

# Руководство по эксплуатации

Grannus

**BRUNNER**<sup>®</sup>  
*made in germany.*

©2019

---

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Указания.....	2
2	Эксплуатация.....	3
3	Утилизация.....	6
4	Рекомендации.....	7

### 1 УКАЗАНИЯ

Перед первым использование топки Iglu ее следует разогреть.

Используя небольшую тепловую нагрузку, необходимо высушить компоненты из шамота и корпус топки. После того как топка просохла, прогревайте ее не менее трех часов при полной тепловой нагрузке.

Теперь в топку Iglu можно закладывать продукты для первого приготовления.

Со временем в основании топки и на своде топки могут появиться небольшие трещины. Это абсолютно штатная ситуация, топку Iglu можно продолжать использовать в обычном режиме.

Компоненты топки рассчитаны на частную нагрузку, не для коммерческих целей!



Использовать топку только под наблюдением!



Перед топкой необходимо положить негорючий настил.



Опасность возгорания!

Компоненты печи, например, дверца, при работе нагреваются. Обязательно предупреждайте об этом детей!



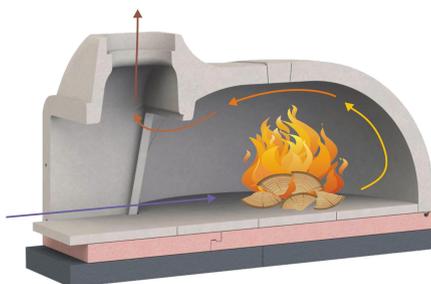
Опасность выхлопа!

Приставную дверцу НЕ закрывать. Только при выпечке хлеба и при отсутствии огня в печи дверцу можно закрыть.

## 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

При разогреве в топку Iglu можно заложить не более 7 кг дров. При более длительном использовании можно заложить вторую партию дров.

Разогрев происходит без приставной дверцы, при необходимости можно прикрыть чугунную дверцу. Подача воздуха для горения в топке Iglu осуществляется через дверцу. Разогрев происходит без приставной дверцы, при необходимости можно прикрыть чугунную дверцу. Подача воздуха для горения в топке Iglu осуществляется через дверцу.



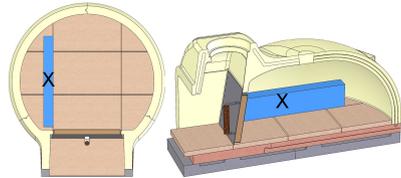
*Иллюстрация 1: Принцип работы топки Iglu*

При работе топки в течение долгого времени после первого разогрева угли можно сдвинуть в сторону, это обеспечит возможность постоянной докладки дров небольшого размера.

После прогорания угли удалите или сдвиньте в сторону. Очистите метелкой шамотное основание. Теперь на основание можно поместить продукт для выпекания и готовить его при закрытой приставной дверце, а при необходимости – при закрытой чугунной дверце.

Во избежание соприкосновения выпечки и угля можно использовать специальную шамотную вставку (X).

Также есть возможность дальнейшего нагревания топки при помещенной в топку выпечке, для этого на сдвинутые в сторону угли нужно докладывать дрова небольшого размера.



*Иллюстрация 2: Специальная шамотная вставка*

## **Выпечка/запекание**

Во избежание нерационального использования тепла вначале готовятся овощи, мясо или рыба, потом закладывается выпечка. Для этого необходимо убрать из печи остатки угля или золу.



Не использовать метелки из синтетических материалов! Используйте только предназначенные для данной работы принадлежности!

Только после снижения температуры в топке до 220 °С можно закладывать хлеб. Нужную температуру легко определить даже без термометра. Насыпайте небольшое количество муки на дно духовки через соответствующие промежутки времени. Если мука становится черной и обугливается, закладывать хлеб еще рано. Только когда мука становится слегка коричневой, можно закладывать хлеб. Выпекать примерно 50 минут при закрытой дверце.

Это, как всегда, исключительно вопрос опыта.

## Рекомендации для «первых шагов»:

### *Пицца:*

Разогрев длится примерно 2-3 часа. За это время происходят 2-3 горения с использованием 7 кг буковой древесины каждое. Печь разогревается до 500°C.

Man kann eine Pizza zubereiten.

Пицца готовится 1-2 минуты.

### *Запекание:*

Разогрев длится примерно 1,5-2 часа. Разогрейте печь до температуры 250 – 270°C, далее поддерживайте температуру 200°C. Разогрев происходит без приставной дверцы.

При закрытой чугунной дверце готовятся следующие продукты: [Gussto от BRUNNER](https://www.brunner.de/de/produkte/grillen-backen/gussto/) (<https://www.brunner.de/de/produkte/grillen-backen/gussto/>) запекание длится 2 часа. Печь должна достичь температуры 200-220°C.

### *Хлеб:*

Разогрев длится 1–2 часа до достижения температуры 200–220°C.

Время выпечки – 2-3 часа в зависимости от вида теста.

После прогорания угли удалите или сдвиньте в сторону. Очистите металлической щеткой основание. Теперь на основание можно поместить продукт для выпекания и готовить его при закрытой приставной дверце.

### 3 УТИЛИЗАЦИЯ

Старые приборы могут содержать компоненты для вторичной переработки. Обращайте внимание на действующие государственные предписания по утилизации.



Опасность поражения электрическим током.

Электросоединения печи находятся под напряжением, что может привести к поражению электрическим током.

Выключите электропитание.

Защитите источник питания от перезапуска.

Металлические компоненты следует сдать на переработку.

Электро- и электронные компоненты утилизируются как отходы электропромышленности.

Шамотные компоненты могут быть утилизированы как строительные отходы.

Изоляционные и теплоизоляционные материалы утилизируются в закрытом контейнере в отведенном этом месте для утилизации.

Не кладите стеклокерамические изделия в контейнер для сбора стекла! Стекла можно утилизировать как обычные бытовые отходы.

## 4 РЕКОМЕНДАЦИИ

В случае повреждения устройства или системы немедленно сообщите об этом в вашу специализированную компанию. В случае серьезного повреждения уплотнений дверей, не нагревайте камин.

Для обеспечения безопасной работы системы вы должны использовать только оригинальные запасные части от производителя.

Модернизация устройства может выполняться только лицами, уполномоченными производителем.

Ненадлежащее использование устройства приведет к потере гарантии! Использование устройства по назначению описано в данном руководстве.

Следует соблюдать и иные инструкции по эксплуатации, например, «Инструкции по эксплуатации котельной технологии в изразцовой печи» и т.д.

***Моя кафельная печь:***

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](mailto:info@brunner.de)

Актуальная информация: [www.brunner.de](http://www.brunner.de)

Изделие №: 202564