



Л и д е р
Оборудование
для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧЕЙ С МАНГАЛОМ



- стр.3 Что представляют из себя печи на угле PIRA?
- стр.4 Модель PIRA 70 (45)
- стр.5 Модель PIRA 48
- стр.6 Модель PIRA 90 (50)
- стр.7 Модель PIRA 130
- стр.8 Модель PIRA 130G
- стр.9 Модель PIRA 170
- стр.10 Закладка угля и включение
- стр.12 Советы по использованию
- стр.13 Советы по установке
- стр.14 Гарантия



• ЧТО ТАКОЕ ПЕЧЬ С МАРГАЛОМ PIRA?

Печь барбекю соединяет в себе мангал на углях и духовку в одном аппарате, предлагая современной гастрономии лучшие качества и того и другого.

Печь способна на многое, она даёт возможность готовить традиционные блюда, добиться разнообразных вкусов и типов приготовления мяса, рыбы, морских продуктов, мучных и сладких блюд.

Она может использоваться как печь мангал, если работает с открытой дверцей, если же дверца закрыта, то это духовка со всеми её плюсами:

Быстрота, прекрасный внешний вид, вкус и уникальный тип приготовления.

Работает на любом природном угле, потребляя в среднем 5 кг угля на одну полную готовку.

Принципиальные характеристики духовых печей PIRA:

- Кристальная дверь с высокой жаростойкостью(до 750С).
- Наличие панели ограничитель огня внутри печи.
- Наличие регулятора вытяжной трубы.
- 5 уровней для решеток.
- Sistema de elevación de la tolva de la brasa (según modelo)
- Решетка специальная рифленая для сбора жира(в зависимости от модели).
- Решетка стандартная.
- Щипцы для мяса с крючком для решетки.
- Отдельные ящики для пепла и жира(в зависимости от модели).
- Внутренний материал из плавленной стали большого сопротивления.
- Колёса для удобного перемещения.
- Клешни и лопатка для угля включены.



МОДЕЛИ

Л И Д Е Р
Оборудование
для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений

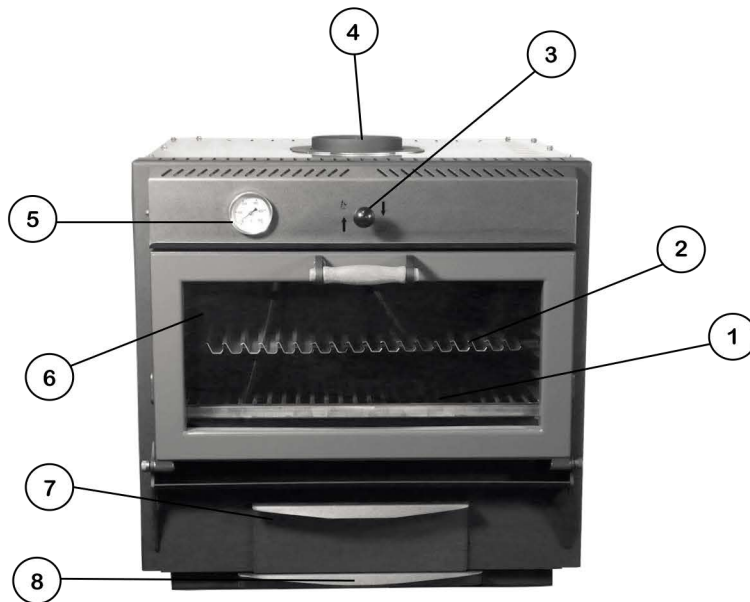
PIRA 45



- 1 РЕШЕТКА СТАНДАРТНАЯ
- 2 ВЫХОД ДЫМА
- 3 РЕГУЛЯТОР ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ
- 4 ТЕРМОМЕТР-ИНДИКАТОР
- 5 СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ НЕОКЕРАМИКА 750°С
- 6 ЯЩИК ДЛЯ СБОРА ПЕПЛА



PIRA 48



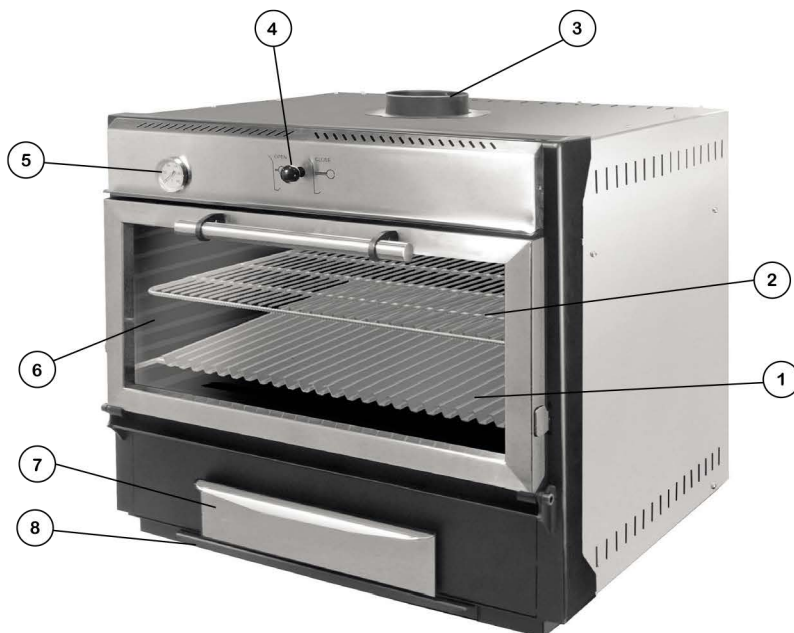
- 1 РЕШЕТКА СТАНДАРТНАЯ
- 2 РЕШЕТКА СПЕЦИАЛЬНАЯ РИФЛЕНАЯ
- 3 РЕГУЛЯТОР ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ
- 4 ВЫХОД ДЫМА
- 5 ТЕРМОМЕТР-ИНДИКАТОР
- 6 СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ НЕОКЕРАМИКА 750°С
- 7 ЯЩИК ДЛЯ СБОРА ПЕПЛА
- 8 ЯЩИК ДЛЯ СБОРА ЖИРА



МОДЕЛИ

Л и д е р
Оборудование
для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений

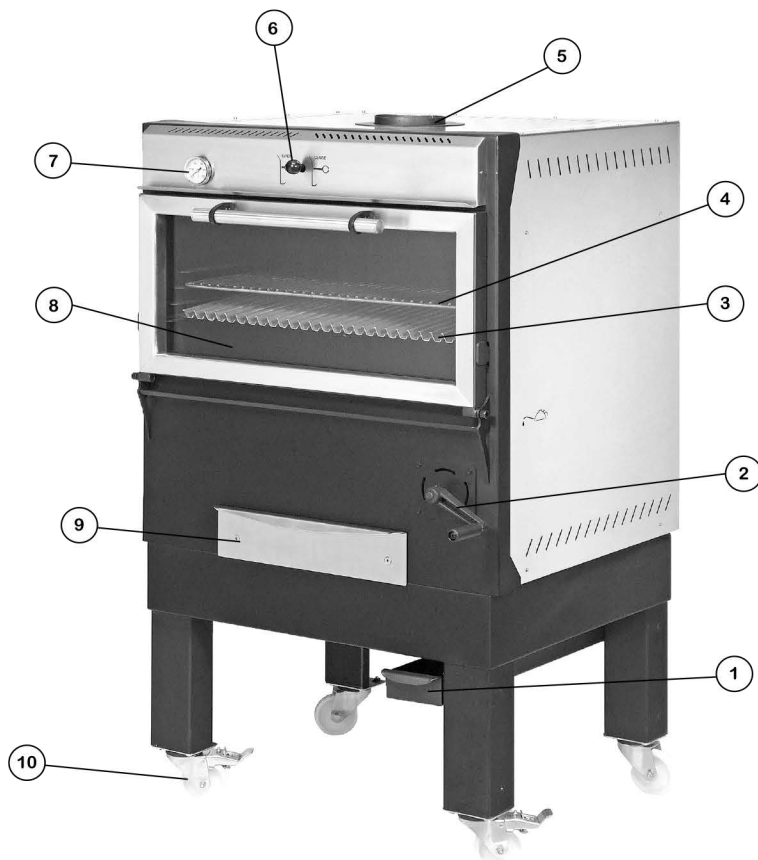
PIRA 50



- 1 РЕШЕТКА СПЕЦИАЛЬНАЯ РИФЛЕНАЯ
- 2 РЕШЕТКА СТАНДАРТНАЯ
- 3 ВЫХОД ДЫМА
- 4 РЕГУЛЯТОР ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ
- 5 ТЕРМОМЕТР-ИНДИКАТОР
- 6 СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ НЕОКЕРАМИКА 750С
- 7 ЯЩИК ДЛЯ СБОРА ПЕПЛА
- 8 ЯЩИК ДЛЯ СБОРА ЖИРА



PIRA 130



- 1 ЯЩИК ДЛЯ СБОРА ЖИРА
- 2 РУЧКА РЕГУЛЯТОРА ВЫСОТЫ ВОРОНКИ МАНГАЛА
- 3 РЕШЕТКА СПЕЦИАЛЬНАЯ РИФЛЕНАЯ
- 4 РЕШЕТКА СТАНДАРТНАЯ
- 5 ВЫХОД ДЫМА
- 6 РЕГУЛЯТОР ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ
- 7 ТЕРМОМЕТР-ИНДИКАТОР
- 8 СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ НЕОКЕРАМИКА 750С
- 9 ЯЩИК ДЛЯ СБОРА ПЕПЛА
- 10 КОЛЕСА



МОДЕЛИ

Л И Д Е Р
Оборудование
для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений

PIRA 130G



- 1 ЯЩИК ДЛЯ СБОРА ЖИРА
- 2 РУЧКА РЕГУЛЯТОРА ВЫСОТЫ ВОРОНКИ
- 3 РЕШЕТКА СТАНДАРТНАЯ
- 4 РЕШЕТКА РИФЛЕНАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
- 5 ВЫХОД ДЫМА
- 6 РЕГУЛЯТОР ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ
- 7 СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ НЕОКЕРАМИКА 750С
- 8 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛОЧКА
- 9 ЯЩИК ДЛЯ СБОРА ПЕПЛА
- 10 КОЛЕСА



PIRA 170



- 1 ЯЩИК ДЛЯ СБОРА ЖИРА
- 2 РУЧКА РЕГУЛЯТОРА ВЫСОТЫ ВОРОНКИ
- 3 РЕШЕТКА СПЕЦИАЛЬНАЯ РИФЛЕНАЯ
- 4 СЕТКА РАЗДЕЛЯЮЩАЯ ЖАРОЧНЫЕ КАМЕРЫ
- 5 РЕШЕТКА СТАНДАРТНАЯ
- 6 ВЫХОД ДЫМА
- 7 РЕГУЛЯТОР ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ
- 8 ТЕРМОМЕТР
- 9 ВЕРХНЯЯ СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ НЕОКЕРАМИКА 750С
- 10 НИЖНЯЯ КРИСТАЛЬНАЯ ДВЕРЬ НЕОКЕРАМИКА 750С
- 11 ЯЩИК ДЛЯ СБОРА ПЕПЛА
- 12 КОЛЕСА



• **ЗАКЛАДКА УГЛЯ И ВКЛЮЧЕНИЕ**

Существуют различные способы включения печи и все они достаточно просты. В этой инструкции приведены 2 самых повседневных из них.

Первый способ

Убрать все из печи, включая решетки, до того как вы начнете закладку угля.

Открыть вытяжную трубу с помощью регулятора или ручки. Если вы приобрели дополнительно аксессуар внешняя вытяжка, установите ручку в вертикальное положение.

Откройте вход нижнего воздуха(поддувало) с помощью ящика для пепла, выдвинув его до середины. Во всех наших моделях регулировка поддувала производится с помощью ящика для пепла.

Соорудите ПИРАмиду из угля в центре нижней воронки. Добавьте в её основание 3-5 таблеток сухого горючего и зажгите огонь.

Закройте дверь и оставьте уголь нагреваться, через 30 минут угли должны быть полностью разгоревшимися.

В этот момент закройте нижний ящик и подождите ещё 10 минут. После этого поставьте регулятор вытяжной трубы на середину.

Сейчас ваша печь готова к работе.

Второй способ.

Убрать все из печи, включая решетки, до того как вы начнете разводить огонь.

Открыть вытяжную трубу. Если вы приобрели аксессуар внешняя вытяжка, установите ручку в вертикальное положение.

Откройте вход нижнего воздуха с помощью ящика для пепла, выдвинув его до середины.

Наполнить доверху углем аксессуар "Разжигатель угля".



Поставить на огонь. Через 10 минут, когда весь уголь разгорится, очень осторожно с помощью специальных защитных перчаток для работы с печью высыпать содержимое в нижнюю воронку.

Повторите процесс до тех пор пока уголь не закроет всю воронку(примерно 3-4 раза).

Распределите равномерно весь уголь, закройте нижний ящик и оставьте на 10 минут. После этого выставите регулятор вытяжной трубы на середину.

Сейчас печь готова к работе.

В процессе работы регулируйте вытяжную трубу для контроля количества дыма внутри печи. Так же вы можете использовать ящик для пепла приоткрывая его, если нужно оживить огонь.

В моделях оснащенных регулируемыми по высоте воронками для угля рекомендуется установить её на самую низкую позицию, до того как вы начнёте разжигать огонь.

ПЕЧИ PIRA созданные для работы на угле.

Модель PIRA 45 объем потребляемого угля максимум 3 кг.

Модель PIRA 48 объем потребляемого угля максимум 4 кг.

Модель PIRA 50,130,130G,170 объем потребляемого угля максимум 5 кг.



• **СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

При первичном использовании печи, включите печь работать на 45 мин с решетками внутри, но без пищи, для того, чтобы убрать остатки масел и чистящих средств используемых при изготовлении печи.

В моделях оснащенных регулируемой по высоте воронкой для угля, используйте её в целях ускорения или замедления процесса приготовления пищи. Это эксклюзивный элемент духовки, который позволяет с большей эффективностью использовать мангал.

Содержите печь чистой от пепла и жира, это уменьшит копоть и запах. Чистите печь холодной.

Когда печь охлаждена, очистите дверь с моющим средством содержащим аммиак, для поддержания стекла прозрачным. Если стекло чистое, дверь открывается реже, пища готовится быстрее и экономится горючее. К тому же, если стекло чистое, ваши клиенты могут лицезреть небольшой спектакль огня прямо в ресторане.

Чистите решетки чаще, в процессе готовки с помощью щетки с длинным ворсом.

Не собирайте много пепла в ящике. Опустошайте его каждый день, а так же ящик для жира.

Минимум раз в месяц извлекайте панель ограничитель-огня, которая находится на верхней панели внутри печи и очистите её от сажи.

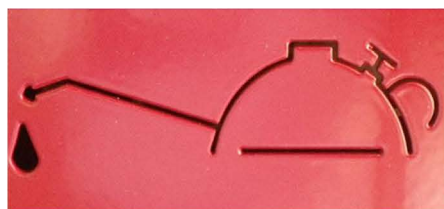
Печи оснащены мобильным колёсами, что помогает в транспортировке и обеспечивает идеальную уборку помещения.

Избегайте ожогов, используя перчатки для печей во время работы.



СМАЗКА СИСТЕМЫ ПОДЪЕМА

Чтобы избежать шума при использовании системы подъема в моделях её включающих, важно смазывать все указанные места, уделяя особое внимание тем, что внутри жарочного шкафа. Производите смазывание регулярно для поддержания аппарата в порядке.



• СОВЕТЫ ПО УСТАНОВКЕ

Печи с мангалами могут использоваться как внутри так и снаружи помещения, но всегда под крышей. Если вы планируете установить печь внутри кухни, необходимо поставить над ней вытяжку соответствующую по размеру, т.е. размер печи плюс открытая дверца.

Вытяжка должна иметь силу всасывания 3000 до 3500м³/час, в зависимости от модели печи. Так же желательно чтобы она была типа "колокол" с рабочим всасывающим блоком в передней части аппарата.

Установка дополнительных аксессуаров "Внешний ограничитель огня" ref.750003 и "Сомбреро" ref.750004 уменьшают температуру дыма и обеспечивают дополнительную безопасность для аппаратов устанавливаемых под вытяжкой.

Рекомендуется использовать вытяжку имеющую так же функцию подачи воздуха для компенсации его потери при вытяжке.

Необходимо проконсультироваться с местными противопожарными правилами и правилами безопасности для печей на твердом топливе.

Диаметр выхлопной трубы должен быть не менее 300мм.



ГАРАНТИЯ

Л и д е р
Оборудование
для кафе, ресторанов, столовых, учебных заведений

- Гарантия покрывает механические недостатки изготовления в течение одного года начиная с даты покупки машины.
- Вред или аварии, вызванные по причинам, чуждым строительству машины, удары, падения или неправильное использование устройства со стороны пользователя не остаются защищенными этой гарантией.
- Вред, произведенный износом и использованием устройства не покрыт гарантией.
- Транспорт для ремонта, перемещения техника и рабочей силы, они не покрыты гарантией.
- Затраты транспорта для отправления предметов замены не покрыты в этой гарантии.