Fire Igloo

Инструкция
по сборке
и эксплуатации

BRUNNER®
made in germany.

1 Содержание

1 Содержание. 2
2 Примечание. 2
3 Аксессуары. 2
4 Размеры. 3
5 Описание частей. 5
6 Последовательность сборки. 7
7 Эксплуатация. 10
8 Технические данные. 10

2 Примечание

Новая смонтированная Печь FIRE IGLOO должна быть хорошо протоплена перед первым исползованием

Начните с небольшой нагрузки топление для удаления остаточной влаги из плит Печи. После первоначального высыхания, протопка должна быть продолжена как минимум в течение следующих трех часов при большой загрузке.

Теперь Печь готова к приготовлению пищи.

Печь FIRE IGLOO предназначена ТОЛЬКО для частного использования!

Во время пользования возможно, что небольшие трещины появятся внутри очага на днище и куполе. Это нормально - Fire Igloo может быть использована как обычно!

Не оставляйте Печь без присмотра

Поверхность перед Печью должны быть выполнена из негорючих материалов.

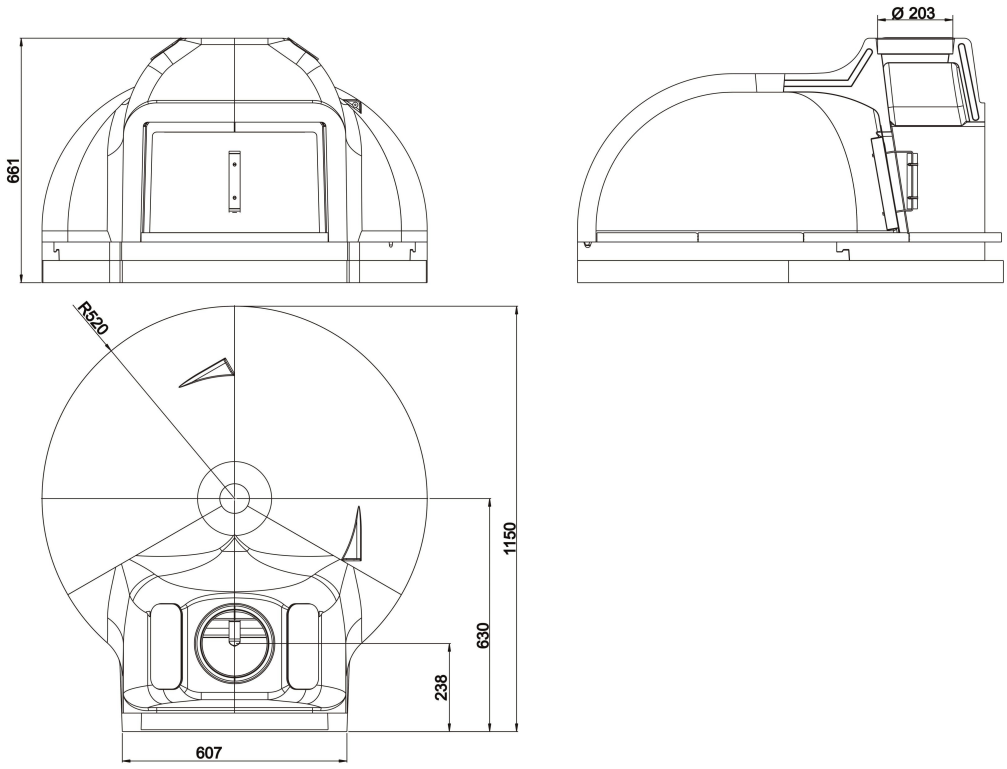
3 Аксессуары

Следующие Аксессуары совместимы с Fire Igloo 950:

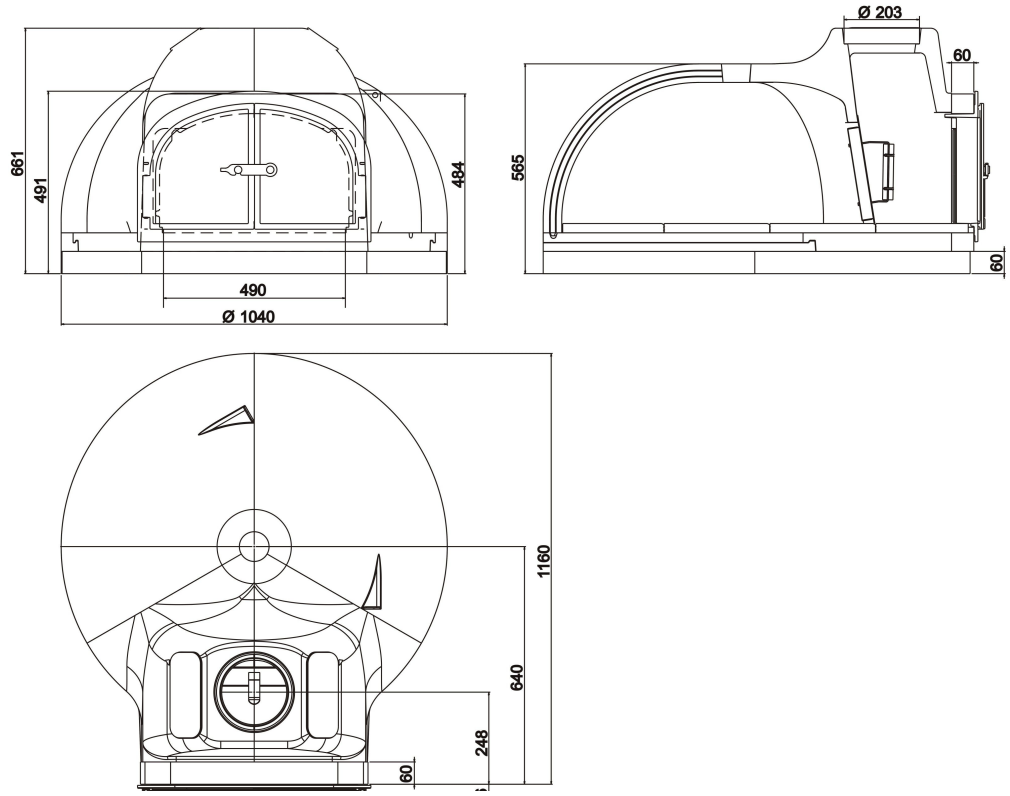
- Чугунная 2-хстворчатая дверь совместно с камнем (art. no.: Q010047)
- Термометр 50 °C - 500 °C, щуп длинной 1м (art. no.: 900118)
- Каменный фасад (art. no.: Q010051)
- Шибер Ø 180 мм с поворотной ручкой (art. no.: 900121)
- Рабочий набор из 3 предметов. (art. no.: 900120) - состоящий из:
  - деревянная лопата для пиццы, длиной 105 см, размер лопаты 40 x 30 см.
  - алюминевая лопата для пиццы, длиной 130 см, размер лопаты 35 x 30,5 см.
  - металлическая щетка на деревянной ручке

 © 2014 Brunner GmbH

4 Размеры



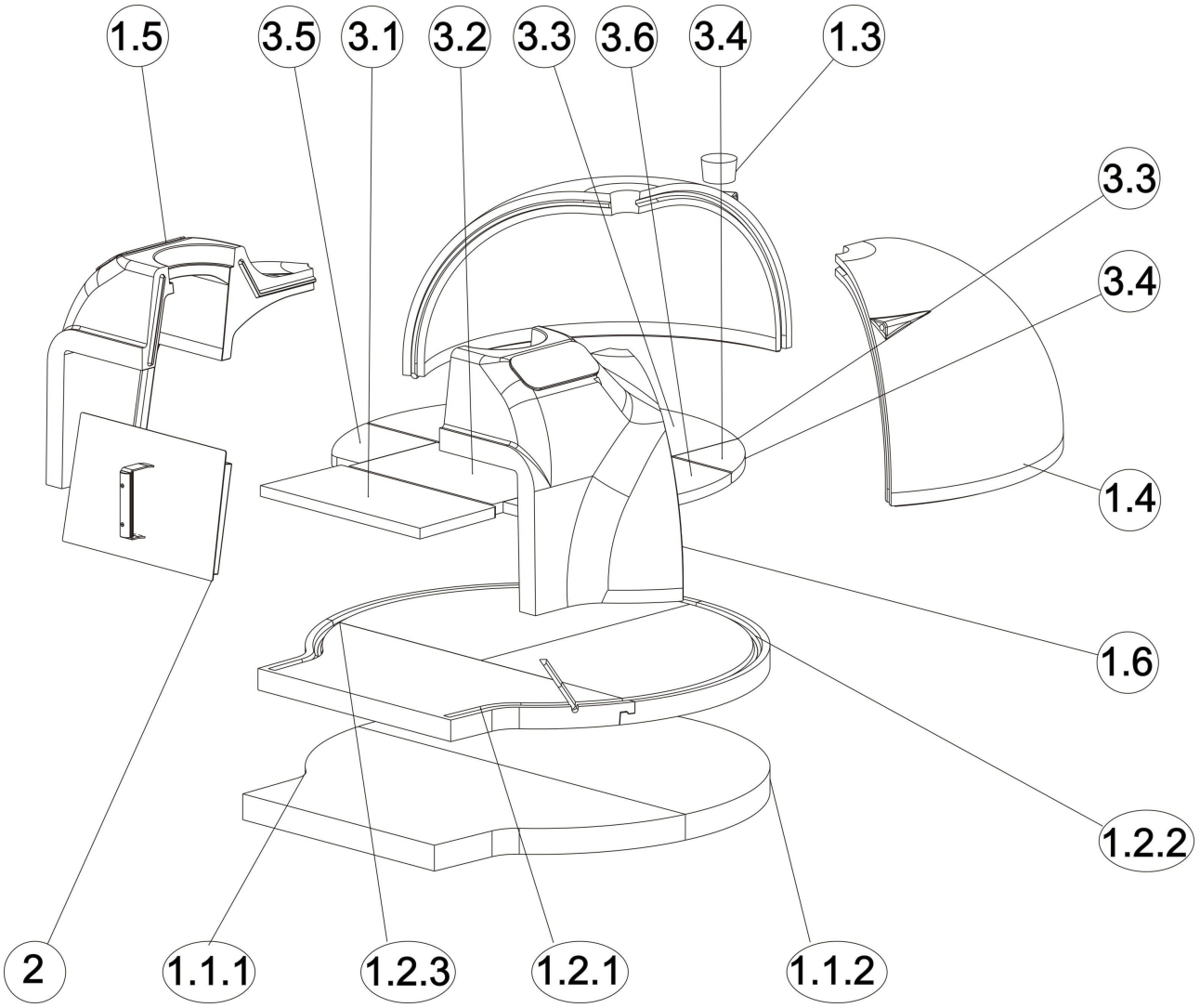
Illustr. 1: Fire Igloo 950



Illustr. 2: Fire Igloo 950 с чугунной дверцей совместно с камнем

 © 2014 Brunner GmbH

5 DESCRIPTION OF PARTS



№	артикул	наименование	№	артикул	наименование
1.1.1	Q010003	Плита основания, передняя	1.1.2	Q010004	Плита основания, задняя
1.2.1	Q010017	Шамотный камень основания, передний	1.2.2	Q010018	Шамотный камень основания, правый
1.2.3	Q010019	Шамот. камень основания, лев	1.3	Q010005	Камень купола центральный
1.4	Q010006	Камень купола сверический-2x	1.5	Q010057	Камень купола дверной, левый
1.6	Q010058	Камень купола дверной, прав	2	Q010030	Дверца - заслонка
3.1	Q010041	Камень пода, передний	3.2	Q010042	Камень пода, центральный(2x)
3.3	Q010043	Камень пода, задний	3.4	Q010044	Камень пода, прав/лев, задний (2x)

3.5	Q010045	Камень пода, прав/лев передний (2x)	3.6	Q010046	Камень пода, прав/лев ценральный (2x)

 © 2014 Brunner GmbH

6 Последовательность сборки

Части Печи собираются БЕЗ каких-либо связующих материалов. НЕ используйте клеи!

Поверхность для установки Печи должна быть тщательно подготовлена. Обе нижние плиты должны опираться равномерно. Риск поломки!!

Вес всех частей Печи составляет около 450 кг. Несущая характеристика поверхности под Печью должна быть выше этого значениея. Проверте несущую способность поверхности монтажа и обеспечте необходимое распределение нагрузки.

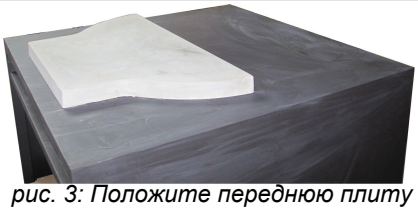


рис. 3: Положите переднюю плиту основания



рис. 4: Положите заднюю плиту основания

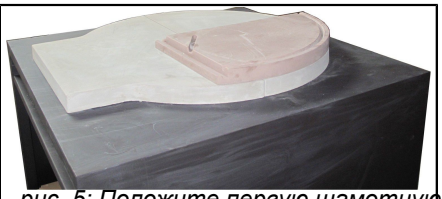


рис. 5: Положите первую шамотную плиту

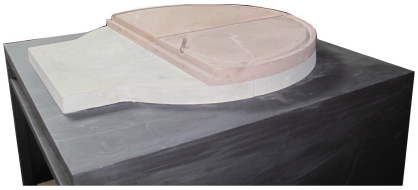


рис. 6: Положите первую шамотную плиту



рис. 7: Положите третью шамотную плиту

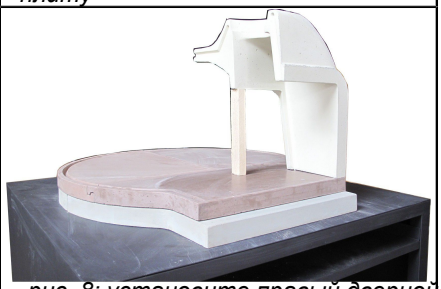


*рис. 8: установите правый дверной камень**



рис. 9: установите левый дверной камень



рис.10: установите первый купольный камень

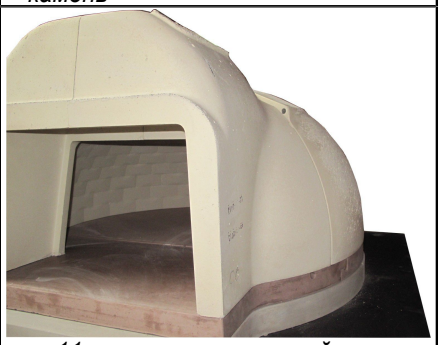


рис. 11: установите второй купольный камень



рис. 12: вставте центральный купольный камень по центру

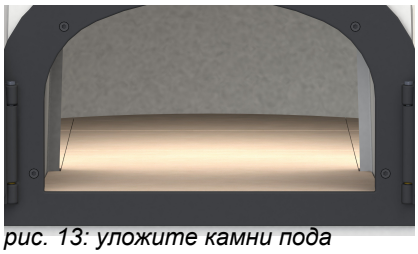


рис. 13: уложите камни пода внутри топочной камеры

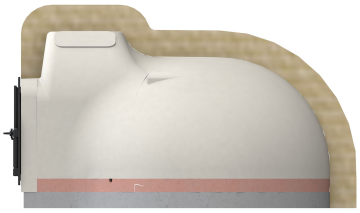


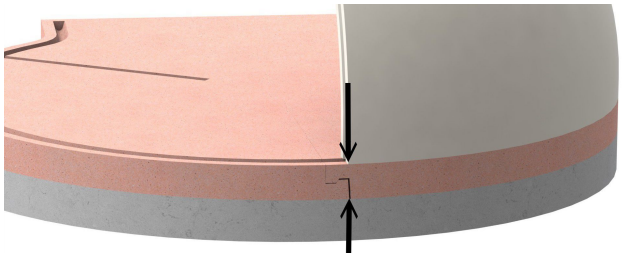
рис. 14: 10 см теплоизоляции

* Деревянная поддержка для дверного камня входит в комплект поставки Печи.

Законченная Печь Fire Igloo должна быть укрыта теплоизоляцией толщиной не менее 10 см; например базальтовая вата или аналогичный материал. Листы базальтовой ваты можно соединить между собой алюминевой клейкой лентой. Без теплоизоляции, Печь Fire Igloo не будет удерживать тепло достаточно долго для обеспечения успешной выпечки.

На илюстрациях “последовательность сборки” показана теплоизоляция Печи с опцией “чугунная дверь с камнем”.

Если Вы не хотите или не можете начать установку купольных камней с “дверных камней”, то обратите внимание на установку “первого купольного камня”, что он должен быть на уровне с “шамотным камнем” (см. картинку).



Чугунная дверь с камнем (опция)

Опция “чугунная дверь с камнем (T)” предназначена для передней части Печи.

Между чугунной дверцей и камнем необходимо проложить кремнеземное волокно (F) (входит в комплект).

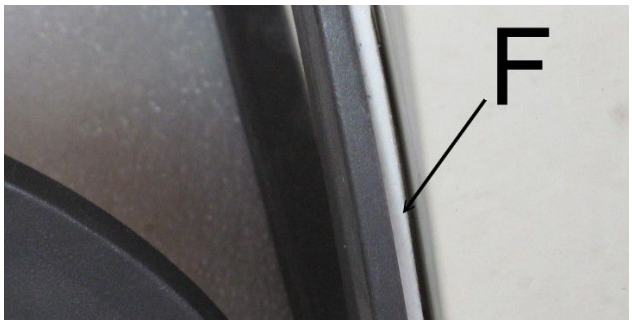


рис. 15: кремнеземневое волокно

Вложите чугунную дверцу (G) в камень (T)и прикрутите рамку (Z) болтами.

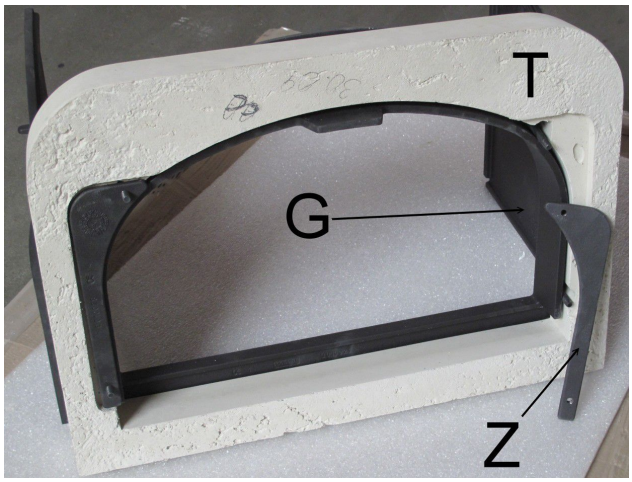


рис. 16: чугунная дверь

 © 2014 Brunner GmbH

Собраную чугунную дверь с камнем вы можете приклеить на “Haftmörtel” (спец. шамотная сухая смесь).



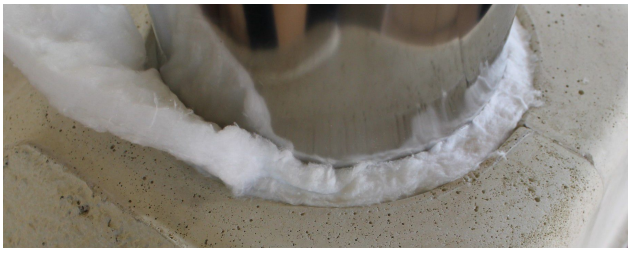
рис. 17: вид без теплоизоляции

Подсоединение дымовой трубы

Обмотайте поставляемый шнур вокруг окончания трубы (труба в поставку не входит). Скрепите концы шнура алюминевой клейкой лентой, как показано на рисунке.



Вставте дымовую трубу в предназначенное для неё отверстие Печи и уплотните пространство между трубой и камнем кремнеземным волокном.



Термометр (опция)

В некоторых камнях Fire Igloo предусмотрены выемки для монтажа щупа термометра (art. no.: 900118).

Эти выемки расположены в купольных и шамотных плитах.

Сенсор должен быть вставлен в отверстия и закреплён.

Кабель сенсора не может быть сделан короче или длиннее.

Гнуть с изломом или резать кабель - можно повредить термометр

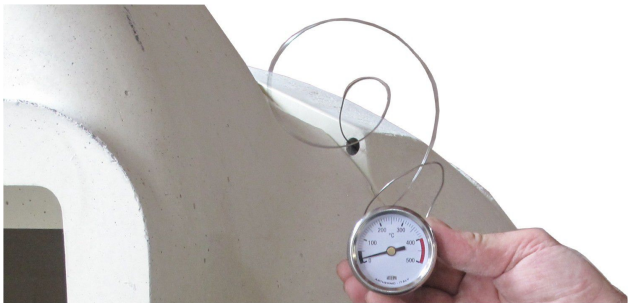


рис. 18: термометр в куполе печи

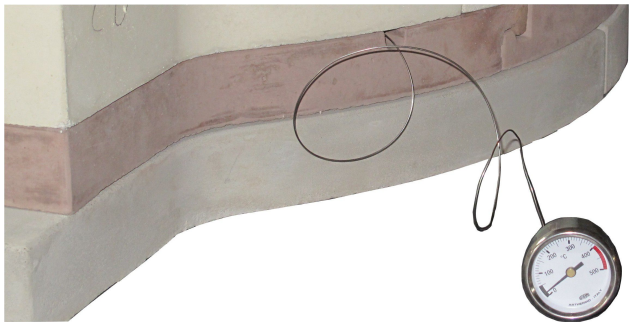


рис. 19: термометр в шамотной плите

7 Эксплуатация

Заложите и сожгите (макс) 7 кг. сухих дров для разогрева Печи. При необходимости (для долгого процесса приготовления пищи) сожгите вторую закладку дров (макс 7кг.).
В течении протопки, дверца-заслонка должна быть убрана, чугунная дверца должна быть частично прикрыта (если присутствует). Воздух для горения поступает через открытую дверцу.

Если время выпекания должно быть долгим, можно разгребсти горящий уголь в стороны и положить на него небольшие кусочки дров чтоб поддерживать огонь и высокую температуру.

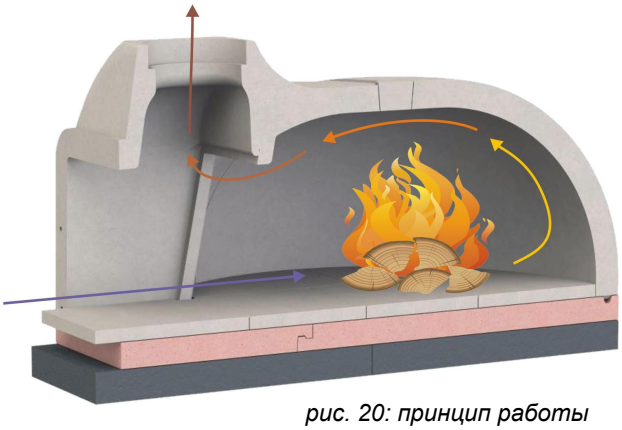


рис. 20: принцип работы

После окончания горения, разгребите весь уголь и пепел в стороны. Попробуйте смахнуть остатки пепла с подовых камней. Затем разместите продукты для выпекания на подовых камнях и выпекайте при закрытой дверце-заслонке (или чугунной дверце).

Выпекание с Fire Igloo требует опыта. Наши рекомендации для Вашей первой попытке:

Пицца:

расположите Пиццу на противене или без него прямо на разогретые камни пода. После 2-3 минут выпекания переверните пиццу на 180 градусов для достижения более равномерного результата выпечки.

Хлеб:

Печь должна быть разогрета в течении 1-2 часов. Подождите, прежде чем температура упадет до 220°C. Затем, положите тесто во внутрь и выпекайте около 50 минут.

Примечание: Закрытая дверь-заслонка не даст проникнуть холоднуму внешнему воздуху во внутрь.

8 Технические данные

Вес: 443 kg (976.65 lbs.)

 © 2014 Brunner GmbH

Дымовая труба д=180 mm (7.09 inches)

Одна закладка дров: 7 kg (15.43 lbs.)

Ulrich Brunner GmbH
Zellhuber Ring 17-18
D-84307 Eggenfelden
Tel.: +49 (0) 8721/771-0
Fax: +49 (0) 8721/771-100
Email: info@brunner.de
For updated documentation, visit: www.brunner.de