

PALADIN GRILL

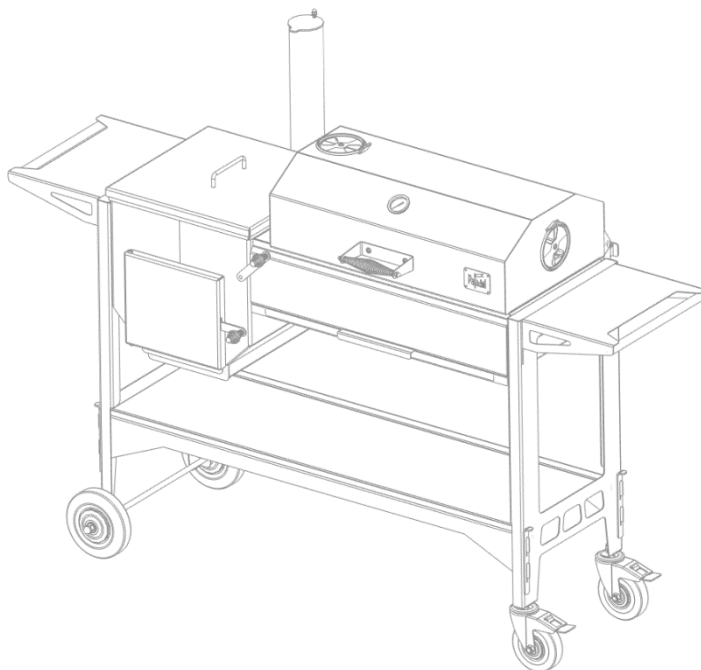
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

для использования с

Угольный Гриль-печь Паладин Эпир 2М3™

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ	2
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	2
ДЕТАЛИ ГРИЛЯ.....	3
УГОЛЬ	4
НАЧАЛО РАБОТЫ	4
РОЗЖИГ	5
ПРИНЦИП РАБОТЫ.....	6
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	9
РЕЦЕПТЫ	10
ГАРАНТИЯ.....	11
ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ.....	12



В данном руководстве содержится важная информация, необходимая для правильной сборки, безопасной эксплуатации и обслуживания угольного гриля-печи. Перед началом сборки и эксплуатации внимательно ознакомьтесь со всеми предупреждениями и инструкциями. Соблюдайте требования безопасности во время работы с грилем.

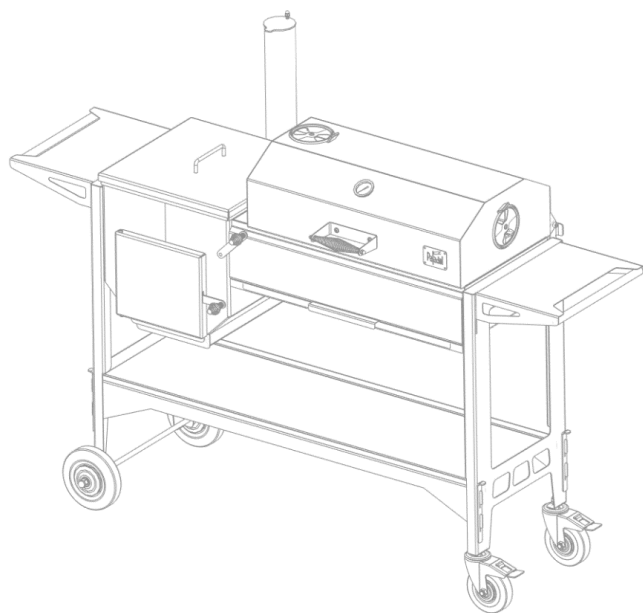
Сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

Угольный Гриль-печь Паладин Эпир 2М3™

Угольный гриль-печь Paladin Grill® создана для приготовления продуктов с насыщенным вкусом и характерным ароматом копчения. Продуманная конструкция, прочные материалы и функциональные решения делают гриль универсальным инструментом для разных способов приготовления.

Угольный гриль-печь Paladin Grill® оснащён воздухозаборниками, которые позволяют точно регулировать температуру во время приготовления.

Конструкция также предусматривает внутренний воздуховод между топкой и мангальной частью.



⚠ВНИМАНИЕ!

Не допускается эксплуатация изделия при температуре выше **300 °C** по встроенному термометру.

⚠ОПАСНО

- Гриль предназначен исключительно для использования на открытом воздухе. При использовании в помещении возможно накопление ядовитого дыма, что может привести к травмам или летальному исходу.
- Не используйте жидкость для розжига и не добавляйте её на уже горящие или горячие угли для разжигания или нагрева гриля.
- Не оставляйте детей или домашних животных без присмотра рядом с грилем.
- Не передвигайте гриль во время работы или пока он остаётся горячим.
- Не используйте гриль ближе 3 м от легковоспламеняющихся материалов.
- Не используйте гриль в разобранном или неисправном виде.
- Не удаляйте золу, пока угли полностью не прогорели и не остыли.
- Не используйте гриль при сильном ветре.

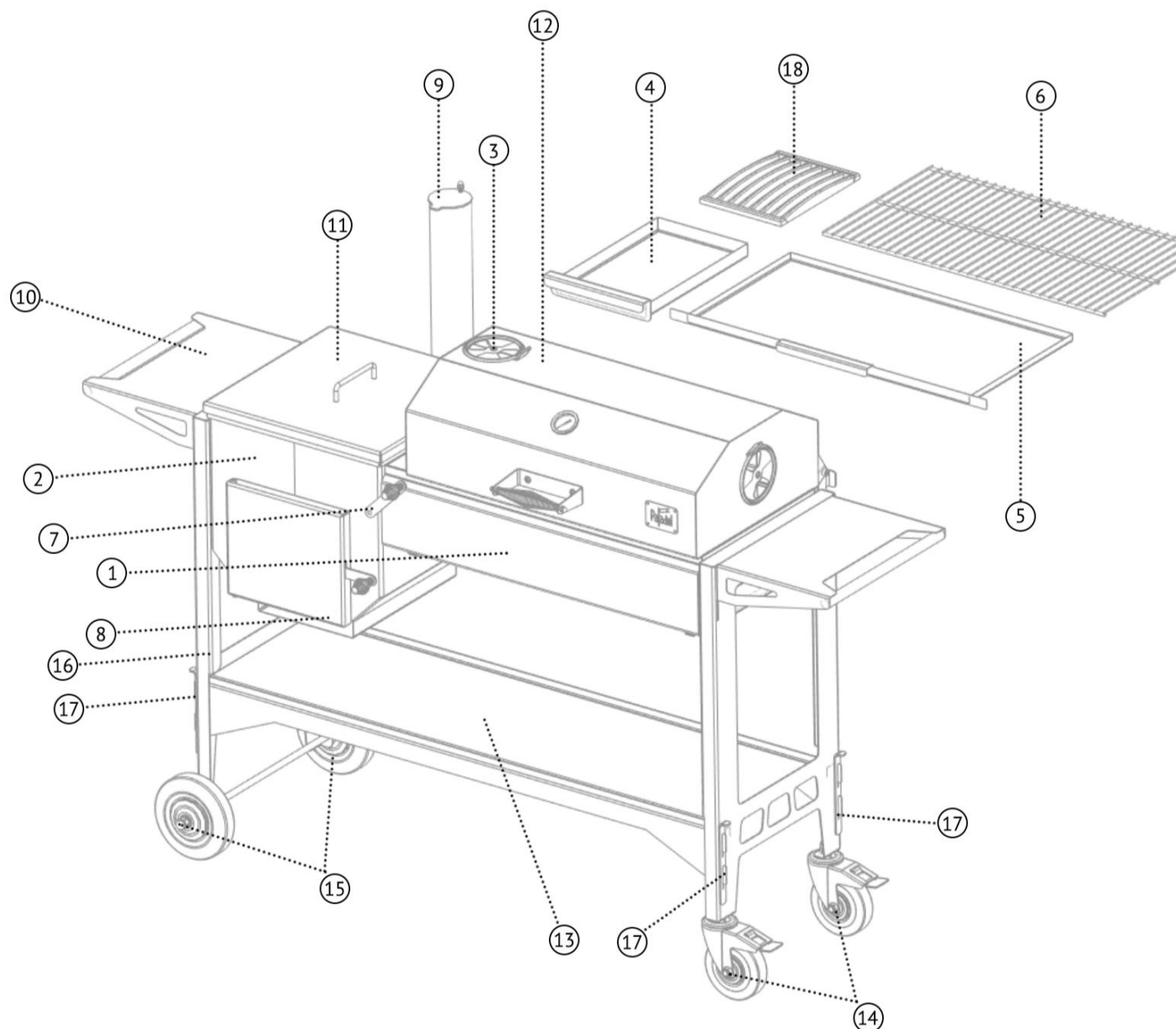
⚠ВНИМАНИЕ

- Устанавливайте гриль только на ровную и устойчивую поверхность.
- Всегда используйте поддоны для угля и решетки, предусмотренные конструкцией гриля.
- Не прикасайтесь к поддону или решёткам, чтобы проверить их температуру. Во время работы они могут быть очень горячими.
- Используйте жаропрочные прихватки или специальные подставки под горячее для защиты рук во время копчения или регулирования воздуховодов.
- Пользуйтесь специальными инструментами с длинными жаропрочными ручками.
- Чтобы потушить уголь, полностью закройте дверцы и воздуховоды. Не используйте воду – это может повредить защитное покрытие гриля-печи.
- **ВНИМАНИЕ!** Не разжигайте уголь одновременно в обеих камерах.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте спирт, бензин и другие легковоспламеняющиеся жидкости для розжига! Используйте только средства для розжига, соответствующие требованиям EN 1860-3.
- **ВНИМАНИЕ!** Не допускайте детей и домашних животных к работающему или горячему грилю.

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к серьезным травмам или смерти, возникновению пожара или взрыва, а также повреждению имущества.

УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ-ПЕЧЬ PALADIN GRILL™

- | | | |
|----------------------|---|-----------------------------------|
| 1. Мангальная камера | 6. Решётка для приготовления из нержавеющей стали | 10. Боковые пристолья |
| 2. Топка | 7. Ручка управления внутренней заслонки | 11. Крышка топочной части |
| 3. Воздуховод | 8. Дверца топки | 12. Крышка мангальной части |
| 4. Зольник топки | 9. Заслонка трубы топки | 13. Нижняя полка |
| 5. Зольник мангала | | 14. Колёса поворотные со стопором |
| | | 15. Колёса опорные |
| | | 16. Стойки рамы гриля |
| | | 17. Замки крепления стяжек рамы |
| | | 18. Колосник |



НАТУРАЛЬНЫЙ КУСКОВОЙ УГОЛЬ

Угольная гриль-печь Paladin Grill® может работать на различных видах топлива, включая натуральный кусковой уголь, древесную щепу и угольные брикеты. Для приготовления рекомендуем использовать качественный натуральный кусковой уголь из твёрдых пород древесины. Такой уголь не содержит химических добавок и наполнителей, обеспечивает стабильный жар и позволяет сохранить естественный вкус приготовленных продуктов.

Рекомендуем использовать кусковой уголь или угольные брикеты.

ДРЕВЕСНАЯ ЩЕПА

Древесная щепа – отличный выбор для приготовления в угольном гриле-печи. Она придаёт продуктам характерный аромат и насыщенный вкус.

Для поддержания стабильной температуры и равномерного копчения рекомендуется периодически проверять количество угля и древесной щепы во время приготовления.

СРЕДСТВА ДЛЯ РОЗЖИГА

Для розжига используйте специальные средства, предназначенные для натурального древесного угля и брикетов.

Не используйте жидкости для розжига с резким химическим запахом, если это может повлиять на вкус и аромат приготовленных продуктов. Следуйте инструкции производителя выбранного средства для розжига.

Перед первым использованием снимите решетки и поддоны, тщательно промойте их теплой водой с мягким моющим средством. Полностью сполосните и высушите мягким полотенцем; не сушите на воздухе и никогда не ставьте в посудомоечную машину.

ПЕРВЫЙ РОЗЖИГ И ПРОКАЛИВАНИЕ

Перед первым использованием гриль необходимо прокалить: сначала топку, затем мангальную часть.

Рекомендуемая температура прокаливания — около 200 °C.

Порядок действий:

Засыпьте в топку уголь или положите щепу/щепки для растопки. Закройте внутреннюю заслонку и выполните розжиг.

Поддерживайте средний жар в течение 1 часа. По возможности контролируйте температуру металла с помощью пирометра.

После этого засыпьте уголь в мангальную часть. Подожгите его. Прокаливайте мангальную часть в течение 1 часа при среднем жаре.

Зачем это нужно:

Прокаливание необходимо для окончательного закрепления лакокрасочного покрытия и повышения его устойчивости к механическим воздействиям и атмосферным нагрузкам.

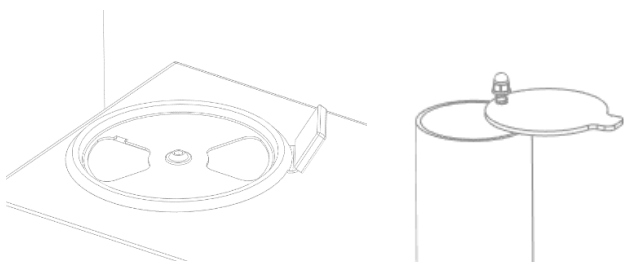
⚠ ВНИМАНИЕ

Всегда соблюдайте осторожность при открывании дверцы топки. Не открывайте её резко: сначала слегка приоткройте дверцу на несколько секунд, чтобы дать доступ воздуху и снизить риск резкого выхода горячего дыма.

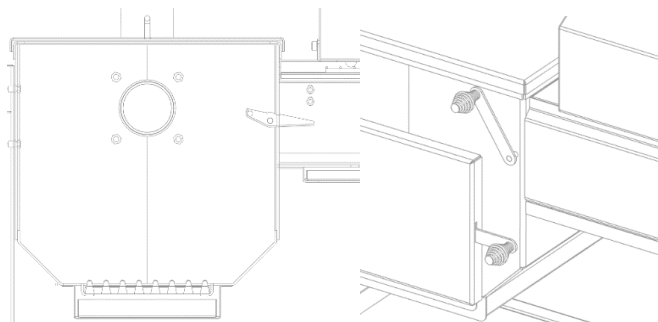
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ / НЕПРЯМОГО КОПЧЕНИЯ (ИСПОЛЬЗУЯ ТОПКУ)

Шаг 1:

Установите воздуховоды и заслонку трубы в положение широко открыты, чтобы впустить максимальное количество воздуха для поддержания огня.



При предварительном нагреве гриля-печи полностью откройте внутренний воздуховод с помощью удобной ручки на передней панели.



Так Вы впустите большую часть горячего воздуха и дыма в камеру с продуктом. Для лучшего рассеивания дыма для равномерного копчения используйте отсекаль жары (не идёт в комплекте).

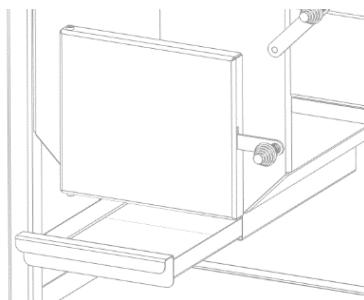
Шаг 2:

Откройте крышку топki гриля и засыпьте в топку около 1,8 кг кускового угля.

Работая с угольной гриль-печью Эпир 2МЗ™, Вы станете лучше понимать, сколько угля требуется для различных периодов и температур приготовления.

Шаг 3: Розжиг

Если Вы используете брикеты для розжига, подожгите их и положите на уголь в 2-3 местах. Выдвиньте зольник топki.



Шаг 4:

Дайте углю разгореться и после этого закройте заслонку на трубе.

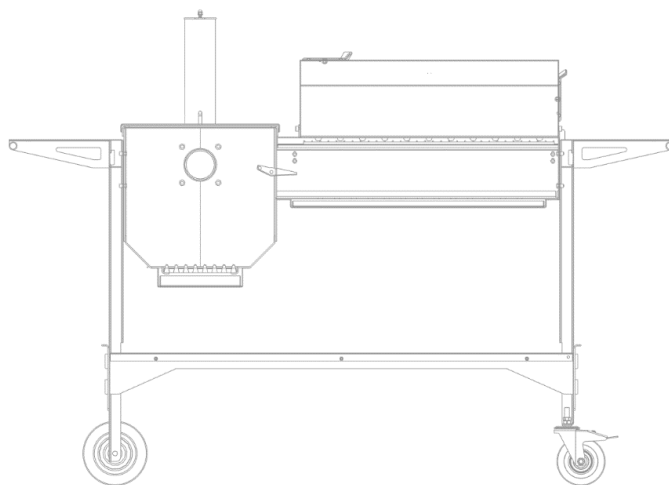


Шаг 5:

Отрегулируйте воздуховоды и прикройте зольник топki для достижения желаемой температуры – начните закрывать их за 50°C до намеченной температуры.

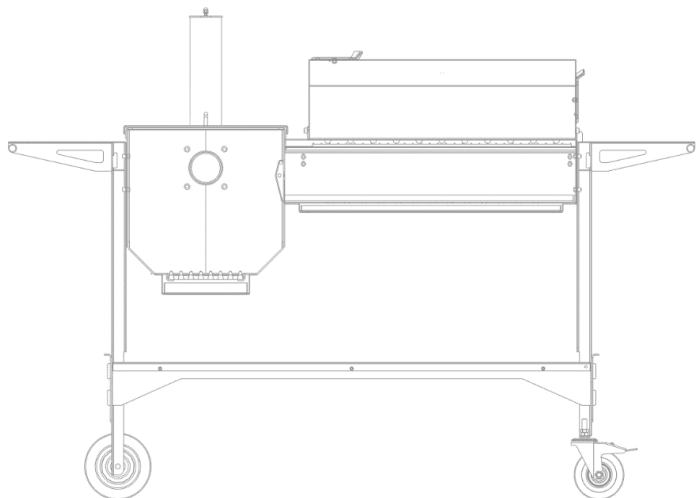
Шаг 6:

Добавьте в уголь заранее замоченную в воде щепу или нарубленные щепки (чанки) из фруктовых пород древесины по вкусу. Можно завернуть щепу в фольгу и сделать несколько проколов для выхода дыма, чтобы она сразу не сгорела.

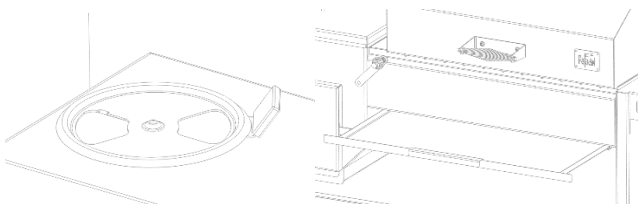


РОЗЖИГ

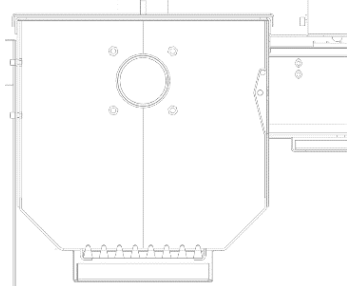
ДЛЯ ПРЯМОГО ГРИЛЛИНГА (ИСПОЛЬЗУЯ МАНГАЛЬНУЮ ЧАСТЬ, КАК УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ)



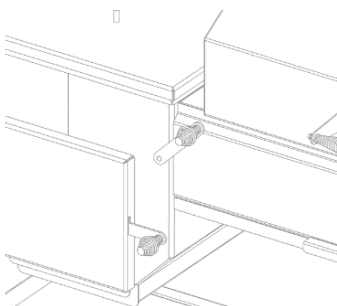
Засыпьте в мангальную часть необходимое количество угля. Следуйте инструкциям по розжигу выше. Разложите его на равную глубину и контролируйте температуру с помощью воздухопроводов на крышке гриля и зольника снизу.



При этом внутренняя заслонка между топкой и мангалом должна быть закрыта.



Положение ручки управления внутренней заслонкой.



Если Вы используете стартер для розжига, заложите в него уголь и разожгите. Далее равномерно разложите уголь по мангальной части.

Примечание: Уголь горит сильнее при большем доступе к потоку воздуха при открытой крышке.

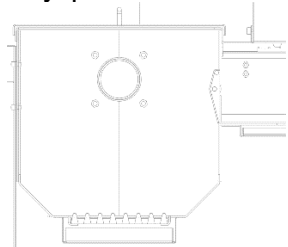
Готовьте блюда на решётке или с помощью шампуров на прямом жару от угля при температуре около 200 С. Это быстрый гриллинг с получением хрустящей корочки.

ПРЕКРАЩЕНИЕ РАБОТЫ:

После завершения приготовления на угольной гриль-печи Эпир 2МЗ, закройте воздухопроводы и зольники, чтобы полностью перекрыть доступ воздуха.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КАЗАНЕ

Внутренняя заслонка должна быть закрыта.



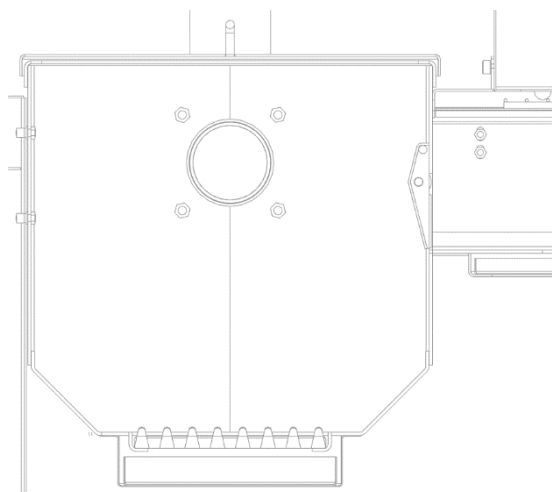
Заслонка трубы должна быть открыта.



Следуйте далее инструкции для розжига на стр. 5

При приготовлении в топке и в казане можете использовать уголь, брикетированный уголь и дрова.

Температуру регулируйте заслонкой на трубе и зольником, а также количеством топлива. Работая с угольной гриль-печью Эпир 2МЗ™, Вы станете лучше понимать, сколько угля или дров требуется для различных периодов и температур приготовления.



КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ:

Угольный гриль-печь Эпир 2МЗ™ позволяет Вам контролировать температуру готовки, регулируя поток воздуха с помощью воздухопроводов и зольников. Чем больше Вы их открываете, тем больше воздуха будет попадать к углям. Чем больше воздуха – тем выше температура. Даже небольшие регулировки воздухопроводов окажут заметные изменения на температуру приготовления.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

МЕТОДЫ:

Копчение: Менее 135°C

Классический способ приготовления при низкой температуре и непрямом жаре. Уголь располагается в топке, а продукт готовится в основной камере гриля. Этот способ отлично подходит для приготовления крупных кусков мяса, птицы и других продуктов, которым требуется длительное приготовление при невысокой температуре. Для поддержания температуры можно использовать уголь и древесную щепу.

Копчение-обжарка: 135°C - 205°C

Этот способ сочетает копчение и приготовление при более высокой температуре. Он подходит для традиционных блюд на гриле и продуктов, которые требуют более интенсивной тепловой обработки.

Сочетание дыма, температуры и времени приготовления позволяет получить насыщенный вкус и аппетитную корочку.

Советы и рекомендации:

Конструкция угольного гриля-печи предусматривает расположение топки с одной стороны. Поэтому температура в разных частях основной камеры может отличаться. При необходимости используйте эту особенность для приготовления продуктов при разной интенсивности жара. Предварительный прогрев гриля также поможет обеспечить более стабильную и равномерную температуру во время приготовления.

Прямой гриллинг: от 205°C

При прямом гриллинге продукт готовится непосредственно над горячими углями. Этот способ подходит для приготовления стейков, бургеров, колбасок, овощей и других продуктов, которым требуется быстрое приготовление при высокой температуре.

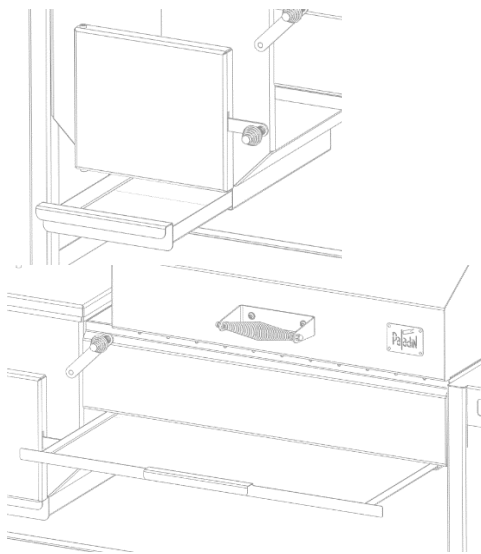
Подробнее – на www.paladin-grill.ru

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА

После каждого приготовления необходимо очищать зольник. Когда угольный гриль-печь полностью остынет, осторожно откройте дверцу и извлеките поддон для золы, а также зольник мангальной части.

Пересыпьте содержимое в металлическое ведро или другой подходящий негорючий контейнер. Перед утилизацией убедитесь, что зола и угли полностью остыли.



создаёт защитное покрытие на поверхности решёток и помогает предотвратить появление коррозии.

Внешние поверхности очищайте тёплой мыльной водой.

Для очистки внутренних стенок используйте металлическую щётку для гриля, чтобы удалить остатки пищи и нагара. Масляный слой, который со временем образуется на внутренних поверхностях, выполняет защитную функцию, поэтому полностью удалять его не требуется.

Если на внешних частях гриля появились сколы или царапины, повреждённые участки необходимо обезжирить и восстановить покрытие с помощью кремнийорганической термостойкой эмали, которая продаётся в аэрозольных баллончиках. Далее прокалить гриль, как описано в разделе «Первый розжиг и прокаливание» (стр. 4). Для сохранения внешнего вида гриля-печи рекомендуется проводить такую обработку по мере необходимости, но не реже одного раза в сезон.

При длительном хранении, в том числе в зимний период, рекомендуется разместить гриль под навесом или в другом месте, защищённом от осадков.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Угольный гриль-печь Эпир 2М3® при правильном и регулярном уходе прослужит вам долгие годы. Своевременная очистка и обработка металлических элементов помогут сохранить их внешний вид и защитить внутренние стальные компоненты.

Используйте щётку из нержавеющей стали для очистки основной решётки и других компонентов гриля.

Если вы используете чугунные решётки (не входят в комплект), регулярно очищайте их и обрабатывайте маслом. После очистки тщательно протрите решётки щёткой, чтобы удалить остатки пищи, затем нанесите тонкий слой растительного или подсолнечного масла.

После этого установите решётки на место и оставьте гриль нагретым при температуре 200 °С на 1 час. При необходимости процедуру можно повторить. Масляный слой

РЕЦЕПТЫ

СУХОЙ МАРИНАД

- 2 ст.л. коричневого сахара
- 1 ст.л. соли
- 1 ст.л. паприки
- 1 ч.л. свежемолотого черного перца
- 1 ч.л. сухого чеснока
- 1 ч.л. сухого лука
- 1 ст.л. орегано
- Смешайте все ингредиенты и используйте для мяса, птицы и рёбрышек.

КОПЧЕНАЯ КУРОЧКА

- Нагрейте гриль-печь до 135°C
- Возьмите курицу или куриные бёдра, крылышки, ножки – до 2-3 кг
- Натрите курицу сухим маринадом и оставьте на 30 минут
- Поставьте в гриль-печь поддон с водой
- Добавьте на горящие угли немного яблочной или другой древесной щепы
- Разложите курицу на решетках
- Готовьте 2,5 – 4 часа
- Внутренняя температура мяса должна достигать 74°C
- Накройте крышкой или фольгой и оставьте на 10 минут
- Подавайте к столу

РЕБРЫШКИ

- Нагрейте гриль-печь до 121°C
- 4 порции свиных ребрышек
- Снимите с ребрышек пленку
- Щедро натрите сухим маринадом
- Поставьте в гриль-печь поддон с яблочным соком
- Добавьте на горящие угли немного яблочной или другой древесной щепы
- Разложите ребрышки на решетках или поставьте их на подставку
- Готовьте 3-4 часа
- При желании добавьте соус. За последние 10-20 минут приготовления повысьте температуру до 204°C
- Достаньте рёбрышки из гриля-печи, накройте крышкой или фольгой и оставьте на 10 минут
- Подавайте к столу

НЕЖНАЯ СВИНИНА

- Нагрейте гриль-печь до 107°C
- Возьмите свиную лопатку весом 1,8 – 6,8 кг
- Тщательно натрите мясо сухим маринадом
- Поставьте в гриль-печь поддон с яблочным соком
- Добавьте на горящие угли немного яблочной или другой древесной щепы
- Положите свиную лопатку на решетку над поддоном
- Готовьте более 4 часов до внутренней температуры мяса не менее 85°C
- Снимите с гриля-печи, оберните фольгой и оставьте на 30 минут
- Разделайте мясо на волокна с помощью двух вилок
- При желании добавьте соус
- Подавайте к столу

Ингредиенты для идеального стейка на гриле

- 4 стейка толщиной около 2,5 см
- 2 зубчика чеснока (порезать или выдавить)
- 2 ст.л. вустерского соуса
- 2 ст.л. бальзамического уксуса и свежемолотого перца
- 2 ч.л. дижонской горчицы
- 2 ст.л. соевого соуса
- 2 ст.л. оливкового масла

Готовим стейки

Удалите со стейков лишний жир. Смешайте остальные ингредиенты и используйте получившийся маринад для мяса. Маринуйте стейки в холодильнике от 2 до 4 часов. Перед приготовлением достаньте мясо заранее и дайте ему нагреться до комнатной температуры.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО СТЕЙКА

A. Смажьте решётку небольшим количеством растительного или оливкового масла и хорошо разогрейте гриль-печь.

B. Выложите стейки на решётку и обжаривайте до образования аппетитной корочки.

C. Переверните стейк с помощью щипцов и продолжайте приготовление.

D. После приготовления снимите стейки с гриля-печи и дайте мясу отдохнуть несколько минут перед подачей.

ГАРАНТИЯ

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Гарантия производителя действует с даты покупки изделия. Гарантийные обязательства распространяются на устранение производственных дефектов, возникших при надлежащем использовании изделия в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Гарантия распространяется только на первоначального покупателя и действует в отношении продукции, приобретённой у официальных продавцов.

ЧТО ПОКРЫВАЕТ ГАРАНТИЯ:

Капсула гриля от сквозного прогорания	2 года
Остальные детали	3 года

ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ:

- Лакокрасочное и термостойкое покрытие капсулы и крышки гриля, требующее периодической обработки и ухода.
- Неисправности или повреждения, возникшие вследствие несчастного случая, неправильного или ненадлежащего использования, изменения конструкции изделия, неправильной установки или технического обслуживания, а также несоблюдения инструкций по эксплуатации и уходу.
- Повреждения, возникшие в результате неблагоприятных погодных условий, включая град, ураган, землетрясение или другие стихийные явления, а также повреждения, вызванные воздействием химических веществ.
- Расходы на транспортировку и доставку.
- Расходы, связанные с удалением или повторной установкой изделия.
- Затраты на установку и ремонт, не предусмотренные гарантийными обязательствами.
- Стоимость обращения в сервисный центр.
- Косвенные убытки и связанные с ними расходы.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ:

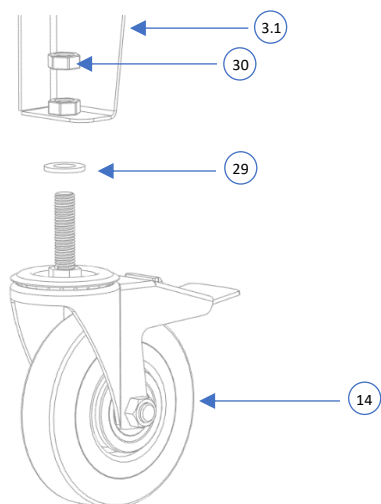
При замене деталей необходимо использовать оригинальные запасные части производителя. Использование неоригинальных деталей может привести к прекращению действия гарантийных обязательств.

ПРЕТЕНЗИИ ПО ГАРАНТИИ:

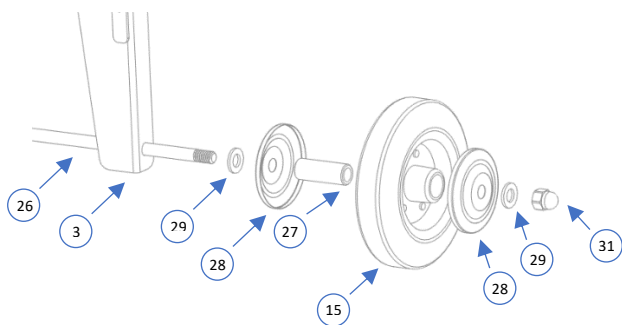
Все вопросы, связанные с гарантийным обслуживанием, рассматриваются компанией-производителем. Для рассмотрения гарантийного обращения владелец должен предоставить документы, подтверждающие покупку изделия, включая кассовый или иной документ о приобретении. Если в результате проверки будет подтвержден гарантийный дефект, компания произведёт ремонт или замену неисправной детали в соответствии с условиями гарантии.

«Инструкция по сборке гриля Эпир 2М3»

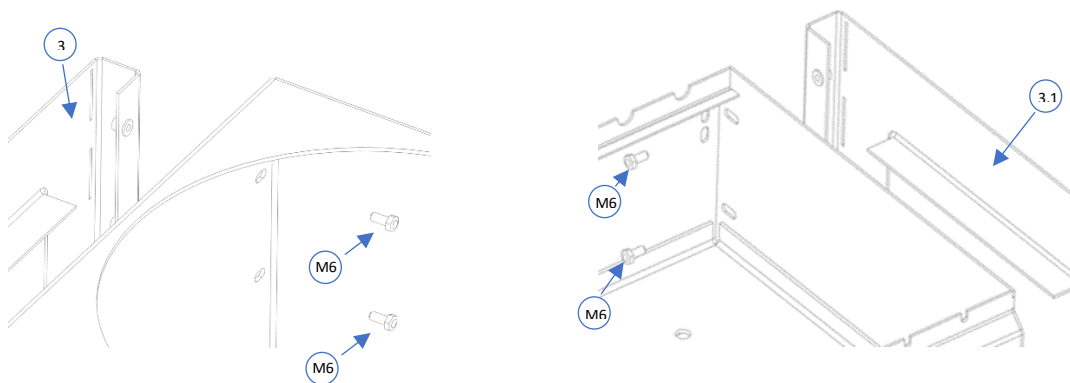
Шаг 1: Установить *поворотное колесо №14* в торец *Правой опоры рамы гриля №3.1*. С помощью ключа через *шайбу M12 №29* закрутить резьбовой палец колеса в опору и законтрить *гайкой M12 №30*. (пакет крепежа №1)



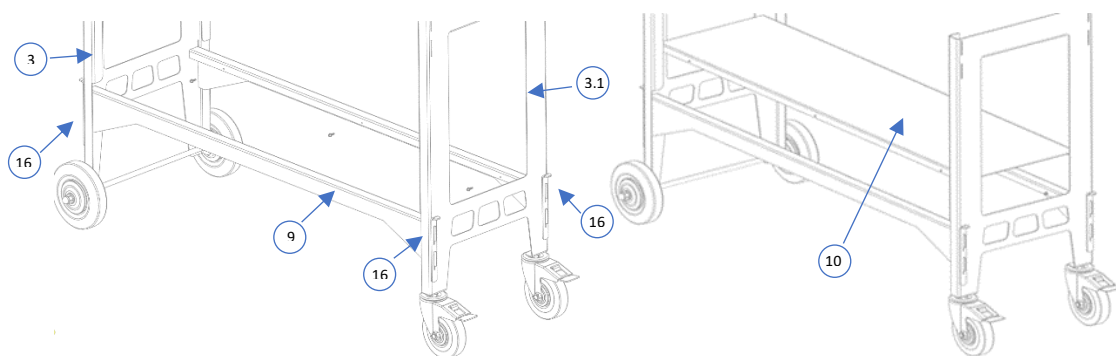
Шаг 2: Установить *ось №26* в отверстия *Левой колёсной опоры рамы №3*. Одеть *шайбу №29, диск №28, втулку №27, колесо №15, диск №28, шайбу №29* на ось и закрутить *гайкой №31* как показано на рисунке. (пакет крепежа №1)



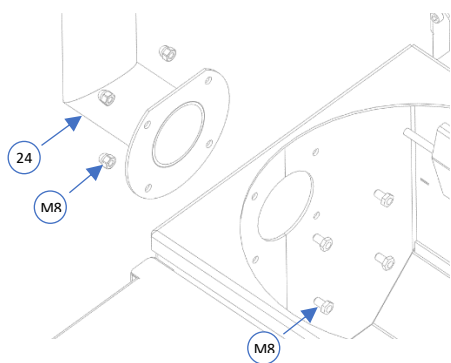
Шаг 3. Прикрепить капсулу гриля (состоящую из *топки гриля №4* и *мангала №5*) к рамкам *опор гриля №3* и *№3.1* винтами *M6* в резьбовые заклёпки. (пакет крепежа №2 и №3)



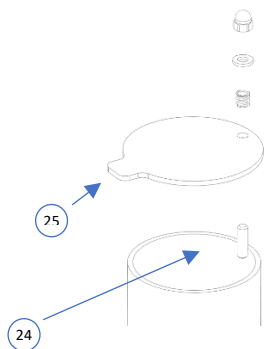
Шаг 4. Вставить крючки *стяжек №9* в прорези *опор №3* и *№3.1*. Каждое соединение законтрить *замками №16* (4 шт.) с помощью киянки. Закрутить 6 саморезов в отверстия в *стяжках №9* и установить на них *нижнюю полку №10*. (пакет крепежа №2 и №3)



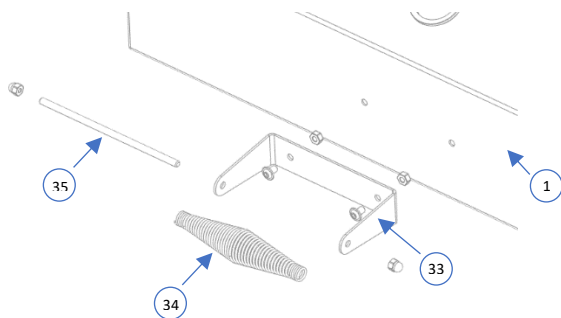
Шаг 5: Присоединить *трубу дымохода №24* к топке гриля с помощью болтов и гаек *M8*. (пакет крепежа №4)



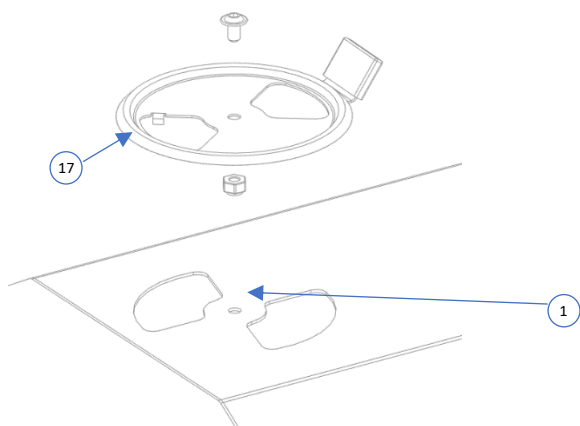
Шаг 6: Установите заслонку (шибер) №25 на резьбовую шпильку трубы дымохода №24 как показано на рисунке. (пакет крепежа №4)



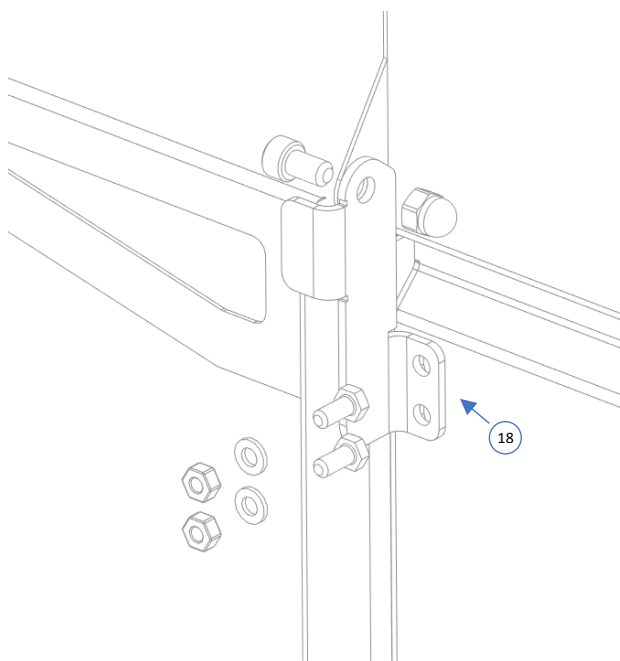
Шаг 7: Присоедините скобу ручки крышки №33 к крышке гриля №1 винтами и гайками М6. Вставьте ось ручки №35 в скобу №33 через пружинную ручку №34 и закрепите колпачковыми гайками М6. (пакет крепежа №5)



Шаг 8: Установите регуляторы тяги №17 к крышке гриля №1 с помощью винта и гайки М6 как показано на рисунке. (пакет крепежа №5)



Шаг 9: Присоедините *петли №18* для установки *крышки №1* к *мангальной части гриля №5* болтами и гайками М6 и установите крышку в петли на болты и гайки М8. (пакет крепежа №6)



Шаг 10: Установите *ручки пружинки №19* и *№22* на *рукоятку дверцы топки №21* и *рукоятку внутренней заслонки №37* на капсуле гриля как показано на рисунке. (пакет крепежа №7)

