

DESIRO

SC DESIRO VISION SRL

Sediul social: 400222 Cluj-Napoca, România, str. Zarandului 13, Ap.2

Birou: 400462 Cluj-Napoca, România, str. Constantin Brâncuși 106

J12/1692/2019,

CUI Ro40998903

Cod IBAN RO23 BTRL RONC RT04 9753 3001

tel. 0040 724 054 450

sales@desiro.com

www.desiro.com

HEXA PRO

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Denumire produs: **Firepit cu grill**

Model: **HEXA PRO**

Anul de fabricație: **2022**

Acest manual este conceput pentru a-ți ofer toate informațiile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea firepit-ului cu grill achiziționat. Citește instrucțiunile cu atenție și păstrează manualul pentru informații ulterioare.



1. DESCRIEREA GENERALĂ A APARATULUI

Firepitul cu grill este un aparat destinat preparării hranei în aer liber. Utilizat în locurile special amenajate, acesta este gândit și proiectat pentru a prepara mâncarea într-un mod sănătos, cu ajutorul combustibilului solid (lemn uscat).

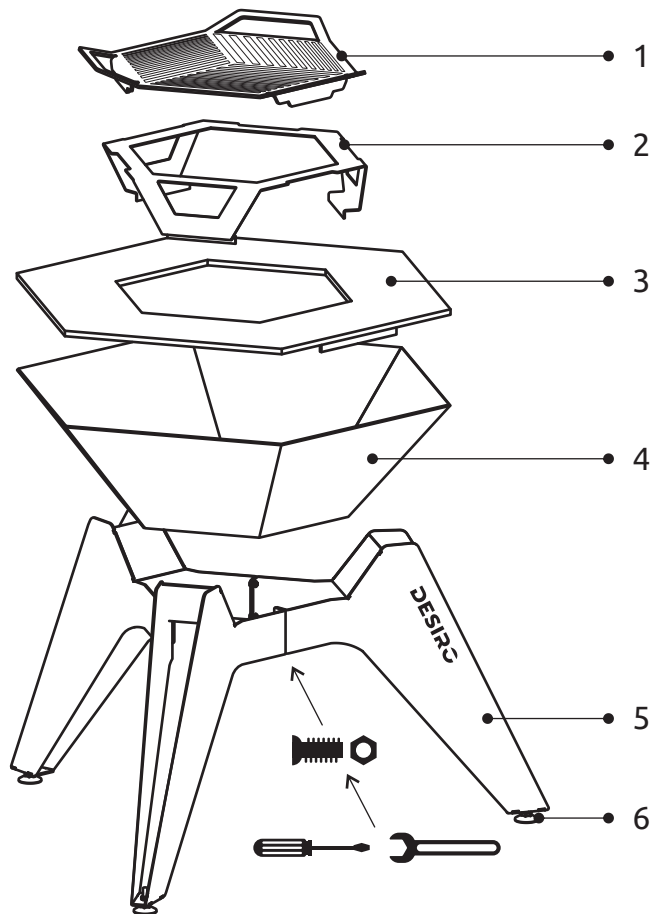
Grill-ul este destinat preparării hranei și este realizat din inox alimentar de 3 mm, garantând o rezistență mare în timp. Suportul grill-ului și cuva sunt realizate din tablă de 3 mm.

Plita firepit-ului cu grill este confecționată din inox alimentar de 10 mm.

Picioarele firepit-ului cu grill sunt executate din tablă de grosime de 3 mm, protejate cu vopsea în câmp electrostatic.

Părțile componente ale firepit-ului cu grill sunt următoarele:

- 1 Grill
- 2 Suport grill
- 3 Plită
- 4 Cuvă
- 5 Picior
- 6 Picioruș reglabil



2. CARACTERISTICI TEHNICE

Dimensiuni de gabarit:

- Lungime: 1007 mm
- Lățime: 924 mm
- Înălțime: 845 mm
- Greutate: 50 kg
- Zona de gătit pe plită: 0,25 m²
- Zona de gătit pe grill: 0,17 m²

Combustibil utilizat: lemn uscat.

3. INDICAȚII ASAMBLARE, APRINDERE ȘI UTILIZARE



ATENȚIE! Nu utilizați aparatul în interior. Firepitul cu grill este destinat exclusiv pregătirii hranei în aer liber.

Firepit-ului cu grill se livrează dezasamblat. Pentru asamblare e nevoie de o cheie și o șurubelniță. Trebuie asamblate doar picioarele prin înșurubare, conform schiței alăturate. Locul de amplasare al firepit-ului cu grill trebuie ales astfel încât acesta să stea în poziție orizontală.



ATENȚIE! Nu așezați firepit-ul cu grill pe suprafețe ușor inflamabile.



ATENȚIE! Cuva și suportul grill sunt vopsite cu vopsea termorezistentă. Cu ocazia primului foc, vopseaua continuă să polimerizeze (să se întărească) și ca urmare se vor elimina gaze cu miros neplăcut. Lăsați focul să ardă 30-40 minute până la eliminarea completă a mirosului de vopsea. Cu această ocazie plita și grillul se vor curăți. Abia apoi puteți începe să gătiți.

Vă rugăm să citiți toate instrucțiunile înainte de a începe să gătiți.

Alcătuți o piramidă din bucăți de lemn rășinos în cuvă, după care împrăstiați aprinzători speciali pentru grătar în mod uniform pe piramidă. Aprindeți aprinzătorii cu un chibrit. (Inițierea arderii se poate face și cu jăratecul provenit prin arderea a câtorva bucăți de lemn). Apoi este recomandat a se utiliza lemn de fag uscat.

Lăsați materialul de ardere să formeze jar cca 30 minute înainte de a găti și repartizați-l uniform pe întreaga suprafață a cuvei. Așezați grătarul pe cuvă. Ungeți grătarul cu grăsime și așezați hrana pe grătarul de gătit. (Se recomandă manevrarea preparatelor cu ajutorul furculiței speciale cu mâner lung).

Ca focul să ardă bine, așteptați 25-30 de minute după aprindere, pentru condiții optime de gătit.



ATENȚIE! Nu atingeți suprafețele încinse!



ATENȚIE! Nu mișcați firepit-ului cu grill când e fierbinte. În cazul în care doriți să-l mutați, asigurați-vă că acesta s-a răcit suficient și folosiți întotdeauna mănuși de protecție.



ATENȚIE! Nu utilizați soluții precum: spirt, benzină și alte substanțe inflamabile.



ATENȚIE! Nu folosiți firepit-ului cu grill când e vânt puternic.

DESIRO

SC DESIRO VISION SRL

Sediul social: 400222 Cluj-Napoca, România, str. Zarandului 13, Ap.2

Birou: 400462 Cluj-Napoca, România, str. Constantin Brâncuși 106

J12/1692/2019,

CUI Ro40998903

Cod IBAN RO23 BTRL RONC RT04 9753 3001

tel. 0040 724 054 450

sales@desiro.com

www.desiro.com

4. ÎNTREȚINERE

După fiecare utilizare, cuva se va curăța de cenușă, iar grătarul de grăsimi și resturi alimentare. Pentru curățare, procedați astfel:

1. Asigurați-vă că focul este stins și firepit-ului cu grill este rece.
2. Îndepărtați grătarul.
3. Îndepărtați cenușa.
4. Spălați cu soluție de apă și detergent. Clătiți bine cu apă curată. Ștergeți până la uscare completă.
5. Grătarul de prăjire poate fi curățat cu o perie de rădăcină și șters cu prosoape de hârtie.
6. Nu folosiți obiecte ascuțite sau materiale abrazive de curățare de deasupra cărbunilor, absorbind întreaga căldură.

SC DESIRO VISION SRL își declină orice responsabilitate pentru posibilele inexactități conținute în prezentul manual, dacă acestea se datorează unor erori de tipar sau de transcriere. Ne rezervăm dreptul de a aduce produselor proprii orice modificare ce reiese a fi necesară sau utilă, fără a prejudicia caracteristicile esențiale.



UNI EN 13240

UNI EN 13229

