

ПЕРВЫЙ РОЗЖИГ ГРИЛЯ

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное Руководство.

Следуйте описанным далее шагам перед первым запуском вашего Z Grills, а также в случае, если в процессе приготовления закончатся пеллеты.

1. Снимите с гриля основную решётку, полку для подогрева, поддон для отвода жира и отсекайте жар.
2. Откройте крышку бункера для пеллет и убедитесь, что в бункере и шнеке нет посторонних объектов.
3. Переведите регулятор температуры в положение Shut Down Cycle и вставьте кабель питания в сеть 220 В с заземлением.
4. Включите гриль нажатием кнопки питания  и переведите регулятор в режим SMOKE. Сразу после запуска, пожалуйста, проверьте следующее:

(ОСТОРОЖНО: Не прикасайтесь, ограничьтесь осмотром!)

- убедитесь, что шнек вращается (подождите 1-2 минуты);
- проведите рукой над камерой сгорания, чтобы убедиться, что вентилятор работает и воздух проходит через камеру;
- свеча накаливания должна нагреться (это займёт 1-2 минуты) — вы ощутите жар от неё;
- **вы увидите на дисплее показания температуры. Если там что-то другое, это КОД ОШИБКИ. Обратитесь к разделу «УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И РЕМОНТ».**

5. Переведите регулятор температуры на SHUT DOWN CYCLE

(обратите внимание, вентилятор будет работать ещё 10 минут в этом режиме).

6. Наполните бункер пеллетами. Затем переведите регулятор в положение HIGH. Доставка пеллет по шнеку займёт время, но когда пеллеты начнут появляться в камере сгорания, снова переведите регулятор в положение SHUT DOWN CYCLE. Дайте грилю время полностью выключиться.

7. Переключите регулятор в положение SMOKE. Дайте пеллетам разгореться. Когда над камерой сгорания появится пламя, переведите регулятор на SHUT DOWN CYCLE и дайте грилю остыть.

[Мы рекомендуем обернуть поддон для отвода жира плотной фольгой для удобства очистки]

8. Установите элементы, снятые в пункте 1, обратно на их места. Откройте крышку гриля и переведите регулятор в положение SMOKE. Через несколько минут, когда увидите бело-серый дымок, закройте крышку.
9. Установите регулятор температуры в положение HIGH и дайте грилю поработать 45 минут, чтобы удалить любые посторонние вещества (например, смазку) перед приготовлением еды.
10. Пожалуйста, нагревайте гриль в течение 10-15 минут перед выкладыванием продуктов на решётку. Это позволит ему быстрее достигнуть нужной для приготовления температуры.

ВСЕГДА ЗАПУСКАЙТЕ ГРИЛЬ В РЕЖИМЕ SMOKE С ОТКРЫТОЙ КРЫШКОЙ!

После розжига пеллет переведите регулятор на нужную вам температуру.

Пожалуйста, не переводите регулятор на SHUT DOWN CYCLE во время работы.

★(Кнопка Feed): подаёт пеллеты в камеру сгорания. Нажатие и удержание кнопки Feed активирует подачу дополнительных пеллет в камеру. Отпустите кнопку, чтобы остановить подачу.