

# ПАСПОРТ



# GIRtech



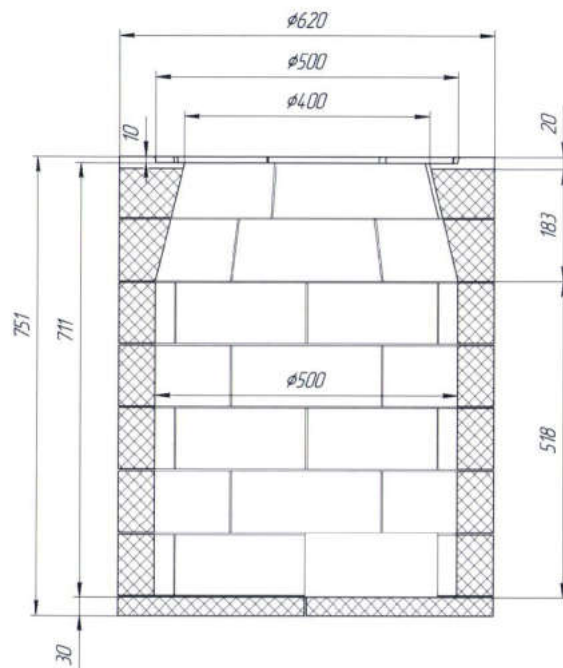
## SARMAD

универсальная печь-тандыр



**Тандыр GIRtech SARMAД** сконструирован для простого и удобного использования. Для получения наибольшей эффективности использования нашего устройства и обеспечения безопасности, очень важно изучить этот паспорт, который включает в себя инструкцию по эксплуатации и техническому обслуживанию.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ



\* размеры указаны в миллиметрах

Материал	Шамот
Вес, кг	188,3
Высота, мм	751±5
Диаметр наружный, мм	620±5
Диаметр внутренний, мм	500±5
Диаметр горловины внутренний, мм	400±5
Толщина стенки, мм	60±2
Площадь пода, м <sup>2</sup>	0,2
Внутренний объем, л	131
Время нагрева, мин.	60 – 80
Максимальная рабочая температура, ° C	400
Огнеупорность, ° C	>1690

## СОСТАВ КОМПЛЕКТА

- Набор элементов из шамота (4 подовые плиты, 39 фасонных блоков, 1 заслонка из шамота);
- 10 кг готового к использованию мертеля в пластиковой таре;
- 1 металлическая крышка;
- 1 металлический держатель;
- 1 строительный набор (мастерок, перчатки);
- 1 инструкция по монтажу;
- Упаковочные материалы.

## ОПИСАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАНДЫРА

**GIRtech SARMAD** - это многофункциональная печь-тандыр, которая позволяет быстро и легко готовить большое разнообразие блюд на огне: мясо, рыбу, овощи и блюда традиционной среднеазиатской кухни.

Тандыр SARMAD предназначен для наиболее эффективного и простого использования во время семейного отдыха и барбекю вечеринок на открытой местности.

SARMAD спроектирован для приготовления только на дровах или угле.

**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДРУГИЕ ВИДЫ ТОПЛИВА КРОМЕ ДРОВ ИЛИ УГЛЯ, А ОСОБЕННО ТОПЛИВО НЕИЗВЕСТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ!**

Для растопки печи используйте тонкий хворост и другие экологические виды твердых легковоспламеняющихся материалов. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости и жидкие разжигатели, такие как бензин или спирт.

## МОНТАЖ ТАНДЫРА

Сборка и монтаж комплекта печи-тандыра не требует никаких специальных знаний или навыков, поэтому его можно собрать самостоятельно в течение 1 – 3 часов. Все конструкционные элементы подготовлены для монтажа и не нуждаются в дополнительной обработке инструментом.

Подробная печатная инструкция по сборке печи SARMAD поставляется в комплекте агрегата.

1. Тандыр GIRtech SARMAD поставляется в разобранном состоянии. Для его монтажа необходимо подобрать ровное место с твердой

поверхностью. Для получения ровной и прочной основы, а также для предотвращения деформации изделия под воздействием внешней среды и в процессе эксплуатации, рекомендуется обустроить дополнительный фундамент высотой 50-100мм, на котором будет построена печь-тандыр

Для фундамента можно использовать как огнеупорные материалы, так и строительный кирпич или бетонную смесь.

2. При выборе места для печи следует соблюдать следующие правила:

- Печь SARMAD разработаны для установки на открытой местности (сад, задний двор или бытовой участок);
- Возможно вкапывание тандыра в землю при условии обустройства дымохода от отверстия заслонки к поверхности земли под углом 45 °.
- Установка тандыра в открытой беседке или павильоне разрешается при условии соблюдения всех правил пожарной безопасности и расстояний, указанных ниже;
- Тандыр должен быть установлен на фундаменте из негорючих материалов на расстоянии не менее 500 мм от горючих конструкций;
- Пол из горючих или трудногорючих материалов под всей конструкцией тандыра должен быть защищен стальным листом с минимальными размерами 650 \* 650 мм толщиной не менее 0,5 мм;
- Расстояние от тандыра до стены должно быть не менее 1250 мм;
- Расстояние до другого технологического оборудования с боков тандыра должно составлять не менее 100 мм;
- Минимальное расстояние между верхом тандыра и незащищенным потолком должен составлять 2500мм, а для защищенного потолка - 1500 мм;
- В случае наличия рядом деревьев и кустов, безопасное расстояние от тандыра должно быть не менее 1500-2000 мм с каждой стороны;

3. Монтаж тандыра выполняется согласно инструкции, приложенной к комплекту;

4. Для успешного монтажа печи-тандыра SARMAD и для его корректной работы внимательно следуйте инструкциям и не используйте смеси и материалы, не входящие в комплект.

Тандыр не предусматривает теплоизоляционного слоя. Точный расчет толщины стенок обеспечивает достаточную температуру для приготовления выпечки и мясных блюд мангального меню.

По желанию тандыр может быть покрыт любым негорючим теплоизоляционным материалом и украшен штукатуркой либо плиткой.

## ПЕРВЫЙ РОЗЖИГ

В течение 48 часов после установки печи-тандыра уровень нагрева нужно поднимать плавно, для предотвращения резких скачков температуры.

Резкое нагревание вызывает значительное расширение материала, что может привести к возникновению трещин на швах тандыра.

Если трещины на швах агрегата все же появились, то это никак не влияет на эксплуатационные характеристики агрегата и стабильность конструкции.

Для розжига необходимо положить небольшое количество дров в центр тандыра, разжечь их и оставить медленно гореть. Во время активной фазы горения дров необходимо открыть металлическую крышку и поддувало (заслонку в нижней части тандыра) для создания тяги. Силу тяги можно регулировать путем частичного или полного прикрытия металлической крышки и поддувала.

После того как первая закладка дров разгорится, необходимо постепенно добавлять дрова для равномерного прогрева печи по всему объему. Это необходимо делать в течение 30-40 мин. Пламя огня при этом не должно быть выше горловины. Когда печь прогреется можно добавлять большие поленья, постепенно увеличивая температуру. Пламя огня при этом может достигать до 1,5 м в высоту, поэтому над печью не должно быть горючих веществ. В среднем на первый розжиг необходимо от 7 до 9 кг дров и от 80 до 100 минут времени.

## РАБОТА ТАНДЫРА SARMAD

Выложите дрова на дно тандыра. Разожгите огонь. Дрова необходимо добавлять постепенно для равномерного прогрева печи. По окончании одного часа разогрева, печь готова к приготовлению пищи. Температура тандыра после полного прогрева составляет 370-400°C.

Время приготовления мясных блюд или выпечки в разогретой печи составляет 15-30 минут в зависимости от типа блюда и предпочтений по степени приготовления.

Блюда в тандыре можно располагать на металлическом держателе с помощью специальных шампуров для тандыра, крюков для мяса, сетки или керамического камня, устанавливаемых на металлическом держателе.

После приготовления, достаньте блюдо из тандыра вместе с держателем, держа его за части, выступающие за пределы печи.

**КАТЕГОРИЧЕСКИ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДОСТАВАТЬ БЛЮДА И ДЕРЖАТЕЛЬ ИЗ ТАНДЫРА НЕЗАЩИЩЕННЫМИ РУКАМИ, ВВИДУ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРНЫХ ОЖОГОВ!**

Для приготовления блюд в печи-тандыре SARMAD можно использовать любые типы вспомогательных устройств (шампуры, решетки, металлические и керамические поддоны, жиротсекатели, «ёлочки», крюки, многоярусные сетки для тандыра), располагая их на держателе

Не используйте для приготовления блюд в печи посуду и элементы из пластика или не жаростойкого стекла/керамики.

## **РЕКОМЕНДУЕМОЕ ТОПЛИВО**

Используя древесину различных пород дерева, вы можете изменить вкус приготовленного блюда. Для приготовления блюд в тандыре, в качестве топлива рекомендуется сухая древесина фруктовых деревьев - яблони, вишни, сливы, персика и других. При отсутствии фруктовых, возможно использование дров лиственных пород деревьев.

Не рекомендуется использовать древесину смолистых пород (сосна, ель, пихта) для розжига печи из-за чрезмерного образования сажи и возможности приобретения приготовленным блюдом специфического привкуса.

## **ВАЖНО! БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ ПЕЧИ**

- Не оставляйте детей одних у работающей печи. Не позволяйте детям приближаться к печи без присмотра взрослых.
- Особы (включая детей), которые по своим физическим, сенсорным или интеллектуальным способностям, учитывая недостаточность опыта или знаний, не способны безопасно использовать печь-тандыр, не должны использовать устройство без наблюдения или надзора ответственного лица.

## **ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ОЖОГА! ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ТАНДЫРА И ВНУТРЕННЯЯ И НАРУЖНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ!**

- Во время приготовления надевайте кухонные перчатки, изготовленные из несгораемых материалов, для работы с тандыром и перемещения блюда (или полностью держателя) во время приготовления без риска получения ожогов. Не используйте для приготовления строительные перчатки, входящих в комплект изделия.
- Обязательно используйте специальные принадлежности для работы с печью: кочергу, лопатку, кулинарные щипцы и другой инструмент;
- Данная печь на дровах должна использоваться только для приготовления продуктов питания;
- При сильном разгорании или использовании одномоментно

чрезмерного количества топлива, пламя может выходить через устье печи вверх. Над тандыром и возле него в это время не должны находиться легковоспламеняющиеся предметы, растительность и горючие жидкости;

- Избегайте попадания жидкости на горячие стенки и под тандыра. Это может привести к трещинам через термический шок;
- Не используйте другие виды топлива кроме дров и угля, особенно топливные материалы неизвестного происхождения;
- Не сушите и не размещайте изделия из ткани и других легковоспламеняющихся материалов на поверхности разогретого тандыра;
- Не используйте агрегат для утилизации любых отходов;
- Не подпускайте домашних животных к разогретому изделию, учитывая возможное получение ими температурных ожогов и травм;
- Для разжигания угля не используйте легковоспламеняющиеся жидкости, такие как спирт, бензин и другие. Не держите легковоспламеняющиеся жидкости или другие горючие материалы рядом с агрегатом;
- Не кладите легковоспламеняющиеся предметы в тандыр, поскольку это может привести к возникновению пожара при разжигании устройства.

**ВНИМАНИЕ! ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДОМА ЛЮБЫХ ТЕПЛОВЫХ АГРЕГАТОВ, ВСЕГДА ВЫПОЛНЯЙТЕ ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ДЕРЖИТЕ РЯДОМ СРЕДСТВА ПОЖАРОТУШЕНИЯ.**

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ПЕЧИ**

Проводите чистку тандыра только когда он погашен и полностью остыл.

Время охлаждения печи-тандыра до безопасной температуры зависит от температуры окружающей среды и интенсивности использования и ориентировочно составляет от 2 до 10 часов.

Не гасите огонь в печи с помощью воды, а также не используйте воду для ускорения охлаждения стенок и пода печи.

Чистка агрегата должна проводиться по мере необходимости с помощью обычных моющих средств для печей и/или кирпичных поверхностей. При этом рекомендуется использовать минимальное количество воды (не заливайте тандыр водой и не оставляйте надолго во влажном состоянии).

Чистка от золы может проводиться через отверстие поддувала с помощью щетки с длинной ручкой, или через устье с помощью специального изогнутого совка.



В случае износа швов в процессе длительной и активной эксплуатации или неправильного обслуживания, можно переложить тандыр с помощью огнеупорной смеси, используемой для строительства печей из шамота (рекомендуется смесь аналогичная смеси в комплекте) и далее продолжить использовать печь по назначению.