

**Kennet**

### Эксплуатация печи для казана:

1. Данная модель предназначена только для разогревания и приготовления пищи.
2. **Внимание!** Не допускайте детей и животных к мангалу ближе безопасного расстояния!
3. Не оставляйте мангал без присмотра во время розжига, приготовления пищи или до тех пор, пока температура в печи сохраняется на опасном уровне!
4. Помните о том, что элементы мангала нагреваются до очень высоких температур и представляют опасность для людей, животных, строительных конструкций, домов и имущества, принимайте меры для обеспечения безопасности при использовании огня.
5. Работа печи допускается в диапазоне изменения температуры окружающей среды от +40°C до -60°C.
6. В качестве топлива использовать только дрова, брикеты, древесный уголь.
7. Запрещается использовать каменный уголь!
8. Для безопасного использования мангала в холодное время года и при неблагоприятных условиях окружающей среды рекомендуется медленный розжиг и прогрев до рабочей температуры.

Адрес производства : 624022, Свердловская область,  
г. Туринск, ул. Мамина-Сибиряка 1а,

ООО «Гефест-сталь».

E-mail: [service@gefestal.ru](mailto:service@gefestal.ru)

Тел.: +7 (999) 559-45-83

# ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Мангал-казан Kennet KazanTip CHILI



### **Назначение:**

Это универсальный комплекс, сочетающий функции варочной поверхности, печи для казана и мангала. Вариант хорош для загородных участков, где есть дом для постоянного проживания, а также коттеджей, дач. Конструкция позволяет одновременное или независимое приготовление горячего блюда, шашлыка и гриля.

Печь под казан можно использовать отдельно, мангал крепится с любой стороны от печи.

Мангал-казан оснащен дымоходом, зольными ящиками и решетками.

Печь под казан оснащена съемными чугунными кольцами, что позволяет использовать при приготовлении посуду различного объема. В процессе сжигания дров в печи образуются угли, которые затем можно использовать в мангале.

Достоинство модели – возможность подогревания пищи в обычной металлической посуде и простая установка казана большего или меньшего диаметра.

Мангал-казан оснащен многофункциональной крышкой. Она служит столиком, крышей для блюд (на случай непогоды) и крышкой самого мангала.

### **Характеристики:**

Мангал с печью под казан:

- Материал: конструкционная сталь Ст3
- Толщина используемого материала: 3,0 мм
- Мангал покрыт термостойкой эмалью до 1000°C
- Габариты мангал-казана в сборе(дхшхв): 1080x560x810 мм
- Мангал (дхшхв): 660x360x190 мм

- Вместимость шампуров: 9 шампуров
- Вес: 74 кг

### **Комплектация мангала-казана:**

- Печь с дверцей, колосниковой решёткой и зольным ящиком
- Коллектор для присоединения дымохода и съемный разборный дымоход 2м
- Чугунная конфорка со съемными кольцами
- Мангал с зольным ящиком
- Столик-крышка

Казан-мангал поставляется в разобранном виде.

Комплект содержит составные части и крепежные элементы для самостоятельной сборки комплекса. Сборка мангала должна осуществляться только на подготовленной площадке (с учётом особенностей грунта и прилегающих конструкций, рассчитанных как на требования пожарной безопасности, так и под массу печи).

Сборка мангала должна производиться с обязательным соблюдением техники безопасности в соответствии со СНиП 12-03-99, СНиП 12-03-2001 Безопасность труда в строительстве, СНиП 21-01-97 (1999) Пожарная безопасность зданий и сооружений, и СанПиН 2.1.2.729-99. Установка мангала относительно конструкций и элементов, проводящих тепло или поддерживающих горение, а также электрических кабелей, проводов, щитов и приборов, должна производиться на безопасном расстоянии с учетом возможного движения воздушных потоков. Рекомендуется после использования почистить мангал.

Тушить водой запрещено.