

ИНСТРУКЦИЯ

**ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, УСТАНОВКЕ
И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**

**ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ
PIZZA GROUP PF33**

Оборудование произведено и протестировано в соответствии с правилами безопасности, обозначенными в соответствующих европейских директивах.

Данная инструкция предназначена для лиц, которые собираются устанавливать, пользоваться или производить техническое обслуживание пресса для пиццы (формовочной машины), чтобы он работал наилучшим образом.

В случае возникновения вопросов по содержанию инструкции или какому-либо другому разъяснению, свяжитесь с производителем или авторизованным центром технического содействия, указав номер раздела и тему, которую нужно пояснить.

Важно хранить данную инструкцию вместе с машиной даже в случае переезда в другое место или смены владельца, чтобы можно было при возникновении потребности проконсультироваться, используя содержащуюся в ней информацию, необходимую для обеспечения безопасных условий работы.

Кроме того, этот документ является собственностью с юридической точки зрения. И поэтому запрещается искажать или переводить содержание инструкции или передавать ее третьим лицам без разрешения.

Не разрешается передавать техническую информацию, графические изображения и спецификации, содержащиеся в данной инструкции.

Производитель не обязан уведомлять о любых последующих изменениях продукции.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ВСТУПЛЕНИЕ

1.1 СИМВОЛЫ

1.2 ПРЕДПОЛАГАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1.3 ЦЕЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

1.4 ХРАНЕНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

1.5 ОБНОВЛЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ

1.6 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.7 ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ, КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ПРИДЕРЖИВАТЬСЯ

1.8 ЗАКОННАЯ ГАРАНТИЯ

1.9 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

1.10 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1.11 ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ

1.12 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

1.13 ТАБЛИЧКА С ИДЕНТИФИКАЦИОННЫМИ ДАННЫМИ

1.14 ДОСТАВКА ПРЕССА ДЛЯ ПИЦЦЫ

2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

2.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

2.3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ТЕХНИКА ПО РЕМОНТУ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

3. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

4. ПОДГОТОВКА МЕСТА УСТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ

4.1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

4.2 МЕСТО УСТАНОВКИ МАШИНЫ

5. УСТАНОВКА

5.1 УСТАНОВКА ПРЕССА ДЛЯ ПИЦЦЫ ПО УРОВНЮ

5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

5.2.1 Электрическое соединение

5.2.1.1 Заземление

6. ПУСК И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРЕССА ДЛЯ ПИЦЦЫ

6.1 ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

6.2 ФАЗА ПУСКА

6.3 ФАЗА РАБОТЫ

6.4 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕРМОСТАТА

6.5 ФАЗА ВЫКЛЮЧЕНИЯ

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

7.1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.2 ПРОВЕДЕНИЕ ПЛАНОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ

7.2.1 Ежедневная очистка

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

9. ИНФОРМАЦИЯ ПО РАЗБОРКЕ И УТИЛИЗАЦИИ

10. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

11. СХЕМА В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Уважаемый покупатель,

В первую очередь, мы благодарим Вас за выбор нашей продукции, а также мы хотели бы поздравить Вас с Вашим выбором.

Для того чтобы наилучшим образом использовать Ваш новый пресс для пиццы, пожалуйста, внимательно прочитайте информацию, содержащуюся в данной инструкции.

1. ВСТУПЛЕНИЕ

Производитель оставляет за собой право менять технические спецификации и характеристики и/или функции машины в любое время и без предварительного уведомления.

1.1 СИМВОЛЫ

В данной инструкции важная информация выделена при помощи следующих символов:

→ **ИНСТРУКЦИЯ:** Указания по правильному обращению с прессом для пиццы и касающиеся лиц, ответственных за пользование машиной.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Обозначает особенно важные моменты.

▲ **ОПАСНОСТЬ:** Обозначает важную информацию о действиях по предупреждению несчастных случаев или поломок.

1.2 ПРЕДПОЛАГАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Формовочные машины (прессы для пиццы) были сконструированы и произведены исключительно для использования на пищевых производствах для приготовления тестовой основы из зерновой муки, главным образом, в пиццериях, булочных и кондитерских.

Предполагаемое использование, описанное выше, и конфигурации машины являются единственно разрешенными для применения производителем: **не используйте машину никаким другим способом, который не соответствует рекомендациям.**

▲ Предполагаемое использование действительно только для оборудования в хорошем структурном, механическом и техническом состоянии.

1.3 ЦЕЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Цель:

Цель данной инструкции – дать возможность пользователю управлять машиной в соответствии со всеми правилами и использовать все необходимые материалы для правильной, безопасной и длительной эксплуатации.

Содержание:

Данная инструкция содержит всю необходимую информацию для установки, использования и технического обслуживания прессы для пиццы.

Скрупулезное соблюдение требований, содержащихся в данной инструкции, гарантирует высокий уровень безопасности и производительности прессы для пиццы.

1.4 ХРАНЕНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

Хранение и обращение для справок:

Необходимо бережно хранить инструкцию, и она должна быть всегда доступна для последующего обращения, как пользователю, так и лицам, ответственным за сборку и техническое обслуживание.

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию является неотъемлемой частью машины.

Повреждение и уничтожение:

При необходимости попросите у производителя или дилера еще одну копию инструкции.

Перемещение машины:

Если необходимо передать пресс для пиццы, пользователю необходимо доставить данную инструкцию новому владельцу.

1.5 ОБНОВЛЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Данная инструкция является современным толкованием работы машины на момент ее выпуска на рынок.

Машины с сопутствующей документацией, уже доступные для покупки на рынке, не будут считаться имеющими недостатки или неудовлетворительными, т.к. за ними последуют вновь выпущенные на рынок машины с возможными модификациями, корректировками или применением новых технологий.

1.6 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Информация:

При обмене информацией, касающейся машины, с производителем или дилером, пожалуйста, ссылайтесь на серийный номер и идентификационные данные машины, указанные на табличке.

Ответственность:

Вручая данную инструкцию, производитель снимает с себя всякую ответственность, как гражданскую, так и уголовную, за несчастные случаи, произошедшие из-за частичного или полного несоблюдения содержащихся в этом документе требований.

Производитель снимает с себя всякую ответственность, произошедшую из-за неподходящего использования машины или неправильного управления машиной пользователем, несанкционированных изменений и/или ремонта, использования неоригинальных запасных частей или деталей, не подходящих для конкретной модели машины.

Внеплановое обслуживание:

Работы по внеплановому обслуживанию машины должны проводиться квалифицированным персоналом, обученным ремонту именно той модели машины, описанной в данной инструкции.

Ответственность за работы по установке:

- Производитель не несет ответственности за работы по установке машины. Ответственность возлагается на специалиста по установке оборудования, которому поручен контроль правильности установки. Кроме того, необходимо соблюдать все правила техники безопасности, указанные в действующих законах того государства, в котором устанавливается машина.

Использование:

В дополнение к рекомендациям, содержащимся в данной инструкции, использование машины подлежит всем правилам техники безопасности, обозначенным в соответствующих законах того государства, в котором устанавливается машина.

1.7 ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ, КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ПРИДЕРЖИВАТЬСЯ

- A) Директива 2006/95/СЕ «Относительно гармонизации законодательства государств-участников в отношении электрических материалов, предназначенных для использования в рамках определенных пределов напряжения».
- B) Директива 2004/108/СЕ «Относительно гармонизации законодательства государств-участников в отношении электромагнитной совместимости и аннулированной Директивой 89/336/СЕЕ».
- C) Директива 89/391/СЕЕ «Относительно осуществления мер по стимулированию усовершенствования техники безопасности и охраны здоровья во время рабочей смены».
- D) Директива 2006/42/СЕ «Относительно машин и поправок директивы 95/16/СЕ».
- E) Положение № 1935/2004 «Относительно материалов и объектов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и аннулированными Директивами 80/590/СЕЕ и 89/109/СЕЕ».
- F) Директива 85/374/СЕЕ и Директива 1999/34/СЕ «Относительно гармонизации законодательных, регулирующих и административных указаний государств-участников касательно ответственности за ущерб, причиненный дефектными изделиями».
- G) Директива 2002/95/СЕ «Относительно ограничений на использование опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании».
- H) Директива 2002/96/СЕ и 2003/108/СЕ «Относительно утилизации электрического и электронного оборудования RAEE и последующих поправок».

1.8 ЗАКОННАЯ ГАРАНТИЯ

В соответствии со стандартами Европейского содружества гарантийный срок начинается с даты, когда был выписан счет в момент совершения покупки.

В течение данного периода детали будут заменены или починены бесплатно. Бесплатными являются только те работы, которые по однозначным и установленным причинам признаются имеющими заводские дефекты. Это не распространяется на электрические компоненты и изнашиваемые детали.

Расходы на доставку и труд не включены в гарантию.

Для того чтобы воспользоваться законной гарантией, пользователь должен, как указано в Директиве 1999/44/СЕ, строго соблюдать рекомендации, содержащиеся в данной инструкции, а особенно:

- всегда управлять машиной в рамках ее предполагаемого использования;
- всегда старательно проводить регулярное техническое обслуживание;
- допускать к пользованию машиной только персонал с соответствующими навыками, поведением и достаточной подготовкой.

Несоблюдение рекомендаций, содержащихся в данной инструкции, будет являться причиной немедленного аннулирования гарантии.

1.9 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

- ! Производитель не несет гражданской и криминальной ответственности, прямой или косвенной, в случае:
- установки, которая не соответствует местным действующим правилам и технике безопасности;
 - несоблюдения рекомендаций, содержащихся в данной инструкции;
 - установки неквалифицированным и необученным персоналом;
 - использования, которое не соответствует правилам техники безопасности;
 - внесения изменений и ремонта машины, которые не разрешены производителем;
 - использования неоригинальных запасных частей или деталей, не подходящих определенной модели пресса для пиццы;
 - отсутствия технического обслуживания;
 - чрезвычайных ситуаций.

1.10 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пользователь машины должен быть взрослым, ответственным человеком, имеющим соответствующее техническое образование для проведения планового обслуживания механических и электрических компонентов машины.

Во время работы машины следите, чтобы поблизости не было детей.

1.11 ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ

Производитель может решить любые проблемы, которые возникают относительно использования и технического обслуживания машины в течение всего срока службы.

Центральный офис находится в Вашем распоряжении для получения информации о ближайшем авторизованном центре технического содействия.

1.12 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Используйте исключительно оригинальные запасные части.

Не дожидайтесь, пока детали изнаются, прежде чем заменить их.

Замена изношенной детали до поломки помогает предотвратить получение травм в результате несчастных случаев, вызванных неожиданной поломкой детали, что может спровоцировать серьезное повреждение людей или предметов.

- **Проведение периодического технического обслуживания и ремонта описано в главе 7 «Техническое обслуживание и очистка».**

1.13 ТАБЛИЧКА С ИДЕНТИФИКАЦИОННЫМИ ДАННЫМИ

Табличка с идентификационными данными, расположенная на машине, содержит всю информацию о ней, включая данные производителя, серийный номер и знак СЕ.

1.14 ДОСТАВКА ПРЕССА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Машина снабжена деревянным ящиком, прикрепленным ремнями к деревянному поддону, который можно передвигать при помощи вилочного погрузчика и/или другого оборудования.

Внутри упаковки, в дополнение к машине имеется также инструкция по эксплуатации, установке и техническому обслуживанию, а также декларация о соответствии, согласующаяся с директивой, касающейся машин.

2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

- ▲
 - Убедитесь, что местоположение машины соответствует местным, национальным и европейским правилам.
 - Следуйте рекомендациям данной инструкции.
 - Не проводите электрические соединения, используя временные или неизолированные кабели.
 - Убедитесь, что заземление электрической системы нормально функционирует.
 - Всегда пользуйтесь индивидуальными средствами защиты и другими защитными приспособлениями в соответствии с законом.

2.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- ▲ Условия в помещении, в котором будет установлена машина, должны отвечать следующим характеристикам:
 - помещение должно быть сухим;
 - помещение должно иметь источники воды и тепла в пределах досягаемости;
 - вентиляция и освещение должны быть подходящими и соответствующими охране труда и правилам техники безопасности, предусмотренным действующими правилами;
 - пол должен быть ровным и гладким, чтобы его можно было легко и тщательно мыть;
 - в непосредственной близости от машины не должно быть никаких преград, которые могут помешать нормальной вентиляции машины.

Кроме того, пользователь должен:

- удостовериться, что дети не находятся рядом с работающей машиной;
- придерживаться рекомендаций, содержащихся в данной инструкции;
- не снимать и не вмешиваться в работу защитных устройств машины;
- всегда быть особенно внимательным во время работы руками и никогда не пользоваться машиной в рассеянном состоянии;
- проводить все работы максимально безопасно и спокойно;
- соблюдать все указания и предупреждения, отображенные на наклейках машины.

Эти наклейки являются средством по предупреждению несчастных случаев, поэтому они должны всегда быть идеально четкими. Если изображения на них повредятся и станут неразборчивыми, их необходимо обязательно заменить, попросив об этом производителя.

- В конце каждой рабочей смены перед проведением работ по очистке, техническому обслуживанию или перемещению, отключайте машину от электропитания.

2.3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ТЕХНИКА ПО РЕМОНТУ И ОБСЛУЖИВАНИЮ



- Соблюдайте рекомендации, обозначенные в данной инструкции.
- Всегда используйте средства индивидуальной защиты и другие защитные приспособления.
- Перед проведением любых действий по техническому обслуживанию убедитесь, что пресс для пиццы, если он был использован, остыл (пластины, электромотор).
- Если какое-либо из защитных устройств изношено или неисправно, машина также считается неисправной и не должна быть использована.
- Отключите электропитание перед вмешательством в работу электрических или электронных деталей и соединителей.

3. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Машина полностью снабжена всеми необходимыми деталями в закрытой упаковке, прикрепленной ремнями к деревянному поддону.

Будьте осторожны, если машина может опрокинуться.

Машину необходимо выгрузить из транспортного средства, поднимая ее при помощи подходящего оборудования.

Чтобы доставить машину до места установки, используйте тележку на колесиках соответствующей грузоподъемности.

Во время проведения грузоподъемных работ, избегайте резких движений.

Убедитесь в том, что грузоподъемное оборудование имеет допустимую нагрузку, превосходящую вес машины, которую необходимо поднять.

Оператор, управляющий подъемным оборудованием, несет ответственность за подъем груза.

Оставьте свободное пространство около 50 см вокруг машины, чтобы облегчить пользование, очистку и техническое обслуживание машины.

Если машина стоит неустойчиво из-за неровностей стенда, отрегулируйте ножки, затягивая или ослабляя их после откручивания болта. После регулировки затяните болт опять.

ОПАСНОСТЬ

- ▲ **Будьте внимательны и следите, чтобы дети не играли с упаковочными материалами (например, с пластиковой пленкой и пенопластом). Существует опасность удушья!**

4. ПОДГОТОВКА МЕСТА УСТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ

4.1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- ▲ Ответственность за работы, выполняемые в помещении, где установлена машина, несет пользователь. Пользователь также отвечает за выполнение указаний по установке машины.

Пользователь должен придерживаться всех местных, национальных и европейских правил техники безопасности.

Оборудование должно быть установлено на полу с достаточной несущей способностью.

Инструкция по сборке и разборке прессы для пиццы предназначена для технических специалистов.

Мы всегда рекомендуем пользователям обращаться в наш центр содействия по техническим вопросам.

При обращении к сторонним техническим специалистам, рекомендуется удостовериться в их квалификации.

До проведения работ по сборке или разборке машины, установщик должен помнить о соблюдении правил техники безопасности в соответствии с законом, а именно должен:

- A) воздержаться от работы в неблагоприятных условиях;
- B) работать в идеальном психическом/физическом состоянии и должен удостовериться, что индивидуальные средства по предупреждению несчастных случаев функционируют в полной мере;
- C) носить защитные перчатки;
- D) носить обувь, предотвращающую несчастные случаи;
- E) использовать электрически изолированные инструменты;
- F) убедиться, что помещение, в котором производятся работы по сборке и разборке, свободно от любых препятствий.

4.2 МЕСТО УСТАНОВКИ МАШИНЫ

Рисунок внизу иллюстрирует минимальные расстояния, которые должны быть соблюдены при установке машины, чтобы облегчить ее пользование, чистку и техническое обслуживание.

Минимальное расстояние, которое необходимо соблюсти между прессом для пиццы и окружающими стенами или другими машинами, должно быть около 50 см.

Мин. 50 см

5. УСТАНОВКА

Установка должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с местными, национальными и европейскими правилами.

5.1 УСТАНОВКА ПРЕССА ДЛЯ ПИЦЦЫ ПО УРОВНЮ

Если машина стоит неустойчиво из-за неровностей пола, отрегулируйте опорные ножки, подложив под них резиновые пластины.

5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

5.2.1 Электрическое соединение

Достаточно подсоединить силовую кабель к питанию электрической сети.

Электрическая розетка должна находиться в свободном доступе без необходимости передвигать оборудование.

→ **Электрическое соединение (розетка) должно быть легкодоступным, таким образом, завершая установку пресса для пиццы.**

Расстояние от машины до розетки должно быть соответствующим, чтобы не вызвать натяжения силового кабеля. Кроме того, кабель не должен располагаться под опорными ножками машины или колесиками.

! **Если силовой кабель поврежден, необходимо, чтобы его заменил центр технического содействия или квалифицированный техник для предотвращения всякого риска.**

5.2.1.1 Заземление

ОПАСНОСТЬ

▲ **Электрическая система обязательно должна быть оборудована системой заземления и дифференциальным реле, которые соответствуют действующим на данный момент правилам.**

6. ПУСК И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРЕССА ДЛЯ ПИЦЦЫ

6.1 ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Условные обозначения:

- A = Главный выключатель
- B = Термостат нижней пластины
- C = Термостат верхней пластины
- D = Таймер останавливается в фазе сжатия
- E = Красная кнопка аварийного отключения мотора

Панель состоит из главного выключателя (A), 2 термостатов (B и C), таймера (D) и красной кнопки аварийного отключения (E).

Панель позволяет включать и останавливать пресс для пиццы, регулировать его функционирование и настройки.

6.2 ФАЗА ПУСКА

Подключите машину к электропитанию и установите главный выключатель А в положение «1».

Установите термостаты пластин В и С на 150°C (см. параграф 6.4).

Запрограммируйте таймер D на 0,6-1 секунду.

Закройте защитную решетку (см. рисунок внизу), чтобы начать подъемный цикл нижнего диска.

Включите машину, по прошествии 15 мин. совершите несколько пусков без нагрузки и убедитесь, что нагрев дисков и вся работа проходит нормально.

6.3 ФАЗА РАБОТЫ

Прежде чем начать каждый цикл работы, удостоверьтесь, что машина идеально чистая, особенно поверхность пластин, защитные решетки и любые другие поверхности, которые контактируют с пищевыми продуктами.

По мере необходимости мойте машину в соответствии с описанием в **главе 7**.

С целью оптимизации формования теста в первых циклах и, при необходимости, в последующих циклах, нанесите тонкий слой масла на поверхности, которые контактируют с дисками для теста. После включения машины запрограммируйте таймер D от 0 до 1,5 сек. и установите термостаты В и С на значения между +150°C и +160°C. Электрические нагревательные элементы, находящиеся внутри дисков, одновременно включатся, что, благодаря тепловому эффекту, запустит фазу нагрева диска, и температура будет поддерживаться постоянной на значениях, установленных при помощи термостатов.

ОПАСНОСТЬ

- ▲ **Абсолютно запрещено засовывать руки внутрь дисков во время работы машины. Кроме того, диски и расположенные рядом поверхности становятся чрезвычайно горячими и могут стать причиной возникновения ожога. Поэтому необходимо быть особенно внимательными, избегать контакта с вышеупомянутыми частями и следовать инструкции по эксплуатации.**

Как только диски станут термически стабильными (время ожидания зависит от установленной температуры), можно начинать фазу работы.

Используя подходящую лопатку, слегка посыпанную мукой, возьмите шарик теста (которое было оставлено на 4-6 часов для поднятия) и поместите в середину нижнего диска.

Закройте **защитную решетку**, чтобы начать подъемный цикл нижнего диска.

Продолжительность времени сжатия дисков, которое необходимо для формовки теста, устанавливается на таймере D в соответствии с установленным ранее значением.

В конце сжатия нижний диск движется вниз в исходное положение. В конце цикла тестовая основа станет плоской и круглой, готовой, чтобы ее сняли при помощи лопатки.

- ! Если во время фазы работы необходимо прервать подъем нижнего диска и переместить его обратно в исходное положение, откройте защитную решетку и нажмите на кнопку E.
- ! Перед продолжением фаз работы, проверьте состояние различных защитных устройств. Они находятся в хорошем состоянии, когда:
 - машина останавливается, если передняя защитная решетка поднята;
 - машина не запускается, если задняя защитная решетка поднята или снята.

6.4 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕРМОСТАТА

Термостат (см. рисунок) запускается автоматически при включении главного выключателя (A). При нормальном функционировании на дисплее будет показана температура пластины. Чтобы установить термостат, нажмите на кнопку SET (установка): светодиодный индикатор 1 замигает. В течение 15 сек. нажмите на кнопки ▲ (вверх) или ▼ (вниз) и установите желаемую температуру пластины. Как только желаемая температура будет установлена, нажмите на кнопку SET (установка) или ничего не нажимайте в течение 15 секунд.

- Если на дисплее изображено Pr1 (ошибка датчика), проверьте целостность датчика или соединение контактного датчика. Эту работу следует выполнять только квалифицированному персоналу.

ОПАСНОСТЬ

- ▲ Перед началом любых работ по техническому обслуживанию, включая очистку, выньте вилку из розетки и дождитесь, пока диски полностью не остынут.

6.5 ФАЗА ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Чтобы отключить пресс для пиццы, нажмите на красную кнопку аварийного отключения E и поверните главный выключатель A в положение «0».

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

7.1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- ! Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию, включая очистку, примите следующие меры предосторожности:
 - убедитесь в том, что машина отключена от электропитания;
 - убедитесь в том, что электропитание не может быть случайно подключено вновь. Выньте вилку из розетки;
 - используйте индивидуальные средства защиты в соответствии с директивой 89/391/СЕЕ;
 - всегда работайте, используя подходящие ремонтные инструменты;

- когда техническое обслуживание и ремонт завершены, перед пуском машины установите заново все защитные устройства и восстановите работу всех предохранительных механизмов.

7.2 ПРОВЕДЕНИЕ ПЛАНОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ

Пресс для пиццы требует простой, частой и тщательной очистки для обеспечения нормального и эффективного функционирования.

7.2.1 Ежедневная очистка

Машину необходимо очищать в конце каждого использования в соответствии с нормами гигиены и для обеспечения нормальной работы машины.

При помощи подходящей щетки сначала удалите остатки муки и теста. Вымойте машину и особенно поверхности дисков, которые контактируют с тестом, используя губку или ткань, смоченную водой и мягким моющим средством. Если используется моющее средство, тщательно промойте машину, чтобы полностью его удалить. Просушите машину при помощи салфеток, а затем в первую очередь пройдитесь по поверхностям, контактирующим с тестом, а затем по всей машине мягкой тканью, смоченной в дезинфицирующем средстве, предназначенном для пищевого оборудования.

- !
- Не рекомендуется использовать химические вещества, не подходящие для использования в пищеблоках, особенно абразивные или разъедающие вещества. В любом случае избегайте использования струй воды, режущих инструментов, грубых или абразивных материалов, таких как металлические мочалки для чистки кастрюль, жесткие губки для мытья посуды или любые другие предметы, которые могут повредить поверхность машины и особенно те, которые могут подвергнуть риску здоровье людей.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

Неисправность	Причина	Устранение
Машина не запускается	Отсутствие электроэнергии	Проверьте главный выключатель, розетку, вилку и силовую кабель
	Задняя защитная решетка поднята или снята	Проверьте правильное положение задней защитной решетки
	Главный выключатель находится в положении «0»	Поверните выключатель в положение «1»
Машина останавливает работу во время эксплуатации	Между дисками находятся посторонние предметы	Нажмите кнопку, чтобы открыть диски, и уберите посторонние предметы
Тесто прилипает к дискам	Тесто не достаточно поднялось	Нанесите немного масла на диски. Дайте тесту закваситься еще
	Температура дисков слишком низкая	Установите термостаты на 150°C -160°C

9. ИНФОРМАЦИЯ ПО РАЗБОРКЕ И УТИЛИЗАЦИИ

За разборку и утилизацию машины несет ответственность пользователь, который должен совершить данные действия в соответствии с правилами по технике безопасности и охране окружающей среды, действующими на территории той страны, в которой установлена машина.

Разборка и утилизация также могут быть осуществлены третьей стороной, если речь идет об авторизованной организации по разборке и утилизации материалов.

→ **ИНСТРУКЦИЯ:** всегда придерживайтесь действующих правил, относящихся к утилизации материалов в стране, где установлена машина, и любой необходимости по регистрации уничтожения.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Все работы по разборке для последующего уничтожения должны проводиться при условии, что машина выключена и отсоединена от электроэнергии.

- выньте все электрооборудование;
- отсоедините аккумуляторы от электронных карт;
- утилизируйте корпус машины при помощи авторизованных организаций.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Оставление машины в доступных местах представляет серьезную опасность для здоровья и жизни людей и животных.

Ответственность за возможные травмы людей и животных ложится полностью на владельца.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Оборудование подпадает под действие Европейских директив 2002/95/СЕ, 2002/96/СЕ, 2003/108/СЕ, которые требуют никогда не утилизировать данное изделие вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей, пожалуйста, складируйте данное изделие отдельно от другого мусора для того, чтобы его можно было безопасно утилизировать с экологической точки зрения.

Для получения более подробной информации о пунктах сбора и переработки отходов, пожалуйста, свяжитесь с офисом в городе или с дилером, у которого Вы приобрели изделие.

10. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

PF 30÷33÷36÷40÷45
3/N/PE/AC 400В-50/60Гц

PF 30÷33÷36÷40÷45
3/PE/AC 230В-50/60Гц

11. СХЕМА В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Пресс для пиццы PF

Детали А - М

Модель	PF 30	PF 33	PF 36	PF 40	PF 45
№ п.п.					
1	3710520	3710520	3710520	3710540	3710540

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ