



пивные гарнитуры



столы



шезлонги



скамьи 2- и 3-местные



софы 2-местные



лавки



наборы складные



столы складные



стулья складные



кресла-качалки



кресла складные/стационарные



банкетки / табуреты



кресла



скворечники / кормушки



подушки на садовую мебель

© InterLINK group AS 2015



vk.com/gardenfurniture



www.interlink-russia.ru

Производитель: ООО "Формика"
180006, г.Псков, Ваулиногорское ш., д.20, кор.5
Дистрибьютор: ООО "Интерлинк"
180006, г.Псков, Ваулиногорское ш., д.20, кор.5
☎ +7 (8112) 700 353 ☎ www.interlink-russia.ru
☎ +7 (8112) 722 122 ☎ info@interlink-russia.ru
Manufacturer: Formica, Ltd.
Vaulinogorskoye shosse 20-5, Pskov 180006-RUS
Distributor: interlink, Ltd.
Vaulinogorskoye shosse 20-5, Pskov 180006-RUS

OUTDOOR LIVING



BOTWINGER®
BY interLINK®

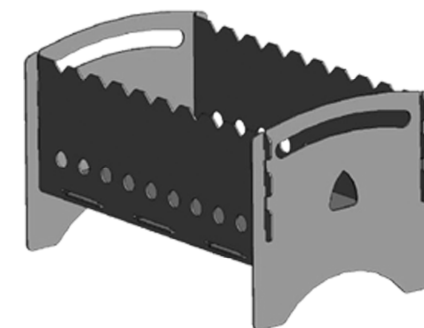
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
OWNER'S MANUAL



BOTWINGER®

мангал
Ботвингер
сталь 3 mm

Botwinger
charcoal grill set KD 3 mm steel

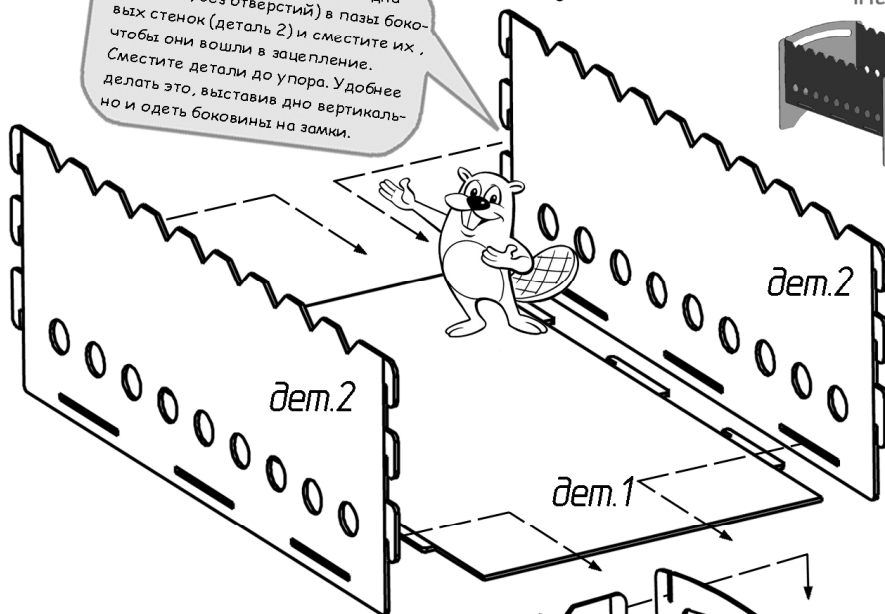
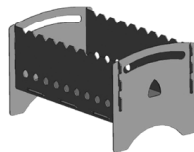


ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ[®] ASSEMBLY MANUAL

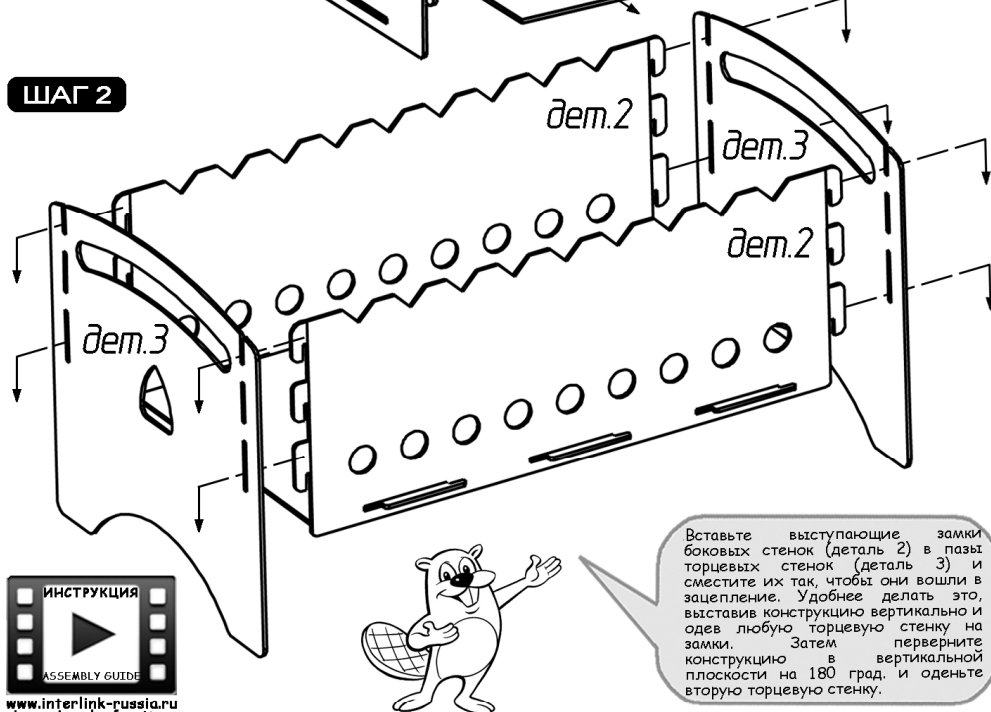
ШАГ 1

Вставьте выступающие замки дна (деталь 1, без отверстий) в пазы боковых стенок (деталь 2) и сместите их, чтобы они вошли в зацепление. Сместите детали до упора. Удобнее делать это, выставив дно вертикально и одев боковины на замки.

BOTWINGER
interLINK[®]



ШАГ 2



Вставьте выступающие замки боковых стенок (деталь 2) в пазы торцевых стенок (деталь 3) и сместите их так, чтобы они вошли в зацепление. Удобнее делать это, выставив конструкцию вертикально и одев любую торцевую стенку на замки. Затем переверните конструкцию в вертикальной плоскости на 180 град. и оденьте вторую торцевую стенку.



www.interlink-russia.ru
vk.com/gardenfurniture

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ[®] MAINTENANCE MANUAL

⚠ ВНИМАНИЕ!

1. Мангал предназначен для использования только вне закрытых помещений.
2. Перед использованием располагайте мангал так, чтобы он устойчиво стоял на поверхности и не мог упасть, даже если его случайно толкнуть.
3. Будьте аккуратны при сборке / разборке мангала, некоторые детали могут иметь острые края, используйте перчатки в случае необходимости.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Мангал предназначен для приготовления пищи, а не поддержания костра. Разведение и поддержание костра в мангале может привести к изменению геометрии деталей. Закладывайте в мангал только угли. Это предотвратит возможную деформацию стенок мангала от перегрева.

ⓘ ПАРАМЕТРЫ

Размер собранного изделия 53x32x33 см
Размер отсека для угля 50x28x18,5 см
Размер разобранного изделия 53x33x1,6 см
Материал - 3 мм сталь холоднокатанная
Вес нетто 12,5 кг

Внимание! Производитель может вносить изменения в конструкцию без предварительного уведомления. Изменения вносятся без ухудшения функциональности изделия.

ⓘ INFORMATION

This appliance is for outdoor use only. Place the grill firmly on the surface before use. This appliance for food cooking only, setting up and keeping fire in it may result in item deformation, do not overheat the item. Do not expose to excessive humidity, it may result in rusting. Some parts may contain sharp edges, wear protective gloves if necessary. It is your responsibility to see that the appliance is assembled, installed, maintained and cared for properly. Assembled item size 53x32x33 cm, inside size 50x28x18,5 cm, disassembled item size 53x33x1,6 cm. Material 3 mm steel. Net weight 12,5 kg.

ⓘ УХОД

Мангал изготовлен из материала, поддающегося коррозии. Причина появления ржавчины на изделии - влажность. Не подвержайте мангал воздействию атмосферных осадков и других источников влажности. В случае подготовки мангала к длительному хранению в условиях повышенной влажности покройте детали любым техническим маслом.

На поверхностях мангала допустимы технологические царапины и изменения цвета. Не перегревайте мангал, это может привести к деформации деталей. Разжигание дров в мангале и поддержание костра может привести к перегреву мангала и деформации его деталей. Изменения цвета, геометрии деталей и появление очагов ржавчины не является признаком снижения функциональности изделия.

ⓘ СОВЕТЫ

Чтобы зажечь готовые угли понадобится жидкое горючее. Сложите уголь горкой, облейте розжигом и подожгите снизу. **ВНИМАНИЕ!** Розжиг наливается однократно, не подливайте горючие жидкости на огонь и тлеющие угли, они могут вспыхнуть и стать причиной ожогов и пожаров. Через 15-20 мин угли покроются серым пеплом. Не мешайте угли до выгорания горючего. Мангал готов, когда под пеплом видны красные угли без огня. После этого слегка разровняйте угли в мангале. Теперь можно готовить шашлык.

В зависимости от того, из чего готовят шашлык, следует выбирать подходящую температуру. При высокой температуре рекомендуется готовить шашлык из говядины, при средней - из свинины, курицы, рыбы, при более низкой - из овощей. Если температура выше необходимой, ее можно понизить, отделив угли друг от друга, распределив их по всему мангалу. Также можно закрыть отверстия для подачи воздуха. Если необходимо, наоборот, увеличить температуру, нужно сложить угли плотнее друг к другу. Помните, если хотите приготовить идеальный шашлык, то жарить его нужно не над огнем или дымом, а над горячими углями, шампуры придвиньте как можно ближе друг к другу.