

## ПРОТИВОПОЖАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Печь под казан необходимо размещать на ровной негорючей поверхности (металл, кирпич, бетон и пр.).
2. Минимальное расстояние от печи до горючих поверхностей не менее 500 мм во все стороны.
3. При растопке нельзя применять бензин и другие легковоспламеняющиеся жидкости.
4. Нельзя применять твердое топливо, температура горения которого выше 750°C (уголь, осина и т.д.).
5. При закладке дров необходимо пользоваться рукавицами.
6. Необходимо регулярно удалять остывшую золу.
7. Нельзя оставлять печь без присмотра во время горения.
8. Не допускать детей к печи.
9. Нельзя сжигать в очаге мусор, пластиковые пакеты и т.д.
10. Нельзя прикасаться к нагретым поверхностям голыми руками или другими частями тела.
11. Нельзя заливать огонь в топочной камере водой.
12. Нельзя вносить изменения в конструкцию изделия и использовать его не по назначению.
13. Нельзя удалять золу и угли из неостывшей печи.
14. Первую протопку необходимо производить в щадящем режиме, без применения высоких температур, до полной полимеризации термостойкой эмали.

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Транспортировать печь необходимо в закрытых транспортных средствах, избегая попадания влаги. Хранить в закрытых сухих помещениях.

## СРОК СЛУЖБЫ И ГАРАНТИЯ

Срок службы при соблюдении указаний по эксплуатации - не менее 3-х лет. Гарантийный срок - 12 месяцев с момента продажи. Гарантия не распространяется на изделие, используемое с нарушением правил эксплуатации. По вопросам гарантийного обслуживания обращаться по месту приобретения изделия.

## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Заводской номер: \_\_\_\_\_

Дата выпуска: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Изготовлено согласно конструкторской документации.  
изделие признано пригодным к эксплуатации.

Изготовитель - ООО «Новосибирская  
металлообрабатывающая компания» (НМК).

Контролер качества \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Изделие упаковано в соответствии с комплектом поставки.

Упаковщик \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## СВЕДЕНИЯ О ПРОДАЖЕ

Дата продажи: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Наименование организации-продавца  
\_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Комплектация проверена. Следов повреждений не выявлено. Претензий к внешнему виду не имею.

Подпись покупателя  
\_\_\_\_\_



ОСНОВАНА В 1997 ГОДУ

**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ПЕЧЬ ПОД КАЗАН**

*Сибирь* с полками



ТЕПЛЫЕ ТРАДИЦИИ  
НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

**ЕАС**

Подробное  
изучение настоящего  
руководства является  
**ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ!**

## ОПИСАНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

Печь под казан с полками предназначена для приготовления пищи в казане с использованием пламени, возникающего от сгорающих дров.

Перед первым протапливанием печи под казан убедитесь в правильной установке и сборке изделия в соответствии с требованиями, изложенными в настоящем руководстве.

Печь под казан покрыта термостойкой эмалью (при первой протопке происходит полная ее полимеризация, которая сопровождается характерным запахом).

**Первую протопку необходимо производить в щадящем режиме, без применения высоких температур, до полной полимеризации термостойкой эмали.** Не трогайте внешнюю поверхность до ее полного остывания. К приготовлению пищи следует приступать после исчезновения неприятного запаха.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристика	Значение
Длина, мм	430
Ширина, мм	1214,668
Высота, мм	872
Масса, кг	60

ООО «НМК» оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие потребительские свойства изделия, поэтому в данном руководстве могут быть не отражены некоторые произошедшие изменения.

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

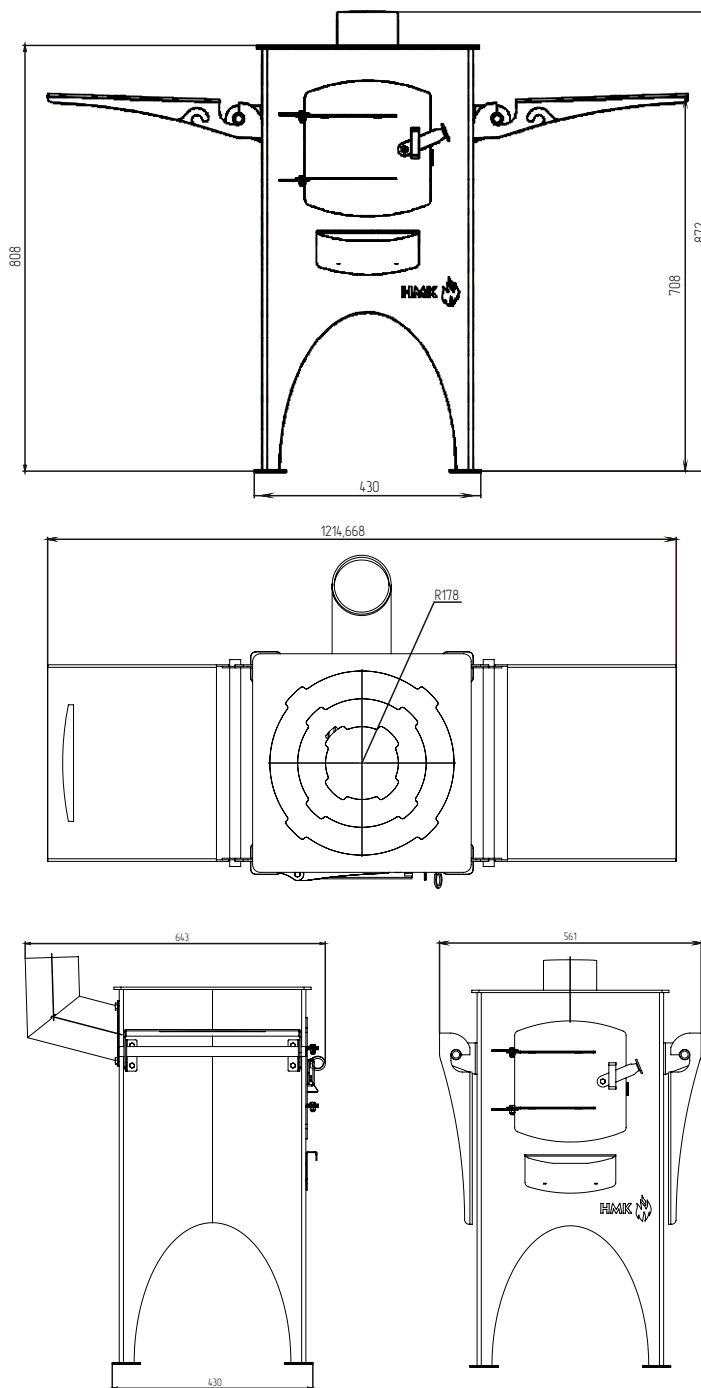
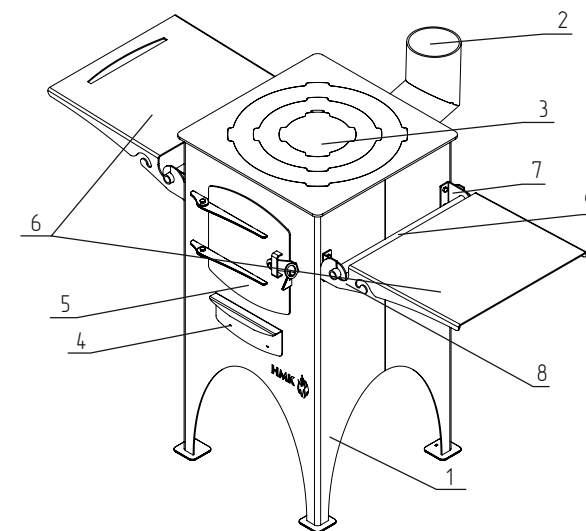


Рис. 1 - Габаритные размеры печи.

## СХЕМА УСТРОЙСТВА И КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ



- 1 - Корпус печи - 1 шт;
- 2 - Шибер из труб - 1 шт;
- 3 - Плита с кружками - 1 шт;
- 4 - Зольник - 1 шт;
- 5 - Дверца - 1 шт;
- 6 - Полка - 2 шт;
- 7 - Ушко правое - 2 шт;
- 8 - Ушко левое - 2 шт;
- 9 - ручка - 2 шт.

Также в комплект поставки входят:

- Колосник - 1 шт;
- Шайба - 1 шт;
- Болт М6х16 - 11 шт;
- Болт М8х20 - 4 шт;
- Гайка стопорная М6 - 3 шт;
- Гайка М8 - 4 шт;
- Гайка М8 ГОСТ 5927-70 - 4 шт;
- Гайка М6 - 8 шт;
- Шайба М6 увеличенная - 1 шт.

Рис. 2 - Схема устройства печи под казан с полками.

## СБОРКА ПЕЧИ

Необходимо прикрутить шибер к корпусу печи на болты М8, прикрепить ручки на болты М6, подвесить на них полки. Далее установить печь на ровную негорючую поверхность и произвести предварительное протапливание без приготовления пищи.