



DIAMOND EGG

LEGEND DREAM

ИНСТРУКЦИЯ

KD23, KD23BIK

KD28, KD28BIK

PREMIUM LINE
PREMIUM LINE
PREMIUM LINE

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР КЕРАМИЧЕСКОГО ГРИЛЯ DIAMOND EGG!

Керамический гриль открывает настоящий простор в приготовлении еды. С его помощью можно не только жарить, но и запекать, коптить, тушить и бесконечно экспериментировать, получая фантастические результаты. По вкусу еда, приготовленная в керамике, отличается сочностью и приятным ароматом «дымка». Это настоящий must-have для тех, кто не может жить без вкусно приготовленного мяса, рыбы или овощей.

Как и вся фирменная продукция нашей компании, керамический гриль Diamond Egg отвечает высоким требованиям качества, безопасности и удобства эксплуатации. Мы уверены, что вы будете довольны этой покупкой!

Более подробную информацию по сборке гриля, а также другую полезную информацию по его использованию вы можете найти на нашем сайте diamondegg.ru в разделе «Блог».

**ДЛЯ ПЕРЕХОДА НА САЙТ
WWW.DIAMONDEGG.RU
ОТСКАНИРУЙТЕ QR CODE:**



НАВИГАЦИЯ

Предупреждения и важные меры безопасности.....	стр. 03
Сборка тележки для гриля.....	стр. 09
Установка гриля на тележку.....	стр. 11
Установка ручки подъема купола и кронштейнов для полок.....	стр. 12
Установка верхней заслонки и боковых полок.....	стр. 12
Установка внутренней керамической чаши для угля.....	стр. 13
Установка системы решеток гриля.....	стр. 14
Регулировка подъемного механизма.....	стр. 14
Размеры гриля.....	стр. 15
Эксплуатация и использование керамического гриля.....	стр. 16
Краткий обзор температурных режимов.....	стр. 20
Условия гарантии.....	стр. 22
Сервисная поддержка и обслуживание.....	стр. 26



Внимательно прочитайте инструкцию перед сборкой и использованием керамического гриля.

Керамический гриль предназначен только для наружного использования.

Не предназначен для коммерческого использования.

Перед использованием настоятельно рекомендуется внимательно прочитать указания по закатке гриля.

В следствии постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией, изделием и комплектующими могут наблюдаться некоторые различия. Производитель оставляет за собой право изменять комплектацию и внешний вид товара и упаковки без уведомления покупателя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ!

-  Эта инструкция включает важную информацию, необходимую для правильной сборки и безопасного использования керамического гриля.
-  Перед сборкой и использованием керамического гриля внимательно прочитайте все предупреждения и инструкции и строго следуйте им.
-  Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.

ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ!

Несоблюдение этих инструкций может привести к пожару, взрыву или ожогам, что, в свою очередь, может вызвать материальный ущерб, травмы или даже смерть.

- » При сжигании древесной стружки, кусков древесины, древесных гранул, древесного угля и пропана выделяется угарный газ. Этот газ не имеет запаха и может привести к смертельному исходу.
- » Не сжигайте древесную стружку, куски древесины, древесные гранулы, древесный уголь или пропан в домах, автомобилях, палатках, гаражах или любых других закрытых помещениях.
- » Используйте керамический гриль только на открытом воздухе в хорошо проветриваемых местах.
- » Никогда не используйте гриль в закрытых или жилых помещениях, таких как дома на колесах, палатки, автофургоны, лодки, патио, гаражи, здания, балконы, лоджии и беседки. Это может привести к отравлению угарным газом и представляет опасность пожара, что может иметь смертельные последствия.
- » Следуйте этим рекомендациям, чтобы избежать отравления

угарным газом без цвета и запаха, который может навредить вам, вашей семье или другим людям.

- » Знайте симптомы отравления угарным газом: головная боль, головокружение, слабость, тошнота, рвота, сонливость и спутанность сознания. Угарный газ снижает способность крови переносить кислород, что может привести к низкому уровню кислорода в крови, потере сознания и даже смерти.
- » Если у вас или у кого-то из окружающих появятся симптомы, похожие на простуду или грипп, во время приготовления пищи на керамическом гриле или вблизи него, обратитесь к врачу. Отравление угарным газом можно легко спутать с простудой или гриппом, и часто его обнаруживают слишком поздно.
- » Употребление алкоголя и наркотиков может значительно усугубить последствия отравления угарным газом.
- » Угарный газ представляет особую опасность для беременных женщин и их детей, младенцев, пожилых людей, курильщиков, а также для тех, у кого имеются проблемы с кровью или системой кровообращения, такие как анемия или заболевания сердца.



- » Никогда не оставляйте гриль без присмотра.
- » Гриль предназначен исключительно для использования на открытом воздухе в домашних условиях.
- » Используйте в качестве топлива только кусковой древесный уголь.
- » Не используйте гриль при сильном ветре!
- » Чтобы затушить пламя в гриле, закройте крышку гриля, а также нижнюю и верхнюю заслонки.
- » Не вносите в конструкцию керамического гриля никаких изменений!
- » Не разогревайте гриль до температуры выше 398°C (750°F).
- » Всегда используйте гриль, соблюдая все действующие местные,

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ!

региональные и федеральные противопожарные нормы и правила.

- » Несоблюдение инструкций может привести к повреждению гриля или причинению вреда пользователю.
- » Соблюдайте минимальное расстояние в 3 метра от гриля до надземных конструкций, стен, перил и других сооружений.
- » Соблюдайте минимальное расстояние в 3 метра от гриля до легко воспламеняющихся материалов, таких как древесина, сухие растения, трава, кусты и бумага.
- » Никогда не размещайте гриль под надземными конструкциями, такими как покрытия крыш, навесы для автомобилей, тенты или свесы.
- » Поддерживайте гриль в чистоте и располагайте его вдали от горючих материалов, таких как бензин и другие легковоспламеняющиеся пары и жидкости.
- » Размещайте гриль на ровной, негорючей и устойчивой поверхности, такой как земля, бетон, кирпич или камень. Поверхность из мягкого асфальта может быть непригодной для этой цели.
- » Не используйте гриль на деревянных или других горючих поверхностях.
- » Гриль должен стоять непосредственно на земле. Не размещайте его на столах или других поверхностях. Также избегайте перемещения гриля по неровным поверхностям.
- » Гриль следует перемещать только по ровной и гладкой поверхности.
- » Гриль нельзя перемещать по лестнице или неровной поверхности вверх и вниз.
- » Никогда не используйте гриль в качестве обогревателя (ознакомьтесь с опасностью угарного газа).
- » Никогда не используйте гриль для чего-либо, кроме его прямого назначения. Этот гриль не предназначен для коммерческого

использования.

» Во время использования гриля всегда держите рядом доступный огнетушитель.

» При готовке с использованием масла или жира всегда имейте под рукой огнетушитель типа ВС или АВС.

» В случае возгорания масла или жира не пытайтесь тушить водой. Немедленно вызовите пожарную службу. В некоторых обстоятельствах огнетушитель типа ВС или АВС может помочь локализовать огонь.

» Употребление алкоголя, рецептурных или безрецептурных препаратов может ухудшить способность пользователя правильно собирать и безопасно эксплуатировать гриль.

» Держите детей и домашних животных на безопасном расстоянии от гриля во время его работы. Не допускайте детей к использованию гриля. Обеспечьте постоянное присутствие взрослых, если дети или домашние животные находятся в зоне использования гриля.

» Избегайте ударов и воздействия на гриль, чтобы предотвратить травмы, повреждения устройства и рассыпания горящих углей.

» При перемещении посуды с горячим маслом или другими горячими жидкостями необходимо соблюдать крайнюю осторожность.

» Никогда не перемещайте гриль во время его использования. Перед перемещением или хранением дайте грилю полностью остыть (до температуры ниже 45°C или 115°F).

» Гриль становится горячим во время использования и остается горячим в течение некоторого времени после этого, а также в процессе остывания. Будьте осторожны. Используйте защитные перчатки.

» Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте защитные перчатки.

» Никогда не используйте стеклянную, пластиковую или керамическую посуду в гриле.

» Не храните гриль с горячими золой или углем внутри. Убирайте на хранение только тогда, когда огонь полностью погаснет и все поверхности остынут.

» Будьте осторожны при снятии продуктов с гриля. Все поверхности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ!

горячие и могут вызвать ожоги. Используйте защитные перчатки или прихватки, а также длинные и прочные кухонные инструменты для защиты от горячих поверхностей или брызг готовящихся жидкостей.

- » Гриль во время работы сильно нагревается. Держите лицо и тело подальше от вентиляционных отверстий, поскольку во время использования выделяется горячий воздух и пар, что может привести к ожогам.
- » Обеспечьте свободный поток продуктов сгорания и вентиляцию.
- » Никогда не оставляйте горячие угли или золу без присмотра.
- » Не извлекайте ящик для золы, пока зола и уголь горячие.
- » Гриль работает на открытом огне. Держите руки, волосы и лицо подальше от пламени. Не наклоняйтесь над грилем. Распущенные волосы и одежда могут загореться.
- » Используйте защитные перчатки при работе с грилем или при обращении с огнем. При добавлении дров или угля также рекомендуется использовать защитные перчатки или длинные, прочные инструменты.
- » Заслонки регулировки температуры могут нагреваться во время эксплуатации гриля и в период последующего охлаждения. Для предотвращения ожогов рекомендуется использовать защитные перчатки при их регулировке.
- » Во время эксплуатации гриля и в процессе его охлаждения решетки для готовки подвергаются значительному нагреву. Для предотвращения ожогов настоятельно рекомендуется при контакте с решетками использовать защитные перчатки и щипцы для снятия горячих решеток, соблюдая при этом крайнюю осторожность.
- » Не начинайте готовить, пока на углях не образуется слой золы.
- » Для обеспечения оптимальной работы гриля и достижения необ-

ходимой температуры приготовления, следует предварительно разогреть устройство. Рекомендуется поддерживать топливо в состоянии активного горения, при котором оно будет сохранять ярко-красный цвет, в течение минимум 30 минут до начала приготовления пищи. Это позволит равномерно прогреть решетки и создать подходящие условия для готовки.

» Никогда не используйте жидкость для розжига угля, бензин, спирт или другие легковоспламеняющиеся жидкости для поджигания угля. Эти жидкости могут взорваться, что может привести к травмам или смертельному исходу.

» Никогда не переполняйте корзину для угля. Это может привести к серьезным травмам, а также повредить гриль.

» Никогда не используйте больше рекомендованного количества угля (см. ниже).

» Для утилизации холодных углей и золы поместите их в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и поместите в негорючий контейнер.

» При открывании гриля при высокой температуре необходимо слегка приподнять крышку для обеспечения медленного и безопасного поступления воздуха внутрь гриля без возникновения обратной тяги или выбросов пламени, что может привести к ожогам.

» Во время использования горячие угли могут вылетать наружу.

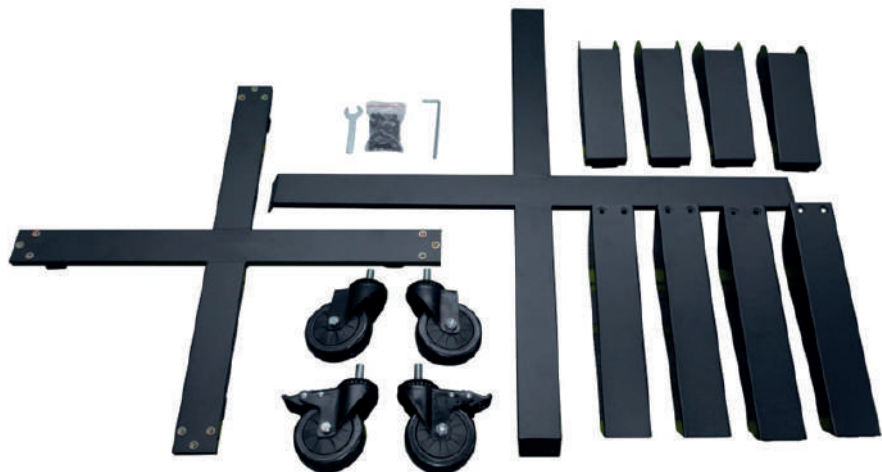
» Не использовать каменный уголь.

» Не использовать дрова.

» Рекомендуется осуществлять загрузку кускового угля в объёмах, не превышающих нормы, указанные в таблице для каждой модели гриля.

СБОРКА ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ГРИЛЯ

Тележка для гриля поставляется в разобранном виде. Чтобы облегчить сборку, извлеките все компоненты из коробок и разложите их перед собой, как показано на фото.



ТЕЛЕЖКА СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ДЕТАЛЕЙ:

-  Основание тележки (состоит из двух крестовин — большой нижней и меньшей верхней).
-  Четыре длинных ножки для тележки гриля (нижняя часть).
-  Четыре коротких ножки для тележки гриля (верхняя часть).
-  Четыре колеса (два колеса со стопорами).
-  Болты и шайбы.
-  Инструменты.

» 1 « Начните сборку с соединения верхних и нижних частей ножек для тележки гриля. Соедините части и закрутите болты с шайбами, как показано на фото.



» 2 « После сборки верхних и нижних частей ножек для тележки гриля можно приступить к установке основания (крестовин). Установите меньшую крестовину (с войлоком для установки гриля) в верхнюю часть тележки, а большую — в нижнюю часть. Соедините части и закрутите болты с шайбами, как показано на фото.



» 3 « После сборки всех частей (каркаса) устанавливаем колеса. Для этого установите шайбы и вкрутите колеса в отверстия с резьбой в нижней части тележки. Затяните ключом. Обратите внимание, что колеса со стопорами следует установить на одной линии, чтобы впоследствии разместить их спереди гриля для более удобного использования (фиксации).



» 4 « Тележка для гриля готова! Теперь ее можно перевернуть и поставить на колеса.



УСТАНОВКА ГРИЛЯ НА ТЕЛЕЖКУ

» 1 « Извлеките все детали из гриля, чтобы облегчить его подъем на тележку.



Будьте осторожны при подъеме. Для подъема гриля потребуется минимум два человека.

» 2 « Установите гриль, как показано на фото.

! Колеса с фиксаторами должны находиться спереди.



УСТАНОВКА РУЧКИ ПОДЪЕМА КУПОЛА И КРОНШТЕЙНОВ ДЛЯ ПОЛОК

» 1 « Установите ручку подъема купола и кронштейны для полок, как показано на фото.



УСТАНОВКА ВЕРХНЕЙ ЗАСЛОНКИ И БОКОВЫХ ПОЛОК

» 1 « Установите верхнюю заслонку, как показано на фото.



» 2 « Установите боковые полки, как показано на фото.



УСТАНОВКА ВНУТРЕННЕЙ КЕРАМИЧЕСКОЙ ЧАШИ ДЛЯ УГЛЯ

» 1 « Установите металлическое основание для керамической чаши для угля, как показано на фото.



1

» 2 « Установите керамические лепестки и совок для золы, как показано на фото.



2

» 3 « Установите корзину для угля, как показано на фото.



3

» 4 « Установите металлическое кольцо на лепестки чаши, как показано на фото.



4

УСТАНОВКА СИСТЕМЫ РЕШЕТОК ГРИЛЯ

» 1 « Установите подставку для решеток и отсекателей жара, как показано на фото.



1

» 2 « Установите необходимую конфигурацию решеток и отсекателей жара для приготовления, пример на фото ниже.



2

РЕГУЛИРОВКА ПОДЪЕМНОГО МЕХАНИЗМА

» 1 « Чтобы обеспечить наиболее комфортный подъем и фиксацию крышки гриля, отрегулируйте механизм. Откройте крышку гриля и пропорционально затяните или ослабьте гайки.

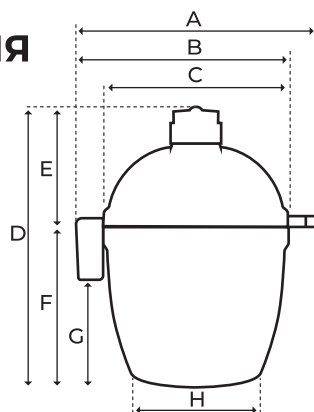


1

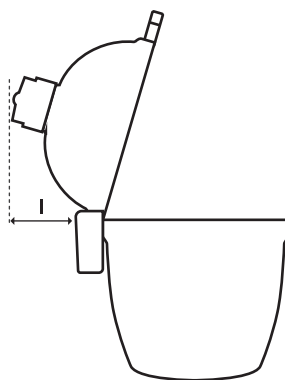
РАЗМЕРЫ ГРИЛЯ

В таблице представлены размеры встраиваемых грилей Diamond Egg. Обратите внимание, что размеры могут незначительно отличаться (± 1 см), поэтому рекомендуем учитывать это при изготовлении мебели на заказ.

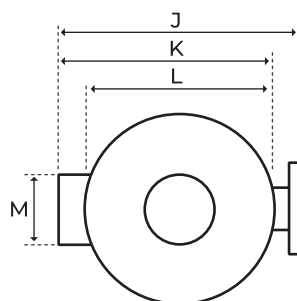
РАЗМЕР СМ.	SMART KD 16	LEGEND KD23BIK	DREAM KD28BIK
A	54,00	78,00	92,00
B	47,00	69,00	83,00
C	41,00	57,00	71,50
D	55,50	84,00	99,00
E	25,00	29,00	34,00
F	30,50	55,00	65,00
G	26,50	28,00	33,00
H	30,00	43,00	56,50
I	11,00	6,00	6,00
J	54,00	78,00	92,00
K	47,00	69,00	83,00
L	41,00	57,00	71,50
M	17,00	19,00	30,00
ВЫСОТА КЕРАМИЧЕСКИХ НОЖЕК	2,70	2,70	2,70
РАССТОЯНИЕ ОТ ОСНОВАНИЯ ДО ЗАСТЕЖКИ КРЫШКИ ГРИЛЯ		43,00	51,00



Вид сбоку



Вид с открытой
крышкой



Вид сверху

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОГО ГРИЛЯ

Первое использование - термообработка гриля

Для обеспечения длительной эксплуатации керамического угольного гриля большое значение имеет его термообработка.

Ненадлежащая закалка может стать причиной повреждения прибора. Разогрев гриля в начале его использования до очень высоких температур может привести к повреждению.

Для розжига гриля в первый раз необходимо поместить кусковой древесный уголь в корзину для угля, открыть нижнюю и верхнюю заслонки и зажечь уголь. Мы рекомендуем использовать электрический или газовый воспламенитель. Также можно использовать кубики для розжига или растопочные таблетки. Не использовать для розжига бензин, уайт-спирит, жидкость для зажигалок, жидкость для розжига углей, спирт или прочие аналогичные химические вещества.

После того, как кусковой древесный уголь разгорится, прокалить гриль с закрытой крышкой и обеими прикрытыми заслонками (83°C - 108°C). Оставить гриль, пока топливо полностью не прогорит и не потухнет огонь. На это должно потребоваться около двух часов. Не перегружать гриль топливом.

После первого использования проверить все крепежные детали. Металлическая лента, соединяющая крышку с основанием, под воздействием тепла удлиняется, и крепление может ослабнуть. Рекомендуется проверить состояние натяжения ленты гаечным ключом и, при необходимости, подтянуть ее. После этого можно использовать керамический угольный гриль в нормальном режиме.

Заправка топливом

Рекомендуется осуществлять загрузку кускового угля в объёмах, не превышающих нормы, указанные в таблице для каждой модели гриля. Избыточное количество угля может привести к повышенной

интенсивности горения и избыточному тепловыделению, что может вызвать повреждение керамического угольного гриля.

Рекомендуемые нормы загрузки кускового угля

МОДЕЛЬ	SMART KD16	LEGEND KD23	DREAM KD28
НОРМА ЗАГРУЗКИ, КГ.	1,3 - 1,5	2,3 - 2,6	4,3 - 4,6

Розжиг

Перед началом использования керамического угольного гриля необходимо заблокировать оба колесика с помощью фиксаторов для предотвращения перемещения. Гриль следует устанавливать на прочную, ровную и термостойкую негорючую поверхность, вдали от легковоспламеняющихся предметов. Убедитесь, что минимальное расстояние до окружающих объектов составляет не менее 3 метров как над грилем, так и вокруг него. Для розжига не используйте бензин, уайт-спирит, жидкость для зажигалок, спирт или другие аналогичные химические вещества.

Розжиг угля с помощью растопочных кубиков или таблеток

- » Полностью откройте нижнюю и верхнюю заслонки.
- » Положите несколько кубиков для розжига или растопочных таблеток на колосник или на дно корзины для угля. Затем добавьте сверху две-три горсти кускового древесного угля.
- » Зажгите растопочные кубики длинной зажигалкой или безопасными спичками.
- » Оставьте нижнюю заслонку и крышку открытыми примерно на 10 минут, чтобы образовался небольшой слой горящих углей.
- » После того как уголь разгорится, добавьте сверху необходимое количество угля для приготовления и закройте крышку гриля.

- » Дайте углю разгореться в течение 30 минут.
- » Не приступайте к приготовлению блюд до тех пор, пока уголь не покроется слоем золы.

Розжиг угля с помощью электрического воспламенителя

- » Полностью откройте нижнюю и верхнюю заслонки.
- » Поместите кусковой древесный уголь на колосник или на дно корзины для угля.
- » Вставьте воспламенитель в розетку и направьте сопло на угли.
- » В течение 1,5 - 2 минут угли начнут разгораться. Постепенно отодвигайте сопло от раскаленных углей.
- » После того как уголь достаточно разгорится, закройте крышку гриля.
- » Дайте углю разгореться в течение 30 минут.
- » Не приступайте к приготовлению блюд до тех пор, пока уголь не покроется слоем золы.

Регулировка температуры

- » Выставьте необходимую температуру с помощью верхней и нижней заслонок.
- » Чтобы снизить температуру, уменьшите приток воздуха в гриль, закрыв заслонки. Чтобы увеличить температуру, откройте заслонки.
- » Помните, что температура не меняется мгновенно, на это требуется 10-15 минут.
- » После растопки, чтобы избежать ожогов от прикосновения к горячим керамическим или рабочим поверхностям гриля, надевайте термостойкие перчатки.
- » Настоятельно рекомендуется соблюдать температурные режимы приготовления блюд, приведенные в настоящем руководстве.



**НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ ГРИЛЬ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ЕГО
БЕЗ ПРИСМОТРА С ОТКРЫТЫМИ ЗАСЛОНКАМИ!**

Тушение

Чтобы затушить гриль, не добавляйте уголь и закройте все заслонки и крышку, чтобы огонь погас естественным образом. Во избежание повреждения керамического угольного гриля не используйте для тушения воду.

Хранение

Когда керамический угольный гриль не используется и хранится вне помещения, необходимо полностью остудить его и укрыть чехлом. Для обеспечения полной сохранности гриля рекомендуется хранить его в укрытом состоянии в гараже или сарае.

Чистка и обслуживание

Керамический угольный гриль не нуждается в чистке. Достаточно разогреть его до 260 °C - 300 °C и поддерживать температуру в течение 30 минут для выжигания остатков пищи и жира. Затем очистите решетки щеткой.



Важно! Для чистки керамического угольного гриля изнутри не использовать воду или иные чистящие средства. Стенки гриля пористые и впитывают любую жидкость, которая может привести к растрескиванию керамического изделия.

Если после остывания керамического угольного гриля в нем остается слишком много золы, необходимо ее удалить перед следующим использованием. Для мытья гриля снаружи можно использовать мягкое моющее средство с теплой водой.

Примечание: При использовании отсекатели жара загрязняются. Переверните их грязной стороной вниз перед следующим приготовлением. Жар от огня самоочистит эту сторону отсекатели жара.

ОПТИМАЛЬНЫЕ ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ / КОПЧЕНИЕ / 105 °C – 135 °C

Говяжья грудинка.....	8-12 часов
Курица целиком.....	4-5 часов
Ребра.....	5-8 часов



ВЕРХНЯЯ ЗАСЛОНКА / НИЖНЯЯ ЗАСЛОНКА / ОТКРЫТО ● ЗАКРЫТО ○

ГРИЛЬ / ПОДЖАРИВАНИЕ / ЗАПЕКАНИЕ / 150 °C – 230 °C

Рыба.....	15-20 мин
Свинья вырезка.....	15-30 мин
Курица кусками.....	30-45 мин
Курица целиком.....	1-1,5 часа
Баранья нога.....	3-4 часа
Индейка.....	2-3 часа
Окорок.....	3-5 часов



ВЕРХНЯЯ ЗАСЛОНКА / НИЖНЯЯ ЗАСЛОНКА / ОТКРЫТО ● ЗАКРЫТО ○

ОБЖАРКА / 260 °C – 330 °C

Стейк.....	6-10 мин
Стейк на кости.....	6-10 мин
Котлеты для бургеров.....	6-10 мин



ВЕРХНЯЯ ЗАСЛОНКА / НИЖНЯЯ ЗАСЛОНКА / ОТКРЫТО ● ЗАКРЫТО ○

**ЧТОБЫ ПОНЯТЬ СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ БЛЮДА, РЕКОМЕНДУЕМ
ИСПОЛЬЗОВАТЬ КУЛИНАРНЫЙ ТЕРМОМЕТР.**

ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВНОСТИ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КУЛИНАРНОГО ТЕРМОМЕТРА

Вид продукта	Температура до отдыха, °C	Температура после отдыха (примерная), °C
ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА		
С кровью (Rare)	52-55	58
Средняя прожарка с кровью (Medium rare)	55-60	63
Средняя прожарка (Medium)	60-65	70
Полная прожарка (Well done)	70	75
СВИНИНА		
Средняя прожарка (Medium)	60-65	70
Полная прожарка (Well done)	70	75
КУРИЦА, ИНДЕЙКА		
Запеченная целиком	72-75	82
Грудка	68-70	75
Окорочка, крылья	75	82
УТКА, ГУСЬ		
Запеченная целиком	68-70	75
Грудка (Средняя прожарка)	60-65	70
ФАРШ		
Курица, индейка	67	73
Говядина, баранина, телятина, свинина	65	70
РЫБА		
Запеченная целиком	60	63

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Компания ООО «КАМАДО ДАЙМОНД» предоставляет гарантию на все детали и гарантирует, что они не будут иметь дефектов с точки зрения качества материалов и изготовления, при условии приобретения керамического гриля Diamond Egg у официального дилера. Гарантийные обязательства начинаются со дня покупки гриля Diamond Egg и распространяются только на первоначального покупателя.

Для активации гарантии необходимо зарегистрировать гриль Diamond Egg на странице регистрации продукта на нашем веб-сайте. Серийный номер, требуемый для регистрации, размещен на подъемном механизме крышки гриля.



Если вы обнаружите дефект материалов или изготовления в течение соответствующего гарантийного срока при нормальном использовании и уходе, ООО «КАМАДО ДАЙМОНД» бесплатно заменит или отремонтирует дефектный компонент. Эта гарантия не распространяется на затраты на рабочую силу или любые другие расходы, связанные с обслуживанием, ремонтом или эксплуатацией гриля. ООО «КАМАДО ДАЙМОНД» оплатит все расходы на доставку запасных частей по гарантии.

При обращении по гарантии необходим оригинал фискального документа (кассового чека), подтверждающего покупку гриля Diamond Egg, или его электронная копия.

На серию керамических грилей Diamond Egg Premium Line: Diamond Egg Smart, Diamond Egg Legend, Diamond Egg Dream, компания ООО «КАМАДО ДАЙМОНД» предоставляет следующую гарантию:

Гарантия 5 (пять) лет на все керамические детали.

Гарантия не распространяется на повреждения по причине эксплуатационного износа, такие как царапины, вмятины, выбоины, сколы или незначительные косметические трещины.

Гарантия 3 (три) года на керамические отсекатели жара (дефлекторы).

Гарантия не распространяется на повреждения по причине эксплуатационного износа, такие как царапины, вмятины, выбоины, сколы или незначительные косметические трещины.

Гарантия 3 (три) года на все металлические и чугунные детали.

Гарантия не распространяется на ржавчину и коррозию.

Гарантия 3 (три) года, на все детали из пластмасс и композитных материалов.

Гарантия не распространяется на внешние изменения или изменения цвета, разрушения под влиянием атмосферных воздействий или трещины, за исключением потери конструкционной прочности.

Гарантия 2 (два) года, на прочие компоненты и отдельные аксессуары

Это включает, но не ограничивается термометрами, уплотнителями, контроллерами и другими элементами.



При тщательном осмотре глазури керамического угольного гриля могут быть обнаружены микроскопические трещины. Эти образования не являются дефектами керамики, а возникают вследствие различной степени температурного расширения глазури и керамической основы.

Микротрещины, в отличие от структурных трещин, практически не ощутимы и могут быть замечены лишь при попадании пыли или грязи, либо при рассмотрении под увеличительным стеклом. Подобные трещины не оказывают влияния на функциональность или долговечность керамического угольного гриля.

СНЯТИЕ ГАРАНТИИ

В случае использования изделия не по назначению гарантия теряет силу. Гарантия не распространяется на повреждения, возникающие по причине ненадлежащего использования, сборки, технического обслуживания или установки. Попадание на гриль жидкости для розжига или других жидкостей влечет за собой снятие гарантии. Попадание жидкостей может привести к повреждению керамического угольного гриля, его деталей и компонентов или нанесению серьезных травм пользователю. **Эта гарантия действует только в том случае, если гриль приобретался у официального**

дилера и был зарегистрирован первоначальным покупателем на сайте diamondegg.ru. Необходимо наличие чека на покупку или его электронной версии. Приобретение продукции у сторонних лиц или неуполномоченных дилеров приводит к снятию гарантии.

СЛУЧАИ, НА КОТОРЫЕ ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

Настоящая гарантия предоставляется при условии нормального бытового использования и обслуживания изделия. Ceramic Diamond Egg предназначен для бытового использования и не относится к разряду профессионального оборудования.



Использование гриля в коммерческих целях не покрывается настоящей гарантией.

Кроме того, гарантия не распространяется на повреждения или поломки, возникшие в результате чрезвычайных происшествий, стихийных бедствий, несанкционированных изменений конструкции или установки дополнительных приспособлений без разрешения производителя, а также на повреждения во время транспортировки.

Гарантия не распространяется на повреждения по причине эксплуатационного износа, такие как царапины, вмятины, выбоины, сколы или незначительные косметические трещины. Ни производитель, ни поставщики продукции не несут как юридической, так и любой иной ответственности за случайный или косвенный ущерб, который может быть нанесен людям или материальным ценностям в результате использования данного изделия.

Гарантия не действует в случае нарушения указаний по установке, эксплуатации, чистке и техническому обслуживанию, приводимых в руководстве пользователя. Причиной снятия гарантий может стать

применение низкосортного или некачественного древесного угля. При этом ООО «КАМАДО ДАЙМОНД» ни при каких обстоятельствах не несет ответственности за какие бы то ни было особые, косвенные, побочные или прочие убытки сверх первоначальной цены, за которую изделие было приобретено.

СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

По вопросам заказа запасных частей, аксессуаров, а также по вопросам эксплуатации и обслуживания гриля рекомендуется обращаться к местному дилеру Diamond Egg.

Список официальных дилеров Diamond Egg опубликован на сайте: www.diamondegg.ru. В случае, если в вашей местности нет официального дилера, вы можете напрямую обратиться в службу поддержки клиентов. Для перехода на сайт отсканируйте QR-код.

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов работает с понедельника по пятницу с 09:00 до 17:00 (Московское, Россия (UTC+3))

ООО «КАМАДО ДАЙМОНД»

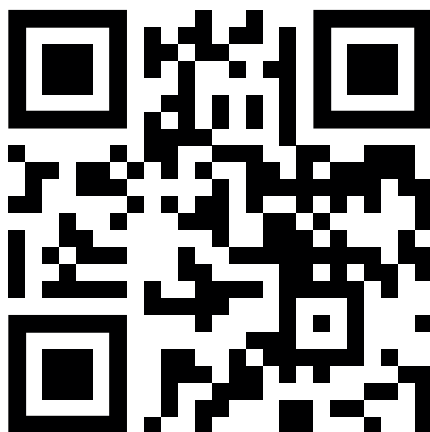
WhatsApp: +7 (903) 363-79-29

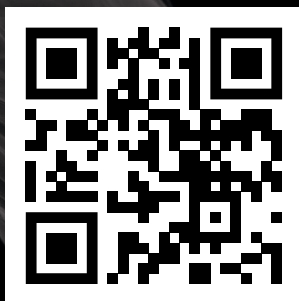
Тел: 8 (804) 700-44-60

Тел: +7 (495) 363-79-29

E-mail: grill@diamondegg.ru

www.diamondegg.ru





8 (804) 700-44-60
+7 495 363 79 29



+7 903 363 79 29



grill@diamondegg.ru

www.diamondegg.ru