



# ТЕРМО-ГРИЛЬ

с крышкой и столом



Арт. BQ-703

\* знание марки и декларируемая покупка, исследования  
ООО «Миттель-МГУ» 2012 – 2014 гг, ООО «Профи  
Исследования» 2015 – 2021 гг.



# ТЕРМО-ГРИЛЬ

с крышкой и столом

## Арт. ВQ-703

### 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 термо-гриля.

Термо-гриль предназначен для приготовления пищи на углях вне помещений, на открытом воздухе.

#### УСТРОЙСТВО ТЕРМО-ГРИЛЬ С КРЫШКОЙ И СТОЛОМ.

Термо-гриль с крышкой и столом представляет собой прямоугольную жаровню размером 740х300 мм с крышкой на половину жарочной поверхности, установленную на угловые ножки. Конструкция стенок двойная, с ребрами жесткости, что придает термо-грилю с крышкой и столом дополнительную жесткость и прочность, а также позволяет эффективно сохранять жар углей. Стол навесной с упорами, вешается на торцевую стенку. При консервации необходимо снять среднюю перегородку, а стол не поварачивая уложить на жаровню, упорами в сторону крышки.

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕРМО-ГРИЛЯ С КРЫШКОЙ И СТОЛОМ

Показатель	Данные
Рабочая поверхность термо-гриля, длина (мм)	740
Рабочая поверхность термо-гриля, ширина (мм)	300
Высота до решетки-гриль, (мм)	800
Размер столешницы стола	376х336
Вес (кг)	16,5
Толщина металла в термо-стенках: внутренняя сторона/ внешняя сторона, (мм)	1/ 0,8
Толщина металла торцевых стенок и ножек, (мм)	1,5
Толщина металла крышки, (мм)	1
Покрытие	Термостойкая эмаль Антивандальная краска
Температурная стойкость покрытия, °С	до 1000

Габаритные размеры термо-гриля с крышкой и столом в рабочем виде – 1166х555х903 мм

#### СОСТАВ:

стенки, крышка, дно – сталь с покрытием термостойкой эмалью;

ножки и столы – сталь с покрытием антивандальной краской;

заслонки – коррозионностойкая сталь;

решетка-гриль – сталь с коррозионностойким покрытием;

ручка – пластик.

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ ТЕРМО-ГРИЛЯ С КРЫШКОЙ И СТОЛОМ

№ Поз.	Наименование:	кол-во	№ Поз.	Наименование:	кол-во
1	Боковые стенки	2	10	Петли	2
2	Торцевая стенка	1	11	Дужка ручки + ручка	1
3	Торцевая стенка с поддувом	1	12	Термометр	1
4	Заслонка поддува Торцевой стенки	1	13	Заслонка + заслонка-прокладка	1
5	Ножка	4	14	Стол	1
6	Дно	1	15	Крючок	1
7	Крышка	1	16	Винт	24
8	Перегородка	1	17	Винт упорный	1
9	Решетка-гриль	1	18	Гайка	7



рис. 1.  
Сборка Термо-гриля  
с крышкой и столом

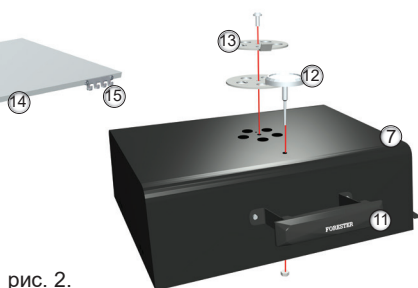


рис. 2.  
Сборка крышки

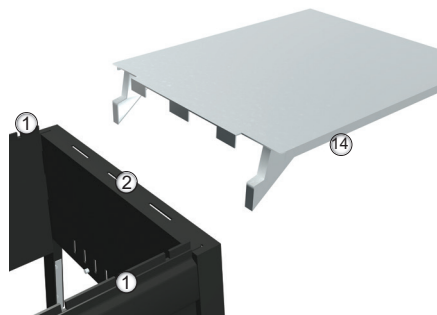


рис. 3.  
Установка стола

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 ТЕРМО-ГРИЛЯ С КРЫШКОЙ И СТОЛОМ

Сборку Термо-гриля с крышкой и столом желательно производить при наличии достаточного свободного пространства.

1. Раскрыть упаковку, распаковать, и разложить детали Термо-гриля с крышкой и столом.
2. В Торцевую стенку с поддувом (поз. 3) вставьте Заслонку поддува торцевой стенки (поз. 4).
3. Затем соедините Боковые стенки (поз. 1) с Торцевыми стенками (поз. 2 и поз.3). **(Крышка гриля устанавливается с левой стороны, поэтому Торцевую стенку с поддувом (поз. 3) устанавливаем с левой стороны).** Соедините две длинные Боковые стенки (поз. 1) с одной короткой Торцевой стенкой с поддувом (поз. 3). Для этого вставьте крючки двух Боковых стенок в отверстия на Торцевой стенке с поддувом (поз. 3), таким образом «наживив» три стороны жаровни.
4. Надавите на получившуюся конструкцию сверху вниз, так, чтобы крючки плотно вошли в отверстия. Таким образом вы зафиксируете соединения.
5. Повторите указанные действия для соединения второй торцевой стенки с получившейся ранее конструкцией.
6. В собранную конструкцию снизу вставьте Дно (поз. 6), совместите крепежные отверстия и зафиксируйте дно 6 Винтами.
7. Прикрепите четыре Ножки (поз. 5) к корпусу термо-гриля, каждую при помощи 2х Винтов.
8. Поставьте термо-гриль на ровную поверхность, проверьте прочность затяжки всех винтов. Термо-гриль должен стоять ровно, без перекосов. При необходимости подтяните винты.
9. К Крышке (поз. 7) прикрутите Ручку (поз. 11) и Петли (поз.10) с левой стороны от ручки. Установите на крышку Термометр (поз. 12) (при необходимости)

**Установка Крышки.** В прорезь в Торцевой стенке с поддувом (поз. 3) вставьте свободные части петель (до совмещения отверстий), закрутите винты. Закройте крышку и протяните винты. Установите Перегородку (поз. 8) в направляющие в середине жаровни Термо-гриля с крышкой и столом.

10. Стол (поз. 14) вставьте шипами в Торцевую стенку (поз. 2) под углом ~45° (рис. 3), а потом опустите до горизонтального положения. Стол упрется опорами в Торцевую стенку.

### Проверить прочность затяжки всех винтов, при необходимости подтянуть.

Для консервации Термо-гриля с крышкой и столом необходимо вынуть перегородку (убрать в Термо-гриль под крышку), стол вынуть из посадочного места на торцевой стенке и, не переворачивая (опорами стола в сторону крышки), накрыть открытую часть термо-гриля. Закрыть крышку (рис. 4а).

## ТЕРМО-ГРИЛЬ С КРЫШКОЙ И СТОЛОМ собран и готов к работе (рис. 4).

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



рис. 4.

### Термо-гриль

с крышкой и столом



рис. 4а.

### Термо-гриль

с крышкой и столом в законсервированном виде

## ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕРМО-ГРИЛЯ С КРЫШКОЙ И СТОЛОМ

Термо-гриль с крышкой и столом 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 Термо-гриль с крышкой и столом в сухом месте.
5. Используйте стол для правильной консервации жаровни.
6. Содержите Термо-гриль с крышкой и столом в чистоте, убирайте золу и уголь, оставшиеся в жаровне и зольнике после использования.
7. При эксплуатации ставьте Термо-гриль с крышкой и столом на ровную поверхность.
8. Не применяйте для очистки поверхностей Термо-гриля с крышкой и столом грубые щётки и абразивные средства, способные повредить покрытие.

### ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед использованием термо-гриля с крышкой и столом 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, термо-гриль с крышкой и столом должен остыть, до температуры окружающей среды, после чего покрытие окончательно упрочняется и через 2 часа можно приступать к готовке.

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Не используйте Термо-гриль с крышкой и столом не 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 Термо-грилю с крышкой и столом.
5. Не оставляйте без присмотра работающий Термо-гриль с крышкой и столом с горящим углём.
6. Не используйте Термо-гриль с крышкой и столом в закрытых помещениях.
7. Не используйте Термо-гриль с крышкой и столом в ветреную погоду.
8. Не устанавливайте Термо-гриль с крышкой и столом ближе, чем за 3 м от деревьев, кустарников, горючих предметов и конструкций.
9. Не переносите Термо-гриль с крышкой и столом 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 Термо-гриль с крышкой и столом (прогоревшая жаровня, отсутствуют крепления и т.д.).
14. Не вносите изменений в конструкцию Термо-гриля с крышкой и столом 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