



ПЕЧЬ КАЗАН-МАНГАЛ

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

5



Фото 1.



Фото 2.



Фото 3.



Фото 4.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ. ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ

Дата выпуска « ____ » _____ 20__ г.

Мастер ОТК _____

Наименование торгующей организации:

Дата продажи и штамп « ____ » _____ 20__ г.

Подпись продавца _____ / _____ /

Подпись покупателя: Претензий к внешнему виду не имею

_____ / _____ /

Редакция 03.06.2016

Адрес предприятия-изготовителя:

630075, Россия,
Новосибирск, а/я 147.
Тел./факс: 8 (383) 303-44-30
e-mail: ru@sten.ru



WWW.STEN.RU

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Печь «Казан-мангал» (далее «печь») имеет несколько вариантов применения:
 (фото 1) - как мангал для приготовления шашлыков;
 (фото 2) - как печь для приготовления пищи в казане емкостью 8-12 л;
 (фото 3) - как печь для казана емкостью 4-8 л (с использованием накладного кольца);
 (фото 4) - как печь для приготовления пищи на плите, а также как уличный очаг.
 Корпус печи выполнен из стали толщиной 3 мм. Конструкция разборная.
 Размеры в собранном виде (Ш×Д×В, мм): 440×390×450. В упаковке - 460×390×60.
 Масса нетто 18,4 кг. Масса в упаковке 18,9 кг.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Поз.	Наименование	Кол-во
1	Панель передняя	1
2	Панель навесная	3
3	Панель опорная	2
4	Дно	1
5	Панель съёмная	1
6	Скобы опорные	3
7	Кольцо для малого казана	1
8	Болт М8х16	3
9	Гайка М8	3
10	Шайба С8	6
	Кочерга	1
	Сумка для переноски	1

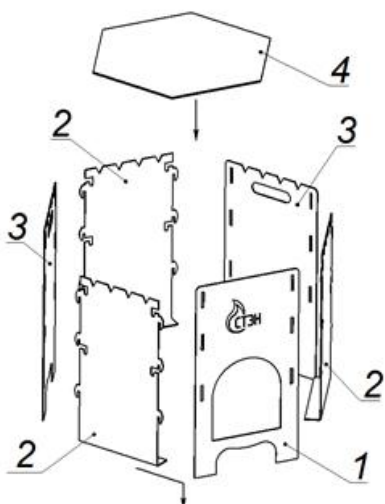


Рис. 1.

В таком варианте сборки печь используется с установленным на ней казаном емкостью 8-12 литров (см. фото 2).

СБОРКА КОРПУСА

Сборку корпуса (см. рис.1) производить на ровной твердой поверхности.
 В пазы передней панели 1 установить навесные панели 2 и утопить их до упора вниз. Соединение с опорными панелями 3 произвести аналогично.
 В собранный корпус установить дно 4 и закрепить его болтами М8 (см. рис.2).

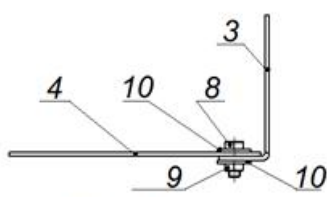


Рис. 2.

(Дно можно не закреплять, но в таком случае следует переносить изделие осторожно, приподнимая только за прорезные ручки).

Вариант сборки (фото 1) для приготовления шашлыков.

В нижние пазы на навесных панелях установить упоры 6 и на них установить съёмную панель 5 (рис. 3, положение А). При этом (одновременно с приготовлением шашлыков) нижнюю часть печи можно использовать для нажигания углей.

Вариант сборки печи (фото 4) для приготовления пищи.

Прорези в съёмной панели позволяют использовать изделие как печь для приготовления пищи. Для этого панель 5 необходимо установить в верхнее положение (рис. 3, положение Б), предварительно переставив упоры 6 в верхние пазы навесных панелей.

Использование печи (фото 3) с казаном емкостью 4-8 литров.

Кольцо поз. 7, входящее в комплект изделия, предназначено для установки казана меньшего диаметра (см. размеры на рис. 4), а также для расположения на нем решётки барбекю малых размеров.

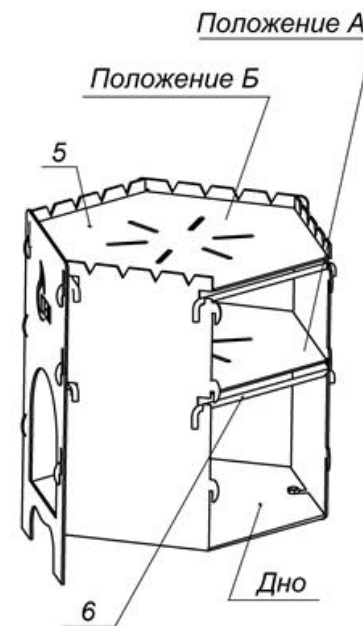


Рис. 3.

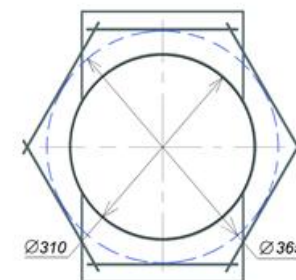


Рис. 4.

ВНИМАНИЕ!

Печь окрашена термостойкой краской, которая достигает своей окончательной прочности только после первой протопки. Перед первым использованием печи следует провести «холостое» протапливание (без посуды).

ЗАПРЕЩАЕТСЯ прикасаться к изделию, когда в нем горит огонь.

Площадка, на которой будет установлена печь, должна быть расчищена от сухой листвы, травы, веток и других горючих предметов.

Соблюдайте правила пожарной безопасности!