

Стационарный барбекю-гриль

Weekend



РУКОВОДСТВО
ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Оглавление

Противопожарные требования и безопасная эксплуатация.....	3
Общий вид	4
Сборка и установка	
Сборка корпуса	5
Сборка дымового купола.....	8
Основные узлы и детали.....	10
Монтажные размеры.....	11
Подготовка к эксплуатации	12
Рекомендации по уходу	12
Гарантийные обязательства	13
Комплектация.....	14
Свидетельство приемке	14
Гарантийный талон	15

Противопожарные требования и требования безопасной эксплуатации

Барбекю 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 твердую площадку из негорючих материалов.

Не рекомендуется разводить сильный огонь, языки пламени которого выше стенок очага.

Запрещайте нахождение детей и нетрезвых лиц рядом с барбекю.

При растопке не пользуйтесь бензином и другими горючими жидкостями.

Барбекю растапливается дровами или древесным углем.

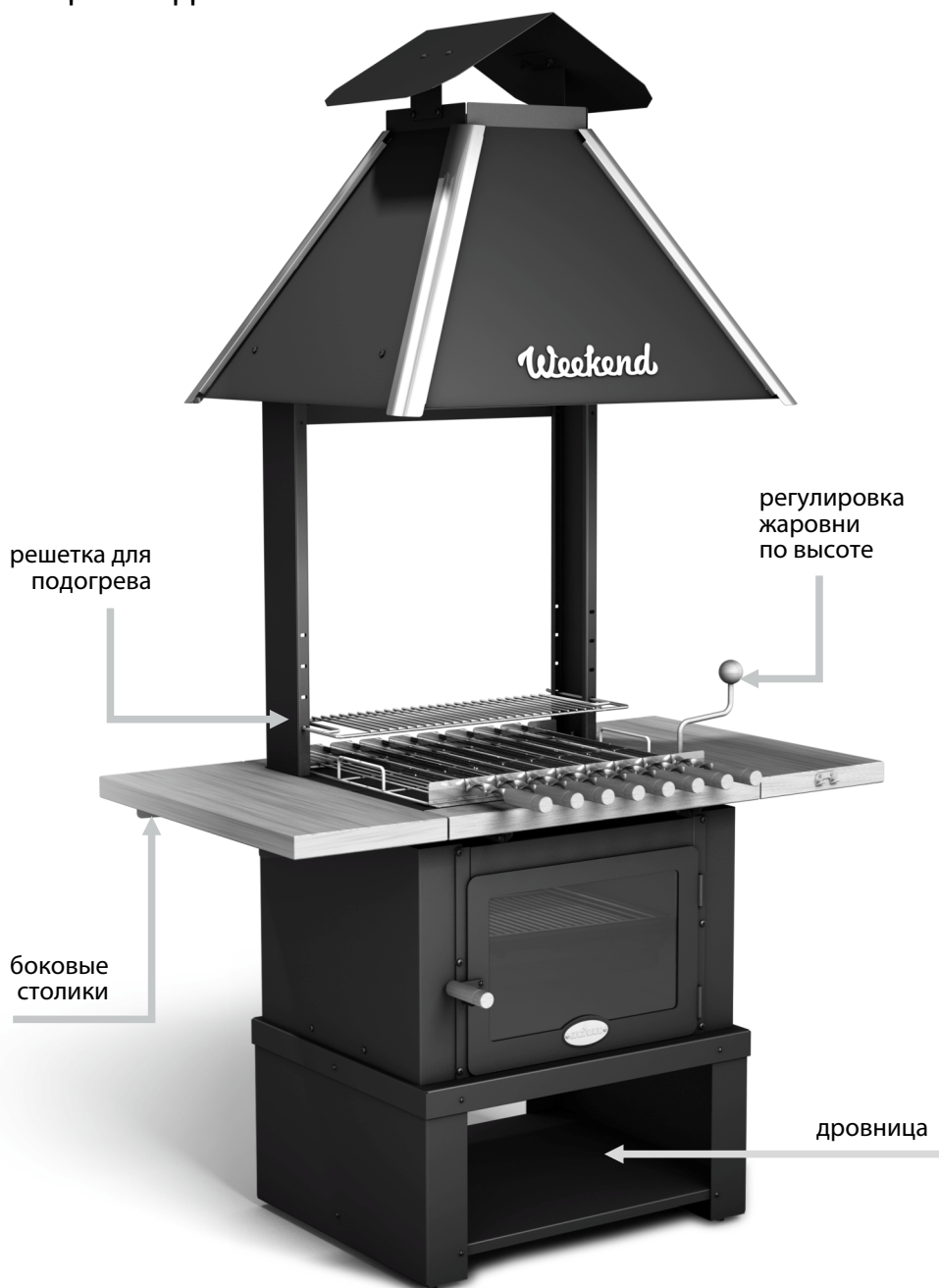
Регулируйте интенсивность горения, фиксируя ручку дверки в нужном положении.

Не допускайте скопления золы в очаге, регулярно удаляйте ее при помощи совка.

Неостывшую золу необходимо пересыпать в металлическую емкость для окончательного охлаждения.

Не оставляйте барбекю без присмотра во время горения. Не держите открытой дверку даже после окончания горения.

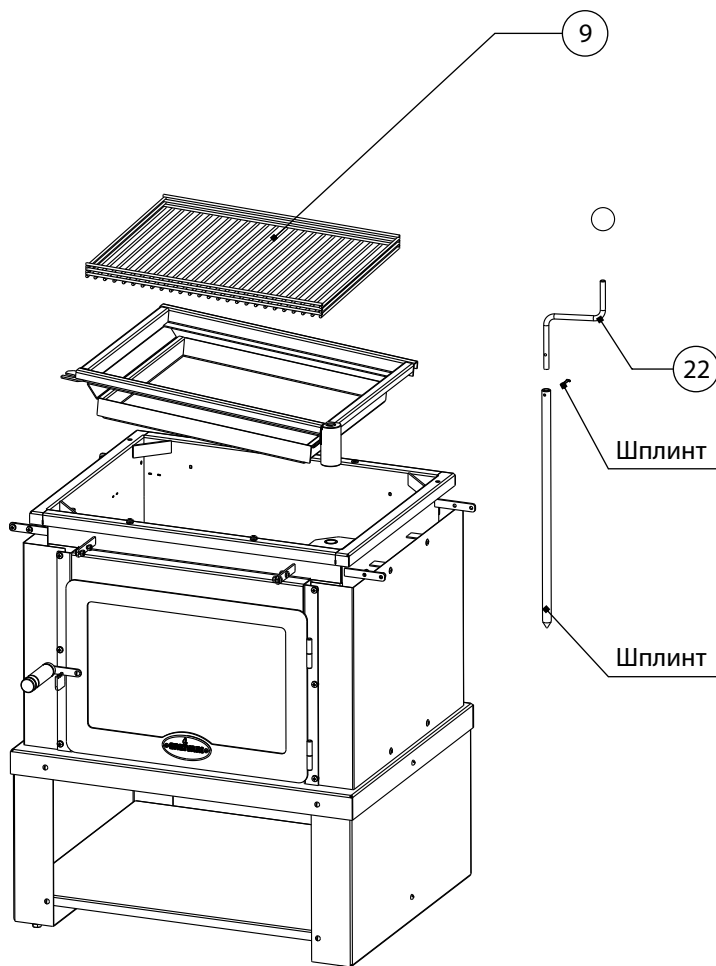
Общий вид



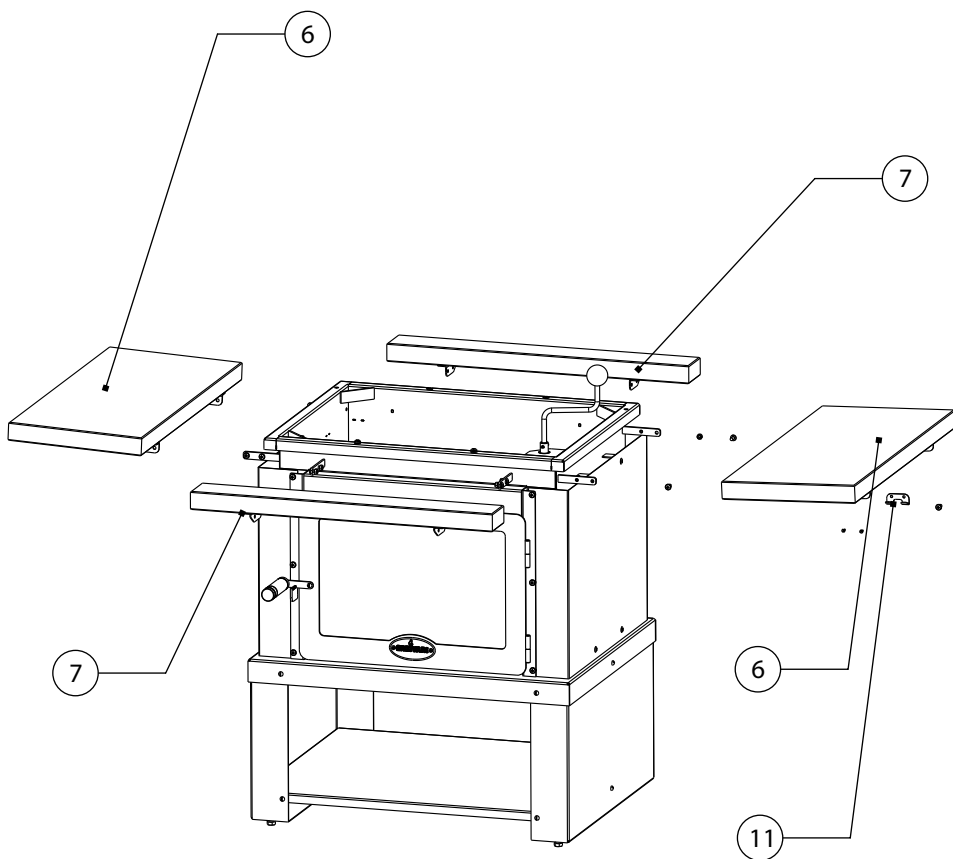
Сборка и установка

Сборка основания

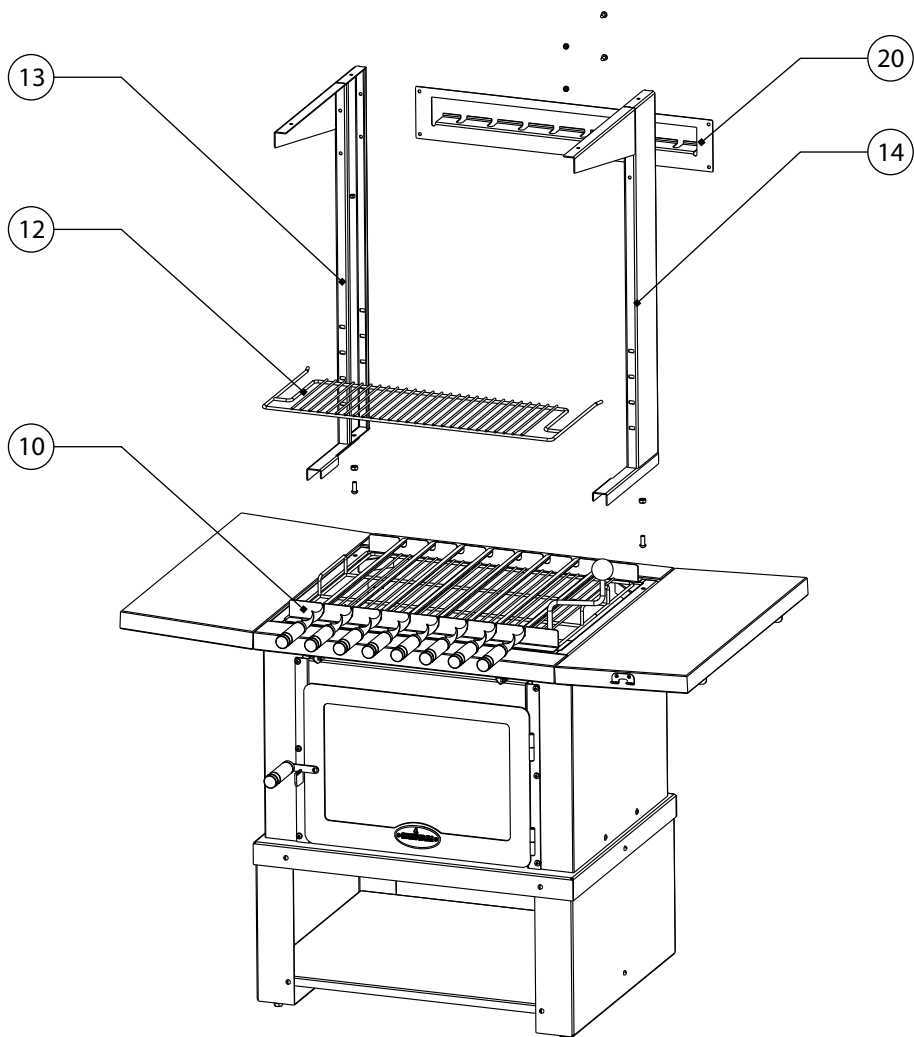
- Установить жаровню и колосниковую решетку (поз. 9).
- Продеть ручку (поз. 22) через ухо в очаге и отверстие в верхнем торце подъемного винта и зафиксировать ее шплинтом через боковое отверстие подъемного винта. Проверьте работу подъемного механизма.



- Прикрепить боковые столики (поз. 6) к кронштейнам на четыре винта М6х12 и четыре гайки М6.
- Прикрепить передний и задний столики (поз. 7) к кронштейнам на четыре винта М6х12 и четыре гайки М6.
- Закрепить крючок для прихваток (поз. 11) двумя шурупами 4,5х20 к торцевой поверхности бокового столика.

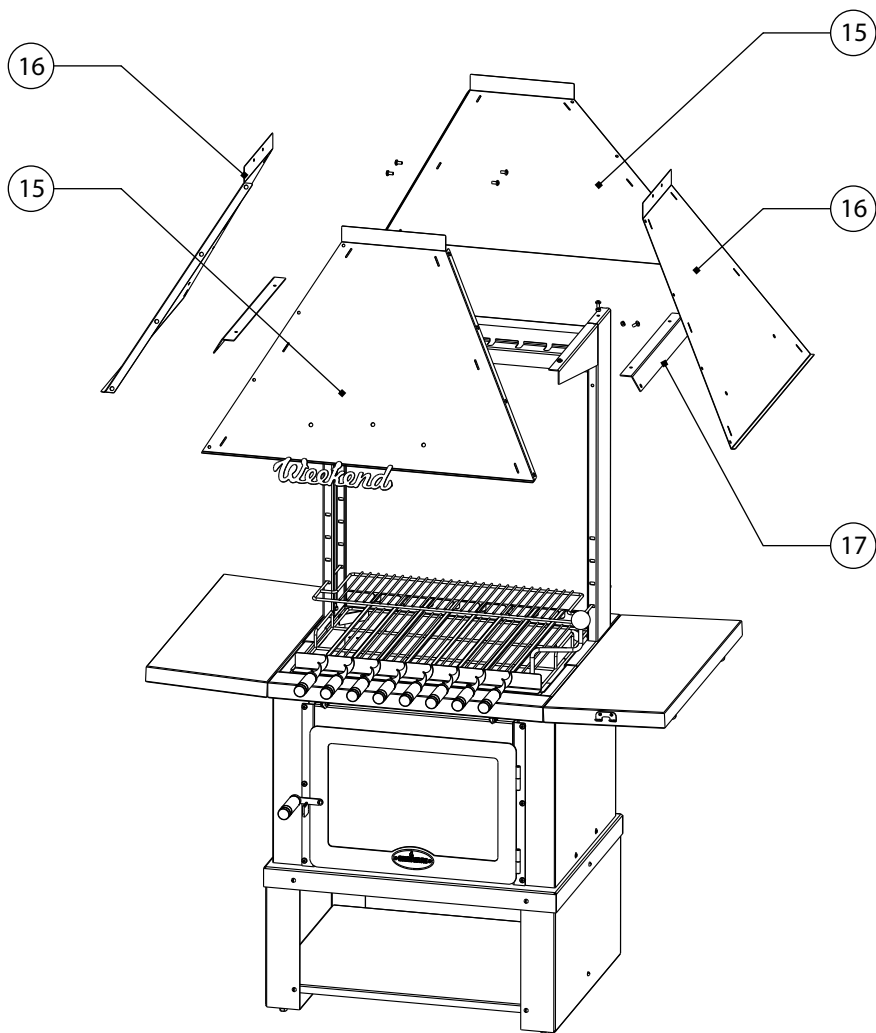


- Последовательно установить стойки левую (поз. 13) и правую (поз. 14) соответственно на левую и правую стороны очага и закрепить их винтами М8х20 и гайкой М8. Установить на стойки перекладину (поз. 20), прикрутив ее четырьмя винтами М6х12 и гайками М6.
- Установить две планки для шампуров (поз.10) четырьмя винтами М6х12. Планка с узкими пазами должна находиться спереди.
- Вставить верхнюю решетку (поз. 12) в боковые стойки на нужной высоте.

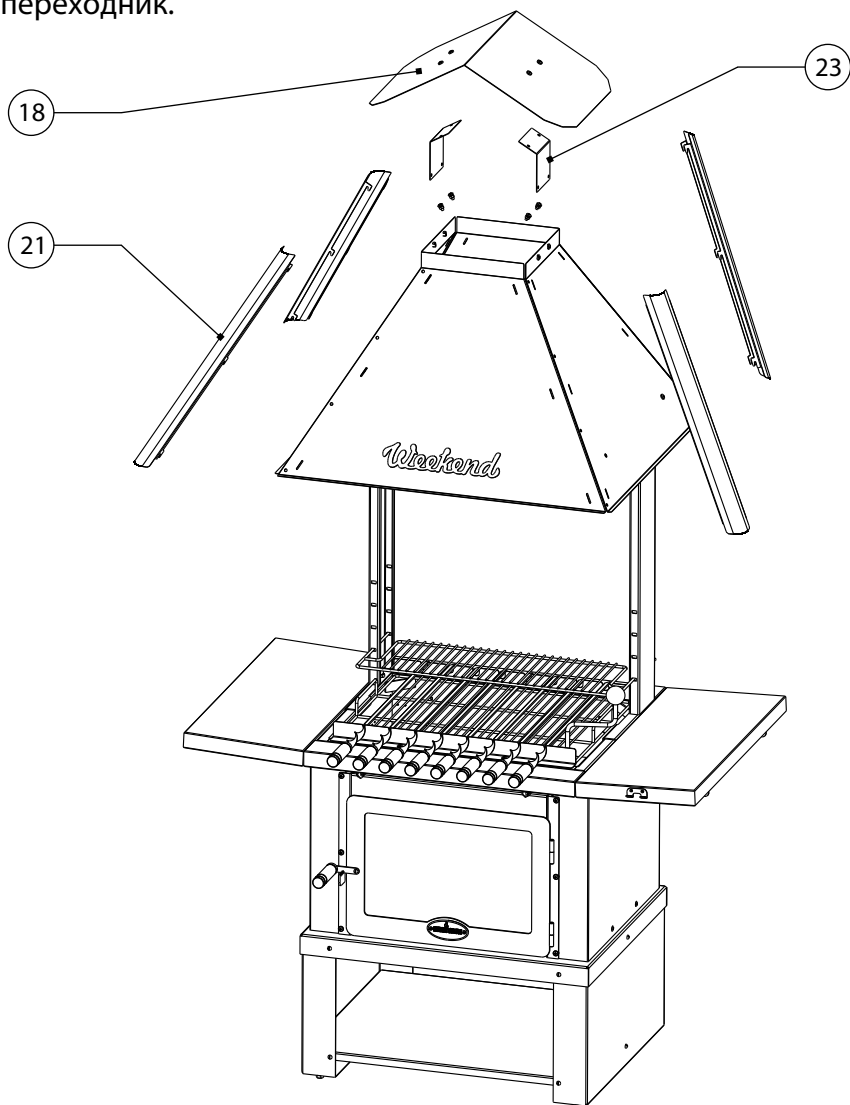


Сборка дымового купола

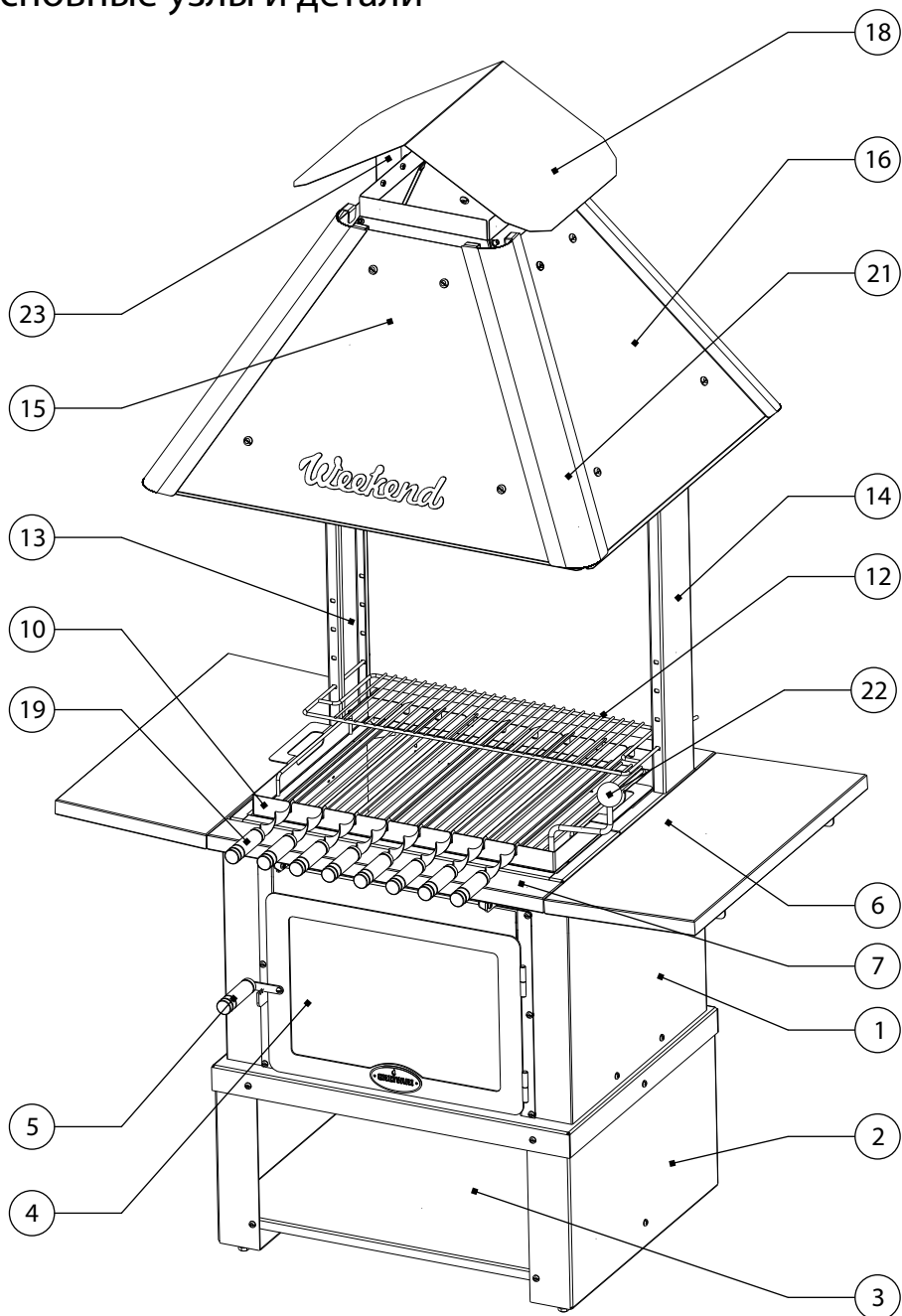
- Передняя, задняя (поз. 15) и боковые грани (поз. 16) дымового купола скрепляются между собой 16 винтами М6х12, образуя пирамиду.
- Дымовой купол ставится на боковые стойки при помощи уголков (поз. 17) и фиксируется на четыре винта М6х12 и гайки М6.



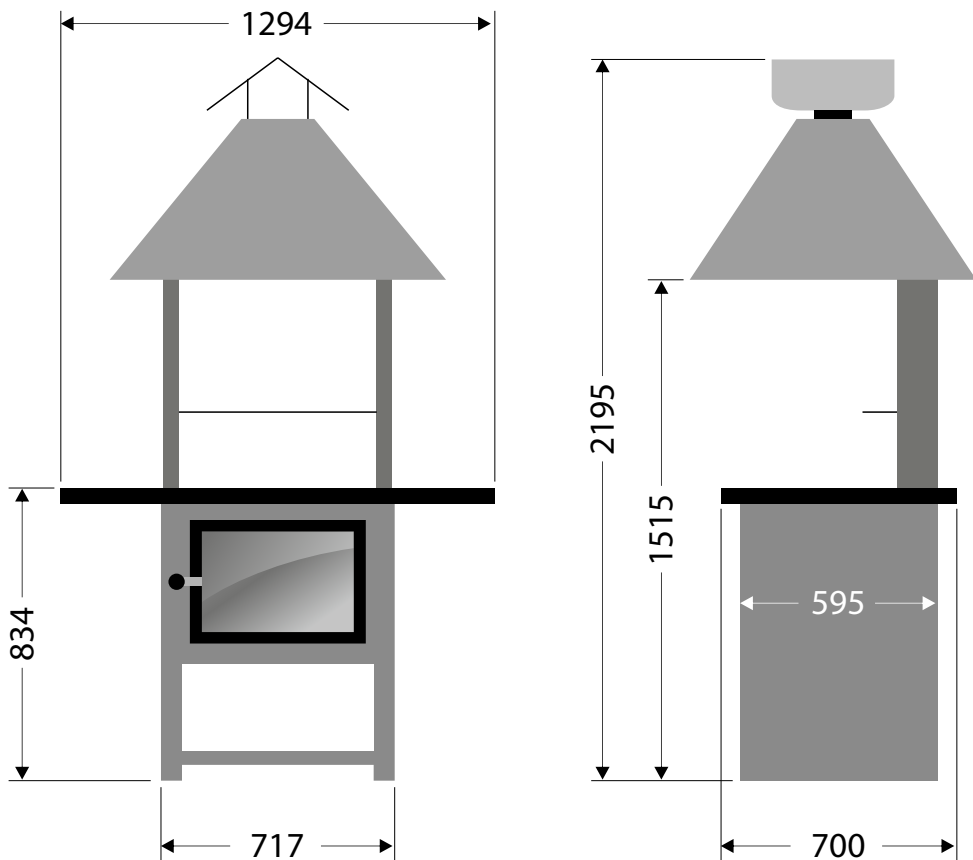
- Надеть декоративные угловые накладки (поз. 21) на углы дымового купола, зацепив их крючками за пазы в дымовом куполе.
- После сборки купола на его вершину устанавливается или зонтик (поз. 18, 23), или переходник для трубы диаметром 200 мм. И та и другая деталь прикручивается четырьмя винтами М6х12 и гайками М6. Стартовая труба дымохода ставится на патрубко-переходник.



Основные узлы и детали



Монтажные размеры



Монтаж дымохода осуществляется соответствующими специалистами отдельно. Обеспечение противопожарной безопасности дымохода возлагается на проектировщиков и установщиков дымохода.

Подготовка к эксплуатации

Перед первым применением необходимо снять защитную пленку с зеркальных нержавеющей деталей и после этого прокалить барбекю (без жарочных поверхностей), но с колосниковой решеткой, на сильном огне. В этом случае кремнийорганическая эмаль, которой покрашен очаг и колосниковая решетка, обгорит и затвердеет. При этом возможно появление небольшого дыма и неприятного запаха. Поэтому надо обеспечить хорошее проветривание. К приготовлению пищи надо приступить после полного исчезновения копоти и запахов гари.

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

Установите верхнюю решетку в соответствующие отверстия на боковых стойках.

Планки для шампуров установить таким образом, чтобы узкие вертикальные отверстия были спереди. Установите в эти отверстия шампуры в зоне спирали, положите противоположный конец шампура в соответствующее отверстие на задней стороне гриля. Поворот шампура осуществляется движением вперед-назад.

Рекомендации по уходу

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

В холодное время не рекомендуется хранить барбекю на открытом воздухе. Желательно хранение в помещении. Если это невозможно, закройте барбекю водонепроницаемым материалом.

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.

Гарантия не распространяется на детали, которые непосредственно контактируют с огнем: стекло, уплотнительный шнур, колосниковую решетку и др.

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

Главные условия правильной эксплуатации:

- Барбекю топится только древесным углем или дровами
- Соблюдены все требования противопожарной безопасности
- Конструкция барбекю не подвергалась каким-либо изменениям

Комплектация

№	Наименование	Кол-во, шт
1	Корпус	1
2	Нога	2
3	Дно	1
4	Дверь	1
5	Ручка	1
6	Столик боковой	2
7	Столик	2
8	Решетка	1
9	Решетка колосниковая	1
10	Планка	2
11	Крючок	2
12	Решетка верхняя	1
13	Стойка левая	1
14	Стойка правая	1
15	Грань передняя/задняя	2
16	Грань боковая	2
17	Уголок	2
18	Зонт	1

№	Наименование	Кол-во, шт
19	Шампур	8
20	Переключатель	1
21	Накладка	4
22	Ручка	1
23	Стойка зонта	2

Метизы

№	Наименование	Кол-во, шт
1	Гайка М6	32
2	Винт М6х12	52
3	Винт М8х20	6
4	Гайка М8	6
5	Саморез 4,5х20	4
6	Шплинт	2

Свидетельство приемке

Барбекю-гриль «Weekend» изготовлен и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____
(год, месяц, число)

Начальник ОТК _____
Подпись

Расшифровка

Гарантийный талон

Дата продажи _____
(год, месяц, число)

М.П.
Торгующей организации

Претензий к внешнему виду и комплектации не имею

Покупатель _____ / _____ / _____ /
Ф.И.О. Подпись Дата

Модель	Барбекю-гриль «Weekend»
Дата выпуска	
Штамп производителя	

Производитель

Барбекю-гриль «Weekend» изготовлен	ООО «ТД Технотрейд» Россия, 630096, г. Новосибирск ул. Сибсельмашевская, 26а Тел./факс 8 (383) 284-97-20 email: greivari@technotv.ru www.greivari.ru
------------------------------------	---

Благодарим вас за доверие к продукции



www.greivari.ru