



БАРБЕКЮ сферический

ДЛЯ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И ОВОЩЕЙ



Арт. 5300-3S



БАРБЕКЮ сферический

Арт. 5300-3S

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 приготавливаемый 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.

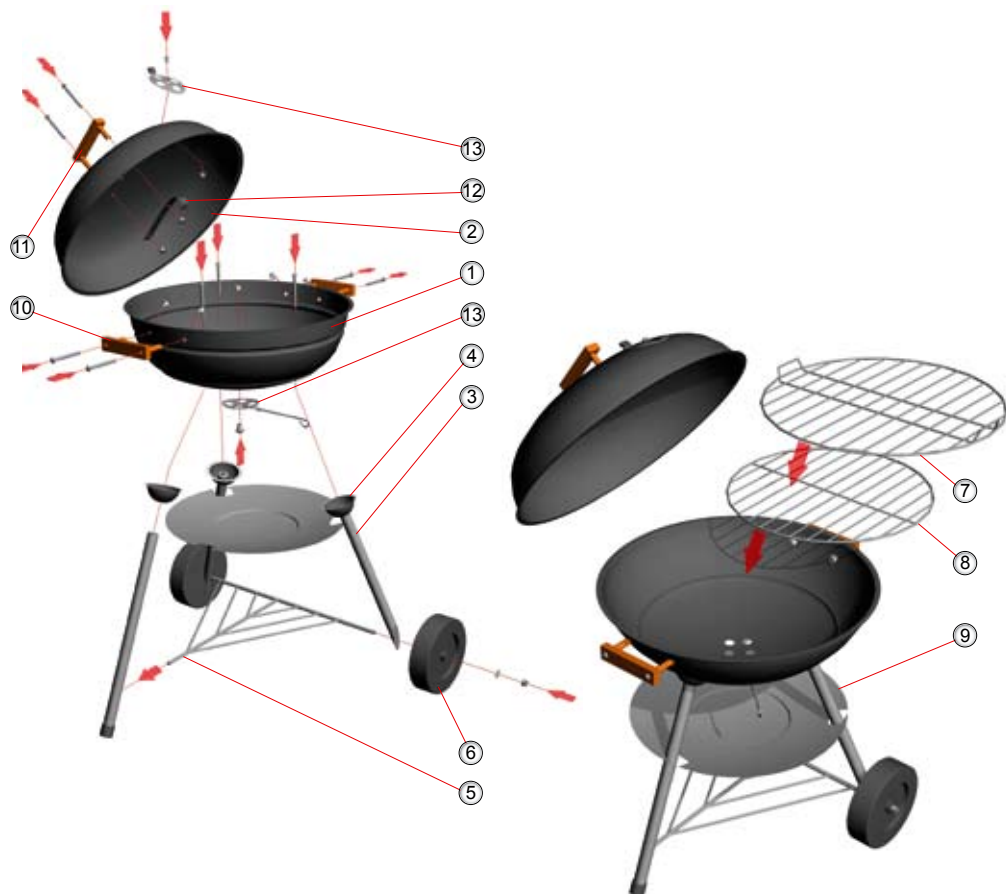
Чистка барбекю

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

- прикрепить к верхней полусфере (крышке) ручку при помощи крепежных шурупов и фиксирующей пластины
- прикрепить к верхней полусфере при помощи крепежного шурупа одну заслонку
- прикрепить к нижней полусфере (поддону) при помощи крепежного шурупа вторую заслонку
- прикрепить к нижней полусфере при помощи крепежных шурупов две боковые ручки
- прикрепить к нижней полусфере при помощи крепежных шурупов три ножки, предварительно закрепив на них защитные чашечки
- установить поддон между тремя ножками, прикрепить на ножки два колеса и треугольную соединительную решетку при помощи крепежных шурупов
- установить непосредственно внутри нижней полусферы малую и большую решетки



№	Комплектность:	кол-во	№	Комплектность:	кол-во
1	Нижняя полусфера (поддон)	1	10	Ручка боковая	2
2	Верхняя полусфера (крышка)	1	11	Ручка верхняя	1
3	Ножка	3	12	Фиксирующая пластина для верхней ручки	1
4	Защитные чашечки (для ножек)	3	13	Заслонка	2
5	Решетка треугольная соединительная	1	14	Шайба	11
6	Колесо	2	15	Гайка малая	5
7	Решетка большая	1	16	Шуруп крепежный	11
8	Решетка малая	1	17	Гайка большая (для колеса)	2
9	Поддон	1			

Состав:

RUS Нижняя полусфера (поддон) и Верхняя полусфера (крышка) – сталь с покрытием из жаростойкой эмали
Решетка-гриль и Ножки – сталь с коррозионностойким покрытием
Решетка для угля – сталь с покрытием из жаростойкой краски
Поддон для золы – сталь

UA Нижня напівсфера (піддон) та Верхня напівсфера (кришка) – сталь з покриттям з жаростійкої емалі
Решітка-гриль та ніжки – сталь з корозійностійким покриттям
Решітка для вугілля – сталь з покриттям з жаростійкої фарби
Піддон для попелу – сталь

KZ Төменгі жартылай сфера (түп) және Жоғарғы жарты сфера (қақпақ) – ыстыққа төзімді эмаль жабыны бар болат
Гриль-тор және Аяқтары – коррозияға төзімді жабыны бар болат
Көмірге арналған тор - ыстыққа төзімді бояу жағылған жабыны бар болат
Күлге арналған түп – 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 углю/брикетам не менее 20 минут.



RESTWAY

www.forester-tm.ru