

# VOLDONE®

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 627546-026 РЭ  
ПАСПОРТ 627546-026 ПС

EAC

ДРОВЯНАЯ ПИЦЦА-ПЕЧЬ

VOLDONE PIZZA ceramic



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

<b>1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ .....</b>	<b>5</b>
<b>2. ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПИЦЦА-ПЕЧИ VOLDONE .....</b>	<b>5</b>
<b>3. ПИЦЦА-ПЕЧЬ VOLDONE .....</b>	<b>6</b>
<b>4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE PIZZA 4 ceramic .....</b>	<b>7</b>
<b>5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE PIZZA 6 ceramic .....</b>	<b>8</b>
<b>6. УСТАНОВКА.....</b>	<b>9</b>
<b>7. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ .....</b>	<b>9</b>
<b>8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....</b>	<b>10</b>
<b>8.1. ПЕРВЫЙ ЗАПУСК .....</b>	<b>10</b>
<b>8.2. РАБОТА ПИЦЦА-ПЕЧИ .....</b>	<b>10</b>
<b>8.3. ТУШЕНИЕ ОГНЯ .....</b>	<b>11</b>
<b>8.4. РЕКОМЕНДУЕМОЕ ТОПЛИВО .....</b>	<b>11</b>
<b>9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....</b>	<b>11</b>
<b>10. ХРАНЕНИЕ.....</b>	<b>11</b>
<b>11. УТИЛИЗАЦИЯ .....</b>	<b>11</b>
<b>12. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....</b>	<b>14</b>

## 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	PIZZA ___ ceramic
Заводской номер	
Дата изготовления	

## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Дровяная пицца-печь VOLDONE ceramic 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 сделана из качественных материалов (конструкционная и нержавеющей сталь), благодаря чему внутри печи поддерживается стабильная температура для приготовления. Она оснащена датчиком температуры.

Свод пицца-печи VOLDONE ceramic выполнен из керамической глиняной сферы, а варочная поверхность из натурального подового камня. Благодаря этому в пицца-печи работает параллельно три метода нагрева: конвекция (циркуляция воздушных масс), кондукция (излучение тепла подовым камнем) и отражение тепла от стен свода. Керамоволокнистая теплоизоляция долго сохраняет тепло, что снижает расход топлива.

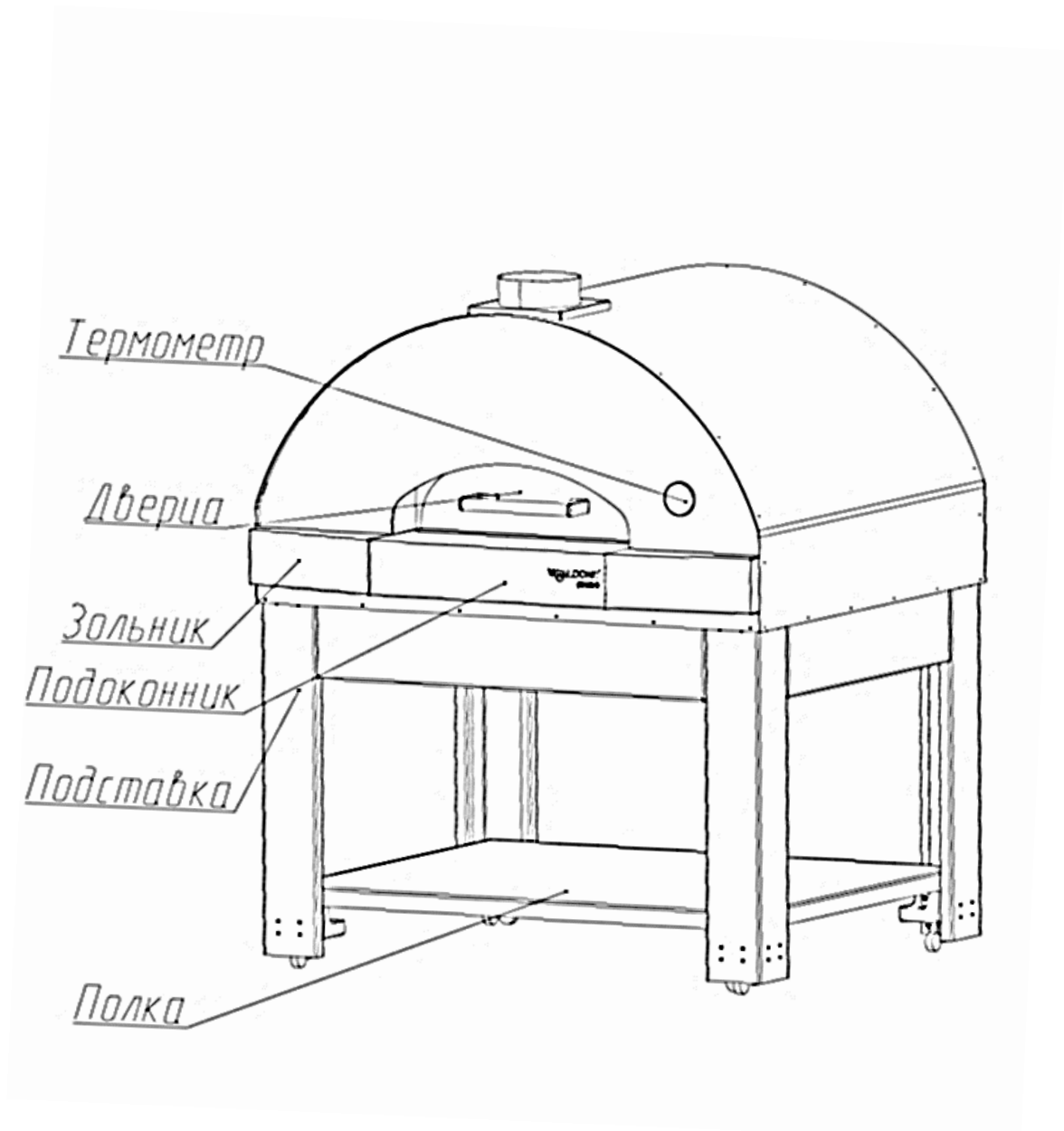
Пицца-печь VOLDONE ceramic позволяет легко поддерживать идеальную температуру приготовления пиццы – от 320° до 350° C (для неаполитанской – около 450°). Заслонка из термостойкой стали и качественная теплоизоляция позволяют поддерживать высокую температуру внутри камеры в течении длительного времени. При этом печь имеет очень хорошую производительность. Вы можете выпекать до 60 пицц за час.

Печь не требует дополнительного монтажа, ее достаточно достать из упаковки и приступить к приготовлению пищи.

Печь продаётся с удобным основанием, внутри которого легко хранить дрова.

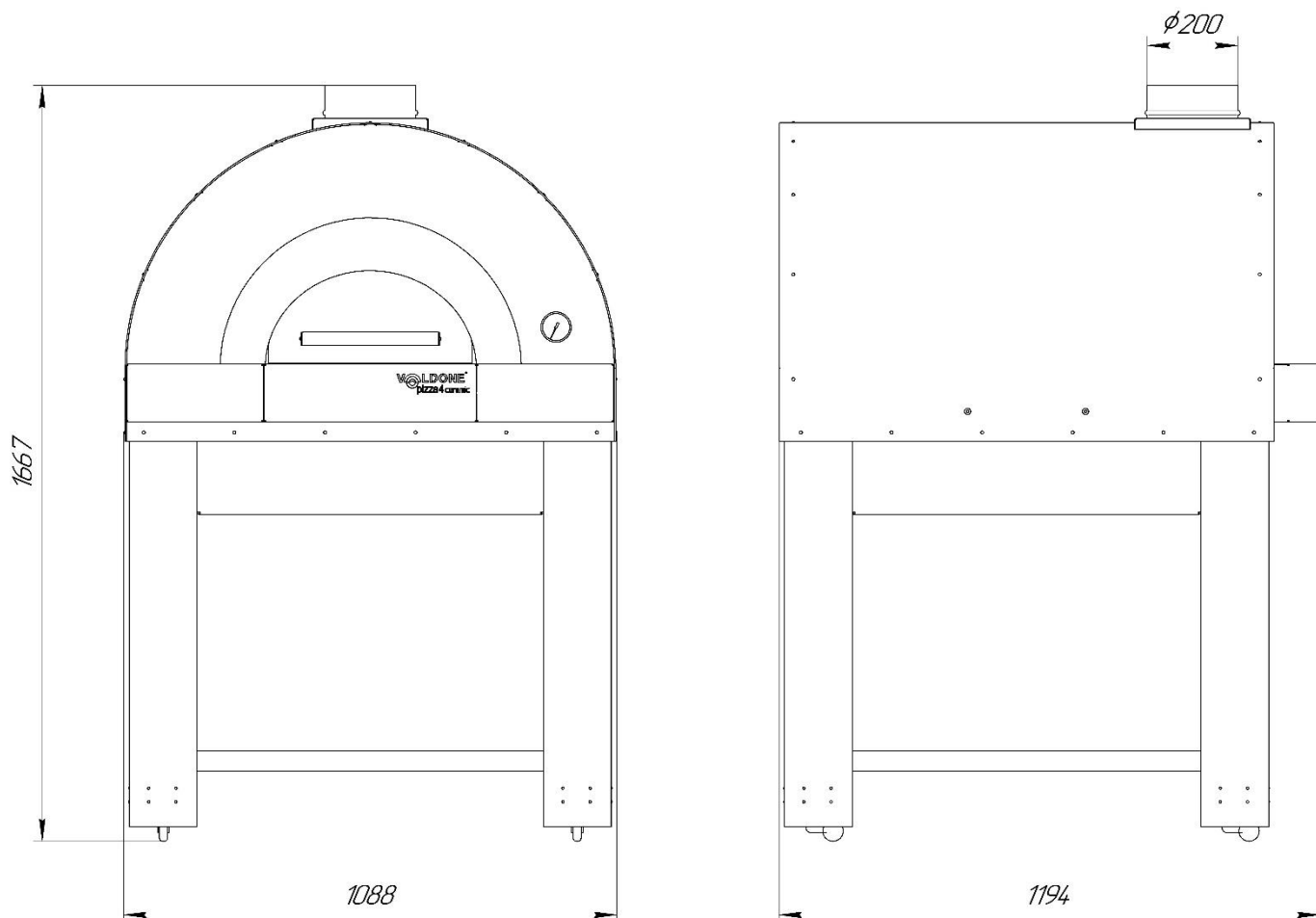
Изящная форма в сочетании с мобильностью (есть колеса) делает эту печь абсолютным фаворитом среди остальных моделей.

### 3. ПИЦЦА-ПЕЧЬ VOLDONE



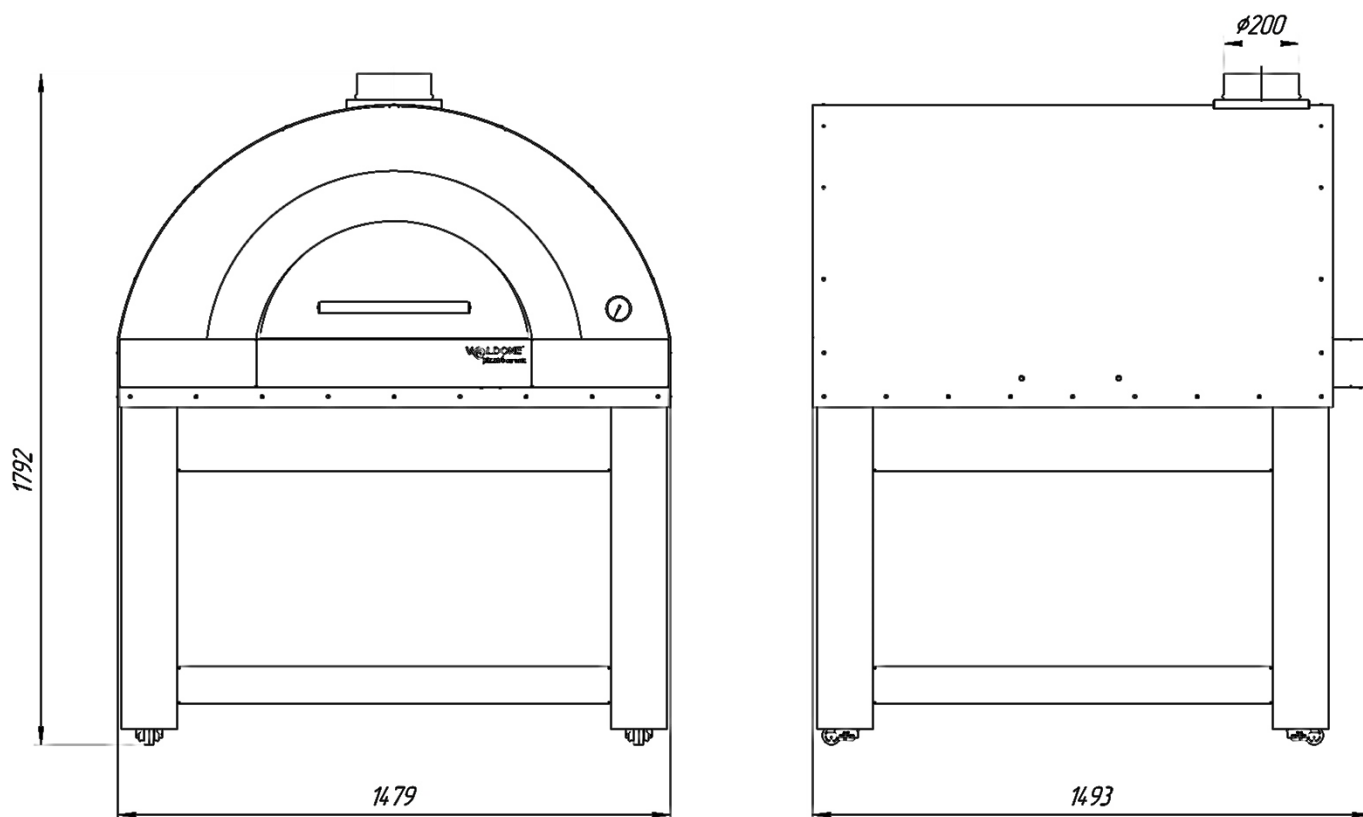
\* наличие искрогасителя зависит от комплектации

#### 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE PIZZA 4 ceramic



Вес печи с подставкой, кг.	<b>400</b>
Вес печи без подставки, кг.	<b>336</b>
Максимальная температура печи, ° C	<b>до 500</b>
Площадь пода, м <sup>2</sup>	<b>0,54</b>
Размеры пода, мм	<b>862x862</b>
Время разогрева, мин.	<b>30</b>
Количество пицц за раз D 30 см, шт.	<b>4</b>
Выпечка хлеба за раз, кг	<b>4-8</b>
Средний расход топлива, кг/ч	<b>4</b>
Ширина устья печи, мм	<b>465</b>
Высота устья печи, мм	<b>200</b>
Дымоход, мм	<b>200</b>
Термометр	<b>есть</b>

## 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ VOLDONE PIZZA 6 ceramic



Вес печи с подставкой, кг.	<b>741</b>
Вес печи без подставки, кг.	<b>598</b>
Максимальная температура печи, ° C	<b>до 500</b>
Площадь пода, м <sup>2</sup>	<b>0,90</b>
Размеры пода, мм.	<b>1240x1150</b>
Время разогрева, мин.	<b>35</b>
Количество пицц за раз D 30 см, шт.	<b>6</b>
Выпечка хлеба за раз, кг	<b>8-12</b>
Средний расход топлива, кг/ч	<b>8</b>
Ширина устья печи, мм	<b>686</b>
Высота устья печи, мм	<b>300</b>
Дымоход, мм	<b>200</b>
Термометр	<b>есть</b>



## 6. 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.

## 7. 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.
- Запрещается лить на подовые камни воду, средства розжига и любые легковоспламеняющиеся жидкости. Это может привести к трещинам.
- При закладке дров в печь не допускать ударов дровами о стенки купола печи, ударов металлическим инструментом (щёток и лопат) о стенки купола и под печи, это приводит к выкалыванию шамота, керамических частиц и прочности элементов печи
- 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.

## 8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 8.1. ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

Первый запуск печи и запуск после длительного простоя (1 неделя) необходимо производить в течении 2-3 дней

Первый день

Убедиться, в работоспособности вытяжки, шиберные заслонки – открыты, гидрофильтр (при его наличии) включён на полную мощность, подовый камень сухой.

Использовать небольшое количество мелко нарубленных дров, 2-3 кг, не слишком сухих. Горение дров должно быть не интенсивным, для этого можно использовать заслонку печи прикрывая излишне большое количество воздуха, поступающего в печь. Печь в первый день нагревается до температуры 70-80 градусов. Одной закладки дров достаточно. Горение дров осуществляется по центру печи. Плотно закрывается заслонка, тепло распределяется внутри печи равномерно до второго дня.

Второй день

Печь во второй день протапливается до температуры 150 градусов, горение дров по центру печи, прогоревшие дрова и уголь раскладывается вдоль задних стенок печи, так же закрывается заслонкой на ночь

Третий день

Печь протапливается до температуры 200-250 градусов, дрова горят по центру печи, угли раскладываются так же вдоль задних и боковых стенок печи, так же закрывается заслонкой на ночь

На четвёртый день печь протапливается до рабочей температуры, и вводится в рабочий режим.

### 8.2. РАБОТА ПИЦЦА-ПЕЧИ

В процессе розжига печи каждый раз необходимо убедиться в том, что шиберные заслонки – открыты, гидрофильтр (при его наличии) включён на полную мощность, после прогорания первой закладки дров в рабочем режиме, очаг дров сносится в угол печи. Для уменьшения расхода дров и избегания вытягивания тепла из печи, шиберные заслонки прикрываются, гидрофильтр выводится на мощность 700-800 м<sup>3</sup>/час.

В процессе работы и приготовления на поде печи во избежание попадания в приготовляемый продукт угля, щепок от дров, золы, возможных керамических частичек печи, фибры, пыли и проч. необходимо перед каждой закладкой продукта в печь следить за чистотой пода, используя специальные щётки для печей, с мягким не горючим ворсом.

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 ПОДА СЛЕДУЕТ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПИРОМЕТРОМ.**

### 8.3. ТУШЕНИЕ ОГНЯ

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

### 8.4. РЕКОМЕНДУЕМОЕ ТОПЛИВО

Используя древесину разных пород деревьев, можно изменять вкус приготовленной пищи. В качестве топлива рекомендуется сухая древесина фруктовых деревьев – яблоня, вишня, апельсин и персик. Использовать древесину хвойных пород категорически запрещено.

Рекомендуется «разгонять» печь на дровах лиственных пород или на древесном угле. А щепочки (веточки) ароматной древесины добавлять в конце процесса, когда уголь сгорает с одной стороны и остаётся небольшой огонёк – для поддержания температуры и аромата.

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

## 9. 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.

## 10. 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.

## 11. 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.

## 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		шт.
6.	Подставка для пицца-печи		шт.
7.	Зольник (для пицца-печи VOLDONE PIZZA 6 ceramic)		шт.
8.	Руководство по эксплуатации/Паспорт		шт.

Кладовщик склада готовой продукции \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

ДРОВЯНАЯ ПИЦЦА-ПЕЧЬ VOLDONE

МОДЕЛЬ

PIZZA \_\_\_ ceramic

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 \_\_\_ МЕСЯЦЕВ С ДАТЫ ПРОДАЖИ

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

## **12. 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.

Керамический купол и подовые камни могут потрескаться. Это нормальный износ и не покрывается гарантией ООО «Волжанин».

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.



