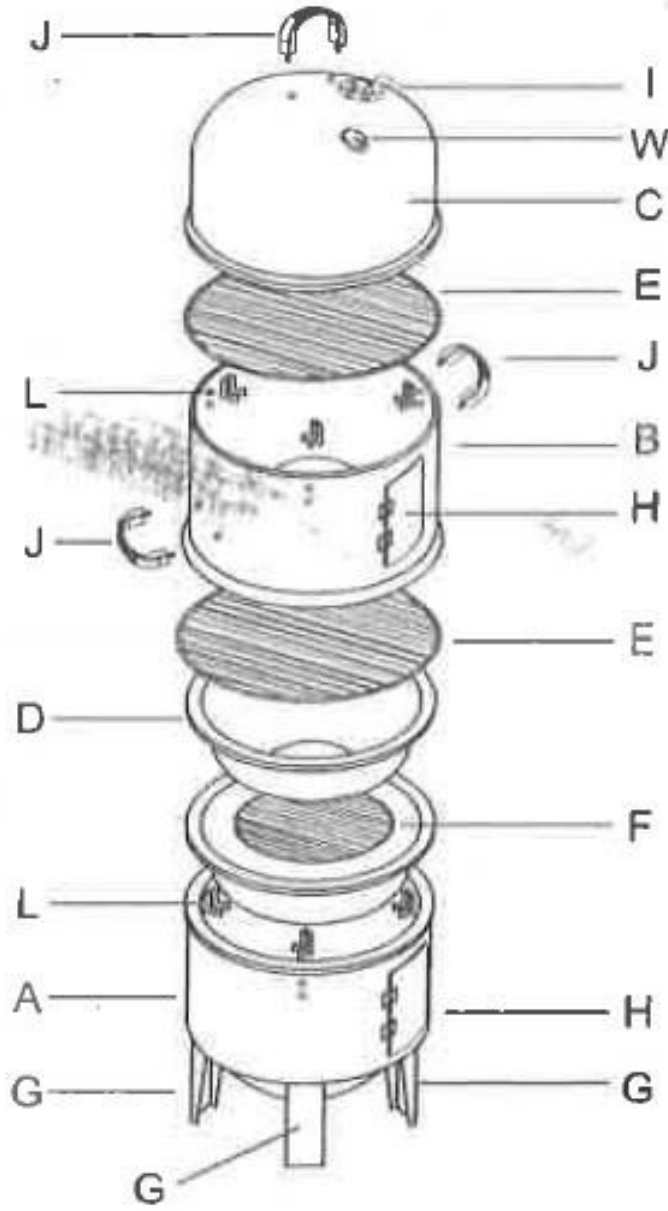


Grătar BBQ de grădină cu afumătoare







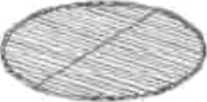
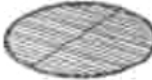












Instrucțiuni de utilizare
Traducerea instrucțiunilor originale



Şurub H: 3x8mm

Şurub J/G: 6x14mm

Şurub L/I: 5x10mm

<p style="text-align: center;">A</p> 	1X	<p style="text-align: center;">B</p> 	1X
<p style="text-align: center;">C</p> 	1X	<p style="text-align: center;">D</p> 	2X
<p style="text-align: center;">E</p> 	2X	<p style="text-align: center;">F</p> 	1X
<p style="text-align: center;">G</p> 	3X	<p style="text-align: center;">H</p> 	
<p style="text-align: center;">I</p> 	1X	<p style="text-align: center;">J</p> 	3X
 $\Phi 6 \times 14$	12 bucăți	<p style="text-align: center;">L</p> 	6X
 M6	6 buc	<p style="text-align: center;">W</p> 	
 $\Phi 5 \times 10$	7 pcs		1X
 M5	7 buc		
 $\Phi 3 \times 8$	8 pcs		
 M3	8 pcs		

PRIMA UTILIZARE

Pentru prima utilizare, vă recomandăm să lăsați cărbunele să ardă mai mult de 30 de minute fără a introduce alimente.

SFATURI UTILE, MĂSURI PROVIZORII

Acest grătar poate fi utilizat numai în aer liber.

Instalați întotdeauna acest produs pe o suprafață solidă, departe de materiale inflamabile și combustibile. Nu utilizați grătarul când bate vântul.

Folosiți grătarul numai atunci când este complet terminat, când toate piesele sunt asamblate și bine fixate.

Nu mutați niciodată grătarul până când focul nu este complet stins și până când grătarul nu s-a răcit complet. Țineți copiii și animalele de companie la o distanță sigură atunci când este utilizat.

Nu utilizați niciodată combustibil lichid pentru a aprinde sau a porni un incendiu.

Protejați-vă împotriva focului și a aburului deschizând capacul sau ușa de acces atunci când grătarul este în uz.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Îndepărtați capacul, partea superioară a corpului, grilele de gătit și tava de picurare.

Asigurați-vă că grătarul pentru cărbuni este așezat în interiorul tăvii pentru cărbuni și că tăvița pentru cărbuni este așezată în siguranță pe toate cele 3 picioare.

Deschideți ușa către corpul de jos. Dacă este posibil, întoarceți ușa deschisă spre vânt pentru a favoriza aprinderea focului și circulația aerului în interiorul grătarului.

Așezați cărbunele sau lemnul (nu lemnul de pin) în formă de piramidă în centrul grătarului pentru cărbuni.

Aprindeți focul, lăsând capacul, partea superioară a corpului și tigaia de picurare oprite. Lăsați cărbunele/lemnul să ardă timp de aproximativ 25 de minute.

Cărbunii trebuie să fie ușor acoperiți cu cenușă cenușie cenușie cenușie înainte de a se face grătarul.

Răspândiți cărbunele/lemnul uniform pe grătarul de cărbuni pentru a obține un foc uniform. Închideți ușa de pe corpul inferior.

CONTINUAȚI GRĂTARUL

Așezați bine tava de picurare pe cele 3 suporturi de susținere ale corpului inferior.

Puteți umple această tavă cu puțină apă.

Așezați grătarul direct deasupra tăvii de scurgere. Așezați alimentele pe grătarul de grătar într-un singur strat, cu spații între fiecare bucată. Acest lucru permite fumului și căldurii să circule uniform în jurul alimentelor.

Așezați corpul părții superioare pe cel al părții inferioare. Lăsați ușa închisă.

Așezați cel de-al doilea grătar pe suporturile de susținere ale corpului superior, asigurându-vă că marginea grătarului se sprijină ferm pe suporturile de susținere. Așezați alimentele pe grătarul de grătar.

Puneți capacul pe afumătoare și începeți să frigeți!

SFATURI PENTRU GRĂTAR

În timpul procesului de prăjire, nu ridicați capacul pentru a verifica alimentele. Un capac deschis permite scăderea căldurii, ceea ce face necesar un timp mai îndelungat de prăjire.

Când scoateți capacul în timpul grătarului, ridicați-l în lateral, nu direct în sus. Ridicarea capacului direct în sus va crea un curent de aer în grătar care va aspira cenușa pe alimente.

CONTROLUL INCENDIILOR

Este absolut esențial să mențineți în grătarul dumneavoastră un mediu constant, uniform și la temperaturi scăzute de +/-70°C.

Ar trebui să puteți atinge partea exterioară a grătarului în zona de gătit fără să vă ardeți mâna.

Dacă focul este prea fierbinte, puneți capacul pe grătar și închideți gura de aerisire a capacului. De asemenea, puteți adăuga câteva așchii de lemn umede la foc. Acest lucru va scădea temperatura și va crea, de asemenea, un fum de fum pentru o aromă mai bună.

Dacă focul este prea mic, măriți orificiul de aerisire al capacului și ușa de acces la partea inferioară a corpului pentru a lăsa aerul să intre și pentru a face focul să crească.

ADĂUGAREA DE APĂ ÎN TIMPUL GRĂTARULUI

Turnați încet apa prin pâlnia sau gura de scurgere prin ușa de acces din partea superioară a corpului.

ADĂUGAREA DE CĂRBUNE/LEMN ÎN TIMPUL GRĂTARULUI

Îndepărtați încet capacul de pe grătar și deschideți cu grijă ușa de acces la corpul inferior folosind mănuși de grătar.

- Folosiți clești lungi pentru a adăuga cărbuni sau lemne, astfel încât să nu amestecați cenușă și scânteii.
- Când cărbunele sau lemnele ard din nou puternic, închideți ușa și puneți din nou capacul pe afumătoare.

STINGEREA FOCULUI

- Puneți capacul pe afumătoare
- Pentru a stinge focul, închideți pur și simplu toate gurile de ventilație și ușile. De asemenea, încercați să acoperiți cărbunii cu nisip. Nu folosiți niciodată apă!