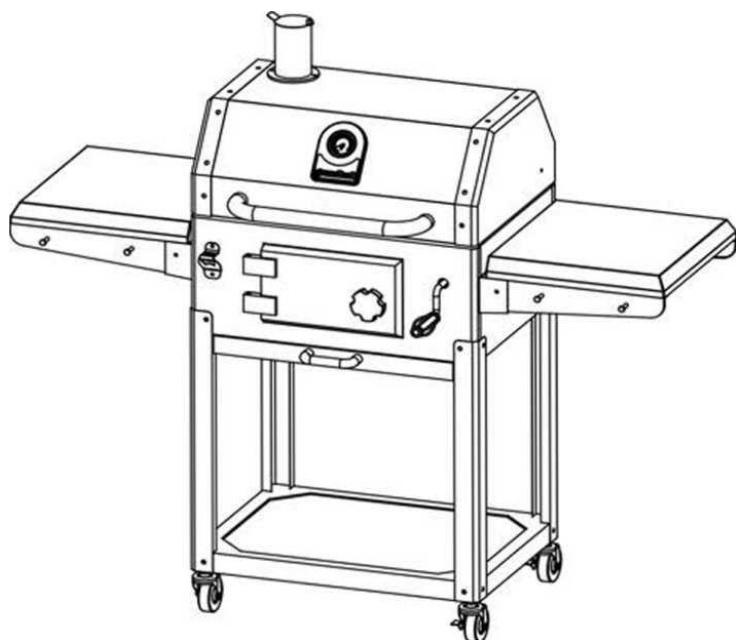


ГРИЛЬ НА ДЕРЕВНОМУ ВУГІЛЛІ



Xenon Charcoal

grandhall
living style

ЗМІСТ

Безпека при роботі / Підготовка гриля до використання / Технічне обслуговування гриля / Поради з приготування	2-5
Відомість частин /Схема	6
Зборка	7-16

Ця інструкція містить важливу інформацію, необхідну для правильного складання та безпечного використання приладу.

При використанні приладу дотримуйтесь усіх попереджень і інструкцій.

Символи безпеки

Символи і бокси, показані нижче, пояснюють, що значить кожен заголовок. Уважно читайте та виконуйте всі повідомлення, знайдені в цьому посібнику.

Будь ласка, використовуйте рукавиці, рукавички або інструмент при роботі з ручками або пристроями для захоплення (наприклад, пневматичне керування кришкою і паливною камерою, зольник або нерегульована решітка для приготування їжі і т.п.).



НЕБЕЗПЕЧНО: Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може призвести до серйозних травм або смерті.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Вказує на потенційно небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може призвести до серйозних травм або смерті.



ОБЕРЕЖНО: Вказує на потенційно небезпечну ситуацію або небезпечну практику, яка, якщо її не уникнути, може призвести до легкої або середньої травми.



Тримайте дітей та домашніх тварин подалі.



НЕУВАЖНЕ ЧИТАННЯ ТА НЕВИКОНАННЯ ВКАЗІВОК ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ВУГІЛЛЯ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО СЕРЬОЗНИХ ТРАВМ ПЕРСОНАЛУ ТА/АБО МАТЕРІАЛЬНИХ ЗБИТКІВ.



Більшість поверхонь на цьому пристрої нагрівається під час використання. Використовуйте з крайньою обережністю. Тримайте інших в стороні від пристрою. Завжди носіть захисний одяг / рукавички для запобігання травм.

Тримайте дітей та домашніх тварин подалі.

Гриль стане дуже гарячим.

Не рухайте пристрій під час роботи.

Ніколи не замінюйте бензин, гас або спирт для запальника вугілля. У деяких країнах, використання запальника вугілля заборонено законом. В цьому випадку брикети для запалювання на основі парафіну можуть бути використані для запалення вугілля. Ніколи не використовуйте електричний запальник для запалення вугілля.



Всі поверхні можуть бути гарячими під час використання. Використовуйте засоби захисту відповідно до вимог, щоб запобігти горінню.

Не використовуйте даний пристрій біля легкозаймистих поверхонь або конструкцій, таких як дерев'яні покриття, сухе листя або трава, вініловий або дерев'яний сайдинг і т.п.

ДИВІТЬСЯ КЕРІВНИЦТВО ВЛАСНИКА ДЛЯ ВАЖЛИВОЇ ІНФОРМАЦІЇ З БЕЗПЕКИ.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Це барбекю буде дуже гарячим, не переміщайте його під час роботи.

Не використовуйте в приміщенні!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не використовуйте спирт або бензин для запалення або повторного запалення.

Використовуйте розпалювання, що відповідає вимогам EN 1860-3!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Тримайте дітей та домашніх тварин подалі. Використовуйте рукавиці, рукавички або інструмент при роботі з ручками або пристроями для захоплення (наприклад, пневматичне керування кришкою і паливною камерою, зольником або нерегульована решітка для приготування їжі і т.п.).

ПІДГОТОВКА ГРИЛЯ ДО ВИКОРИСТАННЯ

Перед приготуванням на грилі треба уважно здійснити наступні кроки, щоб зберегти покриття та зменшити старіння внутрішньої сталеної поверхні. Невиконання належним чином наступних дій може пошкодити покриття і / або додати металевого аромату до ваших перших продуктів.

- Запаліть невеликий вогонь на решітці для вугілля, будьте впевнені, що вугілля не лежить вздовж стінок.
- Закрийте кришку, поставивши регулятора вентиляційного отвору у положення «Відкрито». Почніть підвищення температури шляхом відкриття регулятора вентиляційного отвору наполовину і додавання деревного вугілля. Ваш гриль готовий до використання.
- Гриль повинен бути розігрітим, а паливо - нагрітим до червоного розжарювання протягом принаймні 30 хвилин перед першим приготуванням
- Гриль повинен бути встановлений на закріпленій вирівняній основі перед використанням.

Використання у перший раз:

Перед використанням чавунної решітки або іншого чавунного інструменту для приготування ретельно помийте його м'якою рідиною для миття посуду, щоб видалити захисне покриття з воску, що наноситься для транспортування. Промийте теплою водою і повністю висушіть за допомогою м'якої тканини або паперового рушника. **НІКОЛИ НЕ СУШІТЬ ПРИРОДНИМ ШЛЯХОМ ТА НЕ МИЙТЕ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ.** Витримайте решітку, щоб запобігти утворенню іржі та налипання.

СМАЖЕННЯ НА ГРИЛІ

Рекомендується використовувати деревне вугілля, однак, дерево або комбінація обох можуть бути використані як джерело палива для смаження на грилі з запальником, встановленими та запалюваним на зольнику.

Не робіть занадто сильний вогонь. Ми рекомендуємо починати запалювання не більш, як з 1,0 кг деревного вугілля і додавати ще в міру необхідності під час приготування їжі. Після розпалення вогню встановіть решітку для приготування на пристрій. Неуважне читання та невикористання вказівок з використання вугілля може призвести до серйозних травм та/або матеріальних збитків.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ГРИЛЮ

Попередження: максимальний завантажений об'єм вугільного палива не повинен перевищувати 1,0 кг

Частота очищення визначається тим, як часто гриль використовується. Перед чищенням всередині пристрою переконайтесь, що вугілля повністю прогоріло. Ретельно промийте водою та дайте висохнути на повітрі перед новим використанням. Протріть пристрій зсередини за допомогою тканини або паперового рушника.

Після завершення приготування їжі, після того, як пристрій достатньо охолоне, видаліть весь попіл. Попіл вбирає вологу, що може призвести до передчасного іржавіння та гниття. Періодичне змащення внутрішніх поверхонь рослинною олією допоможе захистити ваш пристрій.

Поверхня для приготування: Якщо для очищення будь-яких поверхонь для приготування використовується волосяна щітка, переконайтесь, що оголена щетина не залишається на поверхні. Не рекомендується чистити поверхні для приготування, коли гриль ще гарячий.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Розпалення вогню:

- 1) Складіть вугільні брикети або деревину у формі піраміди на верхній частині решітки для вугілля.
- 2) При використанні рідини для запалювання просочіть вугільні брикети рідиною для розпалення та дайте їм просохнути протягом приблизно 5 хвилин. При використанні труби для запалювання, електричного запальника або іншого типу запальника, розпалюйте вогонь відповідно до інструкцій виробника.
- 3) Після того, як рідина для запалювання просочить брикети, запаліть купу брикетів у декількох місцях, щоб забезпечити рівномірне горіння. **Завжди запалюйте вогонь з відкритою кришкою гриля.** Залиште кришку відкритою доти, доки всі брикети повністю не загоряться. Недотримання цього правила може призвести до накопичення парів рідини для розпалювання в грилі і може призвести до самозаймання при відкритті кришки.
- 4) Ніколи не додавайте рідину для запалювання на гаряче вугілля, бо спалах полум'я може призвести до травм.
- 5) Можна починати приготування, коли купу брикетів покрив попіл та вони дають червоне світіння (приблизно 12 – 15 хвилин).
- 6) Залежно від способу приготування, або залиште брикети у купі, або рівномірно розподіліть по вугільній решітці за допомогою кочерги з довгою ручкою.

ПРИМІТКА : НЕ готуйте, доки паливо не покриється попелом.

**Завжди будьте обережними при поводженні з гарячим вугіллем, щоб запобігти травмам.*

Знайте, коли ваш вогонь готовий

Успішне готування на вугляному грилі залежить від хорошого вогню. Загальне правило, щоб зрозуміти, що ваше деревне вугілля готове для смаження за допомогою гриля, це коли 80 відсотків або більше вугілля стає попелясто-сірим. Якщо такого вугілля менше, то воно ще не готове, а якщо все воно розпечене до червоного кольору, то вогонь, імовірно, занадто гарячий. Ось декілька кроків, які можна зробити, щоб відрегулювати температуру вогню:

- Якщо занадто жарко, розворушіть вугілля по більшій площі, це зробить вогонь менш інтенсивним.
- Підніміть або опустіть регульовану решітку для вугілля.
- Частково закрийте вентиляційні отвори гриля, що зменшить кількість кисню, який живить вогонь.
- Використовуйте непрямий метод готування на грилі, коли вугілля знаходиться по обидві сторони від піддону та їжі на пательні, а не прямо під їжею.
- У разі сильного загоряння оббризкайте вогонь з пляшки з оприскувачем. Будьте обережні, оббризкування водою розпилює попіл навколо та робить безлад.
- Додайте 2 або 3 брикети, щоб збільшити час горіння. Зачекайте 10 хвилин, доки попіл не покриє деревне вугілля, потім додайте ще.



НЕ використовуйте спирт або бензин для запалення або повторного запалення.
Використовуйте розпалювання, що відповідає вимогам EN 1860-3!

Прямий та непрямий метод готування на грилі

Прямий метод готування на грилі – Для більшості випадків приготування на грилі запалене деревне вугілля розподіляється одним шаром під їжею. Це називається прямим методом готування на грилі і підходить для відносно швидкого приготування продуктів, таких як гамбургери, стейки та більшість морепродуктів. Один шар вугілля випромінює постійне, стійке тепло, незалежно від того, закрита чи відкрита кришка гриля, таким методом готує більшість людей. Для більшого контролю складіть деяку кількість деревного вугілля на одній стороні гриля, де воно буде випромінювати сильний жар. Ви можете переміщати їжу по грилю, встановлюючи його, при необхідності, на дуже гаряче вугілля, щоб обпалити його або коли товстий шматок потрібно приготувати трохи швидше. Ви можете також використовувати регульовану решітку для вугілля та демпфери для регулювання температури вашого гриля.

Непрямий метод готування на грилі – Для продуктів, які потребують більше часу для приготування, ви можете використовувати непрямий метод. Цей метод призначений для довгого, повільного приготування їжі в закритому грилі. Для непрямого приготування їжі деревне вугілля складається в два або три шари на одній стороні гриля або розділяється на дві купи на двох сторонах. Це залишає вільний простір поруч з вугіллям або між ним. Їжа, приготовлена над непрямым жаром, часто спочатку готується над прямим жаром, а потім переміщається до більш холодної (порожньої) частини гриля для рівномірного, повільного приготування. Для більш рівномірного розігрівання, складають дві купи вугілля. Найчастіше металевий піддон, наповнений водою, вином, пивом, бульйоном або сумішшю, розміщують в порожньому просторі поруч або між вугіллям. Помістіть їжу безпосередньо над піддоном. Це додає трохи більше вологи в середовище для приготування і також забирає сік, що капає, і робить прибирання легшим та знижує імовірність спалахів. (Не забудьте тримати під рукою пляшку з водою та розприскувачем, щоб загасити будь-які спалахи). Після того, як ви звикнете до непрямого методу, ви можете використовувати його для більшості задач на грилі. Хоча він займає більше часу, це відмінний спосіб приготування та вірний спосіб запобігання їжі від згорання, і він сприяє рівномірному приготуванню.

ПРИГОТУВАННЯ НА ДЕРЕВИННІЙ СТРУЖЦІ/ПОЛІНАХ

При використанні вугільних брикетів або кускового деревного вугілля, щоб додати більшого аромату диму, спробуйте додати у вогонь деревинну стружку або поліно. Доступна деревина з різними природними ароматами, її можна використовувати окремо, або як додаток до вугілля. Як правило, будь-яка тверда деревина плодкових або горіхових порід підходить для приготування їжі. Проте різні породи дерева мають дуже різні смаки. Експериментуйте з різними породами дерева, щоб визначити свого фаворита, завжди використовуйте добре витриману деревину. Зелена або свіжозрізана деревина може забруднити їжу сажею та придати їй гіркий смак.

Наші рекомендації:

Куряче м'ясо – вільха, яблуня, гікорі, мескітове дерево, лавр, лоза винограду

Яловичина – гікорі, мескітове дерево, дуб, лоза винограду

Свинина – фруктові дерева, гікорі, дуб, лавр

Баранина - фруктові дерева, лоза винограду

Телятина - фруктові дерева, лоза винограду

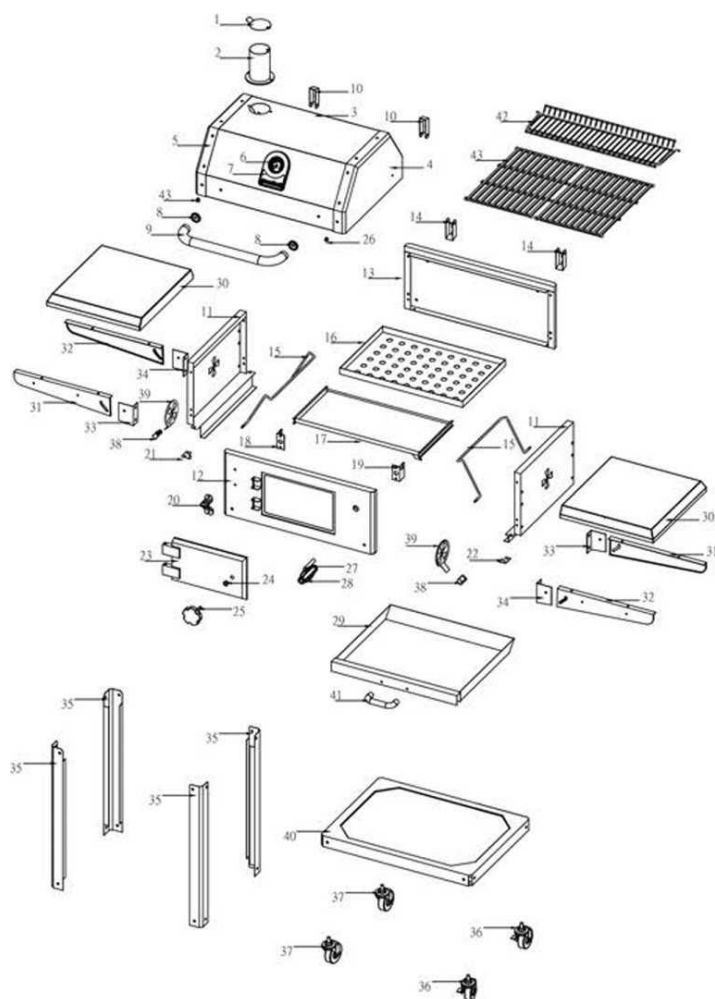
Морепродукти - вільха, мескітове дерево, лавр, лоза винограду

Овочі - мескітове дерево

XenonCharcoal

Ця схема наведена, щоб допомогти вам визначити деталі, якщо необхідна заміна. Зверніться до свого місця покупки або виробника, щоб дізнатися про наявність запчастин і обслуговування.

Позиції, включені до специфікації вашого гриля, можуть відрізнятися від списку деталей в залежності від регіону або конкретної специфікації дилера.



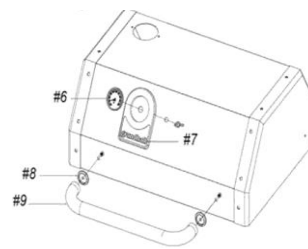
ПРИМІТКА: Гриль повинен бути встановлений на закріпленій вирівняній основі перед використанням

ПОЗ.	ОПИС	КІ Л.
1	Кришка димоходу	1
2	Димохід	1
3	Пластина кришки	1
4	Торцева пластина кришки, права	1
5	Торцева пластина кришки, ліва	1
6	Термометр	1
7	Пластинка з логотипом	1
8	Заглушка ручки кришки	2
9	Ручка кришки	1
10	Петлі кришки (верхні)	2
11	Бокова пластина топки	2
12	Передня пластина топки	1
13	Задня пластина топки	1
14	Петлі кришки (нижні)	2
15	Утримувач лотка для вугілля	2
16	Лоток для вугілля	1
17	Підйомна підставка лотка	1
18	Ручка підйомної підставки (ліва)	1
19	Ручка підйомної підставки (права)	1
20	Відкривач для пляшок	1
21	Пробка зольника (ліва)	1
22	Пробка зольника (права)	1
23	Дверцята для доступу до вугілля	1
24	Гайка люка	1
25	Ручка дверцят	1
26	Гумова прокладка	2
27	Підйомник	1
28	Ручка підйомника	1
29	Зольник	1
30	Бокова полка	2
31	Скоба бокової полки	2
32	Скоба бокової полки	2
33	Кутник скоби	2
34	Кутник скоби	2
35	Ніжки для роликів	4
36	Коліщатка (з гальмом)	2
37	Коліщатка (без гальма)	2
38	Ручка вентиляційного отвору	2
39	Регулятор	2
40	Нижня панель	1
41	Ручка зольника	1
42	Нагрівальна підставка	1
43	Решітка для приготування	2

1. Встановіть ручку кришки



Гвинт з головкою Philips
M6x16мм
2 шт.



2. Встановіть димохід та верхні петлі кришки

A



Гвинт з головкою Philips
M6xД35мм
4 шт.

B



Гайка з
фланцем:
M6
4 шт.

C

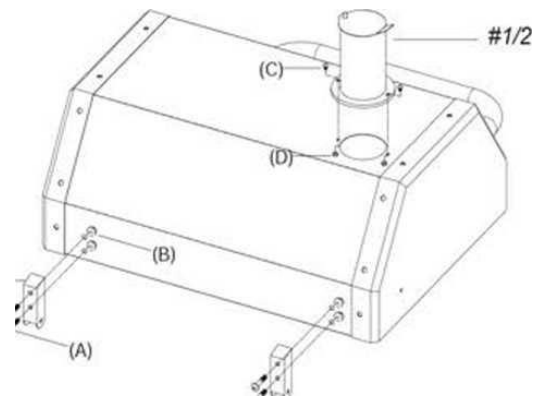


Гвинт з
головкою
Philips
M5x12мм
2 шт.

D



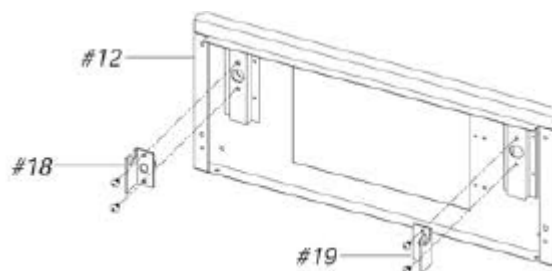
Гайка з фланцем: M5
2 шт.



3. Встановіть ручку підставки в передню панель



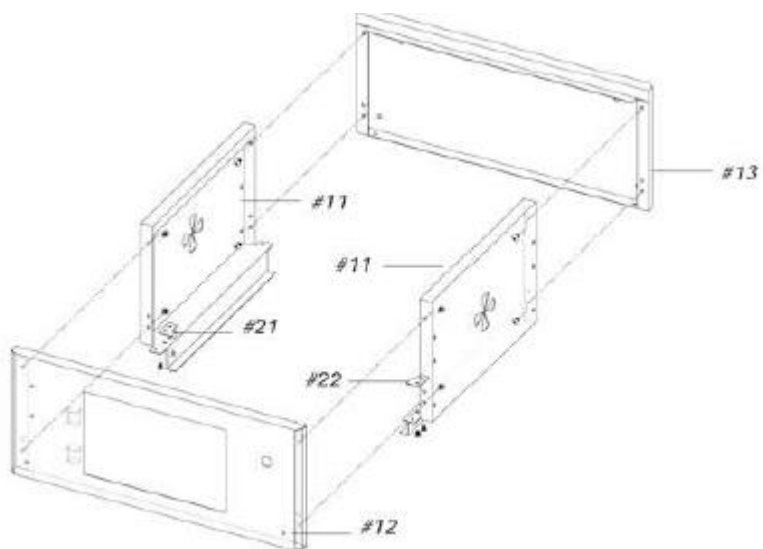
Гвинт з головкою Philips
M6x10мм
4 шт.



4. Зберіть топку



Гвинт з головкою Philips
M5x10мм
12 шт.



5. Зберіть топку

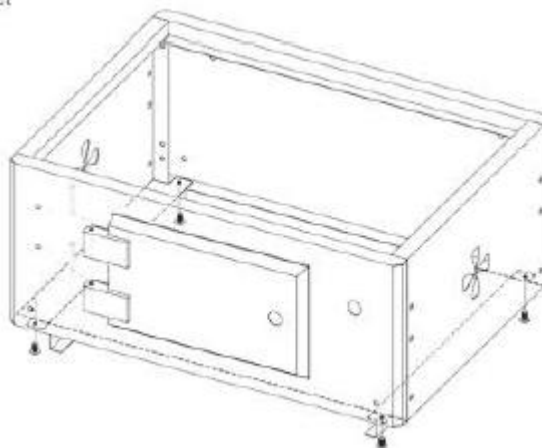


Гвинт з головкою Philips
M5x10мм
4 шт.



Ø9*2+Ø5,7*43
2 шт.

1121



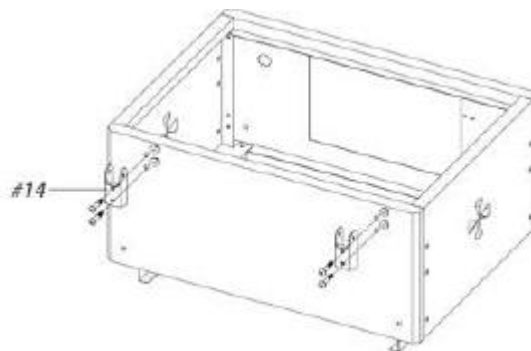
6. Встановіть нижні петлі кришки



Гвинт з головкою Philips
M6xД35мм
4 шт.



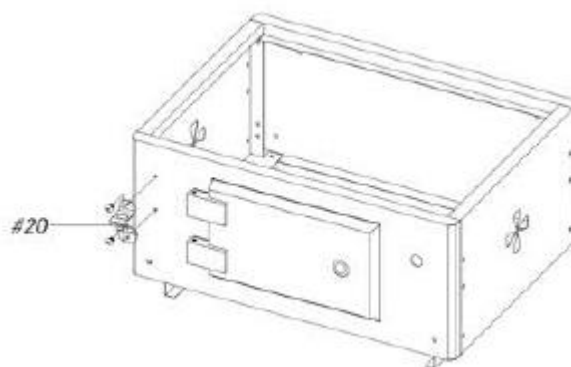
Гайка з фланцем: М6
4 шт.



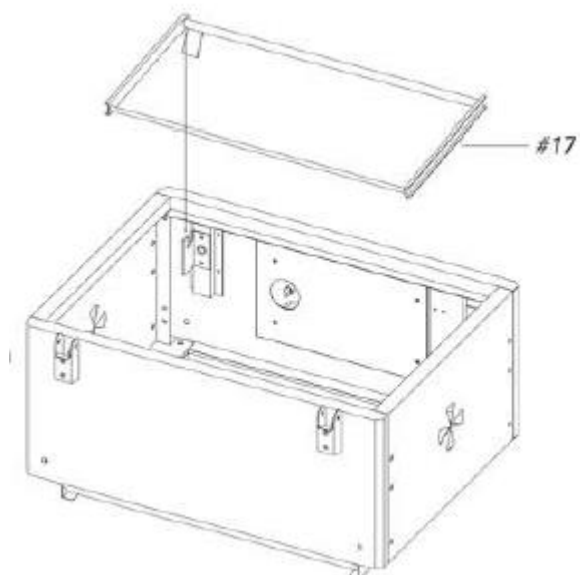
7. Встановіть відкривач для пляшок



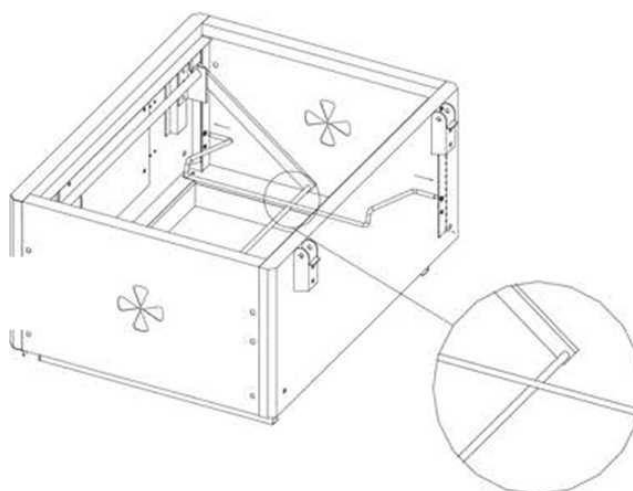
Гвинт з головою Philips
M5x10mm
2 шт.



8. Вставте підйомну підставку лотка



9. Встановіть утримувач лотка для вугілля та помістіть його на підйомну підставку лотка для вугілля



10. Встановіть гайку люка регулятора вентиляційного отвору

A



Гвинт з головкою Philips
M5x10мм
2 шт.

B



Контргайка: M5
2 шт.

C

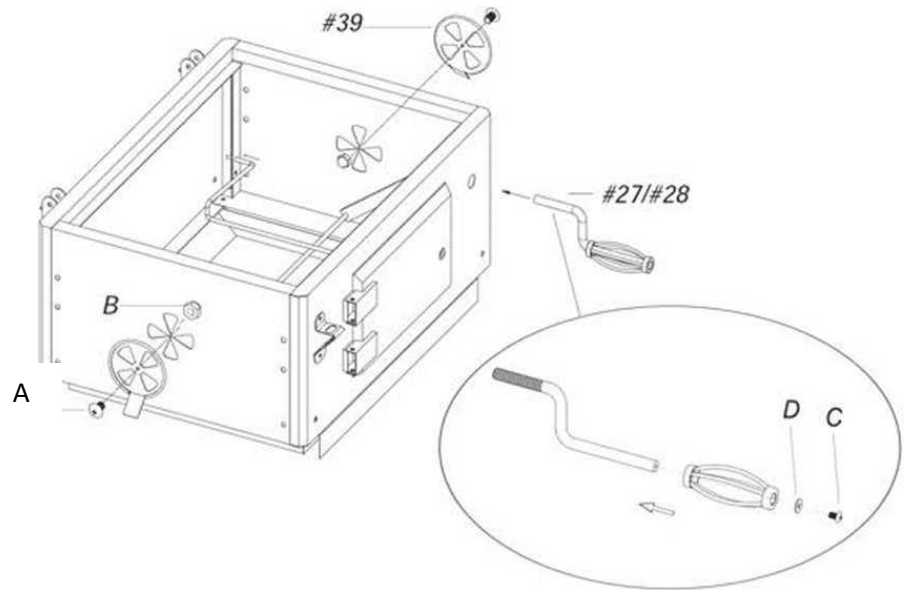


Гвинт з головкою Philips
M5x10мм
1 шт. (SS430)

D



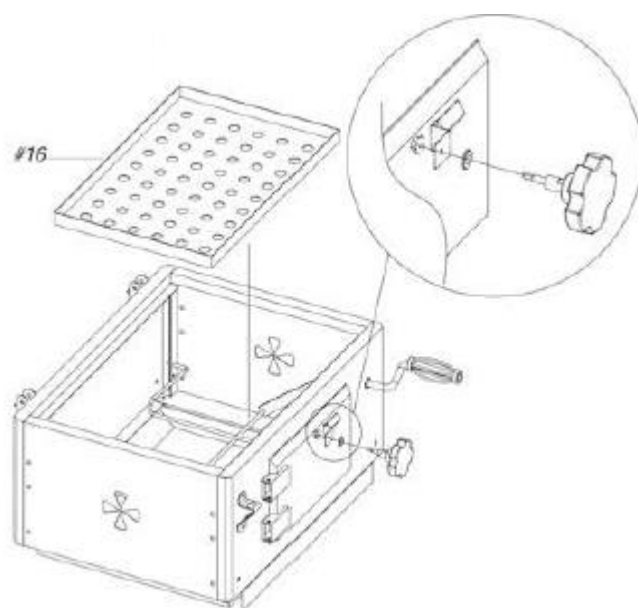
Шайба: Ø15xØ5,5
1 шт.



11. Вставте лоток для вугілля та установіть ручку дверцят для доступу до вугілля



Гайка з фланцем: M5
1 шт.



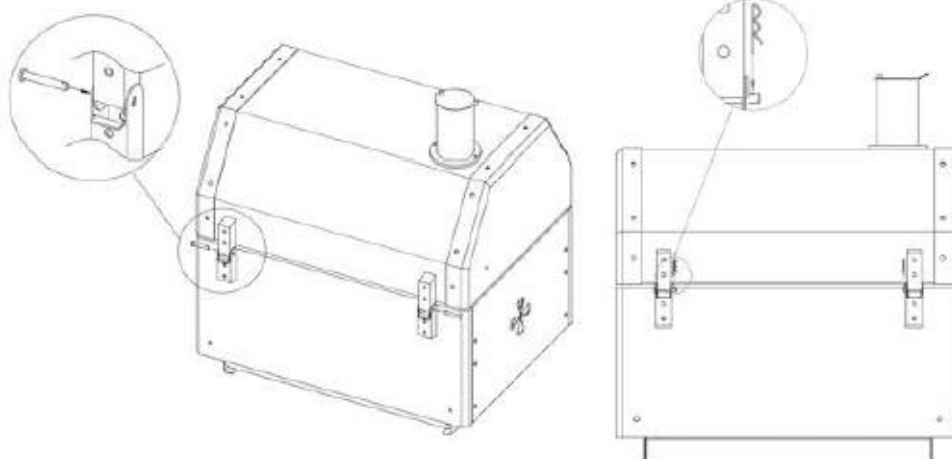
12. Встановіть кришку на топку



Ø5,7x36MM
2 шт.

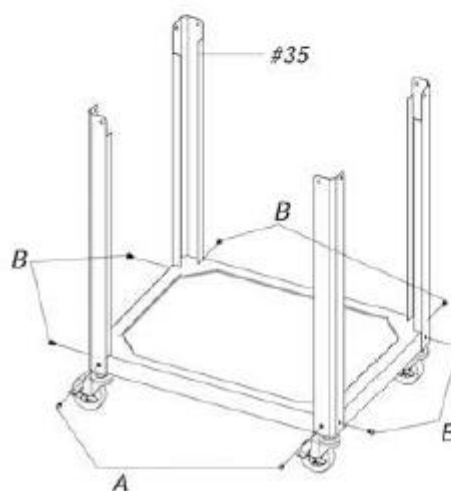
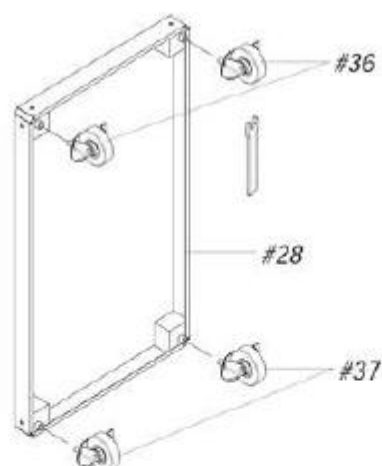


2 шт.



13. Встановіть коліщата на нижню панель

14. Встановіть ніжки для роликів



Гвинт з головкою Philips
M6x10мм
2шт.(SS304)



Гвинт з головкою Philips
M6x10мм
6шт.(чорні)

15. Зєднайте головну збірку з ніжками

A

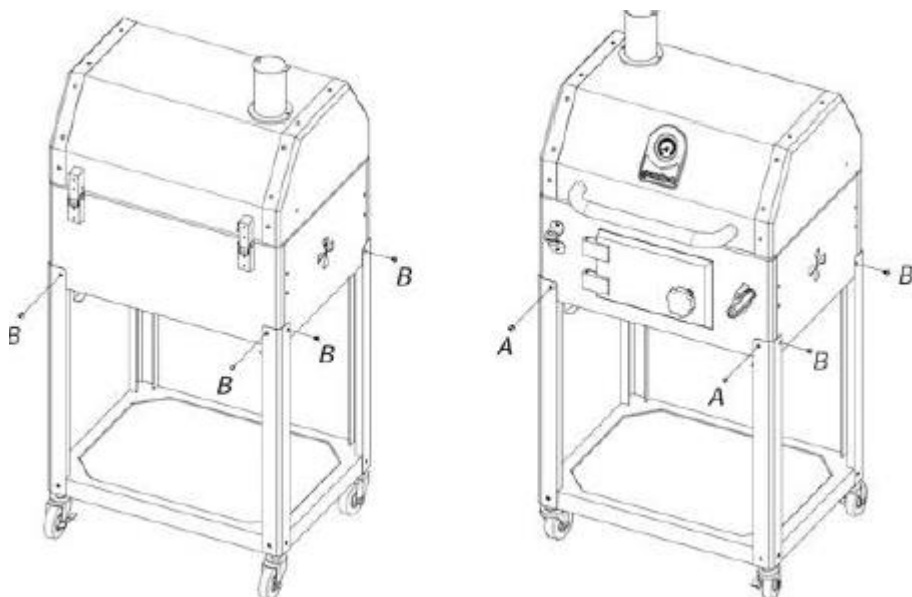


Гвинт з головкою Philips
M6x10mm
2 шт. (SS304)

B



Гвинт з головкою Philips
M6x10mm
6 шт. (чорні)



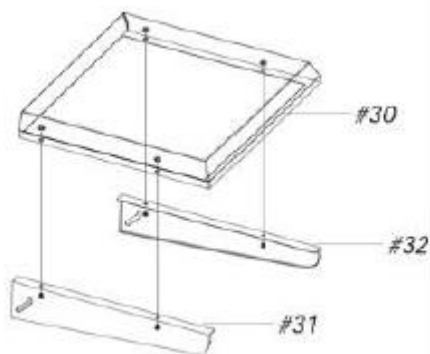
16. Приєднайте скоби полок до бокових полок (X2)



Гвинт з головкою Philips
M5x10mm
8 шт.



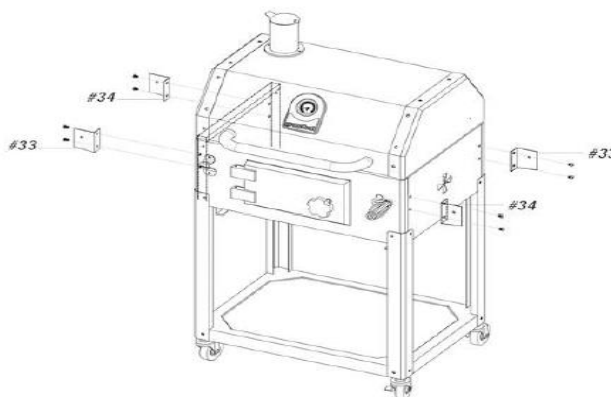
Гайка з фланцем: M5
8 шт.



17. Приєднайте кутники скоб полок до топки



Гвинт з головкою Philips
M6x12mm
8 шт.



18. Приєднайте полки до скоб



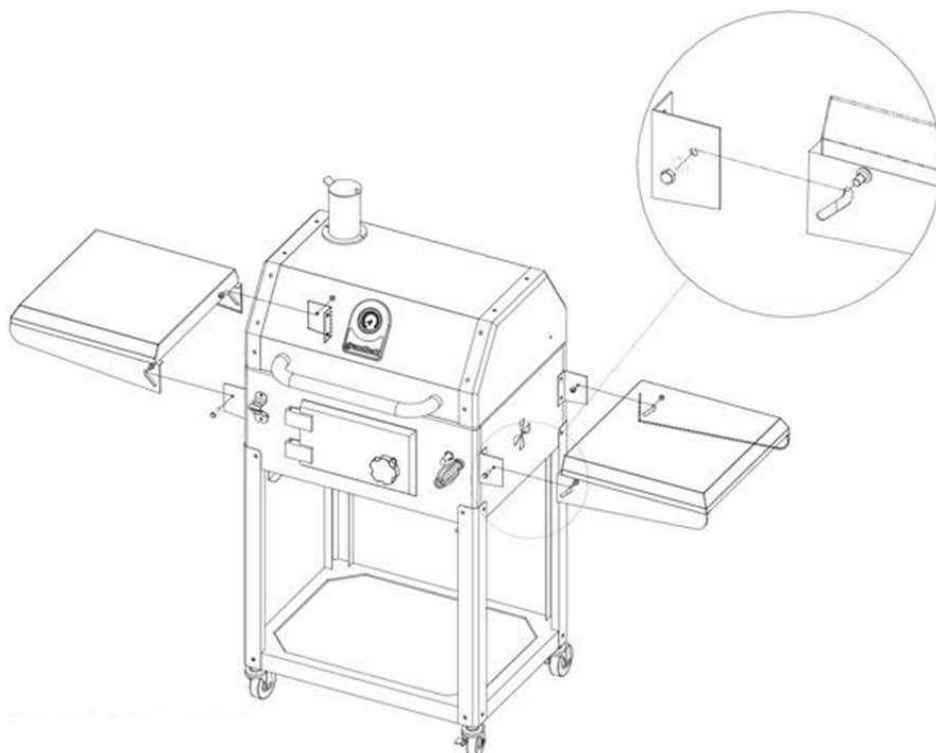
Болт: М6*8мм
4 шт.



Гайка з ковпачком: М6
4 шт.



Пружинна шайба М6
4 шт.



19. Встановіть крюки для інструменту та приєднайте ручку зольника



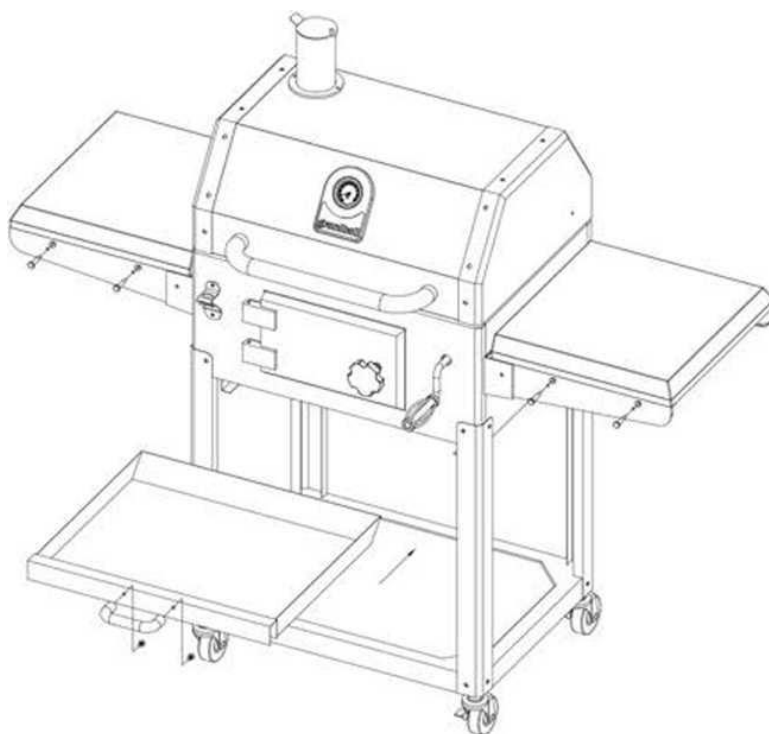
Крюк для
інструменту
Ø7x25+М5x10мм
4 шт.



Гайка з фланцем: М5
4 шт.



Гвинт з головою
Philips
1/4"x3/8"
2 шт.



ПРИМІТКА: Ця інформація тільки для керівництва. Позиції у вашій специфікації на гриль можуть відрізнятися в залежності від регіону або особливої специфікації постачальника. В сі специфікації можуть змінюватися без попередження

grandhall
living style

Grand Hall Europe B.V.

Tolstraat 17a
7482 DC Haaksbergen
The Netherlands
www.grandhall.eu

ООО «Климат и Инновации»
04070, Киев, Сагайдачного, 16-Б, офіс 11

Режим работы: Пн-Пт 10:00-19:00

Тел.: +380 (44) 2479454
Тел.: +380 (63) 2479454
info@grandhall.com.ua

Цим засвідчується, що вищенаведений переклад відповідає текстові оригіналу англійською мовою.

Начальник відділу іноземних перекладів Дніпропетровської торгово-промислової палати

С.Г. Безкоровайний

Україна, 49044, Дніпро, вул. Шевченка, 4
Дніпропетровська торгово-промислова палата,
Відділ перекладів
Тел.: 056 374 94 26

