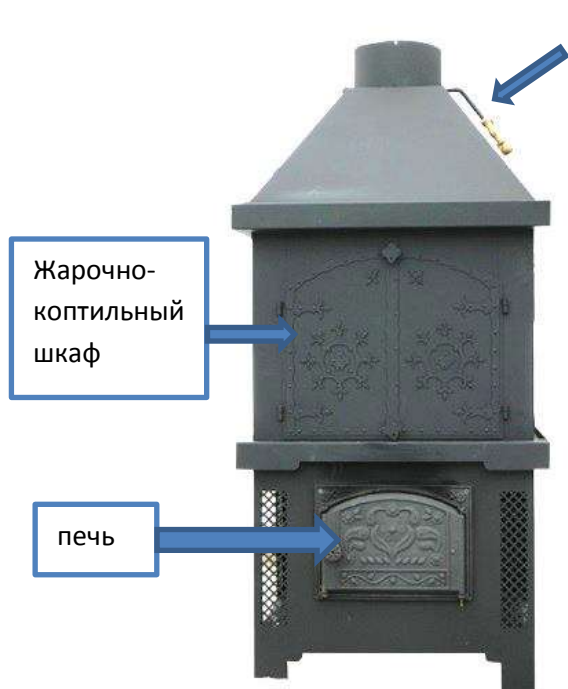


Паспорт на мангал «Премьер»

1. Мангал «Премьер» представляет из себя многофункциональное устройство на котором можно :

- Готовить мясо на шампурах или решетке
- Готовить на вертеле
- Готовить в казане емкостью до 20 литров
- Коптить на решетке размером 80x40см
- Готовить в чугунках и др. посуде на плите с конфорками
- Готовить в подовой печи
- Сушить фрукты и грибы
- Готовить мясо и овощи в тандырнице



Рукоятка заслонки

флюгарок



труба

2. Устройство мангала

2.1. шкаф-копильня

2.2. печка

2.3. труба

2.4. флюгарок

2.5. мангальница

2.6. держатель вертела

3. дополнительное оборудование

3.1. столик металлический

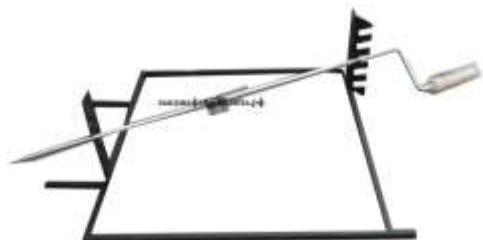
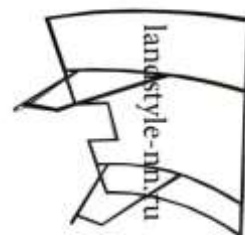
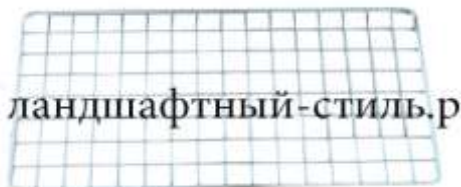
3.2. столик деревянный

3.3. вертел

3.4. навес для мангала

3.5. решетка для копчения

3.6. казан



4. Работа мангала в режиме копчения

Мангал позволяет производить копчение используя отдельный дымогенератор. Суть процесса в том что дрова в топке дают тепло воздуху в шкафу и чугунной плите на которую насыпают влажную ольховую или др. подходящую стружку. Дым от этой стружки коптит продукт , а дым от сгорающих дров уходит в дополнительную трубу не смешиваясь с дымом от стружки. Верхнее отверстие коптильно-жарочного шкафа при этом перекрывается (заслонка сверху поворачивается).

Запуск процесса копчения.

1. Уложить дрова в печь
2. Приготовить рыбу (выпотрошить ,перетянуть шпагатом,) и уложить на решетку
3. Закрыть заслонку шкафа
4. Зажечь дрова
5. Засыпать ольховую стружку на чугунную плиту или наложить в металлический поддон и поставить на плиту.
6. Поместить решетку с рыбой в шкаф на направляющие.
7. Закрыть дверки
8. Поддерживать горение в печи
9. Контролировать состояние стружки и рыбы(побеление глаз или
- 10.проверяя ножом)
- 11.ориентировочное время приготовления скумбрии 30-40 минут.



5. Приготовление мяса на решетке или шампурах.

5.1. Процесс с готовыми углями (древесный уголь)

- Засыпать уголь в мангальницу и разжечь известными способами либо с помощью жидкости для розжига, либо с помощью бумаги, бересты и лучин. Можно применить и газовую горелку. Для раздувания можно использовать и фен.
- Нанизать мясо на шампуры и поместить шампуры на зубцы мангальницы.
- Поворачивая шампуры относительно оси довести мясо до готовности. Оригинальная форма зубцов мангальницы позволяет фиксировать положение шампура (плоского) в четырех положениях и четырех под углом 45 градусов в том случае если куски мяса нанизаны через центр тяжести кусков мяса.
- Постепенно поворачивая шампуры или переворачивая решетку довести мясо до готовности. Для локального охлаждения воспользоваться водой. Брызгать лучше из распылителя это не приведет к заливанию углей.



- При приготовлении на решетке, важно, правильно распределить мясо так, чтобы не перекрывались куски, а в случае куриными крылышками чтобы куски не торчали из решетки.

В противном случае торчащие части сгорят.



Особенности получения углей из дров.

- Для получения углей из дров надо выбрать поленья одинаковой толщины, несоблюдение этого правила приводит к неравномерному горению когда одни дрова еще не сгорели и на четверть другие уже начинают превращаться из углей в пепел.
- PS. При правильном подборе дров (по толщине) выход углей 80-85%, не прогоревшие дрова отодвинуть или удалить из зоны приготовления. В остальном процесс аналогичен приготовлению на углях.

6. Приготовление на вертеле



- Развести огонь в топке и довести процесс до получения углей
- Удалить конфорки из чугунной плиты
- Установить держатель вертела на чугунную плиту рогами к задней стенке
- Разместить надетую на вертел тушку курицы или кусок мяса на нужной высоте
- Постепенно поворачивая (2-3 оборота в минуту) довести до готовности

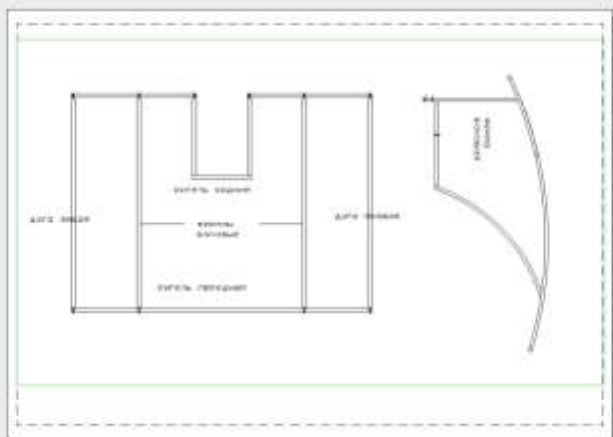
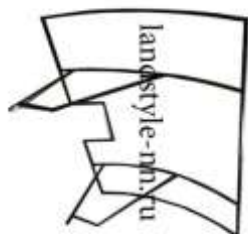
7. Приготовление пищи в казане

- Загрузить в топку дрова и зажечь



- довести процесс до получения углей
- Установить казан в соответствующую его размером конфорку
- Допускается несильное горение для поддержания нужной температуры (параметры процесса : длительность и тепловой режим подбираются экспериментально)
- Засыпать необходимые для приготовления блюда ингредиенты
- Довести до готовности , поддерживая тепловой режим

8. Монтаж навеса из поликарбоната



Собрать навес по схеме.

- Соединить боковые фермы и дуги с ригелями задним и передним с помощью болтов М6х40 .
- Уложить сотовый поликарбонат на собранную конструкцию и прикрепить кровельными саморезами с помощью шуруповерта .
- Снять защитную пленку с обеих сторон поликарбоната.

- Установить собранную конструкцию на мангал и закрепить с помощью болтов М8 к мангалу через резьбовые отверстия в мангале.
- Основное назначение мангала защита от дождя человека готовящего на мангале.

9 .Установка столиков.



- Столик с деревянной столешницей служит для размещения негорячих предметов и продуктов.
- Столик металлический позволяет ставить горячие предметы:казан, кастрюля, чугунок.
- Оба столика снабжены крючками на которые подвешиваются кочерга, совок ,щетка, клещи для перемещения головешек, решетки и др. предметы.
- Присоединение столиков к мангалу .Надо просто вставить в прямоугольные пазы на мангале крючки ,которые выступает из столиков.

10.Встраивание мангала в навес или беседку.

Основной проблемой встраивания является проход трубы через крышу.

Наиболее простым способом решения этой проблемы является использование элемента *мастер-флеш*.



Пример использования мастер-флеша.

Новые устройства расширившие возможности мангала «Премьер»

- Тандырница
- Вертел с мотором(питание от сети и от батарейки)
- Устройство автоматического вращения шампуров(Ленивый шашлычник)

11.Тандырница простое устройство состоящее из двух дисков,ручки,шпильки и четырех гаек позволяет превратить кирпичную печь в тандыр(реализовать процесс жарки шашлыка только).В устройство можно зарядить до шести шампуров длиной 50см(рабочая часть 40см).Использование этого устройства ,в дальнейшем "тандырница", можно облегчить процес приготовления шашлыков .Устройство разрабатывалось для использования в мангале "Премьер", который снабжен печью с выложенными внутри кирпичами(шамотными)и чугунной плитой сверху. Процесс приготовления начинается после сжигания дров в печи до состояния углей, затем убираются три конфорки из чугунной плиты и вместо них вставляется тандырница с шампурами с мясом или овощами. В отличии от тандыра угли вытаскивать не надо, так как нижний диск служит экраном отражающим прямое излучение от углей на нижние куски мяса и используется тепло выделяемое кирпичами. Кирпичи излучают с трех сторон и для более равномерной обжарки можно поворачивать устройство за ручку(в перчатках) это важно если установлены 6 шампуров, если только три ,то их можно расположить так что они будут получать тепло с трех сторон и остается только поворачивать сами шампуры в гнездах(время от времени).Весь процес занимает минут 20.Потом тандырница с шампурами вытаскивается и шампуры извлекаются из нее. Сборка и использование можно посмотреть в видео.



10.1 Универсальная тандырница. Данное устройство позволяет готовить пищу используя жар от кирпичей в печи. В полной комплектации устройство снабжено шампурами, двумя насадками для купат и колбасок, а также овощей. Разная длина наконечников в насадках позволяет готовить купаты разной толщины и разной длины. Устройство сделано из нержавеющей стали и полностью разбирается, имеется возможность регулировки положения кронштейнов по высоте. Насадки для купат легко отсоединяются движением вбок от оси. Используя это устройство можно обойтись без тандыра. Превратить печь в тандыр это просто.



Подробности приготовления смотрите на видео. https://youtu.be/sQQbXEN_Kxc

10.2 Вертел с мотором.

