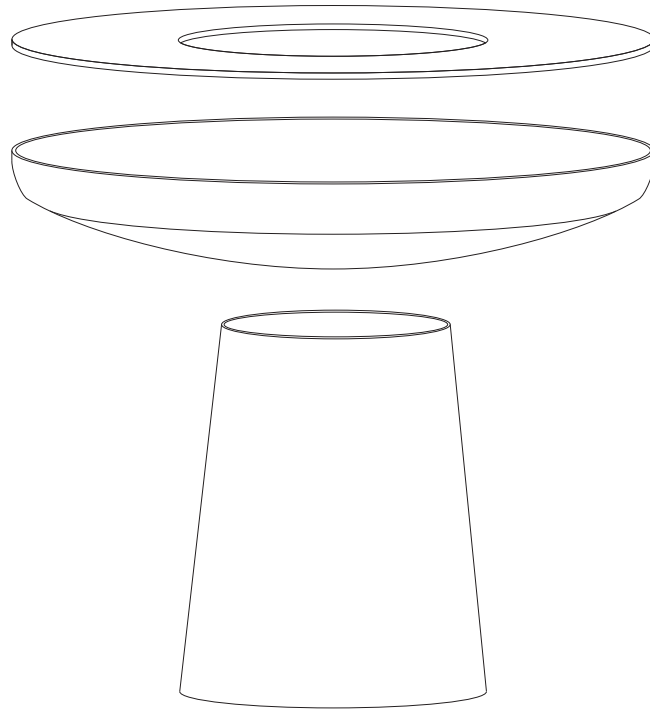


A H  S

[www.ahos.kz](http://www.ahos.kz)

# АНОС ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ



Мы рады, что Вы приобрели уличный очаг АНОС. Перед первым использованием внимательно прочитайте инструкцию.

## Устройство

АНОС состоит из трех частей: жарочной поверхности, чаши и основания. Так как предметы довольно тяжелые, мы рекомендуем поднимать их вдвоем.

1. Поставьте основание на плоскую поверхность на достаточном расстоянии от легковоспламеняющихся или чувствительных к нагреву предметов. Обратите внимание, что пятна могут образовываться на светлой поверхности из-за жара (пепла), приготовления пищи (жира) и дождя.

2. Поместите чашу на основание, чтобы она лежала в круглом углублении. Убедитесь что чаша надежно установлена на ножке или тумбе.

3. Аккуратно установите поверхность для жарки на чашу. С помощью ножек на тумбе отрегулируйте положение жарочной поверхности так, чтобы она лежала горизонтально.

## Использование

### 01. Особенности

Все АНОС предназначены для работы вне помещений в любых погодных условиях. На грили АНОС нанесено термостойкое покрытие выдерживающее долговременный высокотемпературный нагрев. Данное покрытие менее стойкое к механическим повреждениям чем обычные не термостойкие краски. Важно помнить что повреждение лакокрасочного покрытия АНОС приведет к коррозии очага, следует беречь его от ударов и царапин, для сохранения лучшей эстетики гриля. На деревянные столешницы АНОС нанесена пятислойная полимерная водоотталкивающая пропитка, она защищает дерево от попадания легких осадков, сырости и грязи. Не рекомендуется долговременное хранение деревянных элементов АНОС под воздействием активных солнечных лучей либо осадков. Мы рекомендуем убирать деревянные элементы гриля в сухое теплое место, когда они не используются.

### 02. Рекомендации по используемой древесине

Для наиболее эффективного горения очага мы рекомендуем использовать высушенную в печи древесину, чтобы предотвратить образование дыма во время приготовления. Кроме того, высушенная древесина намного легче загорается. Сложите дрова два на два, как будто Вы строите деревянную хижину, чтобы кора была обращена наружу, чтобы дополнительно предотвратит образование дыма. Когда вы зажигаете огонь и добавляете новые дрова, они обычно будут немного дымить, пока не загорятся должным образом. Мы советуем не загружать в чашу слишком много дров и не использовать очень большие куски дерева.

Они долго разгораются и обычно не сгорают должным образом из-за недостатка места для кислорода в чаше. На кулинарный вечер (4-5 часов) Вам понадобится около двух мешков дерева, в зависимости от температуры и погоды на улице. Данное изделие во время эксплуатации сильно нагревается. Использование материалов, не рекомендованных для сжигания в чаше, может представлять опасность. Используйте только дерево. Не используйте легковоспламеняющиеся предметы, такие как ткани, тряпки, бумажные полотенца, салфетки или другие материалы, которые могут легко воспламениться. Не используйте Уайт-спирит, бензин для заправки зажигалок, алкоголь или подобные вещества для разжигания огня. Никогда не оставляйте чашу для костра без присмотра.

### **03. Первое использование**

При первоначальном использовании важно разжечь небольшой огонь и в течение примерно 30 минут греть поверхность, чтобы плита для приготовления пищи приняла необходимую форму. Во время производства середина плиты была слегка прижата к центру. Когда жарочная панель нагревается, она будет прижиматься еще сильнее к центру, образуя наклон от края поверхности к внутреннему отверстию. И если Вы зажжете слишком большой огонь во время первоначального использования вашего мангала, это может привести к слишком сильному прижиму жарочной плиты. Очень важно правильно приготовить плиту, используя инструкцию, описанную выше. В некоторых случаях жарочная поверхность может деформироваться вверх посередине и, таким образом, стать выпуклой. Это означает, что сталь неправильно установилась. Если это произойдет, пожалуйста, свяжитесь с Вашим дилером. Если Вы зажжете слишком интенсивный огонь, это может привести к тому, что плита полностью деформируется. Мы не принимаем гарантийные претензии в отношении любого ущерба, вызванного неправильным использованием. На все поверхности для жарки АНOS нанесено многослойное органическое покрытие, обладающее антипригарными свойствами. После того, как вы правильно подготовили плиту, используя маленькое пламя, вы можете увеличить интенсивность огня. Принимая во внимание тот факт, что жарочные поверхности АНOS имеют толщину 10 мм, для их правильного нагрева требуется достаточно интенсивное пламя. Для поддержания температуры поверхности, необходимой для приготовления еды, в чаше должен непрерывно гореть достаточно интенсивный открытый огонь.

### **04. Уход и очистка**

Как только плита для приготовления еды начинает нагреваться, вы должны сначала очистить ее с помощью шпателя. После того как поверхность для жарки достигла своей рабочей температуры необходимо равномерно нанести на нее растительное масло, после чего распределить его по диску с помощью толстой салфетки или тряпки. Когда плита для жарки начинает выглядеть сухой и матовой, вам необходимо добавить дополнительно масла, чтобы плита всегда была достаточно смазана. Эту операцию необходимо проделывать перед каждым приготовлением еды и после использования гриля. Обязательно обильно смазывать поверхность для жарки маслом после приготовления еды, это убережет ее от коррозии и атмосферных воздействий. Не забывайте после использования гриля и перед нанесением масла очищать жарочную поверхность от остатков еды с помощью железного шпателя. Также мы рекомендуем протирать поверхность для жарки маслом один раз в две недели, когда гриль не используется. Для лучшей сохранности поверхности для жарки, рекомендуется накрывать ее специальной защитной крышкой. Для более эффективного использования гриля рекомендуем очищать очаг от пепла и остатков дров минимум один раз в 2-4 использований. Убедившись в отсутствии огня и опасности получить ожог, освободите чашу от золы, угля или дров, затем очистите чашу. Если в вашей модели гриля АНOS предусмотрен пеплосборник, то используйте его, если его нет, то извлечь пепел можно с помощью совка.

### **05. Приготовление еды**

Вам потребуется от 30-45 минут, в зависимости от погодных условий и температуры воздуха, чтобы плита для жарки достигла температуры около 300 ° C на внутренней кромке и около 200 ° C на внешней кромке. Для этого разведите огонь, используя метод деревянного домика, упомянутый выше. Как только дрова начального огня сгорят должным образом, разложите угли по краям плиты и добавьте еще дрова в центре очага, выстраивая новый колодец. Осенью и зимой понадобится намного больше дров, чтобы сохранить жарочную поверхность горячей, чем весной и летом.

### **06. Хранение**

Мангалы и чаши для костра АНOS рекомендуется хранить так, чтобы на них не попадал дождь. Убедившись в том, что костер погас, очистите чашу и храните её там, где на нее не будут попадать осадки. Храните деревянные элементы мангала АНOS в сухом теплом месте, когда они не используются. Обязательно накрывайте поверхность для жарки крышкой, когда она не используется. Не допускайте скапливание воды и снега на корпусе мангала и внутри очага, это может привести к быстрой коррозии изделия.