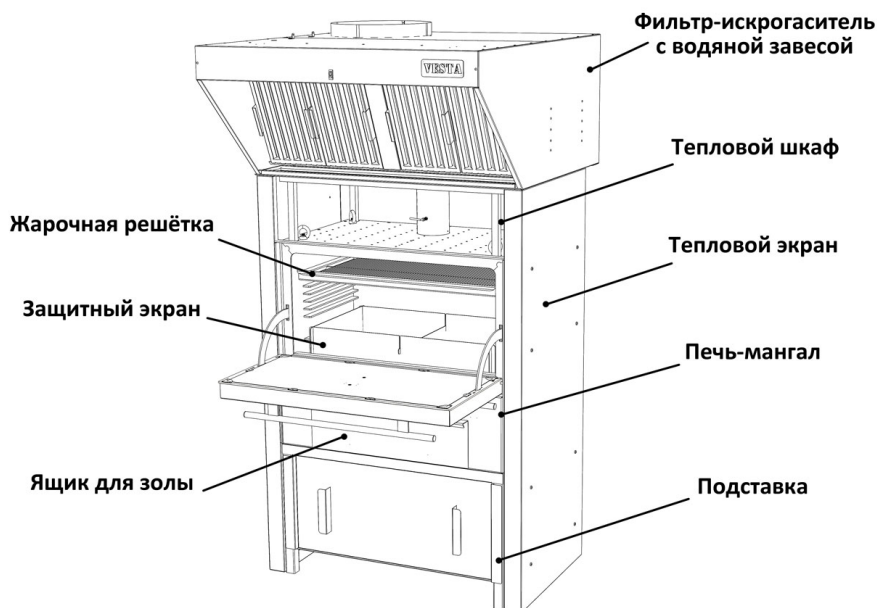


## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Угольная печь **VESTA** – это ЗАКРЫТЫЙ ГРИЛЬ - МАНГАЛ, управляемая системой «регулируемой тяги»: сначала снизу - при поступлении воздуха, затем вверх - на выходе дыма. Спереди печь оборудована удобной откидной дверцей. Внутри горит уголь, над которым помещаются решетки и противни для жарки.



### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Не загружая пищевых продуктов в камеру, прокалите оборудование в течение 60 мин. Должны сгореть защитные смазки, оставшиеся на металлических деталях.

### ЗАГРУЗКА УГЛЯ

1. Выньте жарочную полку-решетку из камеры гриля.

2. Выложите уголь на колосниковую решетку для угля. Вдоль задней стенки мангала оставьте свободный от угля зазор 10 – 15 см для беспрепятственного доступа воздуха. Уголь быстрее разгорится, если он насыпан «горкой».

Количество загружаемого угля зависит от качества угля. Хуже уголь – меньше жар – больше угля надо загрузить. Рекомендуем начать с загрузки 3 – 5 кг и далее наиболее удобную для Вас загрузку подобрать экспериментально.

### ПОДЖИГАНИЕ УГЛЯ

Откройте заслонку дымохода и отверстие поддувала. Заслонка дымохода находится в верхней части гриля. Чтобы открыть ее, следует установить рычаг – ручку в вертикальное положение. Отверстие поддувала находится в нижней части гриля. Открытие – закрытие контролируется визуально. Выдвиньте ящик для золы примерно на 5 см. Подожгите уголь при помощи спички или зажигалки в трех местах: в верхней части горки и с обеих сторон внизу. Не задвигайте до конца ящик для золы, оставьте небольшую щель. Это улучшает циркуляцию воздуха и ускоряет процесс возгорания угля.

**ВНИМАНИЕ!** Категорически не рекомендуется разжигать печь – мангал с помощью дешевых жидкостей для розжига угля!

1. Специфический запах горения продуктов нефтехимии наполнит Вашу кухню.

2. Люди с тонким обонянием чувствуют этот запах в продуктах, приготовленных на мангале и через много часов после применения жидкости. Отдельные товарищи рекомендуют выбрасывать мангалы, которые хотя бы раз разжигались таким образом.

Для розжига угля в профессиональном мангале можно использовать таблетки сухого спирта. Горят они почти бесцветным пламенем, а главное – не имеют запаха.

#### ПЕРЕД ЗАГРУЗКОЙ ПРОДУКТОВ В КАМЕРУ

После достижения печью необходимой температуры (например 150 град С) выполните следующие операции:

1. Закройте поддувало. Задвиньте ящик для золы до конца, не оставляя щелей.
2. Откройте дверцу камеры и проверьте состояние угля.
3. При помощи кочерги разровняйте уголь и равномерно распределите его по колосниковой решетке.
4. Вставьте полку-решетку в направляющие. Высота полки-решетки над слоем угля зависит от вида продуктов, предназначенных к термообработке.

Для приготовления мяса - решетку следует установить в нижнее положение, над слоем угля.

Для приготовления рыбы и овощей - гриль решетку нужно поднять выше.

При приготовлении разных продуктов или создания эффекта «термоудара» рекомендуем использовать две решетки одновременно.

5. Закройте заслонку дымохода. Для этого необходимо повернуть рычаг заслонки в горизонтальное положение. Убедитесь в том, что отверстие поддувала тоже закрыто.
6. Закройте дверцу камеры и подождите 5 – 10 мин, после чего откройте заслонку дымохода для выпуска продуктов сгорания из камеры гриля.
7. Откройте дверцу камеры и убедитесь в отсутствии пламени.
8. Частично откройте заслонку дымохода (45 градусов). Гриль готов к приготовлению пищи.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

1. В течение всего процесса приготовления пищи заслонка дымохода должна быть приоткрыта (45 градусов), а поддувало должно быть закрыто.
2. Если в процессе работы (например, при одновременном приготовлении большого количества пищи) из щели между дверцей и корпусом гриля начнет выходить дым, необходимо открыть заслонку дымохода на большую величину - столько, сколько будет необходимо для полной эвакуации продуктов сгорания.
3. По окончании процесса приготовления пищи необходимо закрыть заслонку дымохода.

#### ПОВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В ПЕЧИ

Если в процессе работы возникла необходимость поднять температуру в печи например со 150 до 200 град. С откройте нижнюю и верхнюю заслонки на «полную мощность». После достижения заданной температуры закройте заслонки. Печь перейдет в режим «ожидания».

#### СНИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В ПЕЧИ

При розжиге угля печь можно «перегреть» до 300 – 400 градусов Цельсия. А мясо жарится при температуре 150 – 250 градусов Цельсия. Не всегда есть время для ожидания остывания печи естественным образом, закрыв поддувало и заслонку дымохода. На практике применяют два способа сбить температуру угля:

- Обрызгать водой. Очень удобно использовать ручной распылитель.

- Засыпать уголь крупной солью.

Какой из этих способов лучше и удобнее для Вас – Вам и решать.

ПРИМЕЧАНИЕ: Иногда мы сталкиваемся с утверждением, что на испанских печах приготовление продуктов идет при температуре 400 - 500 градусов. Прошу Вас обратить внимание на шкалу термометра. Большинство фирм, выпускающие термометры, делают их как для европейского так и для американского рынков. Соответственно, на термометрах две шкалы – в градусах Цельсия и в градусах Фаренгейта.

**250** градусов по шкале Цельсия равно **482** градуса по шкале Фаренгейта.

#### ТАБЛИЦА ПОЛОЖЕНИЙ ЗАСЛОНОК ПЕЧИ – МАНГАЛА

Режим	Нижняя заслонка	Верхняя заслонка
Розжиг	откр	откр
Приготовление	Закр	Закр 30-45 град
Ожидание	Закр	Закр 90 град
Повышение температуры	Откр	Откр
Выключение	закр	Закр 90 град

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Наиболее удобной и универсальной температурой в печи оказалась температура 150 град. С по термометру на дверце. Внутри печи при этом 170 – 190 град. При этой температуре отлично запекается мясо, рыба, курица. На стейках можно получить заданную степень прожарки (5 степеней). При более высоких температурах приготовление происходит слишком быстро, продукты легко пережарить.

#### ПРИМЕР:

Мясо – вырезка говядина, миньон 150 г. высотой 4 см. Температура на термометре – 150 градусов. Использовалась решетка и положенная на нее чугунная плита 300x300 мм. (чугунный гриль).

Медиум: Ожог мяса на чугунном гриле (закрытие пор) 20 + 20 сек. Мясо на решетке 2 + 2 мин. Колеровка на чугунном гриле 30 + 30 сек. Общее время приготовления – 5,5 мин.

Медиум вэлл: Ожог 20 + 20 сек. Мясо на решетке 2 +2 мин. Отдых. Мясо на решетке 1 +1 мин. Колеровка на гриле 1 мин. Общее время приготовления – 7,5 мин.

Велл дан: Мясо на решетке 3 +3 мин. Чугунный гриль 1 мин. Общее время приготовления – 7 мин.

Рыба: Семга 200 г. толщиной 2 см. На решетке 4 мин.

Стейки получаются нежными, с большим содержанием сока внутри, с красивой коричневой корочкой и рисунком от решетки.