

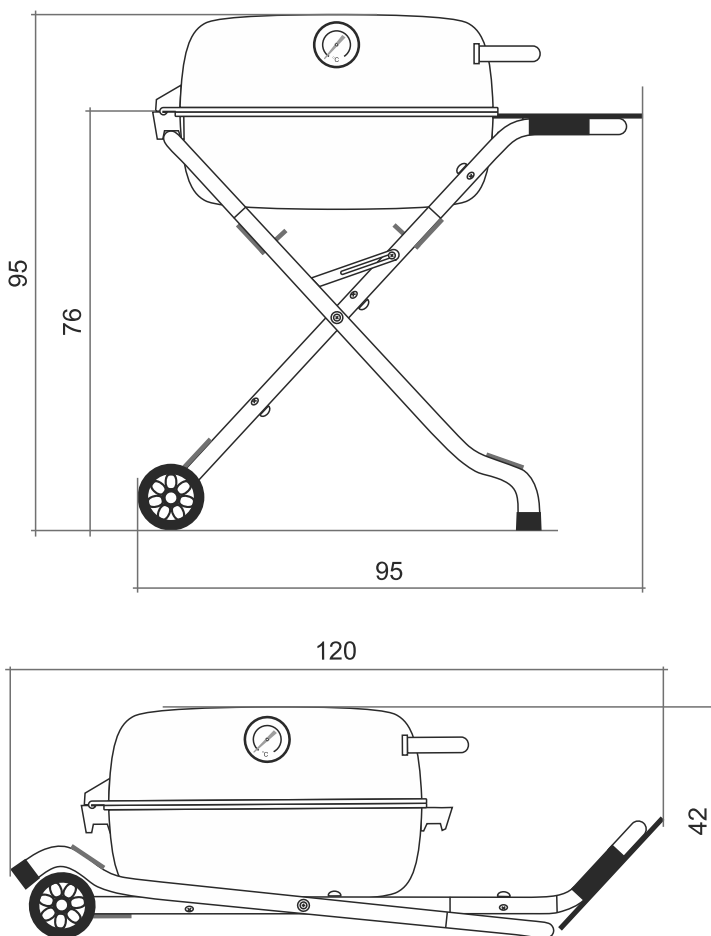
Сделано в России

# СТАРТ

ГРИЛЬ И КОПТИЛЬНЯ

ЧИЛИ  
ГРИЛИ

## Руководство по сборке и эксплуатации гриля



чилигрили.рф

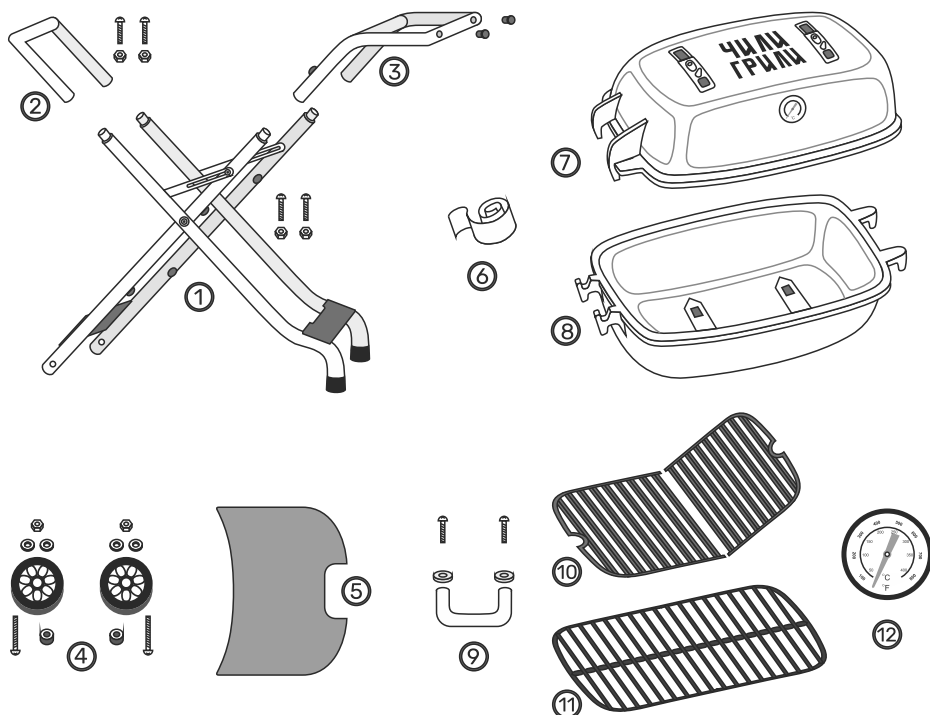
# Руководство по сборке гриля

## СПИСОК ЧАСТЕЙ ТЕЛЕЖКИ при необходимости

- 1) Нижние секции тележки (собраны на заводе),
- 2) Верхняя секция тележки,
- 3) Верхняя секция тележки с полкой,
- 4) 2 колеса (плюс крепеж), 2 крючка для инструмента,
- 5) Полка,
- 6) Ремни для перевозки гриля.

## СПИСОК ЧАСТЕЙ ТОПКИ ГРИЛЯ

- 7) Крышка топки гриля,
- 8) Топка гриля,
- 9) Ручка крышки топки гриля (плюс крепёж),
- 10) 2 половинки чугунной кулинарной решетки,
- 11) Колосниковая решетка,
- 12) Термометр.



# НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

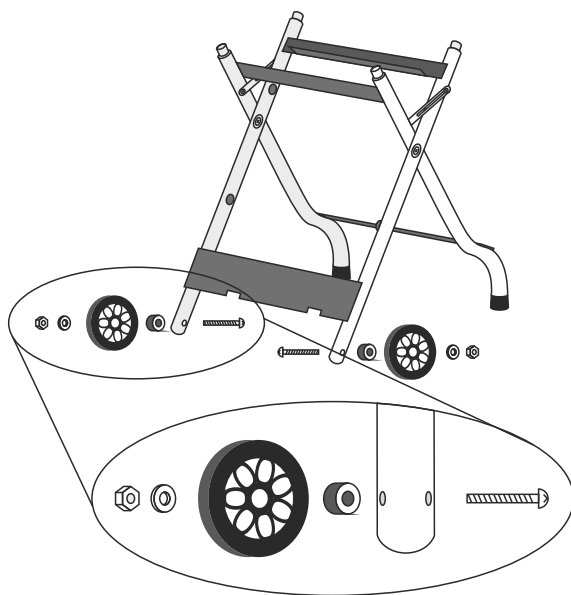
- 1) Крестовая отвертка,
- 2) Ключ на 10 и на 12.

## ЭТАПЫ СБОРКИ ТЕЛЕЖКИ

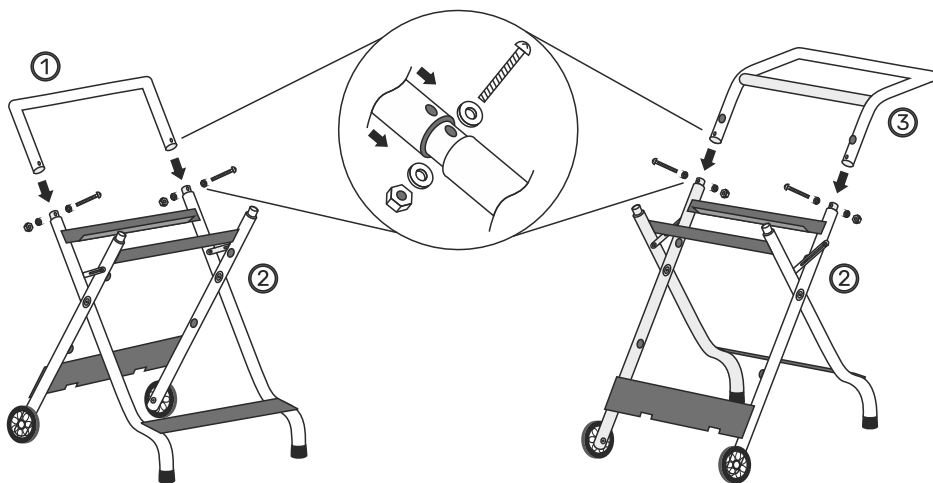
### ШАГ 1

Распаковать коробку

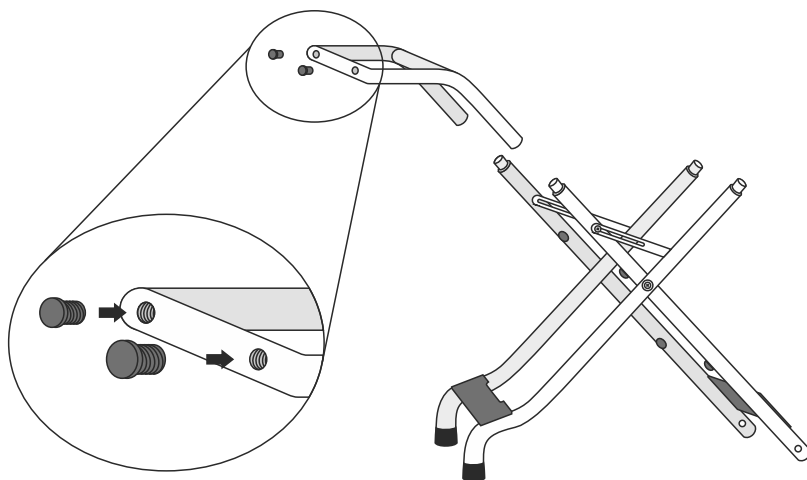
- 1) Используя ключ на 12 установите колёса на нижнюю секцию трубы. Не затягивайте слишком сильно.



2) Присоедините секцию 1 к основе тележки 2, как показано на рисунке. 3) Прикрепите секцию 3 к основе тележки 2, как показано на рисунке.



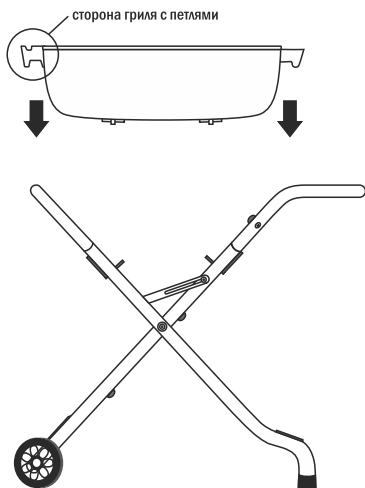
4) На секции 3 есть 2 отверстия с резьбой, вкрутите в них кронштейны из комплектации.



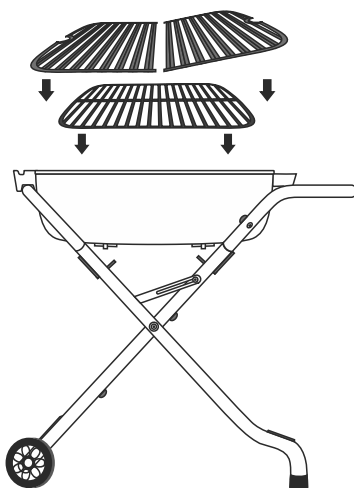
# ЭТАПЫ СБОРКИ ТОПКИ ГРИЛЯ

## ШАГ 2

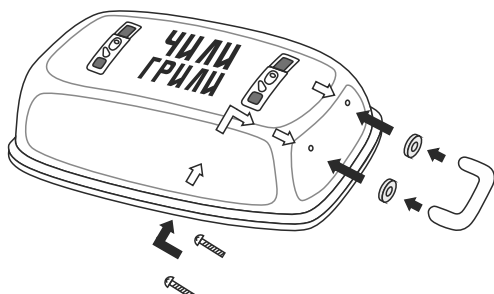
1) Поместите топку гриля на тележку, как показано на рисунке. Убедитесь, что топка надёжно закреплена на перекладинах.



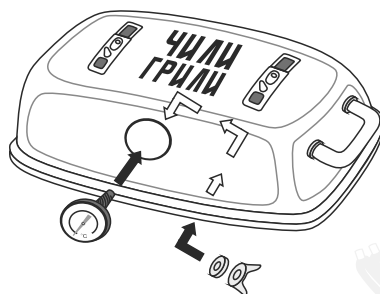
2) Поместите колосниковую решетку для угля и кулинарные решетки для приготовления пищи внутрь топki гриля.



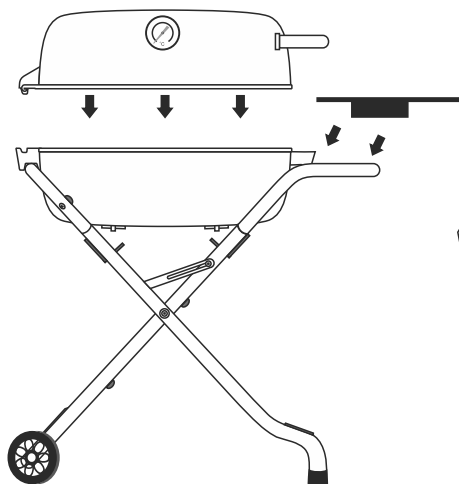
3) Закрепите ручку крышки топki гриля.



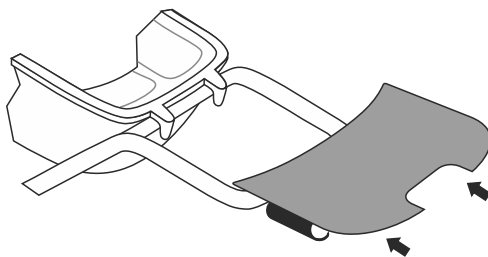
4) Закрепите термометр, как показано на картинке



5) Поместите крышку топки гриля поверх топки гриля. Откройте и закройте крышку один раз, чтобы убедиться, что петли правильно установлены.

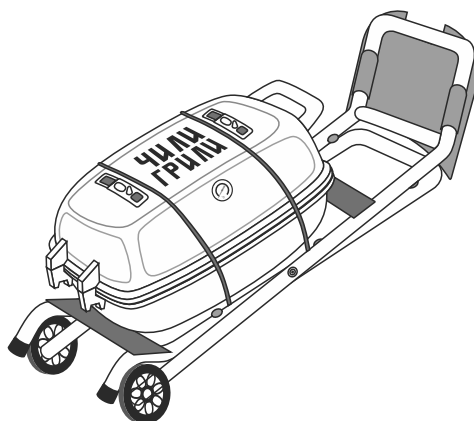


6) Надвиньте полку на ручку тележки, чтобы зафиксировать на ней гриль. Полка будет находиться поверх выступов на топке гриля, удерживая ее на месте.



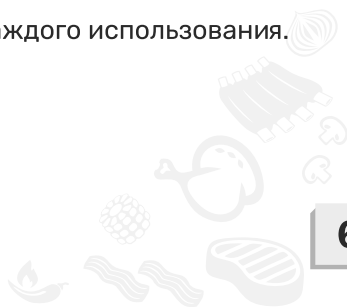
## СБОРКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ

- 1) Отодвиньте полку от топки гриля, чтобы снять топку,
- 2) Снимите топку гриля с подставки,
- 3) Потяните обе верхние секции труб тележки вверх и вместе,
- 4) Положите тележку как на картинке (ручкой наверх),
- 5) Поместите капсулу гриля на тележку, используя резиновые держатели гриля,
- 6) При необходимости используйте стяжки, чтобы закрепить гриль и другие предметы на стойке.



## УХОД ЗА ТЕЛЕЖКОЙ ГРИЛЯ

- Чистите по мере необходимости влажной тканью и не агрессивными моющими средствами.
- Выметайте пепел из нижних зольников после каждого использования.



# Руководство по эксплуатации гриля

## ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В КЛУБ ЛЮБИТЕЛЕЙ ГОТОВИТЬ НА ОГНЕ

С незапамятных времен люди собирались вокруг костров, чтобы согреться и приготовить вкусную еду. С развитием цивилизации эта традиция не ушла и все мы очень любим находиться около огня и есть приготовленное на нем.

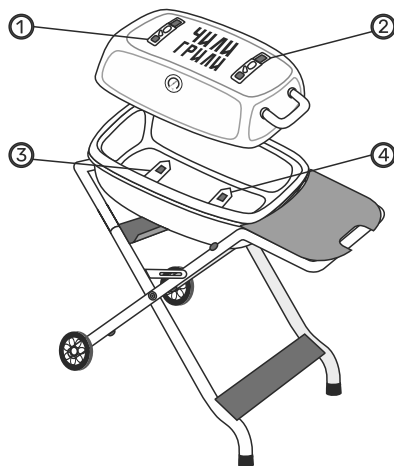
Клуб любителей готовить на огне – это сообщество людей, которые любят проводить время на открытом воздухе, выезжая за город на природу или на дачу. Это любители, фанаты и профессионалы по части жарить и коптить, производят кулинарные шедевры, в хорошей компании вокруг очага.

**Если чилить - то грилить и если грилить - то чилить!  
Желаем вам отдыха со вкусом!**

### 4-х ТОЧЕЧНАЯ СИСТЕМА РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Полностью настраиваемая 4-х точечная система регулировки температуры внутри гриля является революционной в точном управлении подачей воздуха и управлением теплом. В сочетании со своей уникальной формой, ЧилиГрили Старт идеально подходит для приготовления как на прямом жару, так и на косвенном (отраженном жару). Это часто называют 2-х зонным приготовлением. 4-х точечная система обеспечивает дозированный проход потока воздуха через капсулу гриля. Управление жаром на этом угольном гриле стало крайне понятно и просто.

- 1) Верхняя заслонка (дымоход),
- 2) Верхняя заслонка (дымоход),
- 3) Нижняя заслонка (воздухозаборник),
- 4) Нижняя заслонка (воздухозаборник).

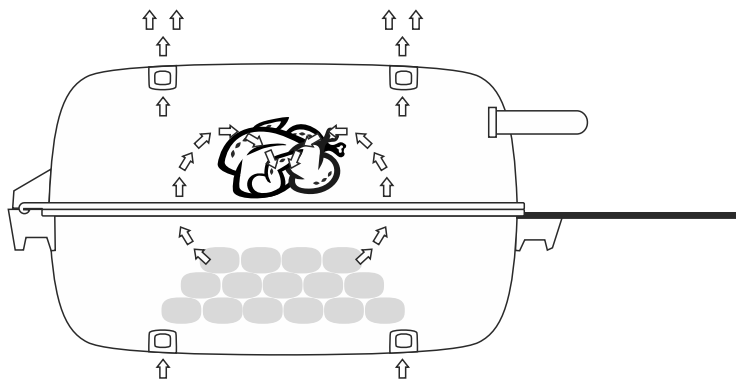




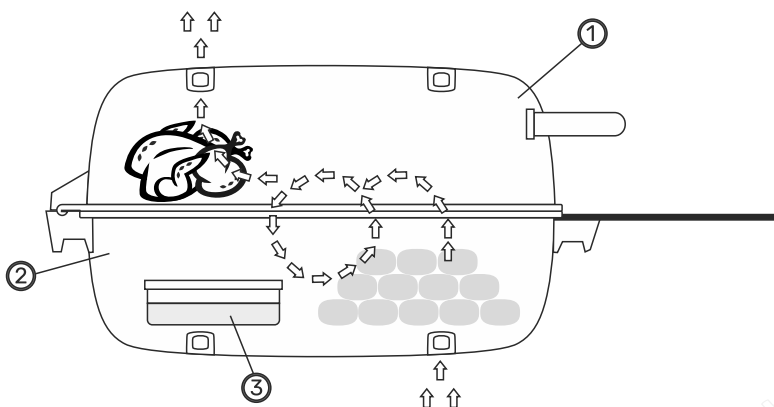
## ПРЕИМУЩЕСТВА

Капсула **ЧилиГрили Старт** превосходит круглые грили для прямого и косвенного (отраженного) способа приготовления. Она максимально увеличивает пространство для приготовления пищи, упрощает настройку двух зон и обеспечивает превосходный поток воздуха при косвенном (отраженном) способе приготовления.

### ПРЯМОЙ НАГРЕВ (1 ЗОНА)



### КОСВЕННЫЙ (ОТРАЖЕННЫЙ) НАГРЕВ (2 ЗОНА)



- 1) Горячая сторона,
- 2) Прохладная сторона,
- 3) Ёмкость с водой.



# ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ВАШЕГО ГРИЛЯ

- Откройте нижние и верхние заслонки, засыпьте разожженный уголь или угольные брикеты.
- Доведите гриль до температуры примерно в 270 градусов.
- Оставьте на 1 час при такой температуре для окончательного застывания краски на гриле.
- Можете начинать готовить.

## ЗАПУСК ВАШЕГО ГРИЛЯ



### Особое примечание:

**запрещается использовать дрова для розжига гриля!**



Сдвиньте нижние заслонки воздухозаборников в полностью открытое положение и откройте крышку гриля.

- Положите уголь или брикеты для розжига на колосник или используйте стартер для розжига угля. Это является более удобным и быстрым способом.
- Как только угли разгорелись (стали алого цвета), их можно высыпать на колосниковую решетку. Если вы разжигали прямо на решетке, то можете начинать готовить.
- Для приготовления на прямом жаре разложите уголь по всей поверхности колосниковой решётки.
- Для приготовления на отражённом жаре разложите угли с одной стороны гриля, как показано на рисунке.
- Установите кулинарные решетки на место.
- Закройте крышку гриля и отрегулируйте нужную температуру верхними и нижними заслонками.
- Один стартер ЧилиГрили - заполняет половину гриля углем. Если вы хотите использовать весь гриль с прямым жаром - вам нужно два стартера ЧилиГрили.

Если вам нужно в процессе готовки добавить уголь - вы можете разжечь его в стартере отдельно и досыпать внутрь.

Не рекомендуется превышение температуры внутри топки гриля выше 300 градусов С во избежание повреждения антипригарного покрытия кулинарных чугунных решеток!!!

### Особое примечание:

**мы объявляем зону в радиусе 1,5 метров зоной безопасности, в ней не должно быть легковоспламеняющихся материалов.**



## ОХЛАЖДЕНИЕ ВАШЕГО ГРИЛЯ

Закрытие верхних и нижних вентиляционных заслонок лишит угли кислорода и прекратит их горение, остудит гриль.

- Поскольку капсула ЧилиГрили Старт достаточно герметичная, угли затухают полностью.
- Прежде чем пытаться очистить ваш гриль от пепла убедитесь, что угли полностью погасли, а капсула остыла.
- Никогда не выбрасывайте горячую золу рядом с легко воспламеняющимися материалами.
- Капсула гриля ЧилиГрили Старт сохранит ваши угли в рабочем состоянии, поможет в повторном использовании.



**Особое примечание:**  
запрещается тушить угли в капсуле водой!



### **ЧИСТЫЙ ГРИЛЬ ГОТОВИТ БОЛЕЕ РАВНОМЕРНО**

Очистить ЧилиГрили Старт очень просто. Как только гриль полностью остынет, просто снимите капсулу с тележки и щеткой очистите ее внутри.



# ПОЧЕМУ АЛЮМИНИЙ?



Легкий и прочный алюминий стал неотъемлемым элементом нашей повседневной жизни. Алюминиевая фольга – очень популярный и незаменимый инструмент на кухнях по всему миру. Посуда из алюминия также широко распространена: исследования показывают, что она составит 52% всей посуды в мире.

Алюминий – третий по распространенности элемент на планете Земля, широко распространенный в почве, растениях и воде, включая пищу и питьевую воду. Кроме того он пригоден для бесконечной вторичной переработки.

Это биологически нейтральный, экологически безопасный материал, области его применения варьируются от предметов повседневного обихода, таких как автомобили, смартфоны, молнии и фольга, до электропроводки любой энергосистемы, а так же космических технологий, включая использование на Международной космической станции.

МАТЕРИАЛ	ТЕПЛОПРОВОДНОСТЬ Вт / (м *К)
Алмаз	1000.0
Серебро	406.0
Медь	385.0
Золото	314.0
Латунь	109.0
Алюминий	205.0
Железо	79.5
Сталь	50.2
Свинец	34.7

Алюминий является особенно хорошим выбором для наших грилей из-за сочетания легкого веса, долговечности и теплопроводности. Этот уникальный материал проводит тепло в 2,5 раза эффективнее, чем чугун и в 4 раза лучше стали. Что это значит?

Капсула гриля позволяет теплу распределяться по металлу более равномерно. Меньше горячих точек и передача тепла более эффективна по всей камере будет обеспечивать равномерное повышение температуры вокруг вашей пищи, когда она готовится. Что важно для получения наилучшего вкуса. Готовка на открытом воздухе с литым алюминиевым грилем Чили Грили - это безопасный, эффективный и идеальный метод приготовления жареных и копченых продуктов.

Алюминий, который мы используем, проводит тепло лучше, чем другие материалы и естественным образом образует твердое покрытие окисления, делает его невосприимчивым к ржавчине и долговечным, и он служит десятилетиями при минимальном уходе.

Всё это позволяет готовить легко и невероятно вкусно, получая удовольствие от отдыха на свежем воздухе!

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1) Несоблюдение мер безопасности, содержащихся в данном руководстве пользователя, может привести к повреждению вашего гриля ЧилиГрили и другим последствиям.
- 2) НИКОГДА не разжигайте гриль в домах, транспортных средствах, палатках или любых полужакрытых помещениях, включая гаражи, подъезды или балконы. Всегда готовьте на гриле в хорошо проветриваемом помещении.
- 3) Сжигание угля в помещении может вас убить. Он выделяет угарный газ, который представляет собой газ без запаха, который может привести к серьезной травме или смерти.
- 4) Не используйте гриль ЧилиГрили, если он не собран должным образом и все детали не установлены на свои места. Вы обязаны проявлять разумную осторожность при использовании гриля. Никогда не оставляйте горячий гриль без присмотра.  
Не позволяйте детям без присмотра находиться рядом с горячим грилем.
- 5) Капсула гриля ЧилиГрили изготовлена из алюминиевого сплава с температурой плавления 670 градусов Цельсия. Не превышайте этот порог, используя паяльную лампу, чрезмерное количество жидкости для розжига или другие ускорители, такие как бензин или спирт, чтобы запустить гриль. ЧилиГрили рекомендует использовать стартер и брикеты для розжига, чтобы зажечь гриль.
- 6) Нижняя колосниковая решетка для угля всегда должна быть на месте. Никогда не кладите горячие угли прямо на алюминиевое дно топки, так как это может повредить топку.
- 7) Внешняя поверхность гриля ЧилиГрили Старт сильно нагревается во время приготовления. Рекомендуем всегда одевать термозащищенные рукавицы во время приготовления пищи, регулировки вентиляционных отверстий, добавления древесного угля и обращении с решетками.
- 8) Будьте предельно осторожны с ЧилиГрили Старт, когда он используется. Не позволяйте маленьким детям приближаться к этому или любому другому грилю, в котором горят угли. Вы обязаны присматривать за детьми, находящимися поблизости от горячего гриля. Невыполнение этого требования может привести к серьезной травме.
- 9) Убедитесь, что ваш гриль ЧилиГрили всегда находится на твердой ровной поверхности во время использования.
- 10) Не используйте этот гриль на горючих материалах или в пределах 1,5 метров от них. К горючим материалам относятся, помимо прочего, древесина или обработанные деревянные настилы, террасы и веранды. Не используйте на сухой траве.

11) Не пытайтесь передвигать горячий гриль. Не надевайте свободную одежду, которая может загореться при работе с грилем.

12) Не удаляйте пепел, пока весь уголь полностью не сгорит и не погаснет, а гриль не остынет.

13) Никогда не выбрасывайте раскаленные угли там, где на них можно наступить или там где это может привести к возгоранию. Никогда не выбрасывайте пепел или угли, пока они полностью не погаснут. Не перевозите гриль, пока пепел и угли полностью не погаснут.



## ГАРАНТИЯ

1) Мы поддерживаем этот продукт. Если вы не совсем довольны своим новым ЧилиГрили Старт, сообщите нам об этом. Не возвращайте его продавцу, у которого вы его приобрели. Свяжитесь сначала с нами, чтобы решить проблему.

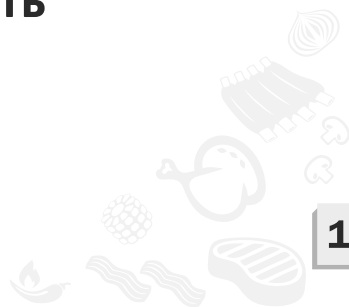
**[info@chiligrili.ru](mailto:info@chiligrili.ru) или 8 (800) 333-46-41**

2) Компания ЧилиГрили настоящим гарантирует первоначальному частному покупателю, что на момент покупки в этом новом гриле и коптильне ЧилиГрили Старт не было дефектов материала или изготовления. Если вы обнаружили производственный дефект в течении 30 дней с момента покупки, обратитесь к нам и мы сделаем все для устранения этой проблемы.

3) ЧилиГрили дополнительно гарантирует отсутствие прогорания, ржавчины или поломки литой алюминиевой капсулы гриля в течение десяти (10) лет с даты покупки при нормальном некоммерческом использовании. Настоящая гарантия заключается между покупателем и ЧилиГрили. В случае возникновения любого из вышеперечисленных условий ЧилиГрили бесплатно отремонтирует или заменит затронутые детали для покупателя при условии наличия документов о приобретении гриля. Все расходы на доставку на завод и обратно несет покупатель.

4) Пожалуйста, ознакомьтесь с полными условиями гарантии по адресу: [www.чилигрили.рф](http://www.чилигрили.рф)

**СОЗДАН ДЛЯ КУЛИНАРНОГО УДОВОЛЬСТВИЯ  
СДЕЛАН НА СОВЕСТЬ**



**ЧИЛИ  
ГРИЛИ**

# Portable aluminium kitchen Легенда Америки

## Сделано в Санкт Петербурге

ПОСЕТИТЕ НАС НА **ЧИЛИГРИЛИ.РФ**  
ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИИ  
О ПРОДУКЦИИ, АКСЕССУАРАХ,  
ИДЕЯХ ДЛЯ РЕЦЕПТОВ  
И МНОГОМ ДРУГОМ.

