

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

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

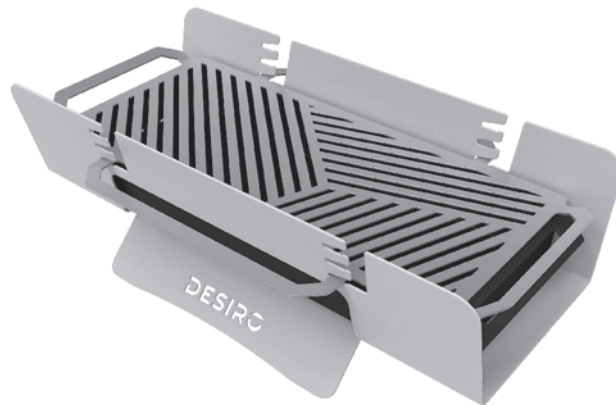
Denumire produs: **Grill pe cărbune**

Model: ☐ Verde 65 ☐ Verde 45

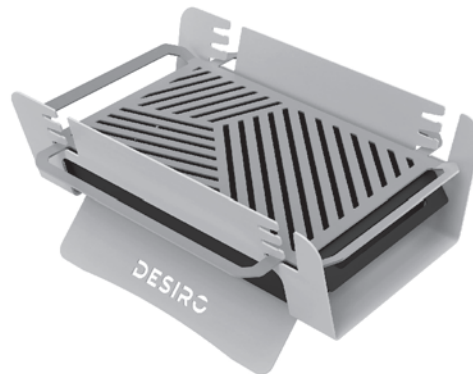
Anul de fabricație: **2021**

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

VERDE 65



VERDE 45



1. DESCRIEREA GENERALĂ A APARATULUI

Grill-ul cu cărbune 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.

Exteriorul grill-ului este realizat din tablă de grosime de 2 mm, protejat cu vopsea termorezistentă.

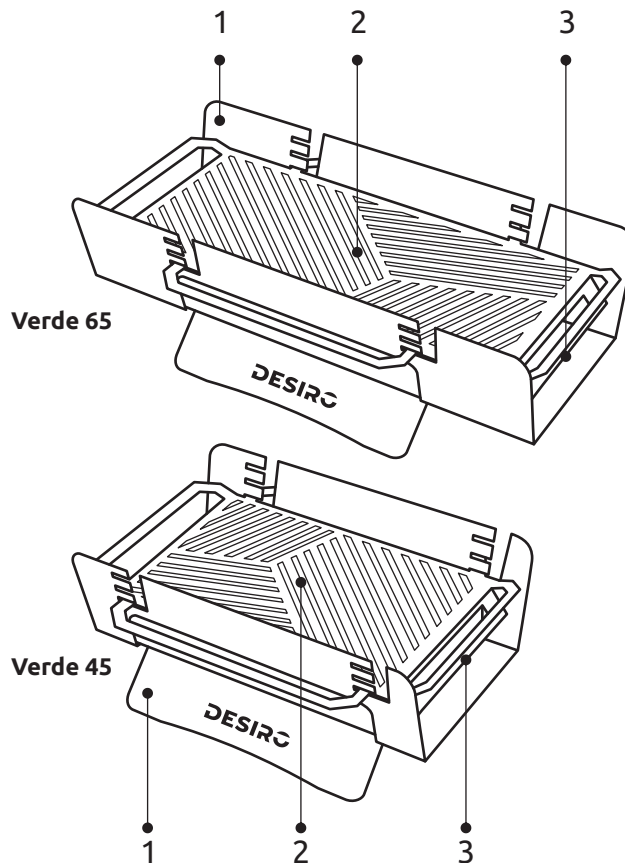
Cuva grill-ului este confecționată din tablă de oțel de 1,5 mm.

Grătarul grill-ului este destinat preparării hranei și este realizat din tablă brunată de 3 mm, garantând o rezistență mare în timp.

Grill-ul VERDE funcționează pe combustibili solizi precum: lemn sau cărbune.

Părțile componente ale grill-ului sunt următoarele:

- 1 Corp bază
- 2 Grătar / grill
- 3 Cuvă jar



2. CARACTERISTICI TEHNICE

Verde 65

Dimensiuni de gabarit:

- Lungime: 740 mm
- Lățime: 402 mm
- Înălțime: 241 mm

Dimensiuni grătar: 640 x 300 mm
Greutatea grill-ului: 18 kg

Combustibil utilizat: lemn, cărbune.

Verde 45

Dimensiuni de gabarit:

- Lungime: 547 mm
- Lățime: 402 mm
- Înălțime: 241 mm

Dimensiuni grătar: 447 x 300 mm
Greutatea grill-ului: 14 kg

3. INDICAȚII PENTRU INSTALARE, APRINDERE ȘI UTILIZARE



ATENȚIE! Nu utilizați aparatul în interior. Grilul este destinat exclusiv pregătirii hranei în aer liber.

Grillul se livrează gata asamblat. Locul de amplasare a grill-ului trebuie ales astfel încât acesta să stea, pe cât posibil, în poziție orizontală.



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

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

Alcătuieți o piramidă din bucăți de lemn în cuvă, după care împrăștiati 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).

Lăsați materialul de ardere să formeze jar cca 30 minute înainte de a găti și repartizați-l uniform pe întreaga suprafață a cuvei grill-ului. 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).

Este indicat a se utiliza cărbune cu granulație de 30-60 mm.

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



ATENȚIE!
Nu atingeți suprafețele încinse!



ATENȚIE! Cărbunele absoarbe repede umezeala și nu va arde bine în cazul în care acesta este umed. Depozitați cărbunii într-un loc uscat.



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



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



ATENȚIE!
Nu folosiți grill-ul 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 grill-ul 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

