

Manual do Operador

Instalação – Operação - Manutenção



Forno de Bancada Elétrico

PM401ED-1

PM721ED

CERTIFICADO Certificação varia conforme região



Garantia e Serviço

PizzaMaster®

Fornos PizzaMaster® são desenvolvidos e construídos por Svenska BakePartner AB

Nós agradecemos por sua confiança e parabenizar a sua aquisição do novo forno PizzaMaster®. O nosso objetivo sempre foi para construir os melhores fornos de pizza do mundo. Desde o começo, nós sabíamos que isso só poderia ser alcançado especializando na indústria de pizza e fazendo a qualidade de assamento a nossa principal prioridade. Os fornos PizzaMaster® são, portanto, feitos exclusivamente para a indústria de pizza para atender a demandas de todas as empresas que dependem da qualidade de pizza.

2 anos de garantia por fabricante


Todos os fornos de bancada PizzaMaster® vem com a garantia limitada de 2 anos que cobre contra qualquer defeito de material ou de fabricação. Para obter mais informações sobre essa cobertura, consulte o seu representante autorizado.

Experiência Especial

Os técnicos de serviço PizzaMaster® são especialistas treinados. Eles são equipados com todos os instrumentos e ferramentas necessárias para realizar o diagnóstico correto e serviço rápido e eficiente. Nossos técnicos viajam o mundo continuamente, treinando os técnicos locais para manter o padrão BakePartner.

Genuine Parts

Seu forno PizzaMaster® consiste com mais de 1000 peças de qualidade com longa vida útil de serviço. Caso venha precisar substituir a peça, é muito importante que seja repostado por uma peça PizzaMaster® genuína. Isso garante não apenas o funcionamento ideal, mas também a segurança contínua no local de trabalho.

| | | | | |
|---|---------------|------|---------------|----------|
| BakePartner™ Made in Sweden | Model - Type | | Serial No. | |
| | PM Oven Model | | X0000 - 00X00 | |
| | Power Supply | | IP | |
| | | | 00 | |
| Svenska BakePartner AB | | | | |
| Odegardsgatan 5 | | | | |
| 504 64, Boras | | | | |
| Sweden | | | | |
| Phone: +4633 230 025 | | | | |
| info@bakepartner.com | | | | |
| www.bakepartner.com | | | | |
| www.pizzamaster.com | | | | |
| Power Oven (kW) | | | | |
|  | X200 | X100 | X200 | Total kW |
| | X100 | 00,0 | 00,0 | 000,0 |

Seu forno PizzaMaster®

Quando contatado o seu distribuidor local PizzaMaster® ou BakePartner diretamente para assistência, lembre de citar o modelo designado e o número de série do seu forno, uma cópia da plaqueta de identificação colada sobre o manual do operador original que segue em cada forno que foi enviado da nossa fábrica. Isso nos ajuda a te ajudar com mais agilidade.

Quando solicitar a troca de peças, verifique o logo PizzaMaster® das peças originais.



PizzaMaster® Stone Hearth Deck Ovens are manufactured by Svenska BakePartner AB

Customer Support: Tel: +46 33 230-025 | E-mail: info@bakepartner.com

Website: www.pizzamaster.com or www.bakepartner.com | HQ: Svenska BakePartner AB, Odegardsgatan 5, SE 504 64 Boras Sweden

Sumário

| | |
|--|----|
| Garantia e Serviço..... | 2 |
| Índice | 3 |
| Segurança e Perigo..... | 4 |
| Instalação..... | 5 |
| Conexão Elétrica | 6 |
| Operação do Forno | 8 |
| Inicializando o forno pela primeira vez | 11 |
| Sistema de Vapor..... | 12 |
| Receita de Pizza / Ajuste do Forno / Diretrizes de Cozimento | 14 |
| Manutenção de Manutenção Preventiva..... | 15 |
| Troca da lâmpada do forno e vedação da porta | 19 |
| Solução de Problemas | 20 |
| Declaração de Conformidade EU | 21 |
| Notas..... | 22 |

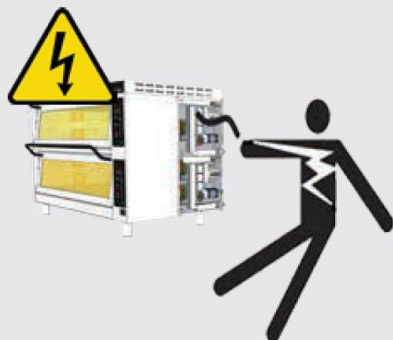
Anexo:

Diagrama Elétrico

Precaução de Segurança e Perigos



Para garantir a operação segura, leia este manual que contém precauções de segurança e perigos para sua própria segurança.



Risco alto de eletrocussão!

Desconecte o aparelho da tomada antes de abri-lo.

Para reduzir o risco de choque elétrico, NÃO remova ou abra a tampa do painel elétrico. Solicite o serviço da pessoa qualificada.



Este aparelho não foi desenvolvido para o uso de pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que eles tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por pessoa responsável para sua segurança.



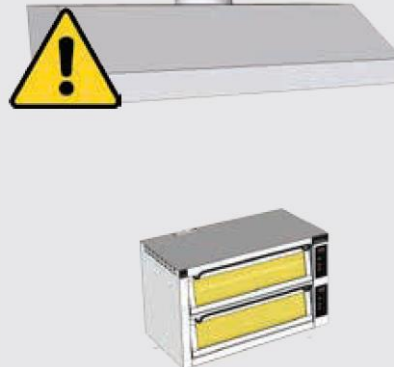
Quando posicionado o seu forno, são importantes considerar os pontos abaixo:

É importante que a base onde o forno será posicionado seja plano para que o forno fique horizontal e estável.

Você DEVE instalar os pés que acompanham neste aparelho.



Para ventilação do forno, é preciso de espaçamento mínimo de 50 mm é requerido entre o forno e as paredes em volta do forno.



O forno é preciso ser posicionado abaixo de uma coifa ventilada ou conectado a um sistema de ventilação para cada regulação local.



A superfície com a simbologia acima significa que está quente. Deve ter o máximo de cuidado para não se queimar.



O terminal equipotencial é instalado no forno para minimizar a diferença de potencial entre os equipamentos instalados no estabelecimento.

Instalação



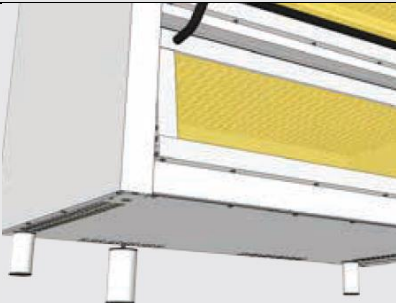
1. O forno é embalado de forma segura e para facilitar no transporte. Não largue ou não aplique golpes fortes nessa embalagem. Corte as fitas da embalagem e remova a caixa de papelão.



2. **NÃO** carregue o forno pela alça da porta.



3. Retire os pés e o manual do operador do interior da câmara do forno.



4. Erguer o forno cuidadosamente e instale os pés com o parafuso na parte inferior do forno. Você **DEVE** instalar os pés que acompanhou



5. Se o seu forno é equipado com 2 pedras por câmara, remova cuidadosamente a pedra que se situa na câmara de baixo e reposicione-a na câmara de cima.



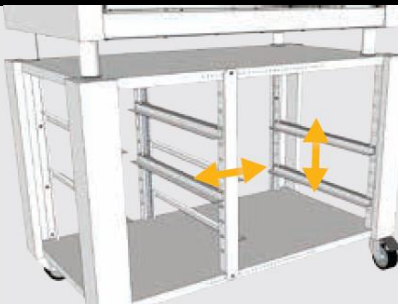
6. Se possível, posicione o forno com fácil acesso do lado direito do forno para facilitar a instalação elétrica e serviços futuros.

Acessórios



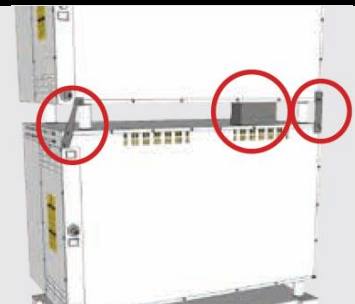
Suporte de segurança:

Você deve proteger o seu forno com os dois suportes de segurança em cada lado do forno.



Sistema de Estante

Posicione o sistema de estante com a altura e largura regulável para sua necessidade.



Conduite de ventilação

Você pode posicionar um forno de bancada em cima do outro; para isso, você deve instalar o conduíte de ventilação entre os dois fornos e os suportes de segurança.

Conexão Elétrica

Conexão Elétrica

Para conexão e dimensionamento correto do disjuntor, olhe a plaqueta do forno, precisará da tabela de dimensionamento do disjuntor e o diagrama elétrico em anexo.

Após leitura de **todas** as informações acima, siga os passos abaixo para conexões elétricas correta.

O terminal equipotencial é instalado com a simbologia abaixo para minimizar as diferenças de potenciais entre componentes de instalação elétrica de energia e de sinal conforme mostra figura abaixo.



O terminal equipotencial se localiza próximo a cabo de alimentação na parte traseira do forno.

Deve ser utilizado um disjuntor exclusivo para cada módulo do forno para assegurar o desligamento total do forno.

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Importante!

Por razão de segurança e para validade da garantia, todo trabalho elétrico deve ser realizado por eletricista qualificado.

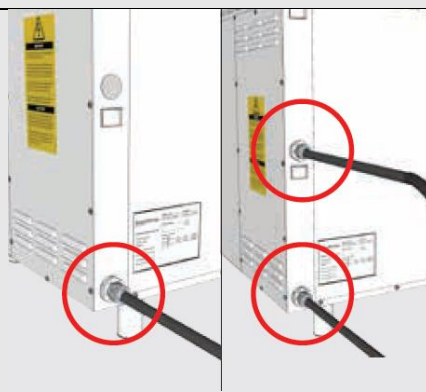
O forno deve ser conectado via um interruptor principal externo com espaçamento de contato mínimo de 3 mm para cada cabo de alimentação.

Conexão Elétrica



1. Certifique-se de que a tensão de alimentação corresponde com que é especificado na plaqueta do produto.

Remova os parafusos que seguram a chapa lateral direito, e remova-a para ter acesso aos componentes elétricos.



2. O forno pode ser conectado com 1 cabo de alimentação por câmara ou 1 cabo de alimentação por forno, isso dependendo da tensão e modelo do forno.



3. Para cabo de conexão ou reposição do cabo:

Abra a chapa lateral direito. Seguindo o diagrama elétrico apropriado, confirmando a informação com a plaqueta de identificação, conectando o cabo de alimentação para o bloco de terminal.

Certifique-se de todas as conexões foram apertadas, então instale de volta a chapa lateral direito.

Conexão Elétrica

Temperatura Setada

300

Luz Energizado



Luz Turbo

Indicador de Tempo

04

Luz de serviço



Ajuste de Temperatura



(Set) Display Temperatura em Tempo Real



Botão Timer

Temporizador Auto. Quando Acesa



Ajuste de intensidade do teto de 0 to 10



Ajuste de intensidade do lastro de 0 to 10



Liga/Desliga Câmara

Luz Automático (Opcional Temp. 7 dias)



Sistema de Vapor (Opcional) – Pronto para usar quando aceso

Chave Principal: Liga/Desliga o Forno

0= Desliga
1= Liga

Chave USB (Opcional)

Temporizador 7 dias (Opcional)

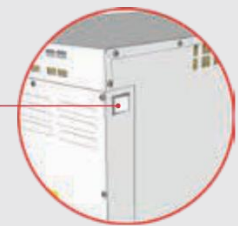
Modelo

Número de Série

Tensão de Alimentação



Chave Geral (Lado de trás)



Energia: A luz aparela indica que a resistência está energizada;

Turbo: A função turbo-start, garante a inicialização automática, elevando a temperatura do forno rapidamente. Quando a temperatura desejada for alcançada, a função turbo-start desligará automaticamente. A luz amarela indica que o turbo está em operação.

Serviço: Se o forno superaquecer, é desligado automaticamente. Uma luz vermelha acenderá quando o corte de superaquecimento venha ser acionado. O forno pode ser resetado, desligando a chave geral e ligando novamente, quando a temperatura tem abaixado para abaixo de 390°C / 734°F (para modelo padrão), 490°C / 914°F (para modelo tem alta temperatura).

Operação do Forno

Guia de Operação



Cada câmara possui um painel de controle independente.




Duas pedras por câmara

Fornos com 2 pedra por câmara, tem apenas 1 painel de controle para toda a câmara.





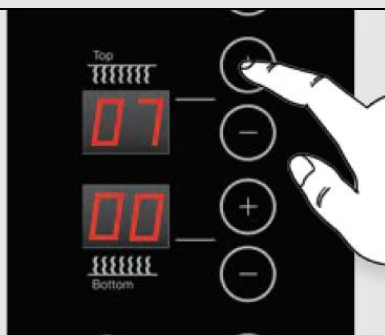
2. Ligando a câmara

Pressione o botão  Liga em todas as câmaras.





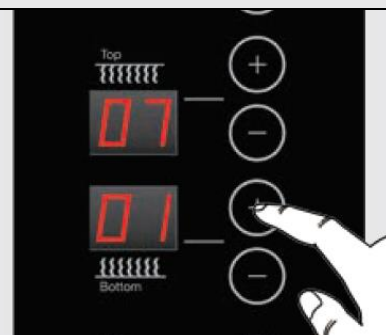
3. Setando a Temperatura

  Pressione para ajustar a temperatura desejada.





4. Setar a Intensidade do Teto

  Pressione para ajustar a intensidade de aquecimento do teto.
0 = desl. / 10 = maxim.




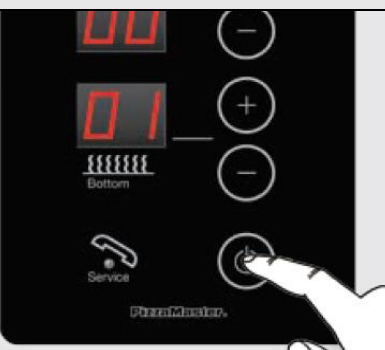
5. Setar a Intensidade do Lastro

  Pressione para ajustar a intensidade de aquecimento do lastro.
0 = desl. / 10 = maxim.




6. Temperatura em Tempo Real

 Pressione e segure o botão SET para exibir a temperatura do rack a qualquer momento.



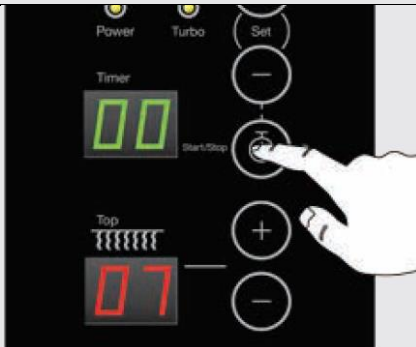
7. Desligue a Câmara

 Pressione o botão Desliga da câmara.



Você pode desligar uma das câmaras para horas de pouca demanda.

Tempo de Conv. Individual – Modo Normal



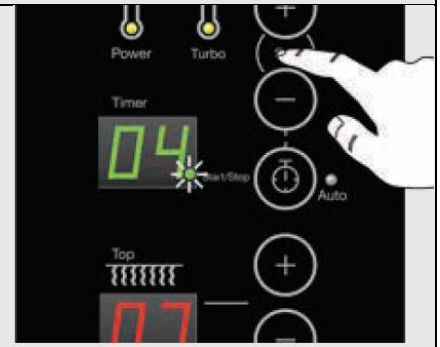
1. Ligar o Temporizador

Pressione o botão temporizador.



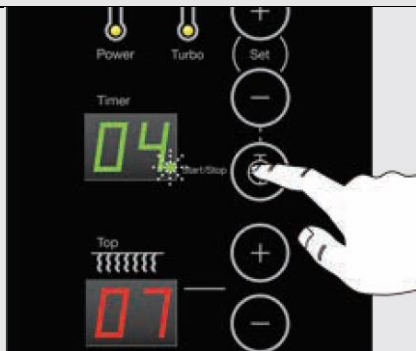
2. Setar o tempo

Pressione os botões para ajustar o tempo desejado (minutos).



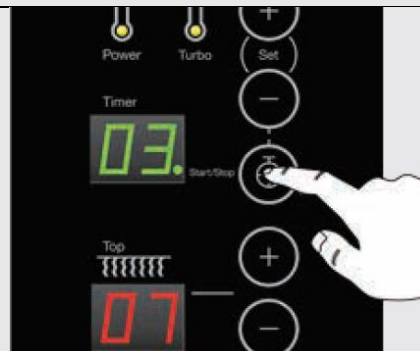
3. Confirmar

Pressione o botão SET para confirmar. A luz de indicação verde acenderá no display do temporizador.



4. Iniciar o Temporizador

Pressione o botão do temporizador para INICIAR o temporizador. O LED verde piscará e o tempo restante será mostrado.



5. Pausa / Parar

Pressione o temporizador para PAUSAR o tempo. Pressione o SET para PARAR.



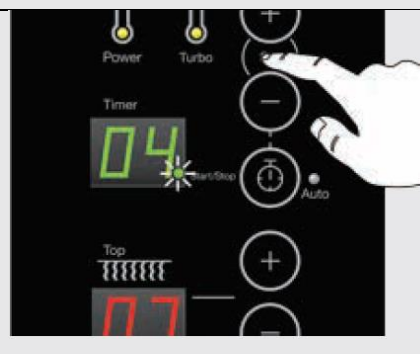
6. Alarme

A alarme ligará quando a contagem regressiva do timer chegar a 0 (zero).



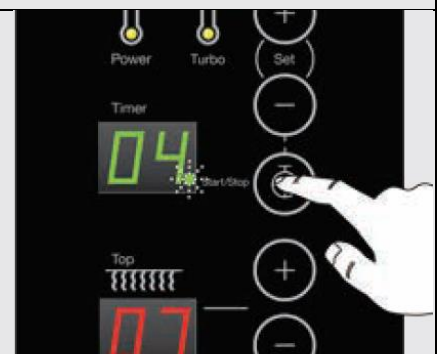
8. Desligando o Alarme

Pressione o botão temporizador para desligar o alarme.



8. Finalização

Pressione o botão SET para finalizar. A luz de indicação verde acenderá no display do temporizador.



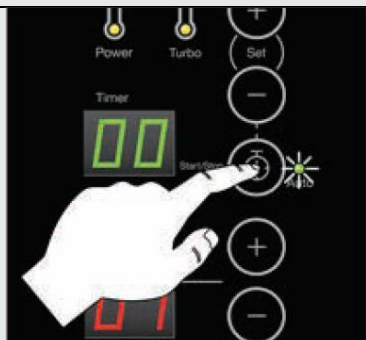
9. Repetir o Ciclo

Pressione o botão temporizador para repetir o ciclo. A luz de indicação verde piscará.



Operação do Forno

Tempo de Conv. Individual – Modo Auto



1. Ligar o Temporizador



Pressione e segure o botão temporizador até que acenda a luz indicativo do modo Auto.



2. Setar o tempo

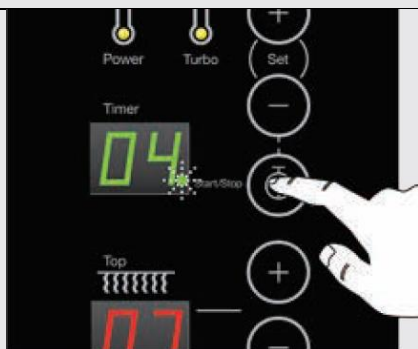


Pressione os botões para ajustar o tempo desejado (minutos).



3. Confirmar

Pressione o botão SET para confirmar. A luz de indicação verde acenderá no display do temporizador.



4. Iniciar o Temporizador



Pressione o botão do temporizador para INICIAR o temporizador. O LED verde piscará.



5. Cinco (5) Alarmes Individuais



Até 5 alarmes independentes podem ser ativados. Pressione o botão do cronômetro para cada um deles.



6. Alarme

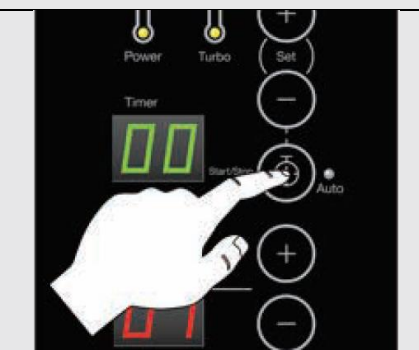
Após o tempo de convecção desejada, o forno soará 3 segundos de alarme para todos os tempos predefinidos.



7. Novo Alarme



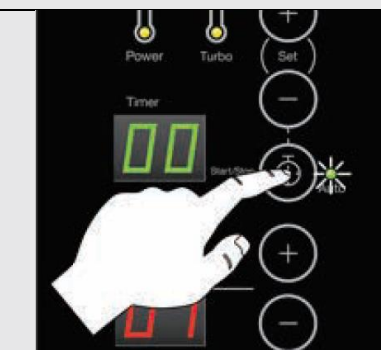
Você pode adicionar um novo alarme assim que o outro alarme terminar, pressione o botão do cronômetro para definir a nova hora.



8. “Desligar” o Alarme



Segure o botão do cronômetro até que a luz venha a pagar, e pressione SET para desligar o Alarme.



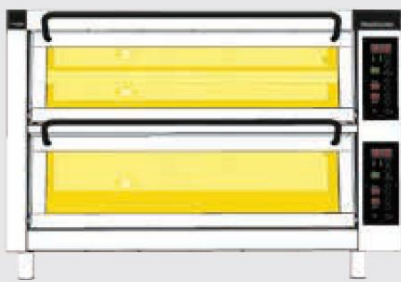
9. Repetir



Para repetir, pressione e segure o botão do cronômetro até que a luz verde de Auto venha a acender.

Inicializando o forno pela primeira vez

Inicializando o forno pela primeira vez



1. Antes de colocar o forno em operação, deve ser ligado e levado à temperatura de queima de qualquer óleo protetor remanescente na(s) câmara(s) do forno. Durante essa operação, o forno emitirá uma certa quantidade de fumaça, o que é normal.



2. Certifique-se de que o sistema de ventilação da cozinha está ligado. Se possível, abra as portas e as janelas para permitir que as fumaças escapem rapidamente. Todas as câmaras podem ser ligadas simultaneamente.



3. Ligue todas as câmaras do forno.



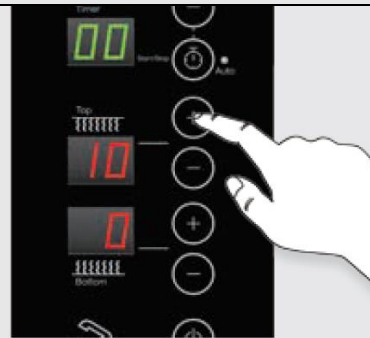
Pressione a tecla LIG/DESL. em todas as câmaras para ligá-las.



4. Configurar a temperatura em 350°C (662°F)



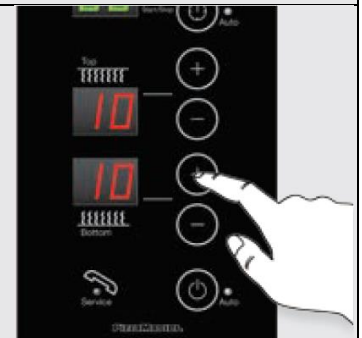
Pressione as teclas para configurar o forno em 350°C (662°F).



5. Configurar a zona de aquecimento do teto



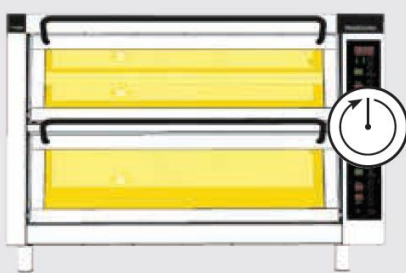
Pressione as teclas para ajustar a intensidade de aquecimento do teto em 10 em todas as câmaras.



6. Configurar a zona de aquecimento do lastro



Pressione as teclas para ajustar a intensidade de aquecimento do lastro em 10 em todas as câmaras.



7. Quando o forno alcançar 300°C (que leva em torno de 20 minutos), deixe ligado por 1 hora.



5. Deixe toda fumaça sair do forno.



Parabéns!

Agora o seu forno está pronto para uso!

Sistema de Vapor

Instalação do Sistema de Vapor

Importante!

- Filtro de partícula deve ser instalado na linha de água.
- Amaciador de água é recomendado ser instalado na linha de água.

Importante!

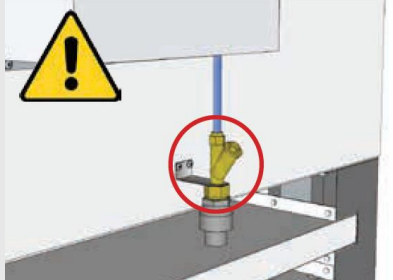
Recomendações de qualidade da água:

- Magnésio, Mg (< 30mg/L)
- Cálcio, Ca (20 – 100mg/L)
- Dureza, dH (4,0 – 7,0dH)
- pH a 20°C (7,5 – 8,5pH)
- Alcalinidade, HCO₃ (> 60mg/L)

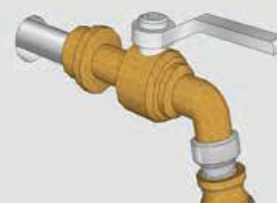
Instalação do Sistema de Água



O seu forno pode ser equipado com um opcional de sistema de vapor em 1 ou mais câmaras.



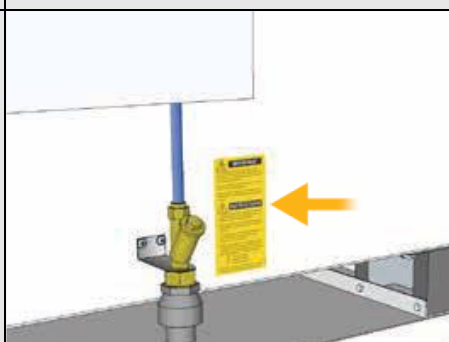
Este aparelho deve ser instalado com um sistema de proteção contra refluxo adequado por uma equipe autorizada.



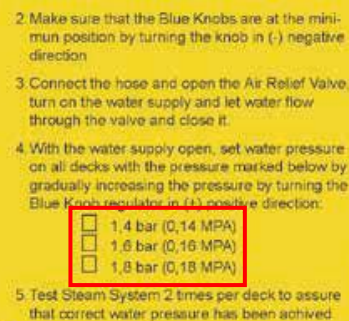
A pressão da água de suprimento não deve exceder 6,0 bar (0,6Mpa).



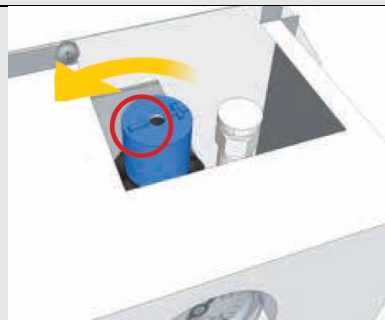
Se a pressão de entrada de água é acima de 6,0bar (0,6Mpa), deve ser instalado um regulador de pressão de água.



Leia com atenção a instrução descrito na etiqueta anexada no sistema de vapor.



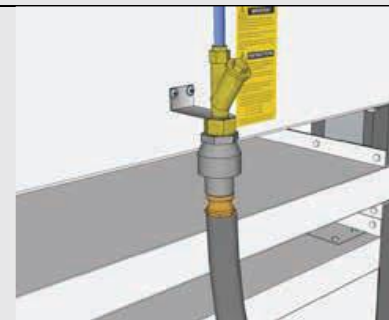
A etiqueta indica qual pressão que o sistema precisa que seja ajustado.



1. Certifique que os knobs azuis estão na posição mínima, girando o knob na direção (-) negativa.



2. Abra a válvula de alimentação e deixe água sair, isso limpará a mangueira e qualquer outros resíduos dentro do sistema de suprimento de água antes de conectar o suprimento para o sistema de vapor.

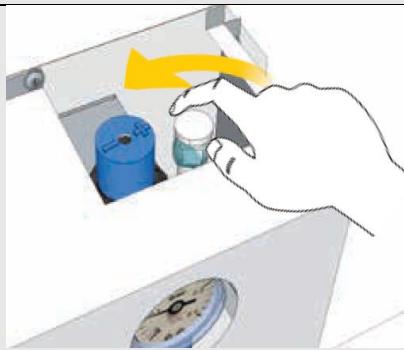


3. Conectar a mangueira para o forno.

Instalação do Sistema de Água e Uso



4. Abrir a válvula de alívio de ar.



5. Ligar o suprimento de água e deixe a água fluir pela válvula e, em seguida, feche a válvula de alívio de ar.



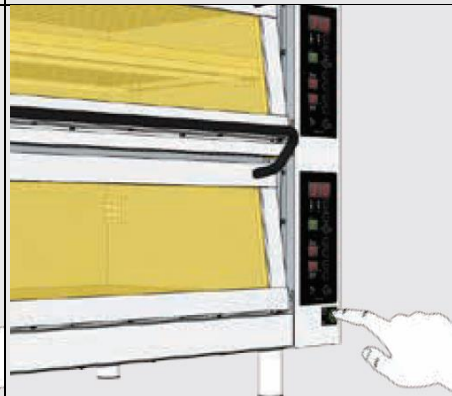
6. Regular o knob azul lentamente para regular a pressão solicitada pela etiqueta girando para o lado (+) positivo.

*Repita para todas as câmaras.



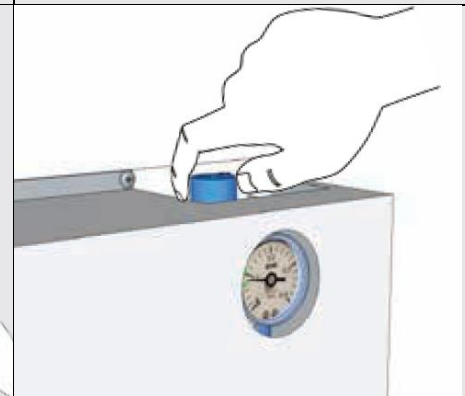
7. Ligue o forno e configura a temperatura para 220°C (428°F). O botão do vapor acenderá indicando que o sistema de vapor está pronto (15min após o forno atingir a temperatura de 200°C).

Pressione o botão Vapor para produzir o vapor no interior da câmara.



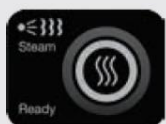
8. O sistema de vapor precisa de 12 minutos para recarregar.

Teste o sistema de vapor duas vezes por câmara para assegurar que a pressão correta da água foi alcançada.

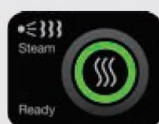


9. Ajuste o sistema de vapor caso necessário.

Usar



1. Em primeiro momento quando o forno alcançar 200°C (392°F), o sistema de vapor leva 15 minutos para ficar pronto.



2. Após 15 minutos, o botão de vapor indicará que o sistema de vapor está pronto para o uso. Pressione e libere o botão a qualquer momento.



3. A luz do botão apagará e após 12 minutos ficará pronto para o uso novamente.

Receita de Pizza / Config. Do Forno / Guia de Assamento

Receita da Pizza e Temperatura de Assamento

Receita da Massa de Pizza

| | |
|-----------------|---|
| Farinha | (*padeiros % = 100) Sempre use a farinha de boa qualidade |
| Água | (*Padeiros % = 65) |
| Sal | (*Padeiros % = 3) |
| Fermento | Fresco (*Padeiros % = 1) ou Seco (equivalente para fermento fresco recomendado pelo produtor) |

Tempo de convecção requerido (Pizza Marguerita Clássico)

290°C / 554°F = 4min 10seg (troque a água para 50% e o sal para 1,5%, adicione o açúcar com 1,5% e óleo com 3,5%)

310°C / 590°F = 3min 40seg (troque a água para 50% e o sal para 1,5%, adicione o açúcar com 1,5% e óleo com 3,5%)

330°C / 626°F = 3min 20seg (troque a água para 55% e o sal para 2%, adicione o açúcar com 1% e óleo com 3,5%)

350°C / 662°F = 2min 50seg (troque a água para 60% e o sal para 2,5%, adicione o açúcar com 0,5% e óleo com 3,5%)

370°C / 698°F = 2min 30seg (convecção com essa temperatura ou maior, nós recomendamos o nosso modelo de forno de alta temperatura)

400°C / 752°F = 2min 10seg

430°C / 806°F = 1min 50seg (a essa temperatura ou superior, fica com a massa seca, pois a maioria dos fluidos vaporizam)

460°C / 860°F = 90seg (5seg nessa temperatura ou superior, pode causar diferença entre sucesso e falha)

490°C / 914°F = 60seg

Configuração do Forno

Importante!

- Nunca configure a potência do teto menor que 3

Pizza Assada direto na Pedra

| | | |
|----------------|----------------------|-----|
| Temperatura | Olhe a receita acima | |
| Pedras / Porta | 1 | 2 |
| Teto | 6-8 | 5-7 |
| Lastro | 0-3 | 2-4 |

Pizza assada na chapa ou na grelha

| | | |
|----------------|----------------------|-----|
| Temperatura | Olhe a receita acima | |
| Pedras / Porta | 1 | 2 |
| Teto | 3-5 | 5-7 |
| Lastro | 6-10 | 2-4 |

| Alimentos Tostado / Assado / Grelhado | | | Pão | | |
|--|-----------------------|-----|----------------|--|----------------|
| Temperatura | 180-220°C (355-430°F) | | Temperatura | Pão japonês/asiático 160-190°C (320-375°F) | |
| Pedras / Porta | 1 | 2 | | Pão europeia 200-240°C (390-465F) | |
| Teto | 5 | 5-7 | Pedras / Porta | 1 | 2 |
| Lastro | 5 | 2-4 | Teto | 4 | não apropriado |
| | | | Lastro | 6 | não apropriado |

Se você precisar de mais orientações de assamento, entre em contato com o representante local da PizzaMaster ou com diretamente com a PizzaMaster.

Preparação da Massa

Importante!

Use a água gelada (isso é importante para obter um resultado uniforme) se utilizar a água na temperatura ambiente, o processo de fermentação iniciará e você terá menos controle sobre fermentação.

1. Coloque a água na batedeira e depois dissolva o fermento na água. Coloque o sal e 75% da farinha.
2. Misture na velocidade baixa por 3min (dependendo da batedeira o tempo pode variar, a massa deve estar completamente misturada).
3. Inicie a batedeira novamente na menor velocidade.
4. Após 5min do início, adicione o restante da farinha gradualmente.
5. Aumente a velocidade após 8min.
6. Desligue a batedeira após 15min e deixe a massa descansar por 20min.
7. Retire a massa da batedeira, coloque sobre a superfície com a farinha e corte a massa em bolas (para 310g).
8. Coloque a bola de massa dentro de um recipiente com a tampa hermética.
9. Se a massa estiver molhada, pode ficar pegajosa. Colocando um pouco (muito pouco) de azeite na massa e nas mãos, o manuseio da massa fica mais fácil.
10. Armazene num lugar frio por 2 a 3 dias (para melhor resultado, faça bolinhas de massa a cada 24horas).

Fazendo a Pizza

1. Retire a massa do freezer 90min antes do assamento.
2. Se tiver uma massa muito leve ou úmida, pode ser mais fácil usar uma pá de madeira e/ou abrir a pizza diretamente sobre a pá.
3. Para facilitar o manuseio de massa, sempre use as ferramentas de plástico quando for trabalhar com a massa.
4. Use um pouco de farinha se possível quando estiver abrindo a massa de pizza e sempre remova o excesso de farinha.

Manutenção e Manutenção Preventiva

Recomendações

- Para o molho de tomate, use apenas tomates inteiros em lata de boa qualidade, retirando todas as partes duras dos tomates.
- Use a muçarela de búfala, seque a muçarela o máximo possível (a dica é colocar sal marinho em flocos na muçarela por 5-10min antes de usar).
- Adicione o azeite de oliva extra virgem em cima da pizza antes de inserir dentro do forno para um gosto extra.
- Não use cobertura em excesso na pizza, pois isso estraga a massa.
- Não use a cobertura molhada ou com alta umidade sobre pizza pois isso deixará a massa empapada. Exemplos são cogumelos ou bell eppers, sempre assar coberturas semelhantes antes de colocar sobre a massa.
- A cobertura pode ser colocada a vontade sobre a pizza após retirá-la do forno.
- Ao retirar a pizza do forno, coloque-a sobre uma grelha ou uma tela que eleve-a 50mm (2pol) sobre a mesa, pois isso permite que a pizza “ventile” (a pizza ainda está assando após ser removida do forno e se for colocada em uma superfície plana, a superfície irá condensar e essa água será sugada pela massa e ficar empapada). Deixa a pizza descansar assim por 1 a 2min.

Atenção!

- NÃO** Use qualquer agente de limpeza nas pedras da câmara.
- NÃO** Use equipamento de lavagem pressurizada ou a mangueira de água para lavar o forno.
- NÃO** Use materiais abrasivos como palha de aço ou esponja abrasivo para limpar o vidro da porta.
- NÃO** Limpe o vidro da porta do forno até que esteja frio o suficiente para tocar.
- NÃO** Use qualquer limpador de fornos ou detergentes para limpar o acabamento interno.
- NÃO** Limpe o forno quando estiver quente para evitar queimaduras.
- NÃO** Limpe a parte externa do forno com quaisquer produtos de limpeza abrasivos, incluindo o pano de limpeza PizzaMaster para superfícies de aço inoxidável.
A. Atenção: Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos que se tornem fluídos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados.
B. A etiqueta abaixo, que foi enviada junto com o forno, deve ser colada no vidro externo da porta do forno a uma altura mínima de 1,60 metros do chão.

Manutenção Preventiva

- FAÇA** Sempre instale o forno com o espaçamento mínimo requerido para facilitar a manutenção.
- FAÇA** Crie uma rotina de limpeza regular do forno.
- FAÇA** Faça uma manutenção rotineira do forno e use apenas peças originais.
- FAÇA** Contate representante PizzaMaster mais próximo a você ou diretamente a Pizza-master se manutenção ou reparo for necessário.

Limpeza e Manutenção

Diária



1. Prepare a Solução

Umedeça uma esponja não abrasiva em uma solução de detergente e água. Use um pano macio para secar.



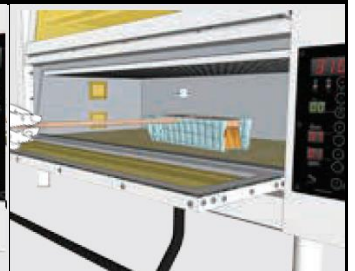
2. Limpe a Superfície

Limpe o aço inoxidável externo, pegador do vidro, display, vidro e prateleiras. Seque com um pano macio.



3. Limpe a pedra

Escove e raspe os resíduos de comida regularmente durante o dia. Use escova de metal e macia!



4. Escova embrulhado

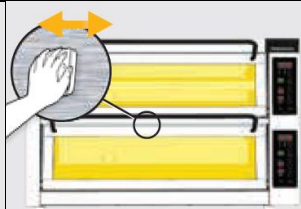
É possível usar um pano levemente umedecido em água e enrolado na ponta da escova.

Semanal



5. Use um Pano de Limpeza

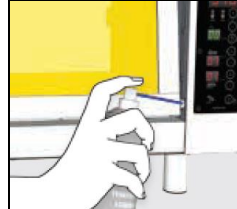
Use um pano especial para aço inoxidável.



6. Limpar a Superfície

Limpe toda superfície de aço inoxidável com o pano, sempre no sentido do escovado. NÃO use sobre o vidro, pegador, display ou etiquetas!

Mensal



7. Lubrificar

Lubrifique todas as buchas das portas.



8. Use um lubrificante de alta temperatura

Use um lubrificante de alta temperatura atóxico.

Anual



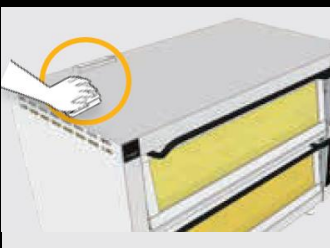
9. Limpeza da Câmara do Forno

Espere até o forno ficar completamente frio e remova as pedras; erguer as pedras utilizando uma chave de fenda.



10. Aspirar a câmara do forno

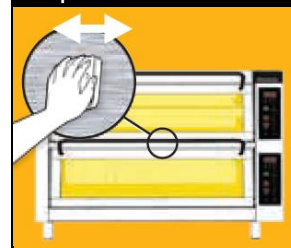
Aspire a câmara e instale as pedras de volta na posição original.



11. Saída de ventilação

Limpe a fuligem e os resíduos das saídas de ventilação frontal e traseira.

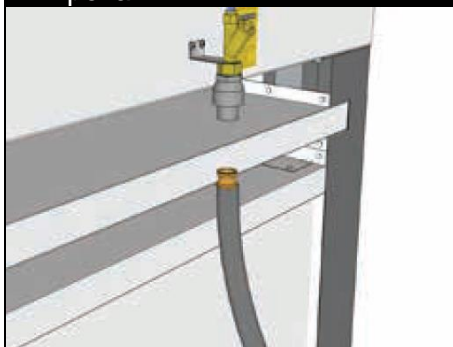
Importante



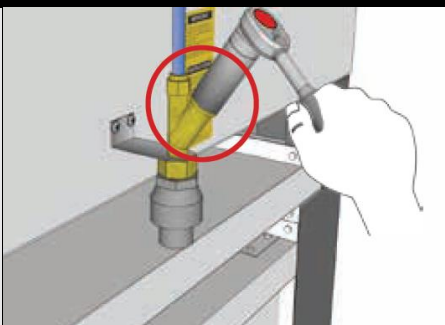
Sempre limpe na direção do escovado!

Limpeza e Manutenção do Sistema de Vapor

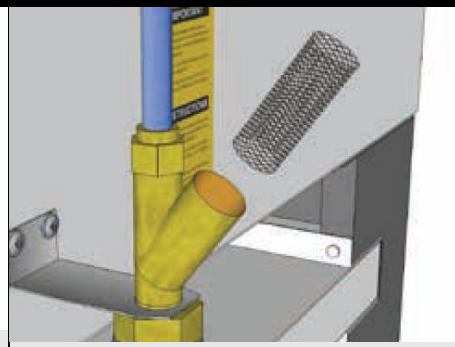
Limpeza



1. Desligue o suprimento de água e desconecte a mangueira do forno.

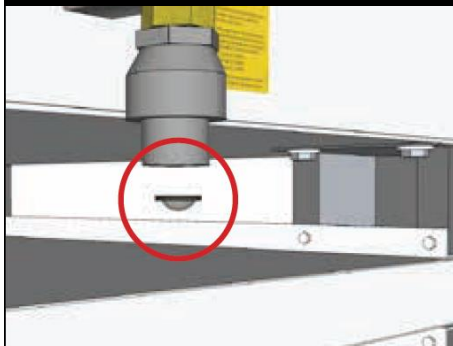


2. Abra o filtro da válvula de retenção.



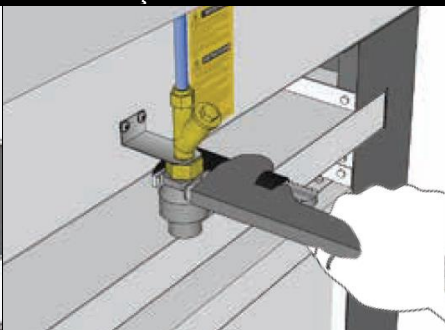
3. Remova o filtro e limpe-o.

Manutenção

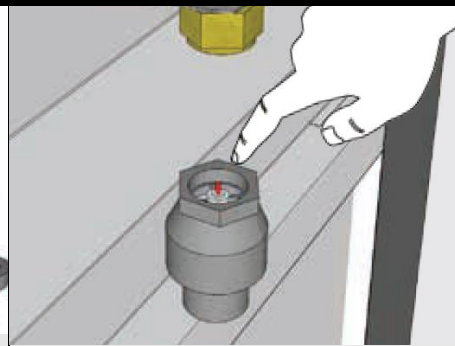


4. Remova o filtro da conexão da mangueira e limpe-o.

*Repita o procedimento de instalação usando o sistema de vapor.



1. Reinstalar a conexão da água: Se ocorrer uma falha que cause um vazamento contínuo de água, remova a válvula de segurança utilizando uma chave grifo.



2. Pressione a haste vermelha para resetar a válvula de segurança.

*Repita o procedimento de instalação usando o sistema de vapor.

OBSERVAÇÕES:

O forno não deve ser lavado com o jato de água;

Troca da lâmpada e vedação da porta

Como fazer a troca de lâmpadas

Importante!

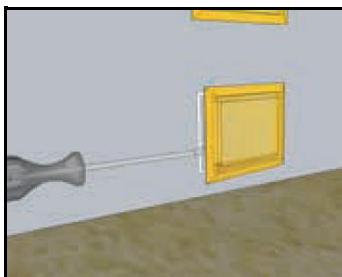

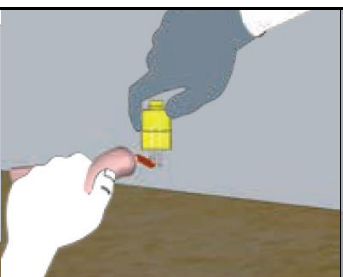
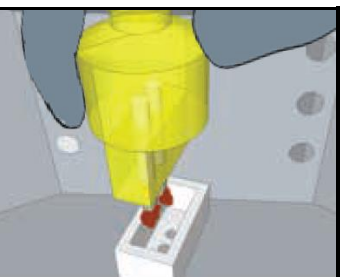
Nunca encoste na lâmpada com seus dedos, isso resultará em encurtamento da vida útil da lâmpada, use luvas, um pedaço de papel ou um pedaço de tecido para segurar a lâmpada quando estiver fazendo a troca.

Importante!


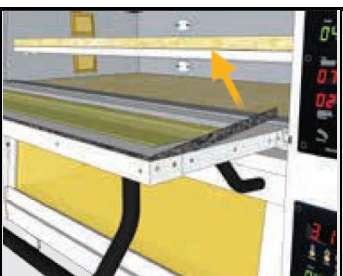
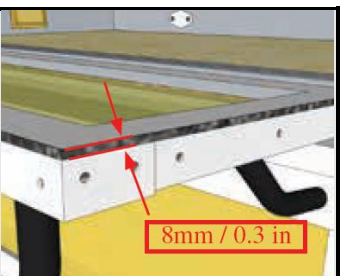
Nunca use outra lâmpada além daquela fornecida pelo representante da PizzaMaster ou diretamente da PizzaMaster pois isso pode danificar o transformador da lâmpada e o soquete da lâmpada.

Atenção!

Nunca tente fazer a troca da lâmpada quando o forno estiver quente, isso pode causar queimaduras.

| | | | |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
| Remova o vidro cuidadosamente, você pode usar uma chave de fenda fina. Segure o vidro, não permita a queda do vidro na pedra. | Remova a lâmpada com defeito. Certifique-se de que a lâmpada velha esteja com os dois terminais como as novas. Se não estiver os dois terminais, pode ser que tenha ficado dentro do soquete, neste caso, é preciso repor o soquete de lâmpada também. | Passes um pouco da pasta de cobre sobre os terminais da nova lâmpada, certifique-se de que não está passando no bulbo da lâmpada também. Nunca encoste na nova lâmpada diretamente com seus dedos. | Instale a nova lâmpada no soquete. Nunca encoste na nova lâmpada diretamente com seus dedos. Instale novamente o vidro. |

Como remover a vedação da porta para limpeza ou troca

| | | | |
|---|--|---|--|
|  |  |  |  |
| Espera até que o forno esteja na temperatura ambiente. Abra a porta. | Para a troca da vedação da porta, precisará utilizar uma chave Philips. Remova todos os parafusos, nos laterais e superior da porta do forno. | Remova a vedação. Certifique-se de que a vedação velha foi removida completamente. | Instale a vedação no canal entre a borda da porta e o perfil de aço inox. Certifique-se que a vedação está a 8mm/0,3in para fora. Aperte a vedação e as peças de aço inox fixando com os parafusos. |

Solução de Problema

Solução de Problema

A tabela abaixo ajudará a tornar cozimento mais fácil, simples ajustes do forno e ajuda nos eventuais problemas. Se a sua solução não for encontrada abaixo, favor contatar o representante PizzaMaster mais próximo de você ou contate o nosso setor de assistência.

| SINTOMA | POSSÍVEL CAUSA | SOLUÇÃO PROVÁVEL |
|--|---------------------------------------|--|
| O forno não inicia | O disjuntor principal atual. | Rearmar o disjuntor principal. |
| A temperatura do forno cai muito ou período de recuperação é muito longo | O disjuntor principal atual. | Rearmar o disjuntor principal. |
| | Contator estragado. | Troca do contator. |
| | Ajuste do teto muito baixo. | Aumentar o ajuste da potência do teto. |
| A parte superior da pizza muito escuro | Ajuste do teto muito alto. | Reduzir a potência do teto. |
| | Temperatura de assamento muito alto. | Reduzir a temperatura de assamento. |
| A parte inferior da pizza muito escuro | Ajuste do lastro muito alto. | Reduzir a potência do lastro. |
| | Temperatura de assamento muito alto. | Reduzir a temperatura de assamento. |
| Ambos os lados da pizza estão muito escuros | Temperatura de assamento muito alto. | Reduzir a temperatura de assamento. |
| | Tempo de assamento muito longo. | Reduzir o tempo de assamento. |
| Tempo de assamento muito longo | Temperatura de assamento muito baixo. | Aumentar a temperatura de assamento. |



EU-Declaration of conformity

Svenska BakePartner AB
declare under sole responsibility that the PizzaMaster oven
is approved and in conformity with,

Electromagnetic compatibility Directive **2004/108/EC**,
and applicable supplements

Low voltage Directive **2006/95/EC**, and applicable supplements

PizzaMaster®

Counter Top Ovens

PM 351ED – PM 351ED-1 – PM 352ED – PM 352ED-1 – PM 352ED-2

PM 351ED-DW - PM 351ED-1DW - PM 352ED-DW - PM 352ED-1DW - PM 352ED-2DW

PM 401ED – PM 401ED-1 – PM 402ED – PM 402ED-1 – PM 402ED-2

PM 401ED-DW - PM 401ED-1DW - PM 402ED-DW - PM 402ED-1DW - PM 402ED-2DW

PM 451ED – PM 451ED-1 – PM 452ED – PM 452ED-1 – PM 452ED-2

PM 451ED-DW - PM 451ED-1DW - PM 452ED-DW - PM 452ED-1DW - PM 452ED-2DW

PM 551ED – PM 551ED-1 – PM 552ED – PM 552ED-1 – PM 552ED-2

.....
Christer Andersson
Managing Director
Svenska BakePartner AB

Date
2014-04-01



*We are always ready
to assist you!*



PizzaMaster®

PizzaMaster® Stone Hearth Deck Ovens are manufactured by Svenska BakePartner AB

Customer Support: Tel: +46 33 230-025 | Fax: +46 33 248-140 | E-mail: info@bakepartner.com

Website: www.pizzamaster.com or www.bakepartner.com | HQ: Svenska BakePartner AB, Odegardsgatan 5, SE 504 64 Borås Sweden