

产品验收：木炭无烟烧烤桌、烧烤炉外观验收：产品收到以后，打开包装检验产品有无损伤、铭牌、说明书、合格证、保修卡是否齐全

产品的特点：

多功能无烟烧烤桌，以木炭为燃料，可控温设计。

本产品烧烤炉为国家专利产品，无需安装排烟管道和风机，就能达到无烟环保的效果。并能保持事物的营养物质，口味佳、外酥里嫩、色泽金黄。

适合于室内外烧烤。本产品具有工艺精湛、坚固耐用、时尚美观、便于清理的特点。

烧烤桌操作使用方法

1、打开包装，取出烧烤桌（桌腿、水盒、灰盒等及所有配件。把桌子倒置，插入组装腿，桌腿套接后并把皮腿装好，然后把烧烤桌放正。

2取出水盒，加入三分之二的清水，然后放回原位。取下炭盒，加入燃烧好的木炭并把木炭盒插入烧烤桌内，打开风门，预热三分钟

3根据需要在炉口放置配件（烧烤架、烤肉篦子、签字、串子等）然后取出食物放在炉口进行烤制。

4火力的大小通过风门进行控制，以保证炉口温度处于适宜烤制食物的温度。

5使用完毕，取出炭盒，灰盒、水盒进行清理。清理干净放回原位，以备下次使用。

烧烤桌使用注意事项

1木炭盒加碳时一定要加满（最好三公分一块）

2水槽加入三分之二的水，加水时要抽出来加，不要从炉口位置加水

3烧烤桌下部炉体温度比较高，避免身体部位触碰

4烧烤桌使用完毕后及时清洗，避免长时间不清洗油渍积累，影响产品使用效果

兴达环美系列烧烤烤炉是国家专利产品，是国家产品强制性认证合格企业。用户遍及国内各个省市，部分产品出口欧美澳等国家，取得客户良所有好的信誉咨询18763039007 / 0543-2967097 逯程女士。环美烧烤设备主要包括：烧烤桌、烤羊腿桌、韩式烤肉桌、烤鱼桌、无烟烧烤炉、燃气烧烤炉、木炭烧烤炉、烤羊腿炉、烤全羊炉、囊坑烤炉、大型铁板烧、巴西烤肉炉、电烤炉、下吸烟烤肉炉、生火炉、烤鱼炉

、BBQ便携式烧烤炉、下吸烟烧烤炉、侧吸式燃气烤肉炉、烤网、鲜肉切片机、涮锅、烧烤签子等等