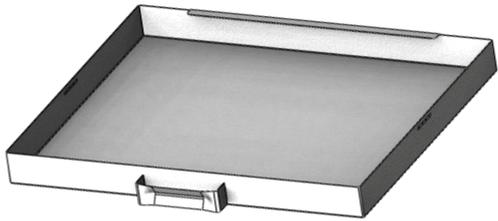
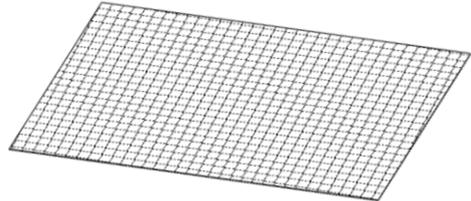
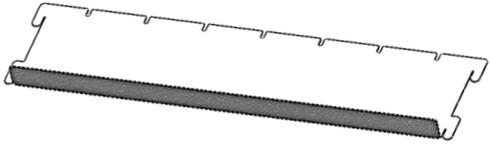
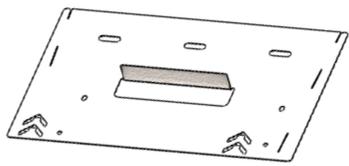
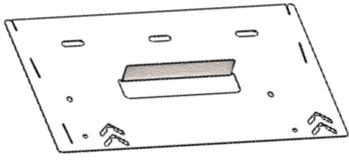
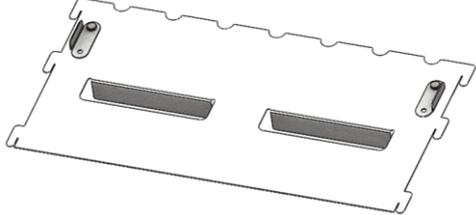


## КОМПЛЕКТАЦИЯ:

Поз.	Наименование	Изображение	Кол-во
1	Крышка с ручкой		X1
2	Сетка - дно		X1
3	Стенка передняя		X1
4	Стенка левая		X1
5	Стенка правая		X1
6	Перекладина		X2
7	Ножка раздвижная в сборе с шайбой и 3-мя барашковыми гайками М6		X4
8	Стенка задняя в сборе с затворами		X1



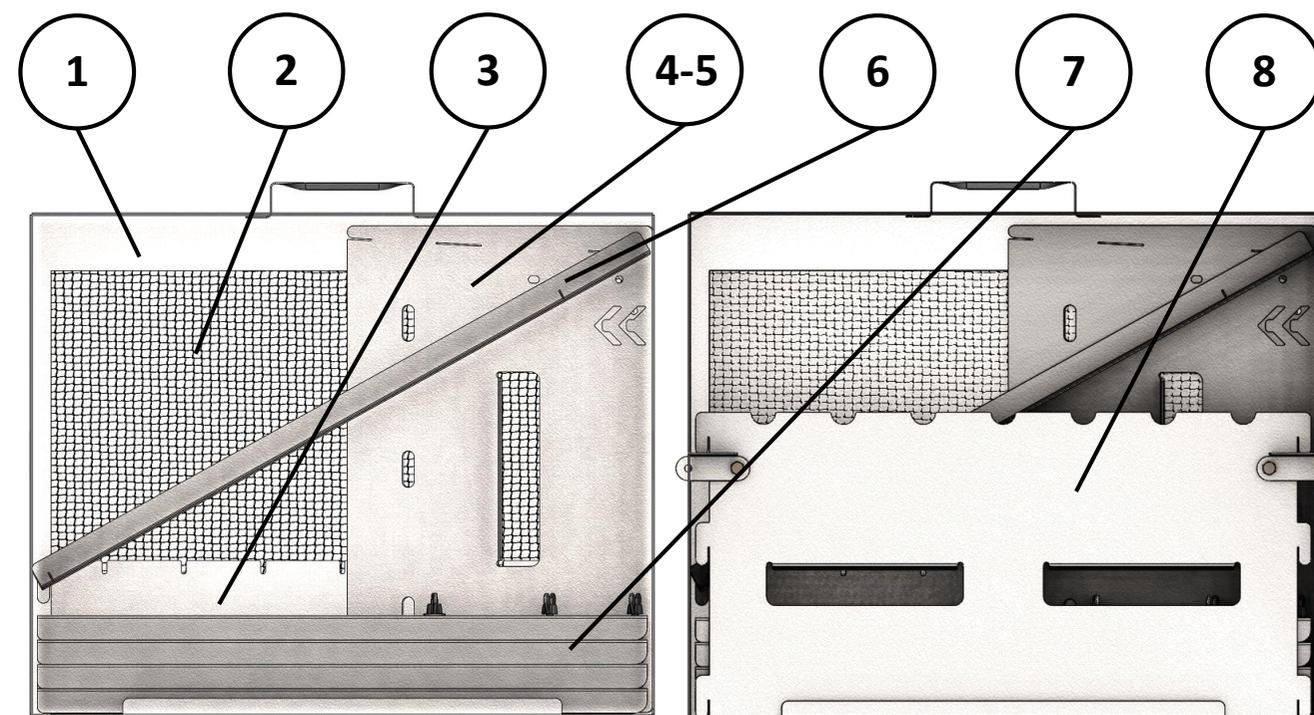
ООО "АВС-Дизайн"

Разработка и производство изделий из стали, алюминия, композитных материалов

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МАНГАЛА ABC.UNI.010.01

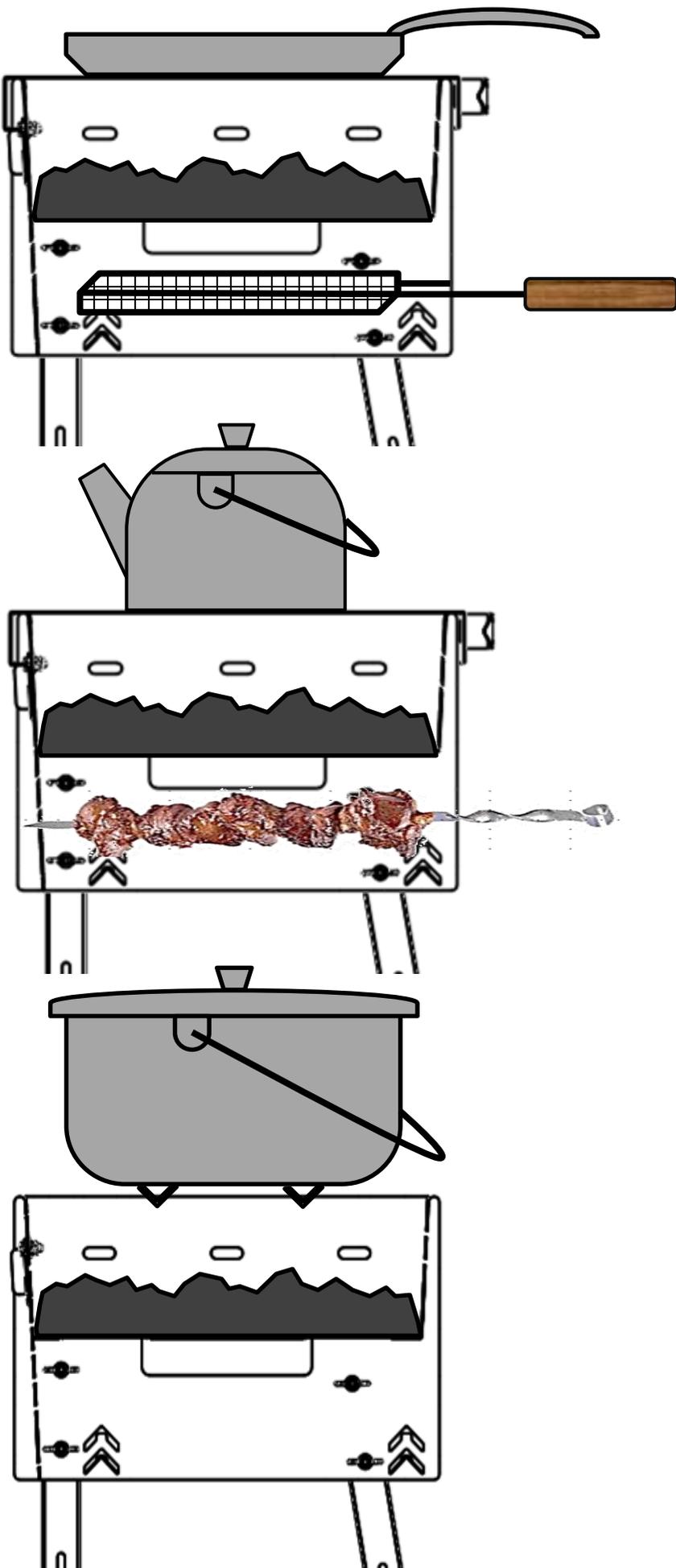


ЛИНИЯ СГИБА



СПОСОБ СКЛАДЫВАНИЕ ВСЕХ ЧАСТЕЙ МАНГАЛА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ

## ПРИМЕРЫ СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



## НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Мангал компании ООО «АВС-Дизайн» имеет все необходимые характеристики для качественного приготовления пищи. Он может стать незаменимым помощником на пикнике, в загородном доме и хорошим другом на даче. Инновационный способ приготовления мясных, рыбных, овощных и других блюд «под углями» в нашем мангале позволит избежать попадания в пищу вредных для здоровья канцерогенов. Дело в том, что при традиционном приготовлении мяса, жир с него попадает на угли, или другую раскаленную поверхность, образуется **бензпирен**, который поднимается вместе с испарениями, обволакивает шашлык и делает его не очень полезным.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ:

Изделие выполнено из стали толщиной 1мм. Вес – 8кг.

Для удобства транспортировки, мангал имеет сборно-разборную конструкцию.

Размеры:

В сложенном состоянии - ширина 512 мм, глубина 440 мм, высота 50 мм.

В рабочем состоянии - ширина 580 мм, глубина 470 мм, высота 915 мм.

Нижняя область приготовления (под углями) - ширина 470 мм, глубина 340 мм.

Верхняя поверхность приготовления на крышке - ширина 500 мм, глубина 380 мм.

## НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ И ПОМНИТЬ:

Покупатель должен внимательно изучить и точно соблюдать указания настоящей инструкции. Производитель снимает с себя любую ответственность при ненадлежащем использовании мангала.

Необходимо сохранить данную инструкцию на все время эксплуатации мангала.

## ПОРЯДОК УСТАНОВКИ:

1. Извлечь из крышки все детали.
2. Привернуть к левой и правой стенке четыре ножки.
3. Собрать между собой левую, заднюю, правую и переднюю стенки.
4. Установить две перекладки.
5. Установить сетку-дно.
6. Засыпать и разжечь уголь, или дрова. Мангал готов для приготовления пищи.

## ПРАВИЛА УХОДА ЗА ИЗДЕЛИЕМ

Не охлаждайте нагретые части мангала водой.

Для мытья изделия используйте только горячую воду, моющую, или металлическую щетку. Используйте моющее средство только в том случае, если есть сильные загрязнения.

После мытья обязательно насухо вытрите изделие.

## ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании мангала необходимо соблюдать элементарные правила техники безопасности и пожарной безопасности:

Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до раскаленных деталей мангала без перчаток.

Во избежание пожара мангал следует разжигать на ровной чистой поверхности вдали от воспламеняющихся материалов.

Не допускайте к мангалу детей.

Не охлаждайте нагретые части мангала водой.

## ХРАНЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Во избежание образования налета ржавчины изделие следует хранить в сухом теплом помещении.