



Гриль-мангал для жарения барбекю и шашлыка на древесных углях

Инструкция по установке и эксплуатации



Екатеринбург

После доставки оборудования его следует освободить от упаковочных материалов, выполнить пару простых операций по прикручиванию и сочленению для подготовки к работе. Прежде всего, следует вкрутить рукоятку (поставляется упакованной в коробке для золы) в установочный рычаг, используя гаечный ключ. Проверить правильность расположения колосниковых решеток для углей в обжарочном конусе.

Поместить запас древесных углей в накопительный бункер.

Месторасположение гриля должно быть ровным и безопасным. Следует принять надлежащие меры предосторожности, например, оградить его металлическими листами, чтобы исключить возможность воспламенения близ расположенных объектов. Кроме того, необходимо проследить за тем, чтобы по всему периметру устройства оставалось свободное пространство не менее 200 мм. Использование устройства внутри помещения допускается только при условии его адекватной вентиляции и под вытяжным колпаком соответствующих размеров. Все операции должны выполняться в соответствии с предписаниями, действующими по месту эксплуатации устройства и согласно установлениям органов строительной инспекции.

При первом использовании гриля не следует класть много древесного угля на решетки, достаточно небольшого количества (одного слоя). С помощью стандартного запальника для барбекю произведите розжиг древесного угля. После этого оставить устройство действовать самостоятельно в течение одного или двух часов, не добавляя продукт, пока не прекратится выделение дыма, образующегося при наращивании теплоотдачи. Пока это не случилось, обжаривание на гриле не производить.

Добавление древесных углей из накопительного бункера в огонь следует производить с необходимыми мерами предосторожности, чтобы не повредить устройство, например, испортив его отделочное покрытие или вызвав коробление конструкции из-за перегрева.

Ниже указаны технические характеристики гриль мангала (ГМ):

- объем разовой загрузки бункера $\approx 1,5$ кг.
- объем выделяемого тепла в момент горения 13 кВт.

После завершения обжарки на гриле, тушение горячей золы водой запрещается, так как это может вызвать коробление решеток для жарки или даже к растрескиванию.

Коробка для золы должна опорожняться через регулярные интервалы. Все части гриля, соприкасающиеся с пищевыми продуктами должны очищаться немедленно после каждого использования.

Области применения и правильное использование устройства.

Гриль-мангалы могут использоваться для жаренья или выпечки с нагревом на открытом огне. Жарка продуктов проходит на толстых, близко расположенных друг к другу прутах из пищевой нержавеющей стали, что позволяет значительно расширить ассортимент и готовить на глазах у клиентов не только шашлыки, но и стейки натуральные полуфабрикаты из мяса, рыбы, овощей или птицы, а также изделия из фарша в виде купатов или кебабов.

Чугунный огнеупорный колосник обеспечит многолетнюю бесперебойную эксплуатацию оборудования. Выдвижные ящики для запаса дров и отработанной золы облегчают работу обслуживающего персонала.



Особенностью мангалов ГМ является механизм, позволяющий одним движением руки приподнимать и устанавливать жарочную поверхность из прутьев на 4 различных уровнях, что удобно при расширенном ассортименте готовящихся блюд и часто возникающей необходимости их кратковременного хранения в подогретом состоянии.



Изготовитель не несет никакой ответственности за любой ущерб, причиненный из-за невыполнения этого условия, независимо от его характера. Всю ответственность за использование устройства в других целях несет его владелец.

ПРОДУКЦИЯ, ВЫПУСКАЕМАЯ КОМПАНИЕЙ ФИНИСТ

1. Зонты вентиляционные
2. Ванны моечные сварные и цельнотянутые
 - Ванны котломоечные
 - Ванны тумбы
3. Жироуловители канализационные компактные
4. Рукомойники консольные и напольные
5. Столы производственные разборные и сварные
6. Столы вставки
7. Столы кондитерские
8. Столы с гранитной или полипропиленовой столешницей
9. Столы для отходов
10. Столы тумбы
11. Подставки под любое оборудование
12. Подтоварники
13. Нейтральный элемент раздачи
14. Стеллажи разборные, сварные
15. Стеллажи складские
16. Стеллажи для сушки посуды и досок
17. Стеллаж для дефростации
18. Стойки для подвешивания туш
19. Шкафы для одежды и инвентаря
20. Шкафы для хранения хлеба
21. Тележки для грязной посуды
22. Тележки сервировочные
23. Тележки для сыпучих продуктов
24. Тележки для перевозки ящиков
25. Полки технологические открытые и закрытые

26. Полки консольные открытые, перфорированные
27. Полки для сушки тарелок и стаканов
28. Колоды для рубки мяса
29. Лари для овощей
30. Противни жарочные
31. Технологическое оборудование собственного производства:
 - Блинная станция
 - Витрина для попкорна
 - Мармит настольный
 - Гриль-мангал
 - Тепловой стол
32. Изделия по эскизам заказчика

ФИНИСТ

г. Екатеринбург ул. Монтерская, 3

тел./факс: 256-30-89; 221-53-31

e-mail: office@f-inox.ru

www.f-inox.ru