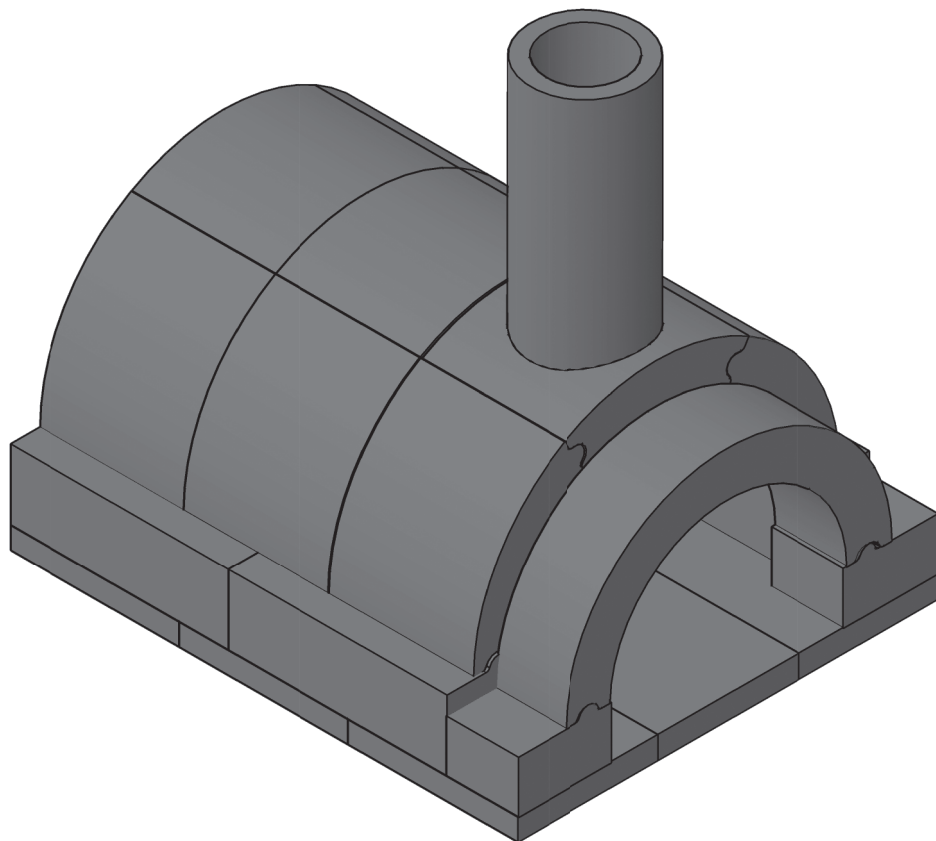




GIRtech



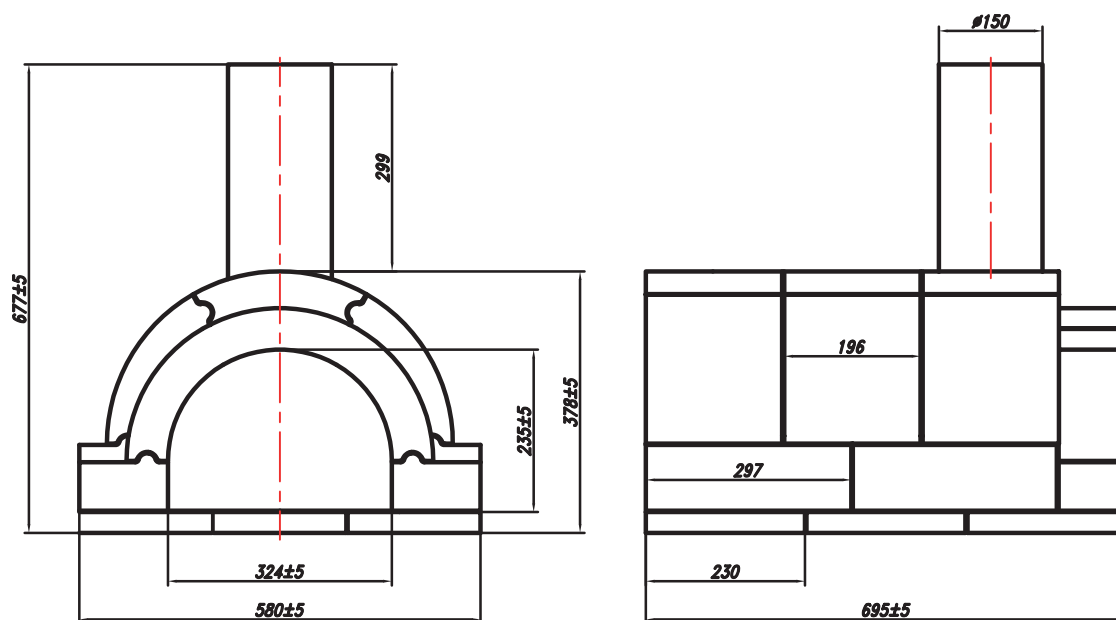
BRAVO

БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ДРОВ'ЯНА
ПІЧ ДЛЯ ПІЦЦИ

ПАСПОРТ

GIRtech BRAVO 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	120
Довжина, мм	695±5
Ширина, мм	580±5
Висота арки, мм	378±5
Загальна висота (з трубою), мм	677±5
Діаметр труби, мм	150
Площа поду, м ²	0,4
Поверхня приготування, мм * мм	550*300
Час нагрівання, хв.	40 - 50
Максимальна робоча температура, °С	400
Вогнетривкість, °С	>1690

СКЛАД КОМПЛЕКТУ

- Набір елементів з шамоту (9 подових каменів, 17 фасонних блока, 1 димохідна труба);
- 5 кг вогнетривкого клею STOVEFLEX 1600;
- пуста пластикова тара з кришкою для приготування розчину;
- 1 сталева заслонка;
- 1 будівельний набір (кельма, рукавички);
- 1 інструкція з монтажу;
- Пакувальні матеріали.

ОПИС ТА ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

GIRtech BRAVO – це унікальна мультифункціональна піч, що дозволяє швидко і легко готувати велику різноманітність страв на вогні: піца, м'ясо, риба, овочі та випічка.

Піч BRAVO призначена для найбільш ефективного і простого використання протягом сімейного відпочинку та барбекю вечірок на відкритій місцевості.

BRAVO спроектована 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 ПЕЧІ

Збірка і монтаж комплекту 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.

1. Піч GIRtech BRAVO поставляється у розібраному стані. Для її монтажу необхідно підібрати рівне місце з твердою поверхнею, приймаючи до уваги те, що піч встановлюється на цегляний або металевий постамент (базу) на зручній для використання висоті, але не менш ніж 1,15м від підлоги.

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

- піч BRAVO розроблена для встановлення на відкритій місцевості (сад, задній двір чи побутова

ділянка);

- монтаж у будівлі дозволяється лише в разі можливості облаштування димоходу і витяжки професійним пічником;

- встановлення печі в альтанці чи павільоні дозволяється за умови дотримання всіх правил пожежної безпеки та відстаней, зазначених нижче;

- піч має бути встановлена на постаменті з негорючих матеріалів на відстані щонайменше 500 мм від займистих конструкцій;

- підлога з горючих або важкогорючих матеріалів під усією конструкцією печі має бути захищена сталевим листом розмірами 700*500мм товщиною не менше ніж 0,5мм;

- відстань від задньої стінки печі до стіни має бути щонайменше 1250мм;

- відстань від передньої стінки печі до протилежної стіни має бути щонайменше 1250мм;

- відстань до іншого технологічного обладнання з правого та/або лівого боку має складати не менше ніж 100мм;

- мінімальна відстань між верхом арочної печі та незахищеною стелею має складати 1200мм, а для печі з теплоізоляційним покриттям та захищеної стелі – 800мм;

- в разі наявності поряд дерев та кущів, безпечна відстань від печі має бути щонайменше 1500-2000 мм з кожного боку;

3. Монтаж печі виконується згідно інструкції, наданої разом з комплектом;

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

Піч не передбачає теплоізоляційного шару. Точний розрахунок товщини стінок забезпечує достатню температуру для приготування піци, випічки та будь-яких страв мангального меню.

За бажанням піч може бути вкрита будь-яким негорючим теплоізоляційним матеріалом та оздоблена штукатуркою чи плиткою.

ПЕРШИЙ РОЗПАЛ

Протягом 48 годин після встановлення 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 печі. Якщо тріщини все ж з'явилися, то це ніяким чином не впливає на експлуатаційні характеристики печі та стабільність конструкції.

Потрібно розмістити невелику кількість дров у центрі печі, запалити їх та залишити повільно згорати. Це необхідно робити протягом однієї години щодня протягом триденного періоду, запалюючи невелику кількість дров у різних місцях печі. Після цього протягом наступних двох днів поступово збільшувати температуру. Ваш вибір місця для багаття ніяк не впливає на ефективність роботи печі. Вогонь може бути розпалений у будь-якому місці на поді виробу. Для мінімізації можливостей виходу полум'я через димохід та передню стулку при сильному розпалі, рекомендується розпалювати багаття ближче до задньої стінки печі.

РОБОТА ПЕЧІ

Розташуйте дрова (чи вугілля) всередині печі ближче до задньої стінки. Розпаліть вогонь. Не використовуйте велику кількість палива одразу, додавайте паливо по мірі згорання. Після години розігріву (час достатній для досягнення піччю необхідної для готування температури) перемістіть незгоріле вугілля до задньої стінки або рівномірно розподіліть його вздовж стінок печі. Піч BRAVO готова до приготування страв.

Час готування піци у розігрітій печі становить від 2 до 4 хвилин залежно від вподобань щодо ступеня готовності. Після приготування, дістаньте страву з печі використовуючи спеціальний інструмент (лопатку) та засоби індивідуального захисту для рук.

КАТЕГОРИЧНО НЕ РЕКОМЕНДУЄМО ДІСТАВАТИ СТРАВИ З ПЕЧІ НЕЗАХИЩЕНИМИ РУКАМИ, ЗВАЖАЮЧИ НА МОЖЛИВІСТЬ ОТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРНИХ ОПІКІВ!

Страва готується безпосередньо на шамотному поді печі.

Для приготування страв в печі BRAVO можна використовувати будь-які типи жаростійкого посуду (з глини, кераміки або металу), а також допоміжні пристрої (шампури, металеві стійки, решітки, піддони та підставки).

Не використовуйте для приготування страв в печі посуд

з пластику або нежаростійкого скла/кераміки.

РЕКОМЕНДОВАНЕ ПАЛИВО

Використовуючи деревину різноманітних порід дерев, ви можете змінити смак приготовленої страви. Для випічки піци та інших блюд в якості палива рекомендується суха деревина фруктових дерев - яблуні, вишні, сливи та інших. За відсутності фруктових, можливо використання дров листяних порід дерев або деревного вугілля.

Рекомендується не використовувати деревину смолистих порід (сосна, ялина, смерека) для розпалу печі через надмірне утворення сажі та можливість надання приготованій страві 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 ПЕЧІ

• **Ніколи не лишайте дітей самих біля працюючої печі. Не дозволяйте дітям наближатися до печі 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 піч, не повинні використовувати пристрій без спостереження або нагляду відповідальної особи.

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

• Під час готування надягайте кухонні рукавички, виготовлені з незаймистих матеріалів, для роботи з піччю 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 піччю: кочергу, лопатку та інший інструмент;

• Дана піч на дровах повинна використовуватися тільки для приготування продуктів харчування;

• При сильному розпалі або використанні одноразово надмірної кількості палива, полум'я може виходити через гирло печі і димохід. Поряд не повинні знаходитися легкозаймисті предмети, рослинність та горючі рідини;

- Уникайте потрапляння рідини на гарячий под печі. 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 розігрітої печі;
- 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 піччю;
- Ніколи не кладіть легкозаймисті предмети в піч, 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 ПЕЧІ

Проводьте чистку печі лише коли вона погашена і повністю охолола.

Час охолодження печі 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 печі.

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

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

Після повного остигання печі необхідно накрити піч чохлом і зафіксувати під основою.

Важливо! Не вдягайте чохол на розігріту та/або не повністю охолоджену піч.