

## Гарантийные обязательства:

Каждый керамический гриль Start Grill 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, газ-лифт верхней крышки, пружины — держатели верхней крышки).

Гарантийные сроки не действительны 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).

## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ГРИЛЕ START GRILL

**Гриль.** Готовьте сочные стейки, свиные отбивные, жарьте всевозможные сосиски и котлеты. Жарьте на высоких температурах (300 C°). Понижьте температуру, используя дверцу нижней вентиляции и верхнюю вентиляцию на крышке гриля, положите рыбу или стейк из рыбы на решетку гриля и получите превосходное блюдо. Жарьте овощи на перфорированных поддонах различной формы. Экспериментируйте с ярусами для приготовления большого количества разных продуктов одновременно.

**Печь / Тандыр.** Готовя блюда с керамическим отсекаателем жара вы пропекаете ваши блюда от жара, находящегося внутри гриля. Используйте керамический камень для приготовления пиццы, тонких лавашей, запекания различной выпечки. Создайте эффект «русской печи» для длительного запекания, например, больших кусков мяса или пышных изделий из теста. Залейте вино в специальную керамическую подставку для приготовления курицы, и приготовьте курочку-гриль, запеченную вертикально с хрустящей корочкой. В режиме томления вы можете зажарить утку, рульку или большой кусок мяса.

**Коптильня.** Возьмите немного щепы из ароматных пород дерева, добавьте в уголь или заверните в фольгу и проделайте в свертке дырки. Таким образом, вы сможете закоптить любимые продукты или просто придать им аромат. Поддерживайте постоянную нужную температуру на срок до 18 часов.

Что бы вы не готовили, вы всегда будете замечать, что блюда, приготовленные в гриле 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.

ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



КЕРАМИЧЕСКИЕ ГРИЛИ  
и аксессуары для гриля



## ГРИЛЬ КЕРАМИЧЕСКИЙ START GRILL 12

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

**START-GRILL.COM**

1. Заполните гриль углем до границы нижнего кольца. Используйте только натуральные древесные угли. Рекомендуем использовать кусковой уголь.
  2. Для розжига гриля запрещается использовать жидкость для розжига. Рекомендуется использовать брикеты для розжига.
  3. Зажгите уголь при помощи электрического розжига - электрического фена. Не используйте зажигалку.
  4. Разожгите древесный брикет. Когда часть углей разгорится, опустите крышку и полностью откройте верхнюю вентиляцию для того чтобы обеспечить максимальный поток воздуха.
  5. Когда уголь разогреется докрасна, необходимо закрыть дверцу зольного ящика. Оставить в ней щель 1-2 см. Откройте верхние и нижние вентиляционные отверстия.
  6. Температуру в гриле можно регулировать путем увеличения подачи воздуха на горение снизу и при помощи открытия верхнего регулятора выхода воздуха.
  7. Крышка гриля должна быть закрыта во время готовки, чтобы позволить жару равномерно со всех сторон пропекать продукты, находящиеся внутри.
  8. Если Вы готовите при температуре 300 C° и выше, будьте очень осторожны, поднимая крышку гриля. Сначала лишь слегка приподнимите крышку, поддержите так несколько секунд, и потом плавно откройте ее полностью. При таком открывании поток воздуха безопасно сгорит под куполом. В противном случае произойдет выброс пламени, который может сильно обжечь.
  9. Из-за своих толстых керамических стенок, остывать гриль будет медленно. Поэтому приготовленная еда будет сохраняться теплой в течение долгого времени.
  10. После окончания приготовления блюд в гриле для чистки внутренней поверхности можно максимально открыть дверцу нижней вентиляции и створки верхней вентиляции. Внутренние стенки гриля при высокой температуре самоочищаются. Не допускайте превышения температуры более 550 C° это может привести к повреждению войлочного уплотнителя.
  11. Периодически, в перерывах между приготовлениями пищи, удаляйте золу из нижней части гриля, через дверцу нижней заслонки, при помощи кочерги. Так же проверяйте, не засорились ли отверстия для воздуха в нижней вентиляции. Иногда они могут забиваться мелкими угольками и пеплом, из-за чего уменьшается воздушный поток и это негативно сказывается на качестве готовки.
  - 12 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 блюд нужно дать грилю самостоятельно и постепенно остыть.



**Внимание:** чрезмерное повышение температуры гриля может привести к ожогам.

**Введение:**

Перед использованием барбекю-гриля ознакомьтесь с инструкцией для применения. Сохраните инструкцию для дальнейшего обращения к ней.

**Знаки безопасности:**



1. Внимание.



2. Прочитайте инструкцию перед использованием.



3. Во время приготовления осторожно открывайте крышку, остерегайтесь горячего пара.



4. Во время приготовления не прикасайтесь к грилю

- Не подпускайте детей к грилю во время приготовления.
- Остерегайтесь ожогов.
- Будьте осторожны, крышка тяжелая.

**Технические характеристики:**

Артикул – SKL12  
Материал – Керамика  
Внутренний диаметр – 245 мм  
Размер – 310\*410 мм  
Вес брутто – 23 кг

**Комплектация гриля Start Grill:**



1. Верхняя крышка
2. Керамическое покрытие
3. Ручка гриля
4. Решетка для приготовления
5. Угольная решетка

6. Чашка для розжига
7. Боковые столешницы
8. Монтажный кронштейн
9. Нижняя вентиляция



1. Регулируемая верхняя вентиляция

2. Температурный датчик

3. Угольная решетка



4. Ручка



5. Двойная решетка для приготовления



6. Пружинный механизм открывания



7. Регулируемая нижняя вентиляция

<p>1 шт.</p>	<p>1 шт.</p>	<p>1 шт.</p>
<p>2 шт.</p>	<p>2 шт.</p>	<p>2 шт.</p>

**Упаковка:**  
В упаковку входят шесть деталей и руководство по использованию гриля.

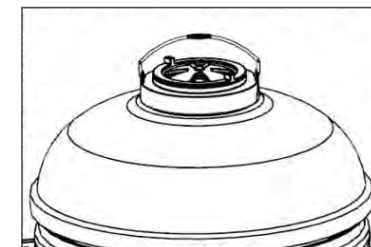
## Сборка гриля Start Grill:

### Шаг 1: сборка гриля

Перед сборкой проверьте содержимое коробки, сверьте комплектацию, подготовьте все детали из коробки. Для подъема гриля необходимы два-три взрослых человека. Поместите чашку для розжига в гриль, затем чугунную решетку. Расположите решетку для приготовления с откидной секцией в гриль таким образом, чтобы откидная секция оказалась перед грилем. Закройте крышку и нажмите на вентиль верхней части решетки.



(1)



(2)

### Шаг 2: установка монтажного кронштейна и боковых столешниц

Установите боковые кронштейны по бокам индикаторной панели и плотно закрутите их с помощью гаек и шайб. Затем в кронштейны вставьте столешницы по обеим сторонам гриля. Столешницы фиксируются в открытом состоянии или могут быть опущены вниз.



### Шаг 3: розжиг и регулировка температуры

При розжиге угля держите открытой крышку гриля и полностью раскройте дверцу для вытяжки. Температура приготовления керамического гриля контролируется путем регулировки верхних и нижних вентиляционных отверстий. Увеличение потока воздуха через верхние и нижние вентиляционные отверстия увеличивает температуру приготовления, а уменьшение расхода воздуха замедляет жарку и снижает температуру приготовления.

**Важно:** при копчении не превышайте температуру больше 200°F/90°C

- равномерно распределите горячий уголь на решетке;
- прогрейте гриль перед началом приготовления;
- контролируйте температуру путем регулировки верхней и нижней вентиляции.

### Шаг 4: Уход

- После приготовления боковые столики должны быть сложены и протерты.
- Регулярно проверяйте места болтовых соединений, чтобы болты были плотно закреплены.