****

**DIO KYOTO**

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

**Место установки мангала-барбекю DIO KYOTO**

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

десяти метров нет легко воспламеняемых материалов.

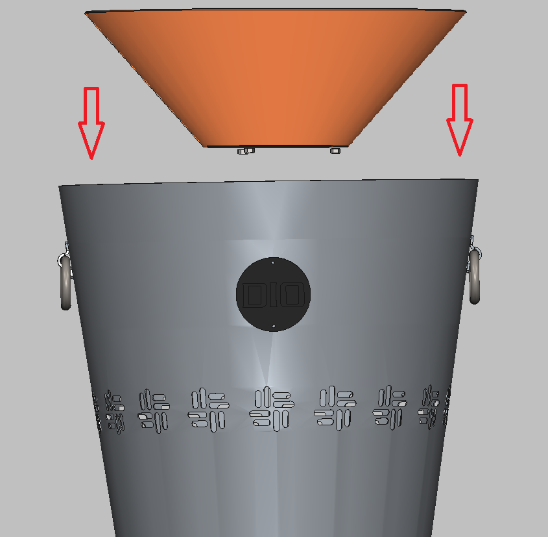
2) Не допускается установка барбекю мангала под низкими ветвями дерева или

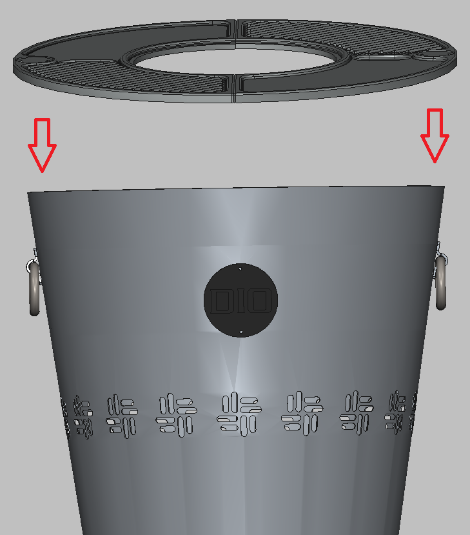
крышей.

3) DIO PREMIUM EXALT устанавливается на ровную бетонную, песчаную, плиточную или

грунтовую поверхность.

4) Порядок сборки барбекю-мангала:  
Комплектация:  
1. Установите корпус

2. Установите в корпус чашу:

3. поставьте сверху чаши чугунные поверхности:

Изображение выглядит как текст, чашка, контейнер, посуда

Автоматически созданное описание4. Конечная конструкция должна

выглядеть так:

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 KYOTO** 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 KYOTO** 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 KYOTO** 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 KYOTO** рекомендуется равномерно смазать жарочную поверхность маслом.

8) Грили-очаги **DIO KYOTO** 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.