



Переносной барбекю-гриль

Holiday



Благодарим вас за доверие к продукции



www.greivari.ru

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ*

*подробное изучение руководства является обязательным

О компании

ООО «ТД Технотрейд» — один из ведущих российских производителей металлических печей (банных и отопительных), очагов для сада, настенных кронштейнов для бытовой техники, AV-мебели, торгового и выставочного оборудования. Головной офис и производство находятся в «печном Детройте» — г.Новосибирске.

Печи под торговой маркой GREIVARI выпускаются с 2009 г. В настоящее время основной продукцией являются банные печи серий Кирасир и Rolling Stones.

Среди ценителей русской бани и финской сауны печи GREIVARI пользуются заслуженной репутацией и спросом, потому что:

- Разнообразие моделей и отличные потребительские свойства позволяют подобрать печь практически под любое желание
- Оригинальный современный дизайн превращает печь в достойный элемент банного интерьера
- Цифровое оборудование позволяет выпускать печи с высоким качеством и надежностью

Также под торговой маркой GREIVARI выпускаются садовые барбекю-грили серии Weekend и Sunday, гриль-коптильни серии Western, отопительно-варочные печи, печи для бани и печи для готовки блюд в казане серии Пилав-тандыр.

Продажа печей осуществляется более, чем в 200 магазинах по России и странам СНГ.

Оглавление

1. Особенности конструкции и комплектация
2. Комплектация
3. Технические характеристики
4. Сборка и подготовка к использованию
5. Эксплуатация и обслуживание
6. Обслуживание и транспортировка
7. Противопожарные мероприятия и безопасность эксплуатации
8. Гарантийные обязательства
9. Свидетельство о приемке

1. Особенности конструкции

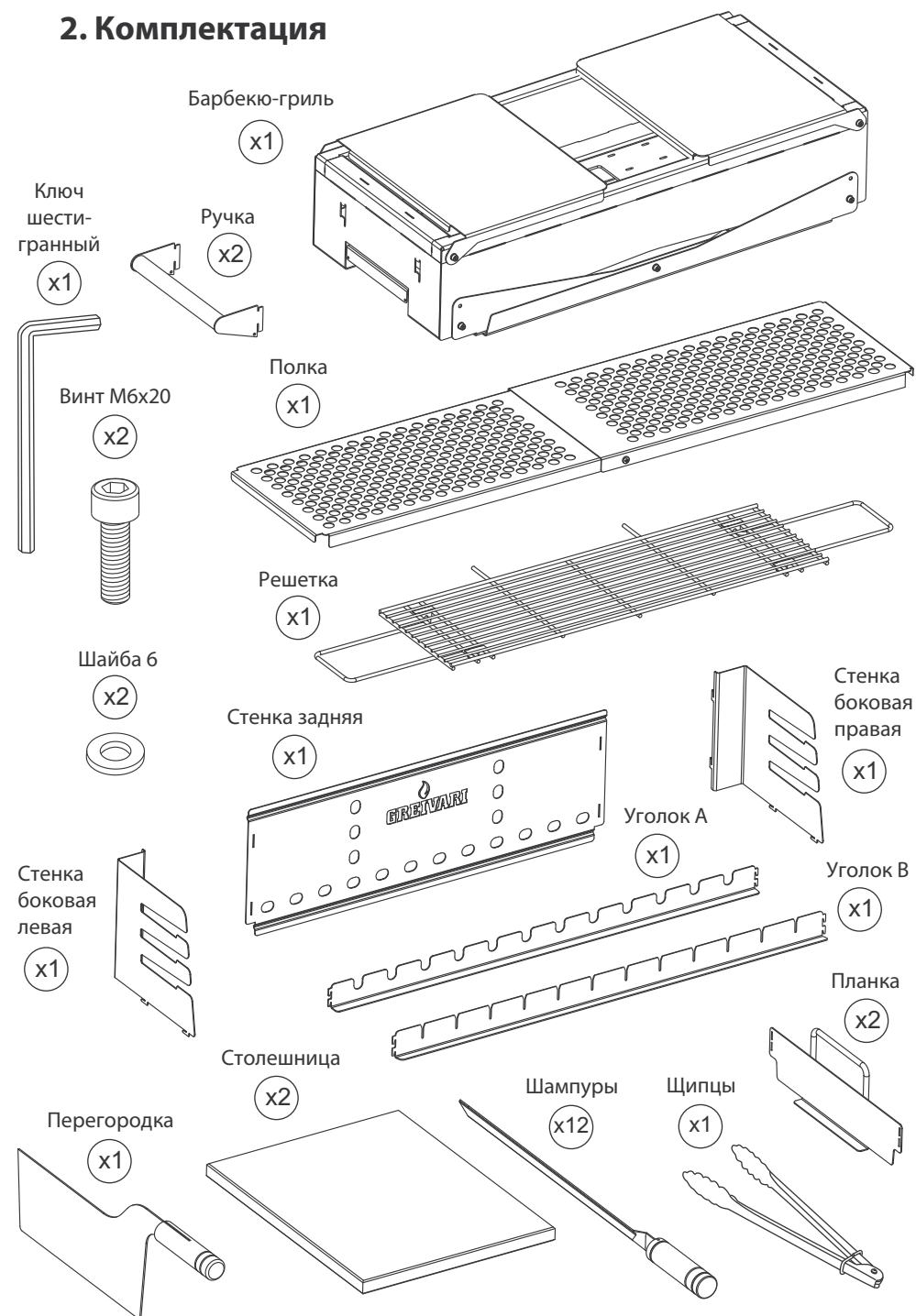
Барбекю-гриль Holiday представляет собой удобную конструкцию, особенностью которой является его компактность в сложенном состоянии для транспортировки и хранения, а также быстрая сборка и приведение в рабочее положение.

В транспортном положении все комплектующие укладываются внутрь жаровни и в зольный ящик, так что перевозить его можно практически в любой машине.

Основные преимущества барбекю-гриля

- ✓ Откидные столики со съемными деревянными столешницами.
- ✓ Съемные ручки для переноски мангала.
- ✓ 12 шампуров с деревянными ручками.
- ✓ Съемная рамка для шампуров.
- ✓ Решетка гриль из нержавеющей стали.
- ✓ Щипцы для переворачивания мяса.
- ✓ Разборный экран из нержавеющей стали, позволяющий располагать решетку гриль на различной высоте от углей. Он также сохраняет тепло, защищая огонь от ветра и холода, особенно зимой.
- ✓ Снизу на перекладинах опор устанавливается распорная раскладная полка. На нее можно положить продукты, посуду, дрова, уголь и т.д.
- ✓ Жаровня сделана из конструкционной стали толщиной до 4 мм, имеет боковые двойные стенки и двойное дно. Это защищает от перегрева и деформации внешнюю оболочку мангала.
- ✓ Окраска термостойкой кремнийорганической краской защищает его от агрессивных факторов внешней среды.
- ✓ На дне жаровни расположен люк, через который продукты горения убираются в зольный ящик.
- ✓ Зольный ящик не позволяет продуктам горения высыпаться на землю и выполняет функцию двойного дна, аккумулируя тепло.

2. Комплектация

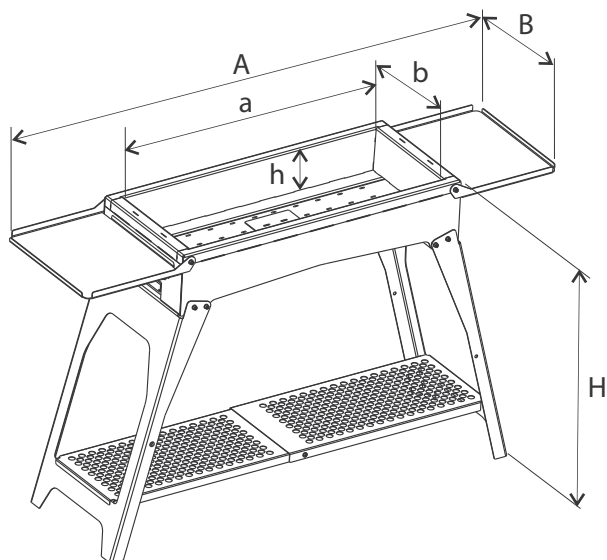


3. Технические характеристики

Габариты в сложенном (транспортном) положении	
Ширина, мм	880
Глубина, мм	396
Высота, мм	210

Внутренние размеры жаровни	
Ширина а, мм	800
Глубина b, мм	320
Высота h, мм	120

Габариты барбекю-гриля в рабочем положении	
Ширина А, мм	1500
Глубина В, мм	390
Высота Н, мм	880



6

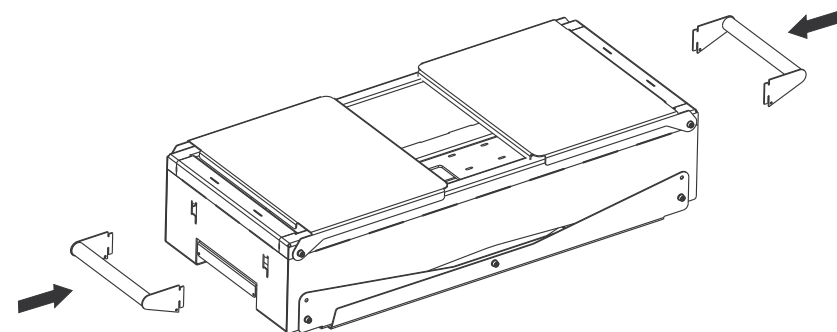
Масса без навесных элементов
40 кг

Общая масса
58 кг

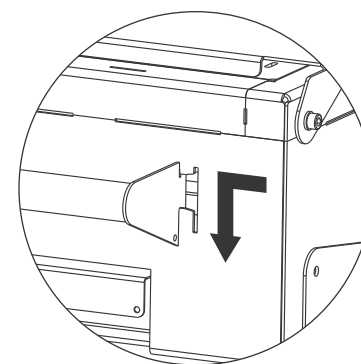
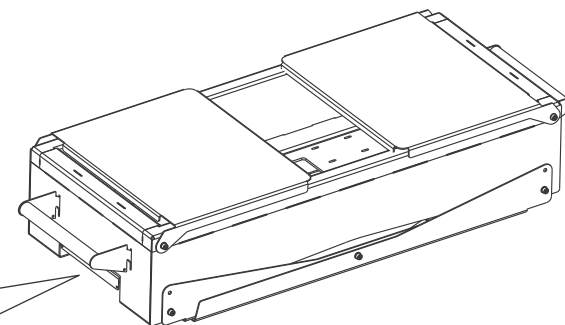
4. Сборка и подготовка к использованию

Сборку и установку барбекю-гриля проводят два человека в несколько этапов. Перед сборкой вытащите его из упаковочного ящика и освободите от всех навесных элементов и комплектующих.

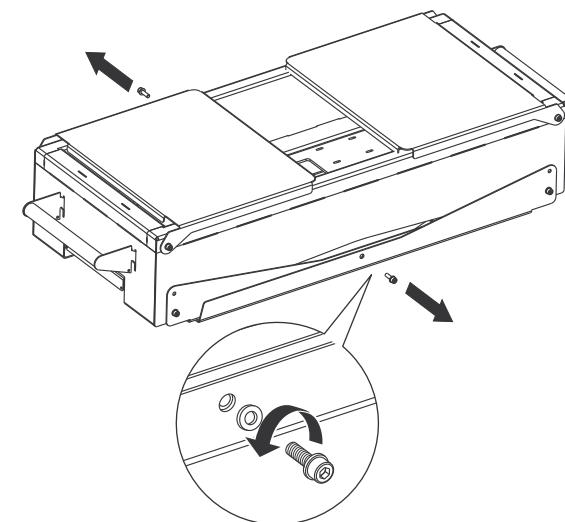
1



Вставьте ручки в пазы и зафиксируйте их, сдвинув в левое положение

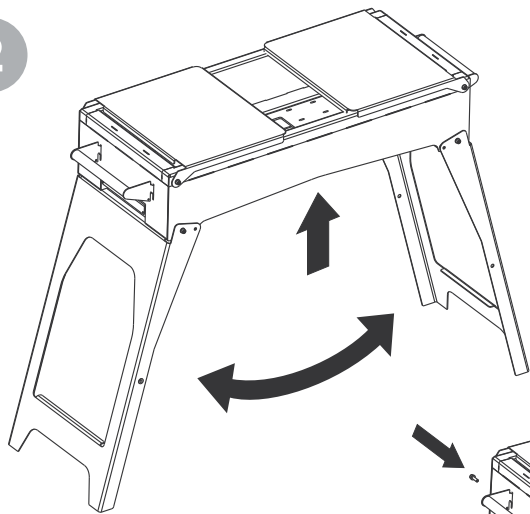


Отверните винты, блокирующие опоры в транспортном положении

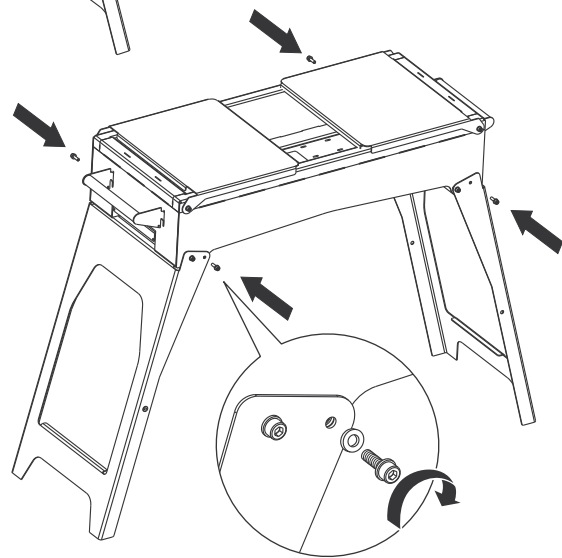


7

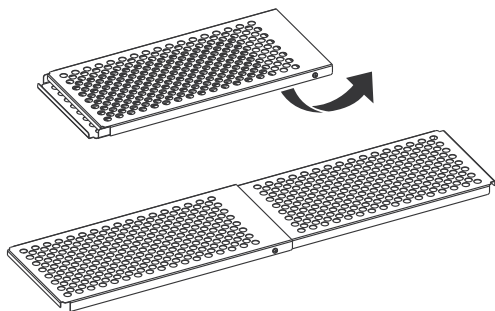
2



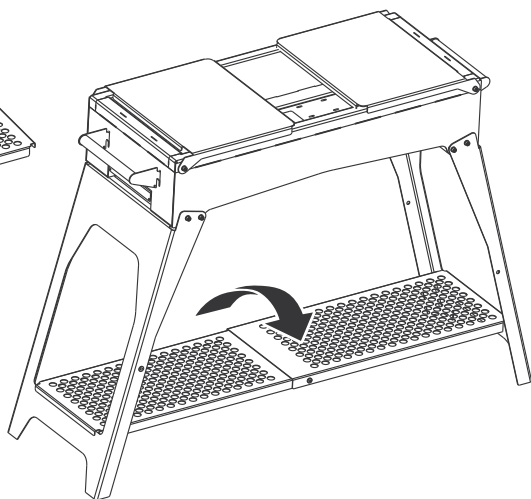
Поднимите за ручки барбекю-гриль и разложите опоры в рабочее положение до упора.



Зафиксируйте опоры винтами М6х20 с шайбами 6. Для этого используйте фиксирующие винты, которые применялись в транспортном положении, и крепеж из комплектации.

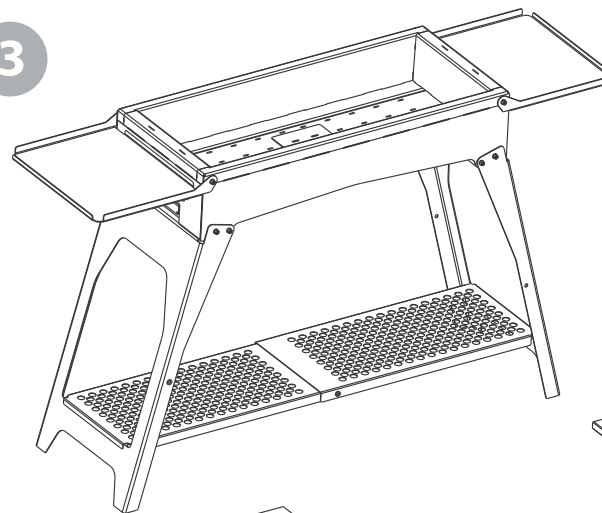


Раскройте полку и установите ее на перекладины опор.

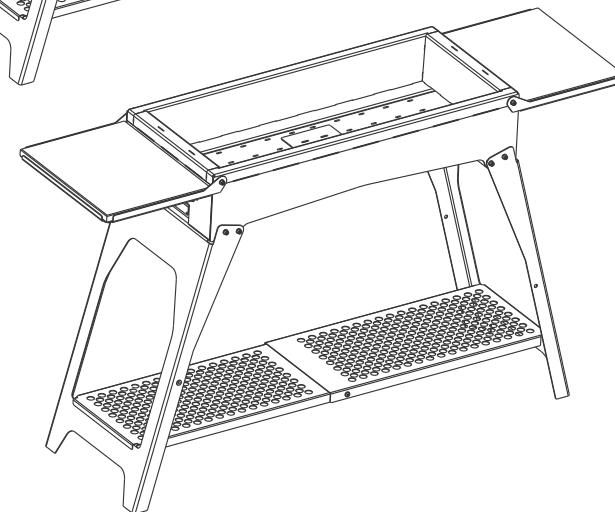
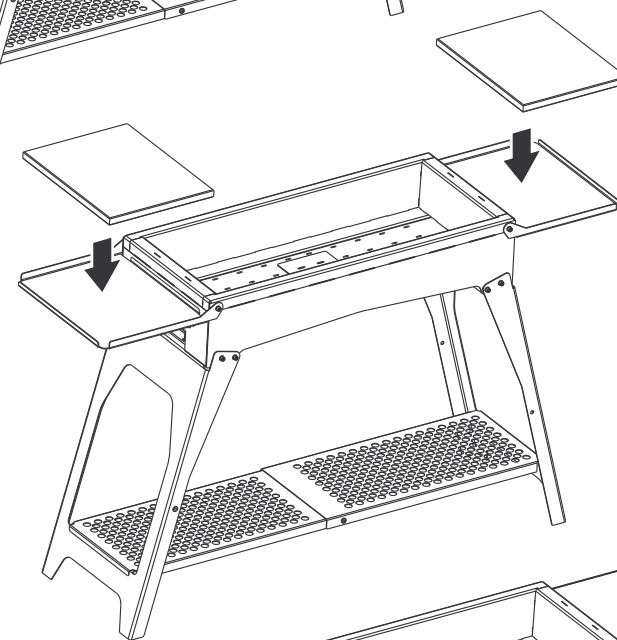


8

3

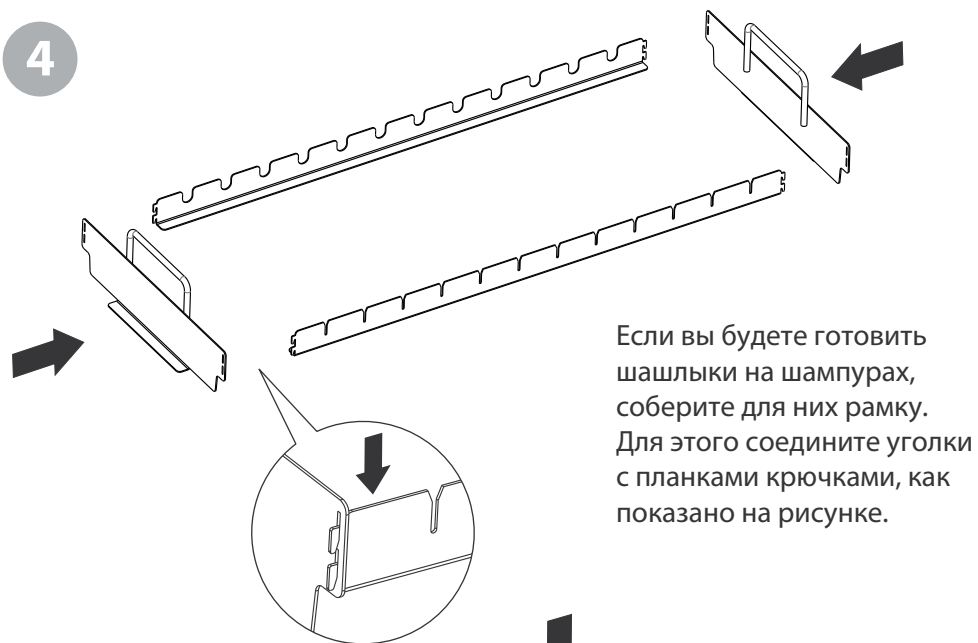


Разложите откидные столики и положите на них деревянные столешницы.



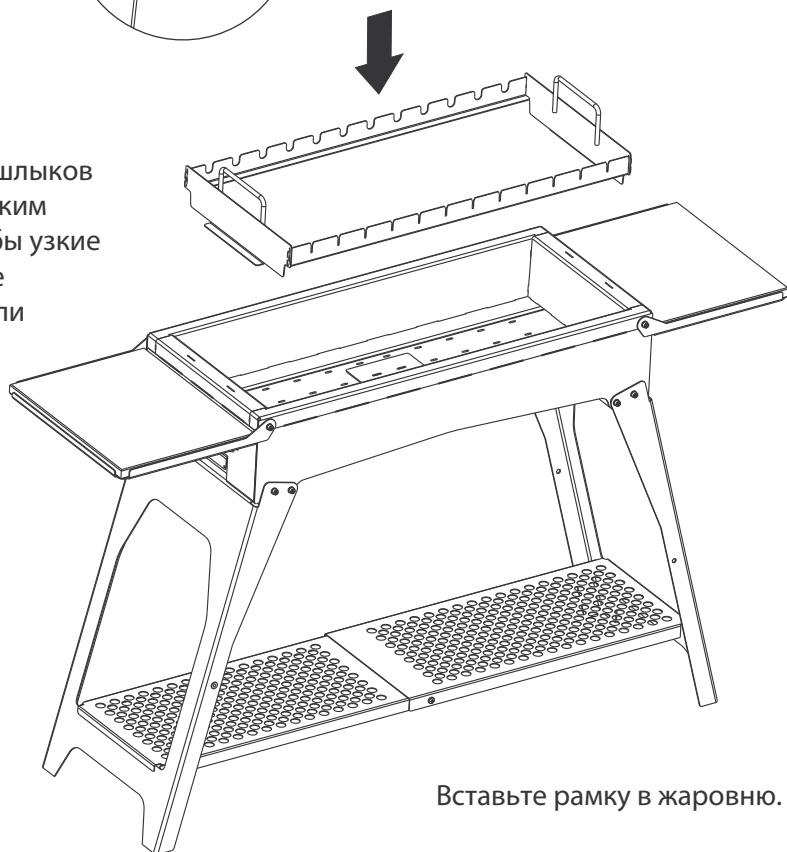
9

4



Если вы будете готовить шашлыки на шампурах, соберите для них рамку. Для этого соедините уголки с планками крючками, как показано на рисунке.

Рамку для шашлыков установить таким образом, чтобы узкие вертикальные отверстия были спереди.



Вставьте рамку в жаровню.

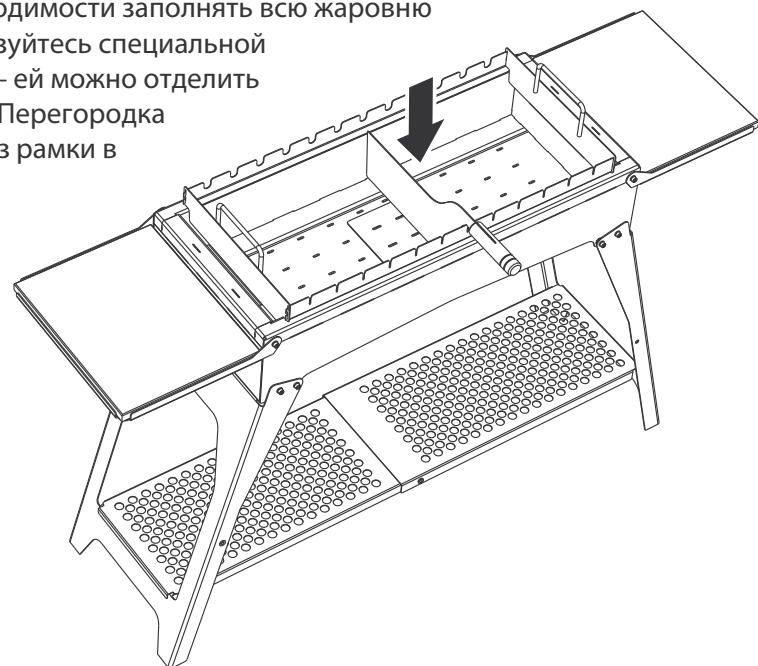
10

Шампуры укладываются на рамку и фиксируются в пазах плоской частью лезвия. Для равномерной обжарки мяса шампуры можно ступенчато поворачивать на 90°.



5

Когда нет необходимости заполнять всю жаровню углями, воспользуйтесь специальной перегородкой — ей можно отделить зону для жарки. Перегородка вставляется в паз рамки в нужном месте.



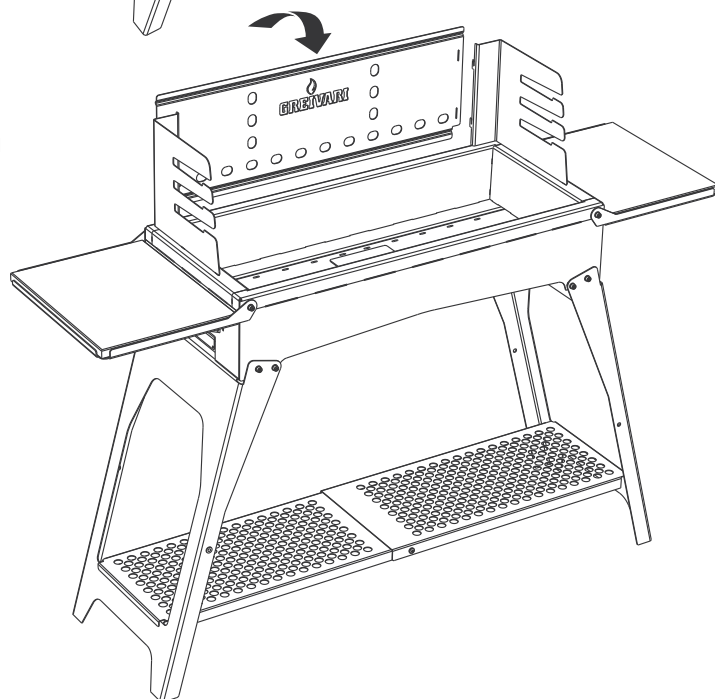
11

6

Чтобы приготовить мясо или рыбу на гриле, установите ограждение на жаровне. Вставьте крючки боковых стенок в пазы на жаровне и сдвиньте их от себя.

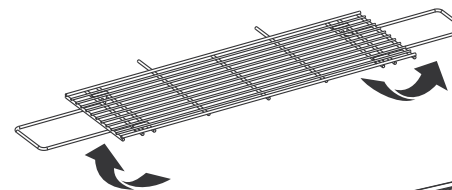


На крючки боковых стенок навешивается задняя стенка ограждения.

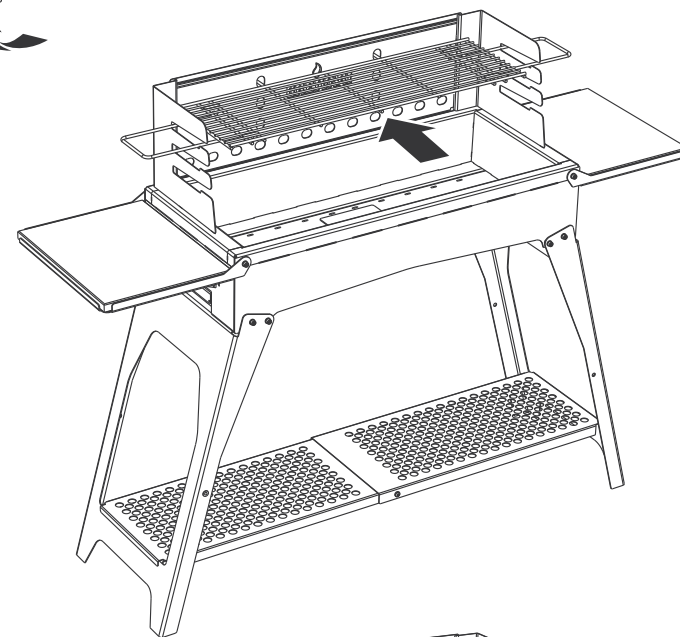


12

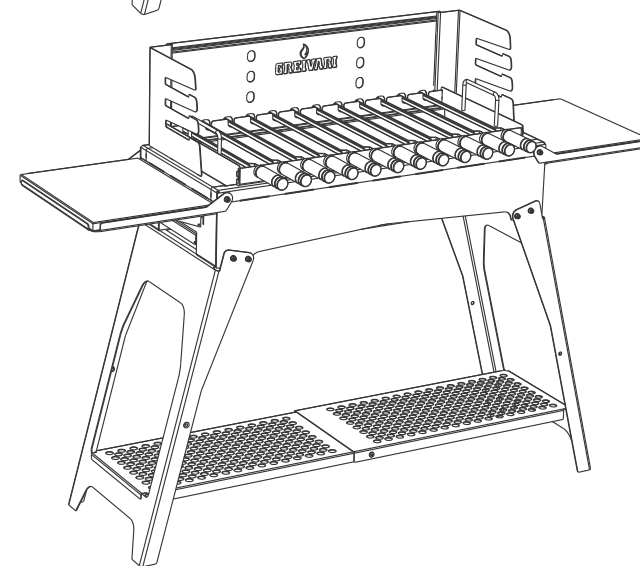
Достаньте решетку и разверните ручки на 180° в рабочее положение.



Установите решетку, вставив ее в пазы боковых стенок на нужной вам высоте, в зависимости от готовящихся продуктов и температуры углей.



Для жарки шашлыков также можно ставить ограждение. Оно сохраняет тепло, защищая огонь от ветра и холода, особенно зимой.



13

5. Эксплуатация и обслуживание

Перед первым применением необходимо снять защитную пленку с деталей из нержавеющей стали, после этого прокалить барбекю-гриль на сильном огне. В этом случае кремнийорганическая эмаль, которой покрашена жаровня, обгорит и затвердеет. При этом возможно появление небольшого дыма и неприятного запаха. Поэтому надо обеспечить хорошее проветривание.

К приготовлению пищи надо приступать после полного исчезновения копоти и запахов гари.

В качестве топлива применяйте только дрова или древесный уголь.

Промойте в теплой воде с добавлением моющих средств решетку и шампуры. Вытрите их насухо.

Для очистки и мытья жарочных поверхностей применяйте щетки и специальные средства для чистки и обезжиривания грилей.



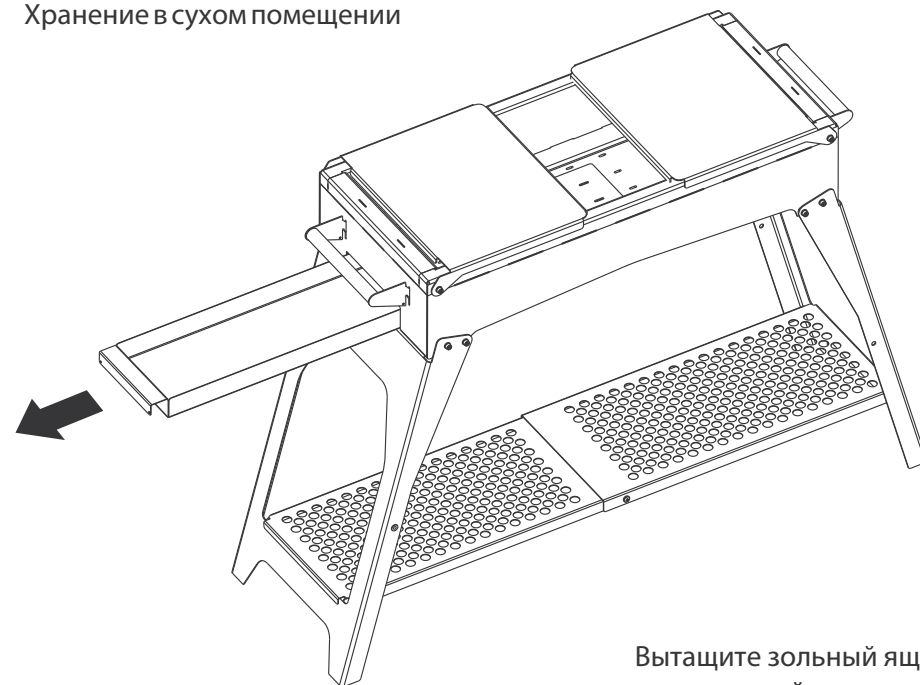
Для этого дождитесь остывания золы, снимите люк на дне жаровни, сметите щеткой или совком золу в зольный ящик.

Не рекомендуется хранить барбекю-гриль на открытом воздухе. Сырость и холод могут вызвать коррозию металла и растрескивание деревянных столешниц и рукояток шампуров и перегородки. Храните барбекю-гриль в помещении в сложенном (транспортном) положении. Если это невозможно, закройте его водонепроницаемым материалом, при этом шампуры, столешницы и перегородку нужно отнести в сухое помещение.

Складывание барбекю-гриля в транспортное положение производится в обратном порядке: разберите ограждение и рамку, сложите полку и решетку, снимите столешницы — все это компактно уложите в жаровню, в зольный ящик умещаются шампуры. После того, как будут сложены опоры, закрепите их двумя винтами М6х20 с шайбами. Перенесите барбекю-гриль в место хранения, где можно снять ручки и также уложить их в жаровню.

Главные условия правильной эксплуатации:

- Барбекю-гриль топится только древесным углем или дровами
- Соблюдены все требования противопожарной безопасности
- Конструкция не подвергалась каким-либо изменениям
- Своевременная очистка жаровни и зольного ящика от сгоревших углей и золы
- Хранение в сухом помещении



6. Противопожарные мероприятия и безопасность эксплуатации

Барбекю-гриль необходимо размещать на ровной негорючей поверхности (камень, металл, кирпич и т.п.). Минимальное расстояние от очага до горючих поверхностей на земле – не менее 500 мм во все стороны. Во избежание вытаптывания травы производитель рекомендует выложить вокруг барбекю-гриля твердую площадку из негорючих материалов.

Не рекомендуется разводить сильный огонь во избежание возгорания близлежащих предметов

Не разрешайте детям и нетрезвым лицам находиться рядом с барбекю-грилем во время его горения.

При растопке не пользуйтесь бензином и другими горючими жидкостями.

Барбекю-гриль растапливается дровами или древесным углем.

Не допускайте скопления золы в очаге, регулярно удаляйте ее при помощи совка. Вынимайте зольный ящик только после окончания горения углей и полного охлаждения жаровни.

Не оставляйте барбекю-гриль без присмотра во время горения.

7. Гарантийные обязательства

Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца.

Гарантия начинается с момента продажи изделия через предприятие торговли. Факт продажи фиксируется отметкой о дате продажи и заверяется штампом торгового предприятия.

При отсутствии отметок в гарантийном талоне гарантийный срок исчисляется с даты выпуска изделия заводом-изготовителем.

При эксплуатации изделия с нарушениями правил, изложенных в настоящем Руководстве, завод снимает с себя все обязательства по гарантийному и послегарантийному обслуживанию.

В течение гарантийного срока все обнаруженные потребителем неисправности устраняются бесплатно. Расходы, связанные с доставкой, монтажом и демонтажом изделия на производителя не возлагаются.

Гарантийное обслуживание не распространяется на повреждения, которые возникли в случае неправильной эксплуатации изделия, нарушения правил пожарной безопасности, повреждения красочного слоя и при механических повреждениях, возникших не по вине изготовителя.

Свидетельство о приемке

Модель Holiday

изготовлена в соответствии с требованиями государственных стандартов и действующей технической документации, соответствует ТУ 9693-004-77562553-2016 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска « ____ » _____ 20 ____ г.

Номер партии _____

Упаковщик _____
подпись _____ Ф.И.О. _____

Контролер _____
подпись _____ Ф.И.О. _____

Гарантийный талон

96 9559
КОД ОКП

Модель	Holiday
Дата продажи	
Наименование и штамп торгующей организации	

Производитель	ООО "ТД Технотрейд" Россия, 630096, г. Новосибирск ул. Сибсельмашевская, 26а тел./факс: 8 (383) 284-97-20 e-mail: greivari@greivari.ru
---------------	--