

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Настольные печи для пиццы

**PM 351ED PM 401ED PM 451ED
PM 351ED-1 PM 401ED-1 PM 451ED-1
PM 352ED PM 402ED PM 452ED
PM 352ED-1 PM 402ED-1 PM 452ED-1
PM 352ED-2 PM 402ED-2 PM 452ED-2**

перевод выполнен по заказу Rovabo
компания Rovabo не несет ответственность за допущенные при переводе ошибки

Указатель

Указатель.....	2
Технические данные.....	3
Подводка питания.....	4
Место установки.....	4
Первый запуск.....	4
Дисплей.....	5
Уход и обслуживание.....	7
Настройки печи.....	8
Устранение неисправностей.....	9

Модель 1)	Габаритные размеры в мм Ширина x глубина x высота		№ камер	Мощность kW
	Внешние	Внутр. (для каждой камеры)		
PM 351ED	595 x 530 x 430	355 x 355 x 195	1	2.3
PM 351ED-1		355 x 355 x 85	2	3.4
PM 352ED	595 x 530 x 730	355 x 355 x 195	2	4.5
PM 352ED-1		355 x 355 x 195/85 2)	3	5.6
PM 352ED-2		355 x 355 x 85	4	6.7
PM 401ED	650 x 585 x 430	410 x 410 x 195	1	3.1
PM 401ED-1		410 x 410 x 85	2	4.6
PM 402ED	650 x 585 x 730	410 x 410 x 195	2	6.1
PM 402ED-1		410 x 410 x 195/85 2)	3	7.6
PM 402ED-2		410 x 410 x 85	4	9.1
PM 451ED	700 x 635 x 430	460 x 460 x 195	1	3.6
PM 451ED-1		460 x 460 x 85	2	5.4
PM 452ED	700 x 635 x 730	460 x 460 x 195	2	7.3
PM 452ED-1		460 x 460 x 195/85 2)	3	9.1
PM 452ED-2		460 x 460 x 85	4	10.8

- 1) Дополнение (-1) или (-2) к коду модели означает, что модель оборудована 1 или 2 плитами из огнеупорного камня.
- 2) Стандартная высота камеры составляет 195 мм (7.7") . Установка дополнительной плиты дает 2 жарочные поверхности с высотой каждого этажа 85 мм (3.4").

Подводка питания

Важно!

В целях безопасности и сохранения действия гарантии все работы по подводке электропитания должны выполняться квалифицированным электриком.

Печь следует подключать через внешний главный выключатель с минимальным расстоянием между контактами не менее 3 мм.

Ном. питание и предохранители

Модель	230V 1N 50/60HZ	400V 3N 50/60HZ
PM 351ED	10A	3/10A
PM 351ED-1	16A	3/10A
PM 352ED	20A*	3/10A
PM 352ED-1	25A*	3/10A
PM 352ED-2	32A*	3/10A
PM 401ED	16A	3/10A
PM 401ED-1	20A*	3/10A
PM 402ED	32A*	3/16A
PM 402ED-1	40A*	3/16A
PM 402ED-2	40A*	3/16A
PM 451ED	16A	3/10A
PM 451ED-1	25A*	3/10A
PM 452ED	32A*	3/16A
PM 452ED-1	40A*	3/16A
PM 452ED-2	-	3/16A

Перед подключением печи посмотрите заводскую табличку и приложенную схему соединений

Печь подключается при помощи приложенного силового кабеля (1.5 м)

* Модели не укомплектованы кабелем

Следует установить заземляющий болт. Заземляющий болт расположен на задней стороне рядом с силовым кабелем.

Место установки печи

При установке печи следует учесть следующие моменты:

- Важно, чтобы пол был плоским, чтобы печь находилась в горизонтальном устойчивом положении.
- Для вентиляции печи расстояние между печью и прилегающими стенами со всех сторон должно составлять не менее 50 см.

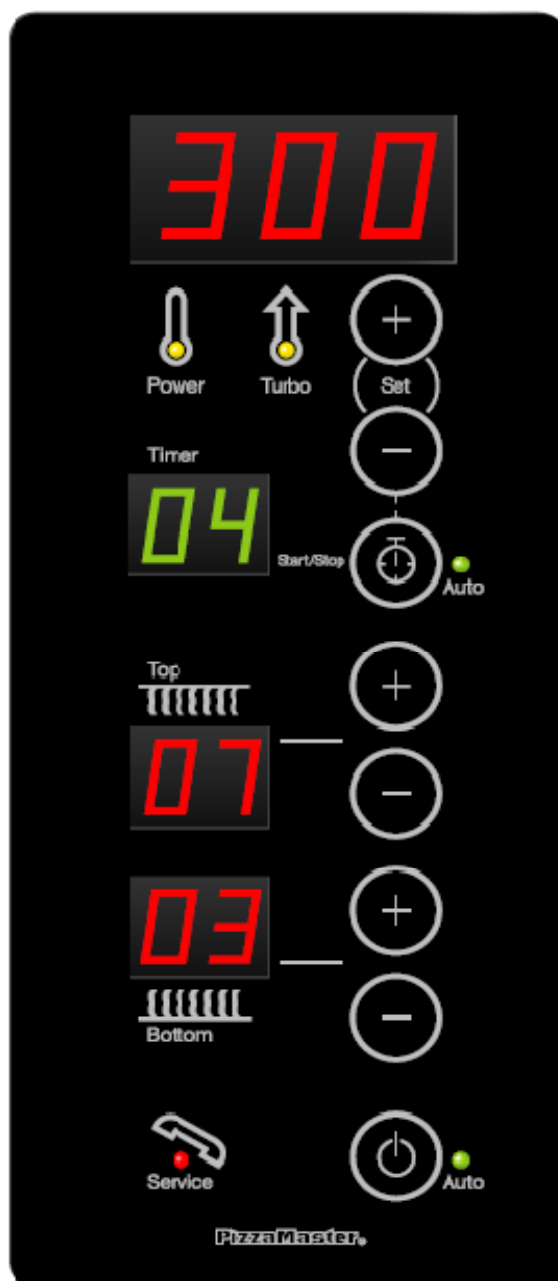
Первый запуск печи

Перед началом использования печи следует включить ее и разогреть, чтобы сжечь все остатки защитной смазки внутри камер(ы).

Во время данной процедуры печь будет испускать дым, что является нормальным, поэтому убедитесь, что вентиляционная система включена. Если возможно, откройте двери и окна для более быстрого проветривания. Все камеры могут быть включены одновременно.

Следуйте плану запуска, описанному ниже:

1. Закройте все дверки печи.
2. Включите печь и установите все нагревательные элементы на 10 и настройте термостат на 300°C.
3. Когда печь разогреется до 300°C (что займет около 20 мин), оставьте ее включенной на 1 час.
4. Печь готова к использованию.



Данное устройство не должно использоваться лицами, включая детей, с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, пока они не будут проинструктированы касательно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность. За детьми необходим присмотр, чтобы они не играли с аппаратом.

Дисплей

Режим печи - ON / OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)

Переключите печь в желаемый режим нажатием

клавиши 

ON: Дисплей активен и освещение печи включено.

OFF: Дисплей гаснет, на верхнем дисплее появляется OFF.

Температура - настройка / дисплей

Установите желаемую температуру при помощи

клавиш  

Дисплей отображает необходимую температуру; чтобы посмотреть текущую температуру, нажмите клавишу **Set**.

Нагрев

Желтый индикатор сигнализирует о включенном нагревательном элементе.

Турбо

Функция «турбо-старт», задействованная автоматически при запуске, позволяет очень быстро разогреть печь до требуемой температуры.

Когда требуемая температура достигнута, функция «турбо-старт» автоматически отключается. Желтый индикатор сигнализирует о работе функции турбо.

Регулировка мощности нагревательных элементов

Установите мощность для каждой зоны нагрева

нажатием клавиш  

0 = Off (выкл)

10 = максимальная мощность

Top – верхний нагревательный элемент

Bottom – нижний нагревательный элемент

Важно! Когда функция «турбо» активна, все зоны нагрева установлены на максимальную мощность независимо от настроек на дисплее.

Сервис

Если печь перегревается, происходит ее автоматическое выключение. Красный индикатор укажет, что активирована функция выключения в результате перегрева. Работа печи может быть возобновлена путем выключения главного выключателя и повторным его включением после падения температуры ниже 350 °С. Необходимо также произвести сброс автоматического выключателя с обратной стороны печи.

Таймер


Таймер может настраиваться для работы в двух режимах: для работы по персональным настройкам времени (обычный режим) или в автоматическом режиме. Таймер отображает целое число минут.

Персональная настройка времени – обычный режим


При использовании персональных настроек времени, по истечении заданного времени звучит сигнал, который необходимо отключить вручную.



Автоматический режим


Например, если задано время 4 мин, после


каждого запуска таймера  по истечении 4 мин печь издает короткий сигнал.

Работа в обычном режиме

Нажмите , установите желаемое время при

помощи  , подтвердите клавишей **Set**. Установленное время отобразится на дисплее и загорится маленький зеленый индикатор (в правом нижнем углу дисплея).

Запустите таймер нажатием клавиши , зеленый индикатор начнет мигать и будет отображаться оставшееся время.



Чтобы остановить таймер, нажмите , зеленый индикатор погаснет.

После истечения времени звучит сигнал с ручным отключением. Чтобы выключить сигнал,


нажмите .

Включение автоматического режима

Удерживайте , пока загорится зеленый индикатор.


Настройте желаемое время при помощи   и подтвердите клавишей **Set**.

Отображается установленное время и горит зеленый индикатор.

Нажмите  для запуска таймера, зеленый индикатор начнет мигать

Можно активировать до 5 независимых сигналов.

Отключение автоматического режима:

Удерживайте  до выключения зеленого индикатора Auto, затем нажмите **Set**.

Уход и обслуживание

При хорошем обслуживании печь будет служить, и выглядеть как новая, долгое время. Мы рекомендуем производить чистку и обслуживание печи следующим образом:

Важно!

- Не используйте чистящие средства для чистки каменных плит. Если необходима чистка, используйте только чистую влажную ткань.
- Не используйте оборудование для мойки под давлением для чистки печи.
- Не используйте абразивные средства, такие как металлические мочалки или грубые губки для чистки стекла в дверке печи. Примечание: Перед чисткой стекло должно остыть (макс. 50 °C). В противном случае оно может лопнуть.

Ежедневное обслуживание и очистка

1. Необходимо очистить камеру печи от всех остатков выпечки или сажи.
2. Очистите стекло дверки внутри и снаружи, используя ткань, смоченную водой и чистящим средством для стекла.
3. Почистите внешние поверхности печи, используя моющее средство для поверхностей из нерж. стали.

Ежемесячное обслуживание и очистка

1. В первую очередь почистите внешние поверхности из нержавеющей стали. Затем, если необходимо, используйте специальную чистящую и полирующую ткань.

ВАЖНО!

Печь имеет поверхности из шлифованной нержавеющей стали. Всегда используйте специальную ткань в направлении волокон.

2. Смажьте петли дверки маслом, стойким к высоким температурам.

Ежегодное обслуживание и очистка

1. Извлеките каменные плиты и выполните вакуумную чистку камеры печи.

ВАЖНО!

Будьте внимательны, каменные плиты необходимо установить на прежнее место точно так же, как они стояли. Каждая плита должна быть установлена вверх той же стороной и повернута так же, как раньше.

Замена лампы печи

1. Выключите печь.
2. Снимите защитное стекло лампы. (Возьмите маленькую отвертку и вставьте в маленький зазор с узкой стороны лампы и слегка нажмите, чтобы снять защитное стекло)
3. Извлеките дефектную лампу.

ВАЖНО!

Будьте осторожны, чтобы не касаться напрямую новой лампы, так как это может сократить ее срок службы.

4. Пользуйтесь перчатками или куском бумаги, чтобы взять и установить новую лампу.
5. Установите на место защитное стекло.

Первоначальные настройки

Мы предлагаем вначале использовать базовые настройки. Потом, когда Вы будете иметь достаточно опыта работы с печью, можете экспериментировать с различными настройками термостата и ТЭНов, пока не найдете оптимальные настройки для Вашей пиццы.

Установка оптимальной температуры

Температура печи регулируется термостатом вверху панели управления. Выбирать температуру следует с учетом состава теста, размера и толщины коржа, количества ингредиентов и желаемого результата в зависимости от того, желаете ли Вы мягкую или хрустящую пиццу.

Главное правило

Корж и верхняя посыпка пиццы должны достигнуть готовности в один момент. Для достижения такого результата обратите внимание на следующее:

Количество соли и сахара и их соотношение

- сахар делает корж более хрустящим и он быстрее запекается. Используя сахар, необходимо либо уменьшать время выпекания, либо уменьшить температуру выпекания.
- соль делает корж более мягким и он медленнее запекается. Использование соли требует или более высокой температуры жарки, или более длительного времени жарки.

Толщина коржа пиццы

- чем тоньше корж, тем меньше время выпекания
- чем толще корж, тем время выпекания больше

Количество ингредиентов для посыпки

- чем меньше количество ингредиентов, тем меньше время выпекания
- чем больше количество ингредиентов, тем больше время выпекания

Важно! Как только Вы найдете необходимые настройки температуры для Вашей пиццы, **всегда** пользуйтесь этими настройками независимо от рабочей загрузки и количества пицц в печи.

	Пицца, выпекаемая прямо на плите	Пицца, выпекаемая в форме
Температура	300 °C	300 °C
Верх	7	7
Низ	2	7

Настройка мощности ТЭНов

Верх – Верхний нагревательный элемент

Если текущая температура печи падает более чем на 30°C, значит настройки для верхней зоны слишком низки. Если нужно, увеличьте интенсивность нагрева верхней зоны, но не более, чем это требуется для поддержки нужной температуры.

Низ – Нижний ТЭН

Нижний ТЭН следует установить на максимально возможную мощность, однако, чтобы низ пиццы не подгорал.

Совет! Если Вы ожидаете большого количества заказов, например, в час пик, Вы можете за 15 минут перед этим сильнее разогреть нижнюю зону, что поможет сохранить жар внизу на протяжении часа пик.

Устранение неисправностей

Ниже предоставленная таблица вам поможет в управлении печью, поможет выбрать нужные установки, а так же поможет в случаях поломки.

Если решение вашей проблемы вы не находите в этой таблице, обязательно обращайтесь в сервисную службу.

Неполадки	Возможная причина	Возможное решение
Печь не включается	Перегорел/сработал главный предохранитель	Замените/ выполните сброс главного предохранителя
Температура в печи слишком быстро падает или время разогрева (возврата нужной температуры) слишком длительное	Перегорел/сработал главный предохранитель	Замените/ выполните сброс главного предохранителя
	Неисправно реле подачи напряжения	Замените реле напряжения
	Нагрев верхней зоны слишком слабый	Увеличить нагрев верхней зоны
Слишком тёмный верх пиццы	Верх греет слишком сильно	Уменьшить нагрев верхней зоны
	Температура слишком высокая	Уменьшить температуру выпечки
Слишком тёмный корж пиццы	Низ греет слишком сильно	Уменьшить нагрев нижней зоны
	Температура слишком высокая	Уменьшить температуру выпечки
И верх, и корж пиццы слишком тёмные	Температура слишком высокая	Уменьшить температуру выпечки
	Время выпечки слишком долгое	Уменьшить время выпечки
Слишком длительное время выпекания	Температура выпечки слишком низкая	Увеличить температуру выпечки