

РОЗЖИГ ПЕЧКИ-ГРИЛЬ JOSPER И ЕЕ ДАЛЬНЕЙШЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Для правильного розжига печи и ее оптимальной подготовки к работе следуйте указаниям, данным в каждом соответствующем разделе:

Загрузка угля
Розжиг печи
Рабочий режим
Окончание работы

ЗАГРУЗКА УГЛЯ

Прежде всего извлеките гриль-решетки из печи.

Для достижения оптимальной производительности и приготовления продукта с традиционным запахом дыма используйте уголь марки JOSPER, изготавливающийся из твердых пород древесины (белый или красный квебрачо) в крупных кусках, или, если это невозможно, древесный уголь из аналогичных пород древесины. Выложите древесный уголь пирамидкой в центре печи (см. рисунок справа), оставляя полосу приблизительно в 15 см вдоль задней стенки свободной от угля. Для расположения угля используйте кочергу.

Количество угля в кг. в зависимости от модели и с учетом использования печи для предварительной тепловой подготовки продуктов - mise en place (от 6 до 7 часов):

Модели печи	Количество угля
HJX25	8 кг.
HJX45	10 кг.
HJX50	14 кг.
HJX38	5 кг.



РОЗЖИГ ПЕЧИ

В этот момент очень важно проверить, в каком положении находятся заслонки обеих тяг (верхней и нижней). Для розжига печи ОБЕ заслонки должны быть ОТКРЫТЫМИ. Это первое, что нужно сделать в настройке печи.

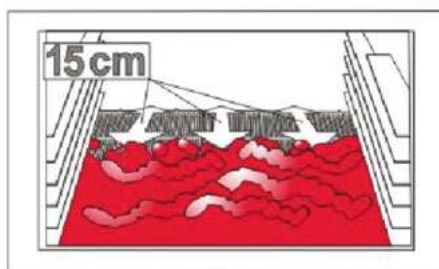
На нижнем рисунке слева показано расположение заслонок обеих тяг и действия, которые необходимо для этого выполнить. Помните о том, что во время розжига угля гриль-решетки должны быть удалены.



На верхнем рисунке справа показано расположение трех таблеток для розжига угля: одна - в центре и две - по краям. Для розжига используйте сухой спирт марки LUMIX или, если это невозможно, таблетки любого другого сухого спирта. Никогда не используйте легковоспламеняющиеся жидкости! Это очень опасно!

Закройте дверцу и дайте углю прогреться. Через 30-40 минут уголь должен уже равномерно прогреться, нагреться и достигнуть того состояния, когда отсутствуют языки пламени. В этот момент необходимо:

- Используя кочергу, разровнять уголь по всей внутренней ширине печи



- ЗАКРЫТЬ НИЖНЮЮ ТЯГУ (как показано на нижнем рисунке слева)



НИЖНЯЯ ТЯГА

Чтобы закрыть нижнюю тягу, потяните рукоятку нижней заслонки в указанном направлении



ВЕРХНЯЯ ТЯГА

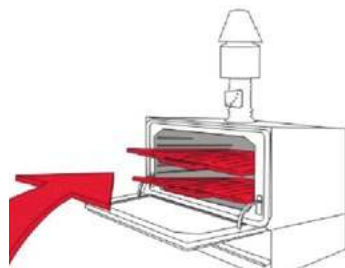
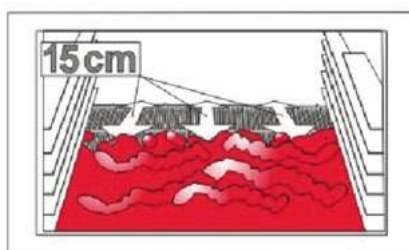
Чтобы закрыть верхнюю тягу, поверните заслонку дымохода в указанном направлении

- Через 10 минут УСТАНОВИТЬ ЗАСЛОНКУ ДЫМОХОДА в положении 3, как показано на верхнем рисунке справа. После выполнения этих двух последних действий печь готова к работе.

РАБОЧИЙ РЕЖИМ

Как было сказано выше, в данный момент печь уже готова для приготовления в ней пищевых продуктов.

Мы настоятельно рекомендуем использовать в работе две решетки. В этом случае, во-первых, рабочая поверхность для приготовления пищи в два раза больше, и, во-вторых, используя две различные высоты, вы можете лучше контролировать температуру внутри печи.



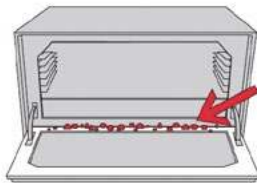
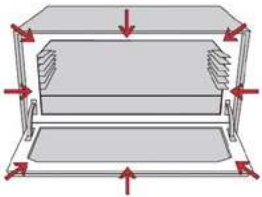
Меняя положение заслонки верхней тяги, вы можете препятствовать выходу дыма из печи, тем самым позволяя в этот момент, когда необходимо, продукту внутри печи пропитаться дымком. Тем не менее, в рабочем режиме положение заслонки на делении 3 является оптимальным для приготовления продуктов

ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ

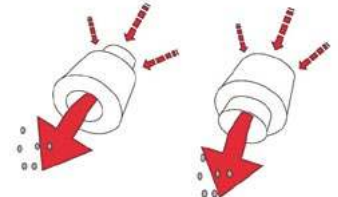
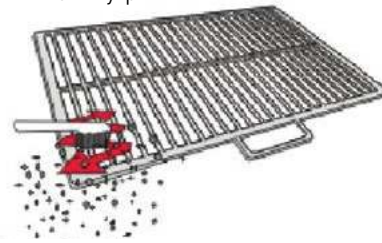
Когда вы окончательно закончили приготовление пищи в печи, просто полностью закройте заслонку дымохода (нижняя заслонка уже была закрыта во время рабочего режима). Итак, все готово для того, чтобы вы могли покинуть ваше рабочее место - кухню. Закрытие обеих тяг является третьим действием в настройке печи, которое вы выполняете на протяжении всего дня. В данный момент, поскольку отсутствует приток воздуха, древесный уголь находится в «спящем» состоянии, т.е. деактивирован. Чтобы активировать печь снова, необходимо добавить уголь и открыть обе тяги. При возобновлении доступа воздуха «спящий» уголь реактивируется вновь. Если в печи не осталось угля, необходимо начать процесс подготовки печи к работе заново, начиная с пункта 1 руководства. Информацию о трех режимах настройки печи можно кратко представить в виде следующей таблицы:

РЕЖИМ	ПОЛОЖЕНИЕ ВЕРХНЕЙ ЗАСЛОНКИ	ПОЛОЖЕНИЕ НИЖНЕЙ ЗАСЛОНКИ	КОММЕНТАРИИ
Розжиг	Открыть	Открыть	Только первые 30-40 мин.
Рабочий режим	Деление 3	Закрыть	В течение всего времени
Окончание работы кухня закрыта	Закрыть	Закрыть	использования печи Когда печь не используется

ЕЖЕДНЕВНАЯ И ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ЧИСТКА



Никогда не используйте воду для очистки пламегасителя. Просто снимите и потрясите его, чтобы очистить от сажи и пыли, накопившихся внутри



Чистка: Осуществлять чистку всегда утром, когда печь не горячая! Очень важно содержать в чистоте раму дверцы по периметру, ее внутреннюю панель и внутреннюю раму печи. Это нужно для того, чтобы дверца хорошо закрывалась в течение дня.

Решетки для гриля необходимо периодически чистить металлической щеткой во время готовки.

Золу необходимо очищать и собирать в зольный ящик каждые 3-4 дня. Для этого снимите решетки для гриля и колосники, а затем стряхните золу в отверстие нижней тяги

Затем необходимо промыть **лоток для жира и колпак** из нержавеющей стали в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ: Обязательно тщательно изучите "Руководство по эксплуатации печи".

Конечный пользователь всегда несет ответственность за все, что связано с эксплуатацией вентиляционной системы, а также за соответствующую и регулярную чистку вытяжки, фильтра и других компонентов, где возможно скапливание жира.

