

BergHOFF® grill

Руководство по установке и эксплуатации

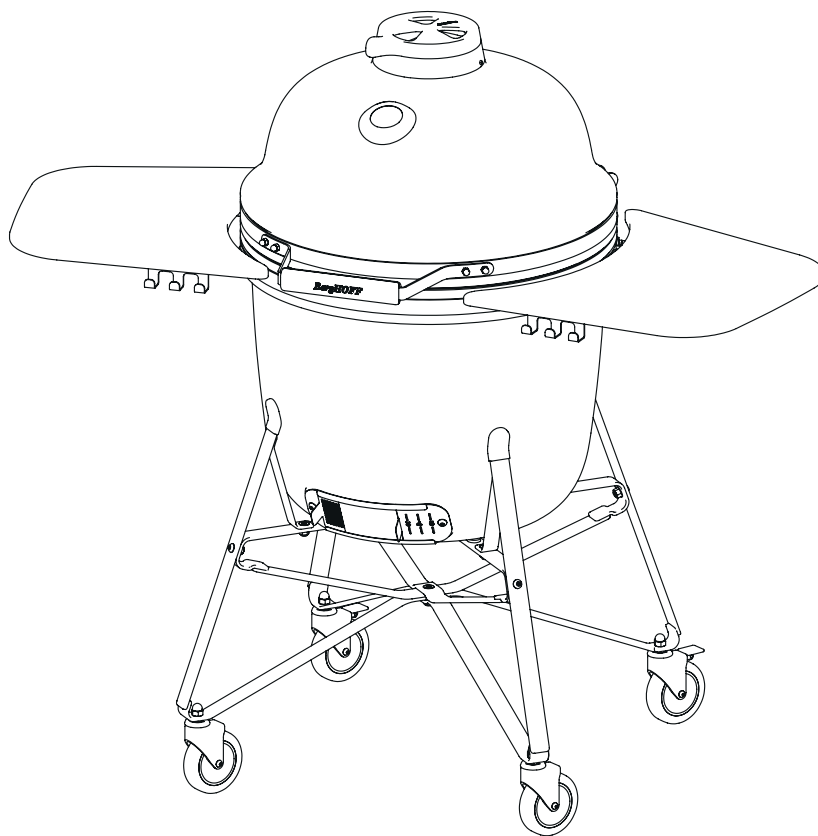
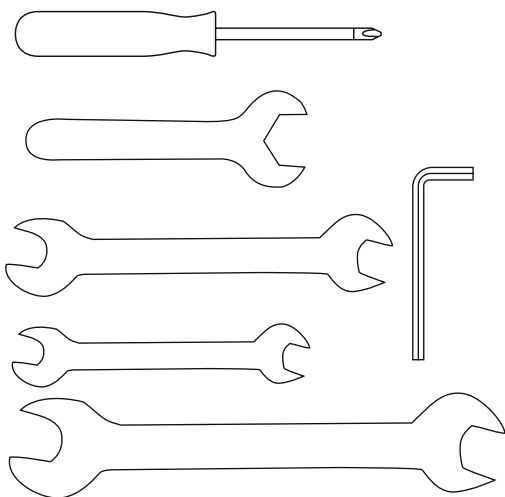
Керамическая уличная печь и гриль

Арт.: 2415700: Серо-голубая

Арт.: 2415701: Оливково-зеленая

Арт.: 2415702: Ярко оранжевая

Необходимые инструменты (входят в комплект)



Руководство пользователя – Сохраните для использования в дальнейшем

ВАЖНО – Перед использованием тщательно удалите упаковку, но сохраните инструкции по технике безопасности. Настоящее руководство является частью изделия.

Обращайте внимание на все предупреждения о соблюдении техники безопасности, приведенные в настоящем руководстве.

Полностью прочитайте настоящее и сохраните его для дальнейшего использования.

Настоящее руководство должно храниться вместе с изделием.

Настоящее изделие предназначено исключительно для бытового использования и не должно использоваться в коммерческих, профессиональных или договорных целях.

BergHOFF® grill

Руководство по уходу и безопасной эксплуатации

О ВАШЕМ КЕРАМИЧЕСКОМ ГРИЛЕ

Керамические грили представляют собой чрезвычайно многофункциональные приборы. Вы можете использовать их как грили и коптильни. Благодаря их отличными характеристикам удержания тепла, высокие температуры могут достигаться и поддерживаться посредством точного управления воздушным потоком через верхние и нижние вентиляционные отверстия. Высокие температуры идеально подходят для быстрого приготовления гамбургеров и сосисок, в то время как на медленном огне в течение более длительного периода времени готовятся крупные куски мяса. Можно попробовать добавить немного древесной щепы на древесный уголь или сочетать различные виды ароматизированной древесной щепы для придания вашим мясным блюдам еще больше вкуса.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ – ВНИМАНИЕ!

- Настоящее изделие предназначено **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** для использования на открытом воздухе. **НЕ** используйте его внутри помещения.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не подпускайте к изделию детей и домашних животных.
- **НИКОГДА** не оставляйте горящий огонь без присмотра.
- **ОПАСНОСТЬ** отравление угарным газом – **НИКОГДА** не зажигайте настоящее изделие, не оставляйте его тлеть или остывать в замкнутом пространстве.
- **НЕ** используйте настоящее изделие в палатке, фургоне, автомобиле, подвале, на чердаке или в лодке.
- **НЕ** используйте под навесами, зонтиками или в беседках.
- **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРОВ** – при эксплуатации может случиться выброс тлеющих углей.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** **НЕ** используйте спирт или бензин для разжигания или повторного разжигания! Используйте только зажигалки, соответствующие стандарту EN1860-3!
- Настоятельно рекомендуется использовать в керамическом гриле кусковой уголь-сырец. Он горит дольше и производит меньше золы, которая может ограничить поток воздуха.
- **НЕ** используйте в настоящем изделии каменный уголь.
- **ВАЖНО:** открывая крышку при высоких температурах, необходимо слегка приподнять ее, позволяя воздуху поступать медленно и безопасно, чтобы предотвратить обратную тягу или вспышки, которые могут причинить травму.
- **ВСЕГДА** соблюдайте **ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ** на стр. 5 настоящего руководства по эксплуатации.
- **НЕ** используйте керамический гриль на настиле или любых других легковоспламеняющихся поверхностях, таких как сухая трава, древесная щепа, листья или декоративная кора.
- Убедитесь в том, что керамический гриль расположен на расстоянии не менее 2 м от легковоспламеняющихся предметов.
- **НЕ** используйте этот керамический гриль в качестве топки.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Настоящее изделие может достигать очень высоких температур, **НЕ** передвигайте его во время эксплуатации.
- **ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ** термостойкие перчатки, особенно при работе с вентиляционным отверстием, горячей керамической поверхностью или поверхностью для приготовления пищи.
- Перед перемещением или размещением на хранение позвольте изделию полностью остыть.
- Перед использованием всегда проверяйте изделие на предмет износа и повреждений и при необходимости замените его.
- Соблюдайте осторожность при открывании и закрывании керамической крышки. **Никогда** не позволяйте ей закрываться самой; закрывайте крышку до упора!
- Перед использованием необходимо установить гриль на безопасном уровне!



BergHOFF® grill

ЗАКРЕПЛЕНИЕ КЕРАМИЧЕСКОГО ГРИЛЯ

- На ободе корпуса и крышки гриля для повышения герметичности обода применяется черная войлочная прокладка. Данная прокладка не должна удаляться; она должна оставаться на своем месте во время работы.
- Чтобы разжечь огонь, поместите свернутую газету и несколько растопочных кубиков или таблеток на поднос для угля (7) в основании керамического гриля. Затем поместите на газету 2 или 3 горстки кускового угля.
- Максимальный объем угля – 2 кг.
- НЕ используйте бензин, спирт, растопочную жидкость, спирт или подобные химикаты для розжига или повторного розжига.
- Откройте нижнее вентиляционное отверстие и зажгите газету с помощью длинной зажигалки или носового замка или безопасных спичек.
- НЕ перегружайте изделие топливом – если огонь слишком интенсивный, это может повредить керамический гриль.
- Оставьте изделие, пока все топливо не будет использовано и не погаснет.
- Если первый розжиг будет слишком интенсивным, это может повредить уплотнительную прокладку из войлока, не позволив ей обеспечить надлежащее прилегание.
- После первого использования проверьте все крепежные детали на плотность затяжки. Металлическая лента, соединяющая вашу крышку с основанием, будет расширяться от тепла, и соединение может стать ослабленным. Рекомендуется проверить и при необходимости затянуть ленту гаечным ключом.
- Теперь вы можете использовать свой керамический гриль в нормальном режиме.
- Повторите процедуру крепления, проводимую в начале эксплуатации, каждый раз, когда гриль не используется в течение продолжительного времени.

ТУШЕНИЕ

- Чтобы потушить изделие, перестаньте добавлять топливо, закройте все вентиляционные отверстия и крышку, чтобы огонь погас естественным образом.
- НЕ используйте воду для тушения углей, поскольку это может повредить керамику гриля.

ХРАНЕНИЕ

- Если керамический гриль не используется и хранится на открытом воздухе, полностью накройте его надлежащим покрытием для защиты от дождя после полного остывания.
- Хромированная решетка для приготовления **НЕ** пригодна для мытья в посудомоечной машине; используйте мягкое моющее средство с теплой водой.
- При использовании керамического гриля нажмите на оба фиксирующих колеса, чтобы не допустить перемещения изделия во время эксплуатации.
- Для обеспечения надлежащей защиты зимой керамический гриль рекомендуется хранить накрытым в сухом помещении, в гараже или под навесом.
- При хранении внутренние части керамического гриля должны быть сухими!
- Держите крышку закрытой, когда изделие не используется, и **НЕ** допускайте попадания дождя или воды внутрь керамического гриля, когда он не используется. Вода или влажность внутри могут проникать в керамику и вызывать растрескивание во время заморозков.
- Перед сезонным хранением всегда полностью очищайте внутреннюю часть (**ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ!**) и утилизируйте всю золу перед помещением керамического гриля на хранение. Убедитесь в том, что гриль сух внутри. Перед повторным использованием очистите внутренние детали для получения наилучшего результата.
- При использовании (противождяного) покрытия периодически проверяйте отсутствие влаги под крышкой или внутри керамического гриля в результате конденсации или влажности.
После длительного периода, когда гриль не использовался, или после сезонного хранения мы рекомендуем разжечь небольшое количество древесного угля и дать керамическому грилю постепенно нагреться до температуры не более 180°C (350°F). Он медленно сожжет любые остатки или влагу, которые могут накапливаться во время хранения (см. также «закрепление керамического гриля» на стр. 3).

BergHOFF® grill

ОЧИСТКА

- Керамический гриль является самоочищающимся. Нагревайте его до 260°C в течение 30 минут для сожжения всех пищевых и других отходов.
- **НЕ** используйте воду или другие чистящие средства для чистки внутренней части керамического гриля. У него пористые стенки, которые поглощают используемые жидкости, что может привести к появлению трещин в керамическом гриле. Если количество сажи становится чрезмерным, используйте проволочную щетку или инструмент для чистки золы (не входит в комплект) для очистки остатков углерода перед следующим использованием.
- Для очистки решетки и сетки достаньте их из гриля и используйте неабразивный очиститель после полного охлаждения устройства.
- Для очистки внешней поверхности подождите, пока керамический гриль остынет, и используйте влажную ткань с мягким моющим средством.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Затяните ленты и смазывайте шарнир 2 раза в год или чаще, если необходимо.

ИНФОРМАЦИЯ О РАЗЖИГАНИИ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДЕ

- Убедитесь в том, что керамический гриль расположен на устойчивой, плоской, ровной, жаростойкой невоспламеняющейся поверхности вдали от легковоспламеняющихся предметов.
- Убедитесь в том, что свободное пространство над грилем сверху составляет не менее 2 м и гриль находится на расстоянии не менее 2 м от других окружающих предметов.
- Для повышения герметичности обода на кромке корпуса и крышки гриля расположена черная войлочная прокладка. Данную войлочную прокладку снимать нельзя; она должна оставаться на месте во время эксплуатации.
- Чтобы разжечь огонь, поместите свернутую газету и несколько растопочных кубиков или таблеток на пластину для угля (7) в основании керамического гриля. Затем поместите на газету 2 или 3 горстки кускового угля.
- **НЕ** используйте бензин, растворители, жидкость для розжига, спирт или аналогичные химикаты для розжига или повторного розжига.
- Откройте нижнее вентиляционное отверстие и зажгите газету с помощью длинной зажигалки или носового замка или безопасных спичек. После того, как огонь будет зажжен, оставьте нижнее отверстие и крышку открытой в течение приблизительно 10 минут для получения небольшого шара горячих углей.
- Дайте древесному углю разогреться и раскалиться в течение не менее 30 минут до первой готовки на керамическом гриле.
- **НЕ** готовьте, пока на топливе не образуется покрытие из золы.
- Рекомендуется не перемешивать и не переворачивать угли после того, как они достигли нужного состояния. Это позволяет углям гореть более равномерно и эффективно.
- После розжига **ОБЯЗАТЕЛЬНО** используйте термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой и поверхностями для готовки.
- Ниже представлены инструкции по приготовлению в зависимости от температуры и продолжительности.

ИНСТРУКЦИЯ ПО НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Разожгите кусковой уголь в соответствии с инструкциями выше. **НЕ** переворачивайте и не перемешивайте угли после этого.
- Полностью откройте нижнее отверстие и оставьте крышку открытой в течение 10 минут для получения небольшого шара горячих углей.
- Контролируйте керамический гриль, пока он не достигнет желаемой температуры. См. руководство по температуре приготовления на стр. 6.
- Полностью закройте нижнее отверстие для поддержания температуры.
- После этого вы можете использовать керамический гриль для приготовления пищи.
- **ВАЖНО:** открывая крышку при высоких температурах, необходимо слегка поднять ее, позволяя воздуху поступать медленно и безопасно, чтобы предотвратить обратную тягу или вспышки, которые могут привести к травме.
- **ВСЕГДА** следуйте **ИНФОРМАЦИИ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**, приведенной на стр. 5 настоящего Руководства по эксплуатации.
- **ВСЕГДА** используйте термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или поверхностями для готовки.

BergHOFF® grill

ИНСТРУКЦИЯ ПО КОПЧЕНИЮ

- Следуйте инструкциям в отношении низкотемпературного приготовления выше.
- Контролируйте керамический гриль, пока он не достигнет желаемой температуры. См.руководство по температуре приготовления на стр. 6.
- Оставьте нижнее отверстие приоткрытым.
- Закройте верхнее вентиляционное отверстие и продолжайте проверять температуру еще несколько минут.
- Используя термостойкие перчатки, насыпьте древесной щепы на горячий уголь по кругу.
- После этого вы можете использовать керамический гриль для копчения.
- **СОВЕТ.** Замочите древесную щепу или кулинарные доски в воде в течение 15 минут, чтобы продлить процесс копчения.
- **ВАЖНО:** открывая крышку при высоких температурах, необходимо слегка поднять ее, позволяя воздуху поступать медленно и безопасно, чтобы предотвратить обратную тягу или вспышки, которые могут привести к травме.
- **ВСЕГДА** следуйте **ИНФОРМАЦИИ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**, приведенной на стр. 5 настоящего Руководства по эксплуатации.
- **ВСЕГДА** используйте термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или поверхностями для готовки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Разожгите кусковой уголь в соответствии с инструкциями на стр. 4.
- Закройте крышку и полностью откройте верхнее и нижнее отверстия.
- Контролируйте керамический гриль до тех пор, пока он не достигнет желаемой температуры. См.руководство по температуре приготовления на стр. 6.
- Закройте верхнее вентиляционное отверстие наполовину и продолжайте проверять температуру еще на несколько минут.
- После этого вы можете использовать керамический гриль для приготовления пищи.
- **ВАЖНО:** открывая крышку при высоких температурах, необходимо слегка поднять ее, позволяя воздуху поступать медленно и безопасно, чтобы предотвратить обратную тягу или вспышки, которые могут привести к травме.
- **ВСЕГДА** следуйте **ИНФОРМАЦИИ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**, приведенной на стр. 5 настоящего Руководства по эксплуатации.
- **ВСЕГДА** используйте термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или поверхностями для готовки.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

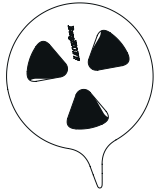
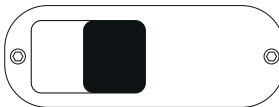
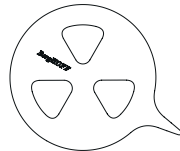
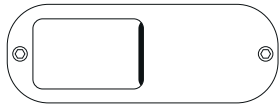
- **НЕ** готовьте, пока на топливе не образуется покрытие из золы.
- Пожалуйста, прочтите и следуйте настоящим рекомендациям при приготовлении пищи на вашем керамическом гриле.
- Всегда мойте руки до и после обработки сырого мяса и перед едой.
- Всегда держите сырое мясо вдали от готового мяса и других продуктов.
- Перед приготовлением убедитесь в том, что поверхности гриля и инструменты чистые и не содержат старых пищевых остатков.
- **НЕ** используйте одну и ту же посуду для обработки приготовленных и сырых продуктов.
- Перед едой убедитесь в том, что мясо прожарено.
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ** – употребление сырого или сыроватого мяса может вызвать пищевое отравление (например, бактериальными штаммами, такими как E.coli).
- Чтобы уменьшить риск неполной готовности мяса, разрежьте его и убедитесь в том, что оно тщательно прожарено.
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ** – если мясо приготовлено надлежащим образом, мясной сок должен быть прозрачным, без следов розового/красного сока или окраски мяса.
- Перед приготовлением на гриле крупных кусков мяса рекомендуется предварительная готовка.
- После завершения приготовления на вашем керамическом гриле очистите поверхности для готовки и посуду.

ДОБАВЛЕНИЕ ТОПЛИВА

- При закрытых вентиляционных отверстиях керамический гриль поддерживает высокую температуру в течение нескольких часов. Если вам необходимо более продолжительное время приготовления (например, при обжаривании цельного куска или медленном копчении), может потребоваться добавить больше древесного угля. Просто добавьте дополнительный уголь и продолжайте готовить, как указано выше.

BergHOFF® grill

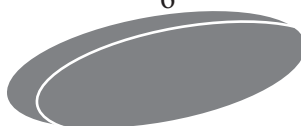
ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Низкотемпературная готовка/Копчение (110°C – 135°C)		Верхнее отверстие	нижнее отверстие
Грудинка	2 часа на каждые 1/2 кг		
Рваная свинина	2 часа на каждые 1/2 кг		
Целая курица	3 – 4 часа		
Ребрышки	3 – 5 часов		
Обжарка кусков мяса	9+ часов		
Гриль/жарка (160°C – 180°C)		Верхнее отверстие	нижнее отверстие
Рыба	15 – 20 мин.		
Свинная вырезка	15 – 30 мин.		
Кусочки курицы	30 – 45 мин.		
Целая курица	1 – 1,5 ч.		
Нога ягненка	3 – 4 ч.		
Ветчина	2 – 4 ч.		
Индейка	2 – 5 ч.		
Обжарка (260°C – 370°C)		Верхнее отверстие	нижнее отверстие
Стейк	5 – 8 мин.		
Корейка	6 – 10 мин.		
Бургеры	6 – 10 мин.		
Сосиски	6 – 10 мин.		

В открытом

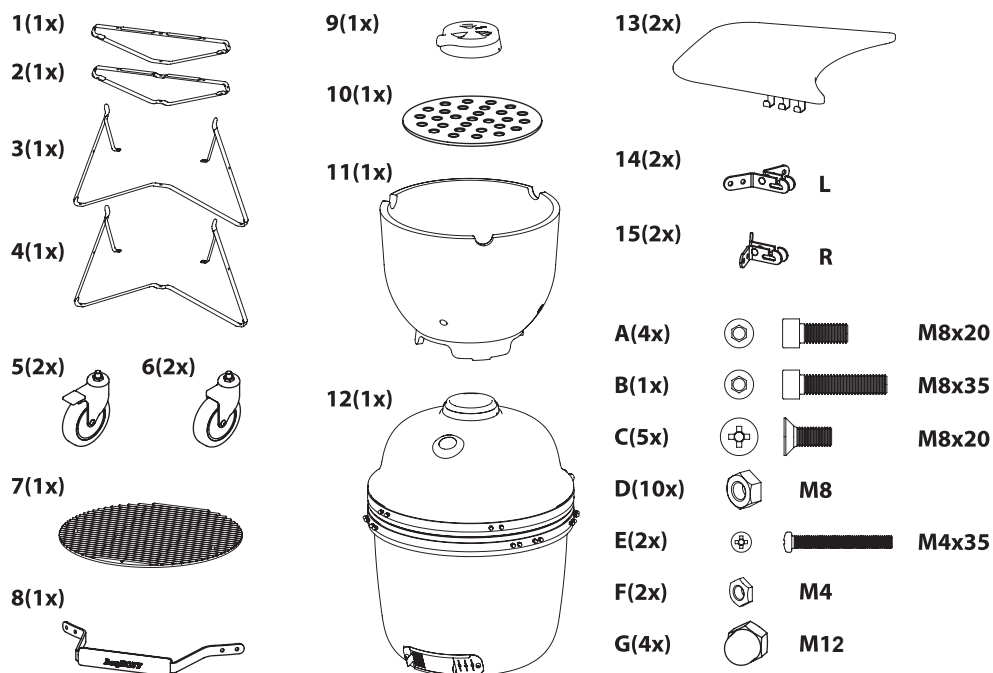


закрытом состоянии



BergHOFF® grill

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ



Перед сборкой внимательно прочтите инструкцию. Проверьте наличие всех деталей согласно перечню.

Проводите сборку на мягкой поверхности, чтобы избежать царапин на краске. Сохраните эту информацию для дальнейшего использования.

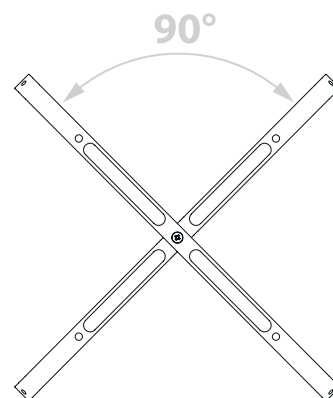
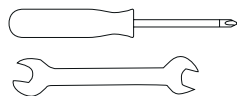
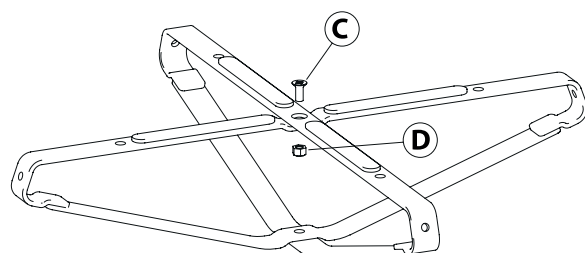
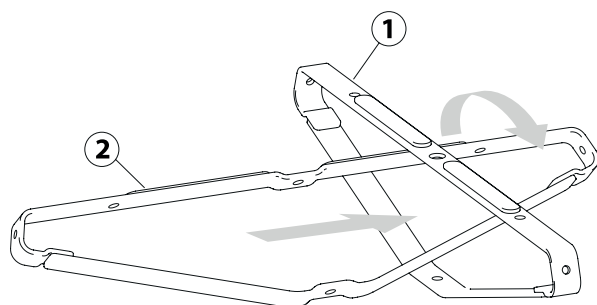
Для облегчения сборки болты следует затягивать легко; после завершения сборки их следует затянуть полностью.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ – НЕ затягивайте болты слишком сильно; затягивайте с применением умеренного усилия, чтобы избежать повреждения болтов или компонентов керамического гриля.

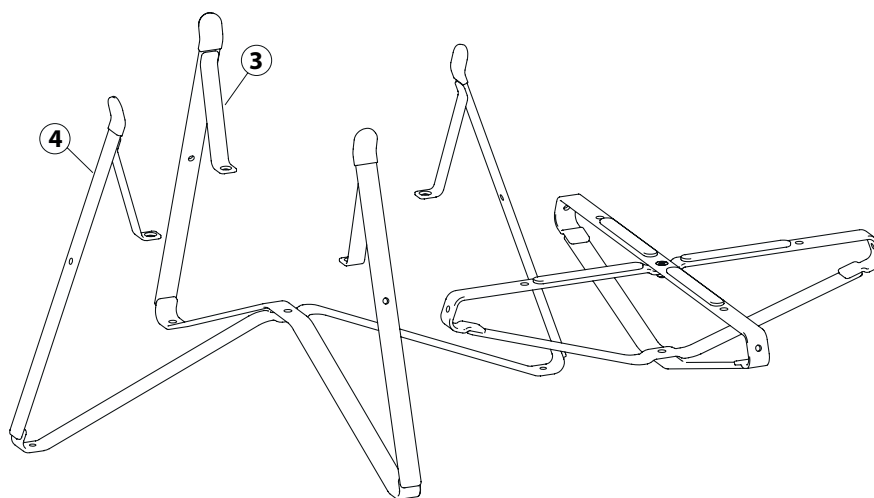
ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ

ВАЖНО. Перед использованием удалите упаковку, но сохраните инструкции по технике безопасности и храните их вместе с настоящим изделием. Перед сборкой убедитесь в том, что крышка закрыта.

BergHOFF® grill

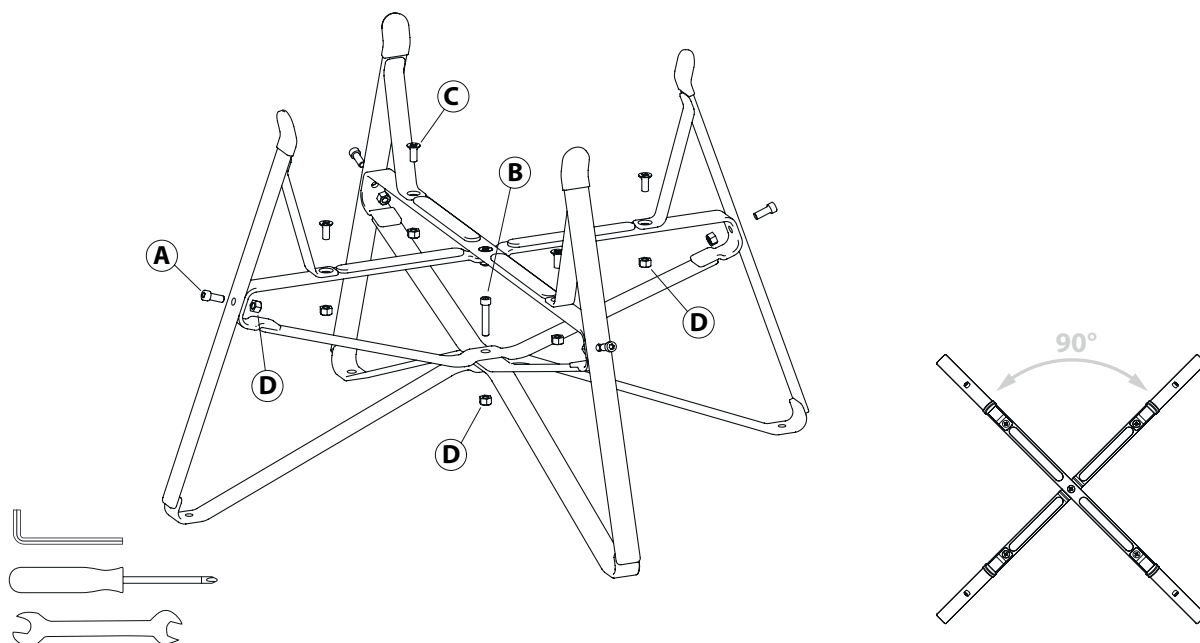


ШАГ 1: Чтобы собрать основную раму, начните с вставки детали рамы 2 в деталь рамы 1 для образования крестовины. Закрепите крестовину под углом 90 градусов, используя болт с потайной головкой М8 (С) и гайку М8 (D). Затяните вручную до сборки всей рамы.

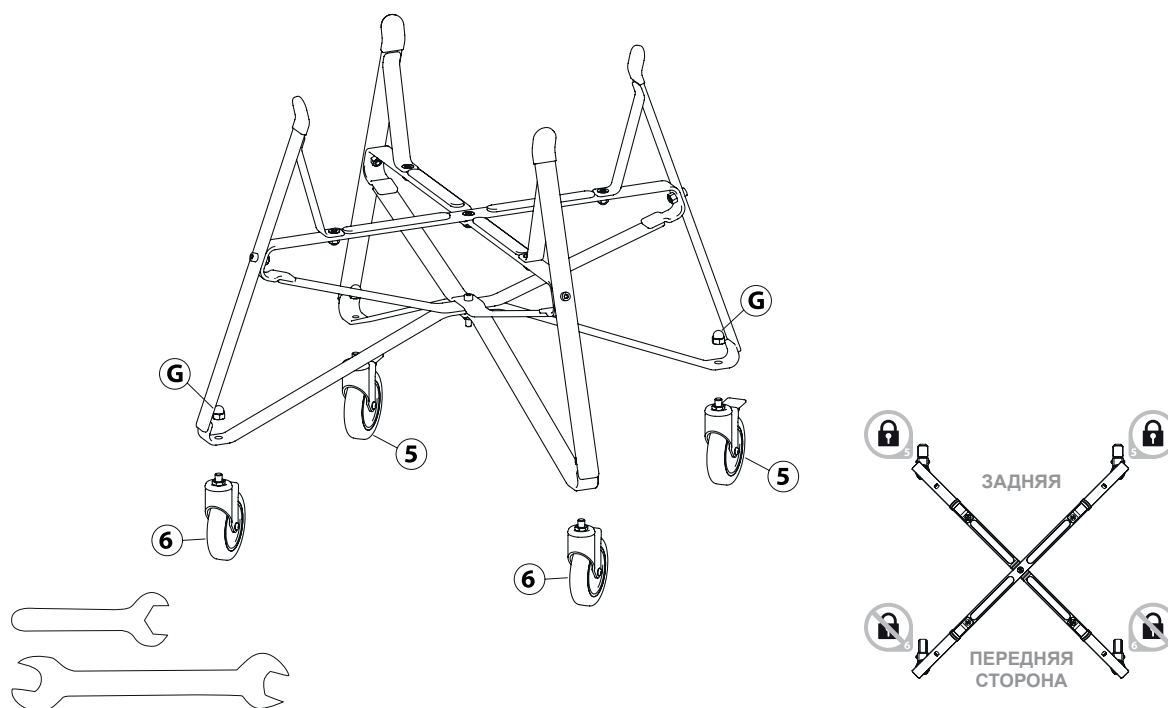


ШАГ 2: Возьмите деталь рамы 3 и деталь рамы 4 и сформируйте еще одну крестовину, расположив их под углом 90 градусов и совместив центральное отверстие. Вставьте крестовину из шага 1 с боку, таким образом, чтобы центральные отверстия сошлись.

BergHOFF® grill

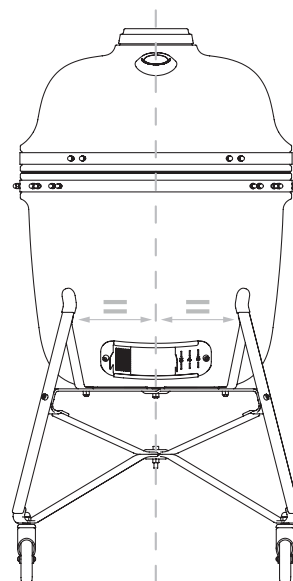
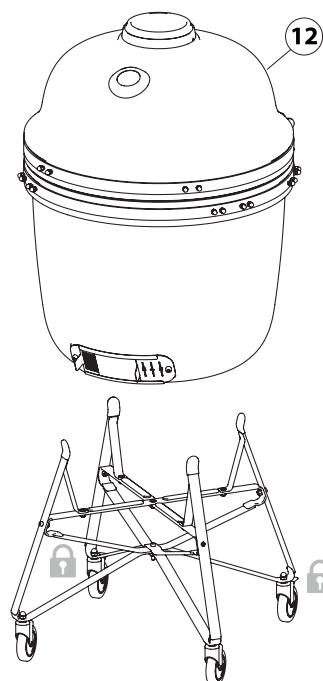


ШАГ 3: Закрепите эту сборку с помощью болтов с внутренним шестигранником и потайных болтов M8 и гаек M8. Плотнo затяните с помощью прилагаемых инструментов, а также затяните центральный болт, упомянутый в шаге 1. Убедитесь в том, что угол 90 градусов зафиксирован.

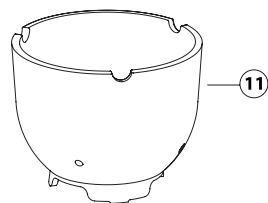
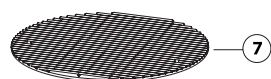
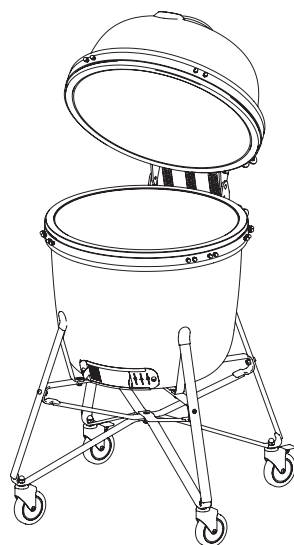


ШАГ 4: Вставьте колеса (эл. 5 и эл. 6) в нижние отверстия. Следуйте приведенной ниже схеме для установки поворотных колес с тормозом. Прикрепите колеса к раме с помощью колпачковых гаек M10 (G), используя прилагаемые инструменты.

BergHOFF® grill

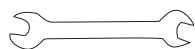
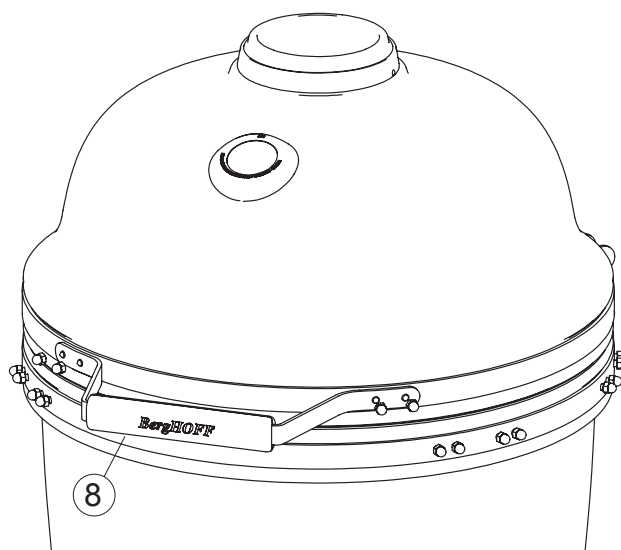


ШАГ 5: Поднимите корпус керамического гриля на основную раму. Убедитесь в том, что колеса зафиксированы таким образом, что рама остается на месте. Обязательно выполняйте эти действия с двумя помощниками, так как это очень тяжелый предмет. Нижнее вентиляционное отверстие должно быть центрировано между двумя передними опорными кронштейнами.

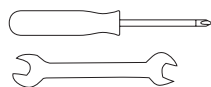
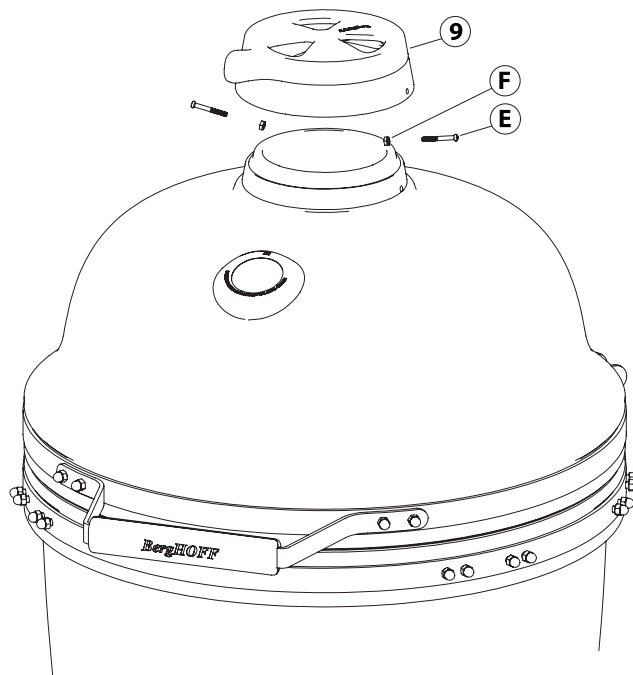


ШАГ 6: Откройте крышку керамического гриля и вставьте топочную камеру (11), пожарную решетку (10) и колосниковую решетку (9) в порядке, указанном на схеме.

BergHOFF® grill

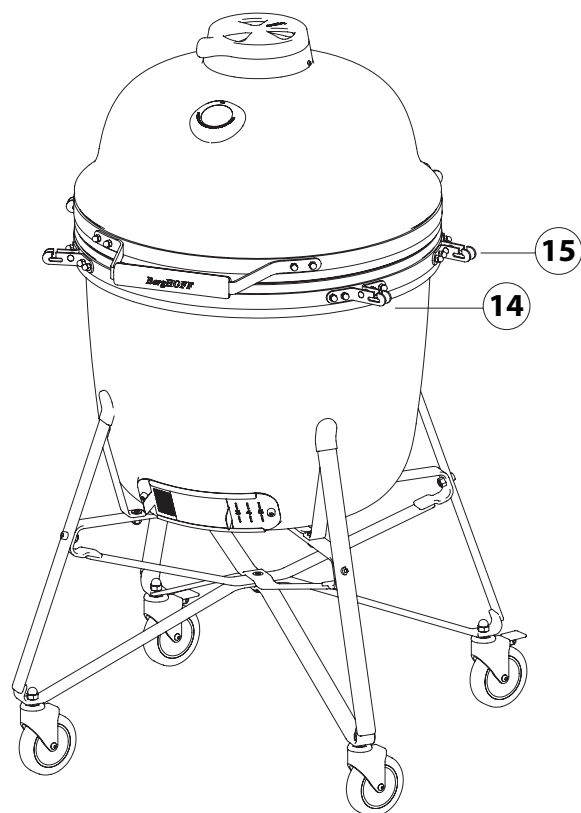
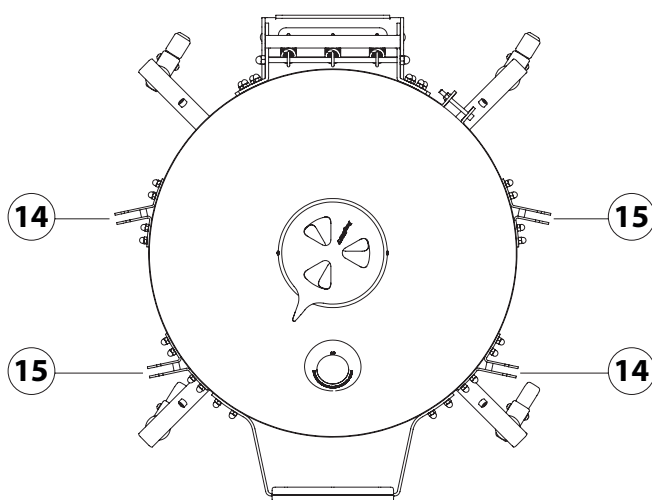


ШАГ 7: Установите ручку (8), используя предварительно установленные колпачковые гайки на верхнем стальном корпусе.

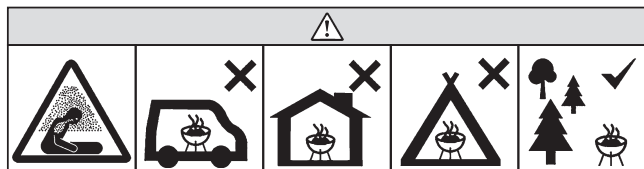


ШАГ 8: Установите верхнее входное отверстие для воздуха (9) на верхнее отверстие крышки керамического гриля. Закрепите входное отверстие для воздуха с помощью винтов M4 (E) и гаек.

BergHOFF® grill

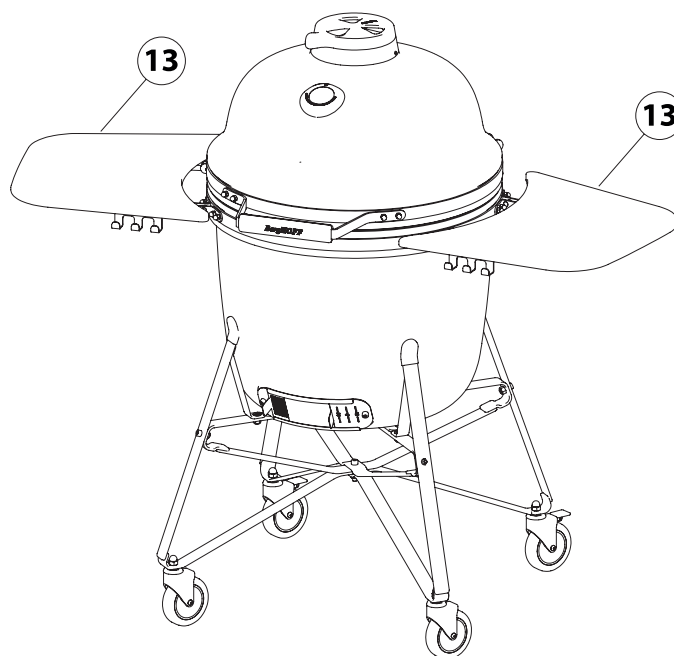
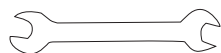
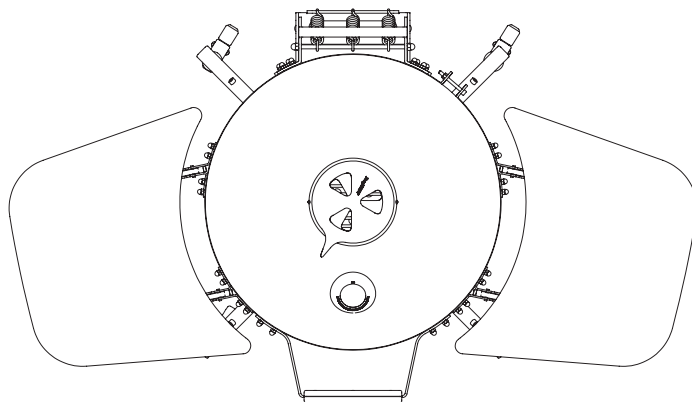


ШАГ 9: Установите кронштейны боковых столов (14 и 15), используя предварительно установленные колпачковые гайки. После установки правильного кронштейна в правильное положение вручную затяните колпачковые гайки. Убедитесь в том, что зазор на кронштейнах направлен вверх.



Не используйте гриль в закрытом и (или) жилом помещении, например, в домах, палатках, фургонах, автодомах, лодках. Существует опасность смерти от отравления угарным газом.

BergHOFF® grill



ШАГ 10: Установите деревянный боковой стол (13) с крепежами для инструментов, направленными вперед. После того, как боковые столы полностью выровнены на кронштейнах, плотно закрепите колпачковые гайки с помощью прилагаемого ключа. Боковые столы можно сложить, слегка подняв их и сдвинув их во внешнем направлении. В случае необходимости, для хранения или чистки, они также могут быть сняты, вынуты из пазов через отверстие.

ГАРАНТИЯ:

Настоящий керамический гриль поставляется с ограниченной двухлетней гарантией на дефекты производства с даты покупки и при условии эксплуатации в соответствии с настоящими инструкциями и выполнением обслуживания в порядке, предусмотренном настоящим руководством. Квитанция с указанием даты покупки считается гарантийным талоном.

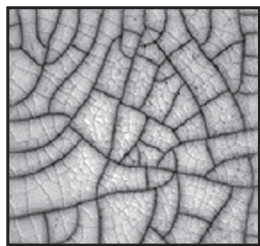
Настоящий керамический гриль не предназначен для профессионального использования.

Износ, коррозия, деформация и обесцвечивание деталей, которые непосредственно подвержены воздействию огня, являются вполне нормальным явлением и, следовательно, при любых обстоятельствах не будут считаться производственным дефектом: они являются логическим результатом эксплуатации.

Следовательно, поднос для угля (10) и решетка для приготовления пищи (7) подлежат замене клиентом через некоторое время без любых гарантий.

Гарантия не распространяется на:

- (керамические) компоненты, сломанные в результате падения, неправильного хранения, неправильного использования или злоупотребления;
- (керамические) компоненты, сломанные в результате попадания воды на внутренние поверхности;
- Гарантия обусловлена стандартной эксплуатацией в бытовых условиях. Она не распространяется на случайные повреждения или поломки, а также на любой ущерб в результате транспортировки, падения, неправильной сборки, неправильного крепления, экстремальных погодных условий или стихийных бедствий.
- царапины, вмятины, сколы, волосные трещины, выцветание и незначительные косметические трещины наружной глазури, которые не влияют на рабочие характеристики керамического гриля;
- При тщательном осмотре может показаться, что на покрытии вашего керамического гриля имеются трещины. Это **НЕ** растрескивание керамики. Это явление известно как «волосные трещины» и вызвано разным коэффициентом расширения между глазурью и глиной.



Паутинный узор «волосных трещинок» отличается от трещин тем, что его невозможно почувствовать на поверхности, если не использовать ноготь; однако он становится более заметным при рассмотрении поверхности при помощи лупы или попадании на нее пыли. Хотя может показаться, что такие «волосные трещинки» являются дефектом, они не влияют на срок службы вашего керамического гриля; соответственно, они не покрываются гарантией. Процесс образования волосных трещинок в действительности повышает прочность изделия.

- плесень на дереве и бамбуке, треснувшее, набухшее или деформированное в результате чрезмерного воздействия влажности дерева и бамбук, если подобные явления не были замечены перед первым использованием.

BergHOFF grill

BergHOFF[®] grill

***BergHOFF*[®] grill**

