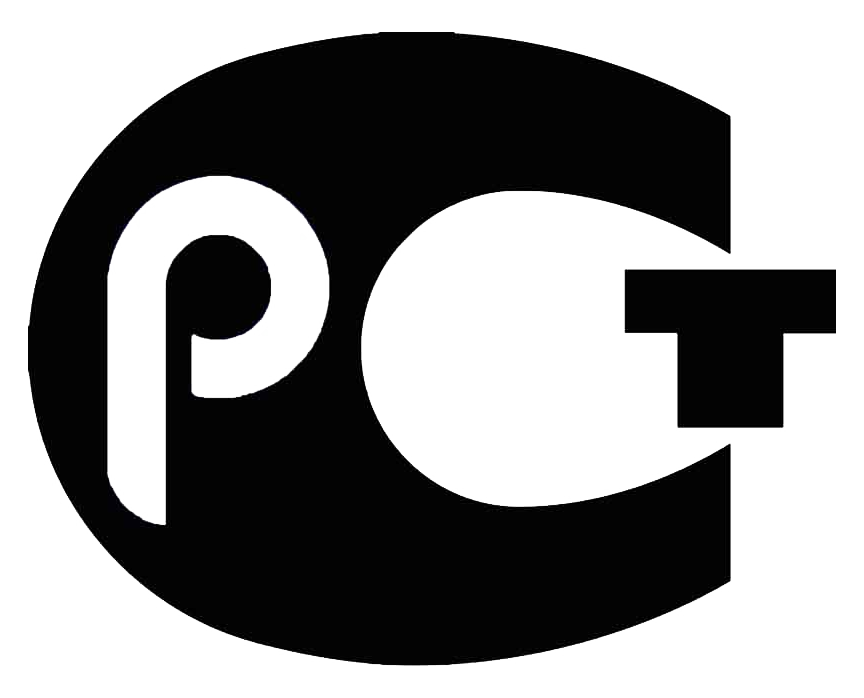
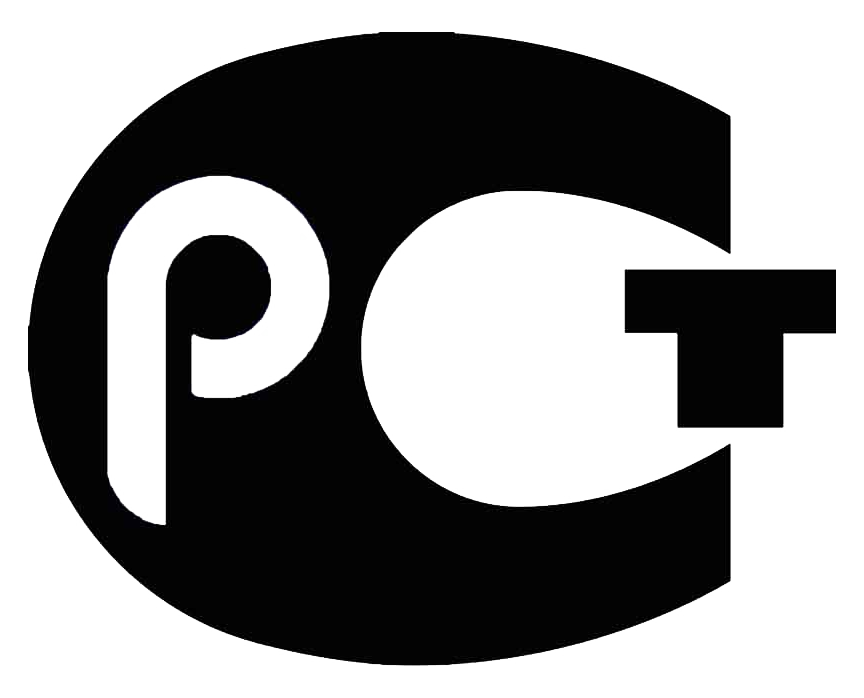
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Гриль-жаровня из чугуна с прессом «Сибирячка»** | | | |  | **Гриль-жаровня из чугуна с прессом «Сибирячка»** | | |
| **Назначение изделия**  Гриль-жаровня предназначена для приготовления пищи, жарки стейков, «цыпленка табака» и т.д., может использоваться для любых видов плит, в том числе индукционных. Изготовлена из чугуна, равномерно прогревается и долго сохраняет тепло.  Дно гриль-жаровни имеет рифленую | | поверхность (ребра).  Гриль-жаровня комплектуется прессом с винтовым прижимом для сильного прижатия блюда к ребрам на дне жаровни (например, при жарке «цыплёнка табака»).  Также гриль-жаровня комплектуется чугунной крышкой для тушения или томления блюда. | | **Назначение изделия**  Гриль-жаровня предназначена для приготовления пищи, жарки стейков, «цыпленка табака» и т.д., может использоваться для любых видов плит, в том числе индукционных. Изготовлена из чугуна, равномерно прогревается и долго сохраняет тепло.  Дно гриль-жаровни имеет рифленую | | поверхность (ребра).  Гриль-жаровня комплектуется прессом с винтовым прижимом для сильного прижатия блюда к ребрам на дне жаровни (например, при жарке «цыплёнка табака»).  Также гриль-жаровня комплектуется чугунной крышкой для тушения или томления блюда. |
| **C:\Users\USER\Desktop\Сковорода 1.jpgКомплектация** | | | |  | **C:\Users\USER\Desktop\Сковорода 1.jpgКомплектация** | | |
| **4**  C:\Users\USER\Desktop\Сковорода 1.jpg1. Винтовой прижим для пресса 1шт.  **2**2. Гриль-пресс 1шт.  3. Гриль-жаровня 1шт.  4. Крышка 1шт  **C:\Users\Алина\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\3.png** | | | | **4**  C:\Users\USER\Desktop\Сковорода 1.jpg1. Винтовой прижим для пресса 1шт.  **2**2. Гриль-пресс 1шт.  3. Гриль-жаровня 1шт.  4. Крышка 1шт  **C:\Users\Алина\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\3.png** | | |
| **Инструкция по эксплуатации** | | | |  | **Инструкция по эксплуатации** | | |
| **Эксплуатация**  Поверхность изделия термически обработана растительным пищевым маслом для защиты чугуна от коррозии. Гриль-жаровню можно использовать без предварительного прокаливания. Перед эксплуатацией необходимо вымыть изделие в горячей воде, протереть насухо, поставить на несколько минут на огонь для полной просушки, смазать растительным маслом, посуда готова к эксплуатации.  Жарку производить таким образом: на дно прогретой жаровни разместить продукт, сверху уложить гриль-пресс (поз.2), установить винтовой прижим (поз.1) так, чтобы пазы винтового прижима совпали с выступами по контуру сковороды, сместить прижим к центру (ось винтового прижима должна находиться по центру бонки пресса). Вращая ручку винтового прижима по часовой стрелке, произвести прижатие блюда к дну жаровни. Произвести жарку, открутить прижим, вращая ручку против часовой стрелки, снять винтовой прижим и пресс.  В процессе эксплуатации формируется естественное антипригарное покрытие. В случае  **1** | | его повреждения (появление ржавчины) необходимо произвести прокалку, для этого необходимо произвести очистку жаровни от следов ржавчины, вымыть, протереть насухо, прокалить на плите в течение 10-15 мин и нанести тонкий слой растительного масла, при необходимости повторить процедуру прокалки (2-3раза).  При уходе за чугунной посудой необходимо соблюдать следующие правила:   * хранить чугунную посуду необходимо в сухом проветриваемом месте; * не оставлять в чугунной посуде на хранение приготовленную пищу; * не рекомендуется в чугунной посуде готовить кислые блюда (маринады); * не допускается использование для мытья сильных абразивных и чистящих средств (разрушает антипригарный слой изделия); * мыть только вручную без использования посудомоечной машины. После мытья хорошо просушить, смазать тонким слоем растительного масла; | |  | **Эксплуатация**  Поверхность изделия термически обработана растительным пищевым маслом для защиты чугуна от коррозии. Гриль-жаровню можно использовать без предварительного прокаливания. Перед эксплуатацией необходимо вымыть изделие в горячей воде, протереть насухо, поставить на несколько минут на огонь для полной просушки, смазать растительным маслом, посуда готова к эксплуатации.  Жарку производить таким образом: на дно прогретой жаровни разместить продукт, сверху уложить гриль-пресс (поз.2), установить винтовой прижим (поз.1) так, чтобы пазы винтового прижима совпали с выступами по контуру сковороды, сместить прижим к центру (ось винтового прижима должна находиться по центру бонки пресса). Вращая ручку винтового прижима по часовой стрелке, произвести прижатие блюда к дну жаровни. Произвести жарку, открутить прижим, вращая ручку против часовой стрелки, снять винтовой прижим и пресс.  В процессе эксплуатации формируется естественное антипригарное покрытие. В случае  **1** | | его повреждения (появление ржавчины) необходимо произвести прокалку, для этого необходимо произвести очистку жаровни от следов ржавчины, вымыть, протереть насухо, прокалить на плите в течение 10-15 мин и нанести тонкий слой растительного масла, при необходимости повторить процедуру прокалки (2-3раза).  При уходе за чугунной посудой необходимо соблюдать следующие правила:   * хранить чугунную посуду необходимо в сухом проветриваемом месте; * не оставлять в чугунной посуде на хранение приготовленную пищу; * не рекомендуется в чугунной посуде готовить кислые блюда (маринады); * не допускается использование для мытья сильных абразивных и чистящих средств (разрушает антипригарный слой изделия); * мыть только вручную без использования посудомоечной машины. После мытья хорошо просушить, смазать тонким слоем растительного масла; |
| * запрещается совместное хранение изделия с веществами, вызывающими коррозию металла, и ядохимикатами.   **Безопасность**  При использовании изделия необходимо соблюдать элементарные правила техники безопасности и пожарной безопасности:   * при приготовлении пищи не оставляйте включенной плиту, топящуюся печь и т.д. без присмотра; * во избежание ожогов не дотрагивайтесь до раскаленных деталей голыми руками; * запрещается подвергать изделие ударным нагрузкам и охлаждению водой.   **Экологическая безопасность**  Термическое покрытие изделия является безопасным для потребителя - не выделяет вредных веществ при нагревании поверхности изделия во время эксплуатации.  Требования по утилизации не устанавливаются. | | **Свидетельство о приемке**  Изделие изготовлено и принято в соответствии с ГОСТ Р 52116-2003 п.5.5, п.5.12, п.5.13 (что подтверждено «Декларацией о соответствии»), действующей технической документацией и признано годным для эксплуатации.  Изделие упаковано АО «Литком ЛДВ» согласно требованиям, предусмотренным действующей документацией.  Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие изделия требованиям настоящей инструкции при соблюдении условий транспортировки, хранении, эксплуатации.  **Технические характеристики**  Габаритные размеры, вес изделия:  Гриль-жаровня – **33х29,6х6,15см (наружный),** Ø**28х5,5см (внутренний), вес – 4,0кг;**  Крышка – Ø**28х7,2см, вес – 2,8кг;**  Гриль-пресс – Ø**24х3,2см, вес – 3,2кг;**  Винтовой прижим для пресса – **31х2,5х9,3см,**  **вес – 0,89кг;**  Масса изделия в сборе – **10,89кг.** | |  | * запрещается совместное хранение изделия с веществами, вызывающими коррозию металла, и ядохимикатами.   **Безопасность**  При использовании изделия необходимо соблюдать элементарные правила техники безопасности и пожарной безопасности:   * при приготовлении пищи не оставляйте включенной плиту, топящуюся печь и т.д. без присмотра; * во избежание ожогов не дотрагивайтесь до раскаленных деталей голыми руками; * запрещается подвергать изделие ударным нагрузкам и охлаждению водой.   **Экологическая безопасность**  Термическое покрытие изделия является безопасным для потребителя - не выделяет вредных веществ при нагревании поверхности изделия во время эксплуатации.  Требования по утилизации не устанавливаются. | | **Свидетельство о приемке**  Изделие изготовлено и принято в соответствии с ГОСТ Р 52116-2003 п.5.5, п.5.12, п.5.13 (что подтверждено «Декларацией о соответствии»), действующей технической документацией и признано годным для эксплуатации.  Изделие упаковано АО «Литком ЛДВ» согласно требованиям, предусмотренным действующей документацией.  Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие изделия требованиям настоящей инструкции при соблюдении условий транспортировки, хранении, эксплуатации.  **Технические характеристики**  Габаритные размеры, вес изделия:  Гриль-жаровня – **33х29,6х6,15см (наружный),** Ø**28х5,5см (внутренний), вес – 4,0кг;**  Крышка – Ø**28х7,2см, вес – 2,8кг;**  Гриль-пресс – Ø**24х3,2см, вес – 3,2кг;**  Винтовой прижим для пресса – **31х2,5х9,3см,**  **вес – 0,89кг;**  Масса изделия в сборе – **10,89кг.** |  |
|  | Завод ЛИТКОМ  (АО «Рубцовский литейный комплекс ЛДВ»)  658204, Алтайский край, г. Рубцовск, ул. Тракторная, 21  тел: +7 (385 57) 7-03-80; 9-74-59, +7-963-526-50-05,  e-mail: [litcom@list.ru](mailto:litcom@list.ru) | | |  |  | Завод ЛИТКОМ  (АО «Рубцовский литейный комплекс ЛДВ»)  658204, Алтайский край, г. Рубцовск, ул. Тракторная, 21  тел: +7 (385 57) 7-03-80; 9-74-59, +7-963-526-50-05,  e-mail: [litcom@list.ru](mailto:litcom@list.ru) | |  | |
| **Сохраните данную инструкцию**  **на все время эксплуатации**  **изделия!** | | | Производитель не несет ответственность при ненадлежащем  использовании изделия. |  | **Сохраните данную инструкцию**  **на все время эксплуатации**  **изделия!** | | Производитель не несет ответственность при ненадлежащем  использовании изделия. |
| Дата выпуска: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | Ответственный за приемку: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | Дата выпуска: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | Ответственный за приемку: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

****

**2**

**2**