника 15. Вставьте чашу 15 в держатель 13, уже предварительно установленный на чашу гриля.

С: Вставьте угольную 17 и грилевую 16 решетки в жаровню.

Д: Два металлических держателя 18 служат для удобного извлечения грилевой решетки после или во время приготовления пищи.

ВНИМАНИЕ! Не дотрагивайтесь до грилевой решетки и не пытайтесь извлечь ее в процессе приготовления пищи т.к. она нагревается до высокой температуры, вы можете получить серьезные ожоги!



Инструкции по использованию

Внимание: Прочитайте инструкцию по сборке и информацию о безопасности перед использованием и сохраните данные инструкции для дальнейшего применения и ознакомления.

1. Убедитесь, что вы правильно следуете инструкции по сборке.
2. Убедитесь, что все наклейки, упаковка и защитная пленка были сняты с гриля перед использованием.
3. Установите гриль в подходящем месте на ровной поверхности вдали от легковоспламеняющихся предметов.
4. Используйте уголь и подходящий метод розжигания огня.

Меры предосторожности

1. Никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям, они могут быть горячими.
2. **ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для розжига или повторного розжига. Используйте растопки, соответствующие EN 1860-3!**
3. Используйте трубу-стартер, розжигающий угли с помощью тяги, или же специальную жидкость для розжига (пасту, растопку). Мы рекомендуем вместо розжигающих жидкостей использовать стартер для розжигания углей GoGarden Starter 19 как наиболее удобный, быстрый и безопасный для гриля способ розжигания.
4. **ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ в закрытых помещениях.** Использовать только на улице. Испарения при использовании в закрытых помещениях могут нанести вред вашему здоровью.
5. **ВНИМАНИЕ! Гриль в процессе работы становится очень горячим! Не передвигайте его в процессе приготовления пищи.**
6. Никогда не переносите уголь после розжига.
7. **ВНИМАНИЕ! Не разрешайте детям и домашним животным подходить к грилю. Он очень горячий!**
8. Не пытайтесь разжечь гриль, если жидкость для розжига попала на одежду.
9. Держите поблизости огнетушитель или жаропрочное одеяло.
10. Угарный газ (CO) представляет собой бесцветный, без запаха, очень ядовитый газ, который может убить в считанные минуты. Отравление угарным газом может быть вызвано любым топливом, которое горит или тлеет.
11. Окись углерода, испаряющаяся из неправильно собранного гриля, может быть смертельно опасной. Убедитесь, что обеспечена хорошая вентиляция испарений.
12. Никогда не помещайте гриль или горящий уголь в закрытое пространство, такое как шатер или фургон. Использование гриля в закрытом пространстве может иметь летальный исход. Внимательно следите за следующими симптомами - легкая головная боль / головокружение / тошнота или рвота / усталость / сонливость.
13. **ВНИМАНИЕ! Используйте не более 1 кг угля.**

Информация о безопасности

1. Всегда устанавливайте гриль на твердую ровную жаропрочную поверхность на достаточном расстоянии от деревянных заборов, деревьев и других легковоспламеняющихся материалов.
2. Гриль всегда должен находиться под присмотром взрослого человека. Не разрешайте детям и животным подходить на близкое расстояние к грилю после розжигания угля.
3. Никогда не используйте спирт, парафин, бензин, метиловый спирт, жидкость для заправки зажигалок и подобные горючие жидкости для розжига гриля. Для розжига используйте только растопки, соответствующие EN 1860-3. Никогда не добавляйте жидкость для розжига на уже горящие угли.
4. Никогда не предпринимайте попытки передвинуть гриль после того, как угли загорятся – поверхность станет очень горячей. Перед тем, как передвинуть гриль, убедитесь, что он полностью остыл.
5. Не оставляйте гриль без присмотра даже на короткий промежуток времени.
6. Гриль необходимо прогреть и угли должны быть красными как минимум 30 минут до первой готовки.
7. **Не начинайте готовить до того, как угли будут покрыты серым пеплом.**
8. В процессе эксплуатации большая часть металлических деталей будет сильно нагреваться. Рекомендуется использование специальных защитных перчаток/прихваток при работе с грилем, переворачивании еды и т.д.
9. При попадании жира из пищи на угли будут появляться вспышки огня. Держите под рукой распылитель с водой, чтобы сбить огонь и не дать еде подгореть.
10. После окончания готовки затушите угли и закройте воздуховоды и крышку гриля.
11. Убедитесь, что уголь полностью остыл перед тем, как очистить и вымыть гриль.

12. Чтобы продлить срок эксплуатации металлических деталей не оставляйте гриль на улице без какой-либо защиты от погодных явлений. Идеальный вариант хранения гриля – в любом сухом подсобном помещении.

Полезные советы

1. Для более легкой последующей очистки гриля положите в нижнюю чашу алюминиевую фольгу блестящей стороной вверх. Не забудьте сделать вентиляционные отверстия в фольге в необходимых местах.
2. Уголь может быть рядовым (крупные различные по размеру куски) и брикетированным (куски одного размера). Рядовой уголь больше подходит для приготовления на гриле продуктов быстрого приготовления, например, сосисок и бургеров. Брикетированный уголь больше подходит для длительной жарки, так как горит дольше и температура горения выше.
3. Не рекомендуется полностью заполнять углем чашу для угля, так как гриль может стать слишком горячим для готовки.
4. При возникновении сильных вспышек огня из-за попадания жира из пищи на угли убавьте силу пламени при помощи распылителя воды.
5. Для того чтобы немного притушить пищу, вы можете ненадолго закрывать крышку в процессе приготовления. Это может благоприятно сказаться на вкусовых качествах пищи. Также, закрыв крышку, вы уменьшите приток кислорода к углям, что будет препятствовать возникновению открытого огня.
6. После окончания готовки никогда не выливайте холодную воду непосредственно на уголь и на покрытие гриля, так как это может нанести ущерб вашему грилю. Для того чтобы потушить угли используйте золу, песок или распылитель с водой. Перекройте доступ кислорода к углям, закрыв все воздуховоды и крышку гриля.
7. Для очистки гриля замочите решетку для пищи и все инструменты в горячей мыльной воде сразу после использования. **Никогда не используйте металлические щетки для чистки, чтобы не повредить защитную эмаль гриля.**
8. Тщательно вытрите гриль и все комплектующие и храните их в сухом месте. Не оставляйте гриль на улице без защитного чехла или иного покрытия.