Мангал разборный

FIREGRILL



Инструкция по эксплуатации

1. Описание и назначение разборного мангала FIREGRILL

1.1 Описание изделия

Разборный мангал FIREGRILL — это высококачественное заводское оборудование для приготовления пищи под открытым небом.

Это конструкция из углеродистой стали, в разложенном виде приобретает прямоугольную форму. Края стенок используются в качестве подставки для шампуров.

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

Мангал легко собирается и разбирается за 1 минуту. Фиксация конструкции обеспечивается с помощью пазов. Дополнительное закрепление мангала производится с помощью «ключей». Они также снижают вероятность деформации металла при высоких температурах.

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

1.2 Назначение оборудования

Мангал FIREGRILL — это открытая жаровня, применяется для разведения открытого огня и последующего приготовления на нём мясных, рыбных и овощных блюд.

Дополнительно к мангалу может приобретаться решётка, выполняющая функцию гриля.

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, хачапури и многое другое.

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

ВНИМАНИЕ! Для того, чтобы избежать прогорания днища, 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 разборного мангала FIREGRILL — компактность в собранном виде (Рисунок 1):

следующими рекомендациями:

- перед очисткой разборного мангала FIREGRILL убедиться, что угли прогорели и остыли;
- тщательно очищать разборный 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;
- при очистке разборного мангала FIREGRILL желательно применять защитную одежду и резиновые перчатки.

Обязательным является хранение разборного мангала 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**

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 разборного мангала FIREGRILL без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы разборного мангала и связаны с улучшением потребительских свойств товара.

● оборудование предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с данной инструкцией;

● оборудование должно эксплуатироваться на открытом воздухе (не в помещении) на на расстоянии не менее 5 м от зданий, сооружений; зона очистки от горючих материалов вокруг мангала — не менее 2 м;

● мангал следует размещать на ровной сухой поверхности, нежелательно передвигать оборудование в процессе работы;

● до начала использования разборного мангала FIREGRILL должен быть проведён внешний осмотр оборудования, проверка устойчивости расположения и закрепления стенок с помощью «ключей»;

● лицо, использующее мангал, должно быть обеспечено первичными средствами пожаротушения для локализации и ликвидации горения, а также мобильным средством связи для вызова подразделения пожарной охраны;

● 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);

● при использовании разборного мангала FIREGRILL нужно иметь под рукой аптечку с противоожоговыми препаратами;

● нужно бережно обращаться с оборудованием, не подвергая его посторонним механическим воздействиям.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

● заливать водой разборный мангал FIREGRILL с раскалённым углём. Это может привести как к существенной деформации металла, так и ожогам из-за выбросов пара;

● пользоваться разборным мангалом 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 хранения и приготовления субстанций, способных воздействовать на гигиеничность и производительность оборудования);

● вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;

● использовать разборный мангал 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.

7. Уход и хранение оборудования.

Уход за оборудованием желательно проводить в соответствии со



Рисунок 1 — Внешний вид разборного мангала FIREGRILL в собранном виде

Внешний вид разборного мангала FIREGRILL в разложенном виде представим на Рисунке 2.

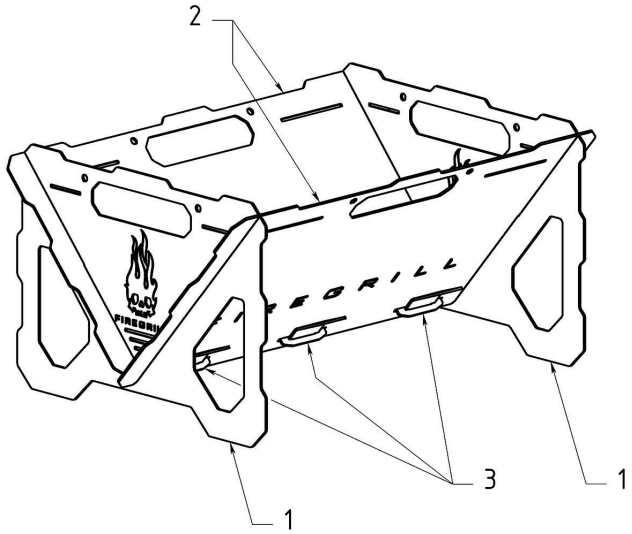


Рисунок 2 — Внешний вид мангала FIREGRILL в разложенном виде

Основные комплектующие:
1 — стойки мангала (2 шт.);
2 — экраны (2 шт.);
3 — «ключи» (3 шт.).

«Ключи» (ключи крепления) — металлические пластинки (3 шт.), способствующие закреплению мангала в рабочем положении.

Кроме указанных деталей, в основную комплектацию входят гайки-барашки (2 шт.) и болты (2 шт.).

3. Характеристики мангала разборного FIREGRILL

3.1 Основные характеристики:

Параметры в разложенном виде, (длина, высота, ширина), мм	500x350x250
Параметры в сложенном виде (длина, ширина, высота), мм	500x275x36
Вес, кг	5,9
Материал	Углеродистая сталь. Изделие предлагается в 2 вариантах: - холоднокатанная сталь (без покраски) - горячекатанная сталь (покраска — жаропрочная краска CERTA900, цвет — чёрный)
Страна - производитель	Российская Федерация

3.2. Дополнительное оборудование

Решётка для мангала — изделие, позволяющее превратить ваш мангал в гриль и готовить на нём разнообразные мясные, рыбные и овощные блюда. Решётка выполнена из качественной стали. Значительная толщина металла (3 мм) — гарантия того, что изделие не прогорит и не деформируется в процессе применения. Длина решётки — 540 мм, ширина — 300 мм. Вес — 2,1 кг. Изделие оборудовано удобными ручками.

4. Сборка изделия

Сборка разборного мангала FIREGRILL проводится в следующей последовательности:

- освободить изделие от упаковки и защитных плёнок;
- раскрутить гайки-барашки;
- проверить мангал на отсутствие механических повреждений;
- установить оборудование на ровную поверхность;
- вставить экраны в специальные пазы на стойках;
- установить в отверстия экранов ключи, как показано на Рисунке 2.

5. Руководство по применению

Для наиболее эффективной эксплуатации нужно придерживаться следующей последовательности действий:

- собрать изделие согласно п. 4;
- проверить надёжность установки разборного мангала (поверхность должна быть достаточно ровной, положение мангала — устойчивым);
- уложить дрова или древесный уголь внутрь мангала. При этом объём топлива не должен быть чрезмерным, так как оптимальная температура при первом прокаливании мангала — не более 400°С (например, нужная температура достигается при использовании около 1,5 кг древесного угля);

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 мангал 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;
- рабочий режим для мангала (когда можно начинать приготовление мяса или овощей) начинается, когда в мангале остаются тлеющие угли с налётом седой золы. Их необходимо равномерно распределить по мангалу;
- дрова и древесный уголь в процессе приготовления на мангале следует перемешивать, равномерно распределяя их, так как в противоположном случае возможна деформация металла из-за неравномерного нагрева;
- подготовить продукты для запекания, нанизать их на шампуры, при необходимости обернуть в фольгу;
- периодически поворачивать шампуры для равномерного приготовления продуктов;
- по окончании процесса дождаться полного прогорания углей;
- с помощью кочерги очистить поддон от углей, вытряхнуть остатки, вымыть и просушить внутреннее пространство разборного мангала FIREGRILL и его внешние стенки;
- сложить разборный мангал FIREGRILL, закрепить болтами и гайками

6. Меры предосторожности.