



VÖHRINGER

**Универсальная
печь-казан
«САМОБРАНКА»**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

техническое описание
и инструкция по применению

НАЗНАЧЕНИЕ.....	3
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	4
МОДЕЛЬНЫЙ РЯД.....	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	6
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ, РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ХРАНЕНИЮ.....	7
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	8
КОМПЛЕКТНОСТЬ И УПАКОВКА.....	9
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ.....	10
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	11
РЕЦЕПТЫ	12

Универсальная печь-казан "Самобранка" ООО «Завод ФЕРИНГЕР и К» предназначена для приготовления различных блюд в казане, либо на открытом огне или углях.

- 2.1.** Печь относится к отопительно-варочным аппаратам на твердом топливе (дрова) с многократной загрузкой.
- 2.2.** Качество соответствует требованиям нормативных документов ГОСТ 9817–, р.р. 4, 5, 6 (основание: сертификат соответствия качества).
- 2.3.** Пожарная безопасность соответствует Техническому регламенту о требованиях пожарной безопасности (ФЗ №123–ФЗ от 22.07.2008) и ГОСТ Р 53321–2009 (основание: сертификат соответствия пожарной безопасности).
- 2.4.** Печи изготовлены согласно ТУ 4858–002–18092416–2009.
- 2.5.** При монтаже, эксплуатации и техническом обслуживании следует соблюдать национальные или местные правила и общие положения, правила применения.
- 2.6.** Завод-изготовитель: ООО «Завод Ферингер и К», Россия, г. Воронеж, ул. Монтажный проезд, 12е.

Способ сжигания топлива в печи, конструкция печи и отдельные ее элементы защищены патентами РФ на изобретения.

3.1. Общий вид печи-казана «САМОБРАНКА».



Рисунок 3. Универсальная печь-казан «САМОБРАНКА»

На рис. 4. показан общий вид печи-казана с обозначенными основными размерами.

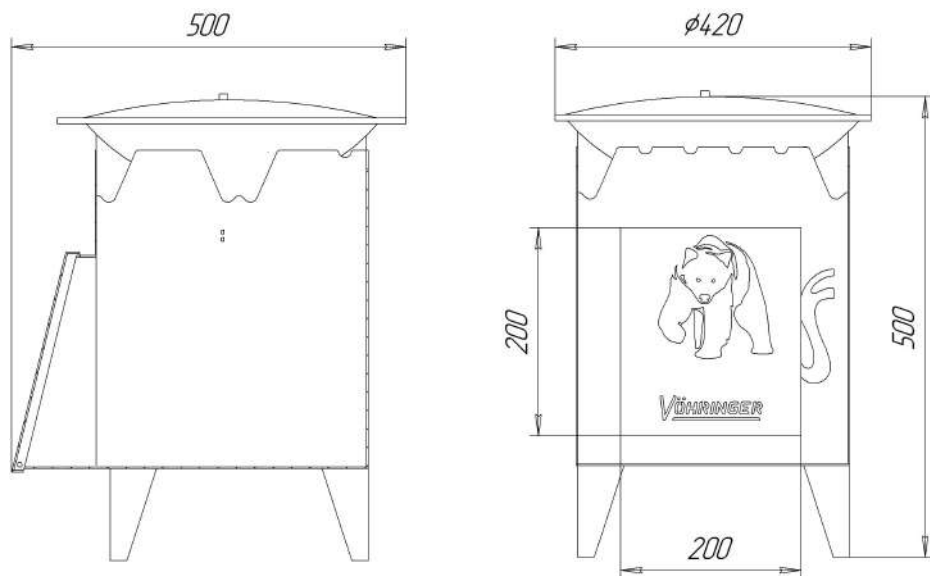


Рисунок 4. Общий вид печи с нанесенными основными размерами.

Универсальная печь-казан «САМОБРАНКА»	Значения
Глубина, мм	450
Ширина, мм	370
Высота, мм	500
Масса, кг	23
Казан, л	12
Материал казана	чугун

Таблица 4. Таблица основных размеров печи-казана

- 5.1. Освободите печь от заводской упаковки.
- 5.2. Удалите с печи все неметаллические наклейки (ценники и пр.).
- 5.3. Установите печь вместе с казаном на открытом пространстве и протопите ее. Протапливать и прокаливать печь-казан следует до тех пор, пока не прекратится выделение неприятного запаха гари. Это устраним остатки смазки, окончательно высушит и упрочнит жаростойкую кремнийорганическую эмаль.
- 5.4. Универсальная печь-казан "Самобранка" предназначена для приготовления различных блюд в казане, либо на открытом огне или углях.
- 5.5. Печь достаточно компактна и легко помещается в багажнике автомобиля, для выезда на природу и дачу.
- 5.6. Перед первым применением казан необходимо прокалить (с применением пищевой соли или растительного масла) для удаления технической смазки и создания на его варочной поверхности антипригарного слоя.
- 5.7. Не используйте для чистки казана металлические щетки, средства содержащие хлор или кислоты.
- 5.8. Не подвергайте казан резкому перепаду температур, не используйте холодную воду для быстрого охлаждения.
- 5.9. Не оставляйте приготовленную пищу в казане.
- 5.10. После использования обязательно вымойте казан в теплой воде, вытрите насухо, прогрейте на огне, охладите на воздухе и смажьте животным или растительным жиром.
- 5.11. После окончания процесса горения печь тщательно прочистите, чтобы в саже не собиралась влага, образующая коррозию.
- 5.12. Храните печь-казан в сухом, чистом виде в закрытом, проветриваемом помещении.

6.1. При сборке печи-казана запрещается:

- использовать приемы и инструменты, которые могут повредить детали и элементы печи-казана;
- использовать материалы и комплектующие изделия, не отвечающие требованиям надежности, пожарной, экологической и гигиенической безопасности;

6.2. При эксплуатации печи-казана запрещается:

- вносить изменения в конструкцию печи и использовать её не по назначению;
- растапливать печь взрывоопасными материалами (бензин, керосин и пр.);
- использовать жидкие и газообразные виды топлива;
- использовать в качестве топлива каменный уголь, кокс и тп.;
- удалять золу и угли из неостывшей печи;
- заливать огонь в топке водой;
- сушить одежду, обувь и другие предметы на печи, либо в непосредственной близости от нее;
- прикасаться во время работы к элементам печи, нагретым свыше 50°C ;
- производить ремонтные и профилактические работы на горячей печи;
- эксплуатировать печь с нарушением рекомендаций, изложенных в настоящем Руководстве.

6.3. Правила пользования печью-казаном на природе:

- выбрать безопасное место планируемого отдыха; важно,
- чтобы это место находилось как можно дальше от деревьев и построек;
- необходимо подготовить площадку для печи-казана: на земле нужно расчистить пространство (около трех метров), снять верхний слой почвы с дерном и установить печь-казан на земле без органической подложки; на этой территории не должно быть мха, листьев и другой мелочи, которая может легко возгореться от нечаянно выпавшего уголька; убрать от
- печи все горючие предметы на расстояние более одного метра.

6.4. Действия при пожаре¹:

- успокойтесь и не паникуйте;
- плотно **закройте** дверцу топки
- для экстренного тушения держите вблизи несколько емкостей с водой;

1 Печь-казан выполнена из негорючих материалов. Загореться могут лишь предметы, находящиеся в непосредственной близости к печи.

КОМПЛЕКТНОСТЬ И УПАКОВКА

Печь-казан поставляется в собранном и упакованном виде. Комплект поставки представлен в Таблице 8.1.

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.	Номер упаковочного места	Примечания
1	Печь	1	№1	
2	Казан с крышкой	1	№1	
3	Упоры под казан	4	№1	
4	Сетка	1	№1	
5	Поддон	1	№1	
6	Шампуры	5	№1	
7	Зольная решетка	1	№1	
8	Крючок	1	№1	
9	Упаковка	1	№1	
10	Совок для удаления золы	1	№1	
11	Перчатка	1	№1	
12	Руководство по эксплуатации	1	№1	

Таблица 8.1. Комплект поставки.

Транспортировать печь-казан разрешается любым видом транспорта с соблюдением мер предосторожности, указанных на упаковке производителя («кантовать», «не кантовать», «держат здесь», «верх», «низ» и др.). При длительном хранении рекомендуется защитить печь от попадания на нее пыли и грязи.

Внимание! Жаростойкая кремнийорганическая эмаль, которой окрашена печь, набирает окончательную прочность только после первого протапливания печи. До этого следует обращаться с окрашенными поверхностями с осторожностью.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Печь-казан «Самобранка»
 ООО ЗАВОД «ФЕРИНГЕР и К»
 Заводской номер _____
 Дата выпуска _____

Подписи лиц, ответственных за приемку.

Упаковщик _____

Контролер _____

- 9.1.** Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие печи требованиям технических условий при соблюдении потребителем условий транспортировки, монтажа и эксплуатации.
- 9.2.** Гарантийный срок службы для печей – 1 год со дня продажи через розничную торговую сеть (при соблюдении норм пользования и хранения).
- 9.3.** Предприятие-изготовитель оставляет за собой право изменять внешний вид и размеры моделей, а также принцип монтажа без предварительного предупреждения.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Печь-казан «Самобранка» ООО ЗАВОД «ФЕРИНГЕР и К»
 мод. _____, дата выпуска _____,
 зав. номер _____ соответствует комплекту КД,
 ТУ и требованиям государственных стандартов.
 Гарантийный срок службы печи – 1 год со дня продажи
 через розничную торговую сеть (при соблюдении норм
 пользования и хранения).

Контролер _____
 (подпись, Ф.И.О)

 (дата получения изделия потребителем)

Приготовление пищи в казане потребует от вас больше времени и мастерства по сравнению с мангалом и коптильней. Но, поверьте, казан того стоит! Количество блюд, которые можно приготовить с его помощью, поистине безгранично. Вкус же и качество пищи, приготовленной в казане, приведут в восторг любого гурмана.

ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ В КАЗАНЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг мякоти баранины
- 3-4 дольки от спинки с ребрышками
- 300-350 мл растительного масла
- 1 кг хорошего среднезернистого риса
- 1 кг моркови
- 2-3 средних луковиц
- 2-3 головки чеснока
- Зира, соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Вначале промываем и замачиваем в теплой воде рис (не менее часа). Режем морковь соломками 3*3 мм. Мясо разрезаем на 2,5 см кубики. Кости и ребрышки откладываем в сторонку. Хорошо нагреваем казан. Наливаем растительное масло и прокаливает его.

Ребрышки и кости помещаем в казан и жарим до золотисто-коричневого цвета. Затем их вынимаем. Опускаем в казан нарезанный кольцами лук и прожариваем его. Опускаем в казан нарезанную мякоть баранины и прожариваем вместе с луком. С появлением корочки опускаем ровным слоем порезанную морковь. Через пять минут аккуратно перемешиваем мясо, морковь и лук и жарим 10-15 мин. Засыпаем часть зиры.

Вливаем кипяток, чтобы все покрылось водой на 1-1,5 см. Опускаем головку чеснока. Возвращаем в казан ребрышки. Все должно кипеть 40 мин. Вода должна выкипать. Солим. Вынимаем косточки. Теперь тщательно сливаем воду из замоченного риса. Шумовкой опускаем его равномерно в казан, равняя по поверхности. Аккуратно заливаем 1 л кипятка, не повреждая уложенного риса. Огонь прибавляем до максимума. Ни в коем случае не перемешиваем рис. Вода с поверхности должна уйти совсем. Попробуйте рис. Если он готов, а вода еще осталась, сделайте в слое риса отверстия. Вода будет выкипать быстрее. Если рис не готов, а внизу сухо, то добавьте четверть стакана кипятка. Убавляем огонь до минимального. Ждем, пока вода выкипит окончательно. Посыпаем рис зирой и накрываем крышкой казан. Через 20-25 открываем. Чеснок вынимаем и перекладываем на отдельную тарелку. Все тщательно перемешиваем. Плов готов.

УХА В КАЗАНЕ

Блюда, приготовленные в чугунном казане, сохраняют свои полезные свойства и аромат. А что может быть лучше, чем уха в казане на природе? А если это уха из собственноручно наловленной рыбы, то это лучшее блюдо пикника! Готовится уха очень просто и достаточно быстро, этот факт играет ключевую роль, поскольку не хочется тратить много времени на приготовление еды на природе. Желательно иметь пару видов рыбы, для хорошего навару и вкуса. Уха выйдет жирной, если использовать следующие виды рыбы: сом, толстолобик, сазан, линь. Если же использовать лишь судака, окуня или леща, то уха получится постной. Идеальный вариант – это объединить жирную и постную рыбу.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рыба 2-3 килограмма;
- Петрушка;
- 2-3 небольшие луковицы;
- 2-3 средние морковки;
- Зелень укропа;
- Лавровый лист (5-7 листочков);
- Соль, перец горошек черный и душистый;
- Чайная ложка приправы «для ухи»;
- 4-5 очищенных и порезанных картофелин.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Уха рыбацкая начинается готовиться с варки бульона. Для этого в воду опускаем петрушку, лук и морковь в целом виде. После закипания необходимо добавить лавровый лист и перец, горошек. Варим примерно 1,5 часа. Затем вылавливаем из бульона петрушку, лавровый лист, перец и лук и выбрасываем их. Достаем морковь, режем колечками и снова закидываем обратно в бульон.

Промываем укроп. Небольшую его часть измельчаем и помещаем вариться, а остальной - завязываем в пучок и вылавливаем в уху. Рецепт настоящей ухи не предусматривает добавление в бульон картофеля, однако, по желанию, ее можно добавить. Очень вкусно варить уху с молодой картошкой мелкого размера, ее бросают в уху целиком. Это придаст ухе неповторимый вкус и аппетитный вид.

Пока варится бульон, необходимо очистить и выпотрошить рыбу, затем хорошо помыть и опустить в воду на 10-15 минут. После снова хорошо следует промыть рыбу (в воде выйдет кровь, которая не вымылась с первого раза). Голову плавники и хвост не отрезать. Если рыба больших размеров, то режем рыбу на порционные части. В казан помещаем рыбу и картофель, заливаем овощным бульоном. Если бульона не хватило, то можно добавить обычную воду. После закипания варим уху на умеренном огне. Необходимо посолить и добавить специи. Варим еще 10-15 минут. На этом приготовление ухи закончено. Разливаем уху по тарелкам и по вкусу добавляем измельченный укроп.

РЫБА И МЯСО ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ.

Для того, чтобы приспособить казан под копчение необходимо в чистый уже установленный на печь казан на дно уложить опилки, например ольховые, на имеющуюся в комплекте сетку с поддоном уложить заранее подготовленную рыбу или мясо и установить сетку с поддоном в казан, накрыть казан крышкой, развести огонь в печи и по истечении некоторого времени наслаждаться блюдом горячего копчения.

ШАШЛЫК.

Снимаем с печи казан, с помощью специального крючка (идет в комплекте) поднимаем мангал на автоматические упоры. Специальный крючок необходим для поднятия мангала с углем, когда вы готовите сразу несколько блюд. В прорези на корпусе печи укладываем подготовленные к жарке шампура.

БАРБЕКЮ.

Снимаем с печи казан, с помощью специального крючка (идет в комплекте) поднимаем мангал на автоматические упоры. В прорези на корпусе печи укладываем пустые шампура, на них сетку и вот готовая печь-барбекю.



VÖHRINGER

ООО ЗАВОД «ФЕРИНГЕР и К»

Россия, 394076, г. Воронеж,

ул. Монтажный проезд, 12е

тел: 8-800-555-82-36

8 (473) 220-43-00

www.feringer.ru

e-mail: zavod@feringer.ru