****

**DIO Premium Decor**

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

**Место установки мангала-барбекю DIO Premium Decor**

1) При выборе места установки мангала-барбекю убедитесь, что в радиусе

десяти метров нет легко воспламеняемых материалов.

2) Не допускается установка барбекю мангала под низкими ветвями дерева или

крышей.

3) **DIO Premium Decor** устанавливается на ровную бетонную, песчаную, плиточную или грунтовую поверхность.

4) Порядок сборки барбекю-мангала:

Комплектация:  
1. Стенка боковая 2шт.  
2. Столешница 1шт.  
3. Основание 1шт.  
4. Ящик левый 1шт.  
5. Ящик средний 1шт.  
6. Ящик правый 1шт.  
7. Зольник 1шт.  
8. Ручка 3шт.  
9. колесо 2шт.  
10 колесо с тормозом 2шт.  
11. доска разделочная 1шт.  
12. Болт М8 на 25 4шт.  
13. Болт М12 на 70 16шт.  
14. Костровая чаша 1шт.  
15. Чугунная поверхность 2шт.

Сборка

1. Возьмите основание и прикрутите к нему 4 колеса  
2. Зафиксируйте боковые стенки на основании и прикрутите на болты М12  
3. Поставьте на боковые стенки столешницу и прикрутите на болты М12  
4. Поставьте на столешницу в месте с отверстиями чашу и прикрутите её на болт М8  
5. Вставьте ящики и зольник в подходящие отсеки  
6. Прикрутите 2 ручки на болты.  
7. Поставьте на чашу 2 жарочные поверхности

5) 1. Протрите поверхность влажной тканью, чтобы очистить её. При наличии ржавчины удалите её стальной щеткой или мелким абразивом.  
2. Перед первым использованием промойте поверхность неагрессивным моющим средством.  
3. Зажгите дрова в центре конуса.  
4. Смажьте поверхность рафинированным оливковым маслом и продолжите прожиг в течении 30-40 минут, периодически повторяя это действие.  
5. Слегка надавливая на шпатель, удалите остатки масла с поверхности.  
6. Повторно покройте поверхность маслом, ваш **DIO Premium Decor** готов к работе!

5) равномерно распределите дрова по всему конусу и разожгите в центре, не добавляйте много дров вначале, дайте поверхности прогреться, понемногу добавляя дрова.

6) **DIO Premium Decor**рассчитан на эксплуатацию в домашних условиях и ресторанах, мыть ничего не нужно.  
Достаточно шпателем счищать остатки еды в огонь и протирать поверхность маслом.  
Так же мы рекомендуем хранить **DIO Premium Decor** в холодное время года в сухом помещении.

7) Чугунная плита разогревается до рабочей температуры за 15-20 мин., в зависимости от температуры воздуха. При этом вы можете начинать готовить на открытом огне и ранее.  
Перед каждым использованием **DIO Premium Decor** рекомендуется равномерно смазать жарочную поверхность маслом.

8) Грили-очаги **DIO Premium Decor** обладают функционалом 6 устройств в 1 девайсе

1. угольный гриль 2. дровяной гриль 3. печь для казана 4. костровая чаша 5. классический мангал 6. жарочная поверхность.

Мы уверены в своем продукте, поэтому даем гарантию 10 лет от завода-изготовителя. Вам осталось только попробовать!

**Дополнительная комплектация:**  
+ подставка для мангала  
+ решетка-гриль  
+ подставка для казана

**Внимание!** При использовании изделия в коммерческих целях, при ежедневном, интенсивном режиме эксплуатации, рабочая нагрузка увеличивается в 5-10 раз. При подобных обстоятельствах завод-изготовитель снимает с себя все гарантийные обязательства.