



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПИЦЦА ПЕЧЕЙ СЕРИИ МАРГАРИТА



ПИЦЦА ПЕЧИ – ОБЩАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

| МОДЕЛЬ | Емкость печи | Высота камеры | Мощность | Габаритные размеры, мм | Напряжение | Значение предохранителя |
|-----------------------------|--------------------------|---------------|----------|------------------------|-------------|-------------------------|
| ПИЦЦА ПЕЧЬ МАРГАРИТА | | | | | | |
| M401E | Ø25 мм x 4 (Одна камера) | 100 мм | 4 кВт | 765×695×355 | АС 230 В | 20А Одна фаза |
| M402E | Ø25 мм x 8 (Две камеры) | 100 мм | 8 кВт | 765×695×585 | 3N AC 400 В | 3X20 А – Три фазы |
| M501E | Ø30 мм x 4 (Одна камера) | 150 мм | 5 кВт | 870×800×405 | 2N AC 400 В | 3X16 А Три фазы |
| M502E | Ø30 мм x 8 (Две камеры) | 150 мм | 10 кВт | 870×800×715 | 3N AC 400 В | 3X25 А Три фазы |
| M601E | Ø30 мм x 6 (Одна камера) | 150 мм | 6 кВт | 1170×800×405 | 2N AC 400 В | 3X16 А Три фазы |
| M602E | Ø30 мм x 12 (Две камеры) | 150 мм | 12 кВт | 1170×800×715 | 3N AC 400 В | 3X32 А Три фазы |
| M901E | Ø30 мм x 9 (Одна камера) | 150 мм | 8 кВт | 1170×1100×405 | 3N AC 400 В | 3X16 А Три фазы |
| M902E | Ø30 мм x 18 (Две камеры) | 150 мм | 16 кВт | 1170×1100×715 | 3N AC 400 В | 3X32 А Три фазы |

Благодарим Вас за выбор нашей пицца печи Маргарита.

РАЗДЕЛ ПЕРВЫЙ – УСТАНОВКА ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ



ВАЖНО! Для сохранения гарантийных обязательств рекомендуется строго придерживаться правил описанных в данной инструкции.

1. Для установки оборудования мы рекомендуем выбрать удобное место, где можно будет заземлить его. Непредвиденные повреждения могут возникнуть, в случае если место не будет соответствовать нашим требованиям.
2. Кабели, обеспечивающие электропитание печи должны соответствовать нашим стандартам.
3. Предохранители для каждой печи должны быть выбраны в соответствии с таблицей на странице 1.
4. Правая сторона оборудования должна быть установлена на расстоянии 5 см от следующего объекта, левая на расстоянии – 30 см.
5. Не рекомендуется мыть оборудование под сильным напором воды.
6. Поддоны, и другие объекты необходимо размещать по направляющим, для того чтобы предотвратить повреждение камня.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ДЫМОХОДА И КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ ВОЗДУХА



Важно! Помещение, в котором находится оборудование, нужно оборудовать вентиляцией. Подключение дымохода можно выполнить, подсоединив вытяжку или напрямую. Рекомендуемая мощность всасывания дымохода составляет в среднем 150 мЗ.

Для более эффективной работы печь рекомендуется размещать на расстоянии 60 мм от стенки. Чтобы обеспечить оптимальные условия вентиляции и продолжительной работы.

ПРЕДОХРАНИТЕЛИ

Тип предохранителя для каждой модели пицца печи указан на странице 2.
Рекомендуемые характеристики кабеля указаны ниже.

| МОДЕЛЬ | НАПРЯЖЕНИЕ | МОЩНОСТЬ, кВт | КАБЕЛЬ |
|---------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|
| M401E | 220 В | 4 | 3x2.5 мм ² |
| M402E | 380 В | 8 | 5 x 2.5 мм ² |
| M501E | 380 В | 5 | 4 x 2.5 мм ² |
| M502E | 380 В | 10 | 5 x 2.5 мм ² |
| M601E | 380 В | 6 | 3x 2.5 мм ² |
| M602E | 380 В | 12 | 5 x 2.5 мм ² |
| M901E | 380 В | 8 | 3x2.5 мм ² |
| M902E | 380 В | 16 | 5 x 4мм ² |

РАЗДЕЛ ВТОРОЙ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ПЕЧИ



Перед началом использования печи протрите ее влажным кусочком ткани. Для обеспечения гарантийных обязательств следуйте инструкции описанной ниже.

1. Переведите главный термостат в положение на 100 °С. Лампочки термостата будут гореть красным цветом, в течение всего процесса предварительного нагрева.
2. Лампочки перестанут гореть красным в тот момент, когда температура печи достигнет необходимой величины. Печь будет поддерживать необходимую температуру на протяжении всего режима.
3. Далее установите термостат на значение 200°С . Когда температура печи достигнет значения 200°С сделайте выдержку продолжительностью 1 час.
4. В конце, повысьте температуру до 300°С и подождите час. Затем откройте дверку печи, отключите электропитание и дайте печи остыть.
5. После того как печь остыла, протрите ее влажным кусочком ткани и дайте просохнуть. Все, печь готова к использованию!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Время приготовления зависит от заданной температуры, вида приготавливаемого блюда и модели печи.

Все наши печи достигают необходимой температуры приготовления за 20 минут. Когда достигается нужная температура, печь переходит в автономный режим работы и поддерживает необходимую температуру.

Температура печи регулируется; Сперва выберите температуру 200°С, для примера. Начиная с низкой температуры, вы можете постепенно ее увеличивать на 25°С и довести до желаемого значения.



Не используйте печь для сушки непищевых продуктов.



Всегда используйте перчатки при работе с высокой температурой

ЗАЩИТА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Периодически протирайте печь снаружи от масла и грязи влажной губкой.

1. В середине печи убирайте крошки щеткой.



2. Стекло как изнутри, так и снаружи следует протирать влажным кусочком ткани смоченным мылом или спец средством. **НО НИКОГДА НЕ ВЫТИРАЙТЕ СТЕКЛО, КОГДА ОНО НЕ ОСТЫЛО.** Поскольку есть риск что стекло может треснуть из-за разницы температур. Пожалуйста, имейте это ввиду.

3. Специально изготовленные на заказ внутренние перегородки из жаропрочного камня можно использовать для приготовления блюд. Но необходимо тщательно отчищать их от жира и остатков пищи. Грубые загрязнения необходимо снимать щеткой без сильного нажатия; легкие загрязнения протереть влажной губкой, добавляя немного мыла или спец средства. Не следует поливать воду непосредственно на камни.

4. Если галогенная лампа внутри камеры вышла из строя, ее можно заменить вручную, сняв стеклянную крышку. Для того чтобы это сделать, необходимо отключить печь от электричества и перевести лампу в положение «выкл».



В случае возникновения неисправностей, обратитесь в авторизированный сервисный центр для ремонта и предотвращения потери гарантийных обязательств.

РАЗДЕЛ ТРЕТИЙ – НЕИСПРАВНОСТИ И РЕШЕНИЯ

| НЕИСПРАВНОСТЬ | ПРИЧИНА | РЕШЕНИЕ |
|--|--|--|
| Печь не работает | - Перегорел предохранитель на панели управления | - Проверьте предохранитель |
| | - Возможно возникла неполадка внутри самой печи | - Позвоните в сц |
| | - Возможно электрическое соединение печи повредилось | - Проверьте электрический кабель |
| Температура нагрева в печи гораздо ниже установленной | Одна или несколько электрических фаз неисправны | - Проверьте есть ли центральное электричество - Позвоните своему электрику и проверьте фазы |
| | - Один из резисторов или термостатов неисправен | - Позвоните в сц |
| Приготовленная выпечка подгорает сверху | - Установлена очень высокая температура | Понижьте температуру термостата |
| | - Термостат сломался | - Позвоните в сц. |
| Низ выпечки подгорает | - Установлена высокая температура выпечки | - Понижьте температуру нижнего термостата |
| | - Термостат сломался | - Позвоните в сц |
| Приготовление продукта происходит очень медленно | - Установлена очень низкая температура | - Повысьте слегка температуру приготовления |
| | - Нагреватель или термостат неисправен. | - Позвоните в сц. |
| Не работает подсветка внутри камеры | - Переключатель находится в неверном положении | - Поверните переключатель в положение «ВКЛ» |
| | - Переключатель или лампа неисправны | - Позвоните в сц |

Гарантийные условия

Гарантийные обязательства следующие:

1. Гарантия на оборудование действительна в течение одного года с момента установки.

2. Гарантия распространяется на все детали, кроме огнеупорного камня.

3. Данная гарантия не распространяется на повреждения, полученные в ходе неправильной эксплуатации, на неисправность полученные в ходе стихийных бедствий, пожаров, проблем с электричеством и т.д.

4. Персонал, управляющий оборудованием, должен быть хорошо обучен и проинструктирован. Неполадки, возникшие вследствие неправильного использования, снимают действие гарантийных обязательств.

Производитель - Подпись

Представитель ТО - Подпись
