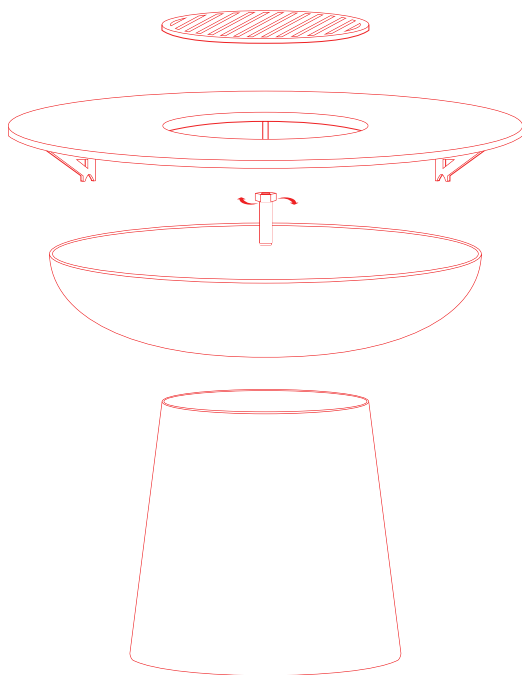


## UNO ІНСТРУКЦІЯ ЩОДО ЗБІРКИ



Місце установки мангала-барбекю UNO:

- 1) При виборі місця установки мангала-барбекю переконайтеся, що в радіусі десяти метрів немає легкозаймистих матеріалів.
- 2) Не допускається установка барбекю мангала під низькими гілками дерева або під дахом.
- 3) UNO встановлюється на рівну бетонну, піщану, плиткову або ґрунтову поверхню.

Порядок складання барбекю-мангала:

- 1) Встановіть тумбу UNO на горизонтальну поверхню, переконайтеся в її стійкості.
- 2) Покладіть чашу UNO на тумбу і зафіксуйте її за допомогою кріпильного болта.
- 3) Встановіть поверхню для смаження UNO на чаші. Переконайтеся, що базуючі прорізи на ніжках поверхні збіглися з торцем чаші.

## UNO ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### Перший розпал

Розведіть невеликий вогонь у мангалі, дайте поверхні прогрітися, потроху додаючи дрова. Нанесіть рослинне масло на поверхню для смаження і рівномірно розітріть його ганчіркою. Приблизно через 20-30 хвилин центр поверхні опуститься на 3-5мм щодо її країв. Через 40 хвилин після першого розведення вогню UNO готовий до роботи.

### Експлуатація

Ми рекомендуємо використовувати суху деревину, це дозволить уникнути сильного диму і забезпечить більш рівномірне горіння вогню. Дуже інтенсивний вогонь може перегріти поверхню для смаження до 350 градусів, що призведе до пригорання смажених продуктів. Ми рекомендуємо підтримувати вогонь середньої інтенсивності в топці, це забезпечить оптимальну температуру поверхні для смаження, близько 220 градусів. UNO розрахований на довгу роботу при високій температурі без пошкодження лакофарбового покриття і термічної деформації корпусу. Заборонено лити на розігрітий мангал воду, це може привести до викривлення поверхні для смаження.

### Догляд

UNO розрахований на довгу й інтенсивну експлуатацію просто неба. Для збільшення терміну служби поверхні для смаження, необхідно видаляти залишки їжі з поверхні шпателем і змащувати її рослинним маслом. Також ми рекомендуємо змащувати поверхню для смаження один раз на 2-3 тижні, якщо UNO не використовується. У холодну пору року рекомендується зберігання UNO в теплому сухому приміщенні, сніг і лід можуть пошкодити лакофарбове покриття мангала.

[www.unobbq.com](http://www.unobbq.com)