

№1*
В ГРИЛЕ



ГРИЛЬ-МАНГАЛ

с насадкой для казана



Арт. BQ-710

* знание марки и декларируемая покупка в России, исследования ООО «Миттель-МГУ» 2012 – 2014 гг., ООО «Профи Исследования» 2015 – 2022 гг., ООО «12» 2023 – 2025 гг.



ГРИЛЬ-МАНГАЛ с насадкой для казана Арт. ВQ-710

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с назначением, техническими характеристиками, комплектацией, а также содержит инструкции по сборке и другие сведения, необходимые для обеспечения правильной и безопасной эксплуатации гриль-мангала.

Гриль-мангал предназначен для приготовления пищи на углях вне помещений, на открытом воздухе.

УСТРОЙСТВО ГРИЛЬ-МАНГАЛА.

Гриль-мангал с крышкой и столом представляет собой прямоугольную жаровню размером 735x305 мм с крышкой на половину жарочной поверхности, установленную на угловые ножки. Полка навесная с упорами, вешается на торцевую стенку. При консервации необходимо снять среднюю перегородку, а стол, не поворачивая, уложить на жаровню, упорами в сторону крышки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГРИЛЬ-МАНГАЛА.

Показатель	Данные
Рабочая поверхность гриля-мангала, длина (мм)	735
Рабочая поверхность гриля-мангала, ширина (мм)	305
Высота до решетки-гриль, (мм)	760
Размер столешницы полки	360x285
Вес (кг)	23,5
Толщина металла стенок, (мм)	1,5
Покрытие	Термостойкая эмаль Антивандальная краска
Температурная стойкость покрытия, °С	до 800

Габаритные размеры гриля-мангала в рабочем виде – 1140x880x520 мм

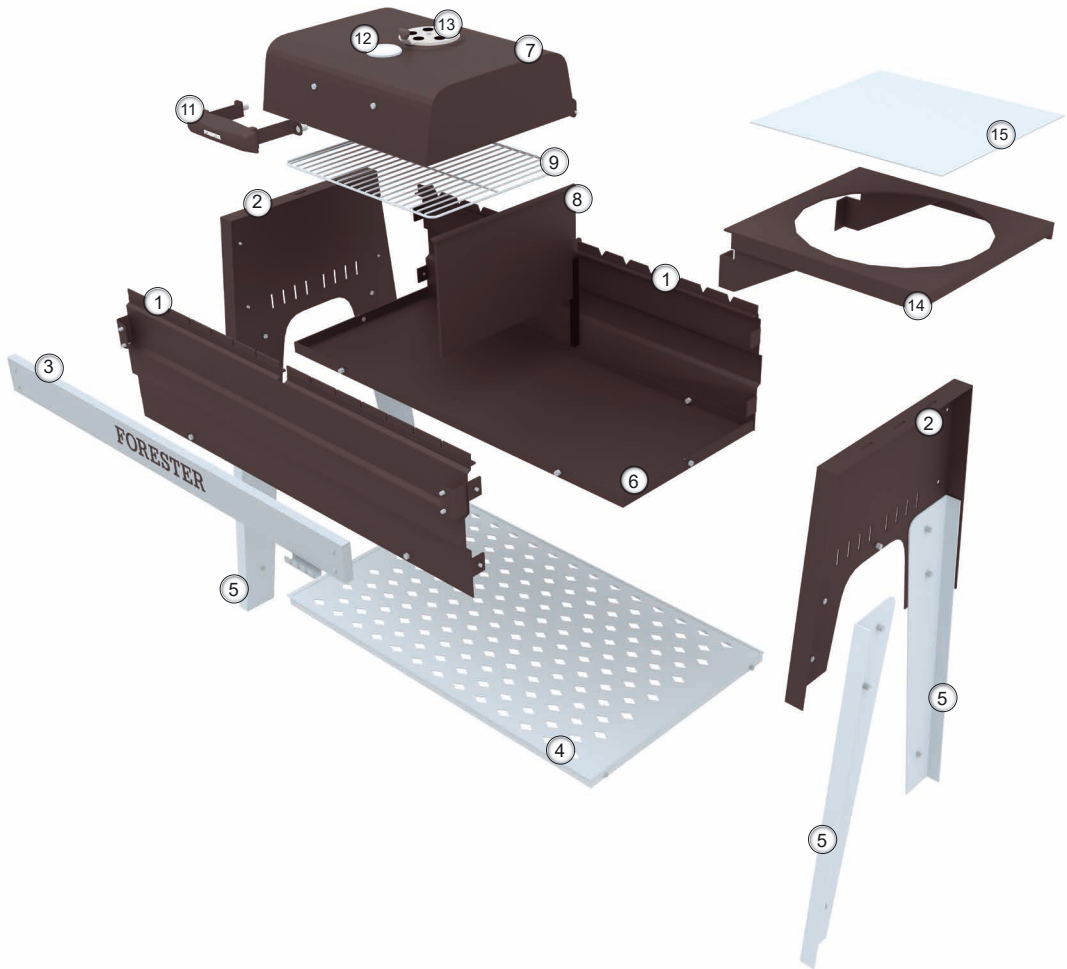
СОСТАВ:

стены, крышка, дно, полка-насадка для казана – сталь с покрытием термостойкой эмалью;
ножки, накладка стола, нижняя полка, защитный экран – сталь с покрытием антивандальной краской;
заслонка на крышке – коррозионностойкая сталь;
решетка-гриль – сталь с коррозионностойким покрытием;
термометр – алюминий, стекло;
ручка крышки гриля – ABS пластик.

КОМПЛЕКТАЦИЯ ГРИЛЬ-МАНГАЛА.

№ Поз.	Наименование:	кол-во	№ Поз.	Наименование:	кол-во
1	Боковые стенки	2	10	Петли	2
2	Торцевая стенка	2	11	Дужка ручки + ручка	1
3	Защитная планка с крючками	1	12	Термометр	1
4	Нижняя полка	1	13	Заслонка + заслонка-прокладка	1
5	Ножка	4	14	Полка-насадка для казана	1
6	Дно	1	15	Накладка полки	1
7	Крышка	1	16	Винт М5Х16	40
8	Перегородка	1	17	Винт М5Х25	4
9	Решетка-гриль	1			

Сборка Гриль-мангала



Предприятие-изготовитель постоянно совершенствует свои изделия и оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие его потребительские качества. Характеристики изделий могут незначительно отличаться от указанных выше.

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ ГРИЛЬ-МАНГАЛА

Сборку Гриль-мангала желательно производить при наличии достаточного свободного пространства.

1. Раскрыть упаковку, распаковать, и разложить детали Гриль-мангала.
2. Соединить Боковые стенки (поз. 1) с Торцевыми стенками (поз. 2) Винтами.
3. В собранную конструкцию снизу вставить Дно (поз. 6), совместить крепежные отверстия и зафиксировать дно Винтами.
4. Прикрепить четыре Ножки (поз. 5) к корпусу гриль-мангала, каждую при помощи 4-х Винтов.
5. Поставить Гриль-мангал на ровную поверхность, проверить прочность затяжки всех винтов. Гриль-мангал должен стоять ровно, без перекосов. При необходимости подтянуть винты.
6. К Крышке (поз. 7) прикрутить Ручку (поз. 11) и Петли (поз.10). Установить на крышку Термометр (поз. 12) и Заслонку (поз. 13)(при необходимости).
Установка Крышки. Установить нижнюю часть петли в соответствующее отверстие на боковой стенке гриль-мангала. Установите верхнюю часть петли на крышке. Соединить петли.
7. Полку-насадку для казана (поз. 14) вставьте шипами в Торцевую стенку (поз. 2) под углом ~45°, а потом опустите до горизонтального положения. Полка упрется опорами в Торцевую стенку.

ГРИЛЬ-МАНГАЛА

собран и готов к работе (рис. 1).

Если в процессе сборки у Вас возникли вопросы – позвоните по телефону горячей линии Forester 8 800 200 80 84 (звонок для регионов России бесплатный).



ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ГРИЛЬ-МАНГАЛА

Гриль-мангал прослужит дольше, если вы будете соблюдать несколько простых правил его эксплуатации:

1. В качестве топлива используйте древесный уголь или древесно-угольные брикеты.
2. Не перегревайте жаровню, не загружайте топлива больше, чем это необходимо.
3. Не заливайте разогретую жаровню водой.
4. Храните Гриль-мангал в сухом месте.
5. Содержите Гриль-мангал в чистоте, убирайте золу и уголь, оставшиеся в жаровне после использования.
6. При эксплуатации ставьте Гриль-мангал на ровную поверхность.
7. Не применяйте для очистки поверхностей Гриль-мангала грубые щётки и абразивные средства, способные повредить покрытие.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед использованием Гриль-мангала необходимо закрепить покрытие жаровни – протопить гриль углями (без приготовления пищи) в течение примерно 45 минут или до полного устранения запаха краски.

ВНИМАНИЕ!

Покрытие – термостойкая кремнийорганическая эмаль – набирает прочность только после первого обжига жаровни. Важно! При первом обжигании не используйте дрова, они дают чрезмерную температуру и неровный жар. Несмотря на то, что изделие прокаливалось в сушильной камере при температуре 200°C, при обжиге возможно небольшое дымление и испарение растворителя, оставшегося в эмали.

Во время обжига, во избежание повреждения покрытия, нежелательно пользоваться инструментами (кочергой, совком и т.д.) и прикасаться ими к поверхностям жаровни.

После обжига жаровни и прогорания углей, Гриль-мангал должен остыть, до температуры окружающей среды, после чего покрытие окончательно упрочняется и через 2 часа можно приступать к готовке.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Используйте Гриль-мангал только по назначению.
2. В качестве топлива используйте древесный уголь или древесно-угольные брикеты.
3. Не прикасайтесь открытыми частями тела к нагретым поверхностям жаровни. Используйте специальные инструменты (кочерга, совок) и принадлежности (прихватки, рукавицы и т.д.).
4. Не подпускайте детей и животных к работающему или остывающему Гриль-мангалу.
5. Не оставляйте без присмотра работающий Гриль-мангал с горящим углём.
6. Не используйте Гриль-мангал в закрытых помещениях.
7. Не используйте Гриль-мангал в ветреную погоду.
8. Не устанавливайте Гриль-мангал ближе, чем за 5 м от деревьев, кустарников, горючих предметов и конструкций.
9. Не переносите Гриль-мангал с горящими углями.
10. Не применяйте для розжига углей бензин, спирт и другие легковоспламеняющиеся жидкости, не предназначенные для розжига.
11. Не сжигайте в жаровне материалы, содержащие в себе пластики, клеи и смолы – пластиковую упаковку, ДСП, фанеру и т.п.
12. Не оставляйте тлеющую золу в жаровне. Золу необходимо выгрести в металлическую ёмкость и залить водой.
13. Не пользуйтесь неисправным Гриль-мангалом (прогоревшая жаровня, отсутствуют крепления и т.д.).
14. Не вносите изменений в конструкцию Гриль-мангала самостоятельно, без согласования с предприятием-изготовителем.

ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения имущества, вызванные несоблюдением требований мер безопасности и правил эксплуатации изделия, указанных в данном Руководстве.



RESTWAY

www.forester-tm.ru