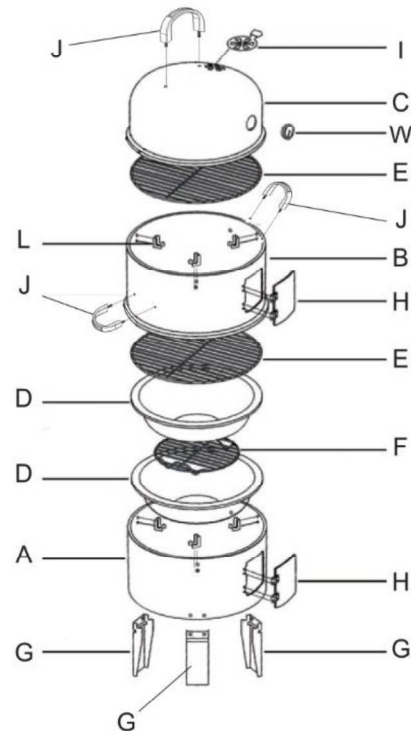


○ BBQ ψησταριά



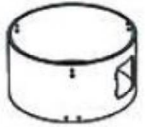

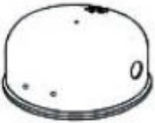









Πρώτη χρήση

Κατά την πρώτη χρήση για μαγείρεμα, συνιστάται να ζεσταθεί η σχάρα χωρίς φαγητό για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Χρήσιμες συμβουλές και προειδοποιήσεις

- - Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε εξωτερικούς χώρους.
- - Τοποθετείτε πάντα το προϊόν σε επίπεδη επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτα υλικά!
- - Χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο εάν η συναρμολόγηση είναι πλήρης και όλα τα ανταλλακτικά είναι στη θέση τους.
- - Μην μετακινείτε τη σχάρα μέχρι να σβήσει εντελώς η φωτιά ή να κρυώσει εντελώς το κάλυμμα.
- - Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από τη σχάρα κατά τη χρήση.
- - Ποτέ μην χρησιμοποιείτε υγρά καύσιμα για να ανάψετε.
- - Προστατεύστε τον εαυτό σας από φωτιά και ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.

Μέρη προϊόντων:

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| <p>A</p>  | <p>1X</p> | <p>B</p>  | <p>1X</p> |
| <p>C</p>  | <p>1X</p> | <p>D</p>  | <p>2X</p> |
| <p>E</p>  | <p>2X</p> | <p>F</p>  | <p>1X</p> |
| <p>G</p>  | <p>3X</p> | <p>H</p>  | <p>2X</p> |
| <p>I</p>  | <p>1X</p> | <p>J</p>  | <p>3X</p> |
| | | <p>L</p>  | <p>6X</p> |
| | | <p>W</p>  | <p>1X</p> |
| | | | |

Διατήρηση καπνίσματος

- Τοποθετήστε το δίσκο με ασφάλεια στα 3 στηρίγματα στήριξης στο κάτω επίπεδο.
- Μπορείτε να γεμίσετε το δίσκο με μια μικρή ποσότητα νερού.
- Τοποθετήστε το πλέγμα μαγειρέματος ακριβώς πάνω από το δίσκο. Τοποθετήστε το φαγητό στο πλέγμα μαγειρέματος έτσι ώστε να τοποθετηθεί σε 1 στρώση ή να αφήσετε χώρο ανάμεσα σε κάθε κομμάτι. Αυτό επιτρέπει στον καπνό και τη θερμότητα να κυκλοφορούν σε ολόκληρη την επιφάνεια του φαγητού.
- Τοποθετήστε το άνω κάλυμμα πάνω από το κάτω επίπεδο. Κρατήστε την πόρτα κλειστή.
- Τοποθετήστε την εστία στις αγκύλες στην άκρη της εστίας και, στη συνέχεια, βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι στερεωμένη με ασφάλεια στα στηρίγματα. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα.
- Τοποθετήστε το καπάκι στη σχάρα και ξεκινήστε το μαγείρεμα!

Συμβουλές για την προετοιμασία φαγητού

- Όταν καπνίζει, μην σηκώνετε το καπάκι για να ελέγξετε το φαγητό. Ένα ανυψωμένο καπάκι μπορεί να συμβάλει στην εξάτμιση της θερμότητας και να παρατείνει τον χρόνο μαγειρέματος.
- Εάν το καπάκι αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, τοποθετήστε το πλάγια και όχι ευθεία. Εάν το καπάκι αφαιρεθεί προς τα πάνω, θα δημιουργηθεί ροή αέρα μέσα στον καυστήρα θυμιάματος, κάτι που μπορεί να προκαλέσει την είσοδο στάχτης στην τροφή.

Είναι σημαντικό να διατηρήσετε τη θερμοκρασία ακόμη και χαμηλή στο εσωτερικό του καυστήρα θυμιάματος, αυτό είναι +/- 70 ° C. Η θερμοκρασία του εξωτερικού του δοχείου πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μπορεί να αγγίξει το χέρι χωρίς να καεί.

- Εάν η φωτιά είναι πολύ ζεστή, τοποθετήστε το καπάκι στον καυστήρα θυμιάματος και κλείστε το φίλτρο αέρα του καπακιού. Μπορείτε επίσης να βάλετε μερικά κομμάτια από ξύλο στη φωτιά. Αυτό μειώνει τη θερμοκρασία και δημιουργεί κάρβουνα, γεγονός που οδηγεί σε αύξηση της γεύσης του φαγητού.
- Εάν η φωτιά είναι πολύ χαμηλή, αυξήστε τον αεραγωγό για να βεβαιωθείτε ότι η φωτιά αναπτύσσεται σωστά.

Προσθέστε νερό κατά το μαγείρεμα

- Χρησιμοποιήστε μια χοάνη για να μεταφέρετε νερό από την επάνω πόρτα.

Εάν η φωτιά είναι πολύ χαμηλή, αυξήστε την εξαέρωση του καπακιού και βεβαιωθείτε ότι η φωτιά είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα φαγητού.

Προσθέτοντας νερό κατά το μαγείρεμα

- Προσθέστε νερό με ένα χωνί στο πάνω μέρος της πόρτας.

Προσθέτοντας κάρβουνο / ξύλο κατά το μαγείρεμα

- Αφαιρέστε αργά το κάλυμμα, ανοίξτε ελαφρώς την κάτω πόρτα με γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα.

- Χρησιμοποιήστε ένα μακρύ εργαλείο για να εισαγάγετε το ξύλο για να αποφύγετε το κούνημα ή την ανατάραξη της στάχτης.

- Κλείστε την πόρτα και βάλτε το καπάκι όταν τελειώσετε να τοποθετείτε ξύλο ή κάρβουνο.