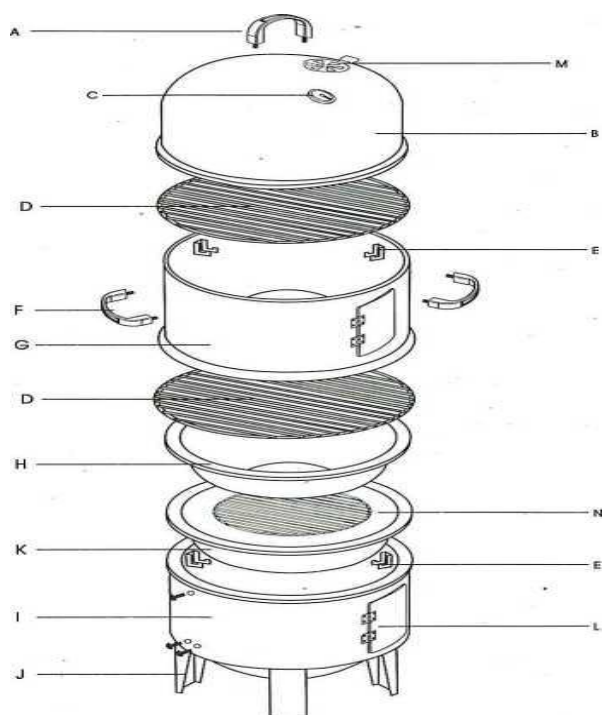




Запчасти и аксессуары

A	ручка пластиковая	1
B	крышка	Г
C	термометр	1
D	решетка для гриля	2
	держатели	6
F	боковые ручки	2
G	первый ярус	1
H	поддон	1
I	второй ярус	1
J	ножки	3
K	поддон	1
L	заслонка	2
M	окно циркуляции воздуха	1
N	угольная решетка	1
обозначения	Детали	Количество
B1	винт М3	8
N1	Гайка М3	8
B2	Винт М6*12	12
N2	Гайка МВ	12
B3	Винт М5*10	3
N3	Гайка М5	3
N4	Гайка М6	6

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Перед использованием коптильни, придётся включить её на 30 минут без еды.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Коптильню, разрешается эксплуатировать только на открытом воздухе.
- Установите печь на устойчивую, плоскую, ровную поверхность, подальше от объектов, которые могут загореться или расплавиться.
- Не эксплуатируйте печь при сильном ветре.
- Эксплуатируйте печь, только в полном собранном виде.
- Переносите печи только тогда, когда огонь полностью погас.
- Смотрите чтоб, дети и домашние животные не находились вблизи печи.
- Для розжига никогда не используйте спирт или бензин.
- При утечке дыма и огня, открывайте, если заслонку, у газохода печи.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

- Извлеките крышки, раковина, гриль-решетку и противень.
- Убедитесь, что решетки угля, сидя в древесный уголь коробки и древесного угля коробка стоит на три иностранца.
- Поворачивайте чтоб, открылись ворота в направлении ветра, для циркуляции воздуха в печь- улучшить и ускорит процесс приготовления.
- Складывать дрова в центре в форме пирамиды.
- Дрова укладывать, без крышки и противнем.
- Пусть вначале дрова прогорят примерно 25 минут.

Перед началом жарки, должно быть на древесном угле тонкий слой серого пепла.

- Вы можете подставить чашу с водой с добавлением смесь вина, травы .

Благодаря этому вытяжка дыма производится через их продукты еще ароматнее.

Яблоко: мягкий вкус свинины, рыбы, дуб: мягкий вкус для говядины

КУРИЛЬЩИКОВ

- Поместите противень плотно в кронштейны в нижней части.
- Вы можете установить противень с небольшим количеством воды.
- Установить решетку, непосредственно на верхний уровень. Кладите продукты в один слой на решетку и оставьте немного места между каждым. Благодаря этому жар будет циркулировать со всех сторон.
- Положите другую решетку на кронштейны на верхней панели и убедитесь в том, что край решетки прочно сидит в креплениях. Положите продукты на решетку.
- Закройте крышку и процесс приготовления начинается.

Советы

- Не снимайте во время приготовления крышку. Чтобы не выпускать жар, так процесс коптильни происходит как в вакууме. И процесс приготовления увеличится.

После приготовления, дождитесь полного остывания вашей коптильни.

Теплым мыльным раствором промойте все решетки.

ХРАНЕНИЕ

Если вы не используете ваш дым печи, накройте его и храните ее в сухом месте.