

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПЕРЕНОСНОГО
УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ
GFGRIL
GF-770 GRILL-BARBECUE**



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕРЕНОСНОГО УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ GF-770 GRILL-BARBECUE

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение переносного угольного гриля GF-770 GRILL-BARBECUE. Данный прибор предназначен для приготовления пищи на углях на открытом воздухе, либо в помещении под вытяжкой.

Перед первым использованием подробно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации переносного гриля на древесном угле.

Сохраняйте инструкцию в качестве справочного материала и передавайте ее каждому последующему пользователю.

При использовании угольного гриля, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.



Для снижения риска возникновения пожара или серьезной травмы:

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда устройство находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны продукта для достаточной циркуляции воздуха.
- Не ставьте устройство рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки или рядом с другим источником тепла.
- Не допускайте контакта прибора со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами, или другими легковоспламеняющимися материалами во время его использования.
- Используйте приспособления, рекомендованные для использования с этим прибором, и те, что проданы производителем.
- Не оставляйте это изделие без присмотра во время его использования.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.



ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- Данный прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, только для бытового использования.
- При использовании данного прибора внутри помещения обеспечьте хорошую вентиляцию воздуха и хороший отток воздуха с помощью вытяжки.
- В качестве топлива в данном приборе используется обычный древесный уголь. Не использовать для разжигания или повторного разведения огня спирт или бензин!
- Перед очисткой гриля дать ему полностью остыть.
- Не используйте воду для охлаждения горячего гриля. В противном случае это может привести к ожогам и ошпариванию.

Детали и элементы угольного гриля:



Модель: GF-770

Тип: угольный гриль

Вместимость угольного контейнера: 250 г.

Время горения угля: от 30 до 90 минут в зависимости от используемого угля, уголь может быть заполнен в любое время

Решетка: Чугунная

Диаметр, см: 31

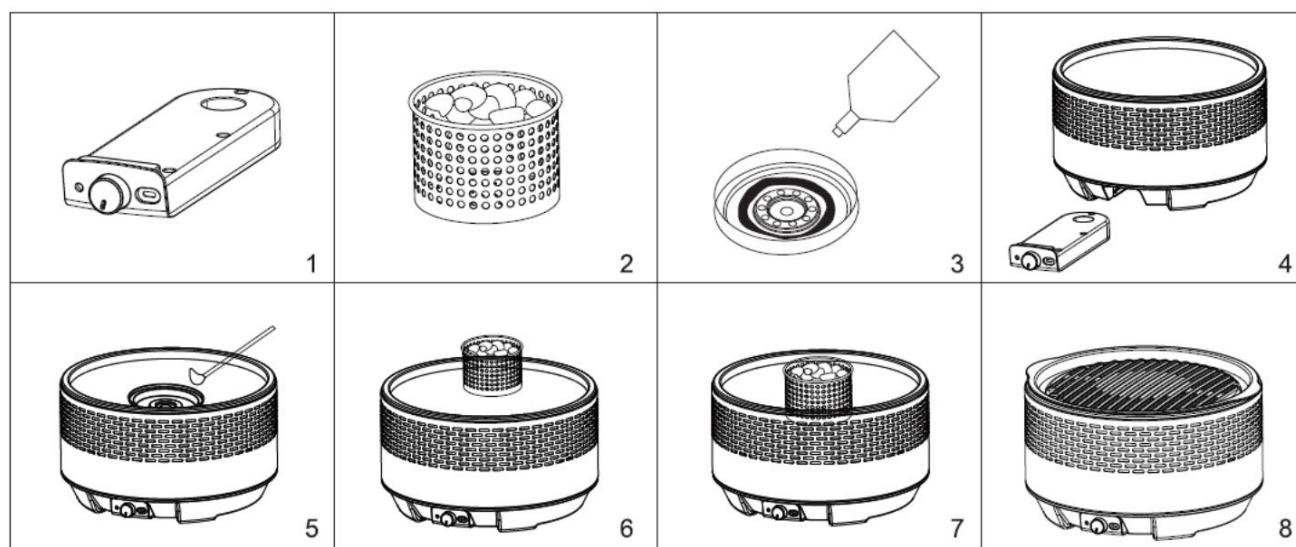
В комплекте: Сумка для транспортировки, крышка

Вес гриля, кг: 5

Вентилятор: работает от 4 батареек, тип АА (пальчиковые)

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УГОЛЬНЫМ ГРИЛЕМ:

1. Откройте отсек для батареек, находящийся на дне внешней чаши. Вставьте четыре батарейки типа АА, соблюдая полярность. (рис.1).
2. Заполните емкость обычным древесным углем (рис.2).
3. Для розжига используйте специальный гель или жидкость для розжига (рис.3).
4. Вставьте батарейный блок в основание корпуса (рис.4).
5. Наполните небольшим количеством горючего конфорку для зажигания. Подожгите горючее (рис.5).
6. Установите емкость с углем над конфоркой зажигания (рис.6).
7. Установите регулятор подачи воздуха в положение максимального значения (рис.7). После того, как угли разгорелись, Вы можете регулировать скорость подачи воздуха для увеличения или уменьшения жара от углей.
8. Закрепите чугунную решетку для гриля вместе с лотком для сбора масла на корпусе прибора (рис.8).
9. При приготовлении воспользуйтесь крышкой, чтобы продукты были более поджаристыми снаружи и сочными внутри.



КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА УГОЛЬНЫМ ГРИЛЕМ:

- После того как Вы приготовили еду, почистите гриль при помощи щетки, а также смажьте его маслом для предотвращения от коррозии.
- Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой отделки. Для удаления крупных остатков пищи, используйте специальную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.
- После каждого использования необходимо очищать решетку для гриля, внутреннюю чашу и крышку гриля, а также другие загрязненные детали.
- Ни в коем случае не начинайте очистку пока гриль полностью не остынет, так как в противном случае существует опасность получения ожогов.
- Решетку для гриля и внутреннюю чашу можно мыть в посудомоечной машине или вручную всеми допущенными к продаже моющими средствами для посуды.
- Никогда не используйте для очистки кислоту, бензин-растворитель или другие горючие вещества.
- Внешнюю чашу с электрическим модулем очистить влажной тряпкой или щеткой.
- Перед длительными периодами неиспользования необходимо вынуть батарейки из прибора.