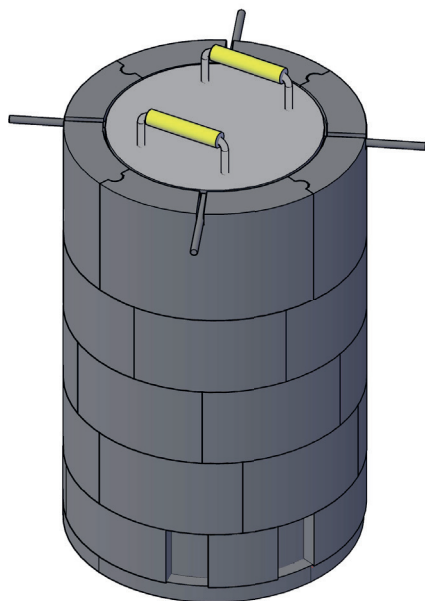




GIRtech



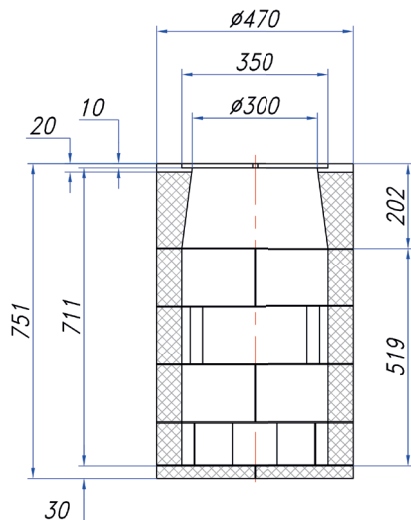
SARMAD 65

БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА
ТАНДИРНА ПІЧ

ПАСПОРТ

Тандирна піч GIRtech SARMAD 65 сконструйована для простого та зручного використання. Для отримання максимальної користі від використання нашого пристрою та гарантування безпеки, дуже важливо прочитати цей паспорт, який включає в себе інструкцію з експлуатації та технічного обслуговування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА РОЗМІРИ



* розміри вказані у міліметрах

Матеріал	Шамот
Вага, кг	123,6
Висота, мм	751±5
Діаметр зовнішній, мм	470±5
Діаметр внутрішній, мм	350±5
Діаметр горловини внутрішній, мм	300±5
Товщина стінки, мм	60±2
Площа поду, м ²	0,2
Внутрішній об'єм, л	65
Час нагріву, хв.	60-80
Максимальна робоча температура, °С	400
Вогнетривкість, °С	>1690

СКЛАД КОМПЛЕКТУ

- 32 одиниці фасонних виробів з шамоту (конструкційні елементи);
- 5 кг вогнетривкого клею STOVEFLEX 1600;
- 1 пуста пластикова тара з кришкою для приготування розчину;
- 1 металева кришка;
- 1 металевий тримач;
- 1 будівельний набір (кельма, рукавички);
- 1 інструкція з монтажу;
- 1 паспорт;
- Пакувальні матеріали.

ОПИС ТА ВИКОРИСТАННЯ ТАНДИРА

GIRtech SARMAD 65 – це унікальна багатофункціональна тандирна піч, що дозволяє швидко і легко готувати велику різноманітність страв на вогні: м'ясо, риба, овочі та страви традиційної середньоазійської кухні.

Тандир SARMAD 65 призначений для найбільш ефективного і простого використання протягом сімейного відпочинку та барбекю вечірок на відкритій місцевості.

SARMAD 65 спроектований для готування лише на дровах чи вугіллі.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ НІЯКІ ІНШІ ВИДИ ПАЛИВА ОКРІМ ДРОВ ЧИ ВУГІЛЛЯ, А ОСОБЛИВО МАТЕРІАЛИ НЕВІДОМОГО ПОХОДЖЕННЯ!

Для розпалювання печі використовуйте тонкий хмиз чи інші екологічні види твердих легкозаймистих розпалювачів. Не використовуйте легкозаймисті рідини та рідкі розпалювачі, такі як бензин чи спирт.

МОНТАЖ ТАНДИРА

Збірка і монтаж комплекту тандирної печі не потребує ніяких спеціальних знань чи навичок, тому його можна зібрати самостійно протягом 1 – 3 годин. Всі конструкційні елементи підготовлені для монтажу і не потребують додаткової обробки інструментом.

Детальна друкована інструкція зі збирання тандирної печі SARMAD 65 поставляється в комплекті агрегату.

1. Тандир GIRtech SARMAD 65 поставляється у розібраному стані. Для його монтажу необхідно підібрати рівне місце з твердою поверхнею. Для отримання рівної та міцної основи, а також для запобігання деформації виробу під впливом зовнішнього середовища та в процесі експлуатації, рекомендується облаштувати додатковий фундамент заввишки 50-100 мм,

на якому буде побудовано тандирну піч.

Для фундаменту можна використовувати як вогнетривкі матеріали, так і будівельну цеглу або бетонну суміш.

2. При виборі місця для тандиру слід дотримуватись наступних правил:

- тандирна піч SARMAD 65 розроблена для встановлення на відкритій місцевості (сад, задній двір чи побутова ділянка);
 - можливе вкопування тандира в землю за умови облаштування димоходу від отвору заслінки до поверхні землі під кутом 45°.
 - встановлення тандира в альтанці чи павільоні дозволяється за умови дотримання всіх правил пожежної безпеки та відстаней, зазначених нижче;
 - тандир має бути встановлений на фундаменті з негорючих матеріалів на відстані щонайменше 500 мм від займистих конструкцій;
 - підлога з горючих або важкогорючих матеріалів під усією конструкцією тандира повинна бути захищена сталевим листом з мінімальними розмірами 500*500 мм товщиною не менше ніж 0,5 мм;
 - відстань від тандира до стіни має бути щонайменше 1250 мм;
 - відстань до іншого технологічного обладнання з боків тандира має складати не менше ніж 100 мм;
 - мінімальна відстань між верхом тандира та незахищеною стелею має складати 2500 мм, а для захищеної стелі – 800мм;
 - в разі наявності поряд дерев та кущів, безпечна відстань від тандира має бути щонайменше 1500-2000 мм з кожного боку;
3. Монтаж тандира виконується згідно інструкції, наданої разом з комплектом;

4. Для успішного монтажу тандирної печі SARMAD 65 та її коректної роботи уважно дотримуйтесь інструкцій і не використовуйте сумішей та матеріалів, що не входять до комплекту.

Тандир не передбачає теплоізоляційного шару. Точний розрахунок товщини стінок забезпечує достатню температуру для приготування випічки та м'ясних страв мангального меню.

За бажанням тандир може бути вкритий будь-яким негорючим теплоізоляційним матеріалом та оздоблений штукатуркою чи плиткою.

ПЕРШИЙ РОЗПІЛ

Протягом 48 годин після встановлення тандирної печі рівень нагріву потрібно піднімати плавно, аби запобігти різкій зміні температури.

Різде нагрівання може спричинити значне розширення матеріалу, що може призвести до виникнення тріщин на швах

тандира. Якщо тріщини все ж з'явилися, то це ніяким чином не впливає на експлуатаційні характеристики тандира та стабільність конструкції.

Для розпалювання необхідно розмістити невелику кількість дров у центр тандира, запалити їх та залишити повільно згорати. Під час активної фази горіння дров необхідно відкрити металеву кришку та піддувало (заслінку в нижній частині тандира) для створення тяги. Силу тяги можна регулювати шляхом часткового чи повного прикриття металевої кришки та піддувала.

Після того, як перша закладка дров розгориться, необхідно поступово додавати дрова для рівномірного прогрівання печі по всьому об'єму. Це потрібно робити протягом 30-40 хв. Полум'я вогню при цьому не повинно бути вищим за горловину. Коли тандир прогріється, можна додавати великі поліни, поступово збільшуючи температуру. Полум'я вогню при цьому може досягати до 1,5 м заввишки, тому над тандиром не повинно бути горючих речовин. У середньому на перший розпал необхідно від 7 до 9 кг дров та від 80 до 100 хвилин часу.

РАБОТА ТАНДИРА

Викладіть дрова на дно тандира. Розпаліть вогонь.

Дрова необхідно додавати поступово для рівномірного прогріву. Після закінчення однієї години розігріву, тандир готов до приготування їжі. Температура тандирної печі після повного прогріву становить 370-400°C.

Час приготування м'ясних страв або випічки в розігрітому тандирі становить 15-30 хвилин в залежності від типу страви та переваг за рівнем приготування.

Страви в тандирній печі можна розташовувати на металевому утримувачі за допомогою спеціальних шампурів для тандира, гаків для м'яса, сітки або керамічного каменю, що встановлюються на металевому тримачу.

Після приготування, дістаньте блюдо з тандира разом із тримачем, тримаючи його за частини, що виступають за межі печі.

**КАТЕГОРИЧНО НЕ РЕКОМЕНДУЄМО ДІСТАВАТИ СТРАВИ І ТРИМАЧ З
ТАНДИРУ НЕЗАХИЩЕНИМИ РУКАМИ, ЗВАЖАЮЧИ НА МОЖЛИВІСТЬ
ОТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРНИХ ОПІКІВ!**

Для приготування страв у тандирній печі SARMAD 65 можна використовувати будь-які типи допоміжних пристроїв (шампури, ґрати, металеві та керамічні піддони, жировідсікачі, «ялинки», гаки, багатоярусні сітки для тандира), розташовуючи їх на тримачі.

Не використовуйте для приготування страв у печі посуд та елементи із пластику або не жаростійкого скла/кераміки.

РЕКОМЕНДОВАНЕ ПАЛИВО

Використовуючи деревину різних порід дерева, можна змінити смак приготовленої страви. Для приготування страв у тандирі, як паливо рекомендується суха деревина фруктових дерев – яблуні, вишні, сливи, персика та інших. За відсутності фруктових можливе використання дров листяних порід дерев.

Не рекомендується використовувати деревину смолистих порід (сосна, ялина, ялиця) для розпалу печі через надмірне утворення сажі та можливість надання приготованою стравою специфічного смаку.

Також у разі використання деревини смолистих порід або надмірної кількості палива за один раз деякі поверхні виробу можуть вкритися незмивним чорним нальотом, який не впливає на експлуатаційні характеристики печі та смак страв у майбутньому.

ВАЖЛИВО! БЕЗПЕКА ПРИ РОБОТІ ТАНДИРА

• Ніколи не лишайте дітей самих біля працюючої печі. Не дозволяйте дітям наблизитися до тандира без нагляду дорослих.

• Люди (включаючи дітей), які за своїм фізичним, сенсорним або інтелектуальним станом, з огляду на недостатність досвіду чи знань, не здатні безпечно використовувати тандирну піч, не повинні використовувати пристрій без спостереження або нагляду відповідальної особи.

УВАГА: НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ! ПІД ЧАС РОБОТИ ТАНДИРА ВНУТРІШНІ ТА ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ СИЛЬНО НАГРІВАЮТЬСЯ!

• Під час готування надягайте кухонні рукавички, виготовлені з незаймистих матеріалів, для роботи з тандиром і переміщення страви під час готування без ризику отримання опіків. Не використовуйте для готування будівельні рукавички, що входять в комплект виробу.

• Обов'язково використовуйте спеціальне приладдя для роботи з тандиром: кочергу, лопатку та інший інструмент;

• Дана тандирна піч повинна використовуватися тільки для приготування продуктів харчування;

• При сильному розпалі або використанні миттєво надмірної кількості палива, полум'я може виходити через гирло печі вгору. Над тандиром і біля нього в цей час не повинні знаходитися легкозаймисті предмети, рослинність та горючі рідини;

• Уникайте потрапляння рідини на гарячі стінки та під тандира. Це може призвести до тріщин;

• Не використовуйте інші види палива окрім дров та вугілля, особливо паливні матеріали невідомого походження;

- Не сушіть і не розміщуйте вироби з тканини та інших легкозаймистих матеріалів на поверхні розігрітого тандира;
- Не використовуйте агрегат для утилізації будь-яких відходів;
- Не підпускайте домашніх тварин до розігрітого виробу з огляду на можливе отримання ними температурних опіків і травм;
- Для розпалювання вугілля не використовуйте легкозаймисті рідини, такі як спирт, бензин та інші. Не тримайте легкозаймисті рідини або інші горючі матеріали поруч з тандиром;
- Ніколи не кладіть легкозаймисті предмети в тандир, оскільки це може призвести до виникнення пожежі при розпалюванні пристрою.

УВАГА: ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ ВДОМА БУДЬ-ЯКИХ ТЕПЛОВИХ АГРЕГАТИВ, ЗАВЖДИ ВИКОНУЙТЕ ПРАВИЛА ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ І ТРИМАЙТЕ ПОРУЧ ЗАСОБИ ПОЖЕЖОГАСІННЯ.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ТАНДИРА

Проводьте чистку тандирної печі лише коли вона погашена і повністю охолола.

Час охолодження тандира до безпечної температури залежить від температури навколишнього середовища і орієнтовно складає від 2 до 8 годин.

Не гасіть вогонь у печі за допомогою води, а також не використовуйте воду для прискорення охолодження стін та пода тандира.

Чистка агрегату має проводитись в міру потреби за допомогою звичайних миючих засобів для печей та/або цегляних поверхонь. При цьому рекомендується використовувати мінімальну кількість води (не заливайте тандир водою та не залишайте надовго у вологому стані).

Чищення від золи може проводитися через отвір піддувала за допомогою щітки з довгою ручкою або через гирло за допомогою спеціального зігнутого совка.

У разі зносу швів у процесі тривалої та активної експлуатації або неправильного обслуговування, можна перекласти тандирну піч за допомогою вогнетривкої суміші, що використовується для будівництва печей з шамоту (рекомендується суміш аналогічна до суміші комплекту) і далі продовжити використовувати тандир за призначенням.

Після повного остигання агрегата необхідно накрити тандир чохлом.

Важливо! Не вдягайте чохол на розігрітий та/або не повністю охолоджений тандир.



GIRTECH.COM.UA