

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ УГОЛЬНЫЙ МАНГАЛ
«Vulkan»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

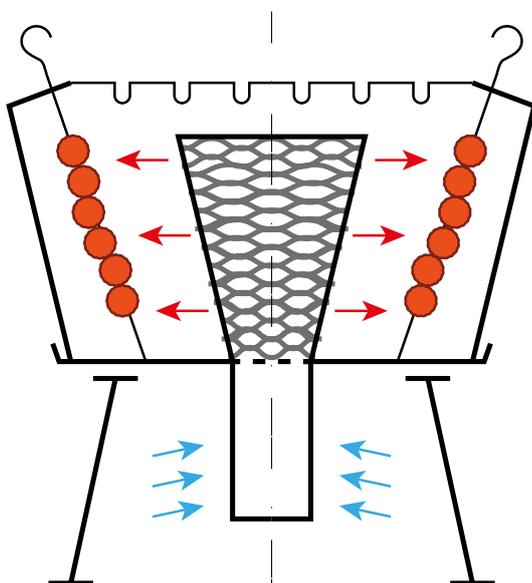
Вертикальный угольный мангал предназначен для приготовления пищевых продуктов на шампурах или решётках гриль.

Технологии вертикальных угольных мангалов обеспечивают приготовление мясных и других продуктов без возникновения опасных канцерогенов. Шампуры или решётки гриль расположены вертикально, жар от углей воздействует сбоку, а жир не попадает на горящие угли и раскаленные детали мангала.

Конструкция угольного мангала с вертикальной топкой и вертикально расположенными шампурами оригинальная и защищена патентом на изобретение.

1. ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ МАНГАЛА

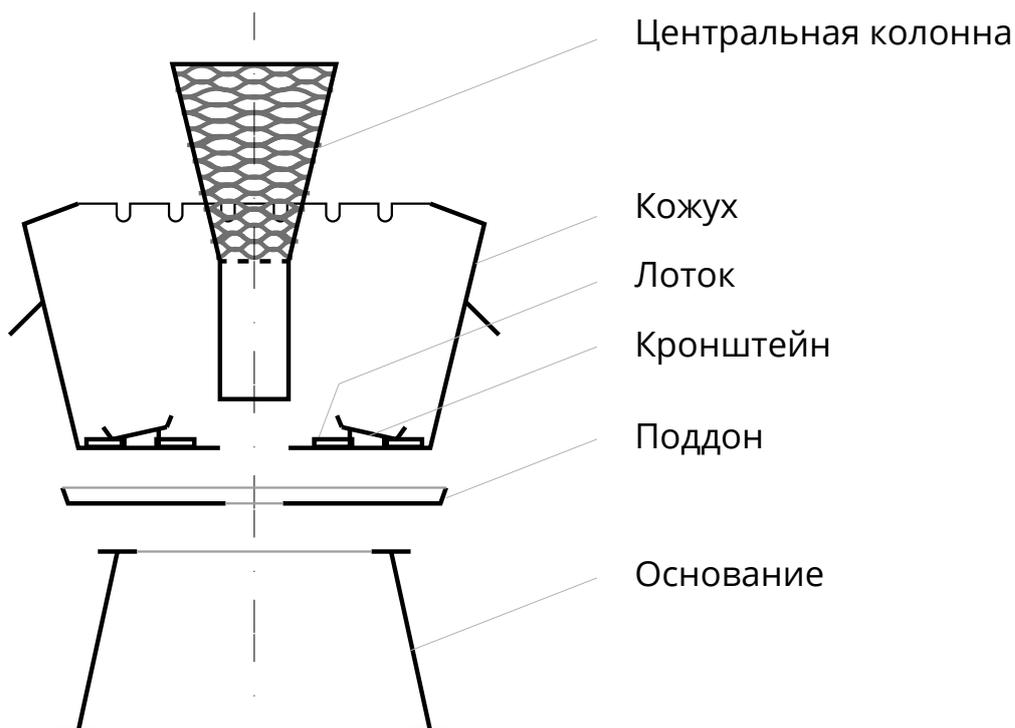
- Сборно-разборная конструкция позволяет экономить место при хранении и транспортировке.
- Все элементы мангала изготовлены на высокоточном, современном оборудовании с числовым программным управлением.
- Центральная колонна с коробом для углей имеет сварную конструкцию и изготовлен из стали толщиной 3,0 мм, на поверхность которой нанесено термостойкое покрытие, что обеспечивает длительный срок службы.
- Кожух разборный, изготовленный из нержавеющей стали.
- Поддон, кронштейны и лотки для сбора жира изготовлены из нержавеющей стали.
- Шампуры и решётки гриль устанавливаются вертикально.
- Основание может иметь различную конфигурацию.



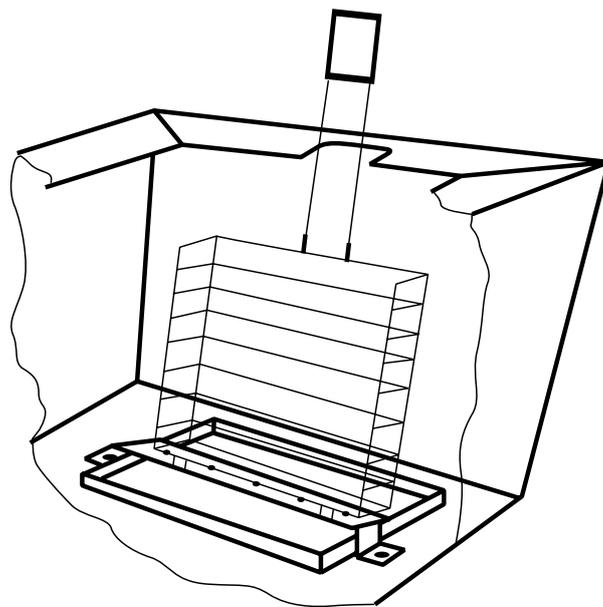
2. СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАНГАЛА

- Установите основание на ровную поверхность.
- На основание поставьте поддон.
- Установите кронштейны по каждой стороне поддона сплошной планкой к центральному отверстию, сохраняя наклон поверхности, как указано на рисунке, зафиксируйте кронштейны винтами в среднем положении пазов.
- На поддон, под противоположные кронштейны, в первую очередь установите узкие лотки для сбора жира, а затем – широкие.
- В центральное отверстие основания установите центральную колонну.
- **Закройте заслонку.** В топку центральной колонны заложите древесный уголь на 1/5 объёма, разожгите его с помощью жидкости для розжига, после того, как угли разгорелись, заполните древесным углём полный объём топки. После розжига всего объёма топки, смахните образовавшийся пепел.

Заслонка необходима для удержания золы в зольнике и во время использования мангала должна находиться в закрытом состоянии. Для обеспечения устойчивого горения воздух к углям поступает через специальные отверстия воздуховода.



- На ровной поверхности, соберите кожух из четырёх отдельных стенок.
- Установите кожух, зафиксировав его на поддоне.
- Установите по периметру топки шампуры, зафиксировав их остриё в отверстиях кронштейнов, а верхнюю часть - в пазах кожуха.
- При установке решёток для гриля используйте специальную стенку кожуха.
- Процесс приготовления продуктов может быть непрерывным при закладывании в топку новых порций древесного угля, по мере его прогорания.



3. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Вертикальный угольный мангал «Vulkan» предназначен для бытового пользования.
- При розжиге угля пользуйтесь только специальными жидкостями для розжига.
- Для обеспечения равномерности нагрева в качестве топлива используйте древесный уголь, желательно берёзовый.
- После приготовления продуктов, дайте углям прогореть до конца.

Не заливайте угли водой. Резкое охлаждение приводит к деформации топки.

- При снятии кожуха с мангала убедитесь, что ручки кожуха остыли.
- Храните мангал в сухом месте под навесом, не оставляйте мангал под дождём и снегом.
- После использования мангала, содержите его в чистоте: счищайте застывший жир, используя только деревянные лопатки, промывайте лотки для сбора жира, убирайте золу из зольника в заранее подготовленную железную емкость.

4. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом использовании мангала, необходимо обжечь топку в течение 30 минут, не загружая в мангал продукты. Покрытие топки – термостойкая эмаль, в процессе обжига улетучиваются все растворители, и покрытие набирает необходимую прочность.

5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Устанавливайте мангал на ровную поверхность.
- Не передвигайте мангал с горящими дровами и углем.
- Не пользуйтесь мангалом в помещениях.
- Не используйте мангал для отопления или сжигания мусора.
- Не используйте мангал вблизи воспламеняемых предметов, строений и растений.
- Не устанавливайте мангал на горючие поверхности.
- Не допускайте к мангалу детей и животных.
- Не оставляйте мангал без присмотра во время работы.
- Не применяйте для розжига мангала легковоспламеняющиеся жидкости, кроме специальных средств, предназначенных для розжига.
- **Не заливайте горящие угли водой.**

ВНИМАНИЕ!

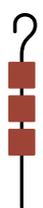
Производитель, как и продавец не несет ответственности за травмы и повреждения имущества, вызванные несоблюдением требований мер безопасности и правил эксплуатации изделия, указанных в данном руководстве.

6. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка мангала осуществляется в упаковке изготовителя, в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта.
- Условия хранения, в части воздействия климатических факторов, должны соответствовать группе хранения 3 по ГОСТ 15150-69 (закрытые помещения с естественной вентиляцией).

7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- Изготовитель гарантирует работоспособность изделия при соблюдении потребителем правил эксплуатации, мер безопасности, правил транспортировки и хранения.
- Гарантийный срок составляет 24 месяца с даты продажи.
- Гарантия не распространяется на неисправности изделия, возникшие вследствие несоблюдения Потребителем правил эксплуатации, мер безопасности, правил транспортировки и хранения, механического повреждения, пожара, погодных условий, попадания на изделие агрессивных веществ и жидкостей.
- Гарантия не распространяется на лакокрасочное покрытие изделия.
- Гарантия не распространяется на изделия, использовавшиеся в коммерческих целях.

ЭКО  МАНГАЛ



Не подлежит обязательной сертификации.

ecomangal.com