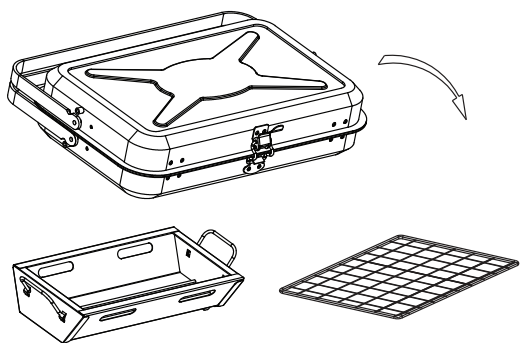
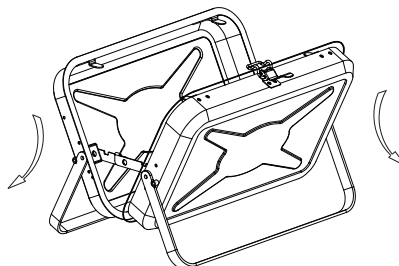


Здравствуйтесь, благодарим вас за приобретение портативного гриля Roadlike!

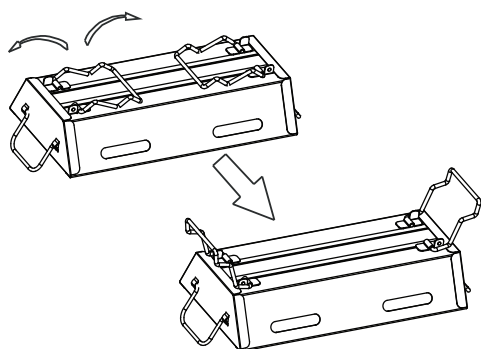
- 1** Откройте чемодан и достаньте решетку и поддон.



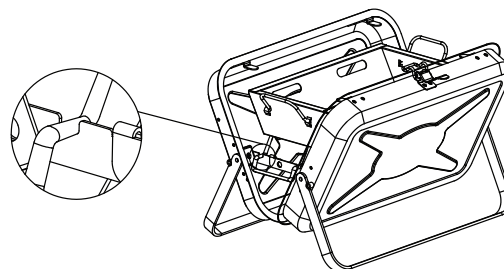
- 2** Раздвиньте ручки чемодана до упора, сделав из них ножки. Поставьте мангал на ножки.



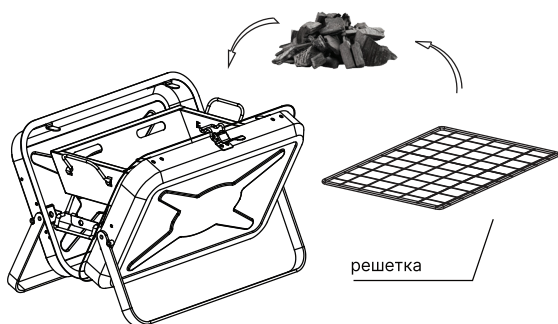
- 3** Откиньте ножки поддона в стороны.



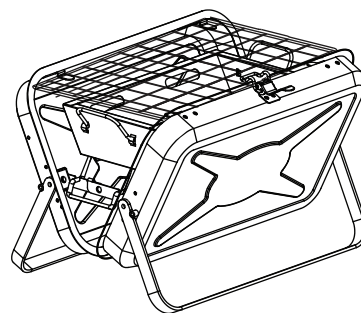
- 4** Поместите поддон в мангал так, чтобы ножки поддона находились в пазах.



- 5** Добавьте древесный уголь в поддон. Сверху установите решетку.



- 6** Сборка завершена. Приятного аппетита!



roadlike.ru



! Рекомендации по уходу

Используйте готовый древесный уголь, открытый огонь может повредить покрытие с внешней стороны мангала. Не выливайте горячие смеси в горящие угли.

Для продления срока службы и сохранения характеристик гриля соблюдайте несколько советов:

1. Размещайте гриль на безопасной и ровной поверхности в специально отведенных местах.
2. При первом применении разожгите небольшое количество углей. Благодаря этому корпус не деформируется в будущем.
3. Во время приготовления корпус и элементы сильно нагреваются — не перемещайте и не прикасайтесь к частям гриля.
4. Избегайте резкого перепада температур. Нельзя тушить огонь водой или снегом.
5. Убедитесь, что гриль полностью остыл, а угли прогорели, только после этого приступайте к сборке гриля.
6. Периодически очищайте металл от копоти, жира и других загрязнений. Они негативно отражаются на прочности и внешнем виде. Не забудьте почистить мангал после завершения сезона.
7. Для очистки используйте обычное моющее средство, замочите решетку и поддон в теплом мыльном растворе, а потом помойте мягкой стороной губки. Сам чемодан очищайте влажной салфеткой от золы, после помойте мангал в теплом мыльном растворе. Не используйте абразивы, в случае сильных загрязнений — используйте пластиковый скребок. Не рекомендуется мыть в посудомойке.
8. Храните в сухом месте, чтобы избежать появления ржавчины.