

VOLDONE®

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 627546-013 РЭ
ПАСПОРТ 627546-013 ПС

EAC

ДРОВЯНАЯ ПИЦЦА-ПЕЧЬ

VOLDONE PIZZA



г. Казань

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением дровяной пицца-печи VOLDONE! Наша продукция разработана в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и безопасности.

Перед началом эксплуатации дровяной пицца-печи VOLDONE внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию пицца-печи и уходу за ней.

Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	5
2. ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПИЦЦА-ПЕЧИ VOLDONE.....	5
3. ПИЦЦА-ПЕЧЬ VOLDONE	6
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE PIZZA 4.....	7
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE PIZZA 4 ceramic	8
6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE PIZZA 6.....	9
7. УСТАНОВКА.....	10
8. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	10
9. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	11
9.1. ПЕРВЫЙ РОЗЖИГ	11
9.2. РАБОТА ПИЦЦА-ПЕЧИ	11
9.3. ТУШЕНИЕ ОГНЯ	11
9.4. РЕКОМЕНДУЕМОЕ ТОПЛИВО	11
10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	12
11. ХРАНЕНИЕ.....	12
12. УТИЛИЗАЦИЯ.....	12
13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	13

ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Предприятие изготовитель	ООО «Волжанин», 420051, РФ, РТ, г. Казань, п. Новониколаевский, ул. Овражная, д.1
Наименование изделия	ДРОВЯНАЯ ПИЦЦА-ПЕЧЬ VOLDONE
Модель	
Заводской номер	
Дата изготовления	

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Дровяная пицца-печь VOLDONE соответствует Техническим требованиям завода изготовителя и готова к применению.

Лицо, ответственное за приёмку _____ / _____

М.П.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

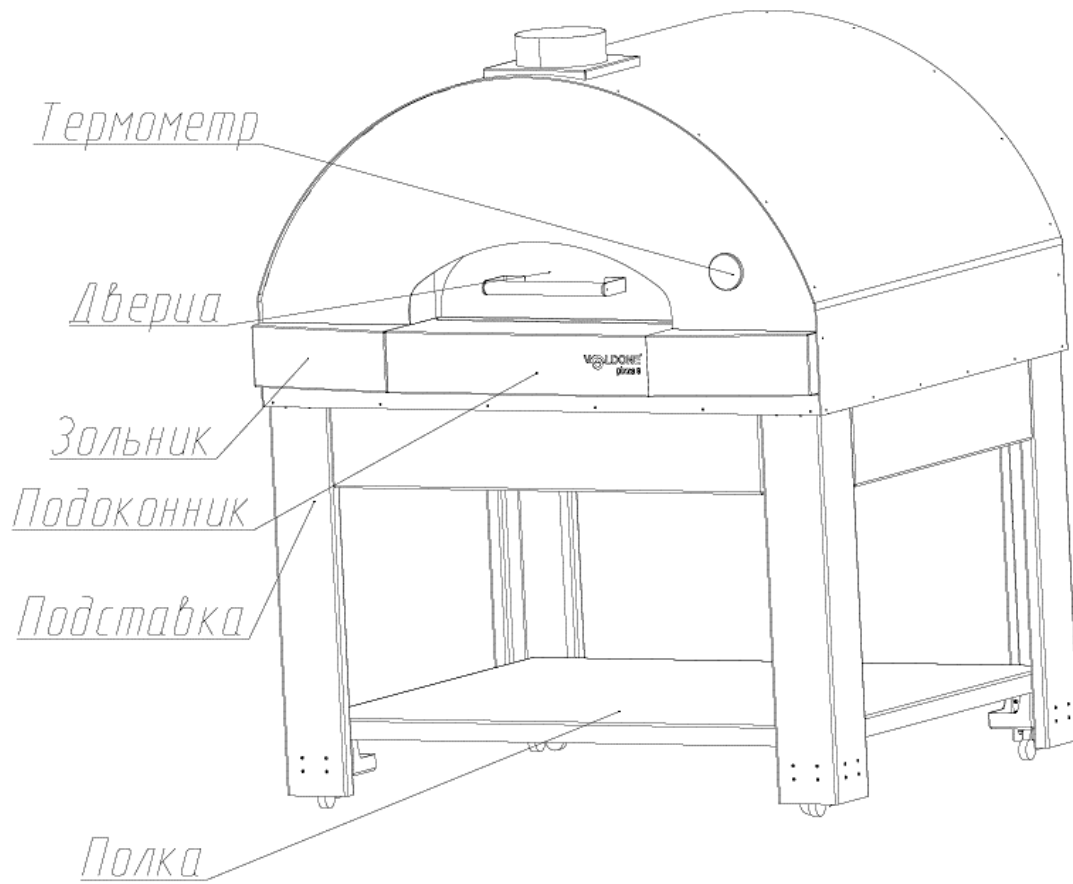
Дровяная пицца-печь VOLDONE для домашнего и профессионального использования лучше всего подходит для приготовления традиционной итальянской пиццы. Пицца в дровяной печи приобретает необыкновенный пикантный вкус, который дарит ей дым, возникающий в процессе выпечки. С помощью пицца-печей VOLDONE также можно готовить рыбные блюда, бифштексы, выпекать хлеб, пироги и многое другое. Заказав печь VOLDONE для дома, вы сможете ежедневно баловать своих родных и близких изысканными лакомствами. Приобретая, пицца-печи VOLDONE для заведения общепита, Вы получаете прекрасную возможность пополнить меню новыми блюдами из печи, при этом стильный и элегантный дизайн пицца-печи отлично впишется в интерьер открытой кухни и позволит клиентам наблюдать за зрелищным процессом готовки.

2. ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПИЦЦА-ПЕЧИ VOLDONE

Пицца- печь VOLDONE сделана из качественных материалов (конструкционная и нержавеющая сталь), благодаря чему внутри печи поддерживается стабильная температура для приготовления. В пицца-печи работает параллельно три метода нагрева: конвекция (циркуляция воздушных масс), кондукция (излучение тепла подовым камнем) и отражение тепла от стен свода.

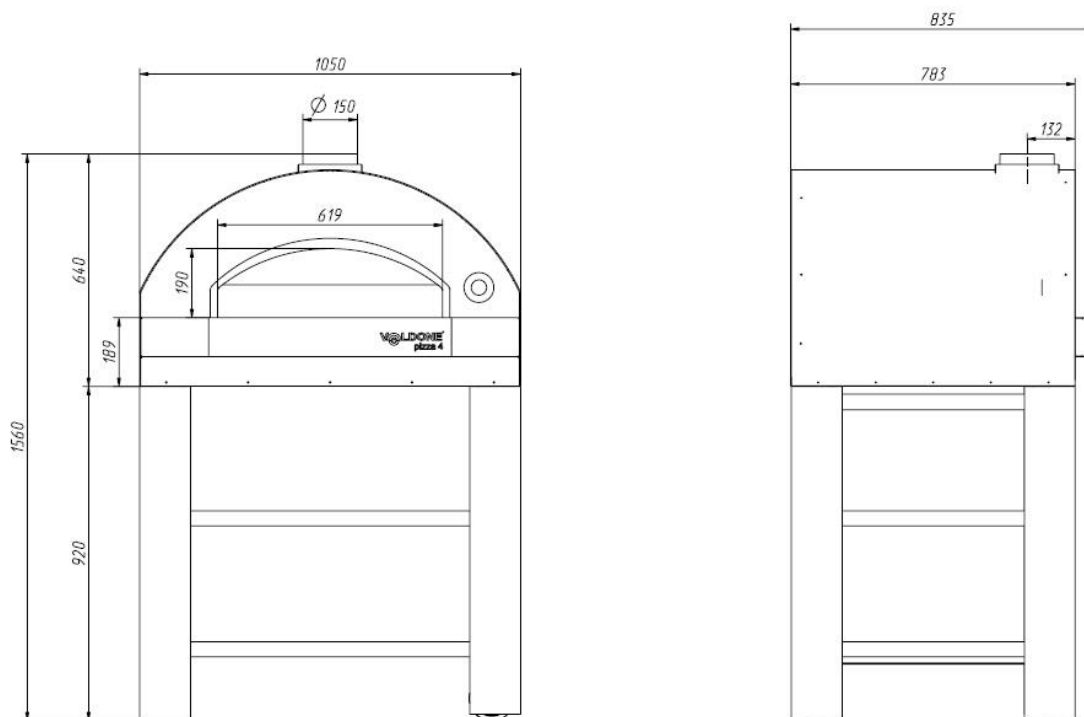
Пицца-печь VOLDONE позволяет легко поддерживать идеальную температуру приготовления пиццы – от 320° до 350° С (для неаполитанской – около 450°). Чем выше поддерживаемая температура, тем быстрее и сочнее получается пицца, так как каждая лишняя минута, проведенная пиццей в печи, забирает 1% влажности теста, а значит, со временем тесто попросту пересушивается. Поэтому, идеальным и традиционным оборудованием для выпекания правильной пиццы является дровяная печь, поскольку пицца в ней готовится всего за 90-120 секунд!

3. ПИЦЦА-ПЕЧЬ VOLDONE



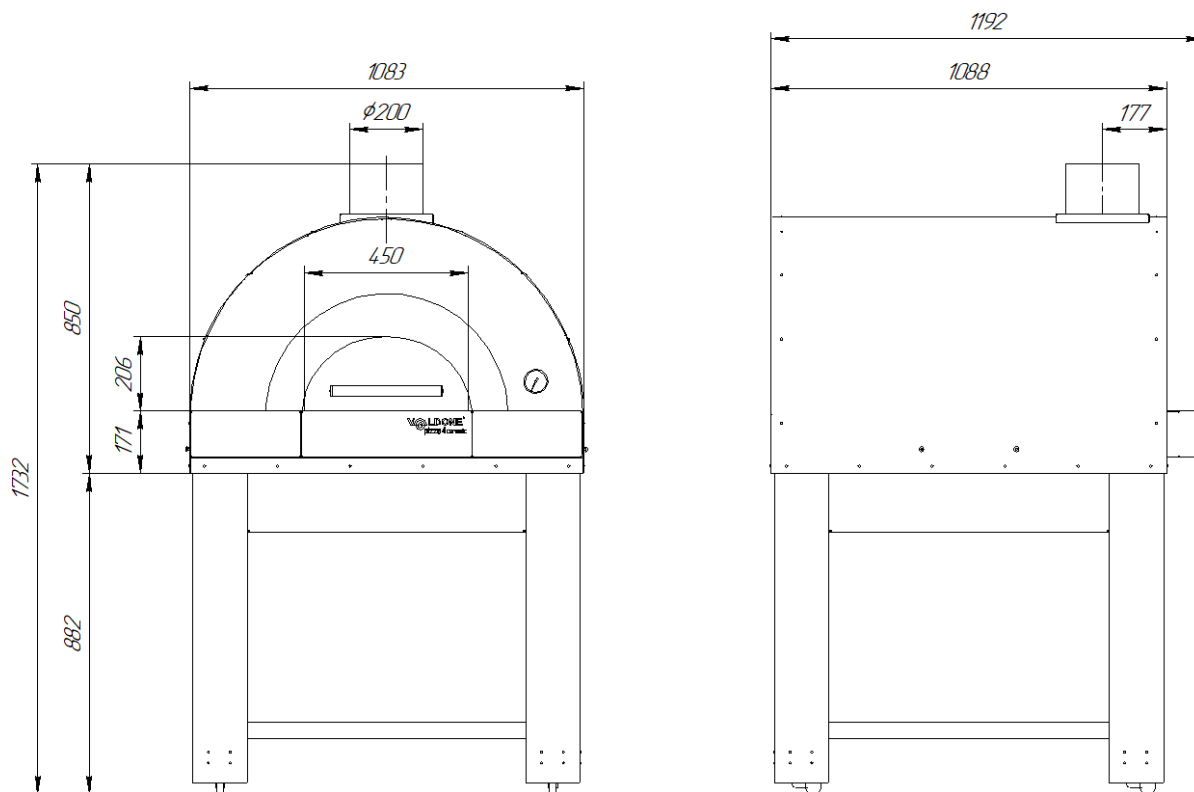
* наличие искрогасителя зависит от комплектации

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE PIZZA 4



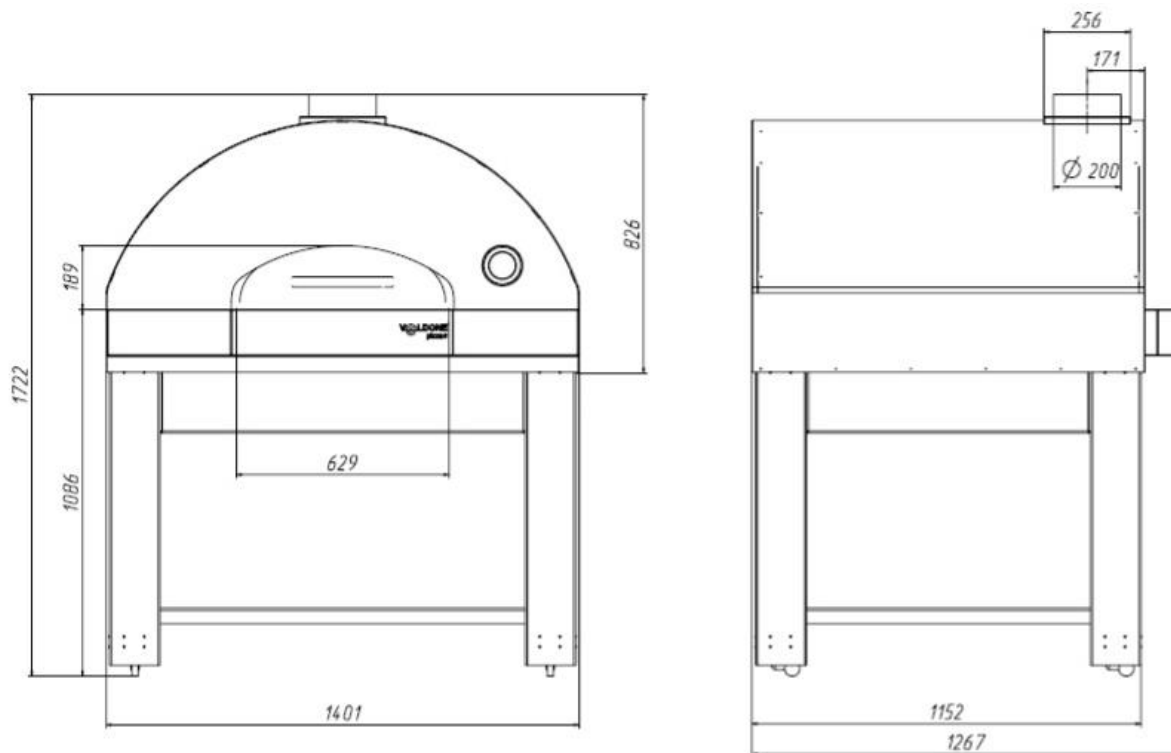
Вес печи с подставкой, кг.	211
Вес печи без подставки, кг.	170
Максимальная температура печи, ° C	500
Площадь пода, м ²	0,54
Размеры пода, мм.	600x900
Время разогрева, мин.	30
Количество пицц за раз D 30 см, шт.	4
Выпечка хлеба за раз, кг	4/8
Средний расход топлива, кг/ч	4
Ширина устья печи, мм	560
Высота устья печи, мм	190
Дымоход, мм	150

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE PIZZA 4 ceramic



Вес печи с подставкой, кг.	420
Вес печи без подставки, кг.	336
Площадь пода, м ²	0,54
Максимальная температура печи, °С	500
Размеры пода, мм.	866x862
Время разогрева, мин.	30
Количество пицц за раз D 30 см, шт.	4
Выпечка хлеба за раз, кг	9
Средний расход топлива, кг/ч	5
Ширина устья печи, мм	430
Высота устья печи, мм	200
Дымоход, мм	200

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE PIZZA 6



Вес печи с подставкой, кг.	470
Вес печи без подставки, кг.	380
Максимальная температура печи, °С	500
Площадь пода, м ²	1,08
Размеры пода, мм.	1200x900
Время разогрева, мин.	35
Количество пицц за раз D 30 см, шт.	6
Выпечка хлеба за раз, кг	12
Средний расход топлива, кг/ч	8
Ширина устья печи, мм	609
Высота устья печи, мм	190
Дымоход, мм	200

7. УСТАНОВКА

При установке пицца-печи следует соблюдать правила ГОСТ 9817-95 раздел 10 и СНиП 41-01-2003.

Пицца-печь должна быть установлена на основу из негорючих материалов на расстоянии не менее 500 мм до сгораемых конструкций. Пол из горючих и трудно горючих материалов под дверкой камеры сгорания должен быть защищён стальным листом размером 700 x 500 мм, толщиной не менее 0,5 мм.

Расстояние от топочной дверки до противоположной стены следует принимать не менее 1250 мм. Расстояние между верхом металлической печи и защищённым потолком следует принимать 800 мм, а для печи с не теплоизолированным перекрытием и незащищённым потолком - 1200 мм. Расстояние до другого технологического оборудования – не менее 100 мм.

8. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Люди, которые по своему физическому, сенсорному или интеллектуальному состоянию, или без опыта или недостатка знаний, не способны безопасно использовать устройство, не должны использовать устройство без наблюдения или присмотра ответственного лица.
- Никогда не оставляйте детей без присмотра, когда печь работает и избегайте, чтобы дети не подходили близко к устройству без присмотра ответственного лица.
- Данная печь на дровах должна использоваться только для приготовления продуктов.
- Пламя может выходить через устье печи. Рядом с устьем печи не должны находиться легковоспламеняющиеся предметы и горючие жидкости.
- Избегайте попадания жидкости на горячий под печи. Это может привести к трещинам.
- Опасность ожога! При работе печи внутренние и внешние поверхности сильно нагреваются.
- Во время приготовления надевайте кухонные перчатки, изготовленные из невоспламеняющегося материала: перчатки необходимы для защиты от тепла и перемещения решётки для приготовления без риска получения ожогов.
- Держите легковоспламеняющиеся жидкости или другие горючие материалы вдали от печи.
- Не помещайте легковоспламеняющиеся предметы в печь, поскольку это может привести к возникновению пожара при розжиге устройства.

9. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

9.1. ПЕРВЫЙ РОЗЖИГ

При хранении и перевозке печи керамический под неизбежно впитывает влагу из воздуха. Поэтому первый прогрев нужно начинать с небольшого количества топлива, постепенно поднимая температуру в печи. Влаге надо дать испариться. При резком разогреве керамический под может потрескаться. Эти трещины не влияют на работу печи. Но лучше не допускать их образования.

При первом прогреве печи промышленные масла, нанесённые на металл, а также летучие компоненты кремний – органической эмали выделяют дым и запах. В дальнейшем дым не выделяется. Поэтому первую топку печи рекомендуем сделать на открытом воздухе, в течение не менее 30 минут, с соблюдением мер пожарной безопасности.

ВНИМАНИЕ!!! ДЛЯ РОЗЖИГА УГЛЯ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ЖИДКОСТИ, ТАКИЕ КАК СПИРТ, БЕНЗИН И ДРУГИЕ.

9.2. РАБОТА ПИЦЦА-ПЕЧИ

Выложите дрова (уголь) на поде печи. Разожгите. После набора печью требуемой температуры не сгоревшие угли сдвиньте в левый край печи или к задней стенке. Подметите под. Специальным ограждением отделите угли от рабочей площади пода.

Пицца (пироги, хлеб) выпекаются непосредственно на керамическом поде.

Для приготовления мяса, рыбы, овощей используйте набор для барбекю (стальную решётку). После окончания приготовления выньте продукт.

Используйте зольник (для Пицца-печи VOLDONE PIZZA 6) для сбора и утилизации золы.

ВНИМАНИЕ!!! ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТОЧНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ СЛЕДУЕТ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПИРОМЕТРОМ.

9.3. ТУШЕНИЕ ОГНЯ

Чтобы потушить огонь, закройте дверцу печи и подождите, пока угли не погаснут.

После того как огонь потушен, удалите угли и золу и разместите в печи хлеб или десерты, которые можно приготовить в печи при закрытой дверце.

ВНИМАНИЕ!!! НЕ ЗАБУДЬТЕ НАДЕТЬ КУХОННЫЕ ПЕРЧАТКИ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ НЕВОСПЛАМЕНЯЮЩЕГОСЯ МАТЕРИАЛА.

9.4. РЕКОМЕНДУЕМОЕ ТОПЛИВО

Используя древесину разных пород деревьев, Вы можете изменять вкус приготовленной пищи. В инструкциях на аналогичные дровяные печи для выпечки пиццы в качестве топлива рекомендуется сухая древесина фруктовых деревьев – яблоня, вишня, апельсин и персик. Не самые распространённые дрова на большей части территории России. Зато смолистые деревья категорически не советуют.

Мы рекомендуем «разгонять» печь на дровах лиственных пород или на древесном угле. А щепочки (веточки) ароматной древесины добавлять в конце процесса, когда уголь сгребается в сторону и остаётся небольшой огонёк – для поддержания температуры и аромата.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДРУГИЕ ТИПЫ ТОПЛИВА, ОТЛИЧНЫЕ ОТ ДЕРЕВА ИЛИ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ, И/ИЛИ ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ НЕИЗВЕСТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.

10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Чистите печь только, когда она погашена и полностью остыла.

Чистка печи должна выполняться соответствующими чистящими средствами, предназначенными для чистки поверхностей из нержавеющей стали и полированных поверхностей. Можно использовать обычные чистящие средства для печей.

Не используйте абразивные и/или коррозионные средства. Аккуратно протрите компоненты устройства, используя мягкую ткань.

Компоненты из нержавеющей стали необходимо прополоскать в горячей воде и вытереть насухо мягкой тканью.

11. ХРАНЕНИЕ

Изделие должно храниться в упаковке в условиях по ГОСТ 15150-69, группа 3 (закрытые помещения с естественной вентиляцией без искусственного регулирования климатических условий) при температуре от -60 до +40 град. С и относительной влажности не более 80%. В воздухе помещения не должно присутствовать агрессивных примесей (паров кислот, щелочей). Требования по хранению относятся к складским помещениям поставщика и потребителя. Срок хранения изделия в потребительской упаковке без переконсервации – не более 12 месяцев.

12. УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока службы печи или при выходе её из строя без возможности ремонта печь или её элементы следует демонтировать и отправить на утилизацию. Изделие не содержит в своем составе опасных или ядовитых веществ, способных нанести вред здоровью человека или окружающей среде и не представляет опасности здоровью, жизни людей и окружающей среды по окончании срока службы. В этой связи утилизация изделия может производиться по правилам утилизации общепромышленных отходов.

13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Покупатель обязан знать и соблюдать установленные законодательством требования, действующие в помещениях, где эксплуатируется пицца-печь.

Гарантийный срок – согласно гарантийному талону.

Гарантийное обслуживание не распространяется на детали и узлы пицца-печи, подверженные естественному износу, срок службы которых определяется интенсивностью, характером и условиями эксплуатации при условии отсутствия дефектов производства и материала.

ООО «Волжанин» не несёт ответственности и освобождается от гарантийных обязательств, в случае если действия Покупателя, не соответствующие данной инструкции, привели к неисправностям в работе или к поломке пицца-печи.

УПАКОВОЧНЫЙ ЛИСТ

№ п/п	Наименование	Количество/ед.	
1.	Пицца-печь		шт.
2.	Труба дымохода		шт.
3.	Дверца-заслонка		шт.
4.	Термометр		шт.
5.	Подовый камень		
6.	Подставка для пицца-печи		шт.
7.	Зольник (для Пицца-печи VOLDONE PIZZA 6)		шт.
8.	Ограждение для дров		шт.
9.	Руководство по эксплуатации/Паспорт		шт.

Кладовщик склада готовой продукции _____ / _____ /



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

ДРОВЯНАЯ ПИЦЦА-ПЕЧЬ VOLDONE

МОДЕЛЬ

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

ПОДПИСЬ ПРОДАВЦА

ПЕЧАТЬ ИЛИ ШТАМП
ПРОДАВЦА

Место для печати или штампа продавца

НАЗВАНИЕ ФИРМЫ
ПОКУПАТЕЛЯ

Ф.И.О ПОКУПАТЕЛЯ
(ДЛЯ ЧАСТНЫХ ЛИЦ)

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК 18 МЕСЯЦЕВ С ДАТЫ ПРОДАЖИ

**ВНИМАНИЕ!!! ТАЛОН НЕ ДЕЙСТВИТЕЛЕН БЕЗ ПЕЧАТИ ПРОДАВЦА И
ПРИ НАЛИЧИИ НЕЗАПОЛНЕННЫХ БЕЛЫХ ПОЛЕЙ**



