

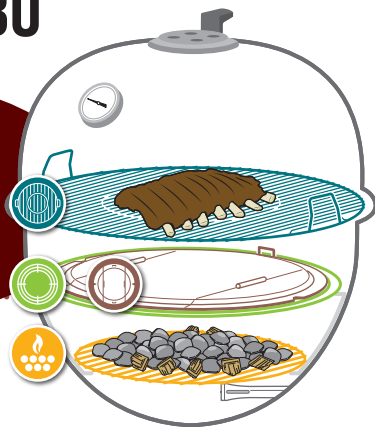
SUMMIT

CHARCOOL GRILL

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

КОПЧЕНИЕ

Блюда, требующие длительного времени приготовления в нижнем положении, например, ребрышки, грудинка и большие куски мяса.



РЕШЕТКА ДЛЯ ГОТОВКИ



ЦЕНТРАЛЬНОЕ ОПОРНОЕ КОЛЬЦО



ПЛАСТИНА ДИФфуЗОРА



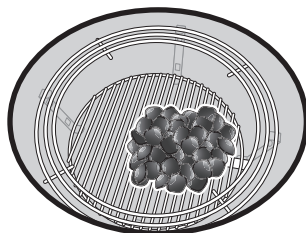
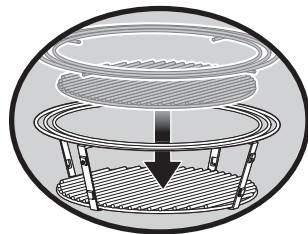
РЕШЕТКА ДЛЯ ТОПЛИВА

ПОДГОТОВКА К БЫСТРОМУ КОПЧЕНИЮ

- 1 Повернуть заслонку крышки до полностью открытого состояния, передвинуть ручку нижнего отверстия до открытого положения и открыть крышку.

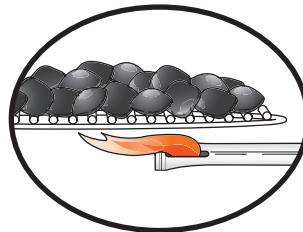


- 2 Установить решетку для топлива в нижнее положение котла; затем разместить центральное опорное кольцо в среднее положение котла.



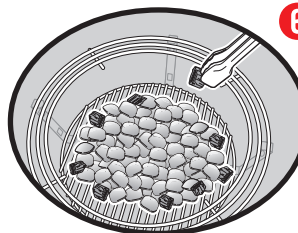
- 3 Выложить уголь на решетку для топлива выше верхушки трубки горелки.

В данном кратком справочном руководстве представлены основные этапы настройки угольного гриля SUMMIT для приготовления пищи методом прямого нагрева, непрямого нагрева и копчения. Оно не является заменой руководству пользователя. Перед началом эксплуатации гриля необходимо прочесть руководство пользователя угольного гриля SUMMIT. Необходимо соблюдать все указания, которые представлены метками Предупреждения, Осторожно и Опасно, а также инструкции по установке газового оборудования, изложенные в руководстве пользователя.



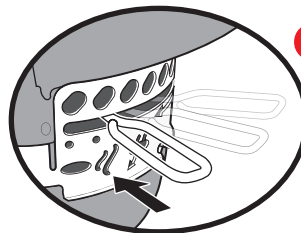
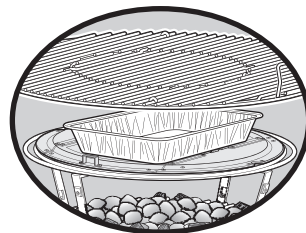
- 4 Зажечь уголь с помощью системы зажигания SNAP-JET. Не закрывать крышку.

- 5 Выключить систему зажигания SNAP-JET через 7–10 минут.



- 6 Надеть теплозащитные перчатки. Равномерно распределить угли по решетке для топлива с помощью щипцов или кочерги для угля. При добавлении дров необходимо поместить их по периметру зажженного угля.

- 7 Установить пластину диффузора на центральное опорное кольцо; затем разместить решетки для приготовления пищи в верхнее положение котла.



- 8 Закрыть крышку. После достижения грилем зоны копчения на термометре необходимо переместить ручку вентиляционного отверстия котла в положение копчения.

СИСТЕМА ОЧИСТКИ ONE-TOUCH

Благодаря системе очистки ONE-TOUCH из нержавеющей стали очистка устройства не вызовет проблем. По мере перемещения ручки назад и вперед, три лопасти в котле перемещают золу с нижней части гриля в высокоэффективный золоуловитель для быстрого удаления золы. Уже упомянутые вентиляционные отверстия выступают в качестве заслонки котла и предназначены для подачи кислорода к пламени или позволяют быстро затухнуть огонь.

ОЧИСТКА ЧАШИ

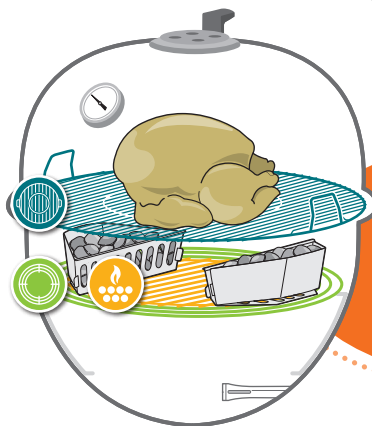
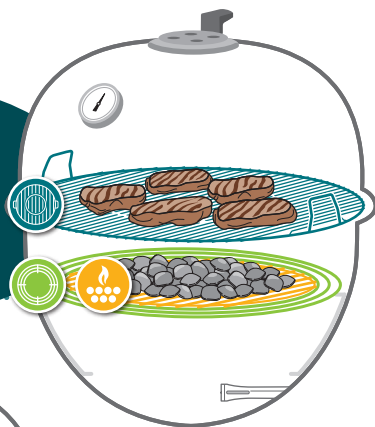
Для обеспечения надлежащей вентиляции и лучшей обжарки на гриле необходимо удалять скопившуюся золу и старый уголь с нижней части чаши, а также опорожнять золоуловитель перед каждым использованием гриля.



КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

ПРЯМОЙ НАГРЕВ

Для блюд, которые готовятся менее двадцати минут, например, бургеры, стейки и овощи.



НЕПРЯМОЙ НАГРЕВ

Для блюд, которые готовятся более двадцати минут, например, целый цыпленок, жаркое и индейка.



РЕШЕТКА ДЛЯ ГОТОВКИ



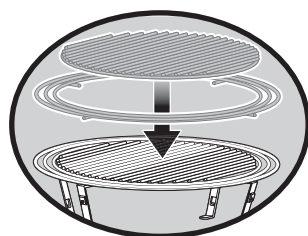
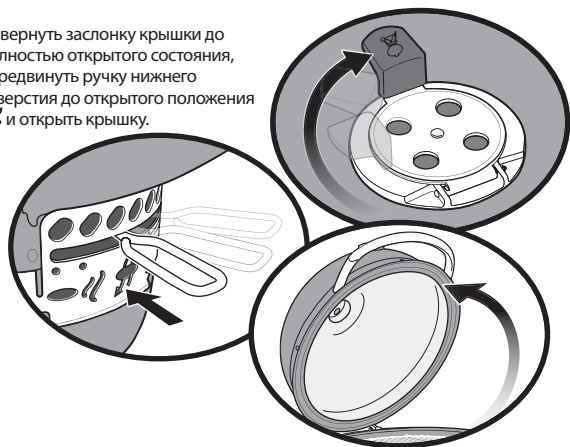
ЦЕНТРАЛЬНОЕ ОПОРНОЕ КОЛЬЦО



РЕШЕТКА ДЛЯ ТОПЛИВА

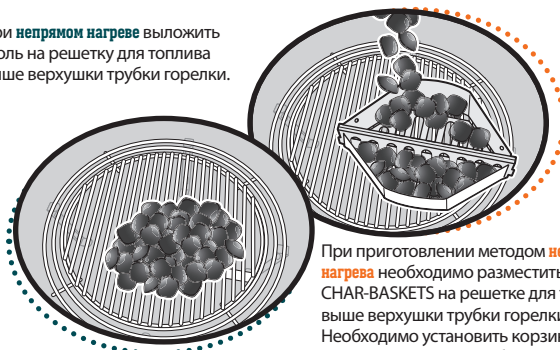
ПОДГОТОВКА К БЫСТРОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- 1 Повернуть заслонку крышки до полностью открытого состояния, передвинуть ручку нижнего отверстия до открытого положения и открыть крышку.



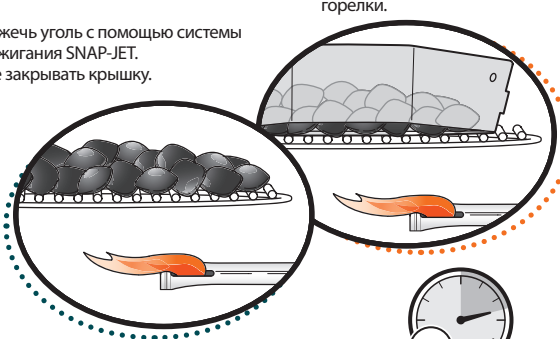
- 2 Установить центральное опорное кольцо в среднее положение котла; затем разместить решетку для топлива на центральном опорном кольце.

- 3 При **непрямом нагреве** выложить уголь на решетку для топлива выше вершины трубки горелки.



При приготовлении методом **непрямого нагрева** необходимо разместить уголь в CHAR-BASKETS на решетке для топлива выше вершины трубки горелки. Необходимо установить корзины CHAR-BASKETS таким образом, чтобы они располагались параллельно трубке горелки.

- 4 Зажечь уголь с помощью системы зажигания SNAP-JET. Не закрывать крышку.



- 5 Выключить систему зажигания SNAP-JET через 12-14 минут.

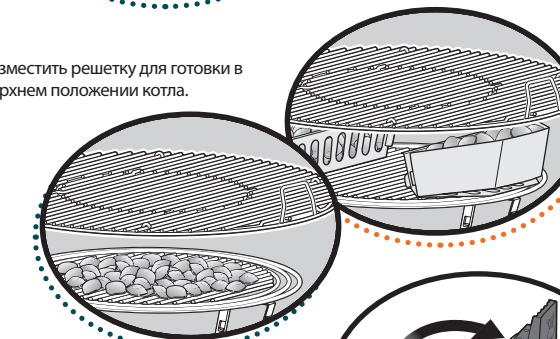


- 6 Надеть теплозащитные перчатки. При **прямом нагреве** равномерно распределить угли по решетке для топлива с помощью щипцов или кочерги для угля.

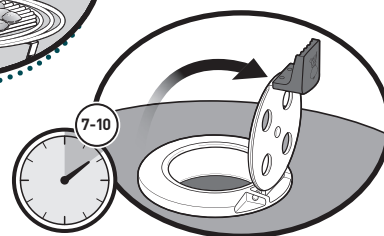


При **непрямом нагреве** необходимо использовать щипцы для разделения корзины CHAR-BASKETS как показано на рисунке.

- 7 Разместить решетку для готовки в верхнем положении котла.



- 8 Закрыть крышку и открыть щелчком заслонку крышки. Разогреть решетку для готовки в течение около 7-10 минут.



7-10