

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛЬ **GoGarden Grill-Master 60 PRO**

(арт. 50143)

Угольный гриль



Только для использования вне помещений!

Внимание! Будьте осторожны при сборке, устройство имеет острые детали.

Сделано в Китае

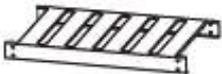
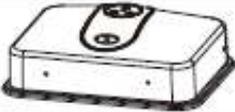
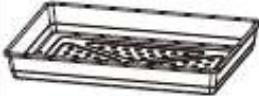
Сохраните инструкцию для последующего использования. Если вы собираете устройство для третьих лиц, дайте им инструкцию для ознакомления и дальнейшего использования.

Комплект деталей

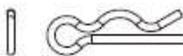
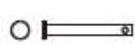
Проверьте наличие деталей в соответствии с представленным ниже списком перед сборкой гриля.

Ознакомьтесь с содержимым комплекта деталей, проверьте все отверстия на отсутствие в них краски перед сборкой.

При обнаружении загрязнения прочистите отверстие отверткой.

1		×3	15		×1
2		×1	16		×1
3		×1	17		×2
4		×2	18		×1
5		×1	19		×1
6		×2	20		×2
7		×1	21	S	×4
8		×1	22		×1
9		×1	23		×1
10		×1	24		×1
11		×2	25		×1
12		×1	26		×1
13		×1	27		×1
14		×1	28		×2

Комплект крепежей

A	 M6X12	x35
B	 M6X20	x4
C	 M6X60	x4
D	 M6X70	x4
E	 M10	x2
F	 M6	x12
G		x2
H		x2
I	 \varnothing 6X45	x2
J	 \varnothing 6X16	x24
K	 \varnothing 6	x3

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

Аккуратно снимите полиэтиленовые упаковки и положите в недоступное для детей место.

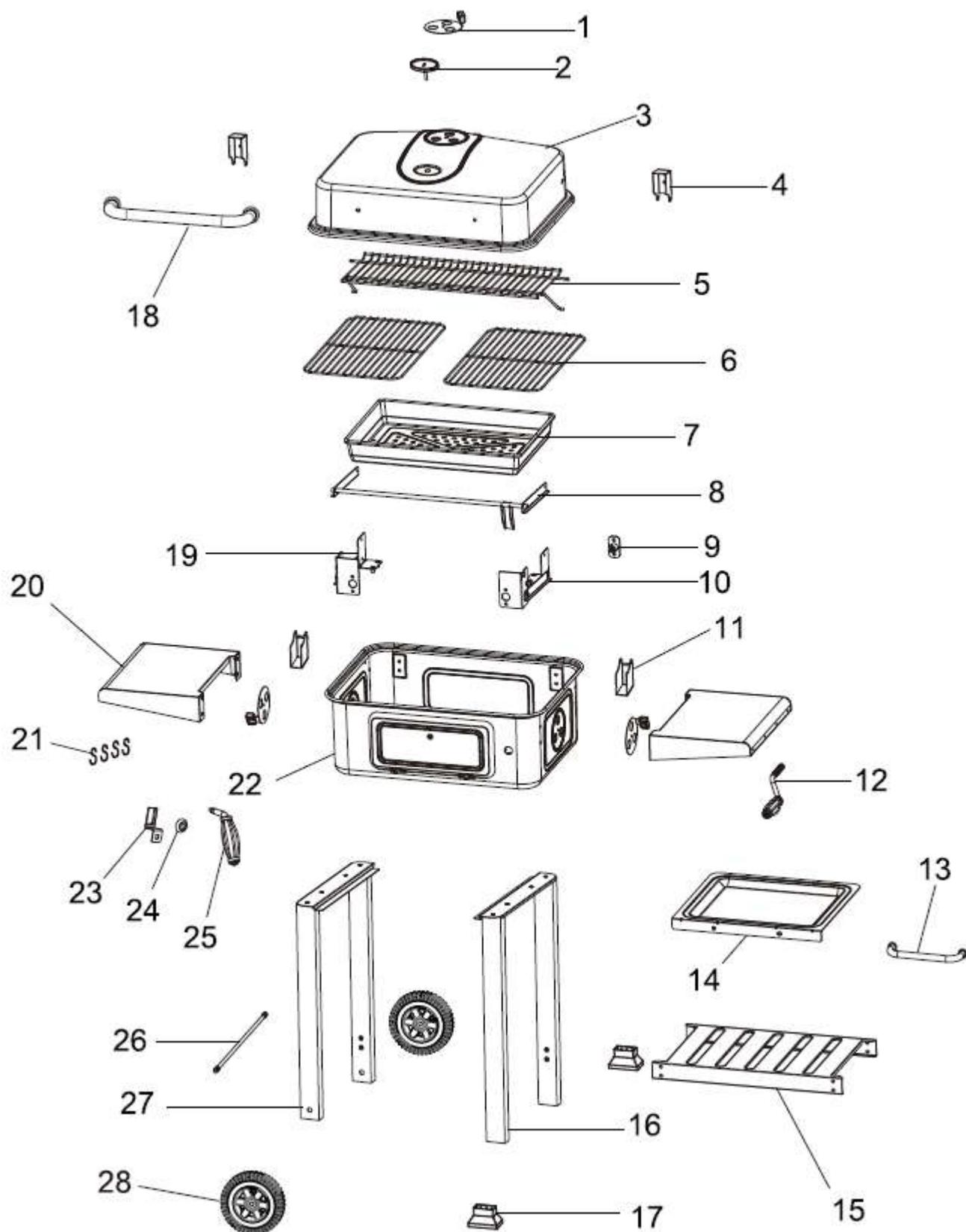
Прочитайте раздел о мерах безопасности при использовании гриля перед его использованием.

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.

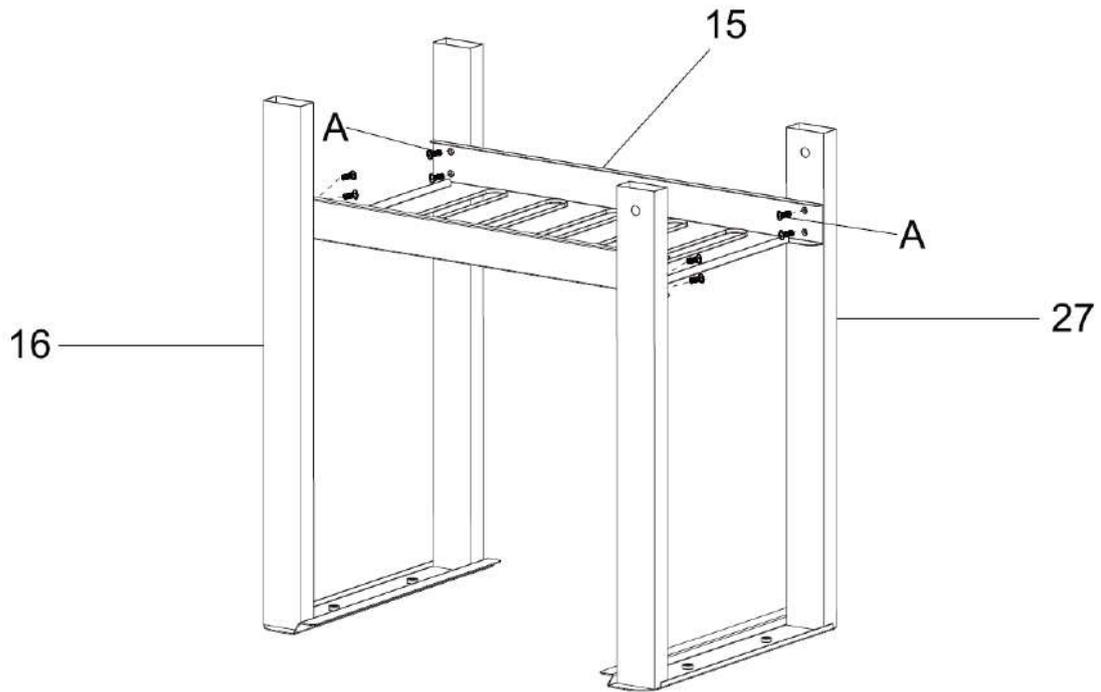
Инструкция по сборке

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.



ШАГ 1:

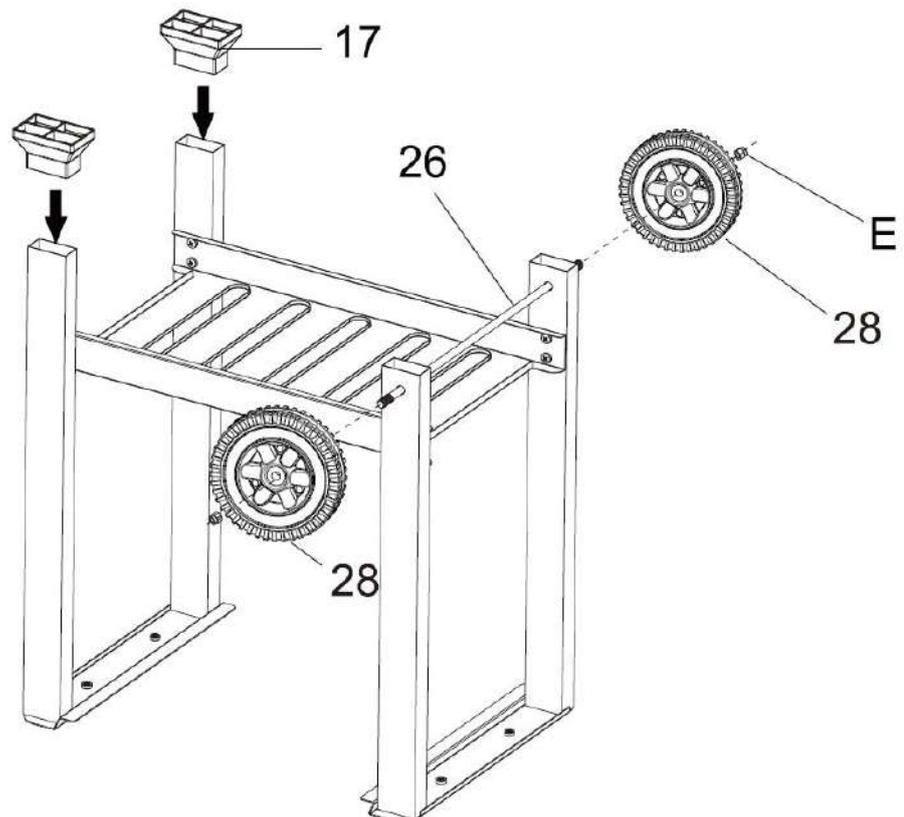
А: Прикрепите ножки (16) и (27) к нижней решетке (15) винтами, как показано на рисунке. Винт (А) 8 шт.



ШАГ 2:

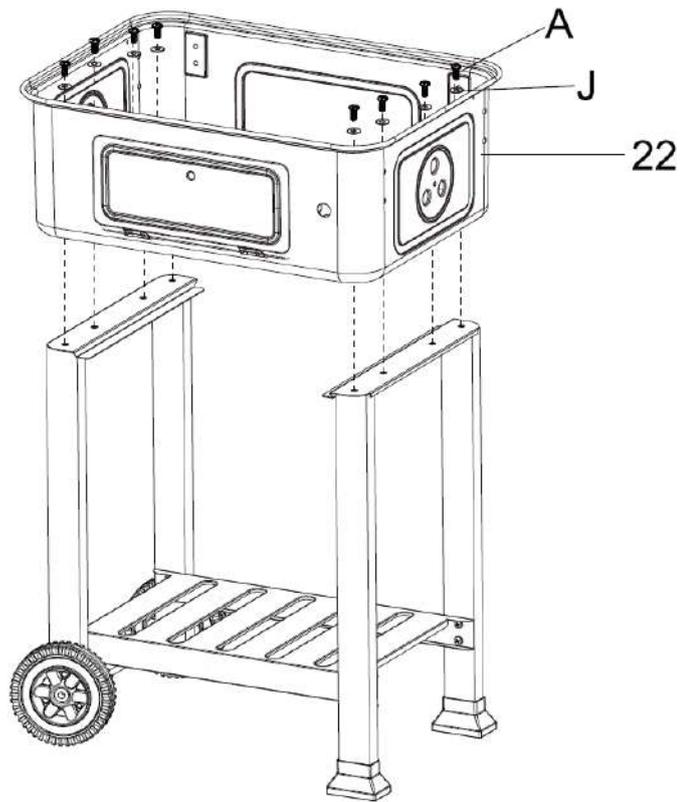
А: Наденьте две пластиковые накладки (17) на более длинные ножки гриля (16).

В: Проденьте ось (26) в оба отверстия более коротких ножек гриля и наденьте колеса (28) на ось, после чего закрепите колеса стопорными гайками. Стопорная гайка (Е) 2 шт.



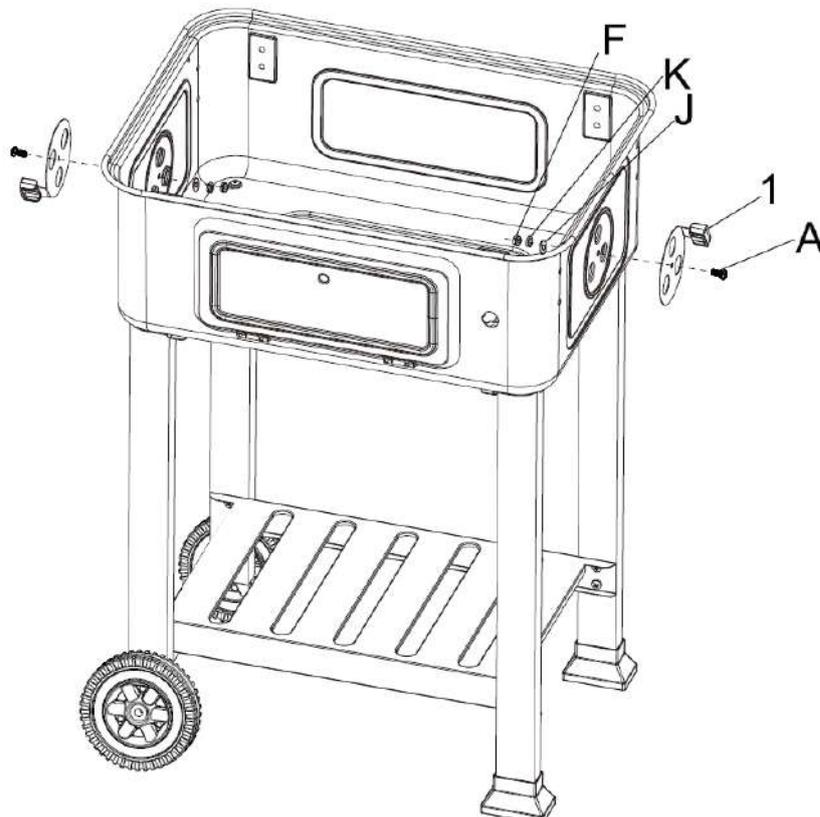
ШАГ 3:

А: Переверните шасси гриля, поставив его вертикально на ножки. Затем прикрепите сверху жаровню (22). Зафиксируйте ее винтами, как показано на рисунке. Винт (А) 8 шт./ шайба (J) 8 шт.



ШАГ 4:

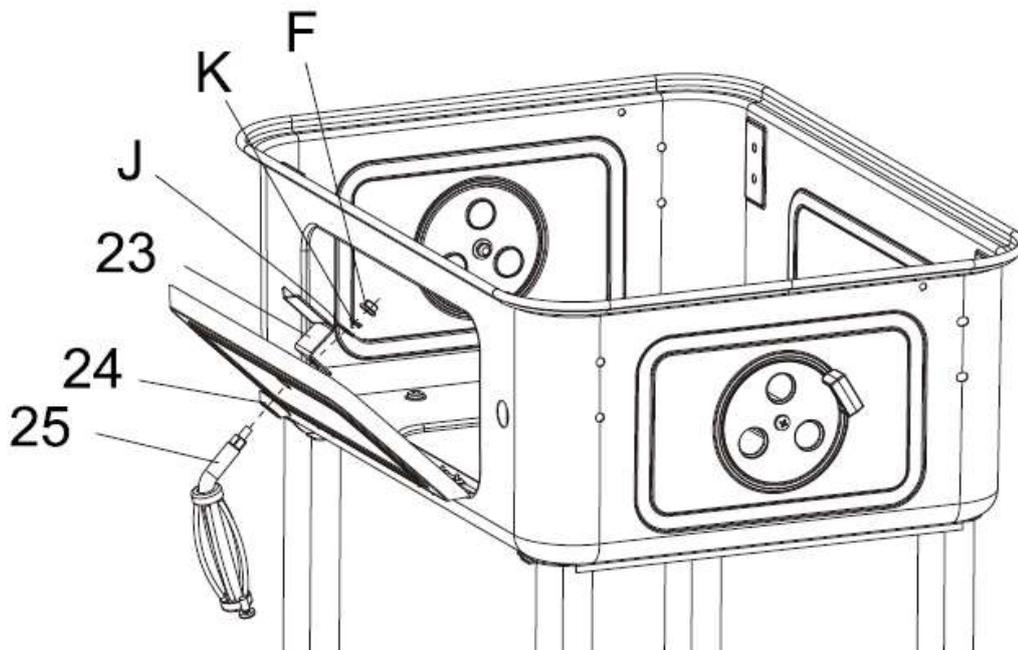
А: Прикрепите к жаровне две вентиляционные заглушки (1). Болт (А) 2 шт./ шайба (J) 2 шт./ пружинная шайба (К) 2 шт./ гайка (А) 2 шт.



ШАГ 5:

А: Вставьте ручку (25) в дверку жаровни. Не забудьте подложить соответствующую декоративную шайбу (24) между ручкой и дверкой.

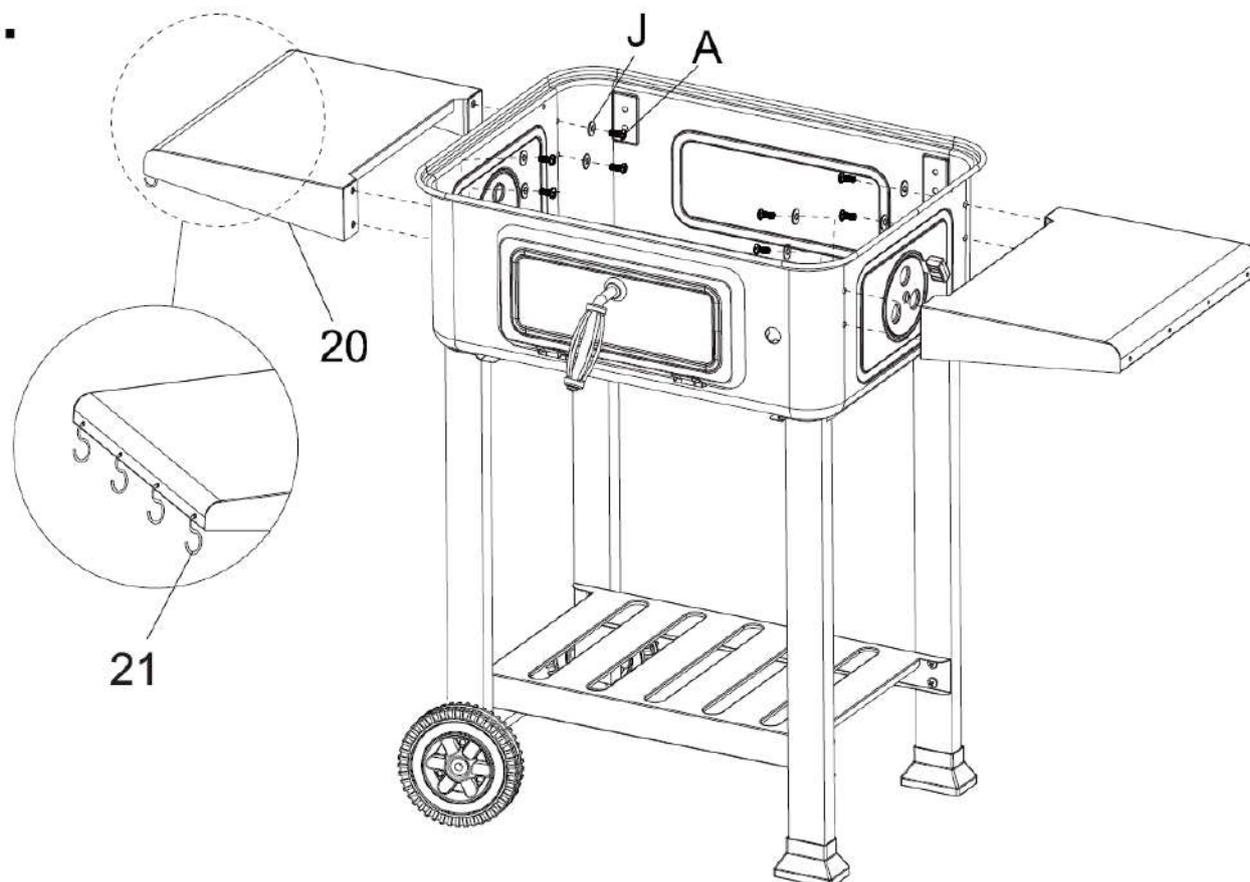
В: Приложите защелку (23) с обратной стороны дверки и закрепите. Гайка (F)/ пружинная шайба (K)/ шайба (J). Перед окончательной затяжкой гайки выровняйте вертикально защелку (23) и ручку (25).



ШАГ 6:

А: Прикрепите с обеих сторон жаровни две металлические полки (20), как показано на рисунке, вкрутив изнутри жаровни винты в кронштейны полок. Винт (А) 8 шт./ шайба (J) 8 шт.

В: Прикрепите в специальные отверстия на торцах полки крючки для подвешивания аксессуаров (21)

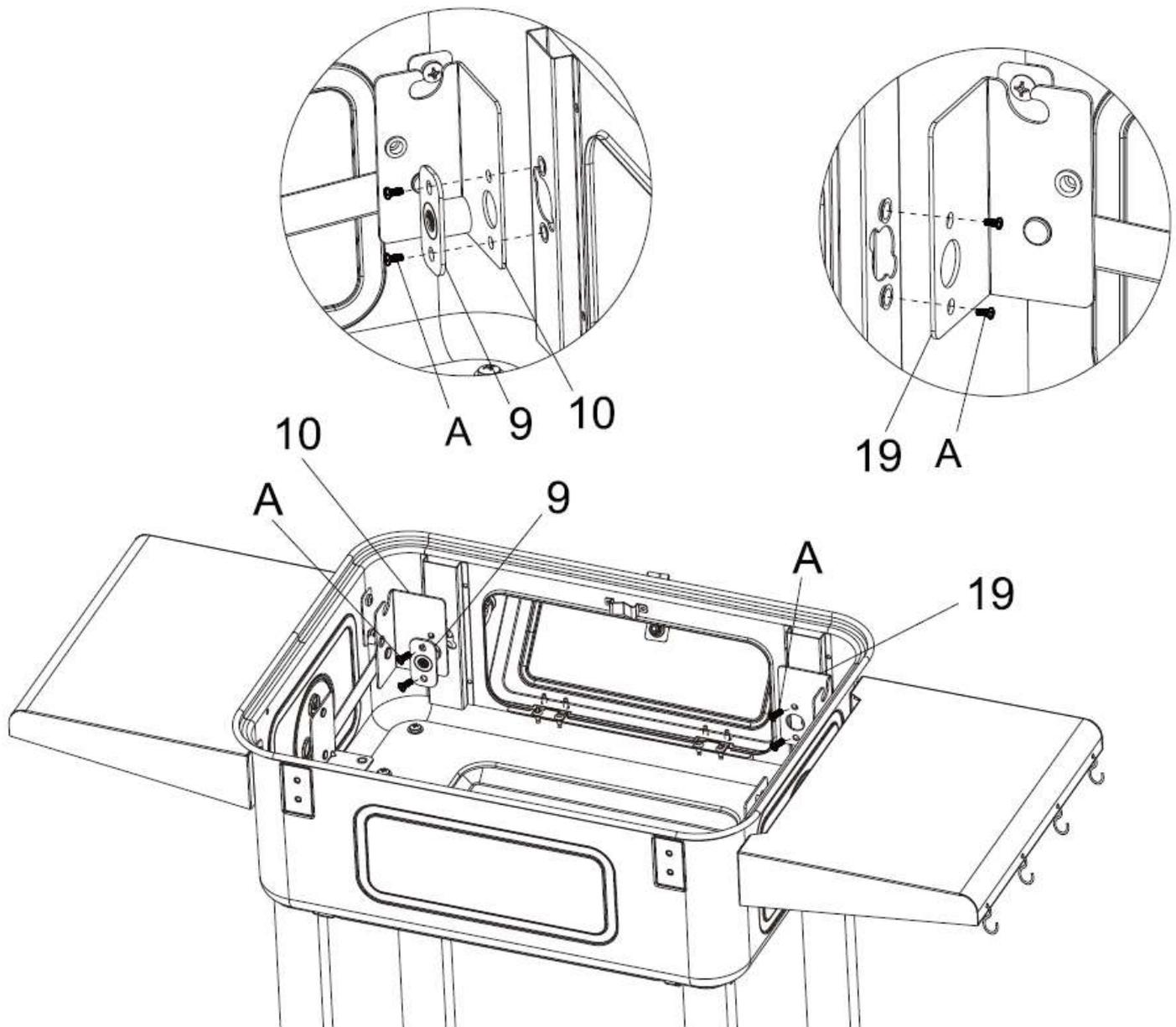


ШАГ 7:

Собираем нижнюю часть кронштейна держателя угольного поддона.

А: Прикрепите один сборный кронштейн с держателем (10) и держатель фронтальной ручки (9) изнутри к жаровне двумя винтами, как показано на рисунке. Обратите внимание, что сначала винты должны проходить через держатель (9), потом через кронштейн (10), после чего фиксируются к жаровне. Винт (А) 2 шт.

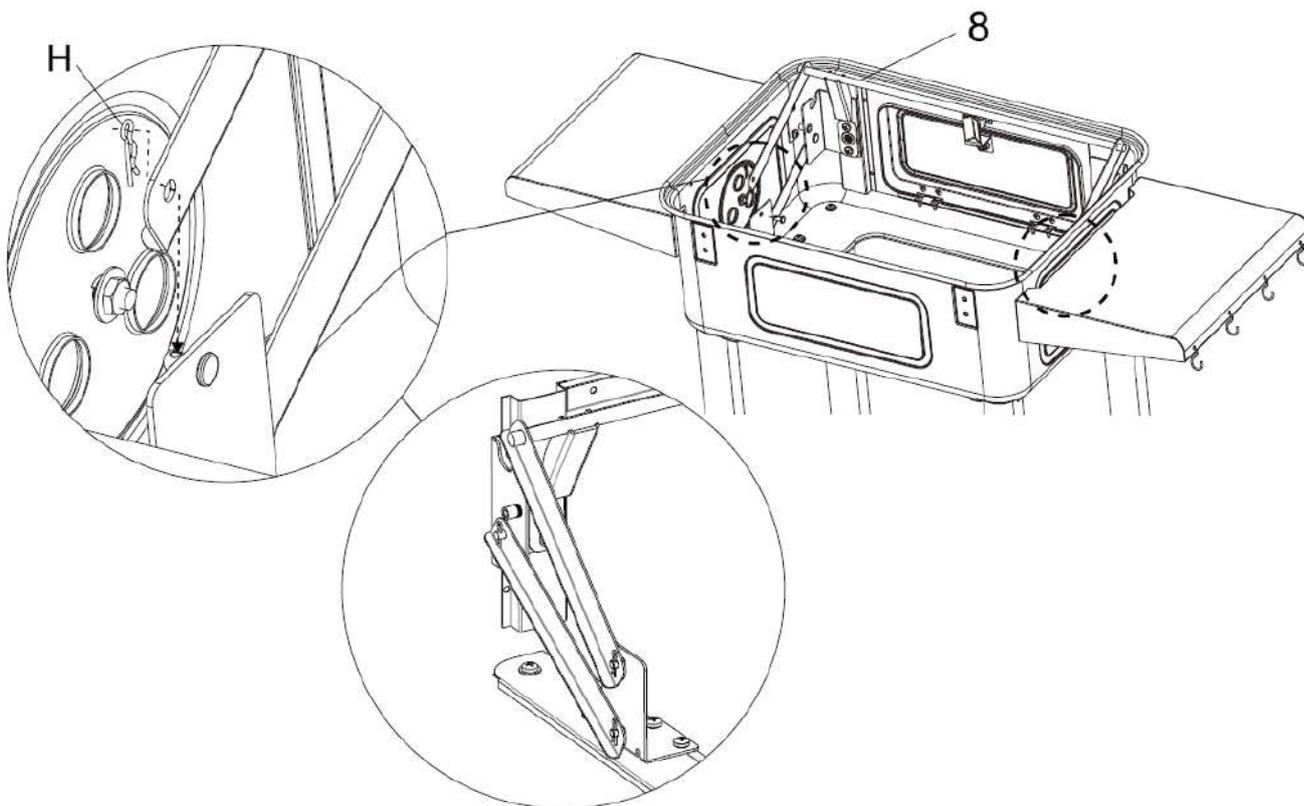
В: Прикрепите второй сборный кронштейн с держателем (19) изнутри к жаровне с другой стороны, как показано на рисунке также двумя винтами. Винт (А) 2 шт.



ШАГ 8:

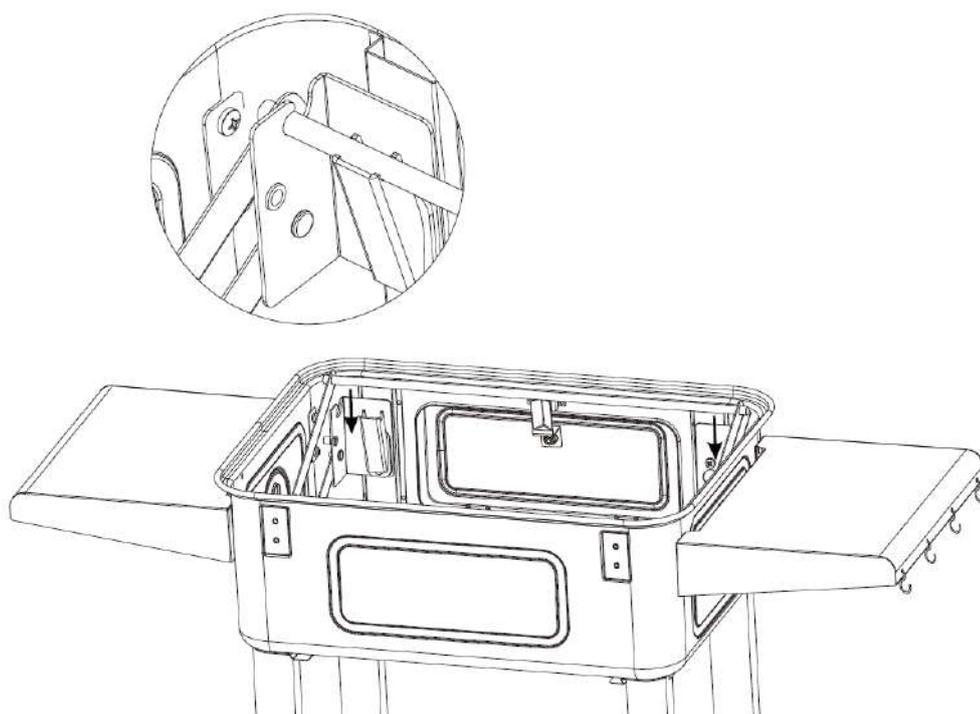
Собираем верхнюю часть кронштейна держателя угольного поддона.

А: Установите верхний кронштейн (8) в жаровню. Для этого с помощью шпильки прикрепите боковые направляющие кронштейна (8) с обеих сторон к задним частям уже установленного в предыдущем шаге сборного кронштейна с держателем. В результате верхняя и нижняя направляющие должны быть параллельны друг другу.



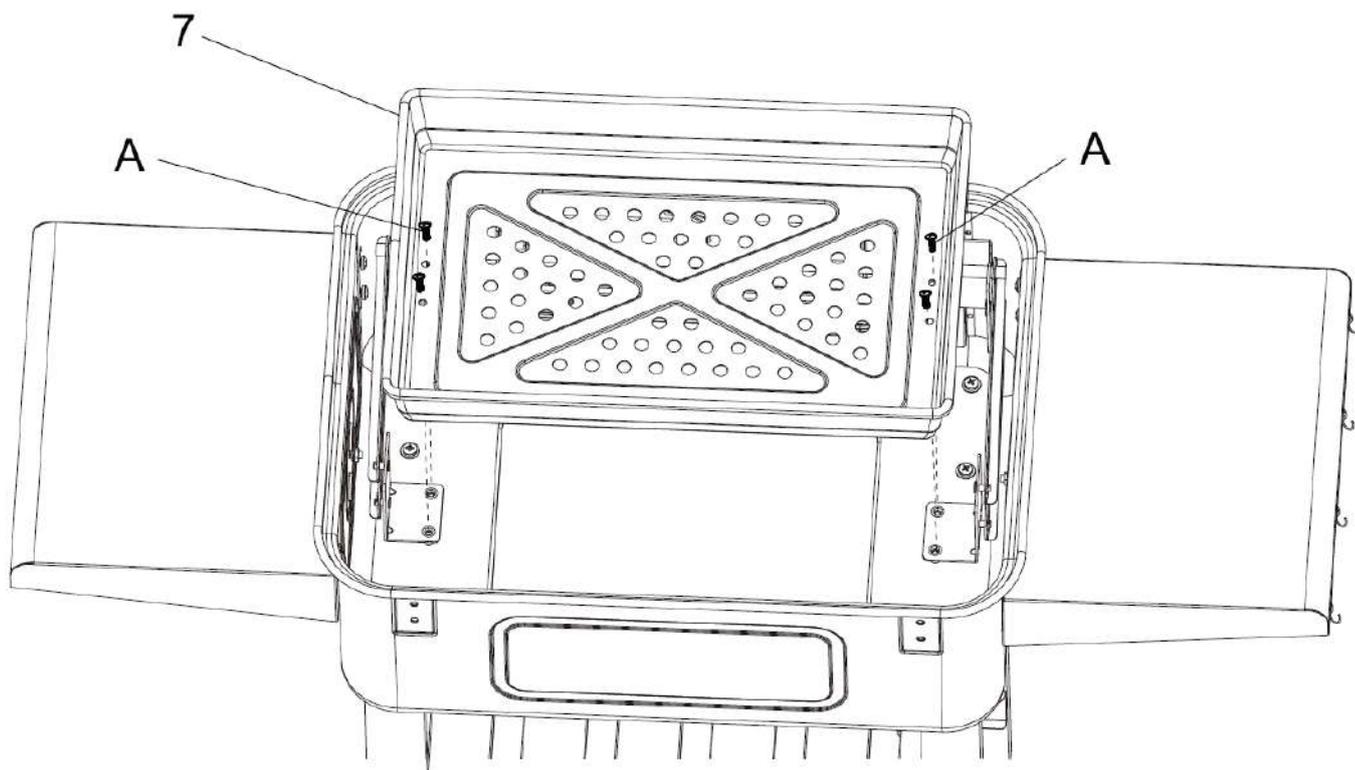
ШАГ 9:

А: Зафиксируйте верхнюю часть кронштейна (8), опустив ее сверху в специальные пазы держателя (10) с ОБЕИХ сторон жаровни, как показано на рисунке.



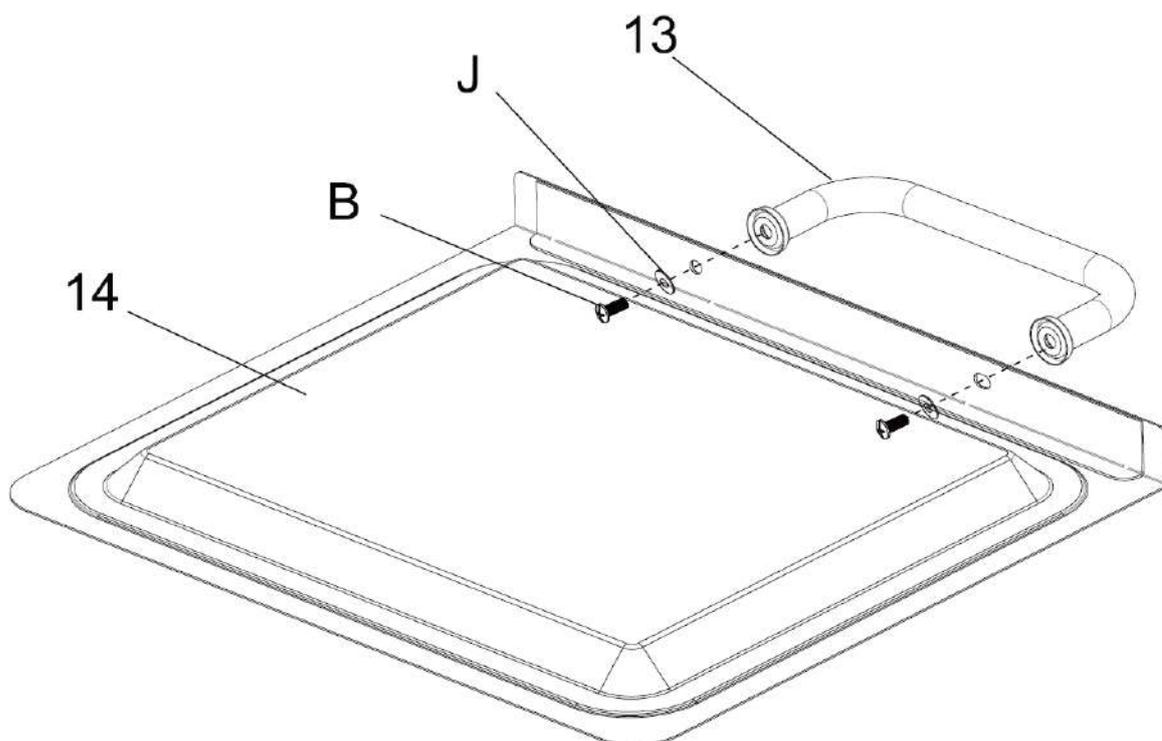
ШАГ 10:

А: Поместите поддон для углей (7) внутрь жаровни, после чего прикрепите его при помощи 4 винтов к нижней части кронштейна-держателя, установленного на предыдущем шаге. Винт (А) 4 шт.



ШАГ 11:

А: Прикрепите ручку (13) к поддону-золоприемнику (14). Винт (В) 2 шт./ шайба (J) 2 шт.

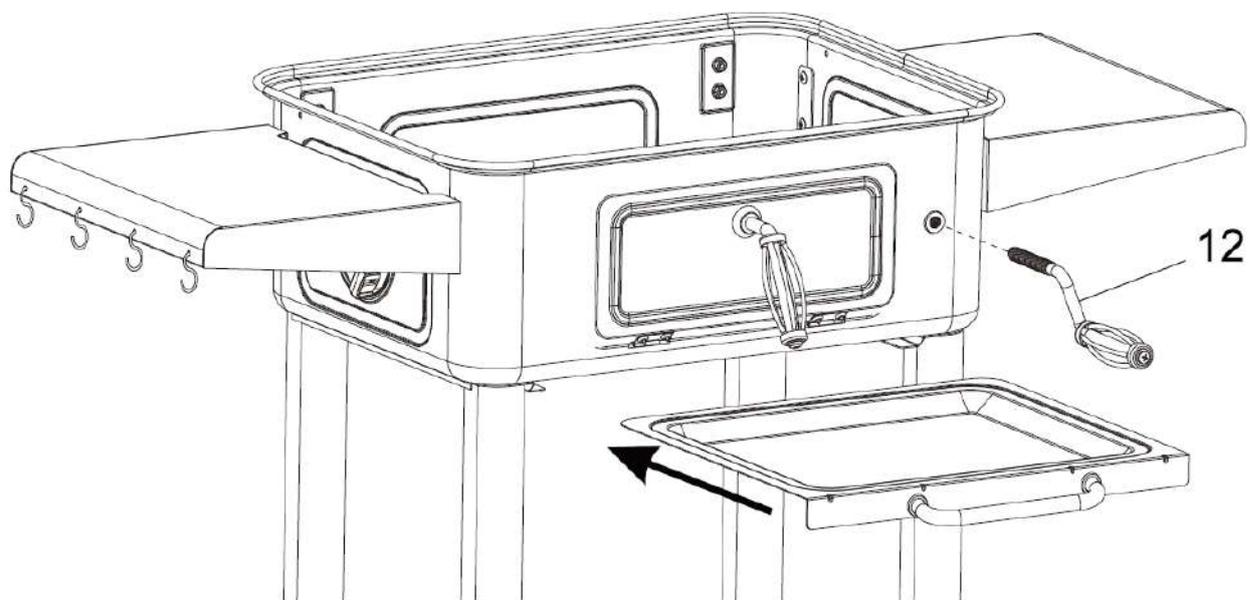


ШАГ 12:

А: Вставьте поддон-золоприемник (14) на его штатное место снизу жаровни в специальные пазы.

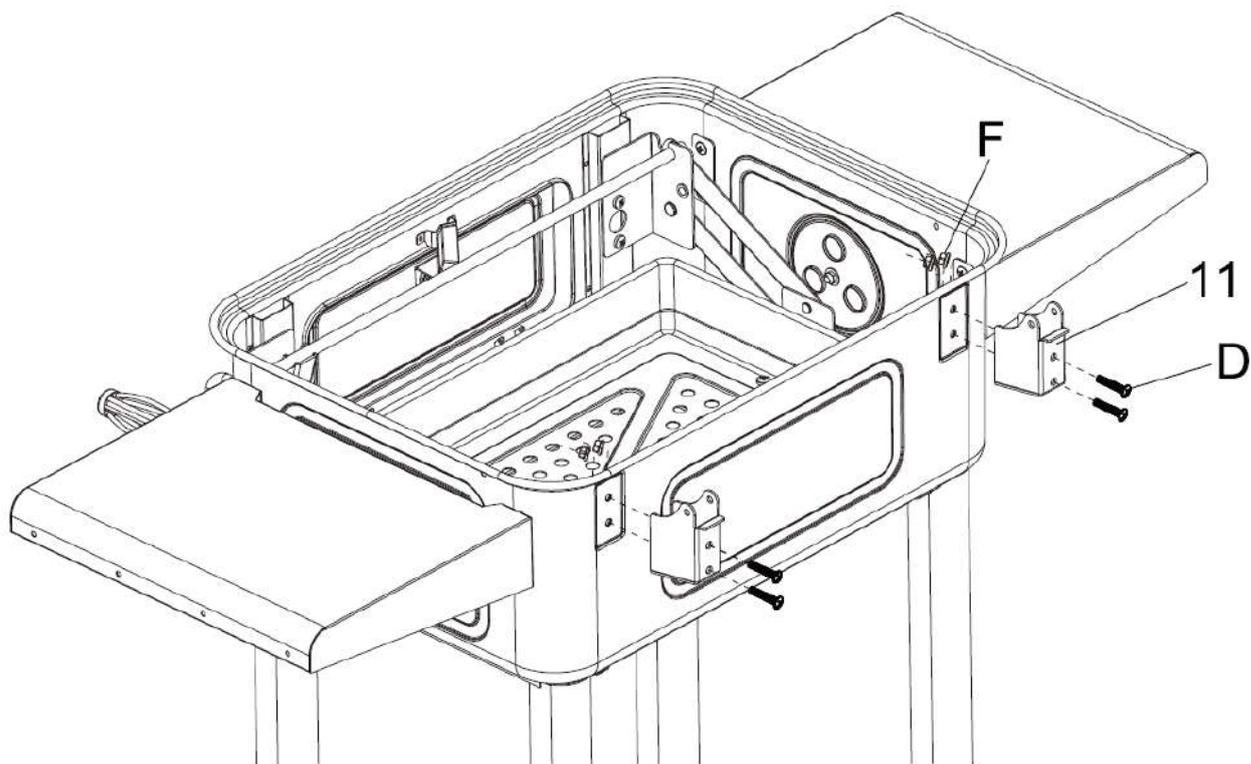
В: Завинтите соответственно с резьбой вращающуюся ручку (12) в отверстие с держателем (9), установленным в шаге (7).

ВНИМАНИЕ! Вращая ручку (12), вы сможете опускать или поднимать поддон с углями в жаровне через систему кронштейнов. Тем самым в дальнейшем вы сможете безопасно регулировать расстояние от углей до пищи.



ШАГ 13:

А: Прикрепите 2 нижних петли (11) к задней части жаровни, как показано на рисунке. Болт (D) 4 шт./ гайка (F) 4 шт.

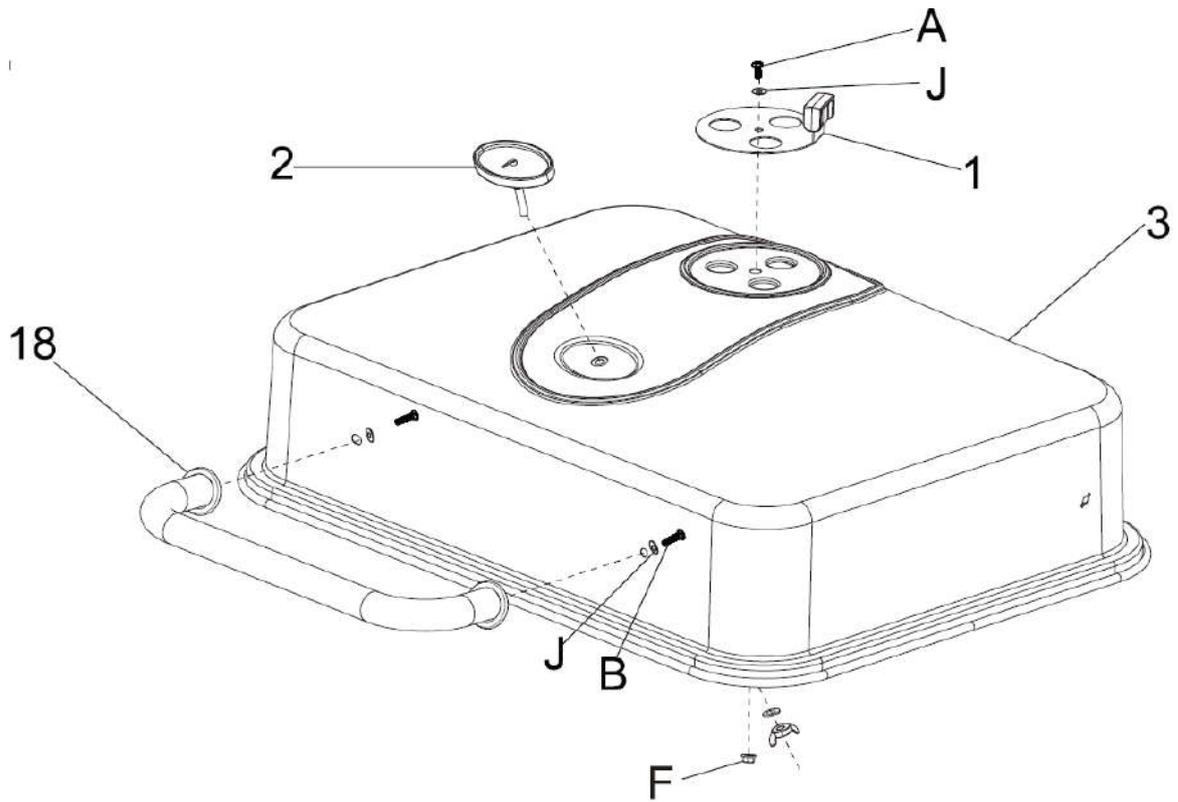


ШАГ 14:

А: Прикрепите к крышке гриля (3) вентиляционную заглушку (1). Болт (А)/ шайба (J)/ гайка (F).

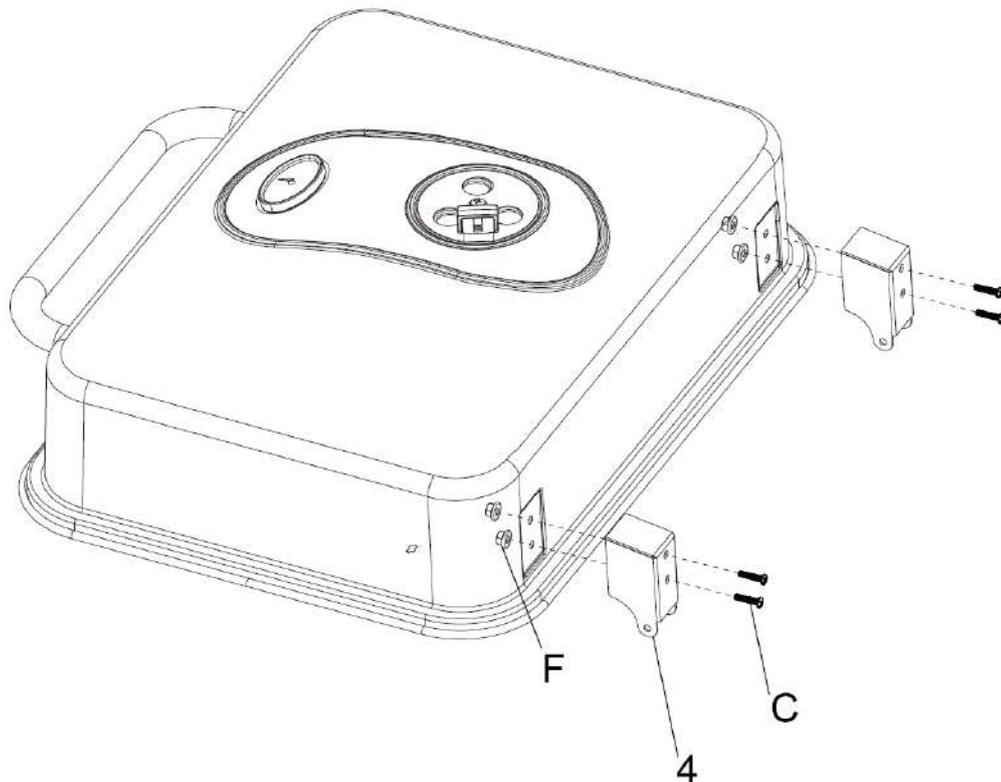
В: Прикрепите сверху к крышке (3) температурный датчик (2) в специальное отверстие и зафиксируйте изнутри.

С: Прикрепите к крышке (3) ручку (18). Винт (В) 2 шт./ шайба (J) 2 шт.



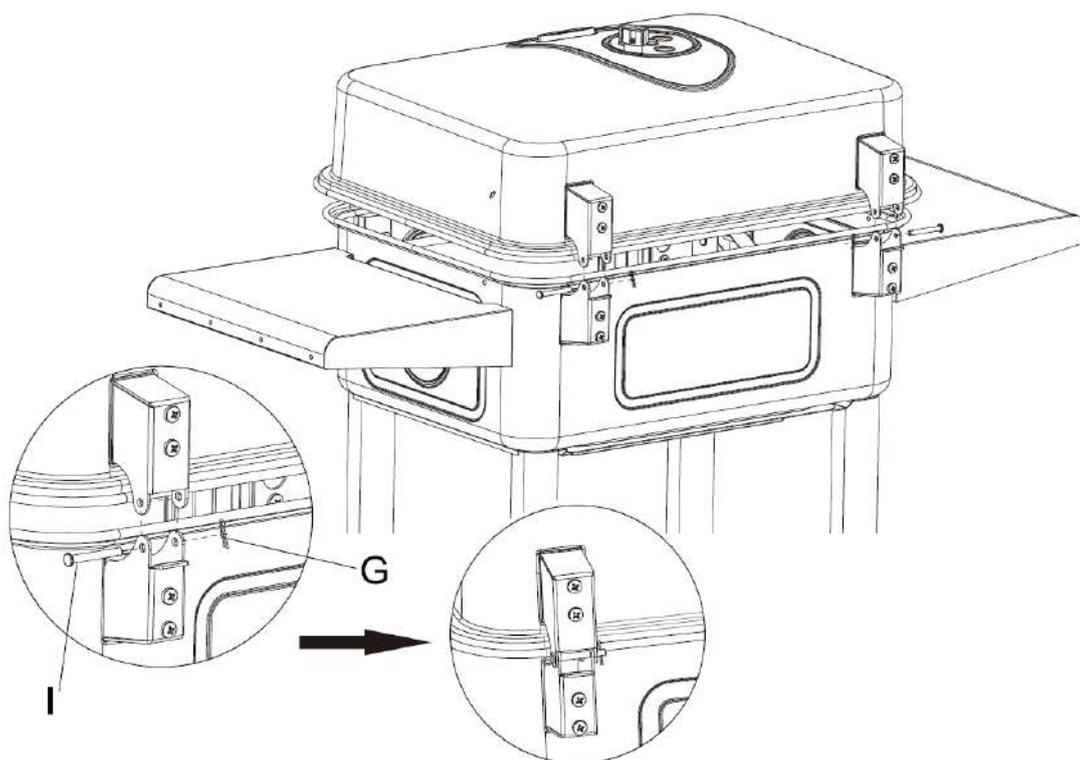
ШАГ 15:

А: Прикрепите 2 верхних петли (4) к крышке гриля, как показано на рисунке. Болт (С) 4 шт./ гайка (F) 4 шт.



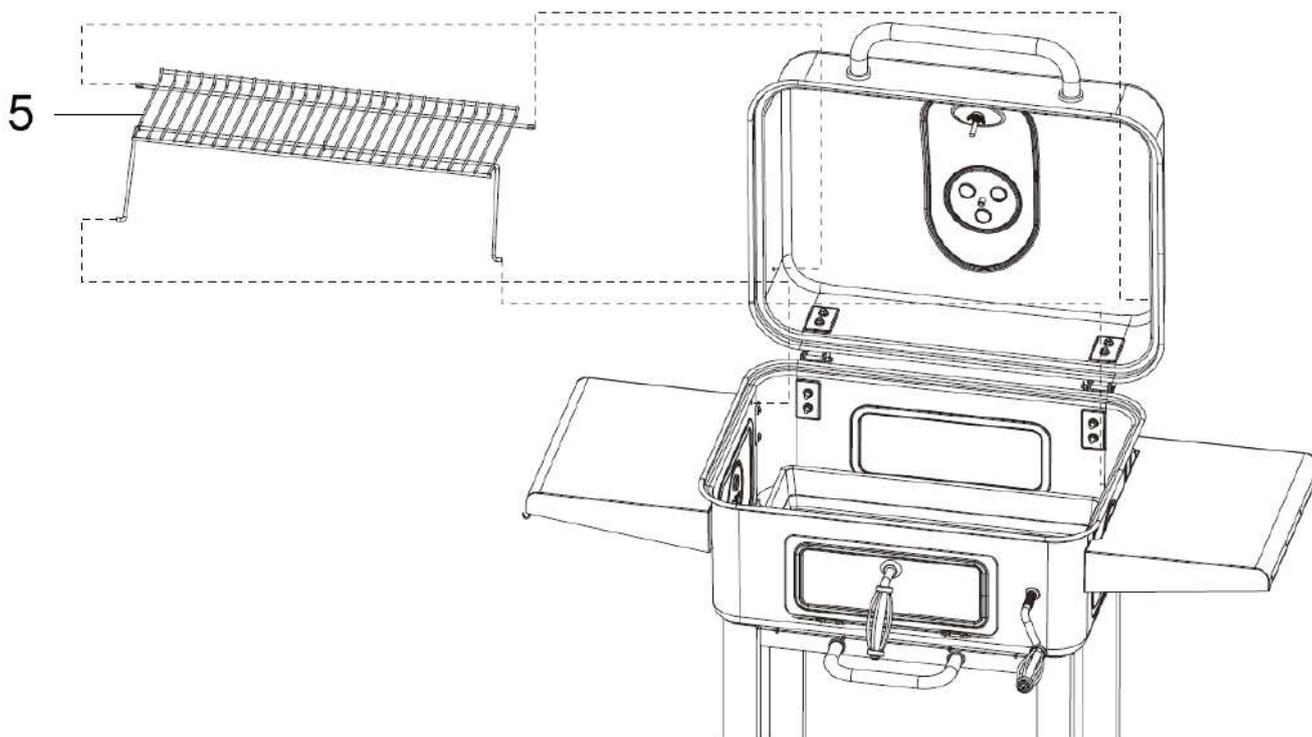
ШАГ 16:

А: Поставьте крышку на гриль, совместив петли между собой. Соедините верхние и нижние петли, продев штифты в отверстия петель и закрепив их шплинтами. Штифт (I) 2 шт./ шплинт (G) 2 шт.



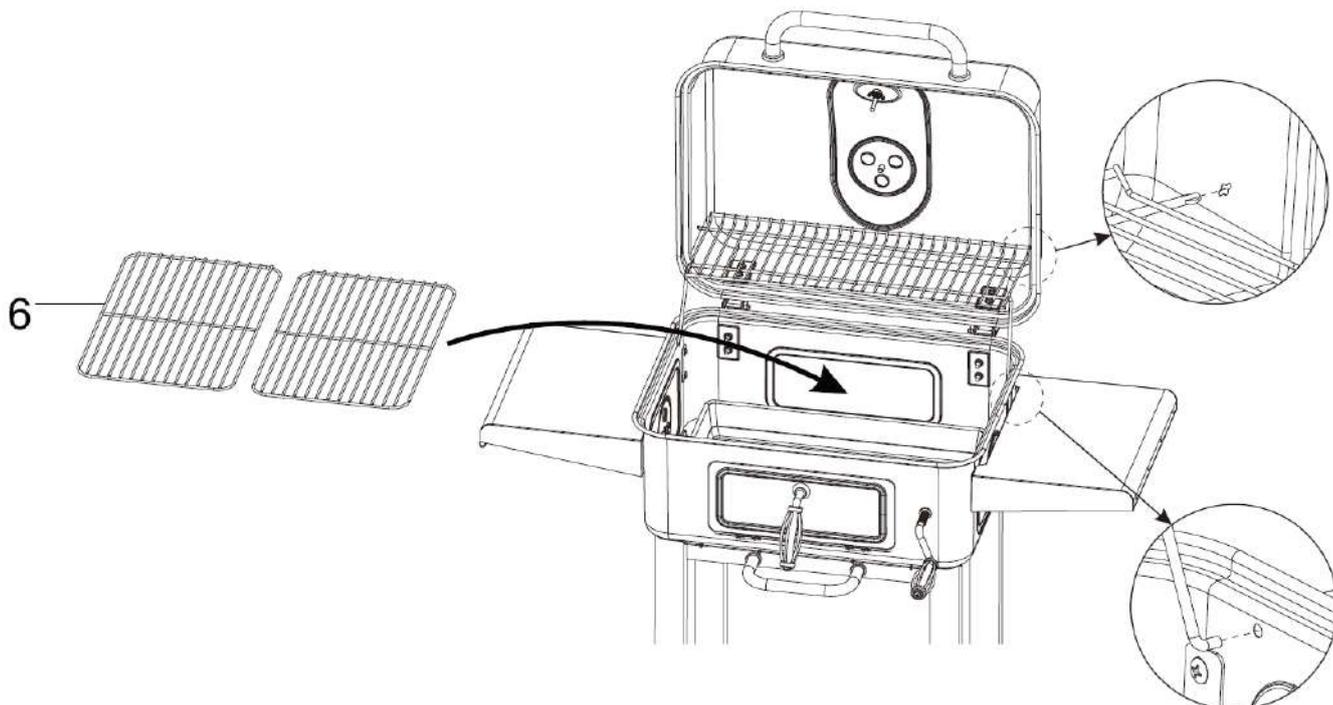
ШАГ 17:

А: Установите решетку для разогрева пиццы (5). Сначала найдите соответствующие одинаковые отверстия на боку крышки, последовательно вставьте короткие штырьки в отверстия в крышке. Затем поместите ножки решетки для разогрева пиццы в отверстия на жаровне, как показано на нижележащих двух рисунках (Шаг 17 и Шаг 18).



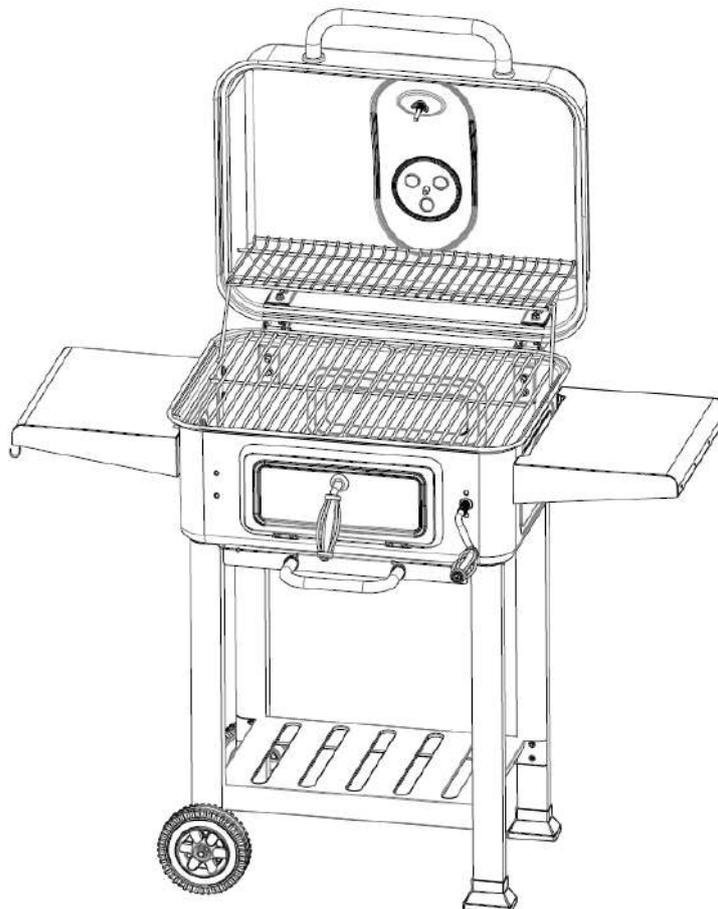
ШАГ 18:

А: Установите две рабочих решетки для жарки пищи (6) сверху на жаровню в пазы.



ШАГ 19:

Гриль готов к работе. Обязательно ознакомьтесь с инструкцией по использованию и безопасности перед началом работы.



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 1,5 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, розжигающий 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 1,5 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 твёрдую 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. Перед началом работы откройте полностью все нижние воздухопроводы, расположенные на жаровне. Они обеспечивают подход воздуха к углям и обязательно должны быть полностью открыты в процессе работы гриля (за исключением сильно ветреной погоды). Закрывать нижние воздухопроводы на жаровне нужно только тогда, когда гриль закончил работу.
2. Верхний воздухопровод с заслонкой предназначен для настройки силы тяги и конвекции внутри гриля, обеспечивая необходимую температуру внутри гриля для жарки того или иного продукта. Степень открытия верхних воздухопроводов настраивается индивидуально в зависимости от режима готовки.
3. **ВАЖНО!** Не начинайте готовить до того, как угли будут покрыты серым пеплом – это признак того, что угли достигли оптимальной температуры, и гриль разогрет до оптимальной температуры. В противном случае угли будут затухать при закрытой крышке гриля.
4. 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 розжигания углей.



5. После прогрева 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.
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.
7. Для того чтобы притушить пищу, нужно на разумное время закрывать крышку в процессе приготовления. Это повышает температуру внутри гриля и способствует равномерной прожарке.
8. Также, закрывая крышку, вы уменьшаете приток кислорода к углям, что автоматически препятствует возникновению открытого огня в гриле.
9. Вращая фронтальную ручку гриля, вы сможете опускать или поднимать поддон с углями в жаровне через систему кронштейнов. Тем самым можете безопасно регулировать расстояние от углей до пищи.
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 воздуховоды 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.