GRILLUX

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ГРИЛЯ

GRILL BBQ

СОДЕРЖАНИЕ

К покупателю 4
Правила безопасности 5
Правила эксплуатации и правила хранения 6
Жаростойкость и сталь 7
Доски для приготовления рыбы 8
Комплектация 9
Инструкция по сборке..... 11
Установка внутри беседок, террас и одноэтажных построек 15
Схема установки гриля в теплых помещениях..... 16
Гарантийные обязательства 18

К ПОКУПАТЕЛЮ

Уважаемый покупатель!
Поздравляем Вас с приобретением продукции Grillux. Мы уверены, что наши изделия принесут Вам радость и пользу от использования в домашнем хозяйстве.
Настоящее Руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления, для обеспечения правильной и безопасной эксплуатации изделия.

Внимание!
Производитель не несет ответственности за прямые и косвенные убытки, возникшие при неисполнении или ненадлежащем исполнении правил безопасности и эксплуатации изделия.

Общая информация.
Угольный гриль BBQ предназначен для приготовления блюд на открытом огне. В конструкции предусмотрена возможность регулировать высоту решетки. Встроенный столик и полочка для удобства процесса приготовления. В качестве топлива имеется возможность использовать обычные дрова и специальный уголь для мангалов. Предназначен для термической обработки пищи на открытом воздухе. Срок годности не ограничен. Не подлежит обязательной сертификации.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Предупреждения общего характера

Несоблюдение мер предосторожности и правил безопасности при использовании данного барбекю-гриля может привести к летальному исходу, серьезной травме, а также к гибели или повреждению имущества в результате пожара, взрыва или ожога.

Соблюдение правил безопасности, изложенных в настоящем руководстве, а так же принятых в регионе использования, является обязательным требованием при использовании, чистке и ремонте гриля. Для получения дополнительных сведений, инструкций по эксплуатации и т. д. обратитесь к производителю.

Правила пожарной безопасности

Во избежание возникновения пожара, взрыва или получения ожога, следует использовать твердые горючие материалы, такие как сухое дерево, хворост или древесный уголь. Не рекомендуется использовать еловые или осиновые дрова.

Запрещается эксплуатация гриля вблизи легковоспламеняющихся, летучих и взрывоопасных веществ, а также в местах, где находятся или могут находиться бензин, растворители, разбавители для краски, пылевые частицы или химикаты, свойства которых неизвестны. Легковоспламеняющиеся материалы должны храниться на расстоянии не менее 1,8 метра от гриля.

При разведении огня запрещается использовать бензин и другие несоответствующие вещества! Не следует использовать одноразовую посуду, пластик, картон и подобные материалы, которые могут привести к образованию искр, распространяемых по воздуху.

Не рекомендуется использовать гриль в ветреную погоду.

В качестве средств для розжига огня рекомендуется применять природные материалы, например щепу и т.п.

Убедитесь в наличии под рукой средств пожаротушения и обучите других ими пользоваться.

Запрещается оставлять без присмотра тлеющие угли или горячую золу после использования гриля.

Запрещается оставлять без присмотра разожженный гриль.

Запрещается устанавливать гриль вблизи деревьев и кустарников.

Не устанавливайте гриль на деревянные или другие горючие поверхности.

Для предотвращения лесных пожаров, перед установкой гриля необходимо расчистить площадку диаметром не менее 1,5 метров от сухих веток и листвы.

Не используйте гриль для хранения посторонних предметов.

Угли и зола, остающиеся в гриле после использования, должны быть залиты водой и выгружены в пожаробезопасное место.

Не сжигайте в жаровне материалы, содержащие в себе пластики, клеи и смолы – пластиковую упаковку, фанеру, ДСП и т.п.

Не переносите гриль с горящими углями.

Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до раскаленных деталей изделия.

Не допускайте к грилю детей, людей с ограниченными возможностями и животных.

Не используйте гриль не по назначению (для сжигания мусора, для обогрева помещений, теплиц и т.д.).

Не используйте гриль для сушки одежды, обуви и других предметов.

Не пользуйтесь неисправным грилем – с прогоревшей жаровней.

Не вносите самостоятельно изменения в конструкцию, без согласования с предприятием-изготовителем.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Общие правила безопасности при эксплуатацииУбедитесь в том, что очаг надежно закреплен на основании (стойке очага)

Запрещается облокачиваться на очаг или дымовой купол.

Под воздействием открытого огня сталь быстро нагревается, поэтому не следует дотрагиваться до металлических деталей.

При перемещении горячей сковороды (поднятии, переворачивании) необходимо использовать прихватки и держать ее за деревянную ручку.

Запрещается очищать, перемещать, ремонтировать и производить иные операции с работающим грилем, поверхности очага очень горячие!

Максимальная высота пламени не должна превышать середины пространства между очагом и нижним краем дымового купола.

Запрещается оставлять детей и животных без присмотра в непосредственной близости от очага!

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Правила хранения.

Хранить в местах, исключающих воздействие прямых солнечных лучей, влаги, пыли, паров кислот и щелочей, агрессивных газов и других вредных примесей, вызывающих коррозию.

При длительном хранении изделия необходимо убедится, что его поверхности сухие

и обеспечить его защиту от влаги.

Содержите гриль в чистоте, убирайте золу и уголь, оставшиеся в жаровне и зольном ящике после использования.

Утилизировать, как бытовой отход.

ЖАРОСТОЙКОСТЬ И СТАЛЬ.
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.

Жаростойкость и сталь
Рабочие поверхности очага и опоры дымового купола покрыты жаропрочной эмалью и выдерживают температуру до 900°С. Остальные элементы изделия покрыты термостойкой краской и выдерживают до 300°С. Растрескивание и выгорание краски в центре днища очага или колосника является нормальным и неизбежным.
Это обусловлено воздействием пламени.
Все стальные детали изделия изготовлены из высококачественной стали.

Первое использование
При первом использовании барбекю-гриля, в процессе нагревания поверхностей нового очага, непосредственно контактирующих с огнём, может появиться запах гари. Убедитесь, что поступает достаточное количество свежего воздуха, и приступайте к приготовлению пищи, только после того как запах выветрился.

Эксплуатация

Барбекю-гриль
Барбекю-гриль оснащен тремя регулируемыми по высоте поворотными подставками, которые предназначены для установки на них казана или сковороды, а так же решётки-гриль и позволяющие готовить до нескольких блюд одновременно.
Независимое друг
от друга регулирование поворотных подставок по высоте позволяет достигнуть наиболее комфортной температуры в зоне готовки для каждого блюда в отдельности.
Для удобства работы с барбекю-грилем предусмотрены навесные пристолья.

Правила эксплуатации
1. Осмотрите гриль
До и после каждого использования необходимо осматривать гриль.
Стойка очага должна быть надежно закреплена к полу во избежание падения гриля в процессе эксплуатации.
Необходимо предусмотреть покрытие из негорючего материала на полу под стойкой очага и вокруг вашего гриля на расстояние 500 мм.
Вблизи источника огня не должны располагаться легковоспламеняющиеся материалы и места для сидения.
2. В качестве топлива используйте дрова, не образующие искры (например, береза или ольха), при этом максимальная длина поленьев не должна превышать 25 см. Не следует использовать еловые или осиновые дрова.
3. Отдайте предпочтение природным материалам и традиционным способам разведения огня, нежели жидкостям для розжига.
4. Всегда используйте разумную высоту огня. Максимальная высота пламени не должна превышать середины 3-х опор дымового купола.

Шашлычный модуль
Для расширения возможностей барбекю-гриля в центр очага может быть установлен шашлычный модуль.

Доски для приготовления рыбы.*

Доски для приготовления рыбы*
Доски предназначены для приготовления рыбы, мяса и овощей на открытом огне.
Правила эксплуатации
1. Перед использованием смажьте новые доски для приготовления рыбы тонким слоем растительного масла.
2. Расстояние до огня должно составлять около 20 см. Наклоном доски отрегулируйте расстояние, таким образом, чтобы рыба могла прокоптиться равномерно со всех сторон. Оптимальное расстояние до огня можно определить следующим образом: если Вы сможете подержать свою руку перед доской с рыбой в течение 10 секунд и при этом
не обожжетесь - значит, расстояние соблюдено правильно. Начинать приготовление необходимо на слабом огне, постепенно увеличивая его по мере необходимости. Не делайте пламя слишком высоким – медленное “томление” позволяет достичь наилучшего результата.

Уход

После каждого использования, удаляйте уголь и золу из очага после его полного остывания. Помните, что ручка зольника остывает очень медленно!

После очистки, смажьте внутреннюю поверхность очага гриля растительным маслом.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур.

Перед первым использованием следует прокалить жаровню.

Сразу после окончания приготовления промойте доски и зажимы горячей водой с использованием щетки (но не металлической).

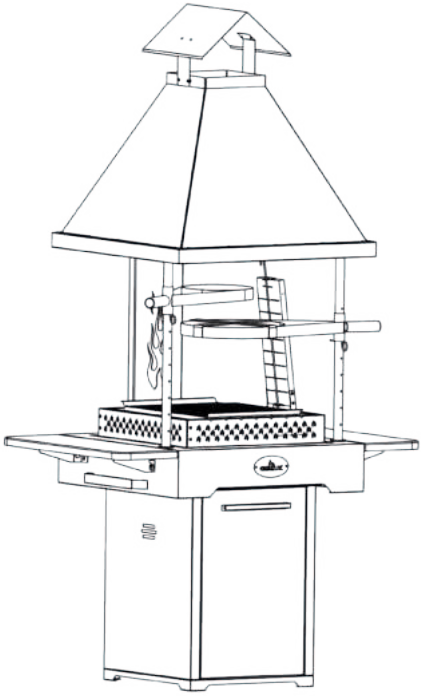
Используйте моющее средство только в том случае, если есть сильные загрязнения.

После мытья обязательно насухо вытрите изделие.

Не перегревайте жаровню, не загружайте топлива больше, чем это необходимо.

Советы
При приготовлении рыбы в очаге или духовке, не забывайте, что рыба выделяет жирный сок. Для достижения наилучшего результата, рыбу необходимо готовить на слабом огне. В ветреную погоду доски с рыбой должны быть установлены на наветренной стороне очага.
В зимний период доски необходимо предварительно разогреть, поместив их в горячую воду, при этом рыба укладывается на доски, когда температура в очаге достигла необходимого уровня. Добавив немного сливочного масла, вы придадите рыбке пикантности. Для разнообразия, можно добавлять в рыбу укроп, лук, лимон, лимонный перец, коньяк и другие специи согласно Вашим вкусовым предпочтениям и фантазии.
Предлагаемый нами вариант сервировки: снимите зажимы с досок, накройте рыбу фольгой и подавайте рыбу на стол прямо на досках. В качестве гарнира хорошо подойдет салат и/или рис. Таким же способом можно приготовить и мясо.

* - дополнительная опция, приобретается отдельно.



Перечень деталей:

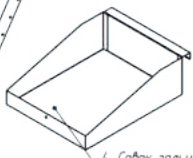
	Вид крепежа	Количество, шт
A	Винт M6x12 DIN 7380 (оксидирование)	50
B	Винт M5x12 ISO 7380 Вн/ш.S3 (оц)	20
C	Болт DIN 933 M8x50 (оц)	2
D	Болт M6x12 DIN 912	8
E	Колпачек на гайку M6 пластиковый	8
F	Гайка M6 DIN 934	46
G	Гайка M5 DIN 934 (оц.)	20
H	Гайка M8 DIN 934	2
I	Саморез 4.2x25 DIN 968	6
J	Фиксатор	2
K	Крючек	2

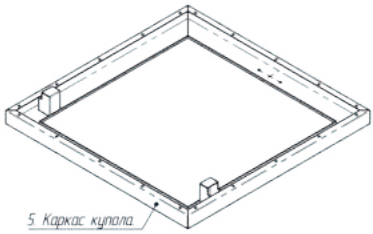
Комплектация:

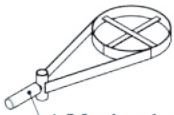
1. Стойка гриля

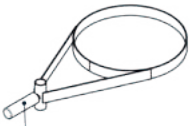
2. Задняя стенка

3. Труба 2 шт

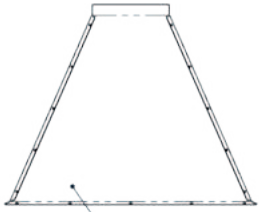

4. Совок зольника

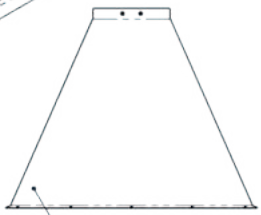

5. Каркас купола

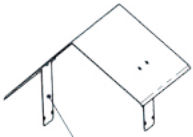

6. Подставка поворотная малая


7. Подставка поворотная

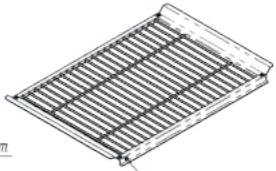
8. Подставка под сковороду

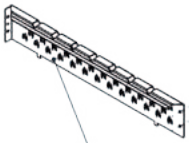

9. Сегмент купола 2 шт

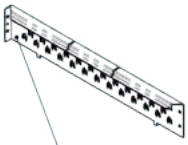

10. Сегмент купола со втулками 2 шт


11. Зонт

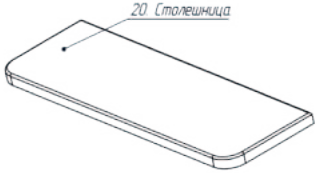
12. Доска для приготовления рыбы


13. Решетка гриль


17. Защита от огня 2шт

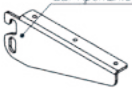

18. Защита от огня 2шт

19. Колосник

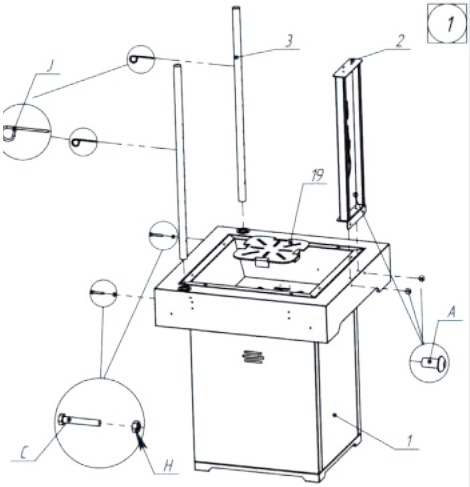

20. Столешница

15. Держатель

16. Уголок для столешницы 4 шт

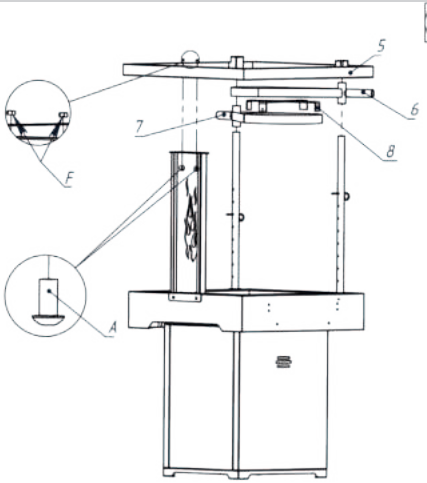

21. Кронштейн столешницы правый 2 шт
22. Кронштейн столешницы левый 2 шт

1



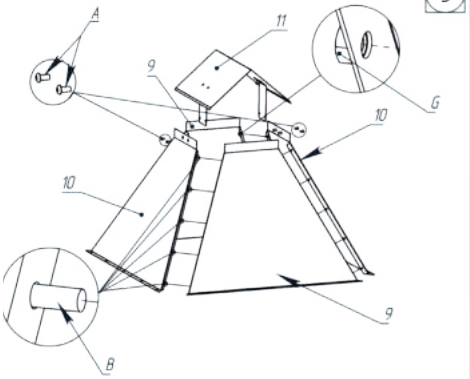
– Установите заднюю стенку (поз.2) на стойку гриля (поз.1) при помощи винтов M6x12 DIN 7380 (поз.A) и гаек M6 DIN 934 (поз.H) как это указано на рис.1.
– Установите трубы (поз.3) в специальные отверстия в верхней части стойки гриля (поз.1) и зафиксируйте их с помощью болтов M8x50 DIN 933 (поз.C) и гаек M8 DIN 934 (поз.H).
– Вставьте в трубы (поз.3) фиксаторы (поз.11) на нужном вам уровне. Далее их можно перуставливать.
– Установите колосник(поз.19) как показано на рисунке.

2



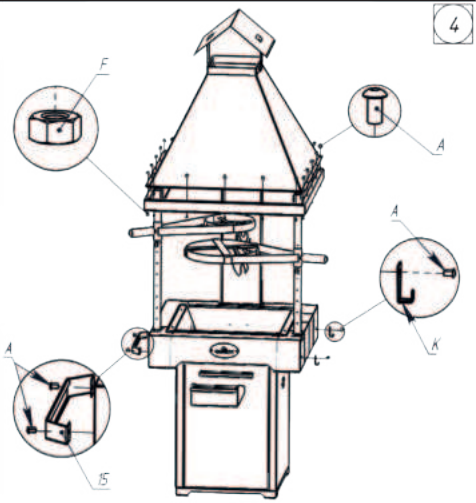
– Установите подставку поворотную малую (поз.6) и подставку поворотную (поз.7) на трубы (поз.3).
– Положите подставку под скавороду (поз.8) на подставку поворотную (поз.7).
– Затем установите сверху каркас купола (поз.5) и соедините его с задней стенкой (поз.2) винтами M6x12 DIN 7380 (поз.A) и гайками M6 DIN 934 (поз.F).

3

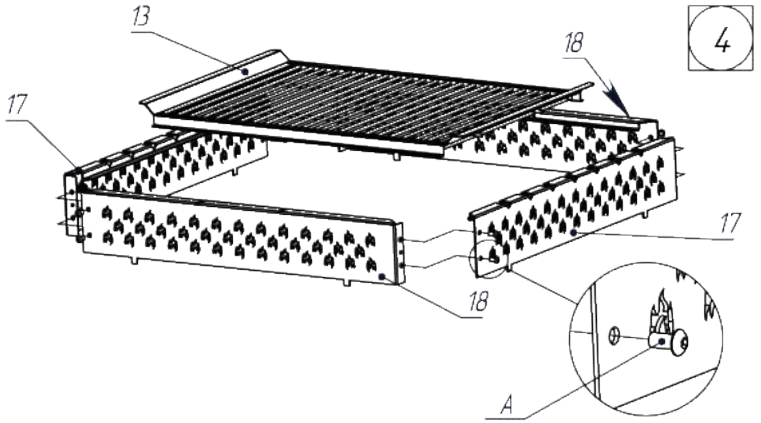


– Соберите купол соединив между собой сегменты купола (поз.9) и сегменты купола со втулками (поз.10) с помощью винтов M5x12 ISO 7380 (поз.B) и гаек M5 DIN 934 (поз.G).
– В случае использования гриля без труб, прежде, чем установить купол на собранную конструкцию, необходимо установить на него противодождевой зонт (поз.11). При использовании комплекта труб зонт от дождя необходимо закрепить на верхней трубе. Надежность крепления дымохода купола и противоосадочного зонта обеспечивается собственным весом.

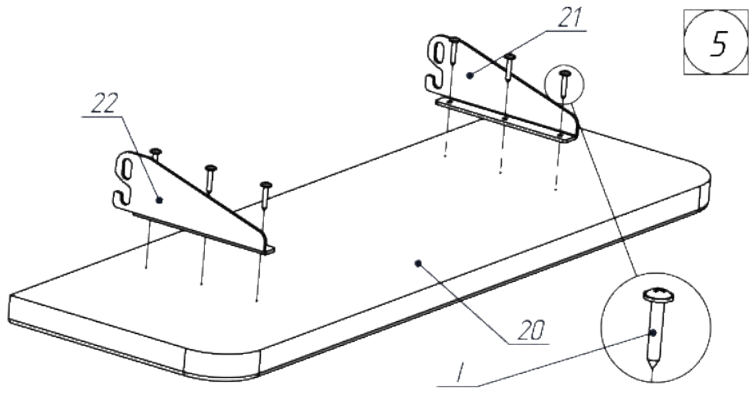
4



– Собранный купол установите на каркас купола (поз.5) и скрепить винтами M6x12 DIN 7380 (поз.A) и гайками M6 DIN 934 (поз.F) по всему периметру.
– К стойке гриля (поз.1) с левой стороны прикрутить держатель (поз.15) с помощью винтов M6x12 DIN 7380 (поз.A) и гаек M6 DIN 934 (поз.F).
– С правой стороны стойки гриля (поз.1) прикрутить крючки (поз.K) с помощью винтов M6x12 DIN 7380 (поз.A) и гаек M6 DIN 934 (поз.F).

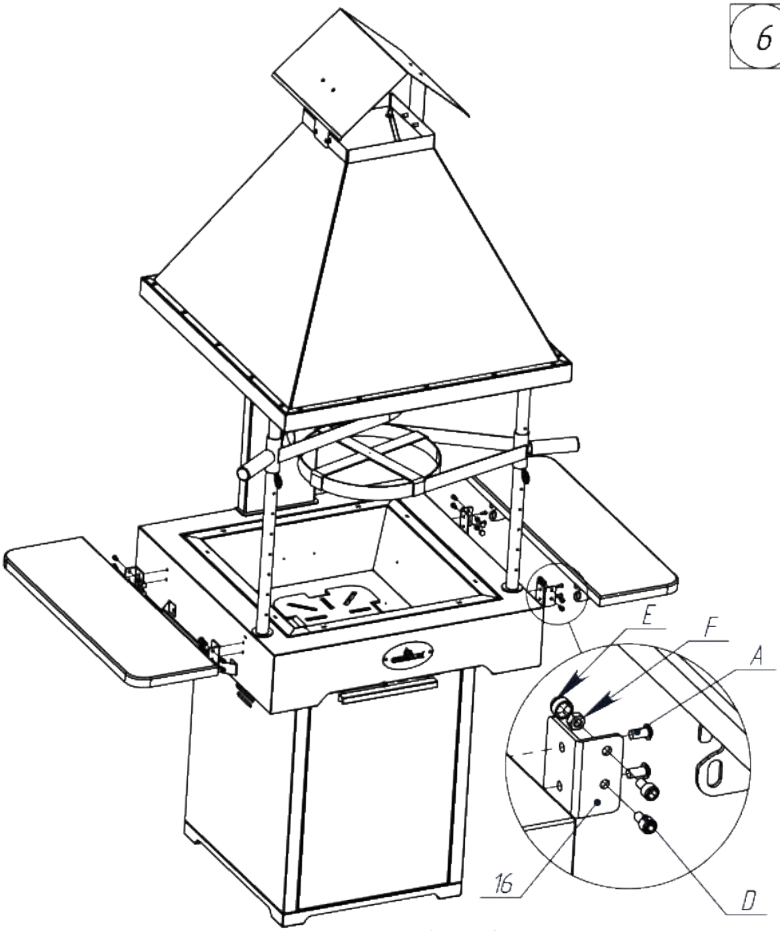


– Соеденить между собой защиту от огня (поз.17 и поз.18) при помощи винтов M6x12 DIN 7380 (поз.A) и гаек M6 DIN 934 (поз.F) так как указано на рисунке.
– Сверху положите решетку гриль (поз.13).



– Сборка пристолья: присоедените кронштейны (поз.21 и 22) к столешнице (поз.20), при помощи саморезов 4.2x25 DIN 968 (поз.1) как показано рисунке.

6

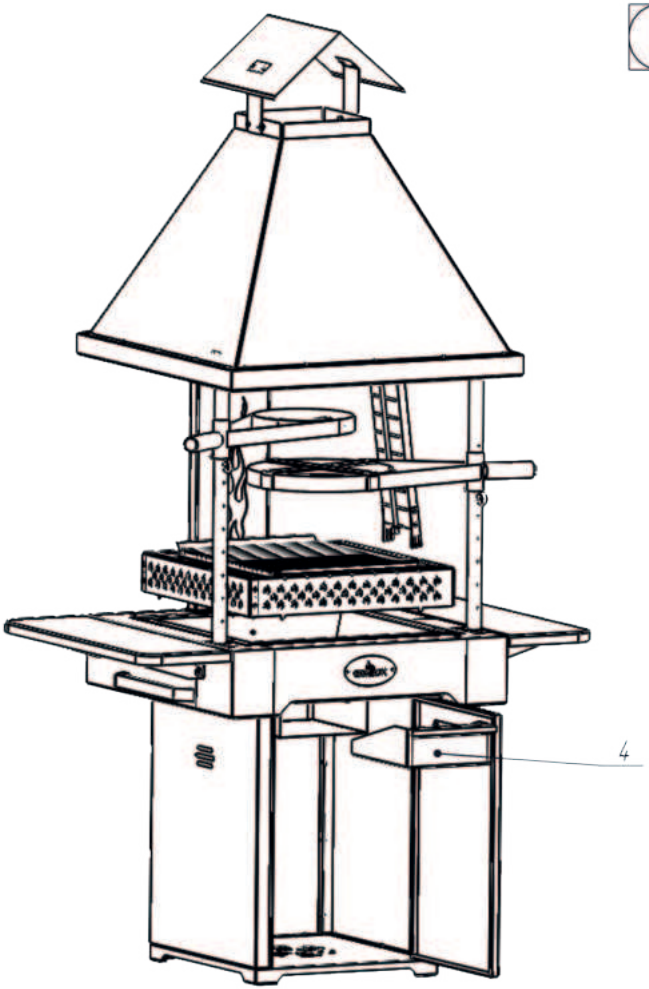


– Прикрутить уголки для столешницы (поз.17) по обе стороны стойки гриля (поз.1) с помощью винтов M6x12 DIN 7380 (поз.A) и гаек M6 DIN 934 (поз.F).

– К уже прикрученным уголкам (поз.16) установите ранее собранную столешницу с кронштейнами. Вкрутите болт M6x12 DIN 912 (поз.D) и гайки M6 DIN 934 (поз.F).

Винты не стягивают уголок (поз.17) и столешницу.

7



– Собранную защиту от огня установить в специальные отверстия под пазы в верхней части стойки гриля.
–Вставьте совок (поз.24) в зольник, находящийся внутри стойки гриля (поз.1).

Установка внутри беседок, террас и одноэтажных построек

Внимание!
При установке барбекю-гриля в беседках, на террасах необходимо соблюдать правила пожарной безопасности.

Нижняя часть проходного элемента должна быть ниже потенциально возгораемого материала кровли на 300мм,Расстоние от верхнего края проходного элемента до кровли должно быть не менее 100 мм (смотрите «Схему установки гриля в теплых помещениях» на стр. 16-17).
Длина вытяжной трубы должна зависеть от угла наклона и высоты крыши, при этом расстояние от верхнего края трубы до ближайшего потенциального возгораемого материала кровли должно быть не менее 800мм.
Проходной элемент, входящий в комплект труб, может использовать только в постройках без теплоизоляции и подвесных потолков. В случае установки барбекю-гриля
в помещения с теплоизоляцией или подвесными потолками, необходимо использовать специальный элемент (смотрите «Схему установки гриля в теплых помещениях» на стр. 16-17).
В соответствии с правилами пожарной безопасности, необходимо предусмотреть основание из негорючего материала (например, изготовление из бетона, керамической плитки или стального листа), на полу и вокруг вашего гриля на расстоянии 500мм
При использовании гриля в пристройках к жилому дому, для предотвращения задымления помещений основного строения, необходимо чтобы высота дымовой трубы была выше кровли основного строения на 800мм.
Соблюдайте правила безопасности при приготовлении пищи на открытом огне в помещении.

Схема установки гриля в теплых помещениях

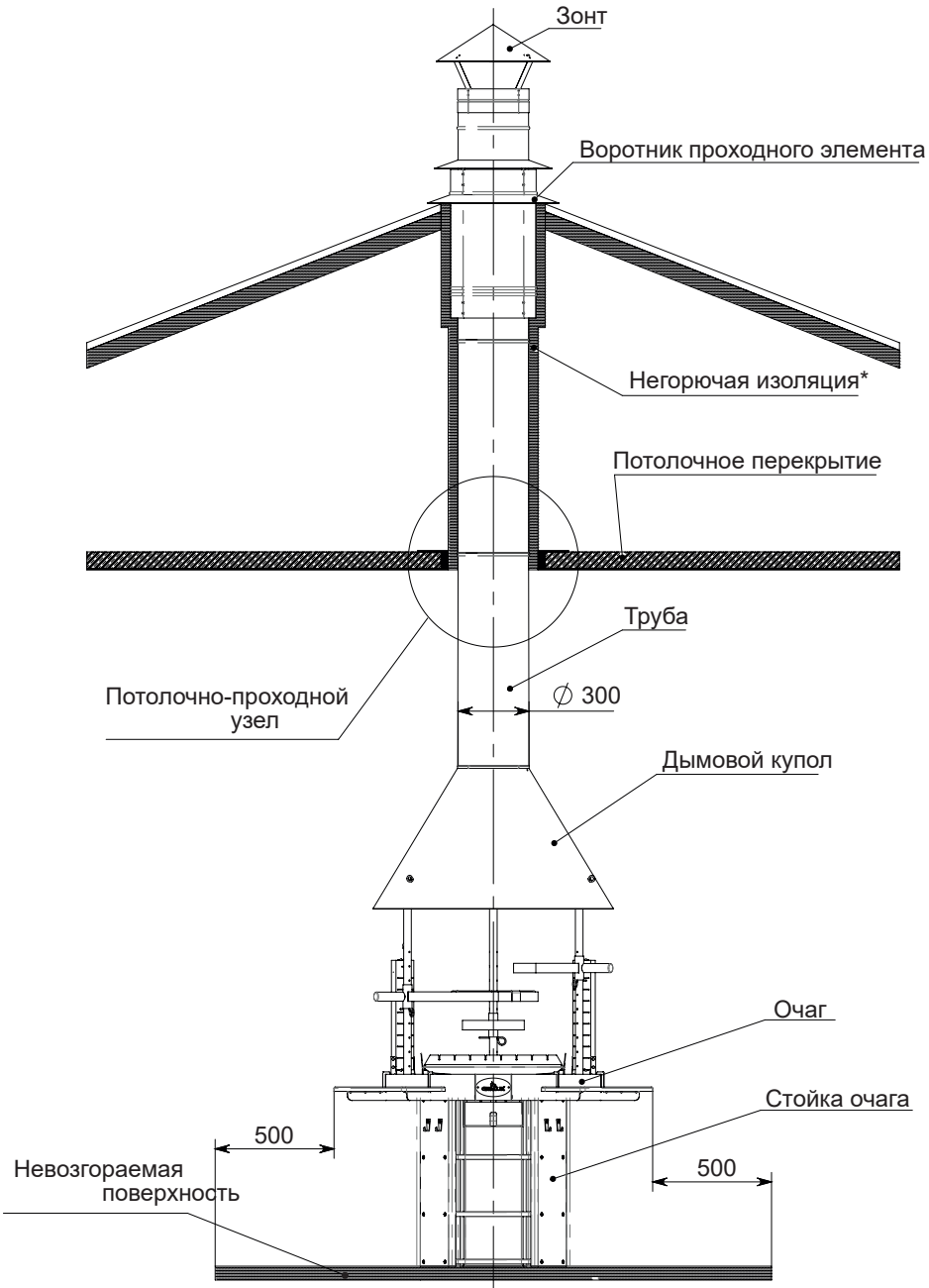
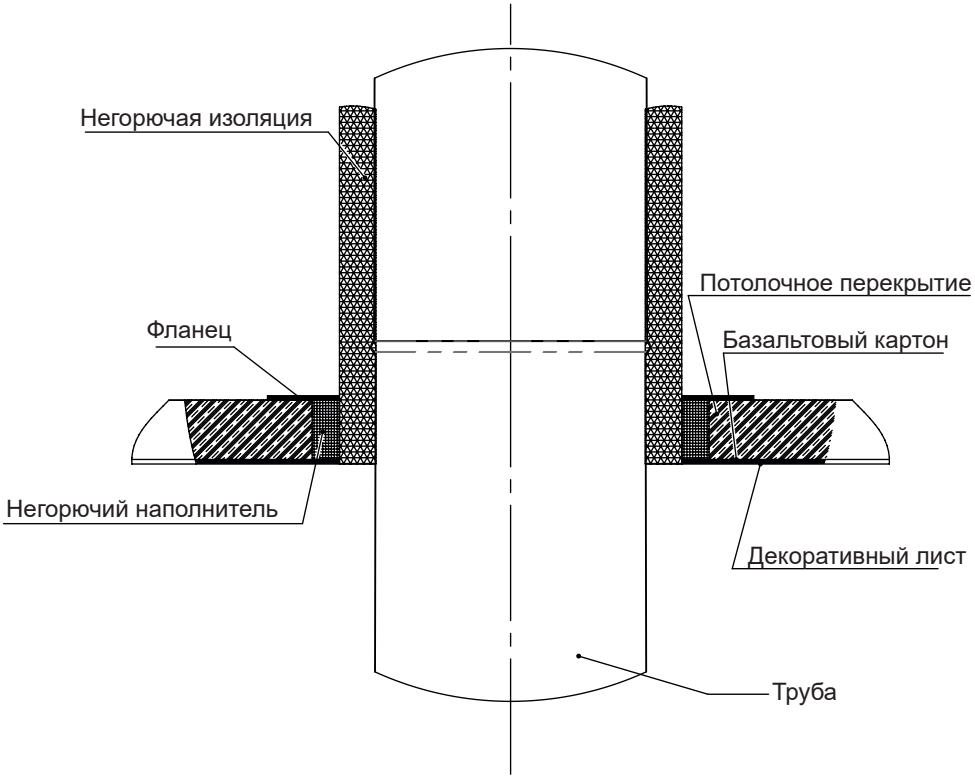


Схема установки гриля в теплых помещениях

Потолочно-проходной узел



ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ В ПОМЕЩЕНИИ

Необходимо предусмотреть покрытие из негорючего материала на полу под стойкой очага и вокруг вашего гриля на расстоянии 500мм.

Необходимо использовать дрова, не образующие искры (например, ольха или береза), при этом максимальная длина поленьев не должна превышать 25 см. Не следует использовать еловые или осиновые дрова.

Вблизи источника огня не должны располагаться легковоспламеняющиеся материалы и места для сидения.

Отдайте предпочтение природным материалам и традиционным способам разведения огня, нежели жидкостям для розжига.

Продукты сжигания и золу необходимо удалять при помощи зольного совка после очага.

Стойка очага должна быть надежно закреплена к полу во избежание падения гриля в процессе эксплуатации.

Всегда используйте разумную высоту огня . Максимальная высота пламени не должкна превышать середины стоек.

Гарантийные обязательства

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ 12 месяцев
СРОК СЛУЖБЫ не ограничен

Гарантия начинается с момента продажи через предприятие торговли.
Факт продажи фиксируется отметкой о дате продажи и заверяется и заверяется штампом торгового предприятия. При отсутствии отметок в гарантийном талоне, гарантийный срок исчисляется с даты выпуска изделия заводом–изготовителем.
При эксплуатации изделия с нарушением правил, изложенных в настоящем Руководстве, изготовитель снимает с себя все обязательства по гарантийному и послегарантийному обслуживанию.
В течении гарантийного срока все обнаруженные потребителем неисправности устраняются бесплатно. Расходы, связанные с доставкой, монтажом и демонтажом изделия на производителя не возлагаются.

Гарантия распространяется на производственные дефекты:
- гарантия от сквозной коррозии очага гриля барбекю;
- гарантия на подъемные механизмы;
- гарантия на лифтовые подъемные механизмы;
-гарантия на сварные швы;

Чтобы не потерять право на гарантийное обслуживание – пожалуйста, используйте грили в строгом соответствии с инструкцией.
При обнаружении производственных дефектов возможен возврат денег или бесплатное предоставление необходимых запчастей/выполнение ремонтных работ, в зависимости от ситуации.
Покупатель должен предоставить компании поврежденную деталь для осмотра, чтобы решение о гарантийном обслуживании было принято взвешенно.

Неисправности, не подпадающие под гарантию:
Если повреждение изделия возникло вследствие неправильного использования, неверной установки или самостоятельных попыток его модернизировать.
Также не являются гарантийными случаями выцветание и растрескивание металла со временем, если цвет материалов изменился вследствие использования химических веществ.
Гарантийное обслуживание не распространяется на повреждения, которые возникли из-за нарушения правил пожарной безопасности, повреждения покрасочного слоя и при механических повреждениях.
Возможный износ, образование ржавчины и изменение окраски деталей подверженных прямому воздействию высоких температур, является естественным и не рассматривается как производственный заводской дефект и под гарантию не попадают.
Растрескивание и выгорание краски во внутренней стороне чаши, центре днища очага или колосника является нормальным и неизбежным. Это обусловлено воздействием пламени. Вредные для здоровья вещества при нагревании не выделяются.
В случае любых проблем – свяжитесь с нами, пожалуйста, не спешите пытаться самостоятельно заниматься ремонтом, это может лишить вас права на гарантийное обслуживание.

Гарантийные обязательства

СВИДЕТЕЛЬТВО О ПРИЕМКЕ.

Наименование: GRILL BBQ

МОДЕЛЬ: ВЗР 2511

Дата изготовления: январь 2023г.

Начальник ОТК _____

МП.

Производитель: ООО «Возрождение», Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Софийская, д.66
Тел.(812)772-08-66

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Модель:	GRILL BBQ
Наименование	
Адрес Продавца:	
Телефон Продавца:	
Дата продажи:	
Штамп Продавца:	

GRILLUX

товары для туризма и отдыха

Изготовитель: ООО «Возрождение»

192289, Россия, г. Санкт-Петербург,
ул. Софийская, д. 66

Горячая линия

+7 (812) 772-42-26

Пн – Пт
9.00 – 17.30

www.grillux.ru