

# Инструкция по эксплуатации

## Примечание:

Деревянный гриль-стол предназначен для использования на открытом воздухе.

При использовании в закрытых помещениях требуется установить вытяжку.

Перед использованием необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.

## Монтаж

Гриль-столы «ELBRUS HOME» состоят из отдельных частей: жарочной поверхности, основания и стола.

Секции достаточно тяжелые, мы рекомендуем поднимать и перемещать их вдвоем во время установки.

1. Установите базу на место использования, при необходимости отрегулируйте в уровень ножками.

2. Установите жарочную поверхность на основание, чтобы ребро жесткости полностью огибало корпус.

3. Установите столешницу на раму. Столешница обычно приходит в разобранном состоянии и состоит из четырех частей. На ребре камня есть цифры и на самой раме из стали есть цифры. Для того чтобы камень сел идеально, нужно соединить цифры на отдельной части столешницы и основания. Когда вы положите камень на раму, его нужно затянуть на болтовое соединение. После того как все части будут установлены, затяните все максимально плотно, чтобы между камнями не было пространства.



# Инструкция по эксплуатации

## Первый розжиг

Гриль-очаги «ELBRUS HOME» работают лучше всего после 5-6 использований, когда масло полностью впитается в поверхность и образует антипригарное покрытие. Это помогает процессу приготовления пищи, а также защищает поверхность от коррозии, когда гриль не используется.

При первом зажигании необходимо прокалить гриль сначала в течение 20-25 минут на слабом огне, затем добавить больше дров. Это позволяет поверхности менять свою форму постепенно по мере нагревания.

При готовке лучше всего использовать масло с высокой температурой. Для того чтобы при первом прожиге на поверхности образовалось красивое черное антипригарное покрытие, рекомендуется использовать оливковое масло первого отжима (extra virgin)!

1. Протрите поверхность, чтобы очистить ее. При наличии ржавчины удалите ее стальной щеткой или мелким абразивом.
2. Зажгите дрова в центре конуса.
3. Смажьте поверхность маслом и продолжите прожиг в течение 30-40 минут, периодически повторяя это действие.
4. Слегка надавливая на шпатель, удалите остатки масла с поверхности.
5. Повторно покройте поверхность маслом, Ваш гриль готов к работе!

## Внимание

Если вы не планируете использовать гриль сразу же после получения, мы рекомендуем снять стрейч пленку с жарочной поверхности, чтобы при перепадах температур, в ней не скапливался конденсат.

Оптимальный вариант, который приведет к наилучшему виду жарочной поверхности, - это провести обжиг (прокалку) поверхности сразу же после получения.

Мы не рекомендуем оставлять деревянную столешницу на открытом воздухе. Для использования и хранения на улице, мы рекомендуем столешницу из натурального камня. Не оставляйте гриль без чехла на открытом воздухе.

## Приготовление

В зависимости от погодных условий и температуры воздуха, поверхность нагревается до 300°C на внутренней кромке и 200°C на внешней кромке (ориентировочно).

Разведите огонь. Как только дрова первой закладки сгорят, разложите горячую массу углей под края поверхности и добавьте новую древесину. Для достижения большей температуры советуем использовать небольшие дрова. Заметьте, что осенью и зимой понадобится намного больше дров, чтобы сохранить жарочную панель горячей, чем весной и летом.

Как только поверхность начнет нагреваться, очистите ее с помощью шпателя, а затем протрите маслом. После достижения достаточной температуры для приготовления пищи, добавьте немного масла на ту часть жарочной поверхности, где Вы собираетесь готовить. Не допускайте высыхания, плита всегда должна быть достаточно смазана.

Если на плите остались остатки пищи, просто скиньте их в огонь с помощью шпателя. Мы рекомендуем не допускать накопления толстого слоя остатков пищи, поскольку его будет трудно удалить. Лучше часто очищать жарочную панель.

Если вы часто используете гриль, на поверхности будет накапливаться ровный слой антипригарного покрытия. Время от времени этот слой может отрываться. Просто соскребите это место с помощью шпателя и натрите новым слоем масла. Таким образом антипригарное покрытие будет постепенно обновляться.



## Уход за поверхностью

Важно, чтобы Вы регулярно обрабатывали плиту маслом, как поверхность, так и стол. Жарочная панель изготовлена из пищевой углеродистой стали и будет корродировать, если не будет запекаться масло - защитный слой.

Как только масло правильно запечется, возможно образование лишь незначительной коррозии.

Когда жарочная панель не используется в течение длительного времени, мы рекомендуем обрабатывать ее маслом в течение 7-10 дней, чтобы предотвратить коррозию. Любая коррозия может быть удалена с помощью стальной щетки или мелкого абразива.

В случае чрезмерной коррозии, мы рекомендуем очистить поверхность металлической насадкой на дрель. Лучше всего предварительно разогреть плиту, так как это ослабит слой коррозии. После обработки поверхность станет как новая.

