



УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД
ПЕЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

«ТАМЕРЛАН»

ПЕЧЬ ПОД КАЗАН,
КАЗАН-МАНГАЛ

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

«Тамерлан»



ВНИМАНИЕ!

**Без изучения данного руководства устанавливать
и эксплуатировать печи под казан и казан-мангал
ЗАПРЕЩЕНО!**

Руководство по эксплуатации составлено с учетом требований пожарной безопасности, изложенных в следующих нормативных документах: Правила пожарной безопасности в Российской Федерации ППБ 01-93, СНиП 23-02-2003 «Тепловая защита зданий», СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция, кондиционирование», Правила производства работ, ремонта печей и дымовых каналов». ВДПО, М., 1991.

Описание и назначение

Казан-мангал Тамерлан предназначен для приготовления пищи над углями с использованием шампуров, решеток, вертела и других приспособлений, а так же приготовления различных блюд в казане на пламени от горящих дров.

Перед первым протапливанием казана-мангала убедитесь в правильной установке изделия и монтаже элементов дымохода в соответствии с требованиями, изложенными в настоящем руководстве.

Казан-мангал покрыт термостойкой кремнийорганической эмалью (при первой протопке происходит полная ее полимеризация, которая сопровождается характерным запахом). Первоначально, необходимо протопить печь и мангал в с минимальной закладкой топлива. Не трогайте внешнюю поверхность до полного остывания.

К приготовлению пищи следует приступать после исчезновения неприятного запаха.

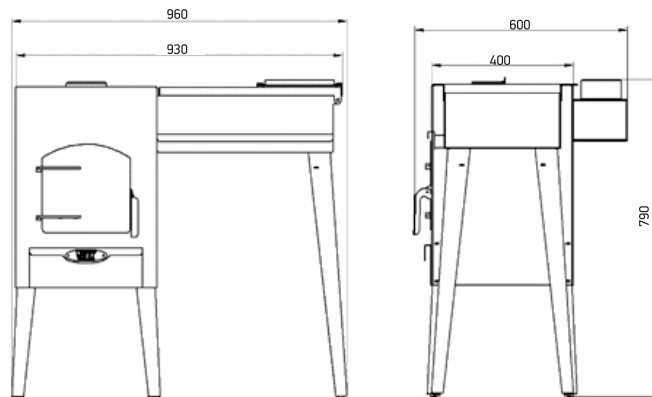


Рисунок 1. Общий вид казана-мангала

Технические характеристики

Габариты «Тамерлан-1» (д*ш*в),мм	600*400*790
Масса «Тамерлан-1», кг	36
Габариты «Тамерлан-2» (д*ш*в),мм	600*930*790
Масса «Тамерлан-2», кг	43
Диаметр дымохода, мм	115
Рекомендуемая высота дымохода, м, не менее	1

Изготовитель оставляет за собой право изменения внешнего вида и отдельных технических характеристик выпускаемых изделий без предварительного уведомления покупателя.

Сборка и установка

Установку казан-мангала и монтаж дымохода необходимо проводить с соблюдением требований настоящего руководства, действующих норм и правил пожарной безопасности.

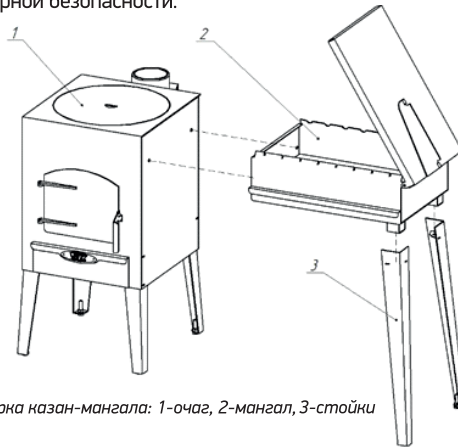


Рисунок 2. Сборка казан-мангала: 1-очаг, 2-мангал, 3-стойки

Сборка казан-мангала

Прикрепить стойки 3 к дну мангала 2 болтами.

Состыковать мангал 2 с корпусом очага 1 и прикрепить болтами к боковой стенке мангала.

Сборка дымохода казан-мангала

Элементы дымохода не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

При установке казан-мангала внутри помещения монтаж дымохода специалистами.

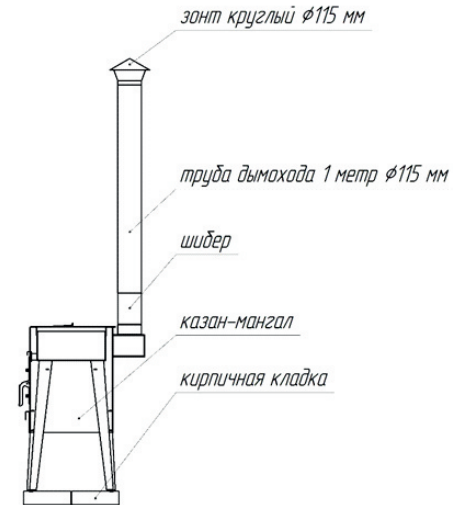


Рисунок 3. Пример установки казан-мангала вне помещения

Противопожарные требования и требования безопасности при эксплуатации

- Казан-мангал необходимо размещать на ровной негорючей поверхности (металл, кирпич, бетон и пр.).
- Минимальное расстояние от печи до горючих поверхностей – не менее 500 мм во все стороны.
- При растопке нельзя применять бензин и другие легковоспламеняющиеся жидкости.
- При закладке дров необходимо пользоваться перчатками.
- Регулярно удаляйте остывшую золу.
- Не оставляйте мангал без присмотра во время горения.
- Не допускайте детей к мангалу.
- Чистку дымохода проводите не реже одного раза в год, при сильном засорении дымохода рекомендуется его разборка.

При эксплуатации казана-мангала ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- эксплуатировать казан-мангал, установленный способом, не указанным в данном руководстве;
- растапливать казан-мангал легко-воспламеняющимися или горючими жидкостями;
- применять в качестве топлива жидкие и газообразные виды топлива;
- применять твердое топливо, температура горения которого выше 750° (уголь, осина, саксаул и т.п.);
- эксплуатировать казан-мангал с открытой топочной дверцей;
- сжигать в очаге и мангале мусор, пластиковые пакеты;
- оставлять без присмотра казан-мангал и поручать надзор за ней малолетним детям;
- прикасаться к нагретым поверхностям голыми руками или другими открытыми частями тела;
- заливать огонь в топке водой;
- вносить изменения в конструкцию изделия и использовать не по назначению;
- удалять сажу из дымохода путем выжигания;
- удалять золу и угли из неостывшей печи.

Комплект поставки

Очаг.....	1 шт
Крюк для снятия конфорки.....	1 шт
Зольный ящик.....	1 шт
Мангал, с комплектом ножек (для «Тамерлан-2»).....	1 шт
Винты крепления.....	4 шт
Руководство поэксплуатации.....	1экз.

Транспортировка и хранение изделия

Транспортировать казан-мангал необходимо в закрытых транспортных средствах, избегая попадания влаги

Хранить в закрытых и сухих помещениях

Гарантийное обслуживание

- Срок службы при соблюдении указаний по эксплуатации - не менее 12 мес.
- Гарантийный срок 12 месяцев со дня выпуска.
- Гарантия не распространяется на изделие, используемое с нарушением правил эксплуатации.

По вопросам гарантийного обслуживания обращаться по месту приобретения изделия. При возникновении гарантийного случая необходимо заполнить акт-рекламации на дефекты, выявленные в процессе запуска казан мангала или ее дальнейшей эксплуатации (Приложение 1)

Производитель: Уральский Завод Печного Оборудования

Адрес: 622051, г. Нижний Тагил, ул. Трикотажников, д. 1

Электронный адрес: info@pechi-ural.ru

Сайт: www.pechi-ural.ru

Приложение 1

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ НА ДЕФЕКТЫ ВЫЯВЛЕННЫЕ В ПРОЦЕССЕ ЗАПУСКА ПЕЧИ ПОД КАЗАН И МАНГАЛА ИЛИ ЕГО ДАЛЬНЕЙШЕЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Дата составления акта

Ф. И. О. покупателя

Продавец

Наименование и марка изделия

Дата выпуска (в соответствии с отметкой в паспорте)

Адрес установки

Дата установки

Комплектность (да, нет)

Что отсутствует

Дата пуска в эксплуатацию

Наименование организации проводившей пусконаладочные работы

Документ подтверждающий право на проведения работ (№, дата, кем выдан)

Дата отказа изделия

Перечень дефектов и отклонений

ОБЯЗАТЕЛЬНО НЕОБХОДИМО ПРИЛОЖИТЬ ФОТО ИЗДЕЛИЯ С ДЕФЕКТАМИ!

Покупатель (Ф.И.О., подпись)

Представитель продавца (Ф.И.О., подпись)

М.П.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ. ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ

Печь под казан, казан-мангал «Тамерлан» признан годным к эксплуатации.

Дата выпуска

Мастер ОТК

(подпись)

С условиями гарантии ознакомлен (подпись, фамилия покупателя)

Наименование торгующей организации

Дата продажи

Штамп торгующей организации

Подпись продавца



УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД
ПЕЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Производитель: Уральский Завод Печного Оборудования

Адрес: 622051, г. Нижний Тагил, ул. Трикотажников, д. 1

Электронный адрес: info@pechi-ural.ru

Сайт: www.pechi-ural.ru