

# Инструкция по эксплуатации

Профессиональный барбекю FORESTER BS1000

Цены на товар на сайте:

<http://www.vseinstrumenti.ru/otdyh-i-sport/kemping/barbekyu/forester/bs1000/>

Отзывы и обсуждения товара на сайте:

<http://www.vseinstrumenti.ru/otdyh-i-sport/kemping/barbekyu/forester/bs1000/#tab-Responses>



**FORESTER®**

ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ГРИЛЯ

# БАРБЕКЮ профессиональный

ДЛЯ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И ОВОЩЕЙ



Арт. BS1000



# БАРБЕКЮ

## профессиональный

# Арт. BS1000

### Барбекю

Существует большое разнообразие моделей барбекю. Как правило, они представляют конструкцию, сходную с отечественными мангалами. Принципиальное отличие – в большем количестве функций, которыми обладают барбекю.

Барбекю традиционной формы – сферический с крышкой – обеспечивает наиболее равномерное термическое воздействие на продукт: сверху (при закрытой крышке), с боков и снизу. В барбекю без крышки термическое воздействие осуществляется только снизу.

Все барбекю имеют примерно одинаковое внутреннее устройство. Обязательный элемент любого барбекю – решетка. На верхней решетке-гриль располагается приготовляемый продукт, на нижней – топливо. В нижней и верхней частях корпуса могут быть отверстия с заслонками для регулирования притока воздуха – в этом существенное отличие барбекю от мангала. В некоторых моделях предусматривается съемная емкость (зольник), в которую осыпается прогоревший уголь.

Открытые барбекю обычно имеют несколько уровней расположения решетки-гриль над горящим топливом, что позволяет регулировать интенсивность жара. Во многих моделях присутствуют вертел и фиксированные или откидные полочки, на которых удобно расположить все необходимые аксессуары.

### Советы по использованию барбекю

- Обратите внимание, разрешено ли в купленном вами барбекю использовать дрова. Обычно это категорически не допускается, так как они имеют гораздо более высокую, чем древесный уголь, температуру горения (отсюда быстрое прогорание и деформация корпуса барбекю).
- Решетку-гриль в барбекю перед первым использованием рекомендуется смазать растительным маслом и прокалить, а затем дать ей медленно остыть.
- Перед тем, как начать приготовление блюд, дайте огню разгореться в течение 15-20 минут. Угли должны покрыться тонким слоем серой золы. При разжигании древесного угля и во время приготовления блюда верхнее и нижнее вентиляционные отверстия (при их наличии) должны быть открыты. Если огонь слишком сильный, нижние заслонки можно частично закрыть для уменьшения интенсивности жара.

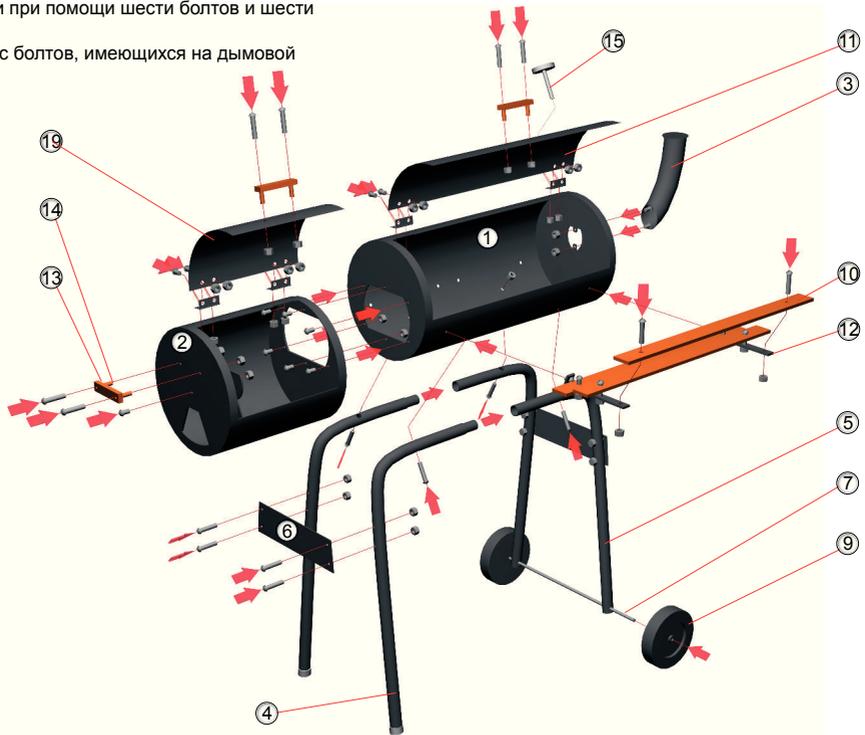
- При разжигании угля с помощью жидкости для розжига надо выждать время, необходимое для полного сгорания самой жидкости. Крышка барбекю при этом должна быть открыта.
- Желательно, чтобы уголь в процессе горения не соприкасался со стенками жарочной емкости, в этом случае барбекю прослужит дольше.
- Если вы готовите в сферическом барбекю, необходимо использовать крышку независимо от того, какое блюдо вы готовите.
- Повышение температуры в барбекю обеспечивается открытием заслонки для поддува или добавлением топлива.
- Чтобы мясо при приготовлении не потеряло сок, для переворачивания пользуйтесь щипцами или лопаткой.
- К горячим углям можно добавить ольховую щепу или стружку, чтобы придать вашему блюду «копченый» запах и вкус.
- При розжиге и в процессе жарки полезно освоить применение фена для раздувания огня или мехов, обеспечивающих эффективную тягу.
- Для поддержания хорошей циркуляции воздуха уберите скопившуюся золу со дна барбекю, но только после того, как угли полностью погасли.
- Чтобы обеспечить горение древесного угля, необходим кислород, поэтому убедитесь, что вентиляционные отверстия не закупорены.

### Чистка барбекю

Барбекю прослужит дольше, если вы будете полностью мыть его раз в сезон. Убедитесь в том, что барбекю остыл, а угли полностью погасли. Уберите золу. Нанесите на поверхность барбекю пену для гриля на 15-20 минут, чтобы размягчить скопившийся жир. После этого протрите поверхность бумажным полотенцем, затем промойте водой и вытрите насухо.

## Инструкция по сборке

- Поставьте основной корпус на правый бок. Левый бок, с более широким отверстием, должен быть обращен вверх.
- Соедините между собой длинные ножки (с заглушками) и короткие ножки.
- Длинные ножки с заглушками должны быть обращены вверх. Прикрепите каждую пару соединенных между собой ножек к основному корпусу при помощи двух болтов.
- Прикрепите с каждой стороны распорки, используя для монтажа каждой распорки четыре болта и четыре гайки
- Вставьте ось в отверстия на концах коротких ножек (без заглушек).
- При помощи шплинтов закрепите на оси колеса.
- Установите топку на основной корпус и совместите широкое отверстие.
- Соедините основной корпус и топку шестью болтами.
- Прикрепите каждую из двух опор передней полки к основному корпусу.
- Прикрепите три деревянные планки к опорам передней полки при помощи шести болтов и шести гаек.
- Снимите гайки с болтов, имеющих на дымовой трубе.
- Прикрепите дымовую трубу с правой стороны основного корпуса, затянув предварительно снятые гайки изнутри дымовой камеры.
- Вставьте два болта с квадратным подголовком в деревянную ручку и наденьте на них алюминиевые гильзы с другой стороны ручки.
- Вставьте болты смонтированной ручки в отверстия на лицевой стороне дверцы топki и закрепите двумя гайками. Затягивайте гайки до тех пор, пока поверхности головок болтов не окажутся вровень с поверхностью ручки.
- Таким же образом прикрепите ручку к дверце основного корпуса и ручку на левой стороне топki.
- Вставьте термометр в отверстие на дверце основного корпуса и наденьте на шуп зажим.
- Положите решетку для угля/дров на дно топki. Решетка для угля при желании может быть размещена на дне основного корпуса.
- Вставьте более длинные прутья решеток-гриль в четыре отверстия на задней стенке основного корпуса
- Повесьте держатель емкости для жира справа под основным корпусом.



№	Комплектность:	кол-во	№	Комплектность:	кол-во
1	Основной корпус	1	12	Опора полки	2
2	Топка	1	13	Деревянная ручка	3
3	Дымовая труба	1	14	Алюминиевая гильза	6
4	Длинная ножка (с заглушкой)	2	15	Термометр	1
5	Короткая ножка	2	16	Решетка для угля/дров	2
6	Распорка для ножек	2	17	Решетка-гриль	2
7	Ось	1	18	Держатель емкости для жира	1
8	Шплинт	2	19	Дверца топки	1
9	Колесо	2	20	Гайка	50
10	Деревянная планка	3	21	Стопорная гайка	1
11	Дверца основного корпуса	1	22	Болт	49

#### Состав:

- RUS** Основной корпус, Топка и Решетка для угля – сталь с покрытием из жаростойкой краски  
 Ножки – крашеная сталь  
 Решетка-гриль – сталь с коррозионностойким покрытием  
 Столик-полка - дерево
- UA** Основний корпус, Топка та Решітка для вугілля, дров – сталь з покриттям з жаростійкої фарби  
 Ножки – фарбована сталь  
 Решітка-гриль – сталь з корозійностійким покриттям  
 Столик-полочка – дерево
- KZ** Негізгі корпусы, Оттық және Көмірге, отынға арналған тор – ыстыққа төзімді бояу жағылған жабыны бар болат  
 Аяқтары – боялған болат  
 Гриль-тор – коррозияға төзімді жабыны бар болат  
 Үстел-сөре – ағаш

#### Внимание!

Будьте предельно осторожны! Не подпускайте детей и животных к месту приготовления пищи на барбекю. Не используйте бензин, керосин, спирт и другие горючие материалы, специально не предназначенные для разведения огня. Избегайте попадания бензина, спирта и других горючих материалов на горящие угли. Не транспортируйте барбекю во время приготовления пищи. Не эксплуатируйте в закрытых помещениях. При использовании барбекю впервые, дайте прогреть уголь/брикетам не менее 20 минут.



RESTWAY

www.forester-tm.ru