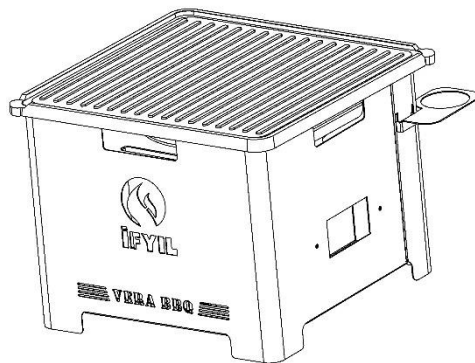


GRĂȚAR PE PELEȚI VERA BBQ

MANUALUL



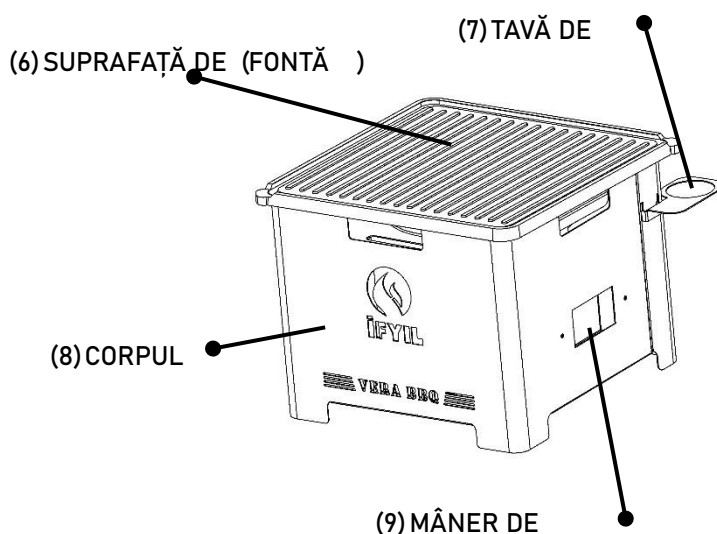
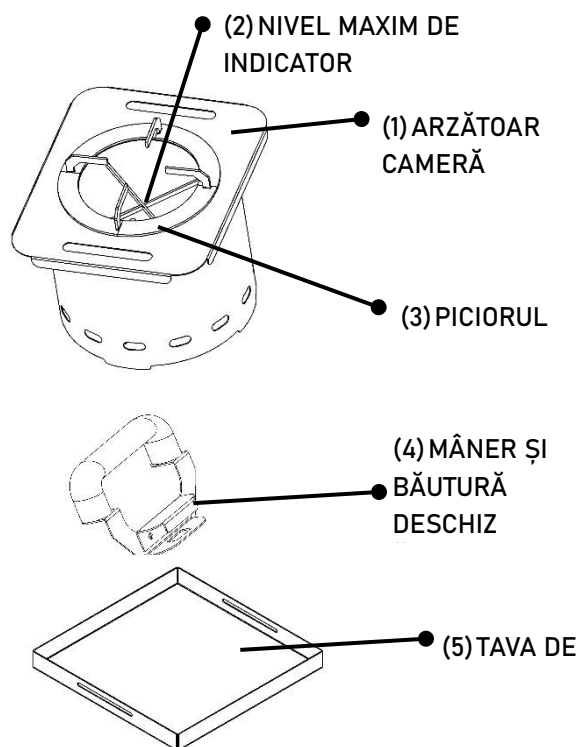
DESCRIEREA PRODUSULUI

IFYIL continuă să-și conducă industria în sustenabilitate cu produsele sale ecologice. Suntem încântați să vă prezentăm grătarul pe peleți IFYIL Vera, conceput pentru pasionații de natură și grătar sub motto-ul "Plăcere sănătoasă la grătar". Acest grătar permite grătarul cu carne fără fum, facilitează grătarul cu caracterul său practic, ridică aroma la vârf, poate fi folosit oriunde fără a necesita o conexiune electrică și este ușor de transportat.

CARACTERISTICILE PRODUSULUI

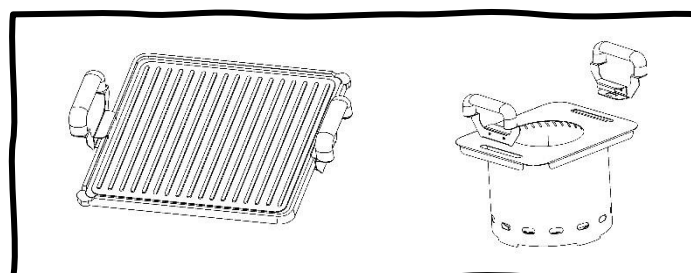
- Dimensiuni: 38,6 x 38,6 x 28,6 cm
- Temperatura maximă a suprafeței: 300 de grade
- Suprafață mare de grătar: 38,6 x 38,6 cm
- Capacitate de gătit: 1490 cm²
- Porții: 6 – 8 persoane
- Tip grătar: fontă
- Corp: Oțel
- Container combustibil: 2,1 kg
- Consum de combustibil: 1,2 g/oră

PIESE DE PRODUS



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Umpleți peletii în camera de ardere (1), asigurați-vă că nu depășiți indicatorul de nivel maxim al combustibilului (2).
- Înainte de a începe procesul de aprindere, asigurați-vă că scumiera (4) este poziționat sub camera de ardere (1).
- Aprindeți peletele plasând unul dintre aprinderi deasupra lor.
- După ce aprindeți peletele pentru prima dată, așteptați 1-2 minute pentru ca acestea să se aprindă corect.
- Poziționați suprafața de gătit (6) pe corpul principal (8) al produsului și ungeți-l în funcție de preferințele alimentare dorite.
- La aproximativ 15 minute de la aprinderea inițială, suprafața de gătit din fontă (6) va fi gata de gătit.
- Așezați un recipient, cum ar fi un pahar de carton, în tava de scurgere (7) pentru a preveni scurgerea grăsimii din alimente pe pământ.
- La capacitate maximă, VeraBBQ va continua să ardă timp de aproximativ 1 oră și 45 de minute. În funcție de preferințele de utilizare, puteți umple camera de pelete cu mai puține pelete pentru a scurta durata.
- Puteți folosi piciorul aragazului (3) furnizat împreună cu produsul pentru a găti opțiuni precum ceai, plăcintă, tiganite de pește etc.
- Mânerul (4) vă oferă mai multe facilități:
 - * Îl puteți folosi pentru a transporta suprafața de gătit din fontă fierbinte.
 - * După terminarea procesului de gătit, puteți folosi mânerul pentru a goli camera de ardere.
 - * Compartimentul inferior al mânerului este special conceput pentru a deschide sticlele de băuturi.
 - * De asemenea, puteți folosi mânerul pentru a goli scumiera (5) fără a vă arde mâinile.



- Asigurați-vă că cenușa este complet stinsă după terminarea procesului de ardere.
- După gătit, curățați suprafața din fontă și lăsați-o unsă pentru următoarea utilizare.

NOTĂ IMPORTANTĂ:

- * Asigurați-vă că depozitați peletele într-un loc uscat pentru a preveni umezeala.
- * Nu utilizați hârtie, carton etc. în timpul aprinderii, deoarece poate bloca fluxul de aer.
- * Produsul este potrivit pentru utilizare cu peleți și lemn; nu pentru cărbune.
- * Dacă doriți să adăugați pelete suplimentare în timp ce ardeți, adăugați-le treptat în cantități mici.