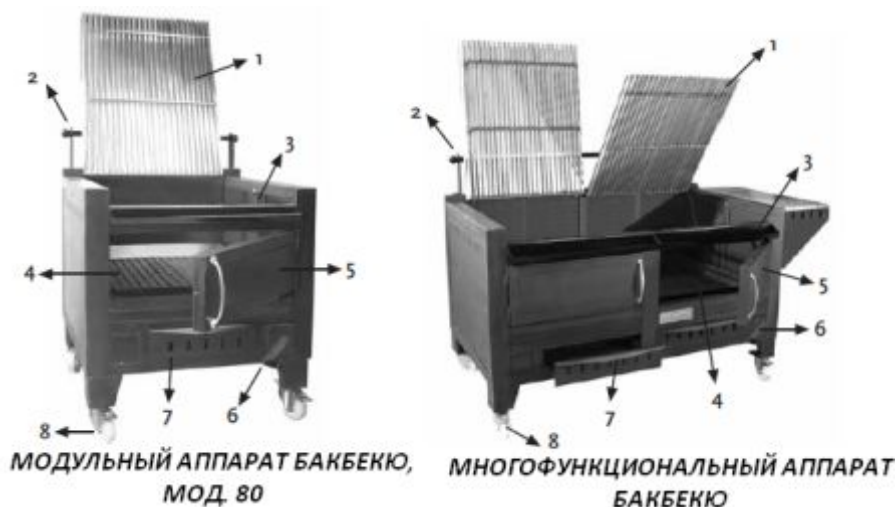


**АППАРАТЫ БАРБЕКЮ С ОТКРЫТЫМ  
ГРИЛЕМ И РЕГУЛИРУЕМЫМ ПО ВЫСОТЕ  
УГОЛЬНЫМ ПОДДОНОМ**



## 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.

