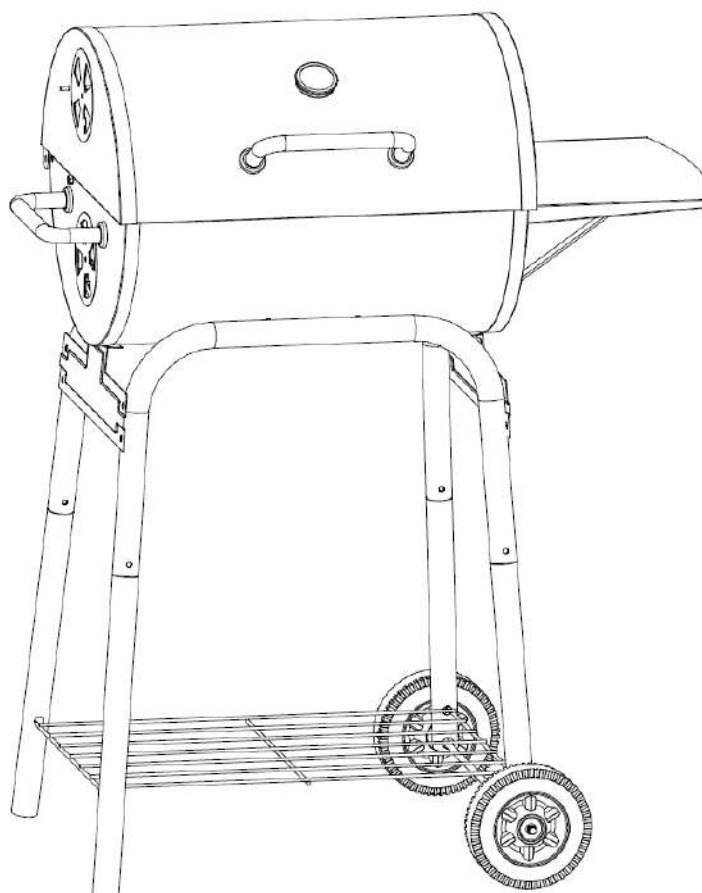


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛЬ **GoGarden Fiesta 51 PRO**

(арт. 50170)

Угольный гриль



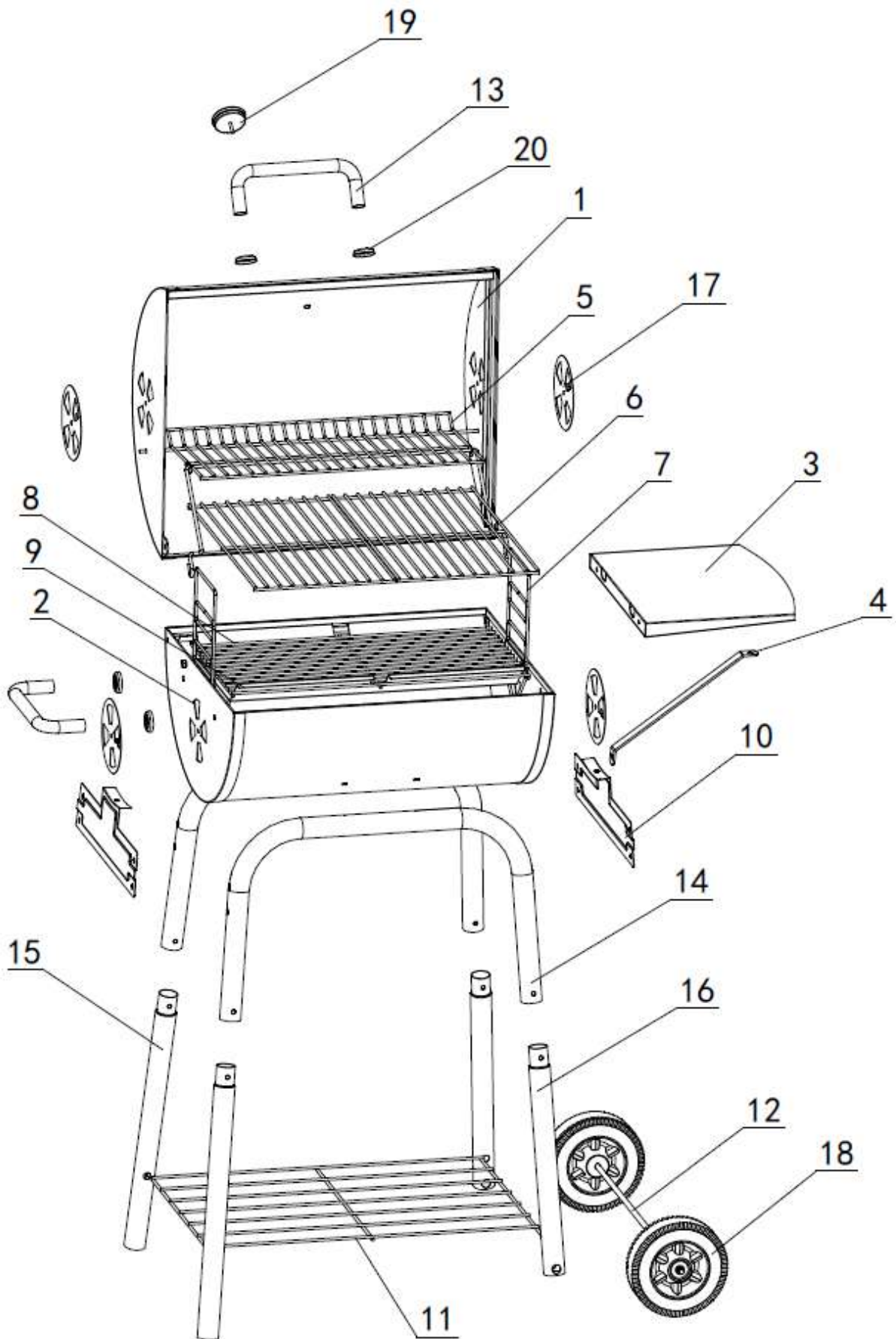
Только для использования вне помещений!

Внимание! Будьте осторожны при сборке, устройство имеет острые детали

Сделано в Китае




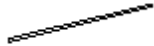



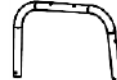



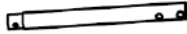




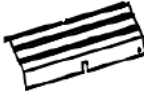



Сохраните инструкцию для последующего использования. Если вы собираете устройство для третьих лиц, дайте им инструкцию для ознакомления и дальнейшего использования.

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.

№	Наименование	Рисунок	Кол-во	№	Наименование	Рисунок	Кол-во
1	Крышка		1	11	Нижняя сетчатая полка		1
2	Жаровня		1	12	Ось		1
3	Боковая полка		1	13	Ручка		2
4	Кронштейн боковой полки		1	14	Дуга ножки		2
5	Решетка для разогрева пищи		1	15	Левые ножки		2
6	Решетка для жарки пищи		2	16	Правые ножки		2
7	Кронштейн угольной решетки		2	17	Вентиляционная заглушка		4
8	Решетка для угля		1	18	Колесо		2
9	Поддон для золы		1	19	Температурный датчик		1
10	Боковой кронштейн рамы гриля		2	20	Декоративная шайба для ручки		4

Комплект крепежей:

№	Наименование	Рисунок	Кол-во
A	Гайка М6		13
B	Винт М6*12		22
C	Винт с ограничителем резьбы М6*16		2
D	Винт с ограничителем резьбы М6*20		2

№	Наименование	Рисунок	Кол-во
E	Гайка с замком М8		2
F	Винт М6*16		4
G	Винт М6*40		4

Для сборки гриля необходимы отвертка и гаечный ключ (не входит в комплект поставки).

Не затягивайте гайки и винты слишком сильно, чтобы не повредить жаропрочное покрытие гриля.

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.

Мы постоянно совершенствуем свою продукцию, поэтому фактическая компоновка и комплектация устройства может отличаться от приведенной в данной инструкции по сборке и эксплуатации.

Инструкция по сборке

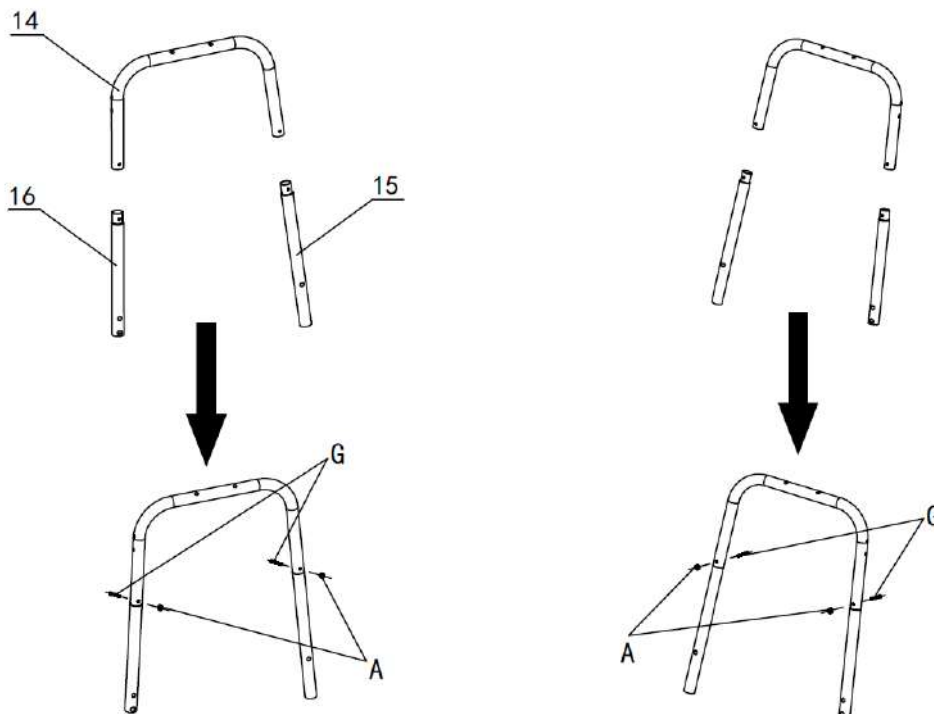
Внимательно прочитайте инструкцию перед началом сборки. Рекомендуется собирать гриль на чистой ровной поверхности. При необходимости обратитесь к списку деталей и инструкции по сборке. Сборка гриля подразумевает работу с крупными деталями, в связи с чем желательно наличие двух человек для сборки устройства. **Не затягивайте гайки и винты слишком сильно, чтобы не повредить жаропрочное покрытие гриля.**

ШАГ 1:

А: Прикрепите левую ножку (15) и правую ножку (16) к дуге ножки (14), зафиксируйте их между собой винтами, как показано на рисунке (Винты G 2 шт. / Гайки А 2 шт.).

В: Точно так же прикрепите вторую левую ножку (15) и вторую правую ножку (16) ко второй дуге ножки (14), зафиксируйте их между собой винтами (Винты G 2 шт. / Гайки А 2 шт.).

ВАЖНО: Проверьте на каждом собранном комплекте, что крепежные отверстия под винты на дугах ножек, а также крепежные отверстия в нижней части ножек развернуты в одну и ту же сторону. Это нужно для правильной сборки рамы гриля в следующем шаге

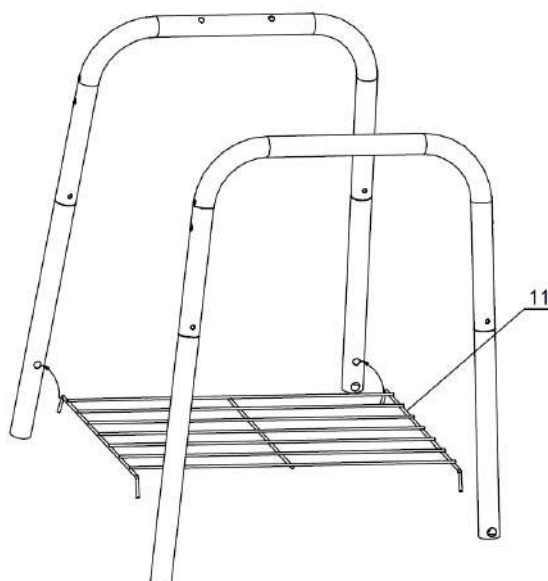


ШАГ 2:

А: Соедините между собой полученный пары ножек с помощью нижней сетчатой полки (11), вставив штыри-держатели полки в специальные отверстия в нижней части ножек, как показано на рисунке.

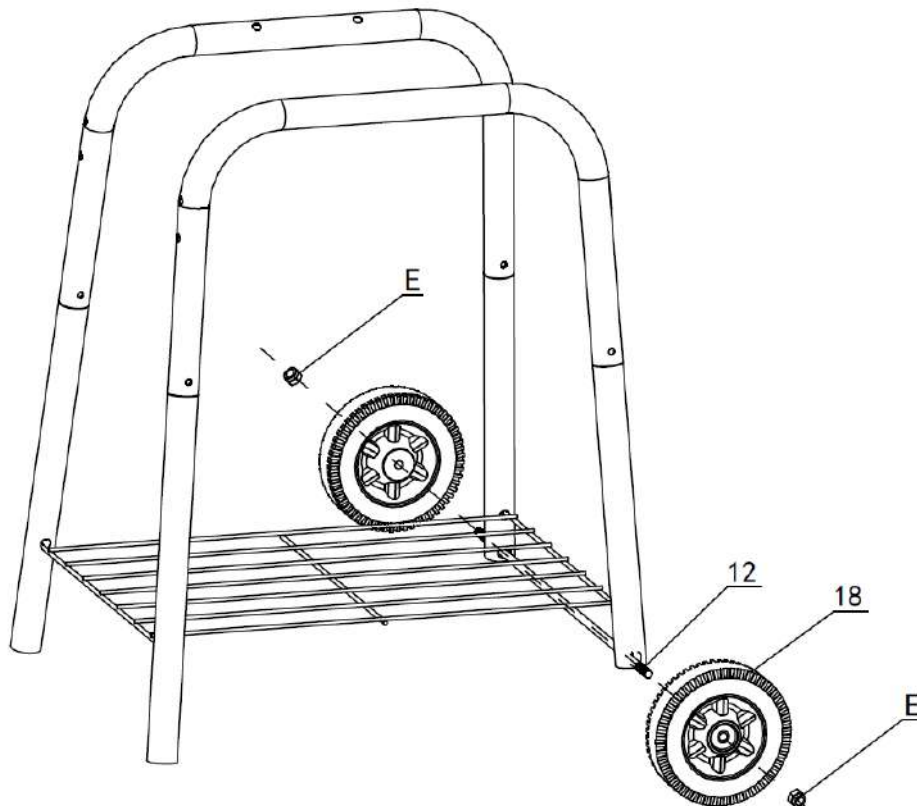
ВАЖНО: крепежные отверстия под винты на дугах ножек должны быть обращены внутрь образованной рамы.

ВАЖНО: Обратите внимание, чтобы более короткие ножки (со сквозными отверстиями внизу) были с одной стороны, как показано на рисунке. В эти отверстия на следующем шаге будет установлена ось для колес.

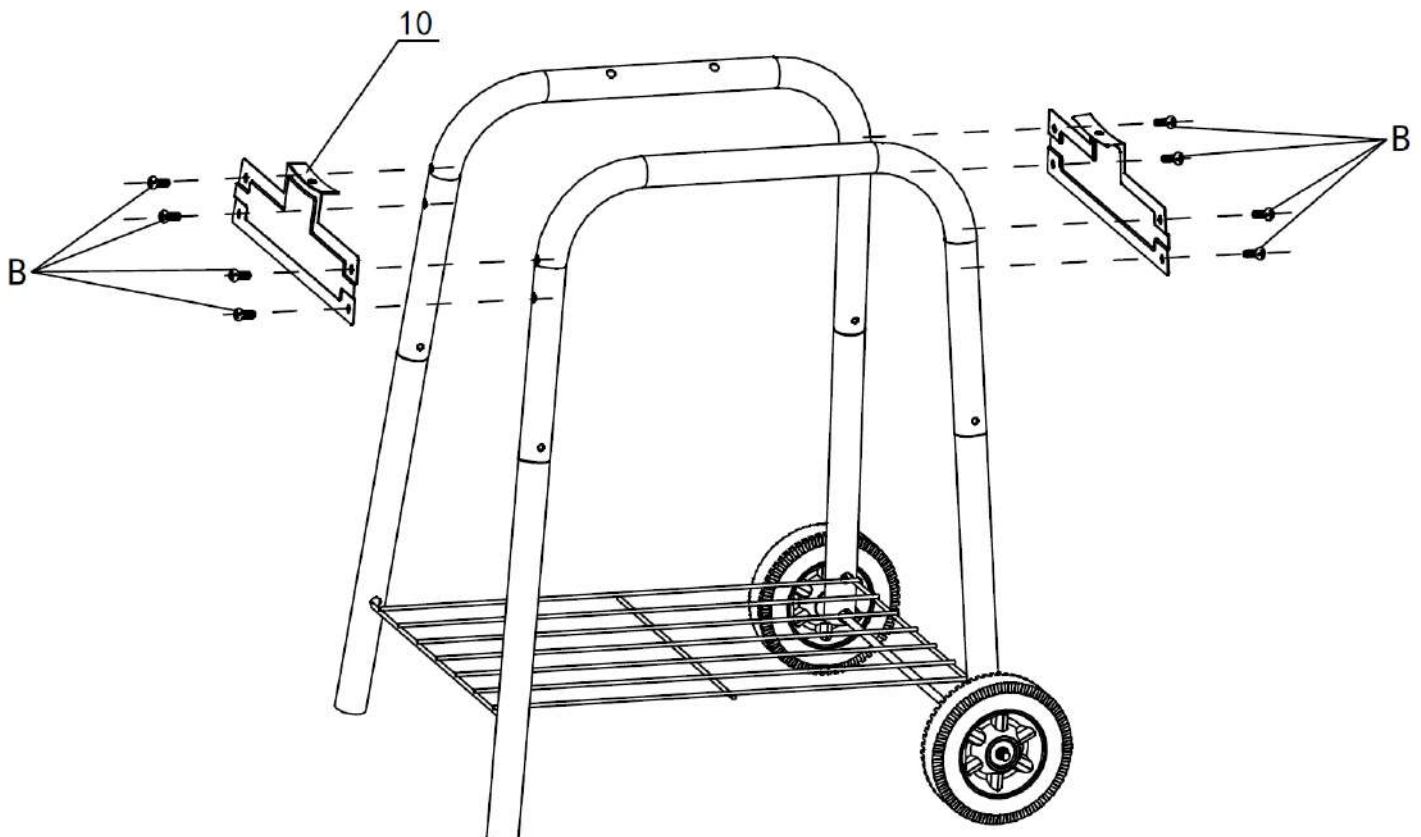


ШАГ 3:

А: Вставьте ось (12) в специальные сквозные отверстия на более коротких ножках. Наденьте колеса (18) на концы осей и закрепите их с обеих сторон гайками (Гайки Е 2 шт.).

**ШАГ 4:**

А: Скрепите полученную раму из ножек между собой в верхней их части с обеих сторон с помощью двух кронштейнов (10), как показано на рисунке. При монтаже **обратите внимание**, что верхняя петля-ложе с монтажным отверстием каждого кронштейна должна быть обращена внутрь рамы гриля (Винты В 8 шт.).



ШАГ 5:

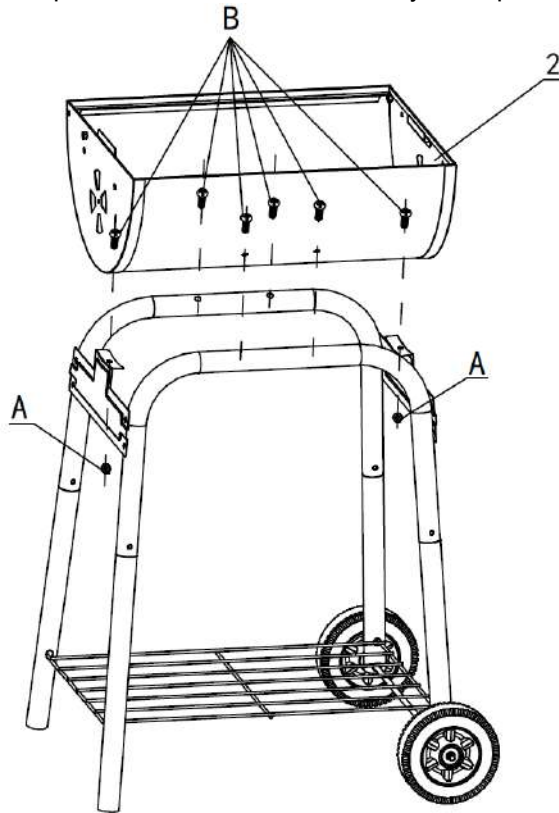
А: На полученное шасси поставьте сверху жаровню (2) и закрепите ее винтами.

ВНИМАНИЕ: Проследите, чтобы крепежные отверстия в жаровне по возможности сразу совпали с ответными отверстиями в ножках и кронштейнах, в которые затем будут вкручены крепежные винты.

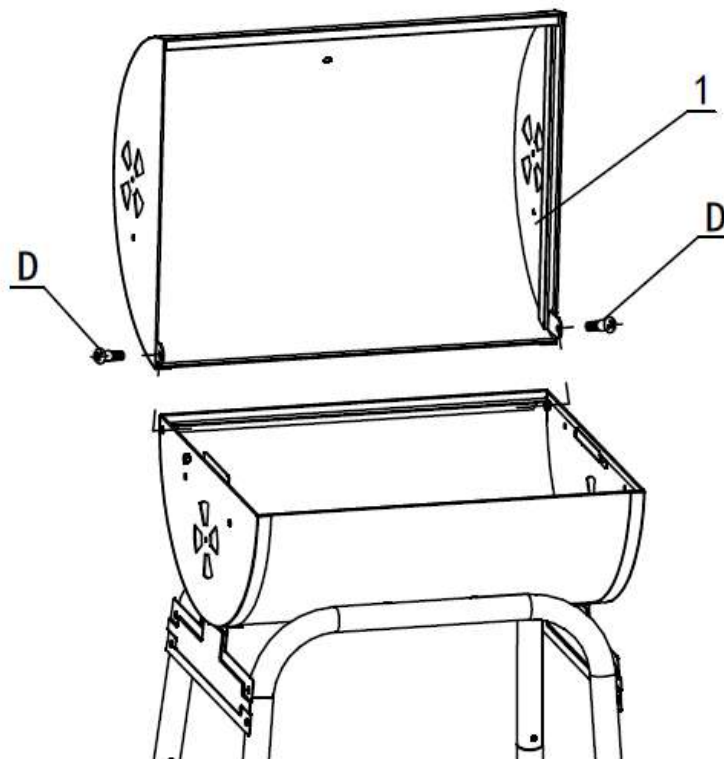
В: Закрутите несильно винты через жаровню в раму гриля. Для этого сначала наживите 4 центральных винта через жаровню в раму, образованную ножками гриля. Не следует сразу крепко затягивать винты, чтобы у жаровни был небольшой люфт, дабы была возможность отцентровать жаровню на шасси (Винты В 4 шт.).

С: Несильно (также с небольшим люфтом) закрутите оставшиеся 2 винта по краям жаровни, используя гайки, зафиксируйте жаровню теперь и к боковым кронштейнам (10) (Винты В 2 шт. / Гайки А 2 шт.).

Д: После окончательной отцентровки гриля все винты можно затянуть покрепче.

**ШАГ 6:**

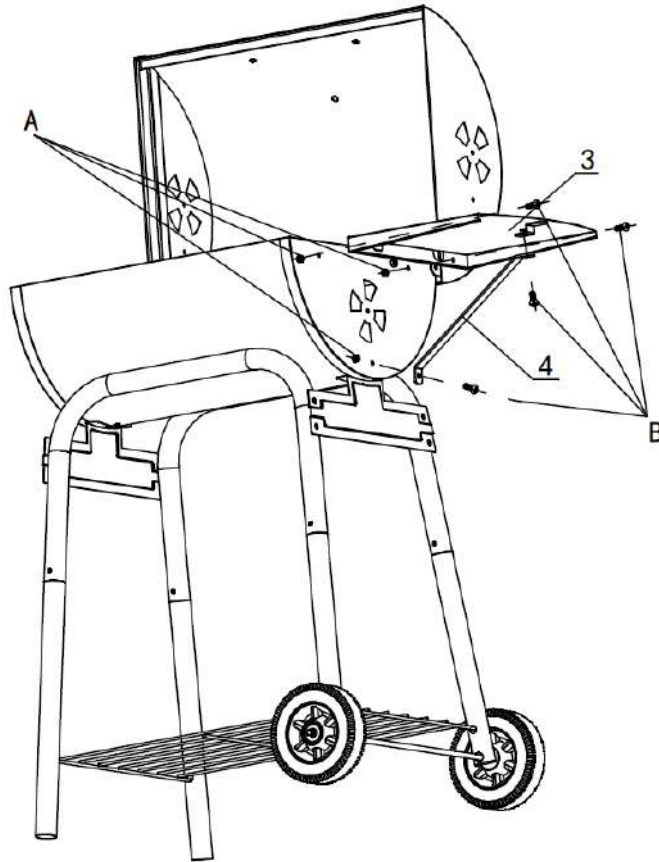
А: Установите крышку гриля (1) на жаровню (2), как показано на рисунке. Для фиксации используются большие винты с ограничителем резьбы (Винт D 2 шт.).



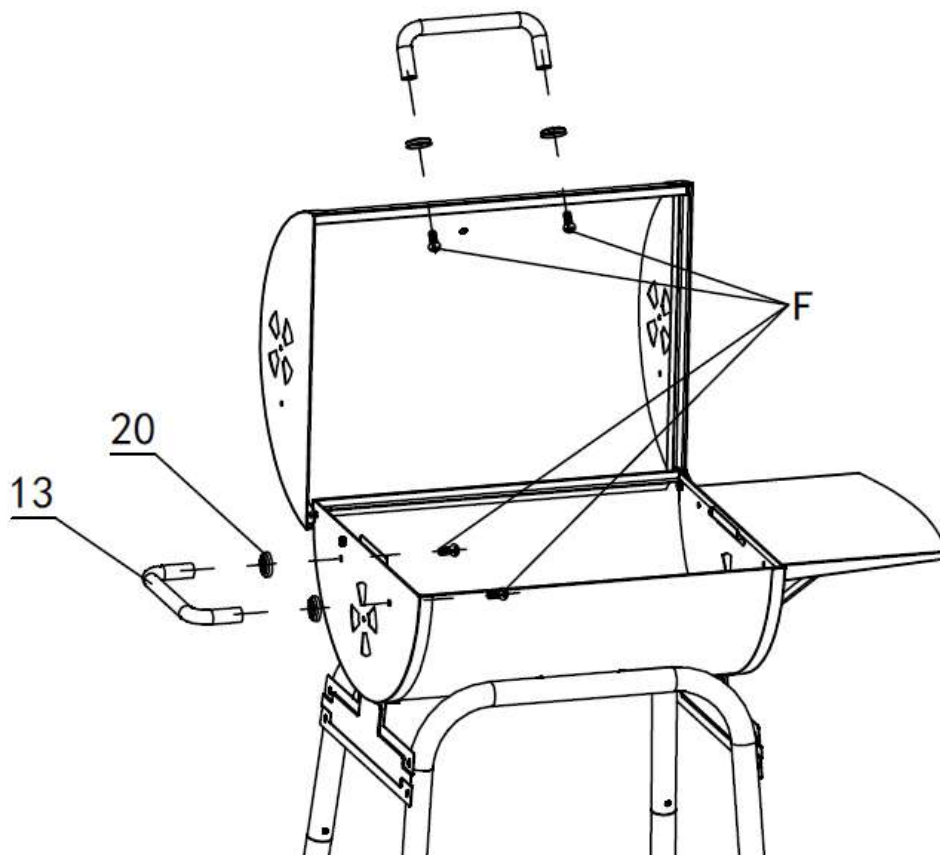
ШАГ 7:

А: Прикрутите кронштейн-держатель (4) к нижней поверхности боковой полки (3) (Винт В 1 шт.).

В: Установите полку с кронштейнами на боковую часть гриля, как показано на рисунке. Полка фиксируется к жаровне сверху, кронштейн фиксируется в нижнюю часть жаровни (Винт В 3 шт./ Гайка А 3 шт.).

**ШАГ 8:**

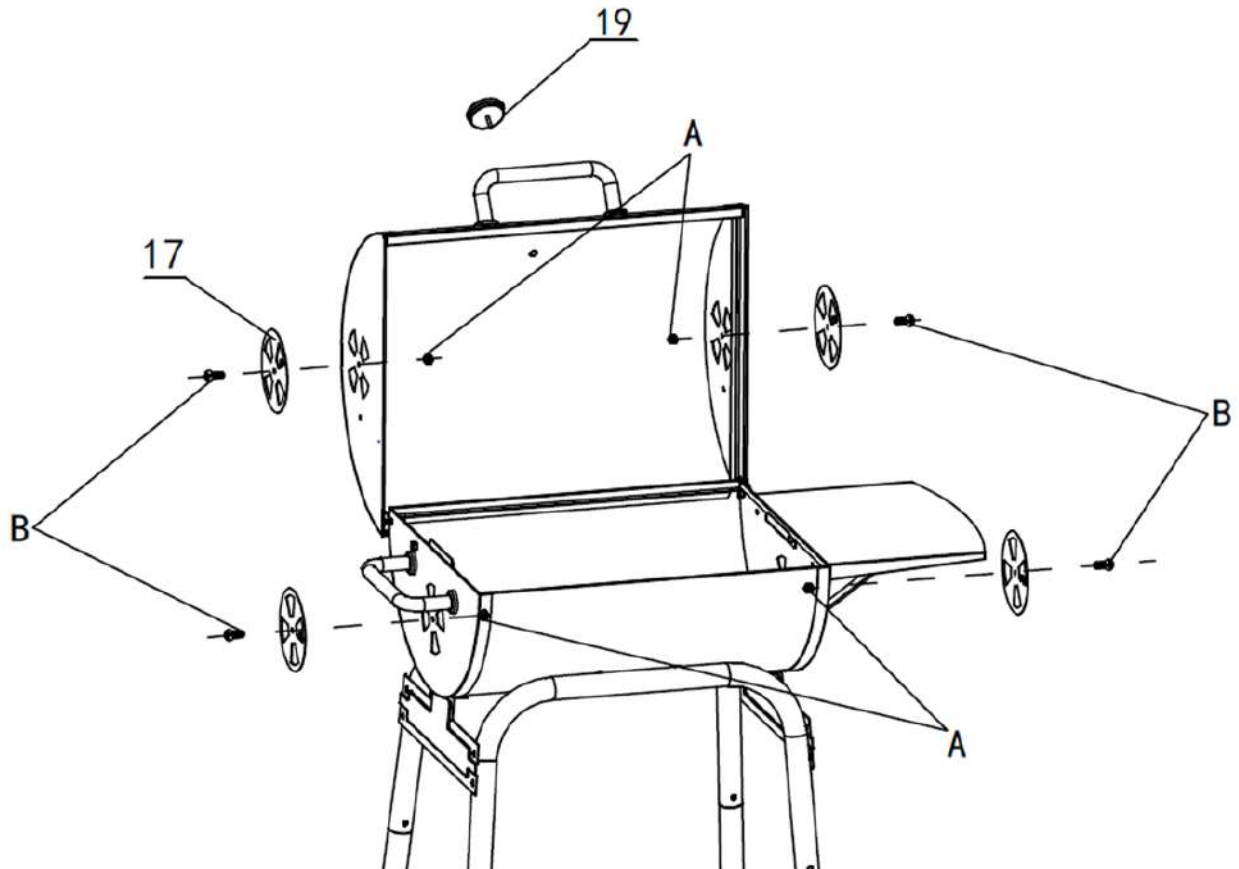
А: Установите две ручки (13): одну ручку установите фронтально на крышку гриля, другую – сбоку на жаровню гриля, предварительно проложив между концами обеих ручек и корпусом гриля декоративные шайбы (20) (Винт F 4 шт.).



ШАГ 9:

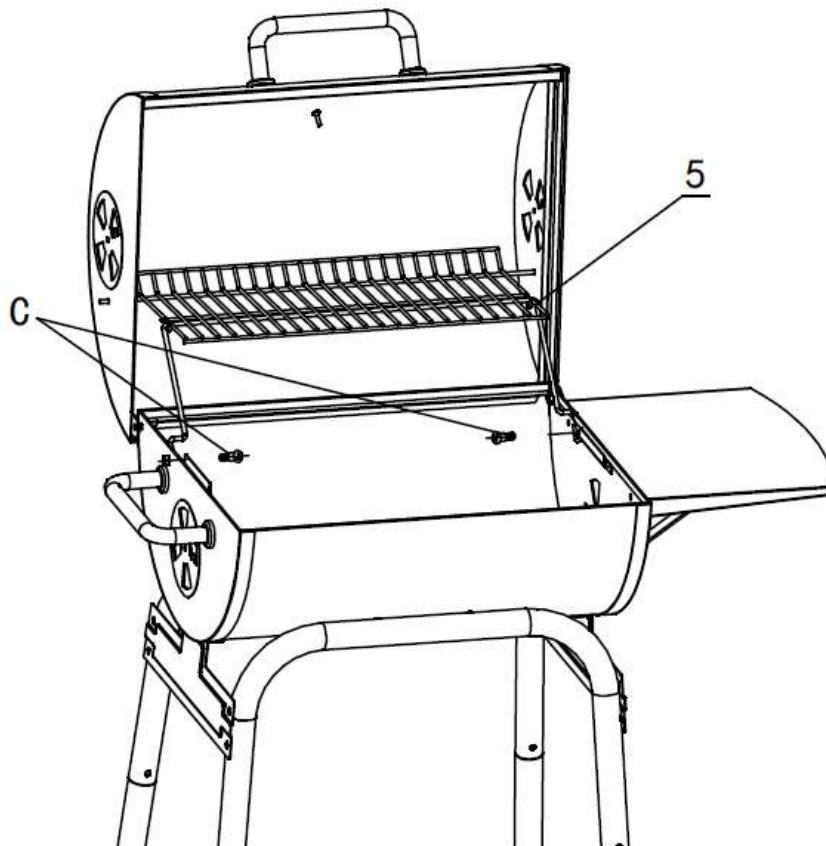
А: Установите температурный датчик (19) в специальное отверстие по центру крышки гриля.

В: Установите четыре вентиляционные заглушки (17) сбоку на жаровню и на крышку гриля, как показано на рисунке (Винт В 4 шт. / Гайка А 4 шт.).

**ШАГ 10:**

А: Установите боковые штифты полки разогрева (5) в специальные отверстия в боковинах крышки гриля.

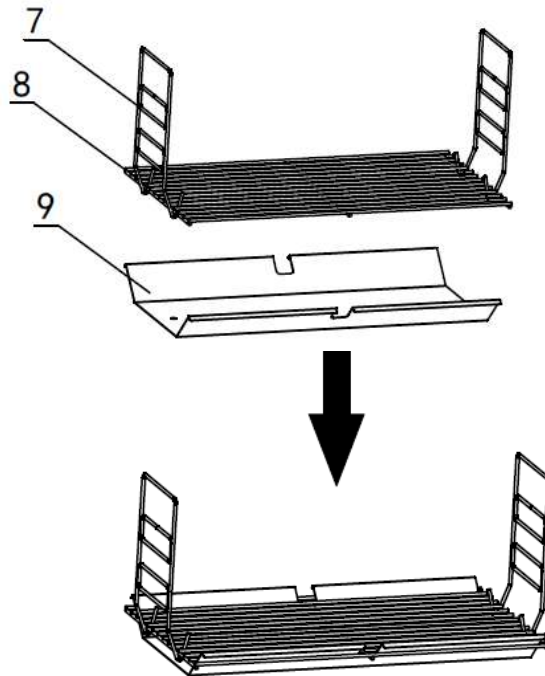
В: Затем закрепите нижние концы подвижного кронштейна в специальные гнезда на боковых стенках жаровни гриля. Для фиксации используются малые винты с ограничителем резьбы (Винт С 2 шт.)



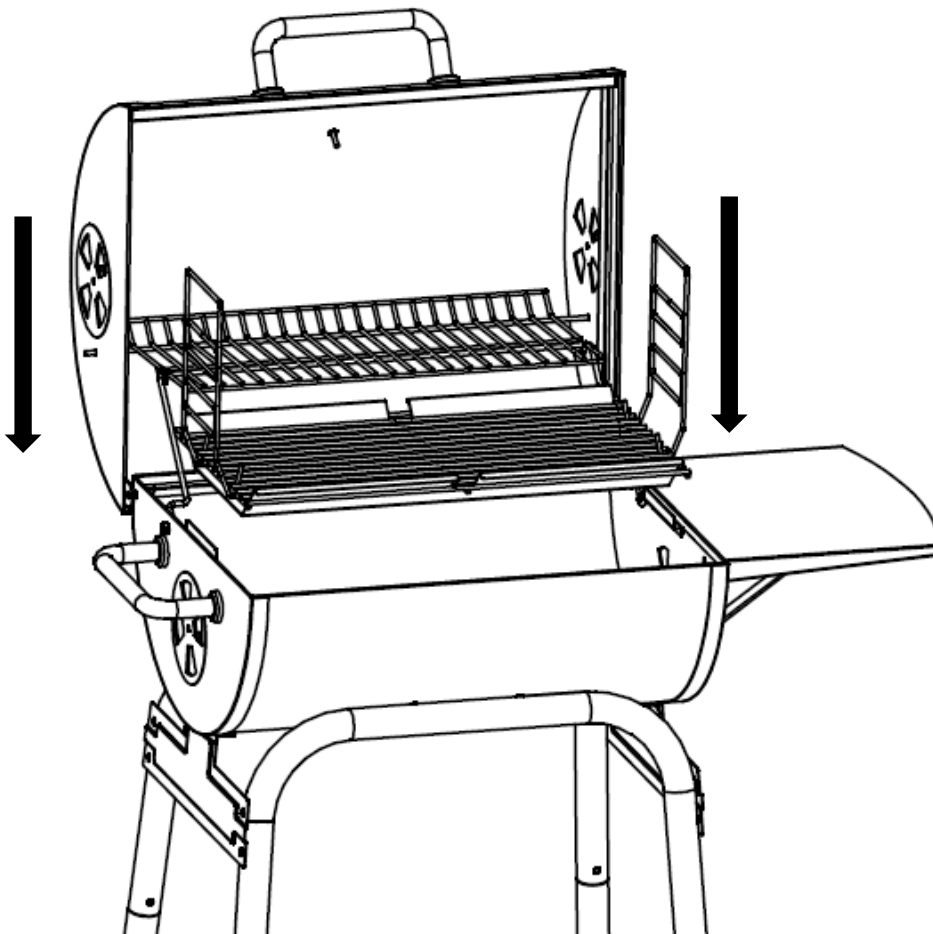
ШАГ 11:

А: Соедините вместе угольную решетку (8) с поддоном для золы (9), продев боковые отогнутые крылья поддона в крайние прутья угольной решетки снизу.

В: Полученную конструкцию подцепите за боковые части угольной решетки двумя кронштейнами-держателями (7) с обеих сторон, так, чтобы она висела на них.

**ШАГ 11:**

А: Далее подвесьте всю конструкцию из двух кронштейнов, угольной решетки и поддона в жаровню гриля – на специальные приемные пазы для кронштейнов, как показано на рисунке.



Приемные пазы для кронштейнов решетки расположены на торцах жаровни, таким образом кронштейны подвешиваются в них так, чтобы фиксировать решетку на одном из уровней.

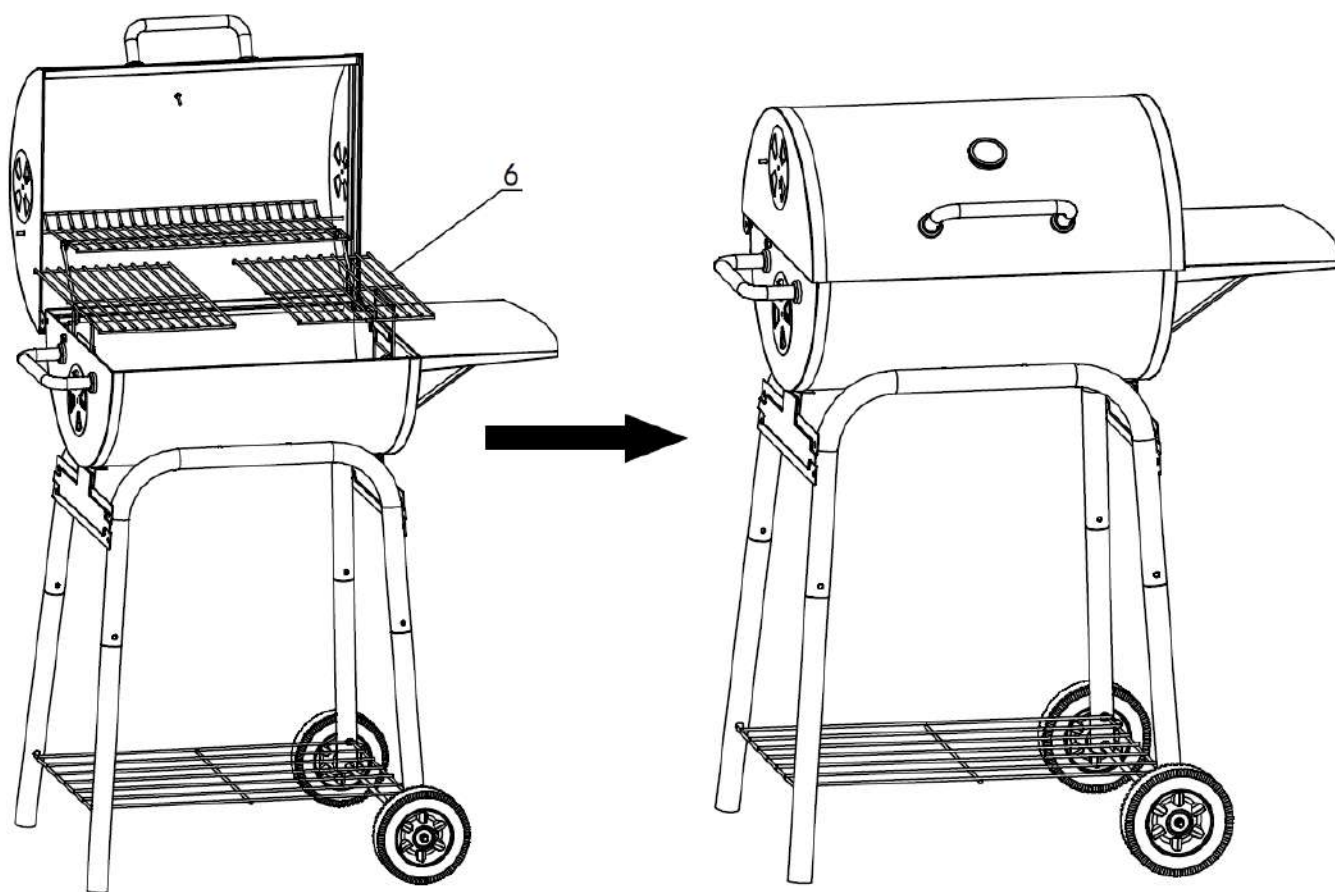
В дальнейшем вы сможете менять высоту угольной решетки, переставляя боковые кронштейны выше или ниже, фиксируя их на разной высоте в пазах в 4-х положениях в зависимости от интенсивности жара. Это позволит регулировать интенсивность воздействия жара от углей на пищу в зависимости от фазы и способа приготовления блюд.

ВНИМАНИЕ! В процессе эксплуатации гриля кронштейны могут быть очень горячими! Не дотрагивайтесь незащищенными руками или другими частями тела до жаровни, грилевой решетки и кронштейнов, держащих угольную решетку, не пытайтесь извлечь кронштейны в процессе приготовления пищи без защитного снаряжения (сертифицированные термоустойчивые рукавицы и т.д.), т.к. они нагреваются до высокой температуры, и Вы можете получить серьезные ожоги!

ШАГ 12:

А: Установите обе рабочих решетки для пищи (6) сверху жаровни, как показано на рисунке.

В: Гриль готов к работе



ВНИМАНИЕ! Не дотрагивайтесь незащищенными руками или другими частями тела до жаровни, грилевой решетки и кронштейнов, держащих угольную решетку, не пытайтесь извлечь кронштейны в процессе приготовления пищи без защитного снаряжения (сертифицированные термоустойчивые рукавицы и т.д.), т.к. они нагреваются до высокой температуры, и Вы можете получить серьезные ожоги!

Инструкции по использованию

Внимание: Прочитайте инструкцию по сборке и информацию о безопасности перед использованием и сохраните данную инструкцию для дальнейшего применения, ознакомления и использования.

Использование по назначению

Гриль предназначен для жарки продуктов (мясо, овощи, рыба и т.д.) на решетке исключительно с использованием углей или угольных брикетов (не дров). Устройство не предназначено для промышленного использования. Следует соблюдать общепринятые правила предупреждения несчастных случаев и приложенные инструкции по технике безопасности, осуществлять деятельность, описанную в настоящем руководстве по эксплуатации. Любое иное использование представляет собой запрещенное неправильное обращение. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате такого обращения.

1. Убедитесь, что вы правильно следуете инструкции по сборке.
2. После окончания сборки убедитесь, что все детали устройства правильно смонтированы.
3. Убедитесь, что все наклейки, упаковка и защитная пленка были сняты с гриля перед использованием.
4. Установите гриль в подходящем месте на ровной поверхности вдали от легковоспламеняющихся предметов.
5. Используйте уголь и подходящий метод розжига огня. Горящий уголь следует равномерно распределить по угольному поддону.
6. **ВНИМАНИЕ! Перед началом эксплуатации и при первом розжиге углей в гриле устройство необходимо прогреть и прокалить топливо на протяжении минимум 30 минут**, то есть угли должны быть красными как минимум 30 минут до первой готовки на гриле.
7. **ВАЖНО! ВНИМАНИЕ! Используйте не более 1,0 кг кускового угля. Не разрешается использовать дрова, шишки или любое другое дерево для розжига или готовки, чтобы не перегреть защитное покрытие.** Высыпайте уголь аккуратно по центру поддона пирамидой и затем распределяйте его по поддону так, чтобы, уголь не падал с поддона и не касался стенок гриля! В противном случае это может привести к чрезмерному перегреву и порче защитного покрытия гриля.

Меры предосторожности

1. Никогда не прикасайтесь незащищенными частями тела к металлическим поверхностям и частям гриля после розжига углей в гриле, они могут быть горячими.
2. **ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не используйте спирт или бензин для розжига или повторного розжига. Используйте только средства для розжига, соответствующие стандарту EN 1860-3!** Используйте стартер, зажигающий угли с помощью тяги, или же специальные жидкости для розжига (пасты, растопки стандарта EN 1860-3).
3. Не пытайтесь разжечь гриль, если жидкость для розжига попала на одежду.
4. **ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ в закрытых помещениях.** Использовать только на улице. Испарения при использовании в закрытых помещениях могут нанести вред вашему здоровью.
5. Не использовать гриль под навесом.
6. **ВНИМАНИЕ! Гриль в процессе работы становится очень горячим! Не передвигайте его в процессе приготовления пищи.**
7. Никогда не переносите и не перекладывайте уголь после розжига.
8. Работать следует осторожно и в хорошем состоянии. В результате усталости, болезни, алкогольного или наркотического опьянения, а также медикаментозного воздействия Вы не в состоянии безопасно пользоваться прибором.
9. **ВНИМАНИЕ! Не разрешайте детям и домашним животным подходить к устройству. Гриль может быть очень горячим!**
10. Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и возможностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или получили от такого лица инструкции по использованию устройства.
11. Храните устройство в недоступном для детей и посторонних лиц месте. Не допускайте, чтобы дети играли с устройством.
12. Устройство допускается к использованию только в исправном состоянии. При поломке устройства или одной из его частей его следует вывести из эксплуатации и утилизировать.
13. Держите поблизости огнетушитель или жаропрочное одеяло.
14. Угарный газ (СО) 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.
15. Окись углерода, испаряющаяся из неправильно собранного гриля, может быть смертельно опасной. Убедитесь, что обеспечена хорошая вентиляция испарений.
 16. 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.
 17. **ВНИМАНИЕ! Не разрешается использовать дрова, шишки или любое другое дерево для розжига или готовки, чтобы не перегреть защитное покрытие. Используйте не более 1,0 кг кускового угля.**

Информация о безопасности

1. Для безопасного использования данного устройства пользователь должен прочесть перед первым использованием данное руководство по эксплуатации.
2. Соблюдайте все указания по мерам безопасности! Если Вы пренебрежете указаниями по соблюдению мер безопасности, Вы подставите под угрозу себя и других.
3. Необходимо всегда соблюдать действующие национальные и международные правила техники безопасности, охраны здоровья и рабочие инструкции.
4. Всегда устанавливайте гриль на твердую ровную жаропрочную поверхность на достаточном расстоянии (не менее 3 метров) от деревянных заборов, деревьев и других легковоспламеняющихся материалов.
5. Гриль всегда должен находиться под присмотром взрослого человека. Не разрешайте детям и животным подходить на близкое расстояние к грилю после розжига угля.
6. 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.
7. 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.
8. Не оставляйте гриль без присмотра даже на короткий промежуток времени.
9. 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.
10. При попадании жира из пищи на угли будут появляться вспышки огня. Держите под рукой распылитель с водой, чтобы сбить огонь и не дать пище подгореть.
11. После окончания готовки затушите угли и закройте воздухопроводы и крышку гриля.
12. Убедитесь, что уголь или зола полностью остыли перед тем, как удалить ее, очистить и вымыть гриль. Очищать гриль только после полного охлаждения устройства.
13. Не выбрасывайте горячую золу в бытовые отходы. Опасность пожара!
14. 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. Во время приготовления пищи вы можете регулировать температуру внутри гриля, регулируя степень открытия воздухопроводов на крышке и жаровне. Чтобы обеспечить высокую температуру внутри гриля для жарки методом прямого нагрева, убедитесь, что воздухопроводы на крышке и жаровне полностью открыты. Если вы планируете использовать метод непрямого нагрева или коптить продукты при низких температурах, то можете закрыть воздухопроводы на крышке и жаровне наполовину. Полное закрытие воздухопроводов приведет к прекращению доступа кислорода и впоследствии станет причиной затухания углей.
2. Перед началом работы советуем открыть полностью все нижние воздухопроводы, расположенные на жаровне. Именно они обеспечивают основной подход кислорода к углям, так что обязательно должны быть полностью открыты при жарке методом прямого нагрева (за исключением сильно ветреной погоды).
3. Верхние воздухопроводы с заслонками предназначены для настройки силы тяги и конвекции внутри гриля, обеспечивая необходимый приток/отток воздуха в/из гриля, и, как следствие, нужную температуру внутри гриля для жарки того или иного продукта прямым или непрямым методом. Степень открытия верхних воздухопроводов настраивается индивидуально в зависимости от режима готовки.
4. **ВАЖНО!** Не начинайте готовить до того, как угли будут покрыты серым пеплом – это признак того, что угли достигли оптимальной температуры и будут поддерживать нужную температуру

- горения. В противном случае угли будут затухать при закрытой крышке гриля.
5. После того, как угли полностью готовы, установите на жаровню решетку для пищи и закройте крышку. В таком положении гриль должен прогреться еще около 10-15 минут. Это необходимо, чтобы и решетка, и гриль достигли необходимой температуры для дальнейшего использования по назначению.
 6. При использовании кускового угля не рекомендуется высыпать в жаровню угольную пыль и совсем мелкие фракции угля, так как они будут проваливаться сквозь угольную решетку, а также затруднять доступ кислорода к большим кускам угля. Это может плохо сказаться на горении углей в гриле.
 7. Для розжига угля рекомендуем вместо разжигающих жидкостей использовать стартер для углей **GoGarden STARTER 19** (арт. 50161). Это устройство работает на принципе тяги, разжигает угли за **10-15 минут**, с его использованием вообще не нужны горючие жидкости для розжига. Это наиболее удобный, быстрый и безопасный способ разжигания углей.



8. После прогревания гриля и перед непосредственной выкладкой пищи на горячую решетку гриля рекомендуем немного смазать рабочую решетку (или саму продукцию) сверху тонким слоем растительного масла, чтобы пища не прилипла к горячей решетке сразу после загрузки. Это упростит все дальнейшие манипуляции с пищей на гриле.
9. Для того, чтобы притушить пищу, нужно на разумное время закрывать крышку в процессе приготовления. Это повышает температуру внутри гриля и способствует равномерной прожарке. Вы можете следить за температурой внутри гриля с помощью температурного датчика, расположенного на крышке гриля. Также, закрывая крышку гриля, вы уменьшаете приток кислорода к углям, что автоматически препятствует возникновению открытого огня в гриле.
10. 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 воздухопроводы и крышку гриля.
11. 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.**
12. Тщательно вытрите гриль и все комплектующие и храните их в сухом месте. Не оставляйте гриль на улице без защитного чехла или иного покрытия.