

PF25E - PF40E

uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **EN**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **RU**

CE

**ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ТЕХНИКА
БЕЗОПАСНОСТИ**

Цель руководства.....	3
идентификация изготовителя и оборудования	3
Подача заявки на техническую поддержку	4
Меры безопасности	4
Знаки по технике безопасности и информационные таблички.....	6
Предписания по снятию упаковки, погрузочно-разгрузочным работам и установке	6

СВЕЖИЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Общее описание оборудования	8
Технические характеристики.....	9
Описание устройств управления	10
Смена экструзионной фильеры	10
Рекомендации по эксплуатации.....	11
Настройка таймера	11
Электронный нож	12
Дозы на 1,5 кг теста	12
Система охлаждения жидкостью	3
Подключение жидкости	13
Ручная очистка прибора	14
Мойка прибора в посудомоечной машине.....	15
Длительный простой прибора.....	15
Поиск повреждений.....	15

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Руководство по эксплуатации и техобслуживанию является неотъемлемой частью прибора и создано изготовителем на своем языке для предоставления необходимой информации для уполномоченных лиц, работающих с прибором в течение его срока эксплуатации.
- Достаточно уделить немного времени ознакомлению с приведенной информацией, чтобы сократить риски для здоровья и безопасности людей, а также предотвратить материальный ущерб.
- Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в приведенную в руководстве информацию без предварительного предупреждения, если они не касаются безопасности.
- В некоторых местах текст выделен, чтобы подчеркнуть важность сообщения.



Важно

Указывает на техническую информацию особой важности, которой нельзя пренебрегать.



Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо предпринять особые меры поведения, чтобы не создавать опасной ситуации для людей и не провоцировать экономический ущерб.

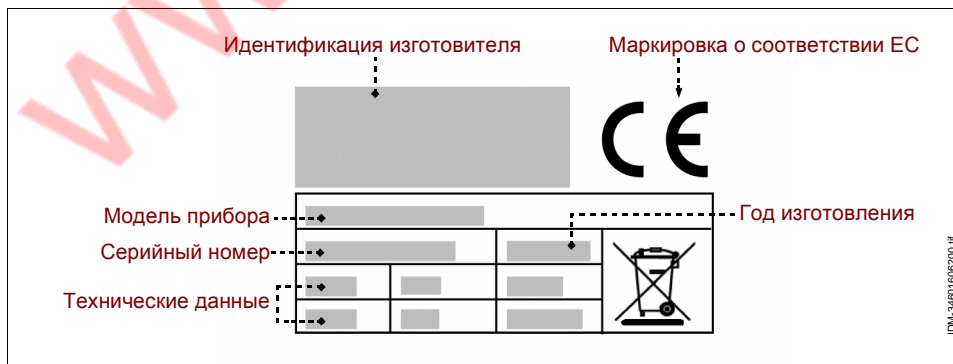


Опасно - Внимание

Указывает на критическую опасность, пренебрежение которой может стать причиной высокого риска для здоровья и безопасности людей.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Представленная идентификационная табличка установлена непосредственно на приборе. Здесь приводится идентификационная информация и необходимые указания по технике безопасности.



ПОДАЧА ЗАЯВКИ НА ТЕХНИЧЕСКУЮ ПОДДЕРЖКУ

При подаче любой заявки на техническую поддержку следует указать версию прибора и тип обнаруженной неполадки.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении прибора особое внимание изготовитель уделил тем аспектам, которые могут поставить под угрозу безопасность и здоровье людей.
- Изготовитель применил все "общепринятые технические правила" и использовал специально отобранные материалы для изготовления прибора, чтобы обеспечить гигиену пищевых продуктов и работоспособность прибора.
- Цель настоящей информации - обратить внимание пользователей на необходимые меры для предотвращения любых рисков, касающихся как эксплуатации прибора, так и продуктов питания. Осторожность - прежде всего. Безопасность - прежде всего в руках тех, кто обращается с приборами (установщики и пользователи).
- Необходимо внимательно ознакомиться с инструкциями, приведёнными в прилагаемом к прибору руководстве, а также с указаниями, приведенными непосредственно на приборе. В частности, необходимо соблюдать инструкции по технике безопасности.
- Перемещение прибора следует выполнять, придерживаясь указаний, приведённых непосредственно на упаковке прибора и в инструкциях по эксплуатации.
- Во время перевозки, погрузочно-разгрузочных работ и установки нельзя допускать ударов и падения прибора, чтобы не повредить его компоненты.
- Уполномоченный персонал, выполняющий электрическое подключение, должен убедиться, что характеристики линии электропитания соответствуют указанным на табличке, что прибор оснащён дифференциальным выключателем и компонентами, соответствующими действующим законам и стандартам.
- Ни в коем случае нельзя разбирать, удалять и шунтировать установленные на приборе предохранительные устройства.
- Пользователю рекомендуется внимательно прочесть всё руководство и убедиться в его полном понимании и, в частности, что правильно усвоена вся информация, которая касается техники безопасности.
- При первом применении прибора, в случае необходимости, выполнить несколько пробных циклов, чтобы определить положение устройств управления, в частности, включения и выключения.
- **Использовать прибор только по назначению. Использование прибора в не предусмотренных целях может поставить под угрозу безопасность людей, их здоровье, и стать причиной материального ущерба.**

- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный использованием прибора не по назначению, несоблюдением приведённых в руководстве по эксплуатации указаний, а также несанкционированными изменениями или модификациями, внесенными без письменного разрешения изготовителя.**
- Все операции, требующие определённой технической компетенции, а также особых навыков (установка, подключение электропитания и т.д.) должен выполнять только уполномоченный персонал, обладающий признанным опытом в определенной области.
- Нельзя использовать прибор, если питающие кабели повреждены или неисправны. При обнаружении неполадки необходимо немедленно остановить прибор в безопасных условиях и поручить квалифицированному персоналу замену кабелей.
- **Перед проведением любых работ по очистке, техобслуживанию и т.д., необходимо ОТКЛЮЧИТЬ ГЛАВНЫЙ ИСТОЧНИК ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (или достать штепсель из розетки) и убедиться, что зона обработки полностью охлаждена.**
- Очищать прибор после каждого применения или по необходимости, с учетом используемых продуктов.
- Тщательно очистить все компоненты прибора (включая смежную зону), напрямую или косвенно контактирующие с продуктами питания, чтобы предотвратить риск заражения и поддерживать гигиену.
- Для очистки прибора использовать только моющие средства для пищевого оборудования. Никогда не использовать коррозионные и воспламеняющиеся средства, а также средства, которые могут содержать и/или выделять вредные вещества.
- При очистке и санитарной обработке прибора необходимо пользоваться средствами индивидуальной защиты, в частности, при применении моющих средств.
- Нельзя очищать прибор струёй воды, чтобы не повредить компоненты, в частности, электрические и электронные.
- В случае длительного простоя прибора необходимо очистить и тщательно высушить все его компоненты (внутренние и внешние).
Отключить питающий кабель и убедиться, что окружающие условия подходят для длительного хранения прибора.
- В перечне приводятся необходимые рабочие условия для оборудования и электрических компонентов в зависимости от условий окружающей среды.
- Температура окружающей среды не ниже 5 °С.
- Относительная влажность между 50% (при температуре 40 °С) и 90% (при температуре 20 °С).

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- В помещении не должно быть зон с высокой концентрацией потенциально взрывоопасных и/или пожароопасных газов и пыли.
- Работа прибора может повлиять на окружающую среду, поэтому необходимо обратить внимание на выбросы в атмосферу, слив жидкости и загрязнение почвы, использование сырья и природных ресурсов, а также обработку отходов.
- При перевозке и хранении температура окружающей среды должна быть в диапазоне от -25 °С до 55 °С, может достигать 70 °С, но при этом продолжительность не может превышать 24 часа
- Компоненты упаковки должны утилизироваться согласно действующим законам в стране эксплуатации.
- При выводе из эксплуатации и утилизации прибора необходимо сгруппировать компоненты по их характеристикам и обеспечить отдельную утилизацию отходов. В частности, электрические и электронные компоненты, отмеченные специальным знаком, должны быть утилизированы в специализированных уполномоченных сборочных центрах или переданы продавцу при покупке нового прибора.
- **Электрические и электронные приборы содержат вредные вещества с потенциально вредным воздействием на здоровье людей и на окружающую среду. Убедительно рекомендуется правильно выполнить утилизацию.**

ЗНАКИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТАБЛИЧКИ

На приборе вблизи тех зон, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, установлены знаки техники безопасности, которые указывают на наличие соответствующих рисков.

На иллюстрациях представлены установленные на приборе знаки техники безопасности и информационные таблички.

- **Опасность электрического удара:** указывает, что необходимо отключить главный источник питания (или достать штепсель из розетки) перед тем, как выполнять работы на электропроводке.



ПРЕДПИСАНИЯ ПО СНЯТИЮ УПАКОВКИ, ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫМ РАБОТАМ И УСТАНОВКЕ

- Прибор поставляется в специальной упаковке и, при необходимости, специально выбирается амортизирующий материал, чтобы обеспечить целостность прибора. В зависимости от характеристик прибора, места установки и транспортного средства с целью упрощения погрузочно-разгрузочных работ, упаковка может

быть установлена на поддон.

Вся необходимая информация по перемещению (погрузка и разгрузка) в безопасных условиях, приводится непосредственно на упаковке.

- Перемещение упаковки следует выполнять, учитывая её характеристики (вес, размер и т.д.). При небольшом весе и размере перемещение может быть выполнено вручную, в противном случае, необходимо использовать подъёмные средства достаточной грузоподъёмности.

При получении прибора проверить целостность всех компонентов. При обнаружении повреждений или недостатков некоторых компонентов, необходимо обращаться к региональному дистрибьютору для согласования применяемых процедур.

- Установку должен выполнять уполномоченный опытный персонал, который должен убедиться, что линия электропитания отвечает действующему законодательству в настоящей отрасли, стандартам и предписаниям, действующим в стране эксплуатации прибора.
- Перед установкой прибора следует убедиться, что выбранная зона подходит для этого, что она достаточно проветривается, освещается и является устойчивой, а также что имеется достаточно свободного пространства вокруг прибора для проведения очистки и техобслуживания. Необходимо также убедиться, что опорная поверхность устойчива, выверена по горизонтали и легко очищается от остатков продуктов, чтобы не накапливалось загрязнений и не происходило заражение продуктов питания.

Персонал, уполномоченный выполнять подключение электропитания, должен проверить эффективность заземления системы электропитания и должен убедиться, что напряжение и частота сети электропитания соответствуют приведённым на идентификационной табличке.

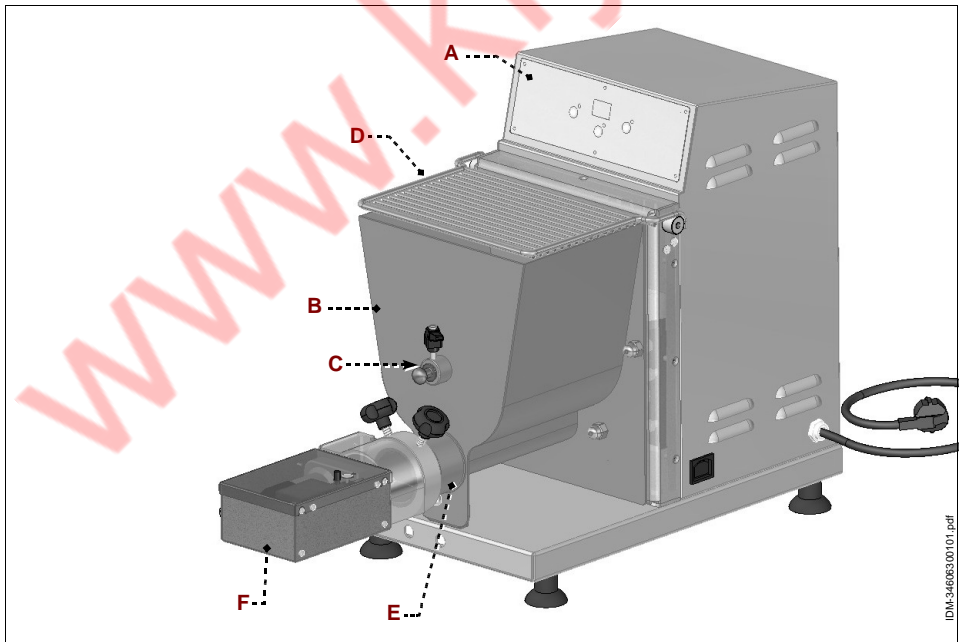
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- «Оборудование для производства свежих макаронных изделий» разработано и изготовлено для замеса яичного теста и производства из него макаронных изделий разных форматов, предназначенных для питания человека.
- Прибор предназначен для профессионального применения и устанавливается в коммерческих помещениях (бар, пиццерия, ресторан и т.д.). Не требует особой подготовки персонала, но в любом случае необходимо, чтобы пользователи имели определенные знания и навыки в сфере общественного питания.

Любое применение, которое отличается от указанного изготовителем, считается НЕСАНКЦИОНИРОВАННЫМ.

- Прибор сделан из специально отобранных материалов и с применением соответствующих конструкторских методов для обеспечения максимального уровня гигиены, сопротивления процессам окисления, значительного снижения энергозатрат и безопасности использования.
- Все соприкасающиеся с пищевыми продуктами составные части прибора изготовлены из подходящих для этих целей материалов.

На иллюстрации представлены основные компоненты оборудования и в списке приводятся их описание и функция.



- А) Панель управления:** включает устройства управления, необходимые для работы прибора (см. "Описание устройств управления").
- В) Дежа:** содержит замешиваемое тесто.
- С) Месильный инструмент:** служит для замеса пищевых продуктов.
- Д) Крышка дежи:** оснащена блокирующим устройством (микровыключатель). При открытии защитной крышки прибор останавливается.
- Е) Экструзионный патрубок:** может быть оснащен различными фильерами в зависимости от типа производимых макаронных изделий.
- Ф) Электрический нож:** отрезает макаронные изделия (факультативный для PF25E).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

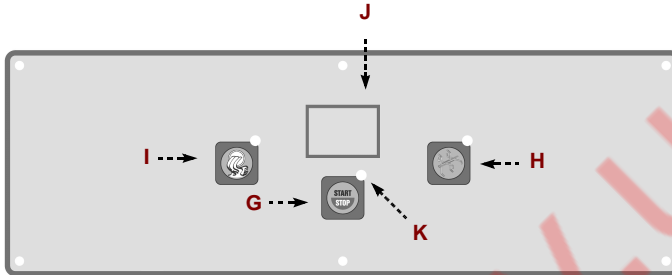
Описание	Единица измерения	PF25E	PF40E
Мощность	кВт (п.с.)	0,37 (0,5)	0,75 (1)
Электропитание	В/Фазы/Гц	230-400В/3/50Гц	
Вместимость дежи	кг	2,5	4
Производительность в час макс. (*)	кг/ч	8	13
Диаметр экструзионной фильеры	мм	ø50	ø57
Габариты прибора (LxSxH)	мм	285x540x420=540	305x600x525=625
Габариты упаковки	мм	700x460x770	
Вес нетто	кг	35	48
Тип установки		Установка на столе	
Уровень шума	дБ (А)	<70	

(*) *Приблизительное значение, может варьироваться в зависимости от используемой фильеры и типа муки.*

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащён перечисленными устройствами управления, необходимыми для подключения основных функций.

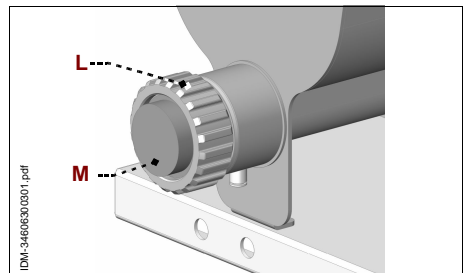
PF25E - PF40E



- Г) Кнопка:** служит для запуска и остановки работы прибора.
- Н) Кнопка:** служит для выбора цикла замеса; несколько повторных нажатий позволяют установить значение таймера.
- И) Кнопка:** служит для выбора цикла экструзии.
- Ж) Дисплей:** служит для отображения времени замеса во время рабочего цикла.
- К) Световой индикатор:** включение означает, что на оборудование подается электропитание.

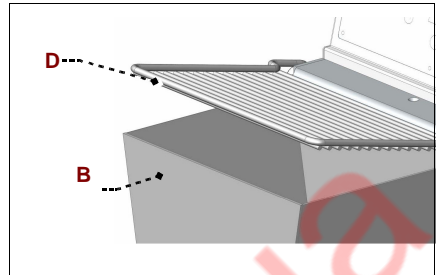
СМЕНА ЭКСТРУЗИОННОЙ ФИЛЬЕРЫ

1. Отвинтить зажимное кольцо (**Л**).
2. Заменить экструзионную фильеру (**М**) на подходящую для типа производимых изделий.
3. Завинтить зажимное кольцо (**Л**).



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Смонтировать подходящие для выполняемой работы инструменты (включая фильеру).
2. Поднять крышку **(D)** дежи **(B)**.
3. Засыпать сначала муку, а затем добавить жидкие ингредиенты (не помещать сначала жидкие ингредиенты, поскольку они вытекут через отверстия фильеры).
4. Закрыть крышку **(D)** дежи **(B)**.



5. Выбрать цикл замеса нажатием на кнопку **(H)** и запустить машину нажатием на кнопку **(G)**. Когда прибор начинает замешивать тесто, на дисплее **(J)** отобразится фактическое время (от 0 до 99 максимум в минутах) замеса теста. Во время цикла замеса можно остановить прибор нажатием на кнопку **(G)**, или поднятием крышки дежи. Это позволяет (при необходимости) откорректировать консистенцию теста, добавляя муку или жидкость, чтобы получить пригодное для экструзии тесто, имеющее рассыпчатый вид (см. рисунок выше). Цикл замеса длится приблизительно 8÷10 минут. Прибор возобновляет рабочий цикл только после опускания крышки и нажатия на кнопку **(G)**.
6. По достижении нужной консистенции теста можно перейти к экструзии, остановив цикл замеса нажатием на кнопку **(G)** и запустив цикл экструзии нажатием на кнопку **(I)**. Теперь из отверстий фильеры начнут выходить макаронные изделия нужного формата.

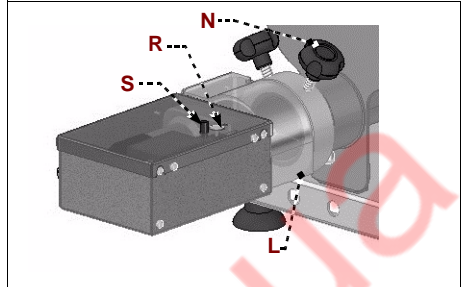


НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Прежде чем запускать цикл замеса, можно установить таймер, несколько раз нажимая на кнопку **(H)**. После установки выраженного в минутах значения нажать на кнопку **(G)**, чтобы начать цикл замеса с установленным таймером. По истечении заданных минут машина остановится и подаст звуковой сигнал. Во время цикла замеса можно обнулить таймер, нажав сначала на кнопку **(G)** а затем на кнопку **(I)**.

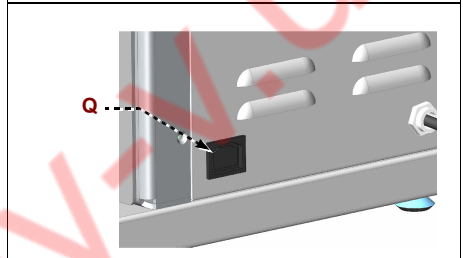
ЭЛЕКТРОННЫЙ НОЖ (ОПЦИЯ PF25E)

При наличии электрического ножа установить нож на машину, на зажимное кольцо (L) (убедиться, что зажимное кольцо надежно зажато) и зафиксировать, закрутив две круглые ручки (N).



Вставить электрический кабель ножа в разъем (Q) расположенный на боковине машины, и запустить нож нажатием на кнопку (R) (убедиться, что машина включена и что крышка дежи опущена).

После запуска ножа можно отрегулировать вращение лезвия при помощи потенциометра (S), чтобы изменить скорость резки (в зависимости от типа производимых макаронных изделий).



Снова нажать на кнопку (R), чтобы остановить нож.

Каждый раз, когда прерывается работа машины, прерывается также работа электронного ножа. Чтобы снова запустить электронный нож, необходимо убедиться, что машина включена и крышка дежи опущена, прежде чем нажать на кнопку (R).

Если прибор используется впервые, то перед эксплуатацией необходимо снять защитную пленку и тщательно очистить прибор, чтобы удалить возможные остатки конструкционных материалов.

ДОЗЫ НА 1,5 КГ ТЕСТА

1 кг муки типа 00 + 7÷8 яиц (каждое яйцо соответствует приблизительно 50 г или 50 мл), либо 380÷400 мл жидких ингредиентов (яйца и вода) (необходимо использовать не менее 3 яиц для получения нужной консистенции теста).

Цикл замеса длится приблизительно 8÷10 минут.

Полученное тесто имеет рассыпчатый вид (см. рисунок).

Если к концу цикла замеса тесто не имеет рассыпчатый вид, можно добавить жидкости или муки в небольших количествах, чтобы получить нужную консистенцию.



На данном оборудовании можно использовать разные виды муки (мука 00, мука из твердых сортов пшеницы, полбяная мука, мука из пшеницы хорасан, цельнозерновая мука); в этих случаях может понадобиться изменить вышеуказанную дозу жидких ингредиентов (яйца или яйца с водой), чтобы получить правильную консистенцию теста (рассыпчатого вида).

Рекомендуемые дозы являются приблизительными, хотя они и были проверены на стадии приемочных испытаний.

ОХЛАЖДЕНИЕ ЖИДКОСТЬЮ

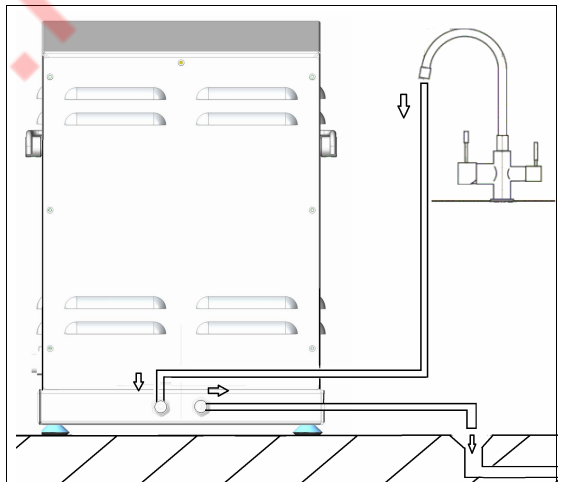
Данное оборудование оснащено системой охлаждения жидкостью, которая предотвращает чрезмерный нагрев патрубков во время экструзии макаронных изделий.

Эта охладительная система позволяет избежать нагрева теста внутри патрубков с последующим нарушением нужной консистенции.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЖИДКОСТИ

Выполнить подключение, придерживаясь схемы и действуя следующим образом:

- Установить отсечной кран перед машиной.
- Подсоединить трубу подачи воды к крану и подвести сливную трубу машины к открытому сливу.
- Убедиться в отсутствии утечек воды, постепенно открывая кран.



РУЧНАЯ ОЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как выполнить очистку прибора (в конце рабочего дня или по необходимости), отключить главный источник питания (или достать штепсель из розетки).

- Поднять защитную крышку дежи.
- Очистить дежу и защитную крышку.
- Вымыть месильный инструмент и шнек, ополоснуть и насухо вытереть.
- Демонтировать использованные фильтры и погрузить их в горячую воду, чтобы облегчить удаление остатков теста.
- Смонтировать месильный инструмент.
- Опустить защитную крышку дежи.
- Тщательно очистить рабочую поверхность и все смежные зоны.
- Очистить внешнюю поверхность прибора с помощью влажной ткани или губки.



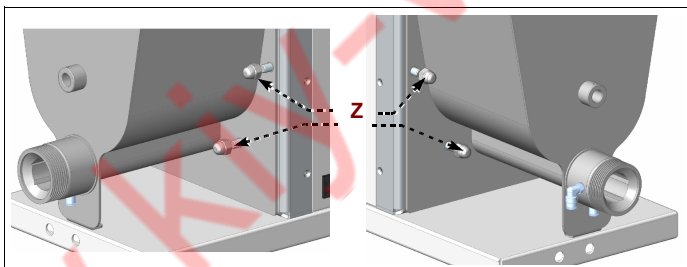
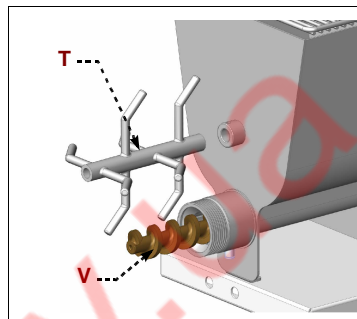
Осторожно - Предупреждение

Для операций по очистке использовать только подходящие моющие средства. Строго запрещается использовать коррозионные и воспламеняющиеся средства, а также средства, содержащие вредные для здоровья людей вещества.

МОЙКА ПРИБОРА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

Для облегчения очистки можно снять дежу с машины и поставить ее непосредственно в посудомоечную машину.

1. Снять с дежи месильный вал (Т) и шнек (V).
2. Отвинтить 4 гайки, которыми дежа крепится к машине (Z).
3. Отцепить дежу и поместить ее в посудомоечную машину.



ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ ПРИБОРА

Если в течении длительного времени не планируется использовать прибор, то после очистки и отключения прибора от сети электропитания (или извлечения штепселя из розетки) защитить его, чтобы он оставался чистым.

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведённая ниже информация необходима для идентификации и устранения неполадок и сбоев в работе, которые могут возникнуть при эксплуатации прибора.

Некоторые неполадки могут быть устранены пользователем; другие же требуют особых технических навыков или знаний и должны быть выполнены только квалифицированным и опытным персоналом, получившим свою квалификацию в определенной отрасли.

**Важно**

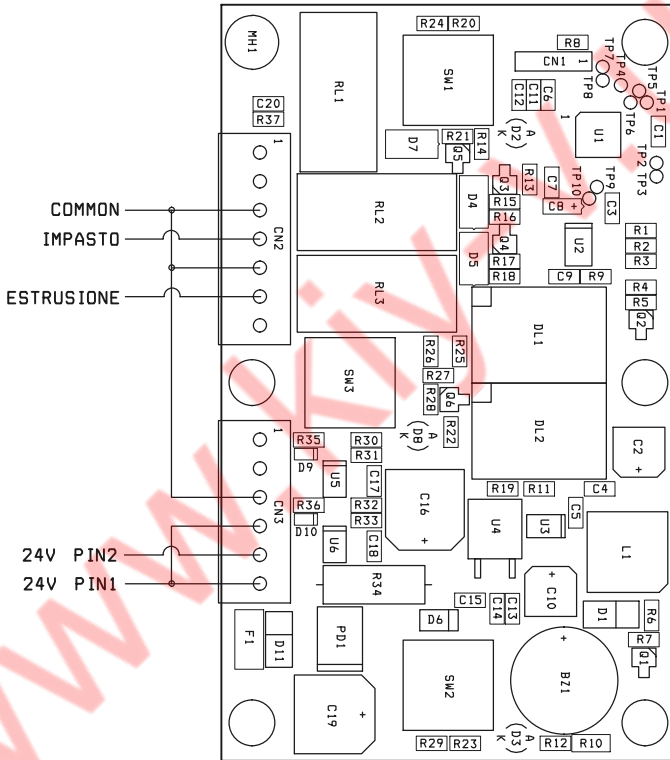
Нельзя демонтировать внутренние компоненты прибора.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за урон, нанесённый в результате несанкционированных вмешательств.

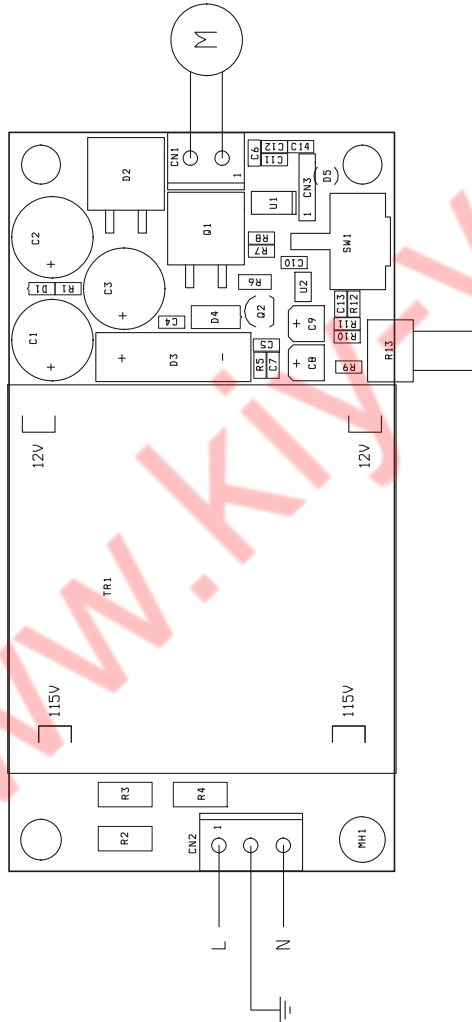
Таблица 2: Неисправности

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Прибор не запускается.	Крышка дежи закрыта неправильно.	Проверить правильность закрытия крышки
	Отсутствие напряжения на линии электропитания.	Обратиться к дистрибьютору или в уполномоченный центр технической поддержки.
	Электродвигатель или электронная плата неисправны	Обратиться к дистрибьютору или в уполномоченный центр технической поддержки.

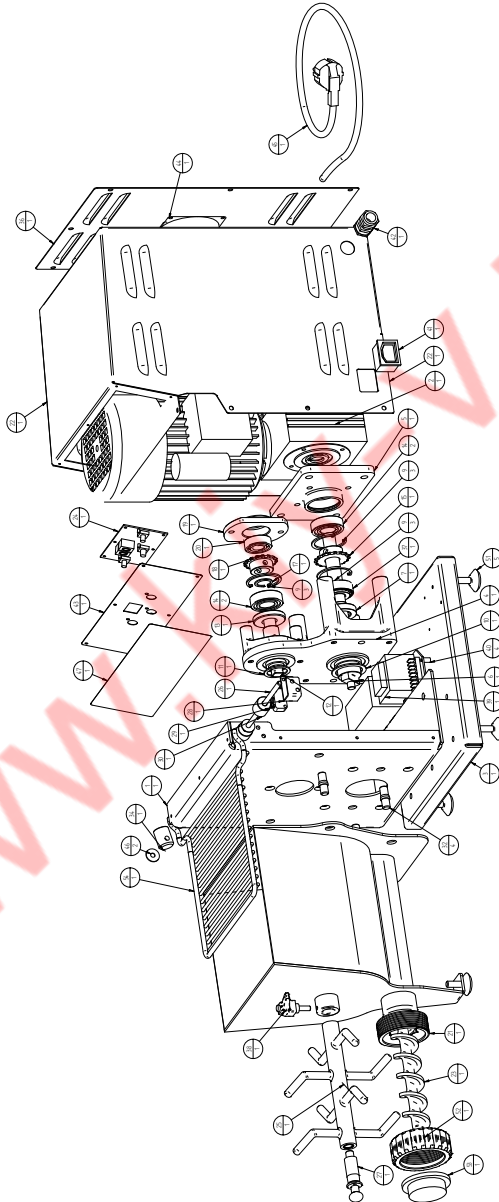
PF25/40E



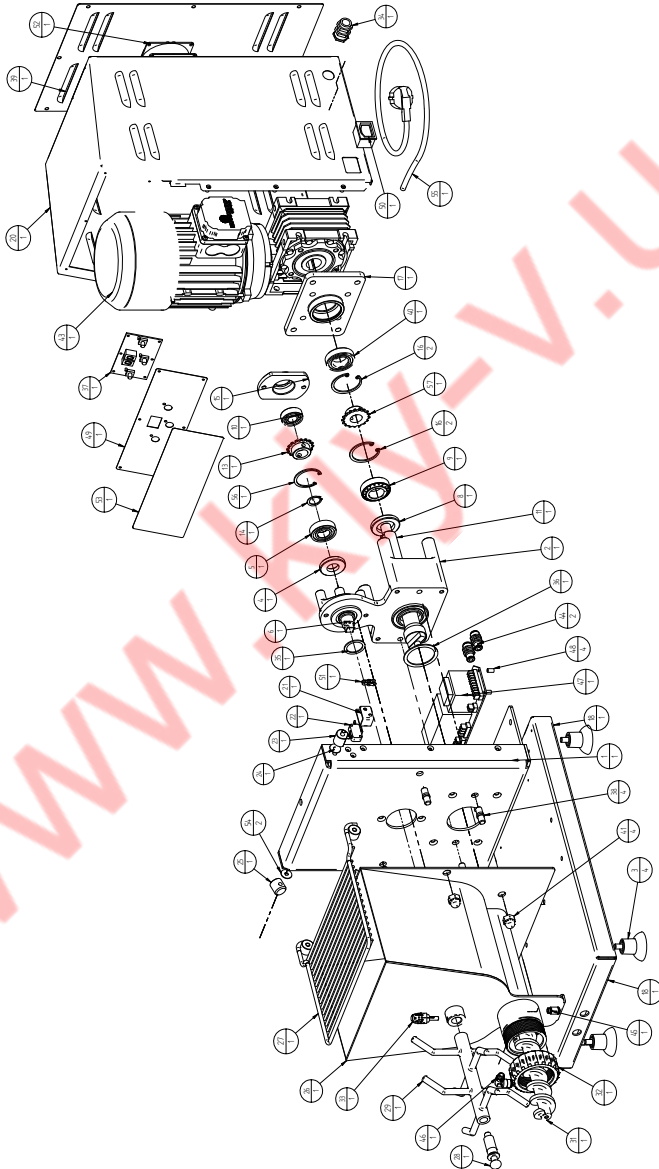
ACCOLPF



PF25E



PF40E



ACCOLPF

