



**БАРБЕКЮ-ГРИЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДРОВ ИЛИ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
(для моделей LAPPIGRILL-90/BBQ)
версия 2011 г.**

ООО «МЕТАЛ КЕСКУС»

**Почтовый адрес:
А/Я 6
109144 г. МОСКВА
РОССИЯ**

**Internet:
www.lappigrill.com**





Оглавление

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ	3 – 4
ЧЕРТЕЖИ	5 – 6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Техническая информация и материалы	7
КОМПЛЕКТАЦИЯ	
Комплектация модели LAPPGRILL-90	8
Комплектация модели LAPPGRILL-BBQ	9-10
Дополнительное оснащение для моделей LAPPGRILL-90/BBQ	10
ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ	
LAPPGRILL-90, сборка стойки очага	11
LAPPGRILL-90, сборка основной части гриля	12-13
LAPPGRILL-BBQ, сборка стойки очага	14
LAPPGRILL-BBQ, сборка основной части гриля	15-18
LAPPGRILL-BBQ, уход, использование и смазка подъемного механизма	19
Доски для приготовления рыбы на огне	20
Чугунная сковорода и контактный гриль	21
Приток воздуха	22
Варианты организации притока воздуха	23
Установка LAPPGRILL внутри беседок, террас и одноэтажных пристроек	24-25
Безопасная эксплуатация	26
УХОД, РЕМОНТ И ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	27

Общие 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. В случае необходимости, для получения дополнительных сведений, обратитесь к дилеру.



ВНИМАНИЕ

Опасность возникновения пожара, взрыва или получения ожога. Следует использовать твердые горючие материалы, такие как сухое дерево или древесный уголь. 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.



ВНИМАНИЕ

При разведении огня запрещается использовать бензин и другие несоответствующие вещества!

Храните жидкости для розжига и другие материалы для разведения огня в недоступном для детей месте!

При перемещении поворотных подставок (поднятии, опускании, поворачивании) необходимо использовать прихватки и держать их за деревянные ручки. Запрещается перемещать, ремонтировать и производить иные операции с работающим грилем.

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

Легковоспламеняющиеся материалы должны храниться на расстоянии не менее 1,8 метра от гриля.

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



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

Убедитесь в том, что очаг надежно закреплен на основании (стойке очага).

Запрещается облокачиваться на очаг или дымовой купол.

В качестве топлива допускается использование только дров, хвороста (ольха/береза), или древесного угля.

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

Гриль предназначен для использования на открытом воздухе, в беседках, на террасах и одноэтажных пристройках.

При использовании гриля внутри беседок, террас и пристроек в обязательном порядке необходимо предусмотреть наличие порошкового огнетушителя емкостью не менее 2 л/кг и обучить других пользоваться им.

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

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

Все емкости с растительными маслами, используемыми для приготовления продуктов на гриле, не должны находиться на полках или деревянных прилавках возле рабочей зоны гриля.

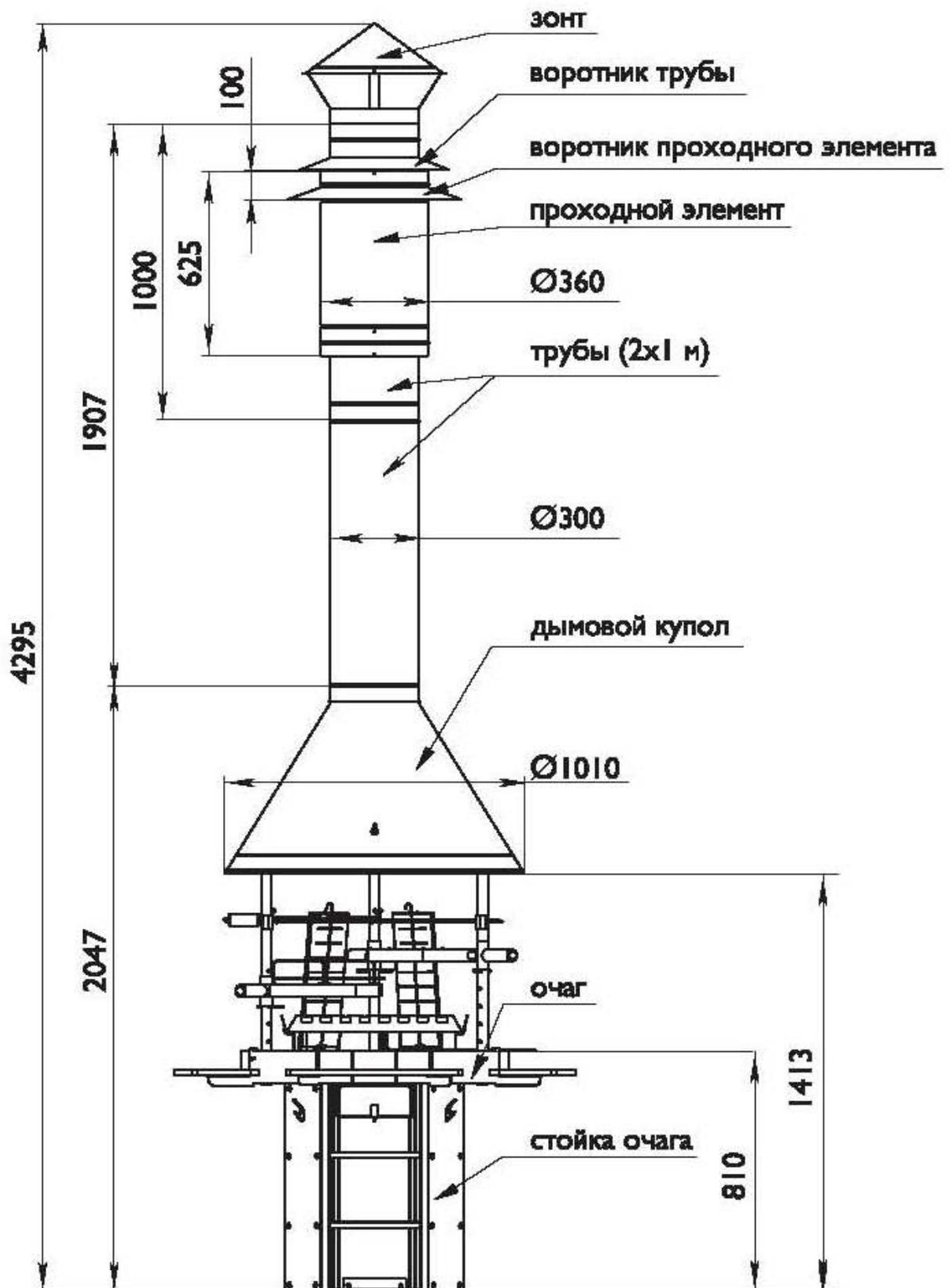
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИКАСАТЬСЯ К МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ПОВЕРХНОСТЯМ РАБОТАЮЩЕГО ГРИЛЯ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ ИЛИ УСТАНОВЛИВАТЬ КАКИЕ-ЛИБО ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ В КОНСТРУКЦИЮ ГРИЛЯ НЕ ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ.

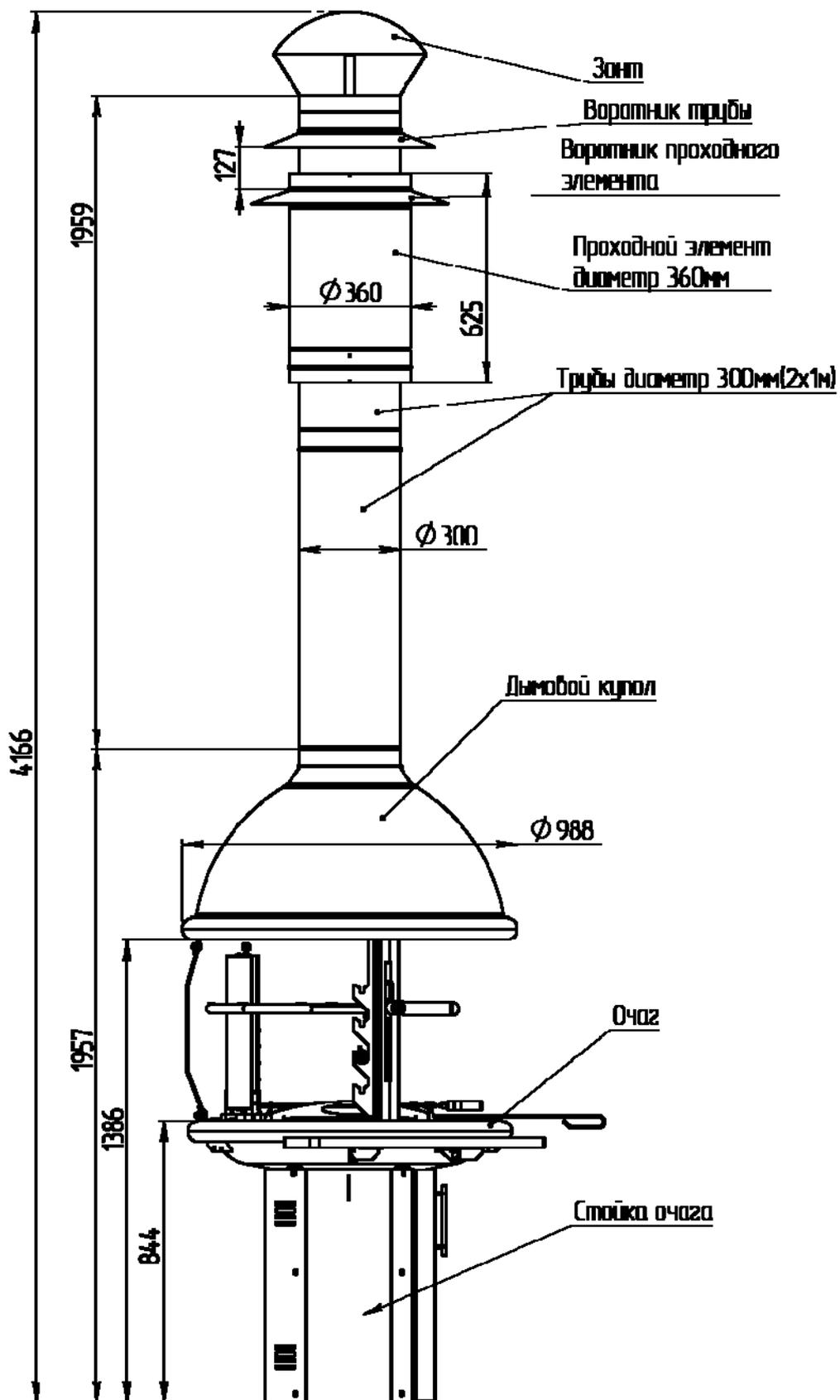


СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

Чертеж модели LAPPIGRILL-90



Чертеж модели LAPPIGRILL-BBQ



Техническая информация и материалы

ИЗДЕЛИЕ	МАТЕРИАЛ	ЦВЕТ
Очаг	Сталь	Черный
Стойки очага	Сталь	Черный
Большая поворотная подставка	Сталь	Черный
Средняя поворотная подставка	Сталь	Черный
Малая поворотная подставка	Сталь	Черный
Колосник	Сталь	Черный
Зольник	Сталь	Черный
Дымовой купол (90)	Оцинкованная сталь	Черный
Дымовой купол (BBQ)	Сталь	Черный
Зонт (90)	Оцинкованная сталь	Черный
Зонт (BBQ)	Сталь	Черный
Трубы	Оцинкованная сталь	Черный
Доски для приготовления рыбы на огне	Ольха/Липа	
Деревянные рукоятки	Бук/Дуб	
Пристолья	Клееная сосна, высший сорт	Коричневый
Дефлектор	Оцинкованная сталь	Черный
Вертел	Нержавеющая пищевая сталь	
Решетка для барбекю	Нержавеющая пищевая сталь	
Кочерга	Нержавеющая сталь	
Сковорода	Чугун	
Контактный гриль	Чугун	
Шампуры	Нержавеющая пищевая сталь	

ЖАРОСТОЙКОСТЬ И СТАЛЬ

Жаростойкая краска выдерживает температуру до 500°C без изменений, незначительные изменения цвета могут проявиться при температуре выше 500°C. Вредные для здоровья вещества при нагревании не выделяются. Краска является стойкой к ультрафиолетовому излучению и несгораемой. 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 жаростойкой стали.



Комплектация модели LAPPIGRILL-90

LAPPIGRILL - 90

1 очаг (высота очага 80 см., диаметр очага 90 см.), толщина стали 2 мм.

1 дымовой купол

1 противодождевой зонт

1 стойка очага, состоящая из 3-х боковых пластин, 2-х полок, 1-й нижней пластины-основания с отверстием $\varnothing = 300$ мм для организации притока воздуха

1 пакет с крепежными деталями (см. ниже)

+ основное оборудование (см. ниже)

Спецификация крепежных деталей:

Наименование крепежа	Кол-во
Шайба гроверная М4	12
Болт М6	24
Винт М4*10	12
Винт М4*6	6
Гайка М4	12
Крючек	3
Рым-болт М6	3
Саморез по дереву	24
Шайба кузовная М6	24

ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 3 поворотные, регулируемые по высоте подставки (1 большая поворотная подставка, 1 средняя поворотная подставка и 1 малая поворотная подставка для разогревания)
- 1 съемная крестовина поворотной подставки
- 3 вертикальные опорные стойки дымового купола
- 2 доски с зажимами из нержавеющей стали для приготовления рыбы на огне
- 1 шашлычный модуль, состоящий из сборной рамки-опоры, и комплекта шампуров (8 шт.)
- 4 деревянных навесных пристолья
- 8 «Z-образных» кронштейнов для навесных пристольев (4 левых, 4 правых)
- 1 вертел для приготовления курицы-гриль, изготовленный из нержавеющей стали, с двумя подвижными по всей длине вертела зажимами с возможностью фиксации, включая два зажима-держателя вертела на опорах дымового купола
- 1 чугунная сковорода
- 1 решетка для барбекю (диаметр 37 см.)
- 1 колосник
- 1 зольник
- 1 кочерга
- 1 комплект шплинтов (8 шт.)
- 1 комплект съемных деревянных рукояток (3 шт.)

Комплектация модели LAPPIGRILL-BBQ

LAPPIGRILL - BBQ

1 очаг (высота очага 80 см., диаметр очага 80 см.), толщина стали 3 мм.

1 дымовой купол

1 противодождевой зонт

1 стойка очага, состоящая из 2-х боковин, дверцы, 1-й полки, 1-й нижней пластины-основания с отверстием $\varnothing = 300\text{мм}$ для организации притока воздуха

1 пакет с крепежными деталями

+ основное оборудование (см. ниже)

Спецификация крепежных деталей:

Наименование крепежа	Кол-во
Болт (квадрат) M10	4
Болт (квадрат) M6	14
Болт (короткий) M8	2
Болт (удлиненный) M8	2
Болт M5	20
Винт M4*6	4
Винт M4 *8	14
Гайка (колпачковая) M10	2
Гайка (самоконтр.) M10	2
Гайка (самоконтр.) M5	16
Гайка M4	12
Гайка M6	14
Гайка M8	8
Крючек	2
Рым-болт (откидной) M8	4
Саморез по дереву	12
Шайба (с квадратом) M6	14
Шайба гроверная M4	12
Шайба M5	12
Шайба M6	14
Шайба M8	8
Штифт с кольцом	2



Комплектация модели LAPPGRILL-BBQ

ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 2 съемные, поворотные, регулируемые по высоте подставки (1 большая поворотная подставка, 1 средняя поворотная подставка)
- 1 съемная крестовина поворотной подставки
- 3 вертикальные опорные стойки дымового купола
- 1 комплект досок для приготовления рыбы на огне (вкл. 2 доски с зажимами из нержавеющей стали и 2 стальные пластинки-опоры для размещения досок на краю очага)
- 1 шашлычный модуль, состоящий из сборной рамки-опоры, отражателя и комплекта шампуров (8 шт.)
- 2 складных деревянных пристолья
- 4 комплекта кронштейнов для складных деревянных пристольев (2 левых, 2 правых)
- 2 съемные гребенчатые опоры для вертела
- 1 вертел для приготовления курицы-гриль, изготовленный из нержавеющей стали, с двумя подвижными по всей длине вертела зажимами с возможностью фиксации
- 1 чугунная сковорода
- 1 контактный гриль
- 1 решетка для барбекю (диаметр 72 см.)
- 1 колосник
- 1 зольник
- 1 кочерга
- 1 комплект съемных деревянных рукояток (2 шт.)

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ LAPPGRILL-90/BBQ

1. Комплект труб 2 x 1 м. (вкл. проходной элемент диаметром 360 мм., воротник трубы и воротник проходного элемента)
2. Труба 1 м., диаметр 300 мм.
3. Труба 0,5 м., диаметр 300 мм.
4. Дефлектор
5. Коптильня
6. Решетка для барбекю диаметром 50 см. (нержавеющая сталь)
7. Деревянная столешница (только для модели LAPPGRILL-90)
8. Защитный чехол от осадков для использования гриля на улице

Сборка стойки очага модели LAPPIGRILL-90

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ СТОЙКИ ОЧАГА

Боковые пластины (деталь 2) - 3 шт.

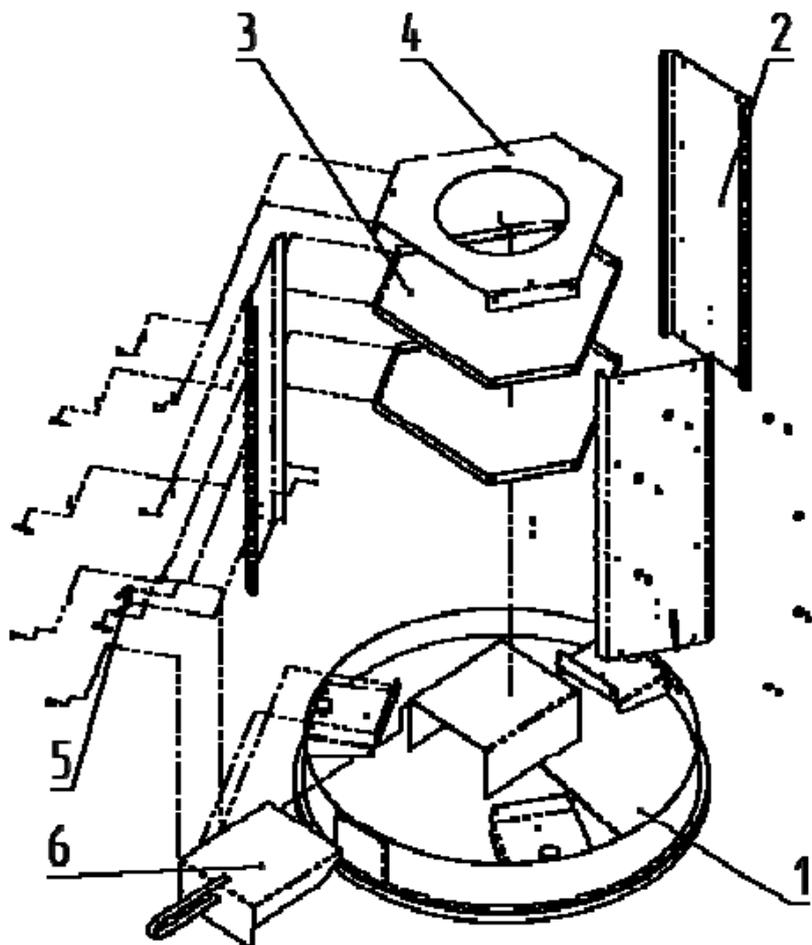
Полки (деталь 3) - 2 шт.

Нижняя полка (пластина-основание с отверстием $\varnothing = 300\text{мм.}$, деталь 4) - 1 шт.

Крючки - 3 шт.

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ СТОЙКИ ОЧАГА

1. Закрепите крючки (3 шт.) в отверстиях на боковых пластинах;
2. Расположите очаг (1) на полу, перевернув его вверх дном;
3. Наживите вручную три боковые пластины (2) к трем скобам на днище очага как это показано на схеме используя болты М6 ;
4. При помощи болтов М6 прикрутите две полки (3) к трем боковым пластинам (2) через имеющиеся на боковых пластинах отверстия;
5. При помощи болтов М6 прикрутите нижнюю пластину-основание (4) к трем боковым пластинам (2);
6. Сначала затяните болты на днище очага (1), затем на нижней пластине (4);
7. Переверните очаг и вставьте зольник в зольный короб.



Сборка модели LAPPIGRILL-90

1. Установите очаг в вертикальном положении. Вставьте три опорные стойки дымового купола в отверстия, имеющиеся на очаге, и закрепите каждую из них шплинтом над очагом.
2. Наденьте 3 поворотные подставки на вертикальные опорные стойки дымового купола и зафиксируйте их регулировочными шплинтами на требуемой высоте.
3. Установите колосник поверх отверстия в центре очага над зольником.
4. Установите дымовой купол. В случае использования барбекю-гриля LAPPIGRILL без труб, прежде чем устанавливать дымовой купол на опорные стойки, необходимо установить на него противодождевой зонтик. При использовании комплекта труб, противодождевой зонтик необходимо закрепить на верхней трубе.

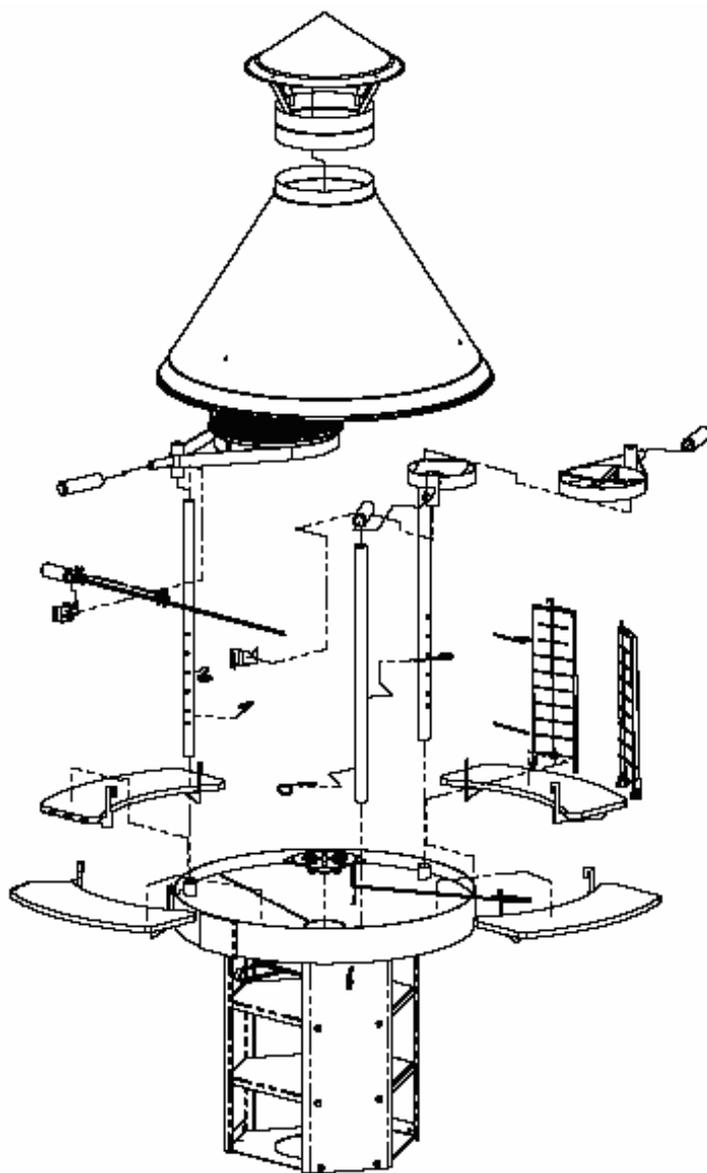


Рисунок 1

5. Надежно закрепите основание стойки очага к поверхности на которой установлен гриль.
6. Навесьте 4 пристолья вокруг гриля на бортик очага. Для этого необходимо прикрепить саморезами по два «Z-образных» кронштейна (левый и правый) к каждому пристолью в предварительно намеченные отверстия с нижней стороны (рисунок 2).

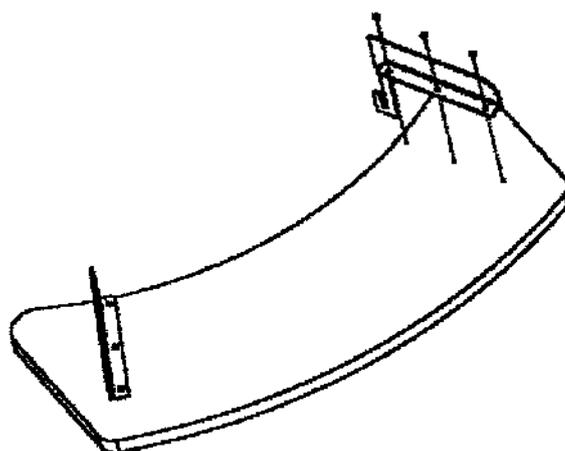


Рисунок 2

Сборка модели LAPPIGRILL-90

7. Расположите два зажима-держателя вертела (1) на двух любых опорах дымового купола таким образом, чтобы впоследствии вам было удобно брать вертел за ручку (рисунок 3). При необходимости высоту зажимов-держателей можно зафиксировать шплинтами (2).

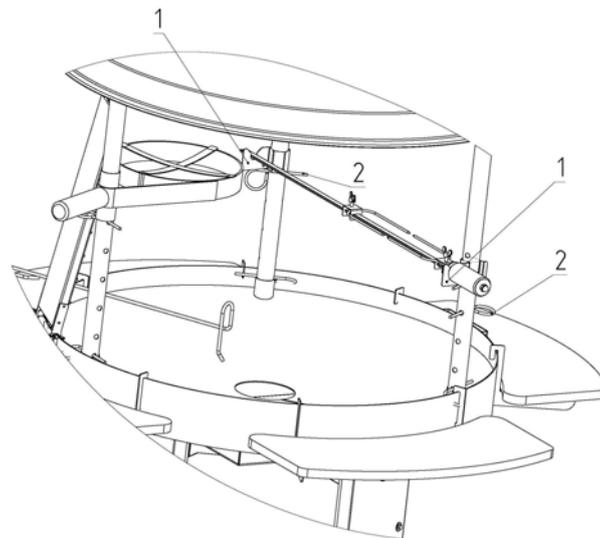


Рисунок 3

8. При помощи винтов М4*10, гаек М4 и гроверных шайб М4 соберите рамку-опору для шампуров, как показано на рисунке 4, расположив ручки рамки-опоры (3) по боковым сторонам, а планки опоры шампуров (1 и 2) таким образом, чтобы:

- а) планка опоры с широкими пазами (2) оказалась с тыльной стороны и над ручками рамки-опоры (3);
 - б) планка опоры с узкими пазами (1) оказалась с лицевой стороны и над ручками рамки-опоры (3).
- Расположите четыре ножки (4) по углам снизу ручек рамки опоры (3).

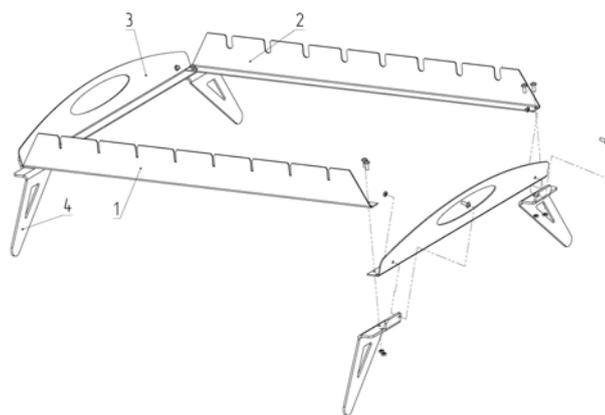


Рисунок 4

Туго затяните винты для обеспечения жесткости конструкции. При необходимости протягивайте винты в процессе эксплуатации изделия.



ВНИМАНИЕ

Протяжку винтов рамки-опоры для шампуров можно производить только на остывшем изделии!

Сборка стойки очага модели LAPPIGRILL-BBQ

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ СТОЙКИ ОЧАГА

Боковины (детали 4, 6) - 2 шт.

Ручка дверцы (деталь 10) – 1 шт.

Дверца (деталь 2) – 1 шт.

Шток (деталь 3) – 1 шт.

Полка (деталь 5) - 1 шт.

Крючки (деталь 1) - 2 шт.

Нижняя полка (пластина-основание с отверстием $\varnothing = 300\text{мм.}$, деталь 7) - 1 шт.

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ СТОЙКИ ОЧАГА (рисунок 5)

1. Начинайте сборку с нижней полки (пластина-основание с отверстием $\varnothing = 300\text{мм.}$). Поставьте боковины (4 и 6) и закрепите их между собой болтами М6(квадрат), шайбами М6(с квадратом) и гайками М6.
2. Закрепите пластину-основание (7) в четырех углах к боковинам (4 и 6) с помощью болтов М6(квадрат), шайбами М6 (с квадратом) и гайками М6.
3. С помощью болтов М6(квадрат), шайб М6(с квадратом) и гаек М6 закрепите полку (5) в четырех углах к боковинам (4 и 6).
4. Прикрутите два крючка (1) к боковинам (4 и 6) винтами М4*6.
5. Поместите дверцу (2) между нижней и верхней проушинами боковины (4) и сверху, сквозь отверстия в основании и дверце проденьте шток (3) таким образом, чтобы дверца была зафиксирована между нижней и верхней проушинами стойки очага.
6. Установите ручку дверцы (10), используя винты М4*8.

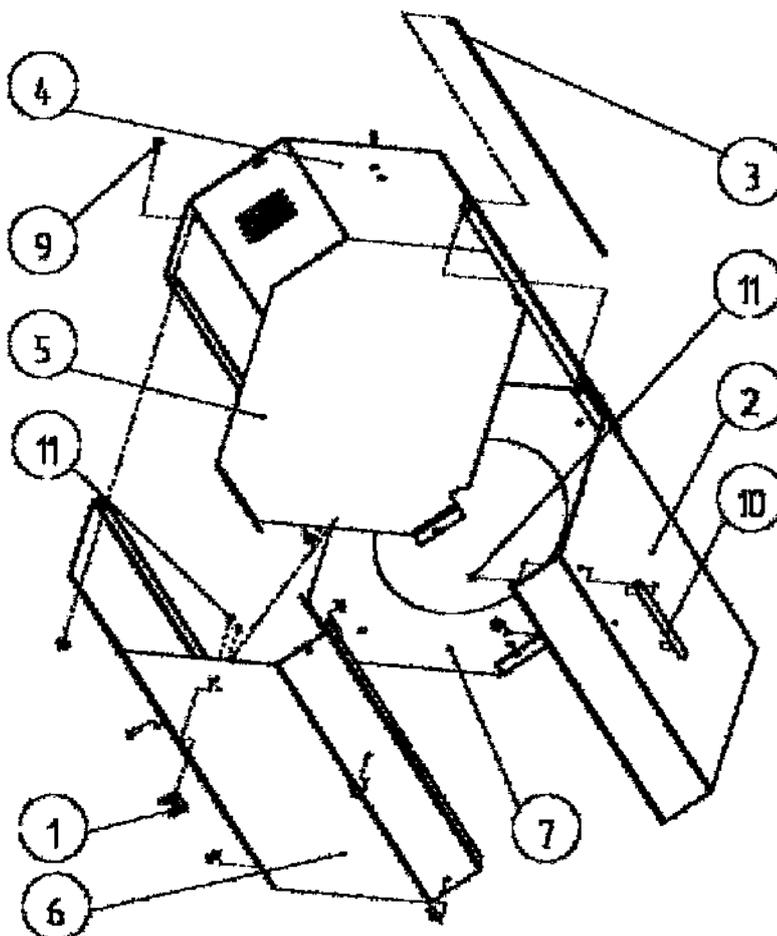
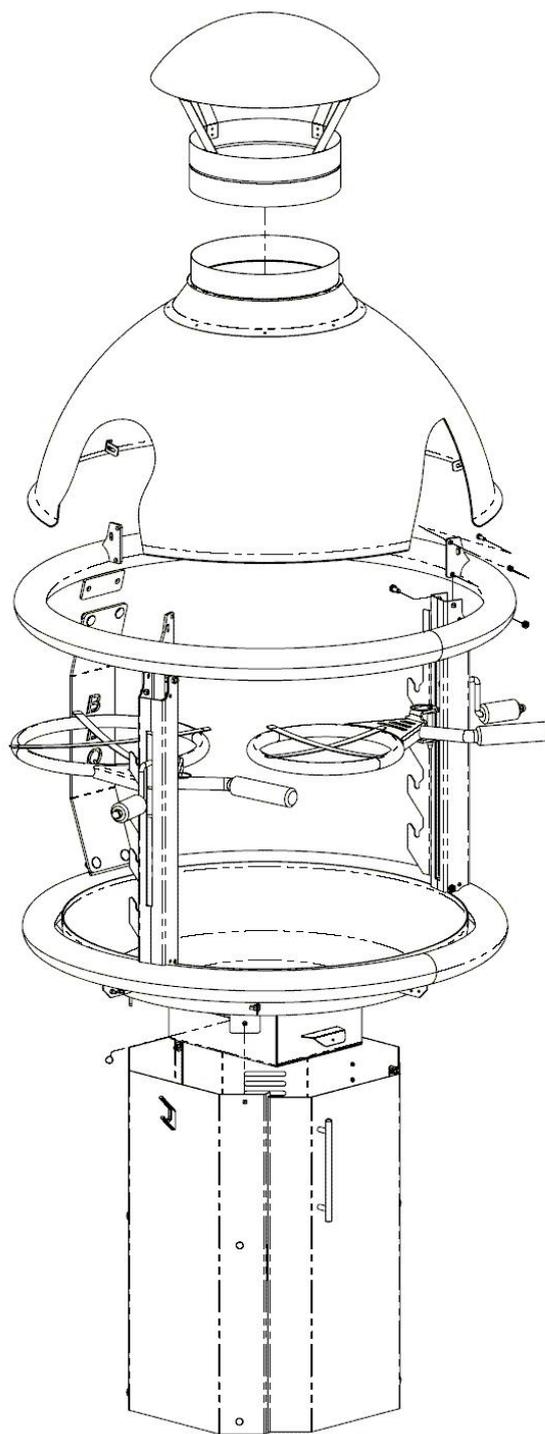


Рисунок 5

Сборка модели LAPPIGRILL-BBQ

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ ОЧАГА

Очаг	1 шт.
Зольник	1 шт.
Колосник	1 шт.
Барбекю-решетка из нержавеющей стали	1 шт.
Чугунный контактный гриль	1 шт.
Поворотные подставки	2 шт.
Подъемный механизм	2 шт.
Опора дымового купола	1 шт.
Дымовой купол	1 шт.
Противоливневной зонт	1 шт.
Гребенчатый держатель вертела	2 шт.
Рамка-опора под шампуры	1 шт.
Съемная деревянная рукоятка	2 шт.



Сборка модели LAPPIGRILL-BBQ

1. Разместите очаг над стойкой очага. При этом зольник должен быть вынут, а зольный короб направлен вперед (в сторону дверцы). Крепежные пластины очага должны находиться внутри стойки очага.
2. Установите очаг на стойку очага и затяните болтами М6 (квадрат), шайбами М6 (с квадратом) и гайками М6 (рисунок 6). Сначала зафиксируйте передний угловой винт, затем – задний. Это облегчит затяжку остальных винтов.
3. С помощью болтов М10 (квадрат) и гаек М10 (колпачковая) закрепите опору дымового купола (пластину с надписью «BBQ»), расположив ее вертикально.
4. С помощью болта М8(удлиненного) и гайки М8 закрепите 2 рым-болта М8(откидных) внутри профиля подъемного механизма (рисунок 7).
5. Установите подъемный механизм таким образом, чтобы рым-болты попали в отверстия горизонтальной металлической площадки, расположенной между очагом и трубой-ободом очага (рисунок 7). Затяните гайки М8, зафиксировав подъемный механизм в вертикальном положении.
6. Аналогичным образом произведите установку второго подъемного механизма.
7. С помощью болтов М5*20 с шестигранной головкой закрепите 2 гребенчатых держателя вертела на тыльных сторонах обоих подъемных механизмов таким образом, чтобы угол сгиба держателя вертела «смотрел» внутрь очага, а гребни держателя были направлены в сторону пластины с надписью «BBQ» (рисунок 7)

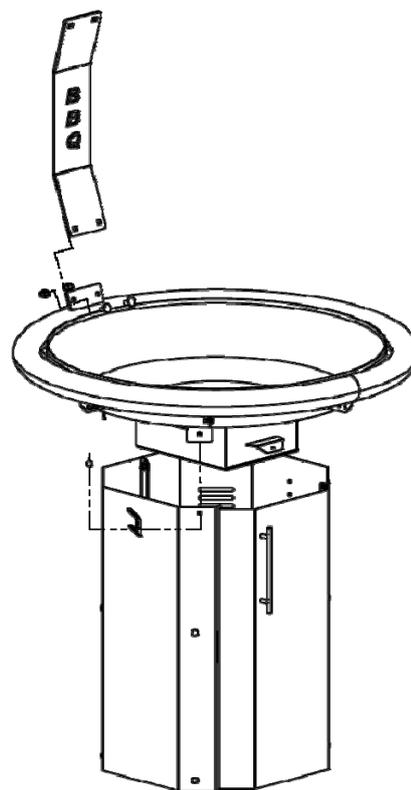


Рисунок 6

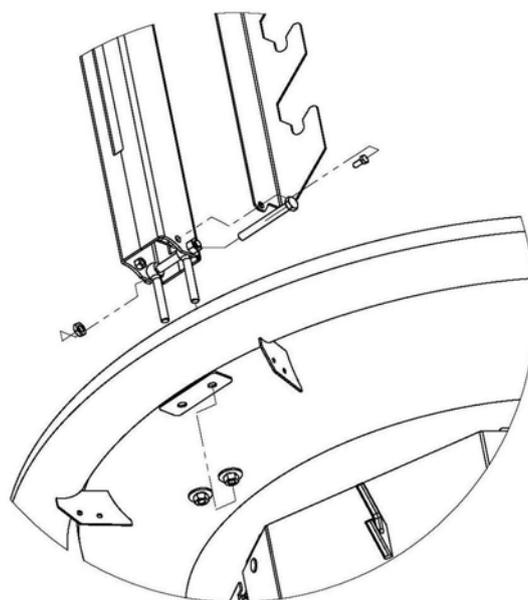


Рисунок 7

Сборка модели LAPPIGRILL-BBQ

8. Заднюю пластину с надписью «BBQ» закрепите к трубе-ободу дымового купола с помощью болтов M10 (квадрат) и гаек M10(самоконтр) (рисунок 8)
9. Закрепите подъемные механизмы к трубе-ободу дымового купола с помощью болтов M8x20 и гаек M8.
- 10.* Расположите дымовой купол поверх трубы-обода (швом назад) таким образом, чтобы совпали крепежные пластины купола и трубы-обода, как показано на рисунке 9. В случае использования барбекю-гриля без труб, прежде чем устанавливать дымовой купол на опорные стойки, необходимо установить на него противодождевой зонтик. При использовании комплекта труб, противодождевой зонтик необходимо закрепить на верхней трубе.
- 11.* Слегка прижмите дымовой купол к трубе-ободу и закрепите его винтами с шестигранной головкой M6X12, вставив их в нижние отверстия крепежной пластины трубы-обода.
12. Установите две поворотные подставки на подъемные механизмы, как показано на рисунке 9, расположив поворотные рукоятки на лицевой стороне профиля подъемного механизма. Пропустите штифт с кольцом через отверстия элементов поворотных подставок и элементов подъемного механизма вниз до упора.
- 12.a* Установите деревянную рукоятку на ручку подъемного механизма и закрепите ее колпачковой гайкой M10.
13. Установите зольник в зольный короб и деревянные рукоятки на ручки поворотных подставок.
14. Установите контактный гриль на меньшую по размеру поворотную подставку, убедившись что он правильно встал на место специально предназначенными пазами (рисунок10).

*** Пункты 10, 11 и 12.a могли быть предварительно выполнены Производителем во время упаковки продукции**

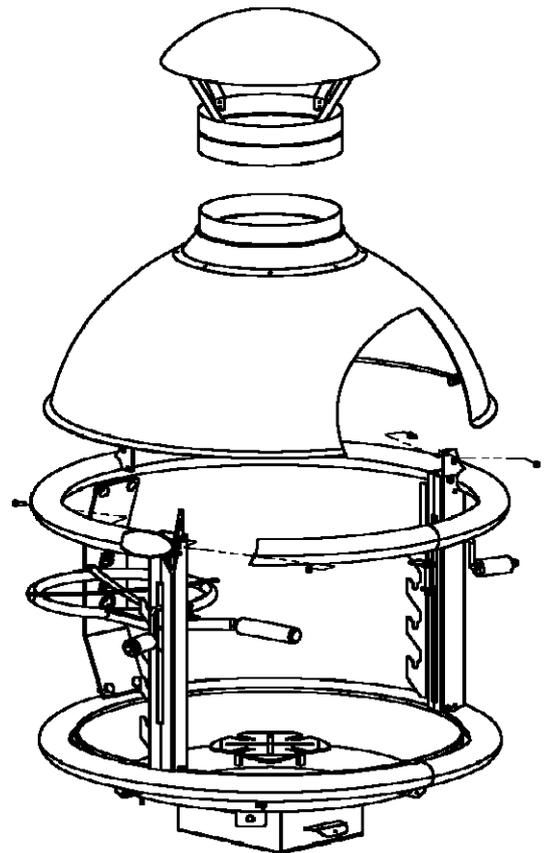


Рисунок 8

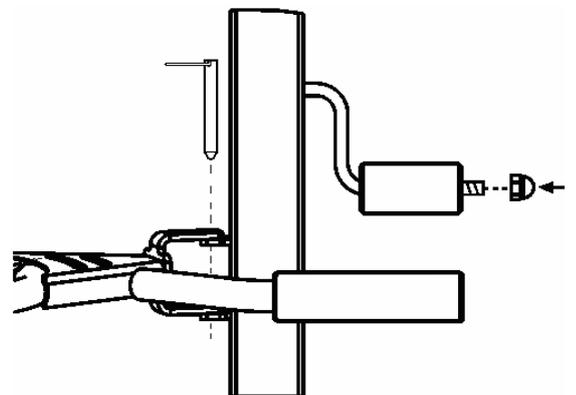


Рисунок 9

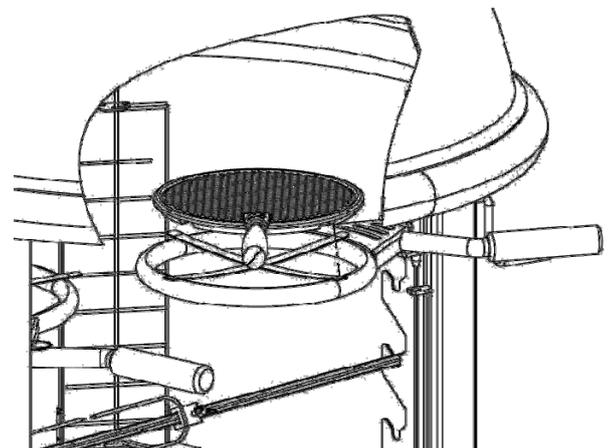


Рисунок 10

Сборка модели LAPPIGRILL-BBQ

15. При помощи винтов М4*8, гаек М4 и гроверных шайб М4 соберите рамку-опору для шампуров, как показано на рисунке 11, расположив ручки рамки-опоры (3) по боковым сторонам, а планки опоры шампуров (1 и 2) таким образом, чтобы:

- а) планка опоры с широкими пазами (2) оказалась с тыльной стороны и над ручками рамки-опоры (3);
- б) планка опоры с узкими пазами (1) оказалась с лицевой стороны и над ручками рамки-опоры (3);
- в) защитный сегмент-отражатель (4) под лицевой планкой (1).

Туго затяните винты для обеспечения жесткости конструкции. При необходимости протягивайте винты в процессе эксплуатации изделия.

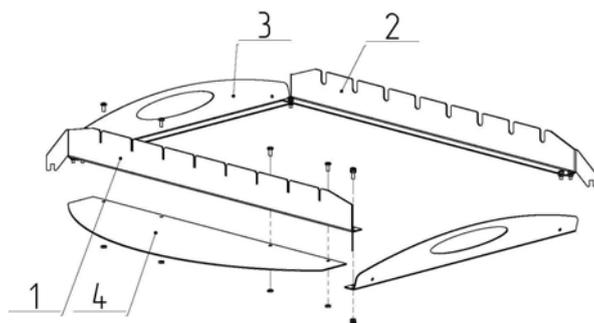


Рисунок 11

ВНИМАНИЕ !

Протяжку винтов рамки-опоры для шампуров можно производить только на остывшем изделии!

16. Для приготовления стейков и прочего вида барбекю вместо шашлычного модуля на очаг можно установить барбекю-решетку (Ø=720мм.) из нержавеющей стали.

17. Прикрепите складной механизм откидного пристолья к крепежным пластинам на очаге как показано на рисунке 12. Пристолье можно опустить, если его слегка приподнять и потянуть на себя. Зафиксировать пристолье в рабочем положении можно, подняв его вверх до упора и подвинув его слегка от себя в сторону очага. Предварительно прикрепите саморезами по 2 складных кронштейна (левый и правый) к каждому пристолью в предварительно намеченные отверстия с нижней стороны пристолья (рисунок 13).

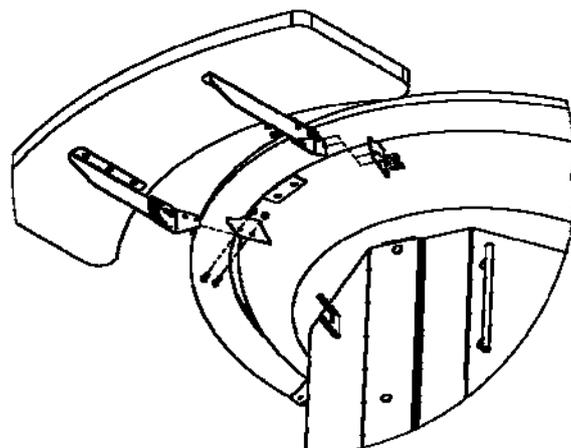


Рисунок 12

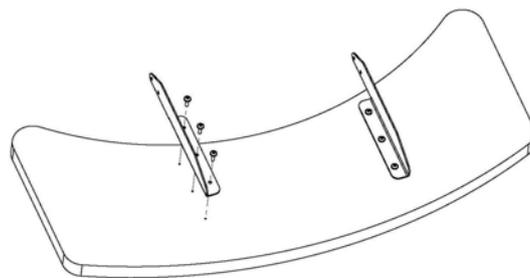


Рисунок 13

18. Закрепите на краю очага слева и справа от задней пластины с надписью «BBQ» две стальные пластинки (2), которые служат опорами крепления досок для приготовления рыбы на огне (1) (рисунок 14)

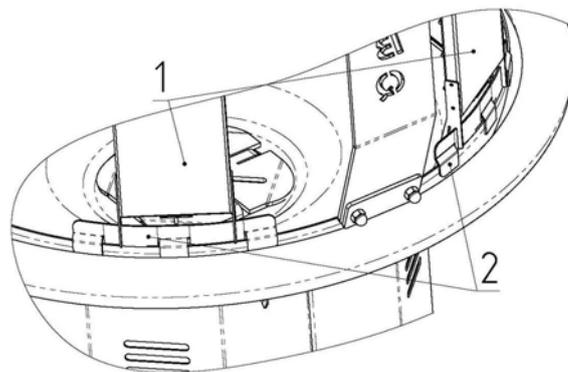


Рисунок 14

УХОД, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И СМАЗКА ПОДЪЕМНОГО МЕХАНИЗМА МОДЕЛИ LAPPIGRILL-BBQ

Потяните и выдвините рукоятку подъемного механизма в сторону «от очага» и отрегулируйте высоту поворотной подставки, поворачивая рукоятку «по» или «против» часовой стрелки. Зафиксируйте поворотную подставку на необходимой высоте задвинув рукоятку внутрь подъемного механизма в сторону «к очагу» **прежде чем отпустить ее** (рисунок 15).

Отрегулируйте уровень наклона поворотной подставки в горизонтальной плоскости с помощью болта регулировки угла наклона (рисунок 15).

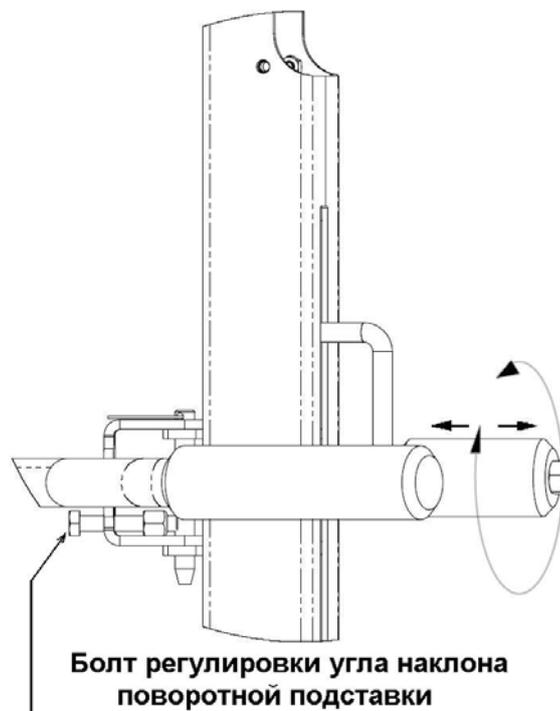


Рисунок 15



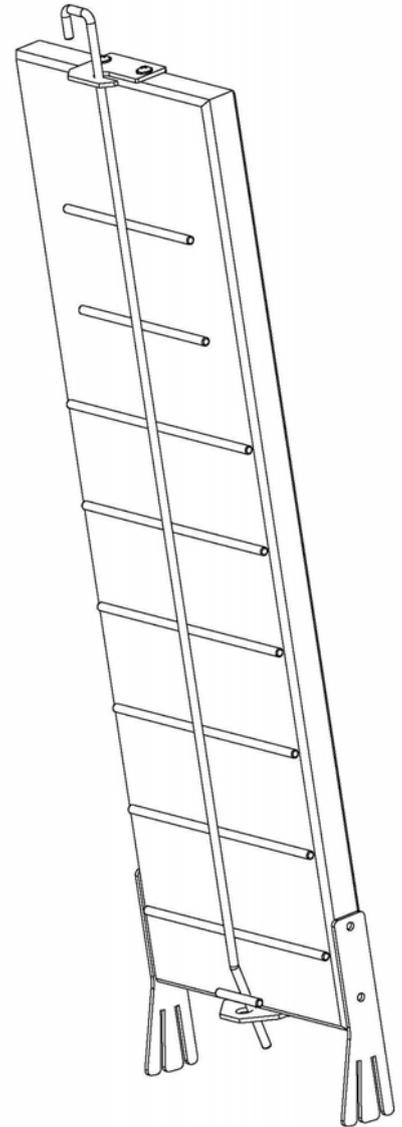
ВНИМАНИЕ

Для правильной и долговременной работы подъемных механизмов в них заложена консистентная смазка! Смазка подъемных механизмов производится на заводе при комплектации гриля.

Перед первым использованием гриля, для равномерного распределения смазки, необходимо произвести несколько циклов подъема-опускания поворотных подставок. Возможные при этом скрипы являются временными и исчезнут после равномерного распределения смазки внутри механизма. В процессе эксплуатации смазка высыхает, поэтому со временем, по мере необходимости, внутренние стенки «П»-образной части подъемного механизма рекомендуется смазывать графитовой смазкой. Смазка наносится тонким слоем при помощи поролонового либо тканевого тампона, предварительно закрепленного к длинному пруту (длинной примерно 30-40см). Через длинные пазы подъемного механизма необходимо смазывать все внутренние поверхности, а так же зубья рейки.

Использование досок для приготовления рыбы на огне

1. Перед использованием смажьте новые доски для приготовления рыбы тонким слоем растительного масла.
2. Нарезьте филе рыбы. Мелкую рыбу можно готовить целиком.
3. За несколько часов (желательно не менее чем за 6 часов) до начала приготовления посолите филе. Если вы заранее не посолили рыбу, ее необходимо сбрызнуть соленой водой (в процессе приготовления) или посыпать небольшим количеством соли. Не пересолите рыбу!
4. Выложите филе рыбы на доски (чешуей к доске, головной частью вниз), закрепите зажимами и установите на краю очага вертикально.
5. 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” рыбы на маленьком огне позволяет достичь наилучшего результата.
6. Время приготовления составляет от 1 до 1,5 часов. Рыба более крупных размеров, как правило, требует увеличения времени приготовления. Правильно приготовленная рыба имеет характерный золотистый цвет, с небольшими полосами на поверхности.



ЧИСТКА

Сразу после окончания приготовления промойте доски и зажимы горячей водой с использованием щетки.

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 пикантный вкус рыбе. 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.

Чугунная сковорода и контактный гриль

ПОДГОТОВКА ЧУГУННОЙ СКОВОРОДЫ И КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- ◆ Поместите сковороду или контактный гриль на поворотную подставку над огнем и нагревайте до тех пор, пока они не станут серыми.
- ◆ Налейте небольшое количество воды в сковороду и прокипятите. Во время кипячения почистите поверхность сковороды лопаточкой с использованием чистящего средства для сковород.
- ◆ Вылейте воду и повторите проделанную процедуру еще раз.
- ◆ Снова разогрейте сковороду, до тех пор, пока она не станет серой.
- ◆ Смажьте внутреннюю поверхность сковороды/контактного гриля несоленым жиром или растительным маслом.

Внимание! Соблюдайте осторожность при работе с горячей водой, жиром, маслом и сковородой. Используйте защитные перчатки или прихватки.



Сковорода модели LAPPIGRILL-90



Контактный гриль модели LAPPIGRILL-BBQ



Сковорода модели LAPPIGRILL-BBQ

В моделях LAPPIGRILL-90 и LAPPIGRILL-BBQ предусмотрена возможность использования казана*. Для этого необходимо снять крестовину с большой поворотной подставки и установить казан внутрь кольца поворотной подставки.



*дополнительная опция (в базовой комплектации не предусмотрена). Казан необходимого литража и характеристик выбирается и приобретается Покупателем самостоятельно.

Приток воздуха

Нередко мы встречаемся с проблемой задымления помещения, в котором горит открытый огонь. Идеи LAPPIGRILL по «дымоудалению» эту проблему решают, что позволяет комфортно использовать открытый огонь и обеспечивать безопасную эксплуатацию гриля в закрытых помещениях. Система удаления дыма барбекю-гриля LAPPIGRILL довольно проста. Система эффективно удаляет дым, при условии, что **в процессе установки был предусмотрен приток достаточного количества свежего воздуха**. Подача необходимого объема воздуха и достаточная тяга являются основными задачами для эффективного удаления дыма.



Фото 1



Фото 2

На фото 1 показан пример организации отверстия для притока воздуха с использованием защитной сетки. Используйте защитную сетку с ячейками 5x5 мм. для предотвращения попадания посторонних предметов (в том числе раскаленного угля) в приточное отверстие пластины-основания стойки очага.

В соответствии с Европейскими требованиями пожарной безопасности при использовании барбекю внутри помещений, необходимо предусмотреть покрытие из негорючего материала на полу под стойкой очага и вокруг вашего гриля (например, металлический лист или керамическую плитку, как это показано на фото 2).

Приток достаточного количества свежего воздуха является основным условием для нормального функционирования любой системы удаления дыма. Минимальное условие – объем притока свежего воздуха должен соответствовать объему оттока удаляемого воздуха наружу.

Использование открытого огня приводит к недостатку воздуха в кухонном помещении или столовой загородного дома. При недостаточном притоке свежего воздуха, дым не будет выходить через вытяжную трубу вследствие недостаточности тяги и замедления оттока воздуха.

Для удаления дыма необходимо использовать вытяжную трубу диаметром 30 см., и обеспечить достаточный приток свежего воздуха в помещение.

Не забудьте надежно закрепить стойку очага к полу!

Варианты организации притока воздуха

Вариант 1

Наилучший вариант организации притока необходимого объема воздуха - предусмотреть отверстие в полу. В этом случае между полом Вашего помещения и грунтом должно быть свободное, хорошо вентилируемое пространство. Отверстие \varnothing 250-300 мм. делается непосредственно под очагом LAPPIGRILL (Пример 1). Поступающий через него свежий воздух поднимается вверх к очагу и создает равномерный восходящий поток без неприятного сквозняка. При горении огня приток воздуха усиливается и, таким образом, возникает хорошая тяга в трубе, благодаря которой дым не поступает в помещение, а удаляется наружу.



Пример 1

Вариант 2

Так же широко распространенный, но далеко не лучший способ организации притока воздуха – использовать трубы, через которые будет поступать свежий воздух. Данный вариант, как правило, актуален в случае, когда Ваше строение расположено непосредственно на земле (без фундамента). В этом случае необходимо установить не менее 4-х труб, направленных в разные стороны от очага (сходящихся под очагом). Диаметр каждой трубы должен составлять 150 мм. Для создания достаточной тяги и эффективного удаления дыма, трубы должны иметь максимальный наклон в сторону «от очага» как это показано на примере 2 (в примере 2 изображена только одна из четырех труб). Горизонтально установленные трубы не могут гарантировать достаточного притока воздуха.



Пример 2

Вариант 3

Один из наименее удачных вариантов организации притока свежего воздуха – оставить зазор между полом и дверью, сделать щели при укладке половой доски или проделать отверстия в нижней части стен (см. пример 3). Воздух в данном случае будет поступать слишком интенсивно, в результате чего образуются вихревые потоки, которые все таки могут распространять дым по помещению. Кроме того, зимой холодный воздух будет дуть по ногам.



Пример 3

Установка LAPPIGRILL внутри беседок, террас и одноэтажных пристроек.

1. Расположите Вашу собранную модель LAPPIGRILL под отверстием в кровле (диаметр отверстия 40 см).
2. Закрепите самый большой по размеру воротник – воротник, перекрывающий зазор между кровлей и проходным элементом, - в прорези в верхней части проходного элемента (фото 3). Проденьте язычок воротника проходного элемента в прорезь, выведите его наружу и зафиксируйте (загните его), во избежание ослабления крепления воротника (фото 4).
3. Вставьте проходной элемент в отверстие в кровле, таким образом, чтобы он повис на своем воротнике (фото 5). Изолируйте зазор между проходным элементом и конструкцией кровли негорючим материалом.
4. Проденьте две метровых трубы через проходной элемент, соедините их друг с другом и дымовым куполом. Надежность крепления обеспечивается собственным весом вытяжных труб.
5. Наденьте противодождевой зонтик на верхнюю трубу.
6. Закрепите меньший по размеру воротник – воротник трубы, на верхней трубе так, чтобы он перекрывал вентиляционный зазор между верхней трубой и проходным элементом (фото 6). Специальные ограничители в верхней части проходного элемента будут поддерживать воротник трубы, обеспечивая необходимую высоту зазора между воротником трубы и проходным элементом.
7. Во избежание протечек между проходным элементом и трубой, а так же между проходным элементом и кровлей герметизируйте места прилегания воротников термостойким герметиком.



(фото 3)



(фото 4)



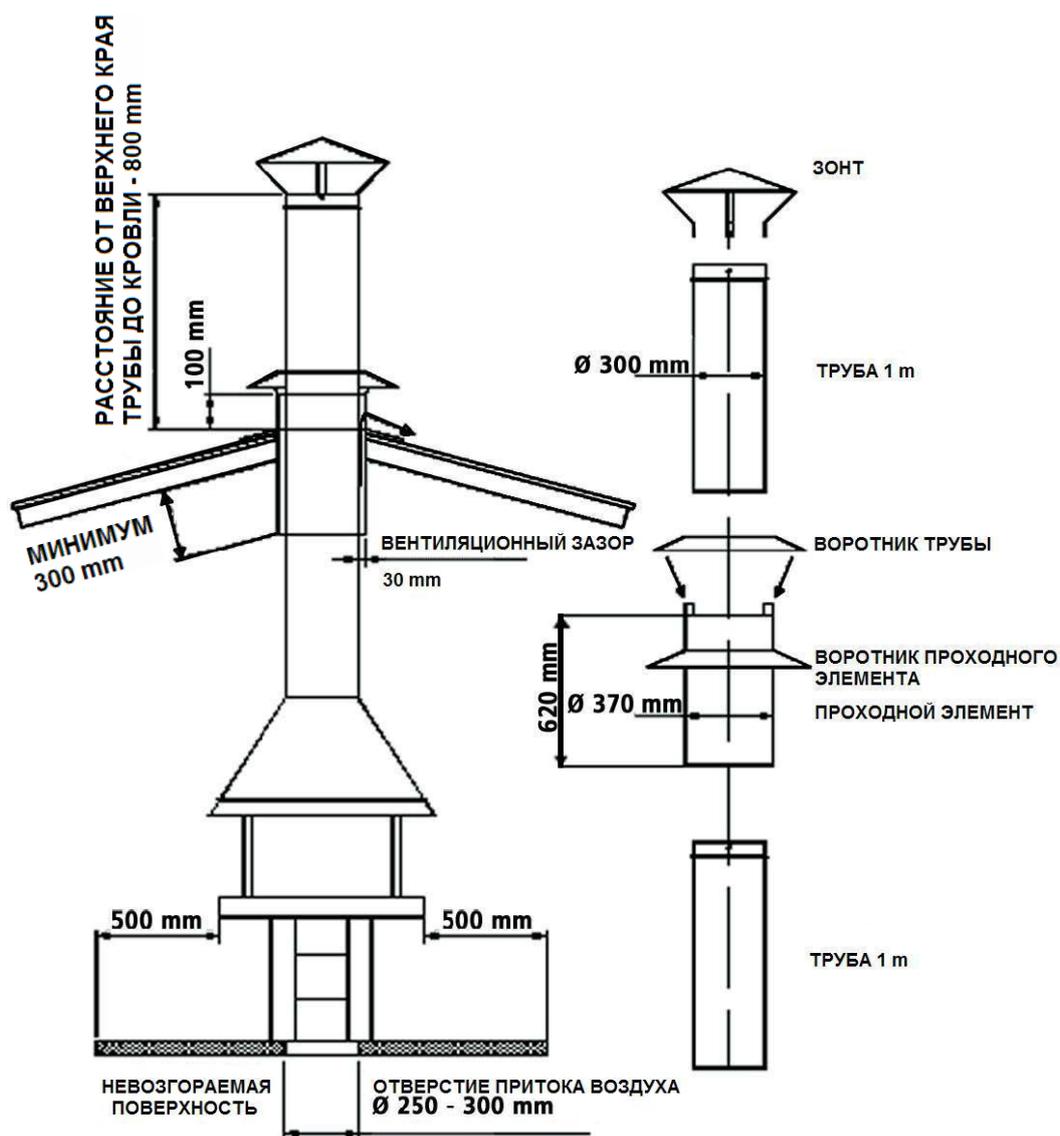
(фото 5)



(фото 6)

При установке барбекю-гриля LAPPIGRILL в беседках, на террасах или в одноэтажных пристройках необходимо соблюдать правила пожарной безопасности. Ниже изложено лишь несколько важных требований:

- ◆ Нижняя часть проходного элемента должна быть ниже потенциально возгораемого материала кровли на 300 мм. Расстояние от верхнего края проходного элемента до кровли должно быть не менее 100 мм. (см. схему ниже)
- ◆ Длина вытяжной трубы должна зависеть от угла наклона и высоты крыши, при этом расстояние от верхнего края трубы до ближайшего потенциально возгораемого материала кровли должно быть не менее 800 мм.
- ◆ Проходной элемент, входящий в комплект вытяжных труб, может использоваться только в постройках без теплоизоляции и подвесных потолков. В случае установки барбекю-гриля LAPPIGRILL в помещении с теплоизоляцией или подвесными потолками, необходимо использовать специальный, пожаро-безопасный и подходящий по размерам проходной элемент.
- ◆ В соответствии с правилами пожарной безопасности, необходимо предусмотреть основание из негорючего материала (например, изготовленное из бетона, керамической плитки или стального листа), на полу под стойкой очага 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 800 мм.
- ◆ **Соблюдайте правила безопасности при приготовлении пищи на открытом огне в помещении.**



Безопасная эксплуатация

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Барбекю-гриль LAPPIGRILL является хорошим источником тепла и создает приятную домашнюю атмосферу в дополнение к широким возможностям приготовления различных блюд. LAPPIGRILL можно использовать как на открытом воздухе, так и внутри помещений применяя в качестве топлива дрова либо угли.

Разжигая огонь внутри помещений или на открытом воздухе, всегда соблюдайте необходимые меры предосторожности.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ В ПОМЕЩЕНИИ

- ◆ Необходимо предусмотреть покрытие из негорючего материала на полу под стойкой очага и вокруг вашего гриля на расстоянии 500 мм.
- ◆ Необходимо использовать 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.
- ◆ 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 сгорания и золу необходимо удалять при помощи зольного совка после остывания очага.
- ◆ Стойка очага должны быть надежно закреплены к полу во избежание падения гриля в процессе эксплуатации.
- ◆ Всегда используйте разумную высоту огня. Максимальная высота пламени не должна превышать середины 3-х опор дымового купола, как это показано пунктирной линией на фото справа.



СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



Уход, ремонт и гарантийное обслуживание

УХОД И РЕМОНТ

- ◆ Запрещается очищать, перемещать или осуществлять иные операции с грилем, до его полного остывания, поверхности очага очень ГОРЯЧИЕ!
- ◆ После каждого использования, удаляйте уголь и золу из очага после его полного остывания. Помните, что ручка зольника остывает очень медленно!
- ◆ До и после каждого использования необходимо осматривать гриль.
- ◆ Храните ваш LAPPIGRILL в сухом месте. При эксплуатации гриля на улице используйте защитный чехол*.

*дополнительная опция (в базовой комплектации не предусмотрена).

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Условия предоставления гарантии на изделия, произведенные ООО «Метал Кескус»:

- ◆ Срок гарантийного обслуживания - два года (24 месяца) с момента покупки при условии наличия чека и гарантийного талона, оформленного должным образом.
- ◆ Гарантийный талон и кассовый чек, с указанием места и даты покупки, необходимо сохранить в качестве доказательства факта совершения покупки.
- ◆ Гарантия распространяется на случаи обнаружения сырьевого и производственного брака в течение гарантийного периода.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

- ◆ если неисправность вызвана использованием изделия в иных, не соответствующих его прямому назначению, а так же в коммерческих целях;
- ◆ если неисправность вызвана небрежным обращением либо отсутствием надлежащего ухода и т.п.
- ◆ в случае нарушения правил и условий эксплуатации, изложенных в Руководстве пользователя;
- ◆ если изделие имеет следы попыток ремонта;
- ◆ если изделие имеет следы повреждений, вызванные действиями непреодолимых сил (пожар, наводнение и т.п.), несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями потребителя или третьих лиц;
- ◆ если изделие имеет механические повреждения, возникшие после передачи изделия покупателю (потребителю);
- ◆ в случаях повреждений, вызванных использованием нестандартных и/или некачественных принадлежностей и/или запасных частей;
- ◆ если отсутствует гарантийный талон, либо гарантийный талон неправильно заполнен.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- ◆ ООО «Метал Кескус» обязуется произвести ремонт оборудования – привести оборудование в состояние до обнаружения неисправности.
- ◆ Срок гарантии не продлевается на время, в течение которого производился ремонт.
- ◆ Гарантия не распространяется на транспортные расходы и прочие косвенные расходы и убытки.
- ◆ Покупатель должен сообщить продавцу или изготовителю о факте обнаружения неисправности в течение 14 дней с момента обнаружения неисправности (или с момента когда он должен был это обнаружить).

Условия настоящей гарантии никоим образом не ограничивают права покупателей в случаях покупки бракованной продукции, предусмотренных законодательством по защите прав потребителей.