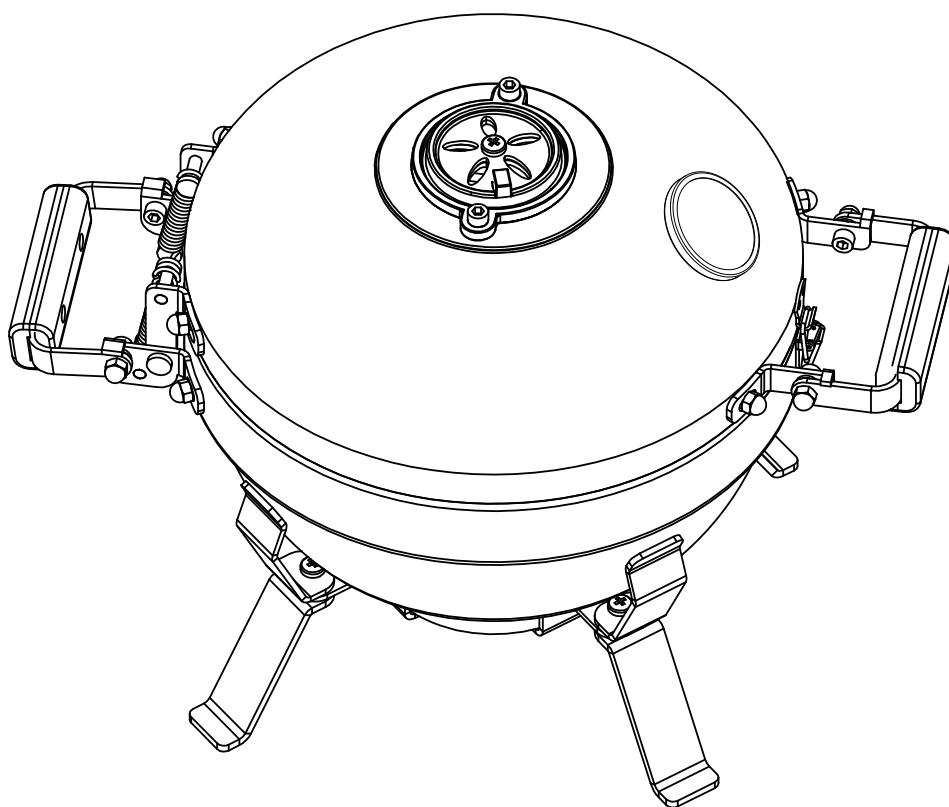




**ГРИЛИ
и аксессуары для гриля**



START GRILL TRAVELLER SG12 PRO T

ПОРТАТИВНЫЙ КЕРАМИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ
Инструкция по сборке и эксплуатации

ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ!
Сохраняйте инструкцию

START-GRILL.COM

ВАЖНО!

Перед использованием осторожно извлеките товар из упаковки. Сохраните инструкции по эксплуатации товара. Данные инструкции являются частью продукта. Обратите внимание на все предупреждения по технике безопасности, перечисленные в инструкции. Ознакомьтесь с инструкцией.

Гриль предназначен ТОЛЬКО для частного некоммерческого использования.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ _____	стр. 2
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ ГРИЛЯ _____	стр. 3
ОСТЫВАНИЕ ГРИЛЯ _____	стр. 3
ХРАНЕНИЕ _____	стр. 4
ОЧИЩЕНИЕ _____	стр. 4
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ _____	стр. 4
ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ _____	стр. 4
СБОРКА _____	стр. 5
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА _____	стр. 8

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Грили SRART GRILL универсальны и могут быть использованы не только для запекания или копчения, но и для приготовления пиццы, хлеба, пирогов и печенья. Благодаря их превосходным свойствам удержания тепла, высокая температура может быть достигнута и поддержана путем точного управления потоком воздуха через верхние и нижние вентиляционные отверстия. Высокая температура идеальна для быстрого приготовления гамбургеров и колбас, в то время как при слабом нагреве можно приготовить большие куски продуктов в течение более длительного периода времени.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Товар предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЯ.
- ВСЕГДА держите детей и домашних животных на безопасном расстоянии от гриля во время его использования.
- НИКОГДА не оставляйте гриль с горячими углями или золой внутри без присмотра. Гриль можно оставлять на хранение только после полного остывания поверхности.
- Существует ОПАСНОСТЬ отравления угарным газом - НИКОГДА не разжигайте гриль, не позволяйте тлеть углям внутри гриля или остывать в замкнутом пространстве.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать гриль в палатке, доме на колесах, машине, подвале, чердаке или лодке.
- НЕ используйте под навесами, зонтиками или беседками.
- ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА – горячие, еще не угасшие угли, могут стать причиной возгорания.
- ВНИМАНИЕ - НЕ используйте бензин, спирт, жидкости для розжига или другие подобные химические вещества для розжигания гриля.
- Настоятельно рекомендуется использовать кусковой уголь. Он горит дольше и производит меньше золы, которая может ограничить поток воздуха в процессе приготовления.
- НЕ используйте каменный уголь.



START-GRILL.COM
ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Вы можете наслаждаться приготовленными на гриле блюдами круглый год. Допускается зимняя эксплуатация при соблюдении следующих несложных мер:

- Температура окружающего воздуха не должна быть ниже -15 C° .
- Очистите гриль от снега и льда снаружи.
- Убедитесь, что внутри гриля нет воды, льда или снега.
- Гриль следует растапливать медленно, чтобы он просушился и привык к нагреву.
- Не остужайте гриль снегом или водой! Он лопнет. После завершения приготовления блюда нужно дать грилю самостоятельно и постепенно остыть.
- Для транспортировки и хранения гриля рекомендуется использовать защитный кофр (приобретается отдельно).

- **ВАЖНО:** Открывая крышку при высоких температурах, нужно лишь слегка приподнять ее, позволяя воздуху поступать медленно и безопасно, предотвращая обратную тягу или выбросы сильного жара, которые могут стать причиной появления травм.
- Соблюдайте правила приготовления еды на гриле.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать гриль на настиле или любых других легковоспламеняющихся поверхностях, таких как сухая трава, щепа, листья или декоративная кора.
- Убедитесь, что гриль находится на расстоянии не менее 2 метров от легковоспламеняющихся предметов.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать гриль в качестве печи для обогрева.
- **ВНИМАНИЕ:** гриль сильно нагревается, **НЕ** перемещайте его во время процесса приготовления
- **ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ** термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или варочными поверхностями.
- Дайте устройству полностью остыть перед перемещением или хранением.
- Всегда проверяйте устройство перед использованием на предмет повреждений и при необходимости заменяйте детали.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ ГРИЛЯ

- Чтобы разжечь огонь, положите на основание гриля разрезанные куски бумаги. Затем положите 2 или 3 горсти кускового угля или брикетов поверх бумаги.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать бензин, спирт, жидкость для розжига и другие подобные химические вещества для розжигания гриля.
- Откройте верхнее вентиляционное отверстие и зажгите бумагу с помощью электрической зажигалки или спичек.
- **НЕ** перегружайте гриль топливом - слишком сильный огонь может повредить ему.
- После первого использования проверьте затяжку всех креплений. Металлическая полоса, соединяющая крышку с основанием, расширится от тепла и может ослабнуть. Рекомендуется проверить и при необходимости затянуть ленту гаечным ключом.

ОСТЫВАНИЕ ГРИЛЯ

- Для остывания гриля остановите подачу угля, закройте все вентиляционные отверстия и крышку, чтобы огонь мог погаснуть естественным образом.
- **НЕ** используйте воду для тушения углей, так как это может повредить керамическому материалу гриля.



START-GRILL.COM
ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

ХРАНЕНИЕ

- При неиспользовании и хранении гриля на открытом воздухе, накройте его после полного охлаждения водонепроницаемым чехлом.
- Хромированные решетки запрещается мыть в посудомоечной машине, используйте только мягкое моющее средство с теплой водой.
- При использовании гриля нажмите на стопоры колес, чтобы устройство не двигалось и было неподвижным.
- Для полной защиты рекомендуется хранить гриль, накрытый чехлом, под навесом или в хозяйственном помещении в любое время года.

ОЧИЩЕНИЕ

- Гриль обладает свойствами самоочистки. Нагрейте гриль до 260 ° C в течение 30 минут, все остатки пищи внутри гриля будут опалены.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать воду или какие-либо другие чистящие средства для очистки внутренней части гриля. Стены пористые и впитывают любые используемые жидкости, что может привести к растрескиванию гриля. Если сажа становится чрезмерной, используйте проволочную щетку (не входит в комплект), чтобы убрать остатки сажи перед следующим использованием.
- Для очистки решеток используйте неабразивное чистящее средство после полного охлаждения гриля.
- Чтобы очистить внешнюю поверхность, дождитесь, пока гриль остынет, и используйте влажную ткань с мягким моющим средством.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Затягивайте болты/гайки и смазывайте шарнир 2 раза в год или чаще при необходимости.

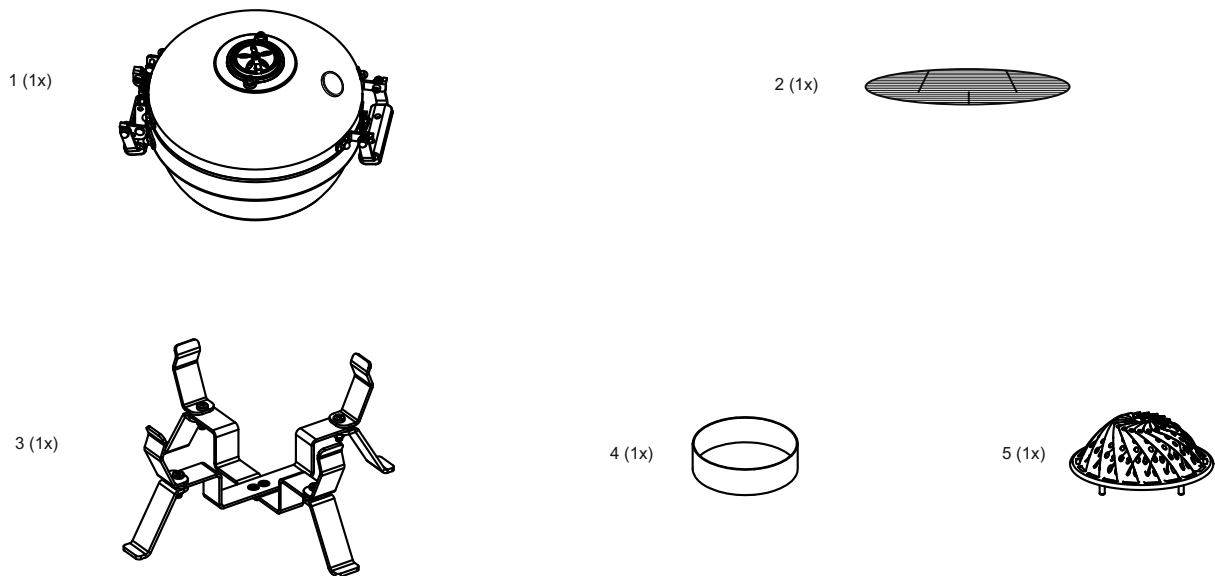
ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- НЕ начинайте приготовление, пока угли не покроются пеплом.
- Всегда мойте руки до и после работы с сырым мясом и перед едой.
- Всегда держите сырое мясо подальше от приготовленного мяса и других продуктов.
- Перед приготовлением убедитесь, что поверхности гриля и инструменты чистые, и на них нет остатков старых продуктов.
- НЕ используйте одну и ту же посуду для обработки приготовленных и сырых продуктов.
- Перед едой убедитесь, что все мясо тщательно приготовлено и замариновано.
- **ВНИМАНИЕ** - употребление сырого или недостаточно приготовленного мяса может вызвать пищевое отравление.
- Чтобы снизить риск недопеченного мяса, разрежьте его и убедитесь, что оно прожарилось полностью.
- **ВНИМАНИЕ** - если мясо достаточно прожарено, мясные соки должны быть прозрачными.
- После приготовления на гриле всегда очищайте поверхности и посуду гриля.
- При закрытых вентиляционных отверстиях, гриль остается с высокой температурой нагрева в течение нескольких часов. Если вам требуется более продолжительное время приготовления (например, при запекании целого жаркого или медленном копчении), возможно, потребуется добавить больше древесного угля.



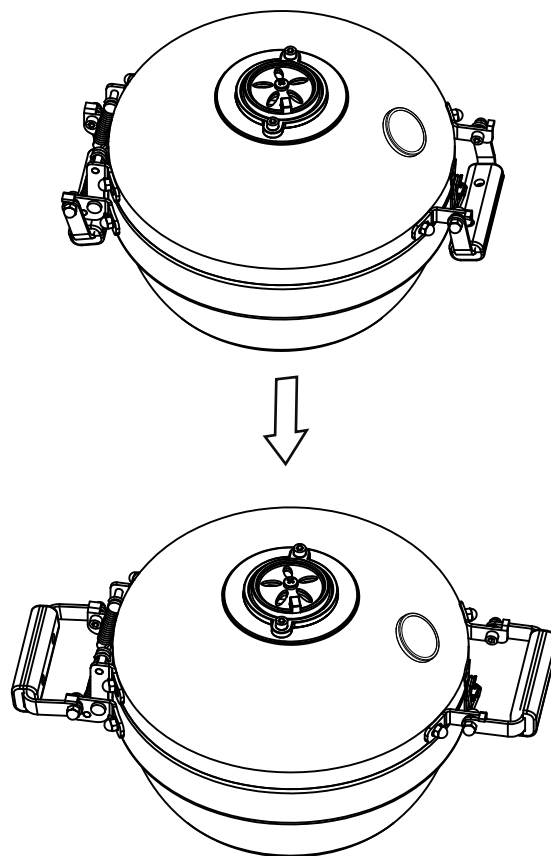
START-GRILL.COM
ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

СБОРКА



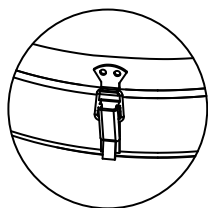
Перед сборкой внимательно ознакомьтесь с инструкцией. Сверьте все детали со списком деталей. Выполняйте сборку на мягкой поверхности, чтобы не поцарапать гриль. Для удобства сборки слегка затяните болты, а затем полностью затяните их по завершении сборки.

ВНИМАНИЕ - НЕ затягивайте болты слишком сильно. Затягивайте с умеренным усилием во избежание повреждения болтов или деталей гриля.

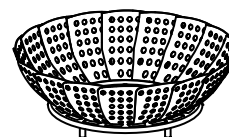
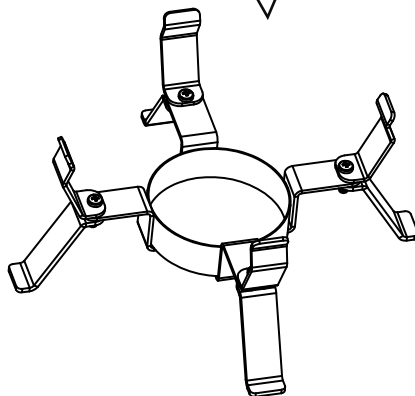
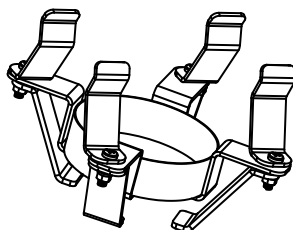
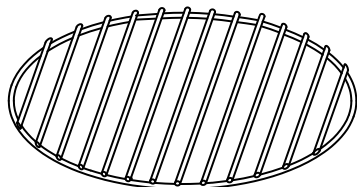
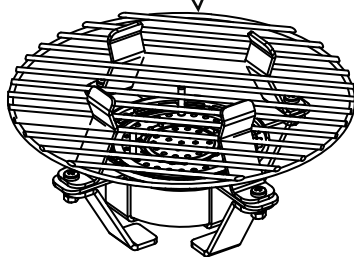
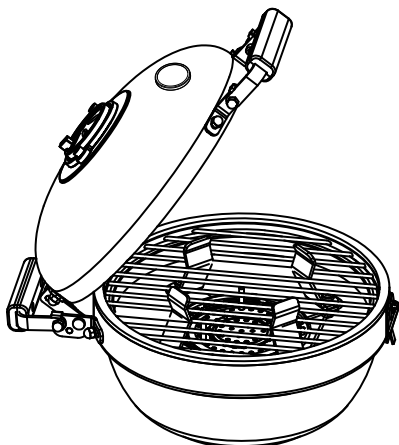


START-GRILL.COM
ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

СБОРКА

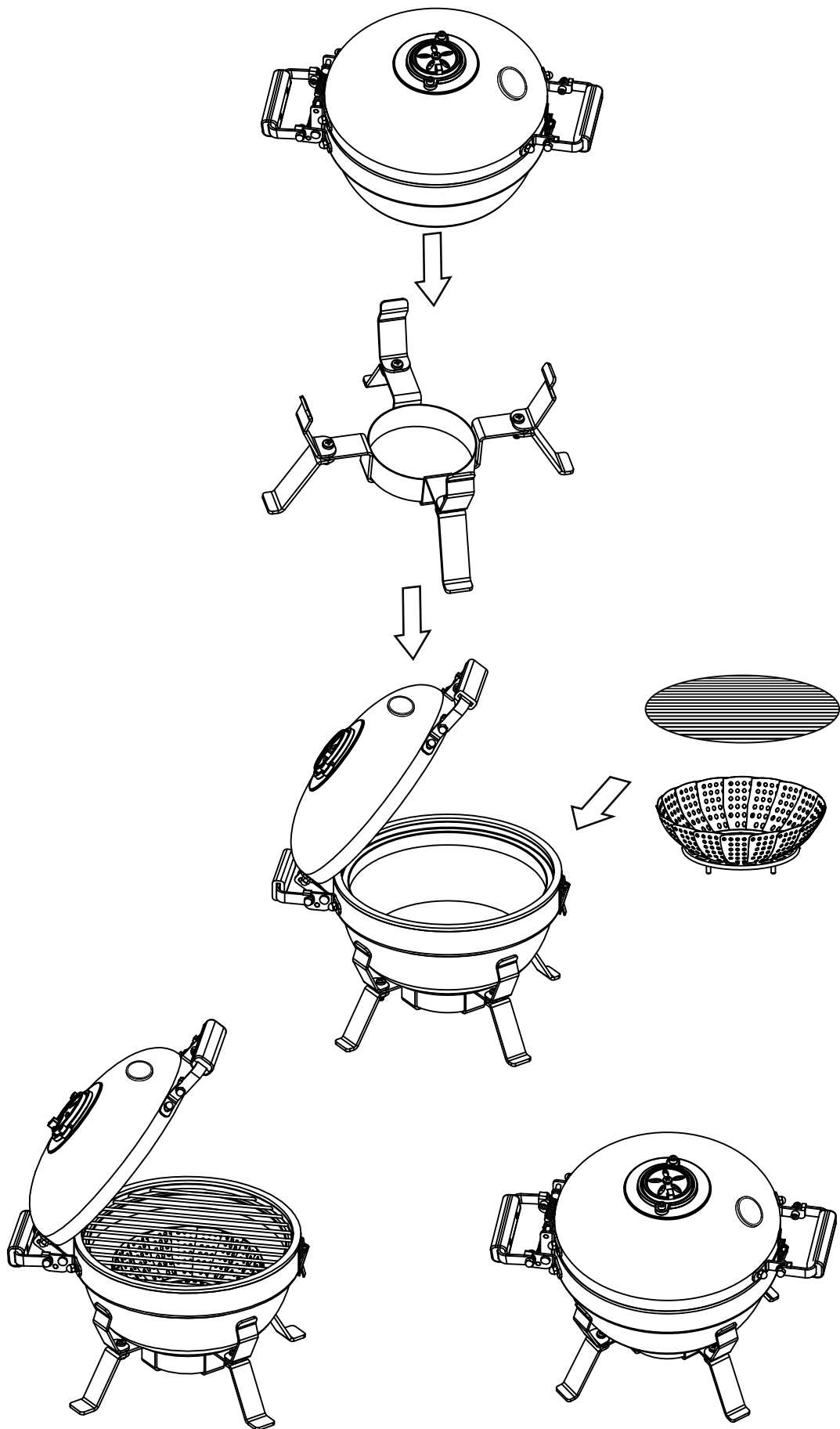


Откройте накладной замок



START-GRILL.COM
ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

СБОРКА



START-GRILL.COM
ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

Каждый керамический гриль Start Gril имеет гарантийный срок, который составляет 2 года. Данный срок распространяется на все металлические конструкции. На сам корпус, изготовленный из керамики, специальные окошки, температурный датчик, а так же все сопутствующие аксессуары гарантия составляет 1 год.

Гарантия не распространяется на повреждения, не связанные с производственными дефектами, а вызванные условиями неправильной эксплуатации, механическими повреждениями и т. д. Гарантия не распространяется на детали, подлежащие естественному износу, или выработке (термостойкая прокладка для гриля, транспортировочные колеса, бамбуковые столики, ручка открывания, пружины, держатели верхней крышки).

Гарантия на изделие не предоставляется при коммерческой эксплуатации гриля.

Начало срока гарантии начинается с момента приобретения керамического гриля конечным покупателем и действует в течении всего срока, указанного производителем. Гарантия предоставляется на основании документа, подтверждающего покупку (чека).

УСЛОВИЯ ВОЗВРАТА ТОВАРА

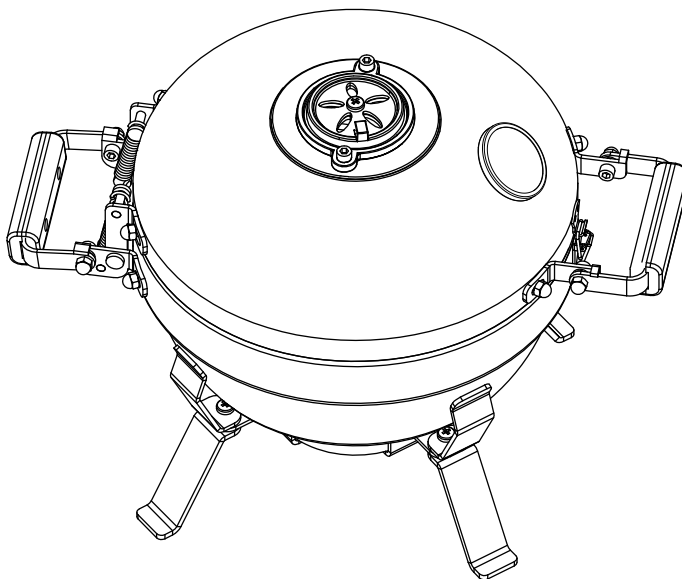
Если Вы изменили свое решение относительно покупки товара, то Вы можете его вернуть, если товар не был в употреблении, сохранена заводская упаковка и комплектация. Учтите, что с Вас будет удержана сумма затраченная на транспортировку заказа. Возврат можно осуществить в течение 7 дней со дня покупки, если данная покупка является «дистанционной», и течение 14 дней если данная покупка была сделана в обычном розничном магазине.

Товар должен сохранить товарный вид, не иметь механических или иных повреждений, появившихся при транспортировке. В случае, если повреждения появились в ходе транспортировки транспортной компанией, то претензии следует предъявлять данной транспортной компании.

Определять, является ли недостаток товара существенным, имеют право только авторизованные сервисные центры, органы технической экспертизы, компания производитель или сотрудники оптовой фирмы, поставляющей товар в Россию.

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ БЛЮДА НА ГРИЛЕ START GRILL!

Что бы вы не готовили на гриле, вы убедитесь, что блюда получаются несравненно сочными. А вместе с соками в продукте остается вся польза - весь вкус, все витамины. Для приготовления вы не используете масло, поэтому еда не содержит лишнего холестерина. Различные аксессуары для гриля Start Grill позволят воплотить любую вашу кулинарную фантазию и добиваться совершенных результатов!



START-GRILL.COM
ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!