

Гарантийные обязательства:

Каждый керамический гриль Start Gril имеет гарантийный срок, который составляет 2 года. Данный срок распространяется на все металлические конструкции. На сам корпус, изготовленный из керамики, специальные окошки, температурный датчик, а так же все сопутствующие аксессуары гарантия составляет 1 год.

Гарантия не распространяется на повреждения, не связанные с производственными дефектами, а вызванные условиями неправильной эксплуатации, механическими повреждениями и т. д. Гарантия не распространяется на детали, подлежащие естественному износу, или выработке (термостойкая прокладка для гриля, транспортировочные колеса, бамбуковые столики, ручка открывания, пружины — держатели верхней крышки).

Гарантийные сроки не действительны при коммерческой эксплуатации гриля.

Начало срока гарантии начинается с момента приобретения керамического гриля конечным покупателем и действует в течении всего срока, указанного производителем. Гарантия предоставляется на основании документа, подтверждающего покупку (чека).

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ГРИЛЕ START GRILL

Гриль. Готовьте сочные стейки, свиные отбивные, жарьте всевозможные сосиски и котлеты. Жарьте на высоких температурах (300 С°). Понижьте температуру, используя дверцу нижней вентиляции и верхнюю вентиляцию на крышке гриля, положите рыбу или стейк из рыбы на решетку гриля и получите превосходное блюдо. Жарьте овощи на перфорированных поддонах различной формы. Экспериментируйте с ярусами для приготовления большого количества разных продуктов одновременно.

Печь / Тандыр. Готовя блюда с керамическим отсекаателем жара вы пропекаете ваши блюда от жара, находящегося внутри гриля. Используйте керамический камень для приготовления пиццы, тонких лавашей, запекания различной выпечки. Создайте эффект «русской печи» для длительного запекания, например, больших кусков мяса или пышных изделий из теста. Залейте вино в специальную керамическую подставку для приготовления курицы, и приготовьте курочку-гриль, запеченную вертикально с хрустящей корочкой. В режиме томления вы можете зажарить утку, рульку или большой кусок мяса.

Коптильня. Возьмите немного щепы из ароматных пород дерева, добавьте в уголь или заверните в фольгу и сделайте в свертке дырки. Таким образом, вы сможете закоптить любимые продукты или просто придать им аромат. Поддерживайте постоянную нужную температуру на срок до 18 часов.

Что бы вы не готовили, вы всегда будете замечать, что блюда, приготовленные в гриле получаются несравненно сочными. А вместе с соками в продукте остается вся польза - весь вкус, все витамины. Для приготовления вы не используете масло, поэтому еда не содержит лишнего холестерина.

Различные аксессуары для гриля Start Grill позволят воплотить любую вашу кулинарную фантазию и добиваться совершенных результатов.

ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



КЕРАМИЧЕСКИЕ ГРИЛИ
и аксессуары для гриля



ГРИЛЬ КЕРАМИЧЕСКИЙ
START GRILL 22H

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
START-GRILL.COM

Введение:

Перед использованием барбекю-гриля ознакомьтесь с инструкцией для применения. Сохраните инструкцию для дальнейшего обращения к ней.

Знаки безопасности:

-  1. Внимание.
 -  2. Прочитайте инструкцию перед использованием.
 -  3. Во время приготовления осторожно открывайте крышку, остерегайтесь горячего пара.
 -  4. Во время приготовления не прикасайтесь к грилю
- Не подпускайте детей к грилю во время приготовления.
 - Остерегайтесь ожогов.
 - Будьте осторожны, крышка тяжелая.

Технические характеристики:

Артикул – SKL22H
Материал – Керамика
Внутренний диаметр – 495 мм
Размер – 570*650 мм
Вес брутто – 80 кг

Комплектация гриля Start Grill:



- 1. Верхняя крышка
- 2. Керамическое покрытие
- 3. Ручка гриля
- 4. Решетка для приготовления
- 5. Угольная решетка
- 6. Чаша для розжига
- 7. Боковые столешницы
- 8. Монтажный кронштейн
- 9. Ножки гриля, 2 колеса со стопором
- 10. Нижняя вентиляция

Инструкция по использованию гриля Start Grill

1. Заполните внутреннюю чашу для розжига древесным углем до границы нижнего кольца. Используйте только натуральные древесные угли. Рекомендуем использовать кусковой уголь. Запрещается высыпать уголь непосредственно в корпус гриля, не используя внутреннюю чашу и колосник. Уголь высыпается в чашу с колосником.
2. Для розжига гриля запрещается использовать жидкость для розжига. Рекомендуется использовать брикеты или роллы для розжига.
3. Зажгите уголь при помощи специального - электрического фена. Не используйте зажигалку.
4. Когда часть углей разгорится, опустите крышку и полностью откройте верхнюю вентиляцию для того чтобы обеспечить максимальный поток воздуха.
5. Когда уголь разогрется докрасна, необходимо закрыть дверцу зольного ящика. Оставить в ней щель 1-2 см. Откройте верхние и нижние вентиляционные отверстия.
6. Температуру в гриле можно регулировать путем увеличения подачи воздуха на горение снизу и при помощи открытия верхнего регулятора выхода воздуха.
7. Крышка гриля должна быть закрыта во время готовки, чтобы позволить жару равномерно со всех сторон пропекать продукты, находящиеся внутри.
8. Если Вы готовите при температуре 300 С° и выше, будьте очень осторожны, поднимая крышку гриля. Сначала лишь слегка приподнимите крышку, подержите так несколько секунд, и потом плавно откройте ее полностью. При таком открывании поток воздуха безопасно сгорит под куполом. В противном случае произойдет выброс пламени, который может сильно обжечь.
9. Из-за своих толстых керамических стенок остывать гриль будет медленно. Поэтому приготовленная еда будет сохраняться теплой в течение долгого времени.
10. После окончания приготовления блюд в гриле для очистки внутренней поверхности можно максимально открыть дверцу нижней вентиляции и створки верхней вентиляции. Внутренние стенки гриля при высокой температуре самоочищаются. Не допускайте превышения температуры более 550 С° это может привести к повреждению войлочного уплотнителя.
11. Периодически, в перерывах между приготовлениями пищи, удаляйте золу из нижней части гриля через дверцу нижней заслонки при помощи кочерги. Так же проверяйте, не засорились ли отверстия для воздуха в нижней вентиляции. Иногда они могут забиваться мелкими угольками и пеплом, из-за чего уменьшается воздушный поток и это негативно сказывается на качестве готовки.
12. Вы можете наслаждаться приготовленными на гриле блюдами круглый год. Допускается зимняя эксплуатация при соблюдении следующих несложных мер: Температура окружающего воздуха не должна быть ниже -15 С°. Очистите гриль от снега и льда снаружи. Убедитесь, что внутри гриля нет воды, льда или снега. Гриль следует растапливать медленно, чтобы он просушился и привык к нагреву. Не остужайте гриль снегом или водой! Он лопнет. После завершения приготовления блюд нужно дать грилю самостоятельно и постепенно остыть.



Внимание: чрезмерное повышение температуры гриля может привести к ожогам.

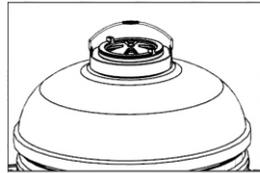
Шаг 2: установка монтажного кронштейна и боковых столешниц

Установите боковые кронштейны по бокам индикаторной панели и плотно затяните их с помощью гаек и шайб. Затем в кронштейны вставьте столешницы по обеим сторонам гриля. Столешницы фиксируются в открытом состоянии или могут быть опущены вниз.



Шаг 3: сборка гриля

Перед сборкой проверьте содержимое коробки, сверьте комплектацию, подготовьте все детали из коробки. Для подъема гриля необходимы два-три взрослых человека. Поместите чашу для розжига в гриль, затем колосник в чашу. Установите решетку для приготовления.



Шаг 4: установка ручки гриля

Аккуратно открутите гайки и шайбы с болтов в верхней части гриля. Прикрепите ручку на болты и плотно закрутите их с помощью гаек и шайб.

Шаг 5: розжиг и регулировка температуры

При розжиге угля держите открытой крышку гриля и полностью откройте дверцу нижней вентиляции. Температура приготовления керамического гриля контролируется путем регулировки верхних и нижних вентиляционных отверстий. Увеличение потока воздуха через верхние и нижние вентиляционные отверстия увеличивает температуру приготовления, а уменьшение расхода воздуха замедляет жарку и снижает температуру приготовления.

Важно: при копчении не превышайте температуру больше 200°F/90°C

- равномерно распределите горячий уголь на решетке;
- прогрейте гриль перед началом приготовления;
- контролируйте температуру путем регулировки верхней и нижней вентиляции.

Шаг 4: Уход

- После приготовления боковые столики должны быть сложены и протерты.
- Регулярно проверяйте места болтовых соединений, чтобы болты были плотно закреплены.

Комплектация гриля Start Grill:



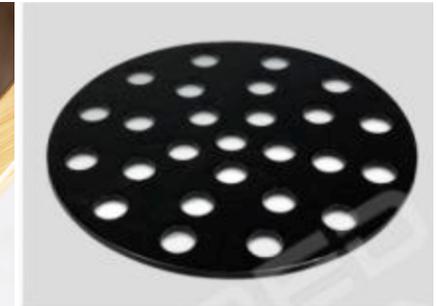
1. Регулируемый верхний вентиляция



2. Температурный датчик



4. Ручка



3. Угольная решетка (колосник)



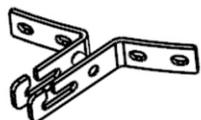
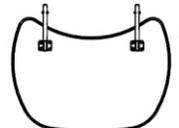
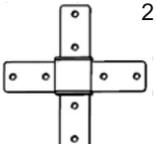
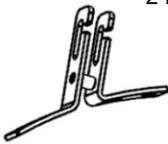
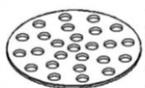
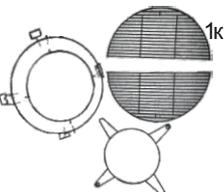
5. Multifункциональная решетка для приготовления, держатель камня для пиццы и сковороды WOK (3 в 1)



6. Регулируемая нижняя вентиляция

Упаковка:

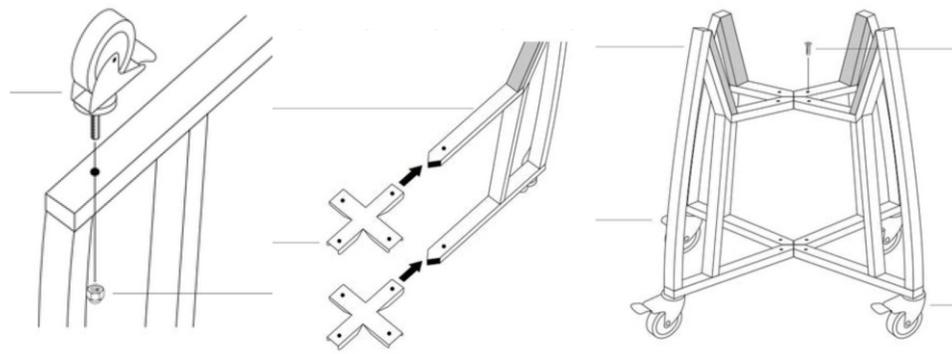
В упаковку входят следующие детали и руководство по использованию гриля.

 1 шт.	 1 шт.	 1 шт.
 2 шт.	 2 шт.	 2 шт.
 4 шт.	 2 шт.	 2 шт.
 1 шт.	 1 шт.	Flat washer: D6 
 1 компл.	Болт M6*12  16 шт.	Пружинная шайба D6  16 шт.
Плоская шайба D6  18 шт.	Гайка M6  18 шт.	Колпачковая гайка M6  18 шт.
Пружинная шайба D10  4 шт.	Шайба D10  4 шт.	

Сборка гриля Start Grill:

Шаг 1: сборка подставки для гриля

Аккуратно извлеките болты с двух разъемов X-формы, а затем начните сборку разъемов и ножек. Переверните сборочную конструкцию вверх дном для более удобной сборки. Собирайте подставку, вставив два разъема X формы на основание ножек и прикрутите их с помощью гаечного ключа. Поместите стопорную шайбу над плоской шайбой вокруг болта, прежде чем прикручивать ножку в разъем X формы. Вкрутите колесики и затяните гайки с помощью гаечного ключа. Во время сборки слегка ослабьте винты, чтобы можно было настроить необходимую высоту. После сборки подставки убедитесь, что все болты затянуты, а затем поднимите гриль и установите его на подставку.



(1)

(2)

(3)

