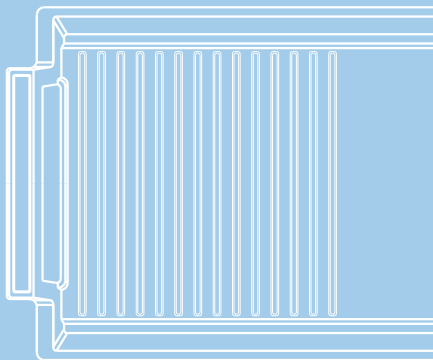




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГРИЛЬ-ПАНЕЛЬ



Внимательно прочтите эту инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- После использования подождите, пока гриль остынет, а затем промойте его теплой водой.
- Не мойте горячую поверхность изделия холодной водой, так как это может повредить материал.
- Не используйте мыло или другие чистящие средства, так как это повредит патину чугуна.
- Не мойте гриль в посудомоечной машине.
- Не рекомендуется готовить на гриле продукты, содержащие кислоту, так как кислота может повредить специальное защитное покрытие - патину.
- Полностью остудите и высушите гриль перед тем, как убрать его для хранения.
- После очистки и сушки нанесите тонкий слой растительного масла на поверхность гриля.
- Храните гриль в сухом месте.

ОБНОВЛЕНИЕ ЗАЩИТНОГО СЛОЯ

- При неправильном уходе на гриле могут появиться следы ржавчины, а также поверхность может выглядеть тусклой и сухой. Это не означает, что гриль больше не пригоден для приготовления. Он может прослужить вам и дальше, для этого необходимо восстановить защитный слой чугуна.
- Удалите ржавчину металлической щеткой, а затем промойте гриль в теплом мыльном растворе воды (в этом случае можно использовать химические вещества для очистки).
- Тщательно высушите гриль после мытья, а затем смажьте всю чугунную поверхность растительным маслом (кулинарным маслом) или специальным средством по уходу за чугунной посудой.
- Поместите смазанный гриль в духовку и установите нагрев не менее 200 °С.
- Оставьте гриль в духовке на 1–2 часа, чтобы

масло заполнило поры чугуна.

В процессе нагревания масло будет сильно дымить, поэтому помещение должно проветриваться. Если это проблема, вы можете повторно смазать посуду на открытом воздухе в гриле-котле.

- После того, как гриль остынет, нанесите еще один тонкий слой масла на поверхность.
- После завершения обновления защитного слоя вы можете сразу же использовать гриль для приготовления или отправить на хранение в сухом месте.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Не лейте холодные жидкости на горячий чугун. Это может привести к трещинам чугуна или его повреждению.
2. При эксплуатации открытые для доступа части чугунной посуды сильно нагреваются, не прикасайтесь к раскаленным деталям.
3. В процессе приготовления не оставляйте чугунную посуду без присмотра и не подпускайте детей и домашних животных к горячей посуде.
4. Дайте чугунной посуде полностью остыть перед транспортировкой или хранением.
5. Используйте перчатки и щипцы для гриля, чтобы избежать ожогов.
6. Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не тушите их водой!

Производитель: Libhof Electronics LTD., Slovakia

Импортер: ООО "Автомаркет-регионы"

Срок службы: 5 лет

libhof.ru

Телефон горячей линии: 8 800 550-23-18

