

№1\*  
В ГРИЛЕ



# ГРИЛЬ-МАНГАЛ С ДВУМЯ КРЫШКАМИ



Арт. BQ-713,W

\* 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 двумя крышками Арт. ВQ-713,W

## 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 представляет собой прямоугольную жаровню размером 750x305 мм с двумя крышками и полкой-насадкой для казана, установленную на угловые ножки, дополнительно соединенные нижней полкой. Полка-насадка для казана вешается на торцевую стенку жаровни. При консервации необходимо снять среднюю перегородку, а навесную полку-насадку для казана, не поворачивая, уложить на жаровню, упорами в сторону торцевой стенки.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ ГРИЛЬ-МАНГАЛА.

Показатель	Данные
Рабочая поверхность гриль-мангала, длина (мм)	735
Рабочая поверхность гриль-мангала, ширина (мм)	305
Высота до решетки-гриль, (мм)	760
Размер накладки полки-насадки, (мм)	360x285
Масса, (кг)	22,5
Толщина металла стенок жаровни, (мм)	1,5
Покрытие	Термостойкая эмаль Антивандальная краска
Температурная стойкость покрытия, °С	до 800

Габаритные размеры гриля-мангала в рабочем виде – 1130x880x515 мм

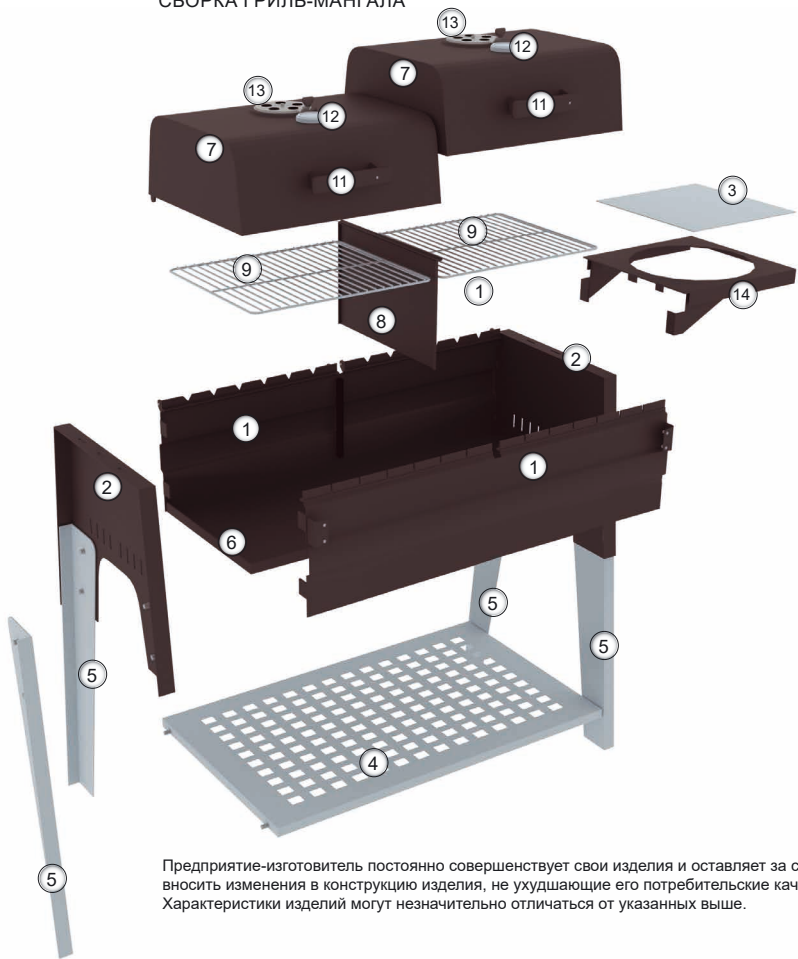
### СОСТАВ:

стены жаровни, 2 крышки, дно, полка-насадка для казана – сталь с покрытием термостойкой эмалью;  
ножки, накладка полки-насадки для казана, нижняя полка- сталь с покрытием антивандальной краской;  
заслонка на крышке – коррозионнотстойкая сталь;  
2 решетки-гриль – сталь с коррозионнотстойким покрытием;  
2 термометра – алюминий, стекло;  
ручка крышки гриля – ABS пластик.

### КОМПЛЕКТАЦИЯ ГРИЛЬ-МАНГАЛА.

№ Поз.	Наименование:	кол-во	№ Поз.	Наименование:	кол-во
1	Боковые стенки жаровни	2	9	Решетка-гриль	2
2	Торцевая стенка жаровни	2	10	Петли для крышки	4
3	Накладка полки-насадки для казана	1	11	Ручки	2
4	Нижняя полка	1	12	Термометры	2
5	Ножка	4	13	Заслонки на крышках	2
6	Дно	1	14	Полка-насадка для казана	1
7	Крышки	2	15	Винты М5Х25	8
8	Перегородка	1	16	Винты М5Х16	40

## 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

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 6-ю Винтами.
4. Прикрепить четыре Ножки (поз. 5) к корпусу Гриль-мангала, каждую при помощи 2-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. Совместить крепежные отверстия нижней свободной половины Петель Крышки с соответствующими отверстиями на задней Боковой стенке Гриль-мангала и затем завернуть в них Винты.
7. Полностью повторить Пункт 6, для установки второй Крышки.
8. Полку-насадку для казана (поз. 14) вставьте шипами в прорези Торцевой стенки (поз. 2) под углом ~45°, а потом опустите до горизонтального положения. Полка упрется опорами в Торцевую стенку. Убедитесь, что Накладка полки-насадки для казана установлена в Полку- насадку.
- 8.1. Если вы планируете использовать Полку-насадку в качестве подставки для казана, в этом случае Полку-насадку необходимо вставить внутрь жаровни и снять Накладку полки-насадки.
9. Прикрутить Нижнюю полку (поз. 4) к ножкам Гриль-мангала с помощью 4-х Винтов.
10. Установить Перегородку (поз. 8) в жаровню Гриль-мангала, вертикально, по специальным направляющим, расположенным на внутренних сторонах Боковых стенок.

11. Если вы готовите без Крышек, то Перегородку можно не устанавливать. Если вы готовите блюдо под Крышкой/Крышками, установите Перегородку.
12. Поместить Решетки-гриль (поз.9) – одну справа, вторую слева от Перегородки, на выступающие внутрь жаровни элементы Боковых стенок Гриль-мангала.

рис. 1



## ГРИЛЬ-МАНГАЛ

**собирается 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

Важно! Для первого использования не берите дрова, они дают чрезмерную температуру и неровный жар. Несмотря на то, что изделие нагревалось в сушильной камере при температуре 200 °С, при обжиге возможно небольшое дымление и испарение растворителя, оставшегося в эмали.

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

## 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 выгребсти 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