**ПРАВИЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ И БАРБЕКЮ**

**Сушка печи и барбекю**

После кладки печи и комплекса барбекю, нужно просушить. Существует 2 способа сушки:

1. Естественная – процесс сушки идет сам по себе в теплый период. При этом способе нужно открыть все задвижки и дверки, для протягивания воздуха через каналы. Срок просушки 3-4 недели. Можно использовать если весь месяц температура днем не ниже 25 градусов
2. Искусственная – осуществляется человеком, ежедневная подтопка казана и барбекю, русской печи, коптильни, духовки. Количество дров – не более 1,5 кг. Дверки и задвижки должны быть открыты. Срок просушки – 2-3 недели.

Оптимальным решением при данном варианте, будет тепловая пушка, которую необходимо ставить напротив открытой дверки. Достаточно 2 суток в каждую дверку для полной просушки.

В процессе сушке (в основном искусственной) возможно появление маленьких трещин в швах, особенно в местах топки. Устраняется обычным подмазыванием глины.

**Уход за печью и барбекю**

При появлении пыли или грязи, протереть слегка влажной тряпкой. Не использовать для чистки электроинструмент.

Чугунную фурнитуру при необходимости можно покрасить специальным жаростойким лаком (краской).

**Сохранность печи и барбекю**

Для длительной эксплуатации печи и барбекю не рекомендуется:

-расцарапывать глиняные швы;

-мочить водой (в том числе дождь);

- наносить механические повреждения;

-опираться на выступающие части (полочки, арки, задвижка, дверки, казан);

-с усилиями дергать дверки и задвижку;

-вставать ногами на печь и барбекю.