

Инструкция по эксплуатации

Барбекю Forester 5111-18 с регулируемой решеткой и
крышкой

Цены на товар на сайте:

<http://www.vseinstrumenti.ru/otdyh-i-sport/kemping/barbekyu/forester/5111-18/>

Отзывы и обсуждения товара на сайте:

<http://www.vseinstrumenti.ru/otdyh-i-sport/kemping/barbekyu/forester/5111-18/#tab-Responses>



БАРБЕКЮ

с механизмом регулировки

ДЛЯ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И ОВОЩЕЙ



Арт. 5111-18



БАРБЕКЮ

с механизмом регулировки

Арт. 5111-18

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.

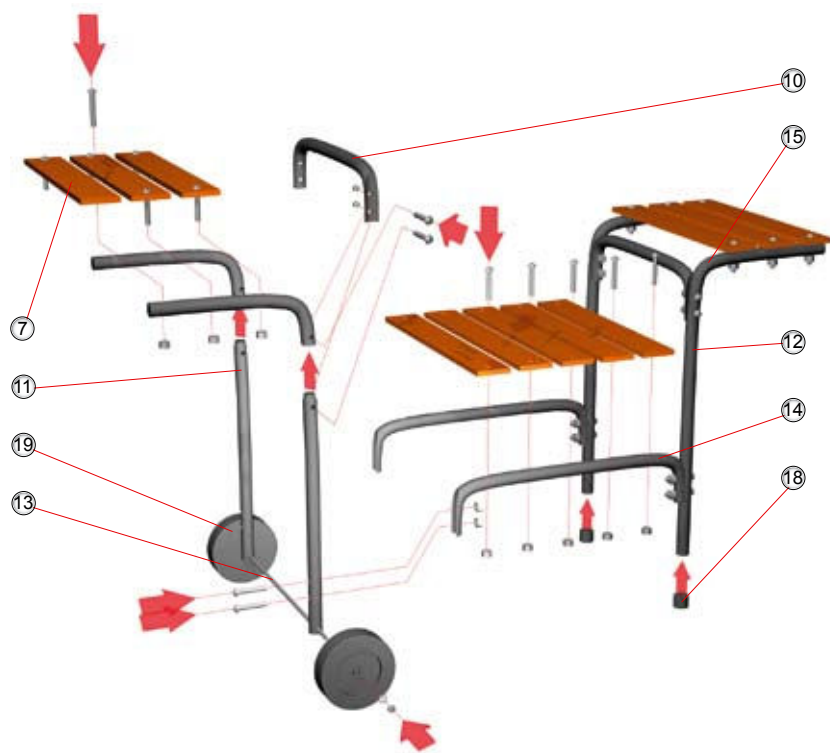


Инструкция по сборке

- Установите круглую заслонку на крышке с помощью болта и гайки.
- Укрепите деревянную ручку на передней части крышки с помощью болтов и гаек.
- Установите 5 деревянных планок на трубчатых держателях нижней полки с помощью болтов и гаек. При этом углубленные отверстия для шляпок болтов должны быть сверху.
- Установите 4 ножки на держателях нижней полки. При установке обе короткие ножки должны находиться на одной стороне. Закрепите ножки с помощью болтов и гаек. На концы длинных ножек наденьте пластиковые защитные колпачки.
- Вставьте колесную ось через отверстия внизу коротких ножек.
- Закрепите колеса на оси с помощью стопорных гаек.
- Соедините трубчатые держатели боковой полки с держателями поддона в верхнем отверстии с помощью болтов и гаек. После этого вставьте в нижнюю часть трубчатого держателя боковой полки верхнюю часть ножи, совместите отверстия узла и закрепите при помощи болта и гайки. Повторите это действие с оставшимися ножкам.
- Соедините поддон с боковыми держателями с помощью болтов и гаек.
- Установите по 3 деревянные планки на держателях двух боковых полок с помощью болтов и гаек. При этом углубленные отверстия для шляпок болтов должны быть сверху.
- Проденьте держатели решетки-гриль через небольшие отверстия, расположенные в самом низу передней части поддона. Держатель, обозначенный «левый», должен находиться с левой стороны, если стоять к барбекю лицом. Сначала необходимо вставлять конец держателя с одним изгибом. Продолжайте продевать держатель через поддон до тех пор, пока U-образный конец не дойдет до отверстия, куда вставлен держатель. Вставьте конец держателя в отверстие на задней стенке гриля (при этом можно слегка изогнуть его). Укрепите узел регулировки высоты решетки на передней части гриля, вставив выступающие концы держателей в отверстия в L-образном рычаге этого узла. Закрепите узел с помощью болтов и гаек.
- Наденьте деревянные ручки на концы держателей решетки.
- Укрепите прямоугольную заслонку на задней части поддона с помощью болтов и гаек.
- Соедините крышку с поддоном с помощью одной длинной и одной короткой петли, болта и гайки.

Примечание: Один конец малой петли длиннее, чем другой. Прикрепите длинный конец к поддону, а короткий – к крышке гриля.

- На дно гриля под держатели решетки-гриль, расположенные на дне поддона, положите решетку для угля. Положите решетку-гриль сверху держателей.





№	Комплектность:	кол-во	№	Комплектность:	кол-во
1	Крышка	1	14	Трубчатый держатель нижней полки	2
2	Поддон	1	15	Трубчатый держатель боковой полки	4
3	Решетка-гриль	1	16	Заслонка поддона	2
4	Решетка для угля	1	17	Деревянная ручка	3
5	Держатель решетки барбекю 1 правый, 1 левый	2	18	Колпачки на ножки	2
6	Узел регулировки высоты решетки	1	19	Колеса	2
7	Деревянная планка	11	20	Средний болт	22
8	Бакелитовый переключатель	1	21	Большой болт	22
9	Заслонка крышки	1	22	Малый болт (прикручен к ручке)	2
10	Держатель поддона для угля	2	23	Мини болт	13
11	Короткие ножки	2	24	Гайка	57
12	Длинные ножки	2	25	Стопорная гайка	2
13	Ось	1	26	Стальные петли для соединения крышки и поддона 2 длинных, 2 коротких	4

Состав:

RUS Поддон – сталь с покрытием из жаростойкой эмали
Крышка и Решетка для угля - сталь с покрытием из жаростойкой краски
Решетка-гриль – сталь с коррозионностойким покрытием
Ножки – крашеная сталь

UA Піддон – сталь з покриттям з жаростійкої емалі
Кришка та Решітка для вугілля – сталь з покриттям з жаростійкої фарби
Решітка-гриль – сталь з корозійностійким покриттям
Ніжки – фарбована сталь

KZ Түп – ыстыққа тезімді эмаль жабыны бар болат
Қақпақ және Көмірге арналған тор - ыстыққа тезімді бояу жағылған жабыны бар болат
Гриль-тор – коррозияға тезімді жабыны бар болат
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 углю/брикетам не менее 20 минут.



RESTWAY

www.forester-tm.ru