

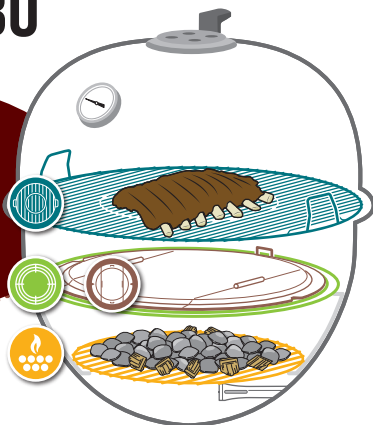
# SUMMIT®

## CHARCOAL GRILL

### КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

#### КОПЧЕНИЕ

Блюда, требующие длительного времени приготовления в нижнем положении, например, ребрышки, грудинка и большие куски мяса.



РЕШЕТКА ДЛЯ ГОТОВКИ



ЦЕНТРАЛЬНОЕ ОПОРНОЕ КОЛЬЦО



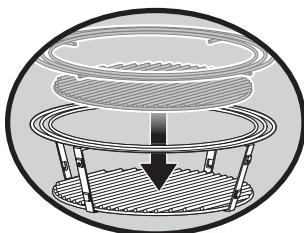
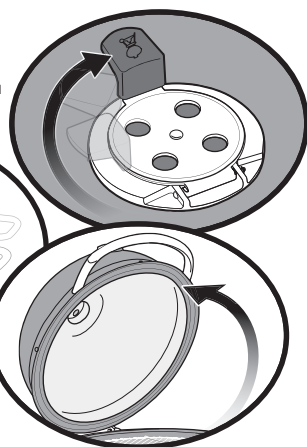
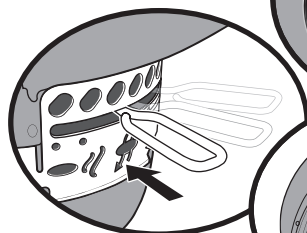
ПЛАСТИНА ДИФфуЗОРА



РЕШЕТКА ДЛЯ ТОПЛИВА

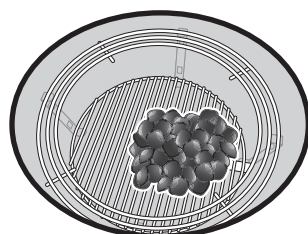
### ПОДГОТОВКА К БЫСТРОМУ КОПЧЕНИЮ

- 1 Повернуть заслонку крышки до полностью открытого состояния, передвинуть ручку нижнего отверстия до открытого положения и открыть крышку.

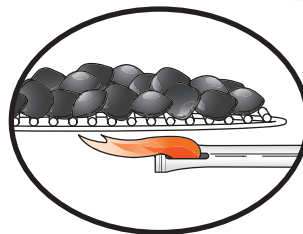


- 2 Установить решетку для топлива в нижнее положение котла; затем разместить центральное опорное кольцо в среднее положение котла.

- 3 Выложить уголь на решетку для топлива выше верхушки трубки горелки.



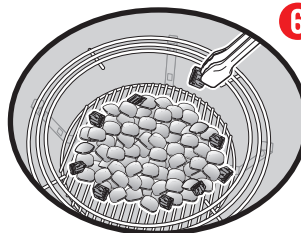
В данном кратком справочном руководстве представлены основные этапы настройки угольного гриля Summit® для приготовления пищи методом прямого нагрева, непрямого нагрева и копчения. Оно не является заменой руководству пользователя. Перед началом эксплуатации гриля необходимо прочесть руководство пользователя угольного гриля Summit®. Необходимо соблюдать все указания, которые представлены метками Предупреждения, Осторожно и Опасно, а также инструкции по установке газового оборудования, изложенные в руководстве пользователя.



- 4 Зажечь уголь с помощью системы зажигания SNAP-JET. Не закрывать крышку.

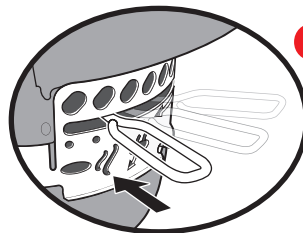
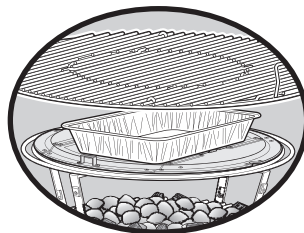


- 5 Выключить систему зажигания SNAP-JET через 7–10 минут.



- 6 Надеть теплозащитные перчатки. Равномерно распределить уголь по решетке для топлива с помощью щипцов или кочерги для угля. При добавлении дров необходимо поместить их по периметру зажженного угля.

- 7 Установить пластину диффузора на центральное опорное кольцо; затем разместить решетки для приготовления пищи в верхнее положение котла.



- 8 Закрыть крышку. После достижения грилем зоны копчения на термометре необходимо переместить ручку вентиляционного отверстия котла в положение копчения.

### СИСТЕМА ОЧИСТКИ ONE-TOUCH

Благодаря системе очистки ONE-TOUCH из нержавеющей стали очистка устройства не вызовет проблем. По мере перемещения ручки назад и вперед, три лопасти в котле перемещают золу с нижней части гриля в высокоэффективный золоуловитель для быстрого удаления золы. Уже упомянутые вентиляционные отверстия выступают в качестве заслонки котла и предназначены для подачи кислорода к пламени или позволяют быстро затушить огонь.

#### ОЧИСТКА ЧАШИ

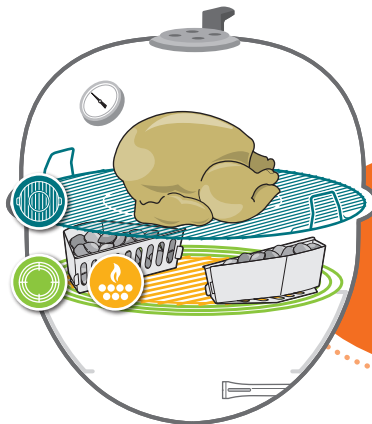
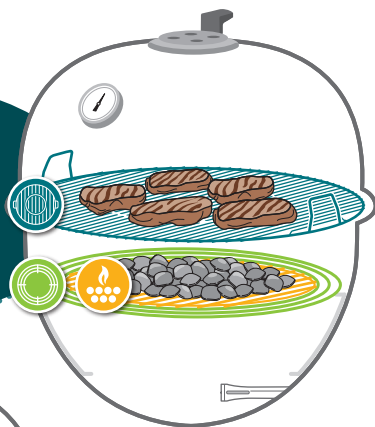
Для обеспечения надлежащей вентиляции и лучшей обжарки на гриле необходимо удалять скопившуюся золу и старый уголь с нижней части чаши, а также опорожнять золоуловитель перед каждым использованием гриля.



# КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

## ПРЯМОЙ НАГРЕВ

Для блюд, которые готовятся менее двадцати минут, например, бургеры, стейки и овощи.



## НЕПРЯМОЙ НАГРЕВ

Для блюд, которые готовятся более двадцати минут, например, целый цыпленок, жаркое и индейка.



РЕШЕТКА ДЛЯ ГОТОВКИ



ЦЕНТРАЛЬНОЕ ОПОРНОЕ КОЛЬЦО



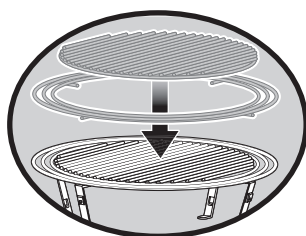
РЕШЕТКА ДЛЯ ТОПЛИВА

## ПОДГОТОВКА К БЫСТРОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

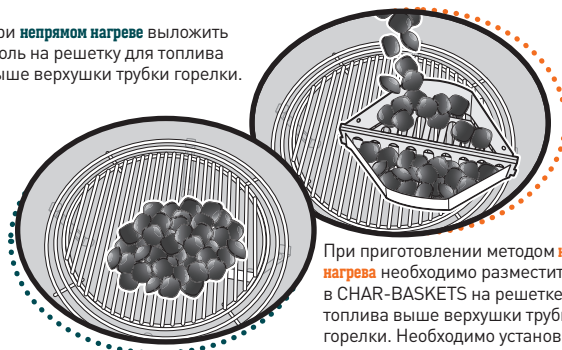
- 1 Повернуть заслонку крышки до полностью открытого состояния, передвинуть ручку нижнего отверстия до открытого положения и открыть крышку.



- 2 Установить центральное опорное кольцо в среднее положение котла; затем разместить решетку для топлива на центральном опорном кольце.

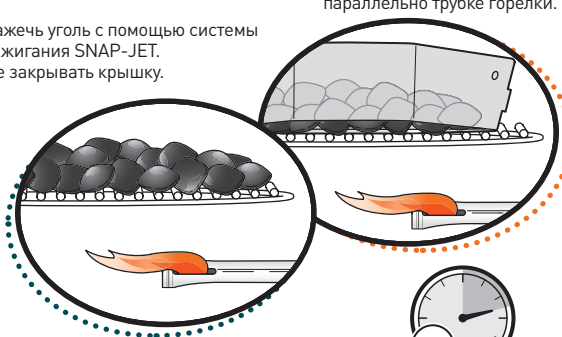


- 3 При **непрямом нагреве** выложить уголь на решетку для топлива выше верхушки трубки горелки.



При приготовлении методом **непрямого нагрева** необходимо разместить уголь в CHAR-BASKETS на решетке для топлива выше верхушки трубки горелки. Необходимо установить корзины CHAR-BASKETS таким образом, чтобы они располагались параллельно трубке горелки.

- 4 Зажечь уголь с помощью системы зажигания SNAP-JET. Не закрывать крышку.



- 5 Выключить систему зажигания SNAP-JET через 12-14 минут.

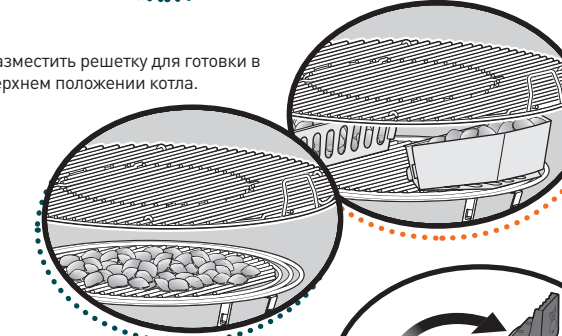


- 6 Надеть теплозащитные перчатки. При **прямом нагреве** равномерно распределить угли по решетке для топлива с помощью щипцов или кочерги для угля.

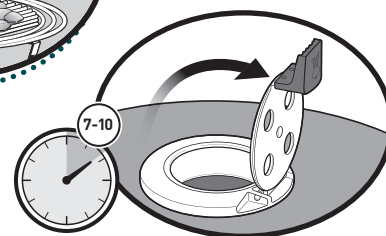


При **непрямом нагреве** необходимо использовать щипцы для разделения корзины CHAR-BASKETS как показано на рисунке.

- 7 Разместить решетку для готовки в верхнем положении котла.



- 8 Закрыть крышку и открыть щелчком заслонку крышки. Разогреть решетку для готовки в течение около 7-10 минут.



7-10