

Инструкция по эксплуатации

Барбекю-чемодан Forester 4735

Цены на товар на сайте:

<http://www.vseinstrumenti.ru/otdyh-i-sport/kemping/barbekyu/forester/4735/>

Отзывы и обсуждения товара на сайте:

<http://www.vseinstrumenti.ru/otdyh-i-sport/kemping/barbekyu/forester/4735/#tab-Responses>



БАРБЕКЮ

чемодан

ДЛЯ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ
И ОВОЩЕЙ



Арт. 4735



БАРБЕКЮ

чемодан

Арт. 4735

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 – решетки. 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

- На концы ножек наденьте колпачки.
- Нарастите держатель поддона ножками, установите получившуюся конструкцию на землю ножками вниз, держателем поддона вверх.
- Присоедините поддон барбекю, углублением вниз, к держателю поддона в четырех местах при помощи болтов, шайб и гаек.
- Объедините поддон с крышкой при помощи петли.
- Присоедините воздушную заслонку болтами и гайками к передней стороне поддона в месте отверстия.
- Опустите боковые стенки в поддон направляющими язычками в прорези на боковинах поддона так, чтобы находящиеся на боковых стенках опоры для решетки-гриль смотрели друг на друга. Соедините крышку с каждой боковой стенкой с помощью крючков.
- Уложите на дно поддона решетку для угля. Установите решетку-гриль на опоры в боковых стенках, ручками к себе.



№	Комплектность:	кол-во	№	Комплектность:	кол-во
1	Поддон	1	9	Решетка для угля	1
2	Крышка	1	10	Заслонка	1
3	Боковая стенка	2	11	Рукоятка для вертела	1
4	Нижний сегмент ножки	4	12	Вертел	1
5	Держатель поддона	1	13	Зажим для вертела	2
6	Крепеж для поддона и крышки	1	14	Винт крепежный	10
7	Решетка-гриль	1	15	Гайка	10
8	Ручка для решетки-гриль	2	16	Шайба	4

Состав:

- RUS** Поддон – сталь с покрытием из жаростойкой эмали
Крышка, Боковые стенки и Решетка для угля – сталь с покрытием из жаростойкой краски
Решетка-гриль – сталь с коррозионностойким покрытием
Вертел – сталь с коррозионностойким покрытием, дерево
Ножки – крашеная сталь

- UA** Піддон – сталь з покриттям з жаростійкої емалі
Кришка, Бокові стінки та Решітка для вугілля – сталь з покриттям з жаростійкої фарби
Решітка-гриль – сталь з корозійностійким покриттям
Рожен – сталь з корозійностійким покриттям, дерево
Ніжки – фарбована сталь

- KZ** Түп – ыстыққа төзімді эмаль жабыны бар болат
Қақпақ, Бүйір қабырғалар және Көмірге арналған тор – ыстыққа төзімді бояу жағылған жабыны бар болат
Гриль-тор – коррозияға төзімді жабыны бар болат
Шанышқы – коррозияға төзімді жабыны бар болат, ағаш
Аяқтары – боялған болат

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 прогореть угля/брикетам не менее 20 минут.



RESTWAY

www.forester-tm.ru