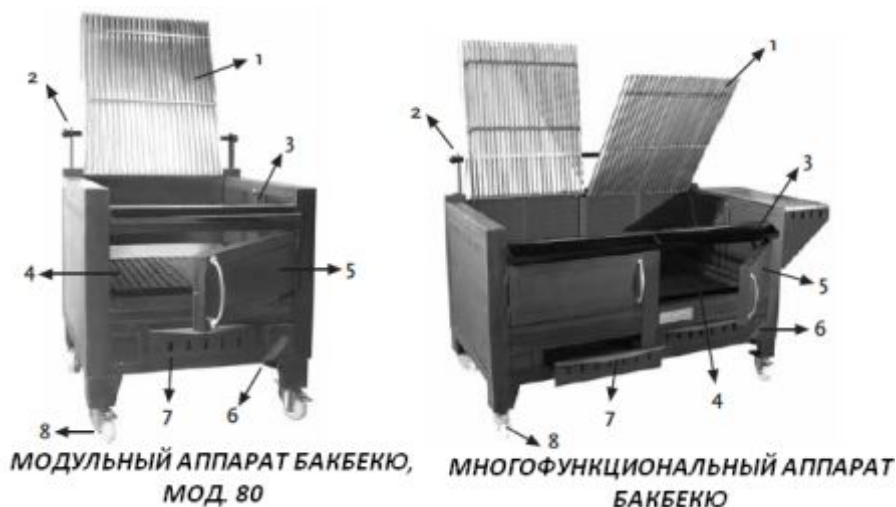


**АППАРАТЫ БАРБЕКЮ С ОТКРЫТЫМ
ГРИЛЕМ И РЕГУЛИРУЕМЫМ ПО ВЫСОТЕ
УГОЛЬНЫМ ПОДДОНОМ**



Инструкции

В комплекте: задняя стойка гриля, жироуловитель, щипцы для пищевых продуктов и лопатка для угля.



Перед розжигом аппарата необходимо установить заднюю стойку гриля, входящую в комплект поставки.

Элементы конструкции аппарата

1. **Грили.** В наличии два типа гриля: один из них – с желобками – специально сконструированный для предотвращения стекания жира на угли; и решётчатая жаровня. Оба типа гриля сделаны из нержавеющей стали.
2. **Задняя стойка гриля.** Служит опорой грилю, когда он стоит на торцевой кромке.
3. **Жироуловитель.** Легкосъёмный поддон для сбора жира.
4. **Регулируемый по высоте угольный поддон.** Поддон, на котором происходит сгорание угля. Днище поддона выполнено из сменных колосниковых решёток.
5. **Дверца.** Полностью чугунная. Обеспечивает доступ к угольному поддону.
6. **Съёмная рукоятка регулировки по высоте.** Служит для регулировки необходимой высоты угольного поддона.
7. **Зольник.** Съёмный поддон для сбора угольной золы.
8. **Нейлоновые ролики.** Служат для перемещения аппарата.

Пуск аппарата

1. На угольный поддон поместите примерно 5-6 кг древесного угля и подожгите его.
2. Когда разогретый уголь приобретёт красный оттенок, равномерно распределите его объём по всей площади поддона.
3. Аппарат барбекю готов к применению.
4. При первом розжиге дайте углю погореть в течение примерно 45 минут; затем можете приступать к приготовлению блюд. Данная операция приводит к удалению заводских смазочного масла и чистящих веществ.
5. На решётку гриля поместите продукты, предназначенные для приготовления барбекю. Установите решётку на высоте примерно 20 см над углями с тем, чтобы не допустить вспышек пламени и его касания приготавливаемого продукта. При необходимости с помощью регулировочной рукоятки опустите угольный поддон.

Для сдерживания пламени – а, значит, недопущения подгорания приготовляемого продукта – над углями можно распылить также поваренную соль.

Отличительные особенности аппарата

Система регулировки по высоте. Позволяет поднять или опустить угольный поддон для обеспечения наилучшего качества приготовления блюд.

Корпус аппарата. Монолитный. Внутренние стенки обшиты жаростойкой чугунной плиткой. **ИМЕЕТ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛЯЦИЮ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА И ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПРОРЫВОВ ОГНЯ НАРУЖУ.**

Решётки гриля. На шарнирах, что позволяет решёткам перемещаться и оставлять немало места для чистки и мойки аппарата барбекю.

Ролики. Ролики придают аппарату высокую подвижность, идеальную для операций чистки и мойки, или просто для смены места расположения.

Важно

Систему регулировки высоты используйте для подъёма или опускания угольного поддона, если это потребуется в каждом конкретном случае для наилучших результатов приготовления блюд.

Не допускайте скопления золы в угольном поддоне: это может воспрепятствовать нормальной работе системы регулировки высоты.

Лёгкость работы с привлекательным по дизайну и гибким по эксплуатационным качествам аппаратом.

Внимание

Температура в гриле может достигать очень высоких значений. Поэтому будьте предельно осторожны при розжиге аппарата барбекю и в процессе приготовления в нём блюд.

**ПЕЧИ БАРБЕКЮ С ЗАКРЫТЫМ ГРИЛЕМ
И БЕЗ РЕГУЛИРУЕМОГО ПО ВЫСОТЕ
УГОЛЬНОГО ПОДДОНА**



Инструкции

В комплекте: щипцы для пищевых продуктов и лопатка для угля.



Отдельно от кухонного зонта-дымоуловителя необходимо установить дымоход диаметром примерно 15 см. В зависимости от места установки печи дымоход следует согнуть под углом 90 градусов за отверстием для выхода дыма, после чего направить его вовне в атмосферу.

Элементы конструкции аппарата

1. **Регулятор тяги.** Установлен на печи, применяется для повышения либо снижения уровня тяги для огня.
2. **Термометр.** Показывает температуру в печи.
3. **Дверца.** Открывающаяся вниз шарнирная дверца обеспечивает доступ к углям. Жаропрочное стекло позволяет следить за состоянием приготавливаемых в печи продуктов, что обеспечивает отменное качество блюд.
4. **Грили.** Печи оборудованы решётчатыми жаровнями, которые допускают жарку при низких значениях теплоты, а грили с желобками специальной конструкции предназначены для предотвращения стекания жира на угли. Оба типа грилей выполнены из нержавеющей стали.
5. **Неподвижный угольный поддон.** Поддон, на котором происходит сгорание угля. Днище поддона выполнено из сменных колосниковых решёток.
6. **Зольник.** Съёмный поддон для сбора угольной золы.

Пуск аппарата

1. На угольный поддон поместите примерно 5-6 кг древесного угля и подожгите его.
2. Когда разогретый уголь приобретёт красный оттенок, равномерно распределите его объём по всей площади поддона.
3. Аппарат барбекю готов к применению.
4. При первом розжиге дайте углю погореть в течение примерно 45 минут; затем можете приступить к приготовлению блюд. Данная операция приводит к удалению заводских смазочного масла и чистящих веществ.

Для сдерживания пламени – а, значит, недопущения подгорания приготавливаемого продукта – над углями можно распылить также поваренную соль.

Отличительные особенности аппарата

Корпус аппарата. Монолитный. Внутренние стенки обшиты жаростойкой чугунной плиткой. **ИМЕЕТ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛЯЦИЮ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА И ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПРОРЫВОВ ОГНЯ НАРУЖУ.**

Решётки гриля. Решётчатые жаровни и грили с желобками можно размещать на разных высотах, что способствует качественной жарке.

Стеклопанель. Позволяет следить за процессом приготовления блюд без необходимости её открывания, что способствует поддержанию постоянной внутренней температуры.

Регулятор тяги. Установлен на аппарате и применяется для поддержания требуемого уровня тепла.

Важно

Лёгкость работы с привлекательным по дизайну и гибким по эксплуатационным качествам аппаратом.

Внимание

Температура в гриле может достигать очень высоких значений. Поэтому будьте предельно осторожны при розжиге печи барбекю и в процессе приготовления в ней блюд.

**ПЕЧИ БАРБЕКЮ С ЗАКРЫТЫМ ГРИЛЕМ
И С РЕГУЛИРУЕМЫМ ПО ВЫСОТЕ
УГОЛЬНЫМ ПОДДОНОМ**



Инструкции

В комплекте: щипцы для пищевых продуктов и лопатка для угля.



Перед розжигом печи убедитесь в том, что жироуловитель установлен.

Отдельно от кухонного зонта-дымоуловителя необходимо установить дымоход диаметром примерно 15 см. В зависимости от места установки печи дымоход следует согнуть под углом 90 градусов за отверстием для выхода дыма, после чего направить его вовне в атмосферу.

Элементы конструкции аппарата

1. **Регулятор тяги.** Установлен на печи, применяется для повышения либо снижения уровня тяги для огня.
2. **Термометр.** Показывает температуру в печи.
3. **Дверца.** Дверца обеспечивает доступ к углям. Может быть либо шарнирного типа и откидываться вниз, либо гильотинного типа. Жаропрочное стекло позволяет следить за состоянием приготовляемых в печи продуктов, что обеспечивает отменное качество блюд.
4. **Грили.** Печи оборудованы решётчатыми жаровнями, которые допускают жарку при низких значениях теплоты, а грили с желобками специальной конструкции предназначены для предотвращения стекания жира на угли. Оба типа грилей выполнены из нержавеющей стали.
5. **Регулируемый угольный поддон.** Поддон, на котором происходит сгорание угля. Днище поддона выполнено из сменных колосниковых решёток.
6. **Складная ручка для регулировки по высоте.** Служит для регулировки положения угольного поддона по высоте, если в том возникнет необходимость.
7. **Жироуловитель.** Легкосъёмный поддон для сбора жира.
8. **Ролики.** Ролики придают аппарату высокую подвижность.
9. **Зольник.** Съёмный поддон для сбора угольной золы.

Пуск аппарата

1. На угольный поддон поместите примерно 5-6 кг древесного угля и подожгите его.
2. Когда разогретый уголь приобретёт красный оттенок, равномерно распределите его объём по всей площади поддона.
3. Аппарат барбекю готов к применению.
4. При первом розжиге дайте углю погореть в течение примерно 45 минут; затем можете приступить к приготовлению блюд. Данная операция приводит к удалению заводских смазочного масла и чистящих веществ.
5. На решётку гриля поместите продукты, предназначенные для приготовления барбекю. Установите решётку на высоте примерно 20 см над углями с тем, чтобы не допустить вспышек пламени и его касания приготавливаемого продукта. При необходимости с помощью регулировочной рукоятки опустите угольный поддон.

Для сдерживания пламени – а, значит, недопущения подгорания приготавливаемого продукта – над углями можно распылить также поваренную соль.

Отличительные особенности аппарата

Система регулировки по высоте. Позволяет поднять или опустить угольный поддон для обеспечения наилучшего качества приготовления блюд.

Корпус аппарата. Монолитный. Внутренние стенки обшиты жаростойкой чугуновой плиткой. **ИМЕЕТ СПЕЦИАЛЬНУЮ ИЗОЛЯЦИЮ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА И ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПРОРЫВОВ ОГНЯ НАРУЖУ.**

Решётки гриля. Решётчатые жаровни и грили с желобками можно размещать на разных высотах, что способствует качественной жарке.

Стеклопанель. Позволяет следить за процессом приготовления блюд без необходимости её открывания, что способствует поддержанию постоянной внутренней температуры.

Регулятор тяги. Установлен на аппарате и применяется для поддержания требуемого уровня тепла.

Ролики. Ролики придают аппарату высокую подвижность, идеальную для операций чистки и мойки, или просто для смены места расположения.

Важно

Систему регулировки высоты используйте для подъёма или опускания угольного поддона, если это потребуется в каждом конкретном случае для наилучших результатов приготовления блюд.

Не допускайте скопления золы в угольном поддоне: это может воспрепятствовать нормальной работе системы регулировки высоты.

Лёгкость работы с привлекательным по дизайну и гибким по эксплуатационным качествам аппаратом.

Внимание

Температура в гриле может достигать очень высоких значений. Поэтому будьте предельно осторожны при розжиге печи барбекю и в процессе приготовления в ней блюд.

