

VÖHRINGER

Печь-казан

Руководство по эксплуатации

VÖHRINGER

Назначение.....	3
Общие сведения.....	3
Технические характеристики.....	4
Устройство и принцип работы.....	5
Меры безопасности.....	6
Подготовка к эксплуатации.....	7
Требования к площадке использования Печи-казана.....	8
Сборка печи.....	8
Закладка и розжиг дров.....	9
Порядок использования.....	9
Техническое обслуживание.....	10
Комплектность и упаковка.....	11
Транспортирование и хранение.....	12
Гарантийные обязательства.....	12

Назначение

1.2. Печь-казан предназначен для приготовления разных блюд в казане, либо на огне или углях.

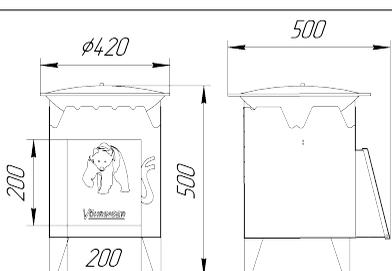
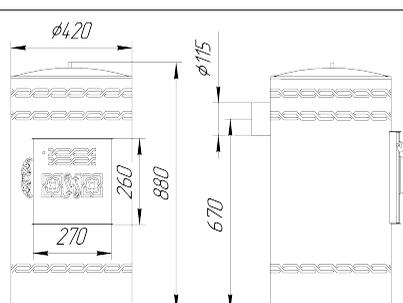
Общие сведения

- 2.1. Печь относится к аппаратам отопительно-варочным на твердом топливе (дрова).
- 2.2. Климатическое исполнение – УХЛ (умеренно-холодный климат)
- 2.3. Теплопередача осуществляется с помощью теплового (инфракрасного) излучения, а также посредством конвективного переноса тепла воздухом.
- 2.4. Пожарная безопасность соответствует Техническому регламенту о требованиях пожарной безопасности (ФЗ №123–ФЗ от 22.07.2008) и ГОСТ Р 53321 (основание: сертификат соответствия пожарной безопасности).
- 2.5. Печь-казан «Самобранка», Печь-казан «Самарканд» изготовлена согласно ТУ 4858-002-18092416-2009
- 2.6. При монтаже, эксплуатации и техническом обслуживании следует соблюдать национальные или местные правила и общие положения, правила применения.
- 2.7. Способ сжигания топлива в печи-казане, конструкция печи-казана и отдельные её элементы защищены патентами РФ на изобретения.
- 2.8. Завод - изготовитель: ООО завод «Ферингер и К» 394076, Россия, г. Воронеж, ул. Монтажный проезд, 12Е.
- 2.9. Прежде чем приступить к монтажу и эксплуатации печи-казане, **ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ** руководство по эксплуатации (РЭ) для соблюдения гарантийных обязательств.

VÖHRINGER

Технические характеристики

	«Самобранка»	«Самарканд»
материал печи	Сталь конструкционная	
казан	Чугун, 12 л.	
фирменные шампура	Нержавеющая сталь	
дымоход-отвод	-	Сталь конструкционная, \varnothing 115 мм.
дымоход и зонтик	-	Нержавеющая сталь, \varnothing 115 мм.
решётка для горячего копчения	Нержавеющая сталь	
поддон для горячего копчения	Нержавеющая сталь	
поддон для углей	Сталь конструкционная	-
масса, кг.	23	25

«Самобранка»	«Самарканд»
	

Устройство и принцип работы

Печь-казан «Самобранка»



Печь-казан «Самарканд»



Меры безопасности

5.1. При *сборке* печи-казана запрещается:

5.1.1. использовать приемы и инструмент, которые могут повредить детали и элементы комплекта;

5.1.2. использовать материалы и комплектующие изделия, не отвечающие требованиям надежности, пожарной, экологической и гигиенической безопасности;

5.1.3. устанавливать печь-казан на площадке, не отвечающем требованиям пожарной безопасности.

5.2. При *эксплуатации* печи-казана *запрещается*:

5.2.1. вносить изменения в конструкцию печи-казана и использовать не по назначению;

5.2.2. растапливать печь легковоспламеняющимися взрывоопасными материалами (бензин, керосин и пр.);

5.2.3. использовать жидкие и газообразные виды топлива;

5.2.4. применять в качестве топлива каменный уголь, кокс, торф и т.п.;

5.2.5. удалять сажу из дымового канала путём выжигания;

5.2.6. удалять золу и угли из неостывшей печи;

5.2.7. использовать дрова, длина которых превышает размеры топки;

5.2.8. заливать огонь в топке водой;

5.2.9. сушить одежду, обувь и другие предметы на печи, либо в непосредственной близости от неё;

5.2.10. прикасаться во время работы к элементам печи, нагретым до высоких температур (наружные поверхности, дверца, дымовые каналы), без специальной защитной одежды (перчатки, рукавицы и пр.);

5.2.11. производить ремонтные и профилактические работы на горячей печи;

5.2.12. эксплуатировать печь с нарушением рекомендаций, изложенных в настоящем Руководстве.

5.2.13. Не оставляйте печь работающей на долгий период без присмотра.

5.3. Действия при пожаре¹:

5.3.1. успокойтесь и не паникуйте;

5.3.2. плотно **закройте** дверцу печи;

5.3.3. для тушения горючих материалов **используйте** доступные средства пожаротушения (огнетушитель);

5.3.4. сообщите о случившемся в МЧС.

Подготовка к эксплуатации

6.1. Освободите товар от заводской упаковки. Извлеките комплектующие изделия.

6.2. Удалите все неметаллические наклейки (ценники и пр.).

6.3. Снимите защитную пленку со всех металлических деталей.

6.4. В первую очередь обратите внимание на блестящие (полированные либо хромированные) поверхности крышек, цилиндров, декоративных панелей и пр. Защитный слой, как правило, представляет собой синюю непрозрачную полиэтиленовую пленку.

6.5. Установите печь на открытом пространстве на огнестойкое основание.

6.6. В печь-казан «Самобранка» на дно печи положите поддон для угей и установите упоры под казан.

6.7. На печь-казан «Самарканд» установите дымоход-отвод, дымоход из нержавеющей стали и зонтик..

6.8. Топить и прокалывать печь следует до тех пор, пока из неё не прекратится выделение неприятного запаха гари. **Это устранил остаток смазки и окончательно высушит и упрочит жаростойкую кремнийорганическую эмаль.**

6.9. Категорически запрещено подавать воду при пред эксплуатационной

¹ Печь выполнена из негорючих материалов. Загореться могут лишь предметы и материалы, находящиеся в непосредственной близости печи или по неосторожности.

VÖHRINGER

растопке комплекта.

- 6.10.Промойте набор фирменных шампуров, решётку и поддон для горячего копчения.
- 6.11.Перед первым применением казан необходимо проколоть (с применением пищевой соли и подсолнечного масла) для удаления технической смазки и создания антипригарного слоя.

Требования к площадке использования Печи-казана

- 7.1.Выбрать безопасное место для розжига печи-казана, важно что бы такое место было подальше от деревьев, туристических палаток и построек.
- 7.2.Подложка под печь-казан не должна быть органической, а огнестойкой.
- 7.3.Земля под печью-казаном должна быть очищена от мха, листьев и другого материала легко воспламеняющего от случайно упавшего уголька.
- 7.4.Убрать все горючие материалы на расстоянии не менее одного метра.

Сборка печи

- 8.1.Установите печь на основание так что бы исключить наклон или падение.
- 8.2.В печь-казан «Самобранка» на дно печи положите поддон для углей используя крючок (в комплекте) и установите автоматические упоры. На упоры разместите казан.
- 8.3.На корпус печи-казан «Самарканд» разместите казан. Установите дымоход-отвод, дымоход и зонтик из нержавеющей стали (в комплекте).

Закладка и розжиг дров

- 9.1. Используйте дрова по размеру топки, длиной не более 300 мм.
- 9.2. Использование сырых дров приводит к значительно более длительному процессу растопки, потому что образующийся пар резко снижает температуру пламени, и передача тепла нижележащим дровам идет медленнее.
- 9.3. Плотно уложите дрова в топку – крупные вниз и в центр, мелкие – по краям. По краям положите щепки, а на них и сверху дров – несколько хорошо смятых листов бумаги.
- 9.4. Подождите бумагу и закройте дверцу. Будет слышно характерное гудение.
- 9.5. Если одной закладки недостаточно, добавляйте дрова в топку, прямо на образовавшиеся угли, но не более 2-3 кг.

Порядок использования

Приятного аппетита!

10.1. Горячее копчение

- 10.1.1. В чистый уже установленный на печь казан на дно уложить опилки (прим.: Ольховые).
- 10.1.2. Сверху опилок разместить поддон и решётку для горячего копчения.
- 10.1.3. Разместите ингредиенты на решётку для горячего копчения и накройте казан крышкой.
- 10.1.4. Разведите огонь и по истечении некоторого времени наслаждайтесь блюдом.

10.2. Шашлык²

- 10.2.1. Снимаем с печи казан.
- 10.2.2. С помощью специального крючка (в комплекте) поднимаем поддон для углей на автоматические опоры.

² Для печи-казан «Самобранка»

10.2.3. В прорези на корпусе печи укладываем подготовленные к жарке шампура.

10.3. Барбекю³

10.3.1. Снимаем с печи казан.

10.3.2. С помощью специального крючка (в комплекте) поднимаем поддон для углей на автоматические упоры.

10.3.3. В прорези на корпусе печи укладываем чистые шампура.

10.3.4. На них сверху кладем решётку для горячего копчения.

10.3.5. И готова печь для барбекю.

Техническое обслуживание

11.1. После приготовления удалите остатки пищи из казана.

11.2. После использования вымойте казан в тёплой воде, вытрите насухо и смажьте животным или растительным жиром.

11.3. Не используйте для чистки казана:

- растворы содержащие хлор и кислоты;
- металлические щётки.

11.4. После окончания процесса горения и остывания печь тщательно прочистить, что бы в саже не собиралась влага, способствующая образованию коррозии.

11.5. Периодически просматривайте и прочищайте дымоход.⁴

11.6. Хранить печь-казан в чистом виде в сухом, закрытом, проветриваемом помещении.

Примечание: Не подвергайте казан перепаду температур. Не используйте холодную воду для остужения казана.

3 Для печи-казан «Самобранка»

4 Для печи-казан «Самарканд»

Комплектность и упаковка

№ п/п	Наименование	кол-во	ед.
1	Печь	1	шт.
2	Казан с крышкой	1	шт.
3	Решётка для горячего копчения	1	шт.
4	Поддон для горячего копчения	1	шт.
5	Фирменные шампура*	5	шт.
6	Автоматические упоры*	4	шт.
7	Крючок*	1	шт.
8	Поддон для углей*	1	шт.
9	Дымоход-отвод**	1	шт.
10	Дымоход из нержавеющей стали**	2	шт.
11	Зонтик на дымоход**	1	шт.
12	Совок для удаления золы	1	шт.
13	Перчатки	1	пара
14	Гарантийный талон	1	шт.

* Комплектность для печи-казана «Самобранка»

** Комплектность для печи-казана «Самарканд»

Транспортирование и хранение

13.1. Транспортировать печь разрешается любым видом транспорта с соблюдением мер предосторожности, указанных на упаковке производителя («кантовать», «не кантовать», «держатъ здесь», «верх», «низ» и др.). При длительном хранении рекомендуется защитить печь от попадания на нее пыли и грязи.

Внимание! Жаростойкая кремнийорганическая эмаль, которой окрашена печь, набирает окончательную прочность только после протапливания печи. До этого следует обращаться с окрашенными поверхностями с осторожностью.

Гарантийные обязательства

14.1. Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие печи требованиям технических условий при соблюдении потребителем условий транспортирования, монтажа и эксплуатации.

14.2. Гарантийный срок печи-казана – 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

14.3. Гарантийный срок комплектующих металлических изделий печи-казана – 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть.

14.4. Предприятие-изготовитель оставляет за собой право изменять, без предварительного предупреждения, внешний вид и размеры моделей, а также принцип монтажа.

VÖHRINGER

Гарантийный талон

Серийный номер		
Дата выпуска		
ОТК		
Продавец		
Фирма - продавец		
Адрес фирмы продавца		Печать
Дата продажи		
Подпись продавца		
Покупатель		
Внешний вид печи-казана, комплектность проверил и претензий не имею. С условиями гарантии ознакомлен.		
_____		_____
(Ф.И.О.)		(Подпись)

VÖHRINGER

8-800-600-82-37

feringer.ru

zavod@feringer.ru

