Электронная система для заявок в сервисный центр: **zabota.gradushaus.ru**
Чат бот Telegram для приема обращений UserServiceBot

ВНИМАНИЕ!

Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашего оборудования. В связи с этим производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию мангалов на ножках с усилением FIREGRILL без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы мангалов, и связаны с улучшением потребительских свойств товара.

Мангал с усилением

FIREGRILL



Инструкция по эксплуатации

1. Описание и назначение мангала на ножках с усилением FIREGRILL

1.1 Описание изделия

Мангал на ножках с усилением FIREGRILL — это высококачественное заводское оборудование приготовления пищи под открытым небом.

Мангал на ножках в разложенном виде имеет прямоугольную форму, высокие ножки. Стенки дополнительно укреплены металлическими трубами, по 2 шт. на каждой продольной стенке, во избежание деформации. Размерный ряд включает три модели, он формируется исходя из длины жаровни (без ручек) — соответственно, 650, 850 и 1050 мм.

Мангал на ножках легко собирается и разбирается за 1 минуту. Стенки устанавливаются в специальные пазы в металлическом основании. Края стенок имеют удобные, красивые и функциональные вырезы (11–18 шт. с каждой стороны, в зависимости от модели), в которых можно расположить шампуры.

Наличие отверстий в противоположных стенках обеспечивает равномерное горение, тление углей. Конструкция обладает высокой жароустойчивостью и держит форму даже при сильном нагреве.

Мангал на ножках с усилением обеспечивает безопасное приготовление пищи на открытом огне, может использоваться на придомовом участке, даче или в местах, предназначенных для отдыха.

1.2 Назначение оборудования

Мангал на ножках с усилением FIREGRILL — это открытая жаровня, применяется для разведения огня и последующего приготовления на шампурах и углях мясных, рыбных и овощных блюд.

Основные виды блюд для мангала:

- шашлыки, жареные сосиски;
- запечённые овощи;
- рыба и мясо, запечённые на углях.

Спектр рецептов можно расширить: шампиньоны на шампурах, рулетики из баклажанов, гриль-лепёшки и многое другое.

В качестве топлива для мангала на ножках можно использовать дрова или древесный уголь.

ВНИМАНИЕ! Для того, чтобы избежать прогорания дна, а также для получения оптимального вкуса, для приготовления любых блюд не следует использовать каменный уголь, пеллеты, торф и иные виды топлива.

2. Внешний вид и комплектация

Особенность мангала на ножках с усилением FIREGRILL — компактность в собранном виде (Рисунок 1):

хранения и приготовления субстанций, способных воздействовать на гигиеничность и производительность оборудования);

- вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;
- использовать мангал на ножках с усилением FIREGRILL в состоянии алкогольного опьянения, при использовании других психотропных и сильнодействующих веществ;
- допускать детей или лиц с ограниченной дееспособностью к приготовлению пищи с помощью мангала на ножках.

7. Уход и хранение оборудования.

Уход за оборудованием желательно проводить в соответствии со следующими рекомендациями:

- перед очисткой мангала на ножках с усилением FIREGRILL убедиться, что угли прогорели и остыли;
- тщательно очищать мангал от золы и угля;
- если мангал сильно загрязнён (жир и т. п.), промывать его следует с помощью тёплой воды, желательно, когда стенки ещё не полностью остыли (тогда жир, сажа, приставшие к стенкам, удаляются гораздо легче). В качестве моющего средства можно использовать специальные очистители для мангалов;
- в местах крепления ножек при необходимости можно добавить немного технического масла или смазки во избежание скрипов при раскладывании;
- при очистке мангала на ножках с усилением FIREGRILL желательно применять защитную одежду и резиновые перчатки.

Обязательным является хранение мангала на ножках с усилением FIREGRILL в сухом месте. Не рекомендуется хранить мангал под открытым небом, допускать попадания на него осадков в виде дождя или снега. Нерегулярный нагрев, а также значительные колебания влажности воздуха ведут к коррозии, разрушению металла.

8. Сервисное обслуживание

При наличии сложностей с монтажом, эксплуатацией оборудования любой покупатель может обратиться в наш Сервисный центр.

Производитель	ИП Гайнутдинов Анатолий Николаевич, ИНН 432500888349, ОГРНИП 314744919000039, почтовый адрес: 610000, г. Киров, а/я 154 Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп.3, пом.1001

Единый номер горячей линии: 8 (800) 250 59 32

E-mail: **service@gradushaus.ru**

необходимости обернуть в фольгу;

- периодически поворачивать шампуры для равномерного приготовления продуктов;
- по окончании процесса дождаться полного прогорания углей;
- очистить поддон от углей, вытряхнуть остатки, вымыть и просушить внутреннее пространство мангала на ножках с усилением FIREGRILL и его внешние стенки;
- сложить мангал на ножках с усилением FIREGRILL с помощью гаек-барашков.

6. Меры предосторожности

- оборудование предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с данной инструкцией;
- оборудование должно эксплуатироваться на открытом воздухе (не в помещении);
- мангал на ножках с усилением FIREGRILL следует располагать на расстоянии не менее 5 м от зданий, сооружений; на ровной сухой поверхности; зона очистки от горючих материалов вокруг мангала — не менее 2 м;
- до начала использования мангала на ножках с усилением FIREGRILL должен быть проведён внешний осмотр оборудования, проверка устойчивости расположения и закрепления стенок на металлическом основании;
- лицо, использующее мангал на ножках, должно быть обеспечено первичными средствами пожаротушения для локализации и ликвидации горения, а также мобильным средством связи для вызова подразделения пожарной охраны;
- при использовании мангала на ножках с усилением FIREGRILL нужно иметь под рукой аптечку с противоожоговыми препаратами;
- внешние поверхности мангала могут сильно нагреваться, поэтому нельзя прикасаться к оборудованию в процессе эксплуатации (задевать рекомендуется только ручку мангала, при этом руки должны быть обязательно защищены);
- нужно бережно обращаться с оборудованием, не подвергая его посторонним механическим воздействиям.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- заливать водой мангал на ножках с усилением FIREGRILL с раскалённым углём. Это может привести как к существенной деформации металла, так и ожогам из-за выбросов пара;
- пользоваться мангалом на ножках при объявлении на данной территории особого противопожарного режима, при сильных порывах ветра, при ветре более 10 м/с;
- устанавливать мангал под кронами хвойных деревьев, на торфяных почвах;
- пользоваться оборудованием не по назначению (в том числе, для

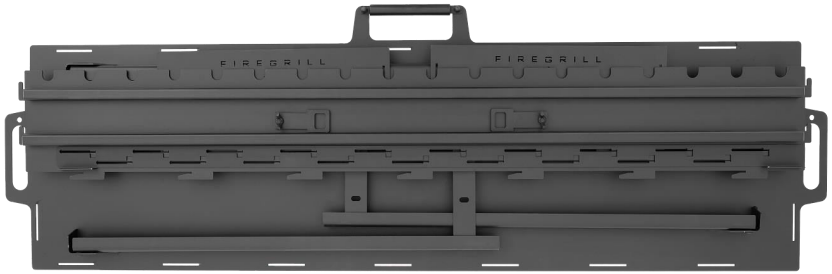


Рисунок 1 — Внешний вид мангала на ножках с усилением FIREGRILL в собранном виде

Внешний вид мангала на ножках с усилением FIREGRILL в разложенном виде представлен на Рисунке 2.

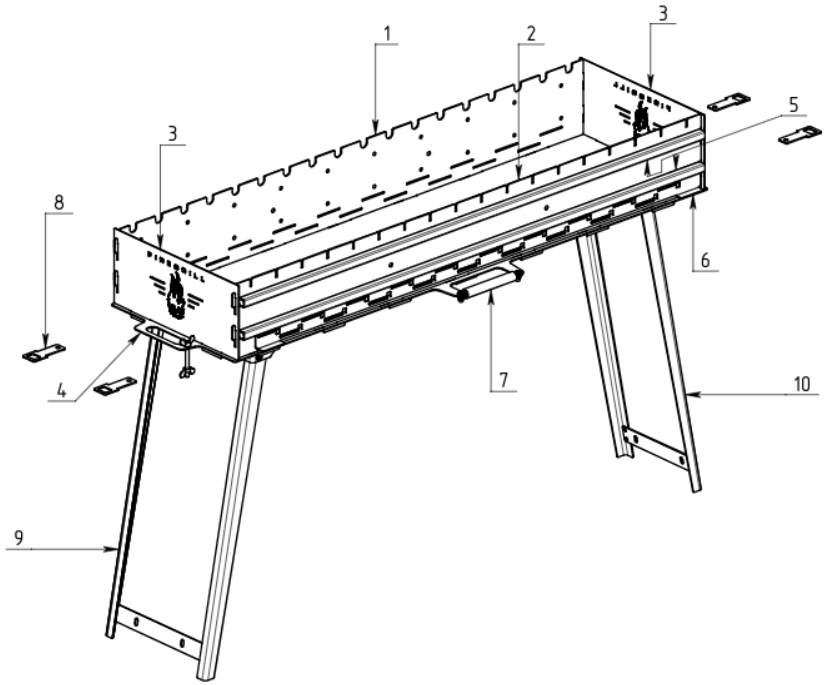


Рисунок 2 — Внешний вид мангала на ножках с усилением FIREGRILL

Основные комплектующие:

1 — панель задней стенки;
2 — панель передней стенки;

3 — боковая стенка (2 шт.);
4 — дно;
5 — усиление стенок (трубы, 4 шт.);
6 — заслонка;
7 — ручка;
8 — фиксатор (4 шт.);
9 — ножка (опора) широкая;
10 — ножка (опора) узкая.

Внешний вид моделей 650, 850 и 1050 схож, комплектация мангалов идентична. Отличаются только их размеры и количество отверстий на длинных стенках.

Металлическое основание представляет из себя единую конструкцию с ножками.

Также в основную комплектацию входят также болты (2 шт.) и гайки-барашки (4 шт.) для закрепления мангала в собранном виде.

3. Характеристики мангала на ножках с усилением FIREGRILL

3.1 Основные характеристики:

Показатель	**FIREGRILL 650**	**FIREGRILL 850**	**FIREGRILL 1050**
Параметры в разложенном виде, рисунок 2 (длина, ширина, высота), мм	747x375x723	947x375x723	1147x375x723
Параметры в сложенном виде, рисунок 1 (длина, ширина, высота), мм	736x367x80	936x367x80	1136x367x80
Количество отверстий в каждой из продольных стенок	11	14	18
Высота ножек, мм	584		
Вес, кг	11,7	14,0	16,9
Материал	Углеродистая сталь СТ-3. Покрытие — термостойкая краска CERTA 900, цвет — чёрный		
Страна - производитель	Российская Федерация		

4. Сборка изделия

Сборка мангала на ножках с усилением FIREGRILL проводится в следующей последовательности:

- освободить изделие от упаковки и защитных плёнок;
- снять гайки-барашки, фиксаторы, достать болты;
- проверить мангал на отсутствие механических повреждений;
- установить ножки на максимальную ширину до упора;
- вставить стенки в специальные пазы на металлическом основании мангала.

5. Руководство по применению оборудования

Для наиболее эффективной эксплуатации первоначальный запуск оборудования должен включать следующую последовательность действий:

- собрать изделие согласно п. 4;
- проверить надёжность установки мангала (поверхность должна быть достаточно ровной, положение мангала — устойчивым);
- уложить дрова или древесный уголь внутрь мангала. При этом объём топлива не должен быть чрезмерным;

ВНИМАНИЕ! Следует учитывать, что если после розжига объём древесного угля в мангале почти не изменится, то объём дров уменьшится примерно на ⅔. Соответственно, нужно закладывать в короб мангала достаточный объём дров.

- при использовании дров нужно дождаться, пока они прогорят до состояния углей (в случае применения древесного угля период ожидания — минимальный); для ускорения процесса прогорания рекомендуется перемешивать дрова с помощью кочерги;
- при использовании древесного угля рекомендуется использовать уголь крупной фракции;
- дрова или древесный уголь в процессе приготовления на мангале следует перемешивать, равномерно распределяя их, так как в противоположном случае возможна деформация металла из-за неравномерного нагрева;
- рабочий режим для мангала на ножках (когда можно начинать приготовление мяса или овощей прямо в углях) начинается, когда в мангале остаются тлеющие угли с налётом седой золы. Их необходимо равномерно распределить по мангалу. Рыбу, мясо или овощи лучше завернуть в несколько слоёв фольги.

- подготовить продукты для запекания, нанизать их на шампуры, при