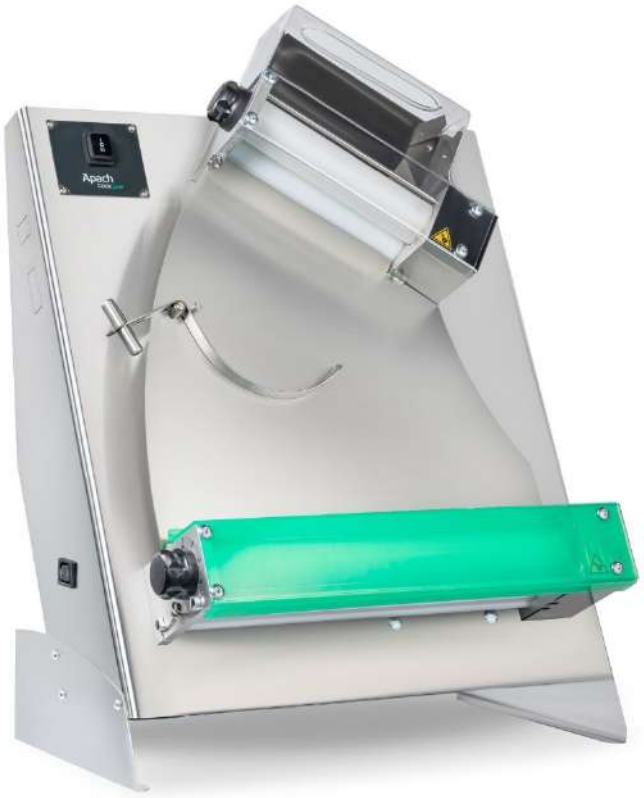
Apach Cook line

ІНСТРУКЦІЯ

ТІСТОРОЗКАТКА ДЛЯ ПІЦИ

МОДЕЛЬ: ARM310, ARM420



ЗМІСТ

СЕРІЙНИЙ НОМЕР 3
ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ТАБЛИЧКА 3
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ 3
ВАЖЛИВІСТЬ ПОСІБНИКА 3
ГАРАНТІЯ 3
ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ШУМУ 4
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ 4
ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНИ 5
ВСТАНОВЛЕННЯ 5
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ КОРИСТУВАЧА 5
СПОСІБ МОНТАЖУ 5
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ 5
СТАРТОВИЙ ЗАПУСК 6
ПРИСТРОЇ КЕРУВАННЯ 6
ВИКОРИСТАННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ 7
РЕГУЛЮВАННЯ ТОВЩИНИ 7
РЕГУЛЮВАННЯ МАЛОГО БАЛАНСУ 7
ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ 8
ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ДИСКІВ 9
ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ПРЯМОКУТНИКА 9
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 9
ПРИБИРАННЯ 10
ЗМАЩУВАННЯ ВАЛА ТА РОЛИКІВ 10
ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 10
ДЕМОНТАЖ ТА УТИЛІЗАЦІЯ 10

СЕРІЙНИЙ НОМЕР

ІНДЕНТИФІКАЦІЙНА ТАБЛИЧКА

Ідентифікаційна табличка складається з сірої етикетки, надрукованої методом трафаретного друку, прикріпленої до задньої частини вальцювального верстата. На табличці чітко та незмивно позначені такі дані:

- Виробник;
- Серійний номер;
- Електрична потужність (кВт/А);
- Напруга та електрична частота (вольт/Гц);
- Модель;
- Рік випуску
- Напис «Зроблено в Італії»;
- Вага машини

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

ВАЖЛИВІСТЬ ПОСІБНИКА

Перед використанням тісторозкаточної машини обов'язково прочитайте та зрозумійте цей посібник у всіх його частинах.

Цей посібник завжди має бути доступним для «уповноважених операторів» та зберігатися поблизу тісторозкаточної машини у безпечному та захищеному місці.

Виробник відмовляється від будь-якої відповідальності за будь-яку шкоду, завдану людям, тваринам та майну, спричинену недотриманням правил, описаних у цьому посібнику.

Цей посібник є невід'ємною частиною тісторозкаточної машини та повинен зберігатися до остаточної утилізації самої машини.

«Уповноважені оператори» повинні виконувати на тісторозкаточній машині лише ті операції, які входять до їхньої конкретної відповідальності.

ГАРАНТІЯ

Гарантія дійсна протягом одного року, починаючи з дати податкової накладної, виставленої під час покупки.
Протягом цього періоду деталі, які були перевірені та однозначно підтверджені як такі, що мають виробничі дефекти, за винятком електричних та зношуваних компонентів, будуть замінені або відремонтовані безкоштовно та виключно з постачання на наших об'єктах.
Витрати на доставку та роботу не покриваються гарантією.
Гарантія втрачає чинність у випадках, коли буде підтверджено, що пошкодження було спричинено: транспортуванням, поганим або недостатнім технічним обслуговуванням, некомпетентністю оператора, втручанням, ремонтом, виконаним неавторизованим персоналом, недотриманням інструкцій, викладених у посібнику.
Претензії до виробника за прямі або непрямі збитки виключаються у випадку, якщо простій машини спричинив: несправність, очікування ремонту або в будь-якому іншому випадку пов'язана з нефізичною присутністю обладнання.



ВТРУЧЕННЯ ТА/АБО ЗАМІНА ДЕТАЛЕЙ НА НЕОРІГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ ПРИЗВОДИТЬ ДО АНУЛЮВАННЯ ГАРАНТІЇ ТА ЗВІЛЬНЯЄ ВИРОБНИКА ВІД УСІЄЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ШУМУ

Рівень звукового тиску за шкалою A, виміряний на ідентичній зразковій машині, був постійним і меншим за 70 дБ (A).

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Машина, хоча й відповідає вимогам безпеки, встановленим електричними, механічними та гігієнічними стандартами, може становити небезпеку, якщо:
- Використовується для оптичних прицілів та в умовах, відмінних від тих, що передбачені виробником.
- **Захисні пристрої роликів пошкоджені.**
- Не дотримуються інструкцій щодо: встановлення - запуску - використання - технічного обслуговування.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ОБЛАДНАННЯ ОБОВ'ЯЗКОВО ВСТАНОВИТИ НАДАНІ ЗАХИСНІ ЗАСОБИ РОЛИКІВ ВІДПОВІДНО ДО ДОДАНИХ ІНСТРУКЦІЙ.
ПЛАСТИКОВІ ЗАХИСНІ ЕЛЕМЕНТИ ПРИЗНАЧЕНІ ДЛЯ ЗАХИСТУ ОПЕРАТОРА ВІД ЗАМИНАННЯ, А ВИРОБНИК ВІДМОВЛЯЄТЬС ВІД БУДЬ-ЯКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЩО ВИНИКЛА ВНАСЛІДОК НЕВСТАНОВЛЕННЯ ЗАХИСНИХ ЕЛЕМЕНТІВ.

<u>УВАГА</u>
Щоб запобігти небезпечним умовам та/або можливим травмам, спричиненим: електричним струмом, механічними деталями, пожежею або причинами гігієнічного характеру, необхідно дотримуватися наступних запобіжних заходів.

A - РОБОЧІ МІСЦЯ ОПЕРАТОРА ПОВИННІ УТРИМУВАТИСЯ В ЧИСТОТІ
Безлад створює ризик нещасних випадків.
B - ОЦІНКА УМОВ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА.
Не використовуйте машину у вологих, сирих умовах або за недостатнього освітлення, поблизу легкозаймистих рідин або газів.
C - ТРИМАТИ ДІТЕЙ ТА СТОРОННІХ ОСІБ ПОДАЛІ.
Не дозволяйте їм наближатися до машини або робочого місця.
D - ВИКОРИСТОВУЙТЕ МАШИНУ ТІЛЬКИ З НОМІНАЛЬНОЮ ПОТУЖНІСТЮ ТА ТІЛЬКИ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ.
Машина працюватиме краще та безпечніше, якщо її не перевантажувати. E - ОДЯГАЙТЕ ВІДПОВІДНИЙ ОДЯГ. Не носіть вільний одяг або висячі аксесуари, які можуть зачепитися за рухомі частини. Використовуйте взуття яке не ковзатиме. З гігієнічних та безпекових міркувань використовуйте сітку для волосся та рукавички.
F - ЗАХИСТІТЬ ШНУР ЖИВЛЕННЯ. Не тягніть за шнур, щоб від’єднати вилку від розетки; не піддавайте шнур впливу високих температур, уникайте контакту з гострими кутами, водою або розчинниками.
G - УНИКАЙТЕ НЕБЕЗПЕЧНИХ ПОЛОЖЕНЬ. Намагайтеся знайти найбільш підходяще положення, яке гарантує постійну рівновагу.
H - ЗАВЖДИ ПРИДІЛЯЙТЕ МАКСИМАЛЬНУ УВАГУ.
Спостерігайте за своєю роботою. Ніколи не використовуйте машину, коли вас відволікають.
I - ВИЙМАЙТЕ ВИЛКУ З РОЗЕТКИ. Після кожного використання, перед виконанням чищення або технічного обслуговування чи переміщенням машини.
L - НЕЗАХИЩЕНІ ПОДОВЖУВАЧІ. Їх не можна використовувати.
M - ПЕРЕВІРТЕ, ЩО МАШИНА НЕ ПОШКОДЖЕНА.
Перед використанням машини ретельно перевірте ефективність запобіжних пристроїв.
Перевірте, чи рухомі частини не заблоковані, чи немає пошкоджених деталей, чи всі деталі правильно зібрані, і чи всі умови, які можуть вплинути на нормальну роботу машини, є оптимальними.
N - РЕМОНТ МАШИНИ НЕОБХІДНИМ ДЛЯ КВАЛІФІКОВАНОГО ПЕРСОНАЛУ.
Ремонт повинен виконуватися лише кваліфікованим персоналом з використанням оригінальних запасних частин. Недотримання цих запобіжних заходів може становити небезпеку для користувача.
O - ЕТИКЕТКИ Є ЗАХИСНИМИ ПРИСТРОЯМИ, тому вони завжди повинні бути ідеально розбірливими. Якщо вони пошкоджені та стають нерозбірливими, їх необхідно замінити.

ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНИ

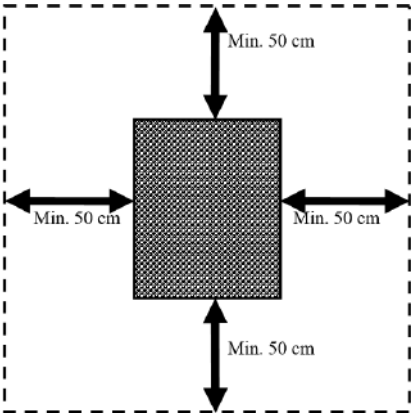
Тісторозкатка була розроблена та створена виключно для харчового використання, для холодного розкачування тіста для хлібопечення та десертів, з метою полегшення формування дисків для приготування: піци, хліба, фокаччі, тортів тощо, без зміни основних властивостей тіста.

ВСТАНОВЛЕННЯ

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ КОРИСТУВАЧА

Умови навколишнього середовища в місці встановлення машини повинні мати такі характеристики:
- бути сухим
- джерела тепла на водній основі, розташовані на відповідній відстані
- відповідна вентиляція та освітлення, що відповідають нормам охорони праці та техніки безпеки.

Опорна поверхня повинна бути горизонтальною, а поблизу машини не повинно бути жодних перешкод будь-якого характеру, які можуть перешкоджати її нормальній вентиляції.



ВАЖЛИВО
Відповідно до чинних норм, електрична система повинна бути оснащена автоматичним диференціальним вимикачем, характеристики якого відповідають характеристикам машини, в яких зазор між контактами становить щонайменше 3 мм; також незамінна ефективна система заземлення.

Перевірте, чи напруга та частота мережі живлення системи відповідають значенням, зазначеним у технічних характеристиках та на табличці з заводськими даними на задній панелі машини.

СПОСІБ МОНТАЖУ

ВАЖЛИВО
Усі операції з встановлення та технічного обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим та уповноваженим персоналом виробника, що знімає будь-яку відповідальність, що виникла внаслідок неправильного встановлення або втручання.

Машина постачається в закритій упаковці.
Після видалення упаковки з машини виконайте такі дії:
- Встановіть машину на призначене для неї місце.
- Зніміть захисну плівку без використання інструментів, які можуть пошкодити поверхні.

ПРИМІТКА
Усі частини упаковки повинні бути утилізовані відповідно до чинних норм.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Машина повинна бути підключена до електромережі за допомогою шнура живлення з вилкою.

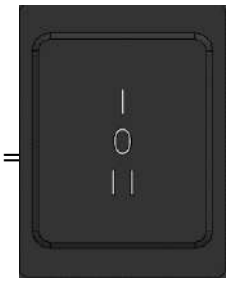
Розетка повинна бути легкодоступною та не потребувати переміщення.
Відстань між машиною та розеткою має бути такою, щоб уникнути натягування шнура живлення; крім того, шнур ніколи не повинен застрягати під ніжками машини.

ВАЖЛИВО
Система обов'язково повинна мати заземлення та диференціальний вимикач відповідно до чинного законодавства.

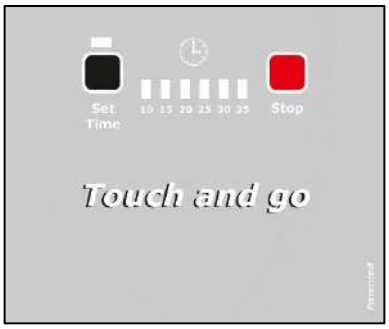
СТАРТОВИЙ ЗАПУСК

ПРИСТРОЇ КЕРУВАННЯ

Машина оснащена такими пристроями керування:



ПЕРЕКЛЮЧЕННЯ 1-0-2
Положення 1 - МАШИНА ЗАПУСНЕНА
Положення 0 – МАШИНА ВИМКНЕНА
Положення 2 – КЕРУВАННЯ ПЕДАЛЯМИ



БЛОК КЕРУВАННЯ TOUCH & GO
(лише для моделей T&GO)

TIME SET – Вибір часу роботи
СТОП - Ручна зупинка роликів



ДОДАТКОВА ПЕДАЛЬ (Стандарт для RP)

PRESS - Пускові ролики
ВІДКЛЮЧЕННЯ - Стопорні ролики

Після вставки шнура живлення в розетку машина готова до робочого випробування.

Робоче випробування 310 - 420 - 420RP – 500RP - 310/1 – 310/2 - 500/1:
ПОЧАТИ Натисніть перемикач у положення 1, машина запуститься.
ЗУПИНИТИСЯ Натисніть перемикач у положення 0, машина зупиниться.

Експлуатаційне випробування 310 - 420 - 420RP -500RP T&GO:
ПОЧАТИ Натисніть перемикач збоку в положення 1
Натисніть чорну кнопку «SET TIME» на блоці керування, щоб встановити час роботи від 10 до 35 секунд; машина готова до робочого етапу.
ВАЛИКИ ЗАПУСКУТЬСЯ АВТОМАТИЧНО, КОЛИ ТІСТО ТОРКНЕТЬСЯ З ВЕРХНІМ ЖОЛОТОМ.
ЗУПИНИТИСЯ Ролики зупиняються автоматично після закінчення попередньо встановленого часу або після натискання клавіші «СТОП».
Переведіть перемикач у положення «0», щоб повністю вимкнути машину.

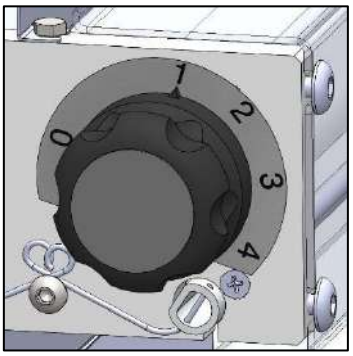
Експлуатаційне випробування ДОДАТКОВОЇ ПЕДАЛІ (стандартної комплектації RP):
ПЕДАЛЬНИЙ ЗАПУСК: Коли перемикач натиснуто в положення 2, машина не запуститься, а перейде в режим очікування. При легкому натисканні на педаль керування ролики почнуть обертатися, і машина буде готова до використання.
ПЕДАЛЬ СТОП: Коли оператор знімає ногу з педалі, машина зупиняється. Переведіть перемикач у положення «0», щоб повністю вимкнути машину.

ЗАЛИШТЕ МАШИНУ В ЗОЛОСТУ НА ХВИЛИНУ, ПЕРЕВІРТЕ, ЧИ ВОНА ПРАЦЮЄ РЕГУЛЯРНО.

ВИКОРИСТАННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ВАЖЛИВО ВСІ РЕГУЛЮВАННЯ ПОВИННІ ВИКОНУВАТИСЯ КОЛИ МАШИНА ЗУПИНЕНА.
Рекомендовані коригування мають суто індикативний характер, враховуючи, що коригування мають бути визначені методом проб і помилок з урахуванням таких змінних: характеристики тіста, вага, товщина, розмір та форма диска.
Машина постачається із загальними налаштуваннями, що підходять для піци середньої ваги.

РЕГУЛЮВАННЯ ТОВЩИНИ



Щоб задовольнити індивідуальні потреби, машина дозволяє змінювати товщину тіста поворотом ручки, яка знімається, якщо потягнути за чорну ручку.
Товщина регулюється в залежності від напрямку обертання ручки:
-МІНІМАЛЬНА ТОВЩИНА: повертати проти годинникової стрілки.
-МАКСИМАЛЬНА ТОВЩИНА: повертати за годинниковою стрілкою.

Для досягнення найкращих результатів рекомендується розрізняти налаштування:
Наприклад: верхній отвір 3,5 мм, отвір нижнього ролика 2 мм.

ПРИМІТКА ЩОБ УНИКНУТИ ВМ'ЯТИН НА ТІСТІ, ПРОПУСКАЙТЕ ЙОГО ЧЕРЕЗ ВАЛИКИ ЛИШЕ 1 РАЗ.

РЕГУЛЮВАННЯ ФОРМИ ДЛЯ ТІСТОРОЗКАТОК 310/420 ТА TOUCH&GO
Для найкращої форми диска чутливість балансу необхідно налаштувати відповідно до змін ваги тіста, щоб його положення можна було змінити з вертикального на ідеально горизонтальне перед тим, як воно потрапить на нижні вали.
РЕГУЛЮВАННЯ ФОРМИ ДЛЯ ТІСТОРОЗКАТОК 310/420 І TOUCH&GO
Для найкращої форми диска чутливість балансу повинна бути відрегульована відповідно до змін ваги тіста так, щоб його положення можна було змінювати від вертикального до ідеально горизонтального перед входом на нижні валки.
ПРИМІТКА ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО МАЛИЙ БАЛАНС, КОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ЗАВЖДИ ПЕРЕБУВАЄ У ВЕРХНЬОМУ ПОЛОЖЕННІ.

РЕГУЛЮВАННЯ МАЛОГО БАЛАНСУ

Це регулювання дозволяє змінювати швидкість обертання тіста. Повертаючи стопорний гвинт, можна змінювати положення противаги, а отже, і чутливість залежно від її розташування в одному з отворів малих терезів.
МАКСИМАЛЬНА ЧУТЛИВІСТЬ:
- розташуйте противагу всередині отвору;
- рекомендовано для низької вагою.
СЕРЕДНЯ ЧУТЛИВІСТЬ:
- розташуйте противагу в центрі отвору;
- рекомендовано для середньої ваги.
МІНІМАЛЬНА ЧУТЛИВІСТЬ:
- розташуйте противагу зовні отвору;
- рекомендовано для великої ваги.
Після завершення регулювання заблокуйте противагу, знову затягнувши гвинт.

ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ

Перед початком кожного робочого циклу перевірте, чи машина ідеально чиста, зокрема поверхні, які контактують з тістом. Якщо очищення необхідне, виконайте дії, описані в розділі «ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».



<u>УВАГА: Під час роботи суворо забороняється знімати захисні пристрої через наявність рухомих частин, які можуть призвести до защемлення рук.</u>

<u>Моделі 310 - 420:</u>

ПОЧАТИ: Натисніть перемикач у положення 1, машина приведе в рух дві пари роликів і буде готова до роботи.

Перш ніж вставити злегка посипану борошном та попередньо витриману (принаймні 6-8 годин) кульку тіста в отвір захисту, злегка стисніть частину краю кульки, щоб полегшити її потрапляння в пару верхніх роликів.

Коли тісто виходить з валків, його товщина трохи зменшується і воно має овальну форму. Потім, ковзаючи на ваги, воно повертається по діагоналі приблизно на 90°, готуючись до наступного проходження через нижній ролик, з яких воно виходить у формі шорсткого диска, який потім потрібно буде довести до досконалості вручну.

ЗУПИНИТИ: Натисніть перемикач у положення 0.

<u>Моделі 310 - 420 TOUCH & GO:</u>

ПОЧАТИ: Натисніть перемикач збоку в положення 1

Натисніть чорну кнопку «SET TIME» на блоці керування, щоб встановити час роботи від 10 до 35 секунд; машина готова до робочого етапу.

Перш ніж вставити злегка посипану борошном та попередньо витриману (принаймні 6-8 годин) кульку тіста в отвір захисту, злегка стисніть частину краю кульки, щоб полегшити її потрапляння в пару верхніх роликів.

РОЛИКИ ЗАПУСКУТЬСЯ АВТОМАТИЧНО, КОЛИ ТІСТО ТОРКНЕТЬСЯ З ВЕРХНІМ ОТВОРОМ

Коли тісто виходить з роликів, його товщина трохи зменшується, і воно набуває овальної форми. Потім, ковзаючи на ваги, воно повертається по діагоналі приблизно на 90°, готуючись до наступного проходження через нижні ролики, з яких воно виходить у формі шорсткого диска, який потім потрібно буде довести до потрібної форми вручну. Валки автоматично зупиняться після закінчення попередньо встановленого часу або після натискання клавіші «СТОП».

ЗУПИНИТИ: Натисніть перемикач збоку в положення 0.

<u>Моделі 310 - 420 e TOUCH & GO:</u>

ВИКОРИСТАННЯ ПЕДАЛЬНОГО КЕРУВАННЯ

Педальне керування надається лише за запитом клієнта.

Його функція запуску/зупинки, що доповнює передні елементи керування, дозволяє машині працювати лише протягом часу, необхідного для її використання.

Цей елемент керування підключається до машини шляхом вставки штекера на кінці шнура живлення педалі в розетку збоку самої машини.

ПОЧАТИ: Коли перемикач натиснуто в положення 2, машина не запуститься, а перейде в режим очікування. При легкому натисканні на педаль керування ролики почнуть обертатися, і машина буде готова до використання.

ЗУПИНИ: Коли оператор знімає ногу з педалі, машина зупиняється.

Моделі 420RP – 500RP:

ФУНКЦІЇ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПЕДАЛЬНОГО КЕРУВАННЯ

Педальне керування виконує додаткові функції до передніх елементів керування, окрім того, що дозволяє працювати з роликами в режимі поштовху та лише протягом часу, необхідного для його використання.
Цей елемент керування підключається до машини шляхом вставки штекера на кінці шнура живлення педалі в розетку збоку самої машини.

Моделі 310/1 – 310/2 – 500/1:

ФУНКЦІЇ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПЕДАЛЬНОГО КЕРУВАННЯ

Принцип роботи такий самий, як і у попередніх машин, але пара роликів одинарна.

ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ДИСКІВ

Після ручного ввімкнення машини натисканням перемикача в положення 1 або натисканням педалі керування в положення 2 можна розпочати етап роботи.

Перш ніж вставити злегка посипану борошном та попередньо витриману (принаймні 6-8 годин) кульку тіста в отвір захисту, злегка стисніть частину краю кульки, щоб полегшити її потрапляння в пару верхніх роликів, де товщина тіста трохи зменшиться, набуваючи овальної форми.
Коли цей крок буде завершено, направляйте тісто до спуску рукою, рухаючи його вперед крок за кроком, доки воно повністю не вийде, після чого ролики зупиняться. Поверніть тісто по діагоналі приблизно на 90°, готуючи його до наступного проходження через пару нижніх роликів, з яких воно вийде у формі шорсткого диска, який потім потрібно буде довести до потрібної форми вручну.

ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ПРЯМОКУТНИКА

Поставте під машину чистий піддон відповідного розміру, сумісний з шириною опорних ніжок.

Увімкніть машину, запустіть ролики, потім вставте злегка посипане борошном і попередньо витримане (принаймні 6-8 годин) тісто в отвір захисту, злегка стиснувши частину краю кулі, щоб полегшити її потрапляння в пару роликів, в яких товщина тіста трохи зменшиться.
Після виходу, для тіста середньої та високої ваги, важливо продовжувати в режимі поштовху, вручну розширюючи тісто, готуючись до його подальшого проходження через ролики, з яких сформоване тісто буде викладено в лоток.

ВАЖЛИВО ВИМКНІТЬ МАШИНУ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ РОБОЧОГО РЕЖИМУ.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА: Перед виконанням будь-яких робіт з технічного обслуговування, включаючи очищення, вживайте наступних запобіжних заходів:

- переконайтеся, що обладнання відключено від електромережі (вийміть вилку з розетки), щоб не допустити випадкового повторного ввімкнення живлення;
- Переконайтеся, що обладнання повністю охолонуло;
- Використовуйте засоби індивідуального захисту, що вимагаються чинними нормативними актами;
- Завжди працюйте, використовуючи відповідні інструменти;
- Після завершення технічного обслуговування / ремонту / очищення, перед повторним введенням обладнання в експлуатацію, необхідно знову встановити всі захисні та запобіжні пристрої;

ПРИБИРАННЯ

УВАГА: За жодних обставин не можна використовувати абразивні або корозійні хімічні засоби, непридатні для використання в харчових продуктах. Суворо забороняється використовувати струмені води, різні інструменти, грубі або абразивні засоби, такі як сталеві мочалки, губки тощо, які можуть пошкодити поверхні та, зокрема, поставити під загрозу гігієнічну безпеку.

Очищення необхідно проводити після кожного використання відповідно до чинних гігієнічних норм та таким чином, щоб захистити функції машини, виконавши такі дії:

- За допомогою відповідної щітки спочатку видаліть залишки борошна та тіста;
- Вийміть малі ваги та жолоби з їхніх корпусів;
- Відпустіть пружини і висуньте скребки для тіста;
- Поверніть регулювальні важелі так, щоб валики були в максимально відкритому положенні;
- Ретельно очистіть машину і всі її частини, включаючи демонтовані компоненти, за допомогою губки або ганчірки, змоченої водою і нейтральним харчовим миючим засобом;
- За необхідності промийте, щоб видалити всі сліди миючого засобу;
- Висушіть харчовим паперовим рушником, потім протріть спочатку поверхні, що контактують з тістом, а потім всю машину м'якою і чистою ганчіркою, змоченою спеціальним дезінфікуючим засобом для харчових машин.ЗМАЩУВАННЯ ВАЛА ТА РОЛИКІВ

Вали та ролики необхідно змащувати щорічно.

Після зняття захисних пристроїв, жолобів, пружин та скребків для тіста;
- відкрутіть гвинти та демонтуйте спочатку задню панель, а потім опори;
- нарешті, зніміть ролики та з'єднання;
- ретельно очистіть усі деталі губкою, теплою водою та харчовим миючим засобом, за потреби промийте та висушіть паперовим рушником;
- змастіть як ролики, так і отвори роликів, використовуючи достатню кількість парафінової олії;
- зберіть та закріпіть усі деталі, виконуючи кроки у зворотному порядку відносно їх розбирання.

УВАГА: Після завершення технічного обслуговування / ремонту / очищення, перед повторним введенням обладнання в експлуатацію, перевірте, чи всі деталі та відповідні захисні пристрої належним чином розташовані та закріплені;

ВИРІШЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Машина не запускається	1 - Відсутнє електроживлення 2 - Педальне керування підключено до машини.	1 - Перевірка: той/та/те загальний контактор,розетка, вилка та шнур живлення. 2 - Натисніть на педалі керування

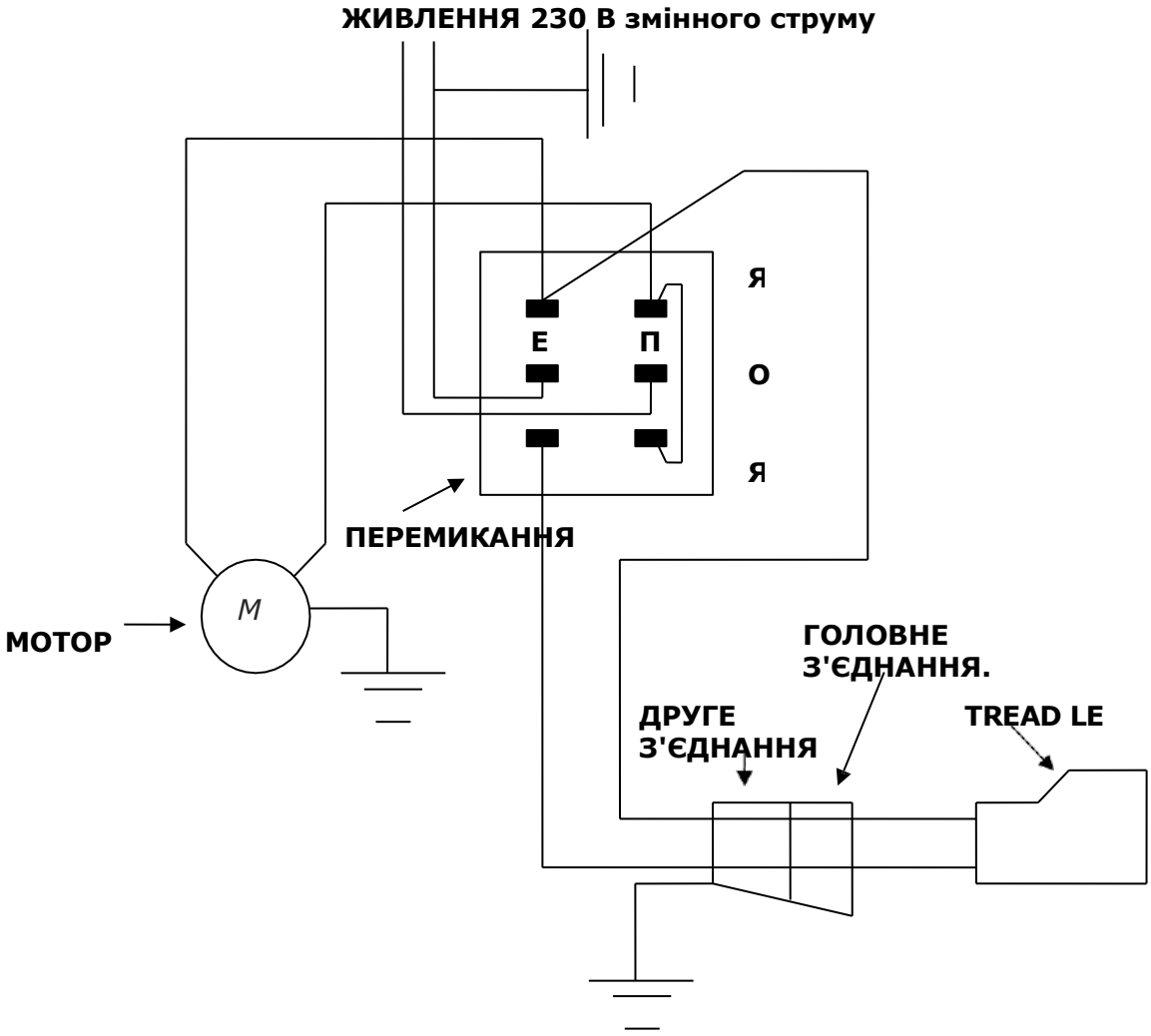
ДЕМОНТАЖ ТА УТИЛІЗАЦІЯ

УВАГА: Демонтаж та утилізація машини є виключним обов'язком власника, який повинен діяти відповідно до чинних у своїй країні правил безпеки, поваги та захисту навколишнього середовища.

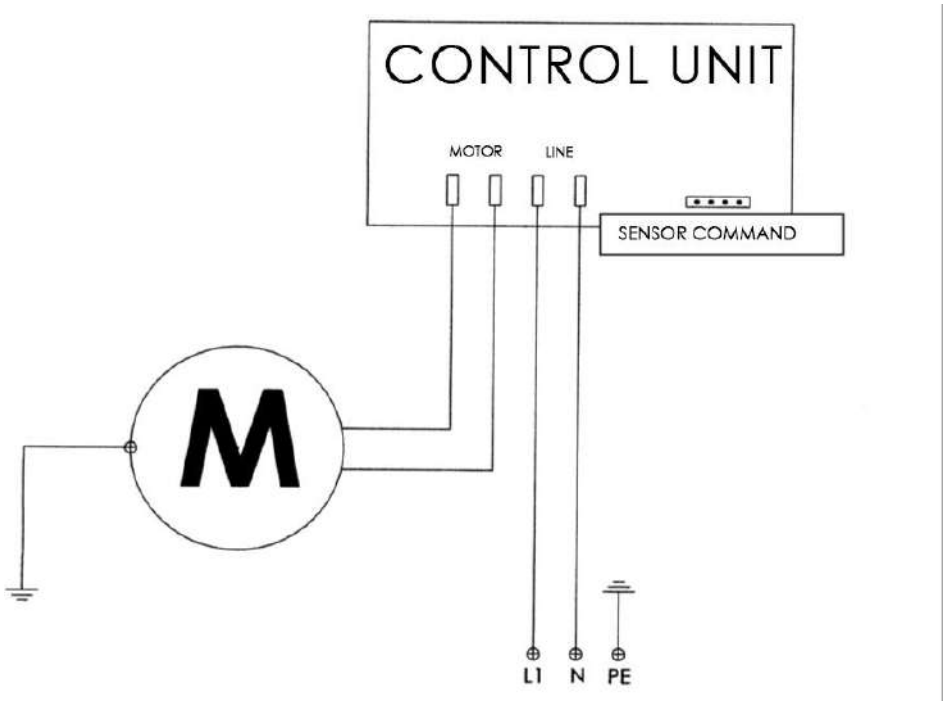
Під час демонтажу машини обов'язково дотримуйтесь чинних нормативних актів. Для полегшення операцій з переробки сортуйте різні частини, з яких складається машина, за типами конструкційних матеріалів (пластик, мідь, залізо тощо).

СХЕМИ ПІДКЛЮЧЕННЯ

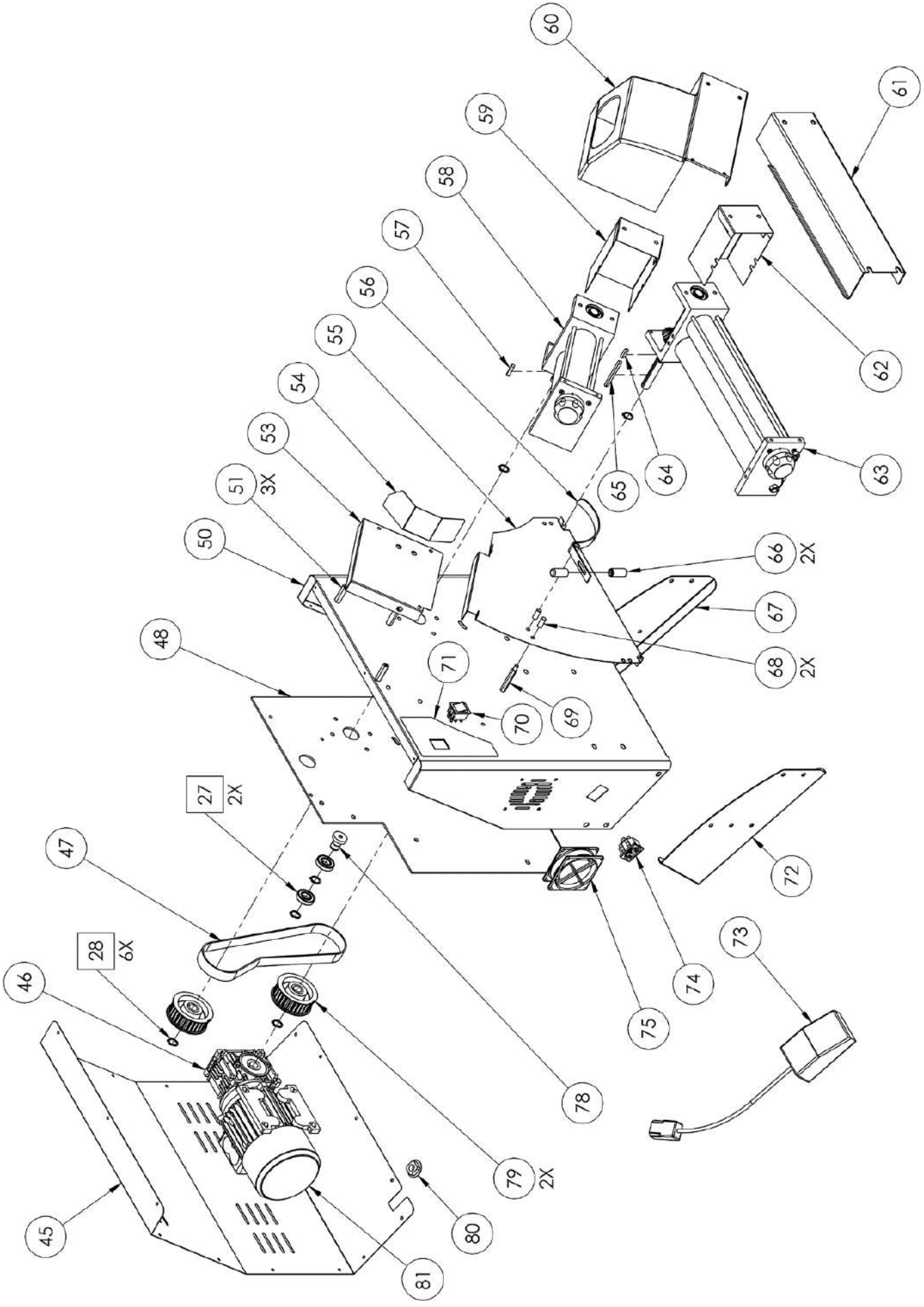
МОДЕЛІ: 310, 420, 420RP, 500RP, 310/1, 310/2, 500/1

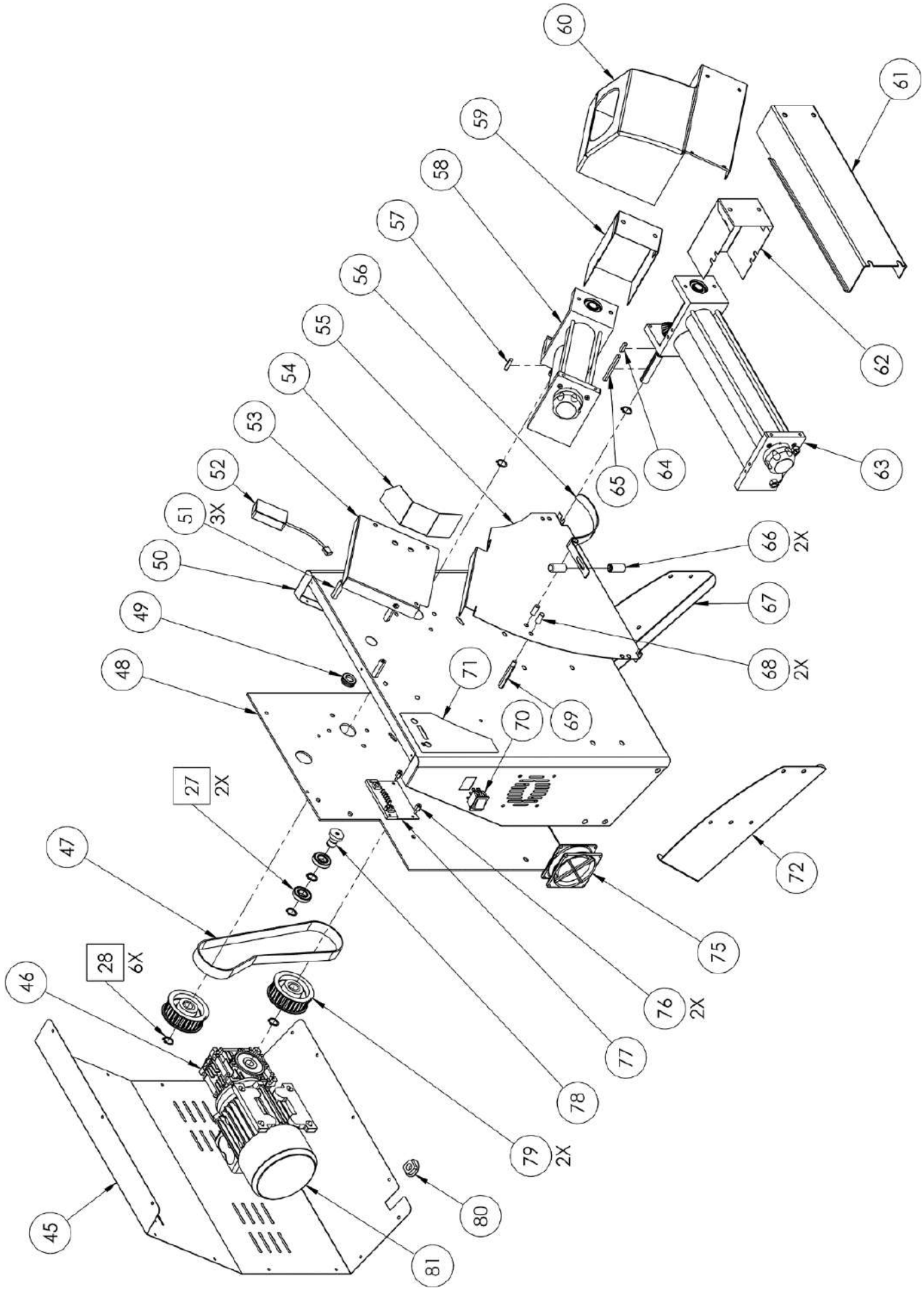


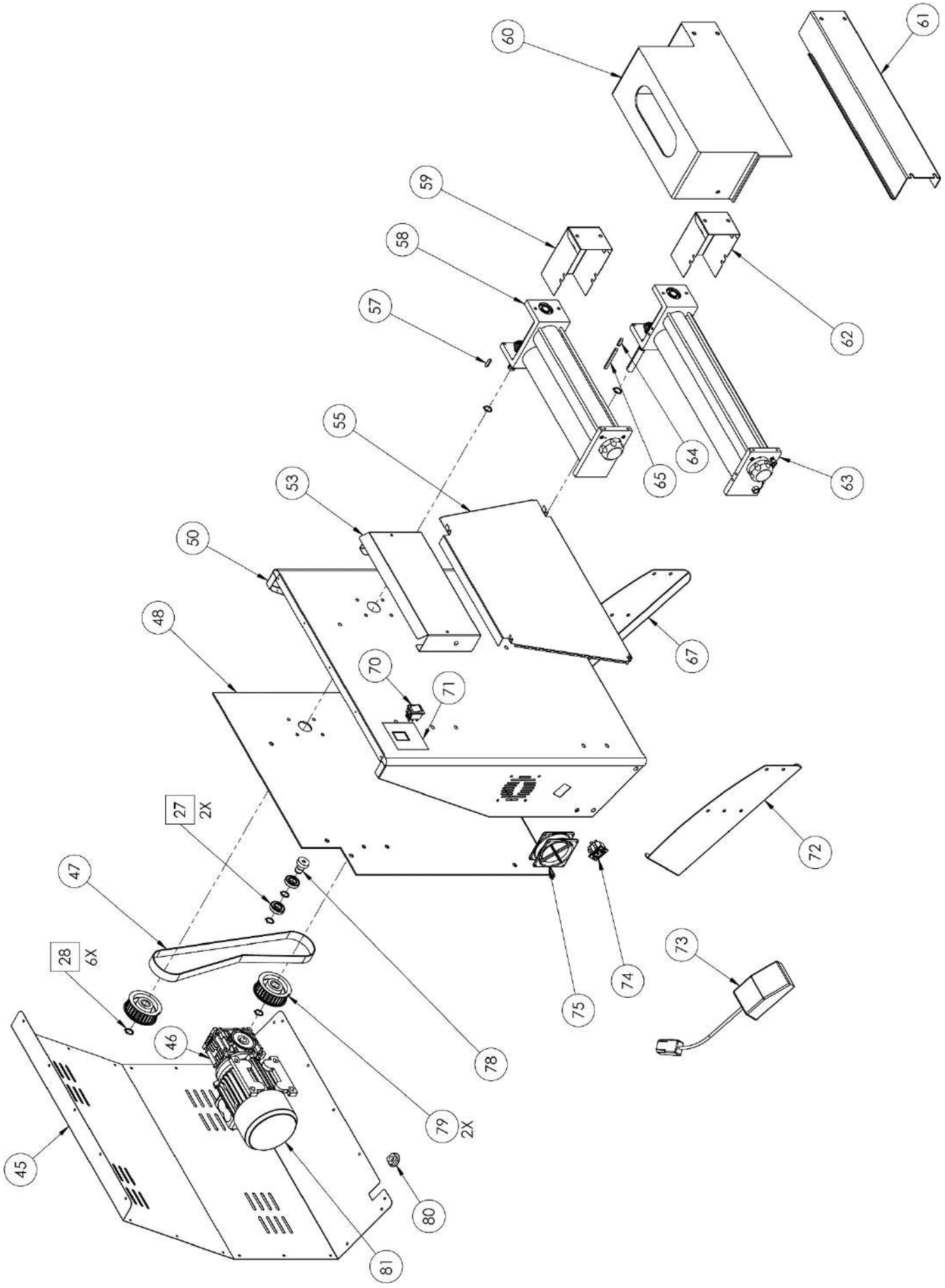
МОДЕЛІ: TOUCH AND GO

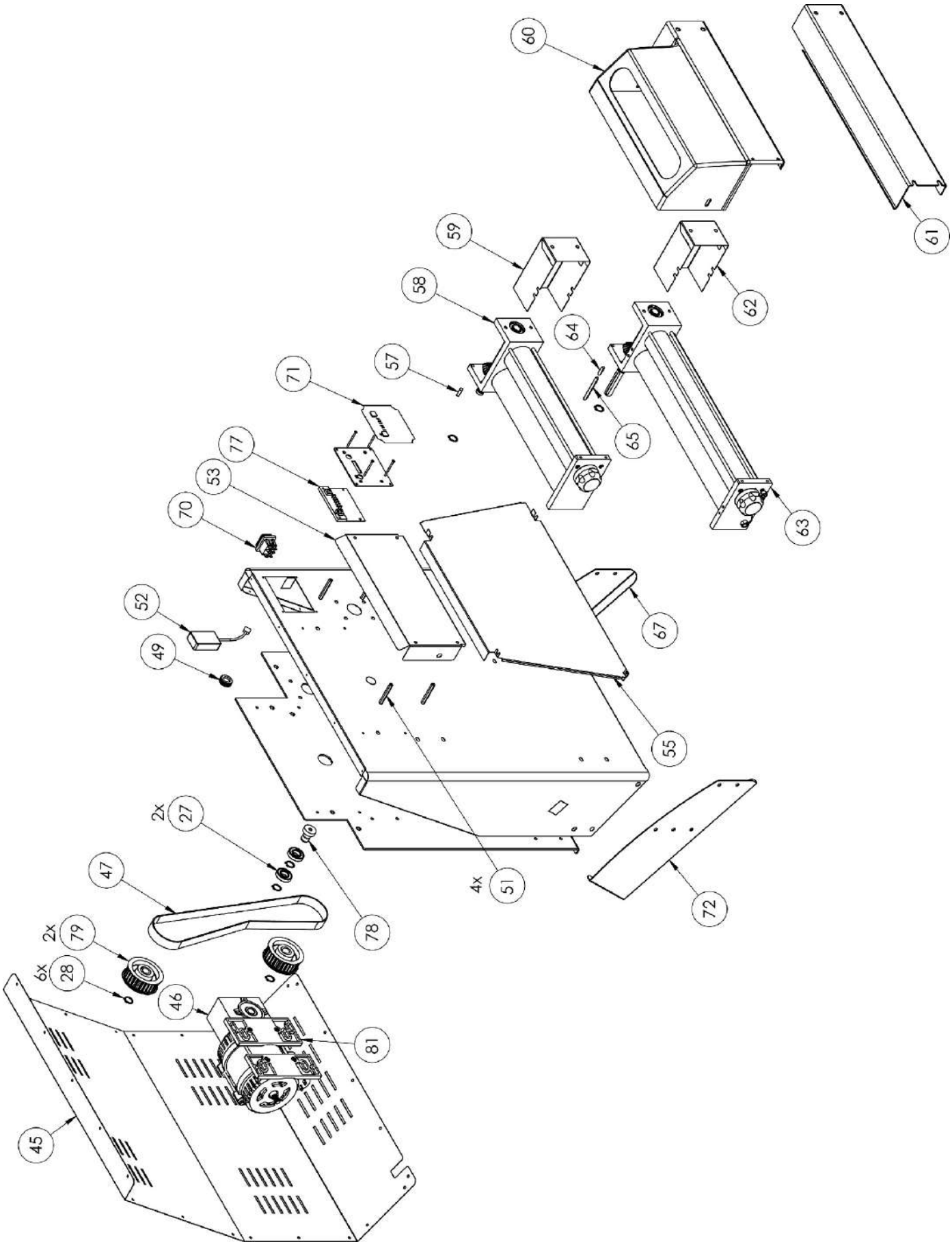


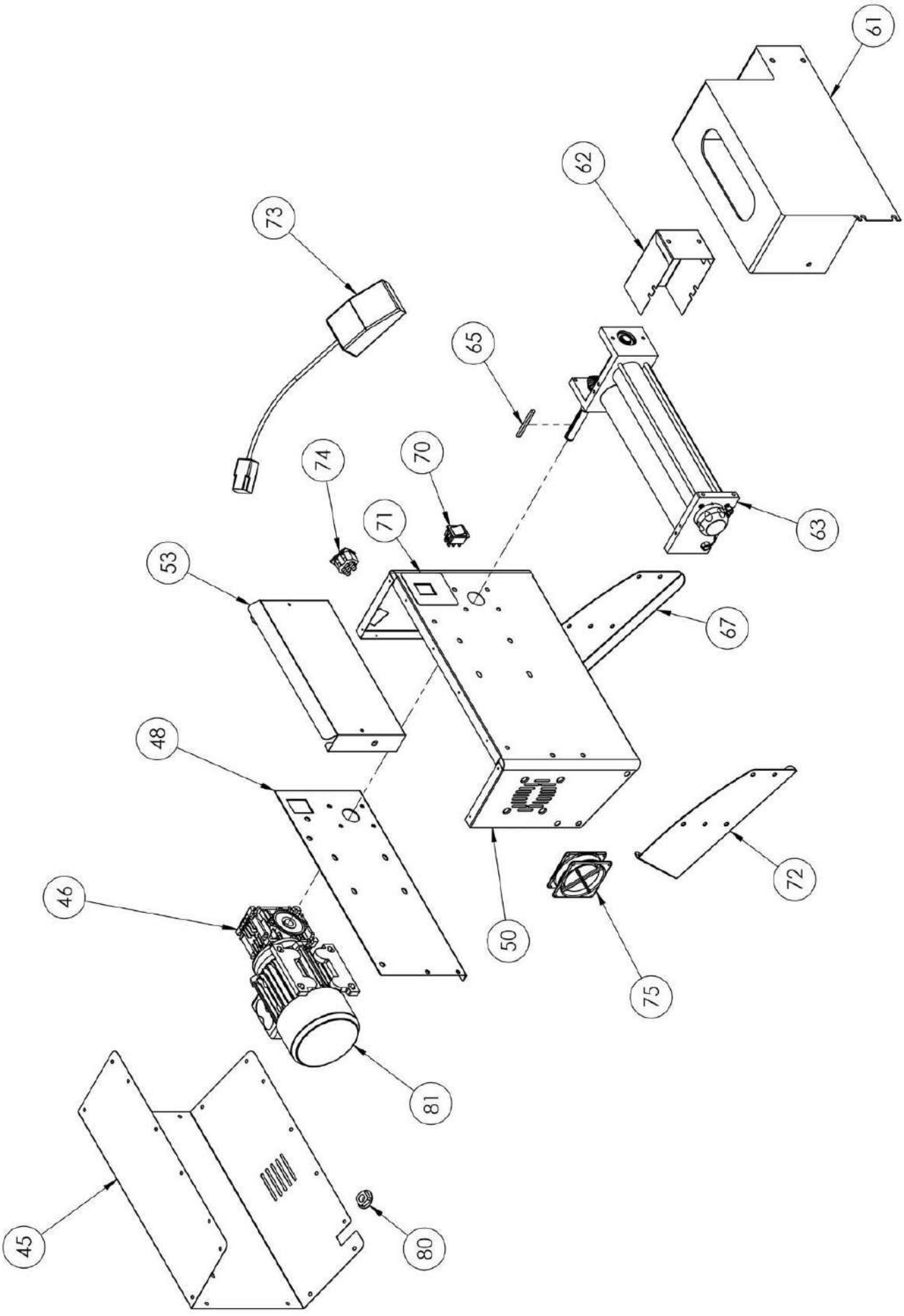
РОЗГОРНУТИЙ ВИГЛЯД



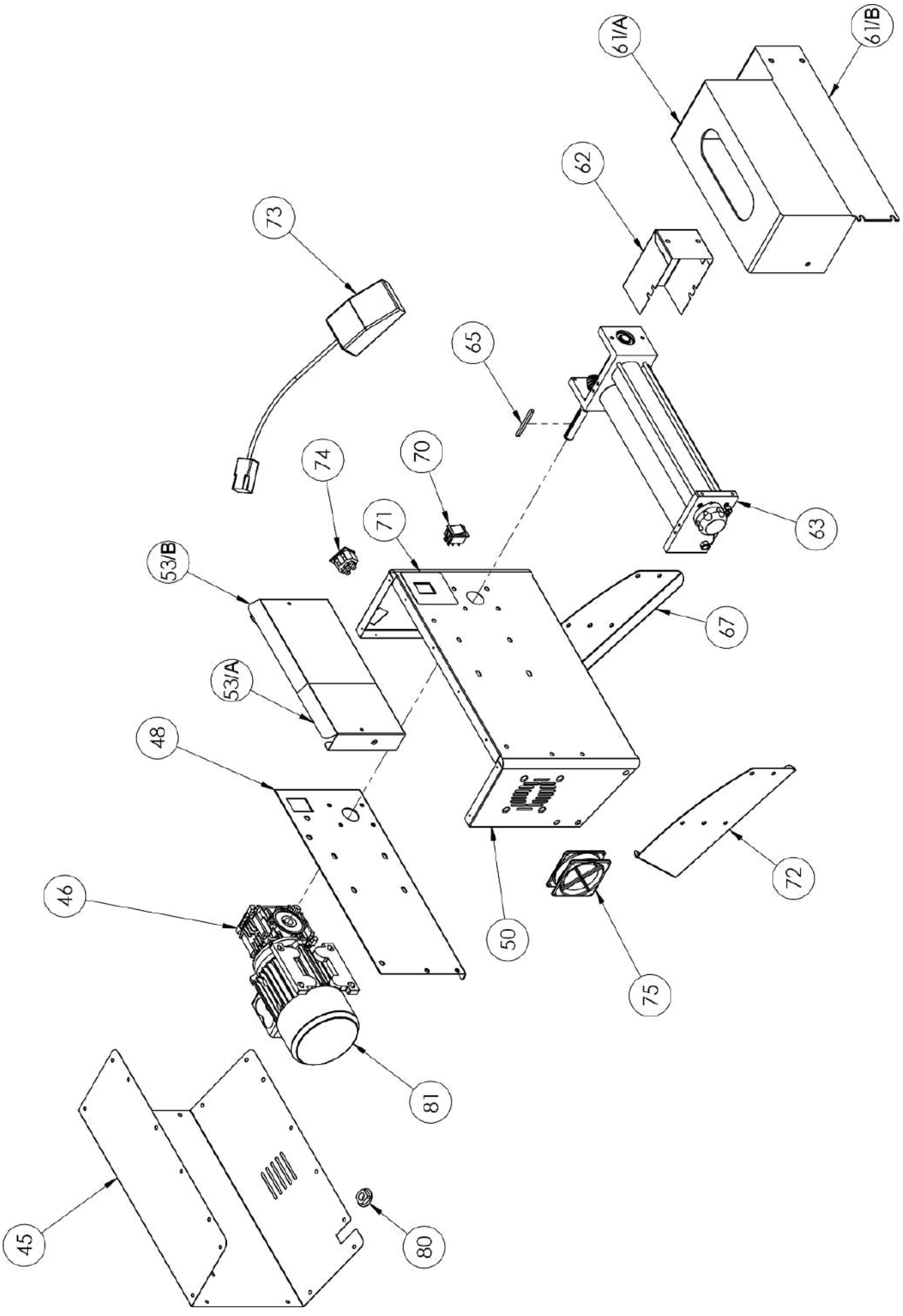

60
61
59
58
57
56
55
54
53
52
51 3X
50
49
48
62
63
64
65
66 2X
67
68 2X
71
70
69
27 2X
47
28 6X
46
72
75
76 2X
77
78
79 2X
80
81
45


60
61
59
58
57
62
55
64
65
63
53
50
48
67
70
71
27
2X
47
72
28
6X
73
74
75
46
78
79
2X
45
80
81

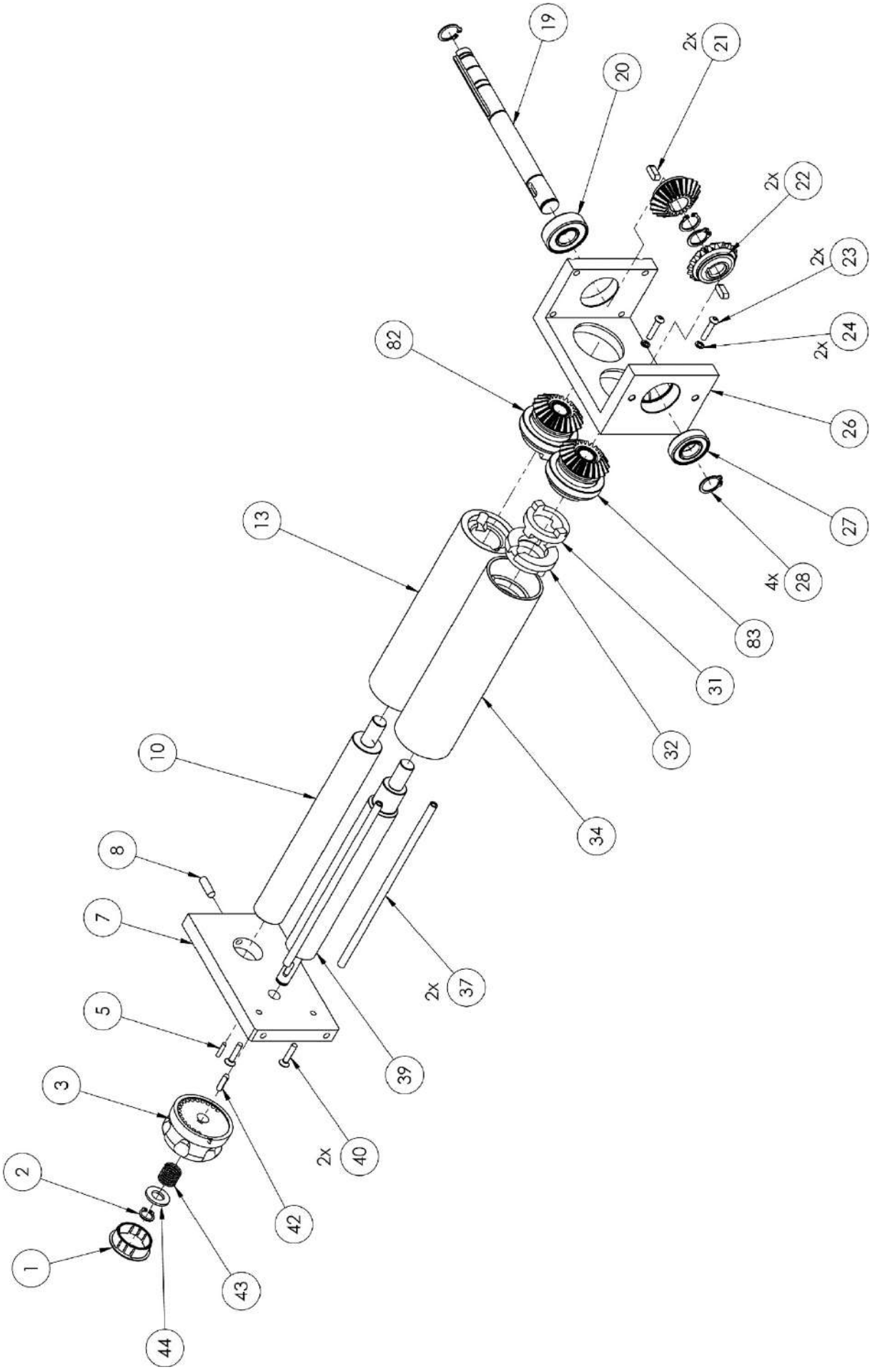

60
61
59
58
62
64
57
65
71
77
53
70
63
52
49
67
55
2x
27
47
4x
51
72
78
2x
79
6x
28
46
81
45


61
62
73
65
74
70
71
63
53
67
48
72
46
50
75
81
45
80

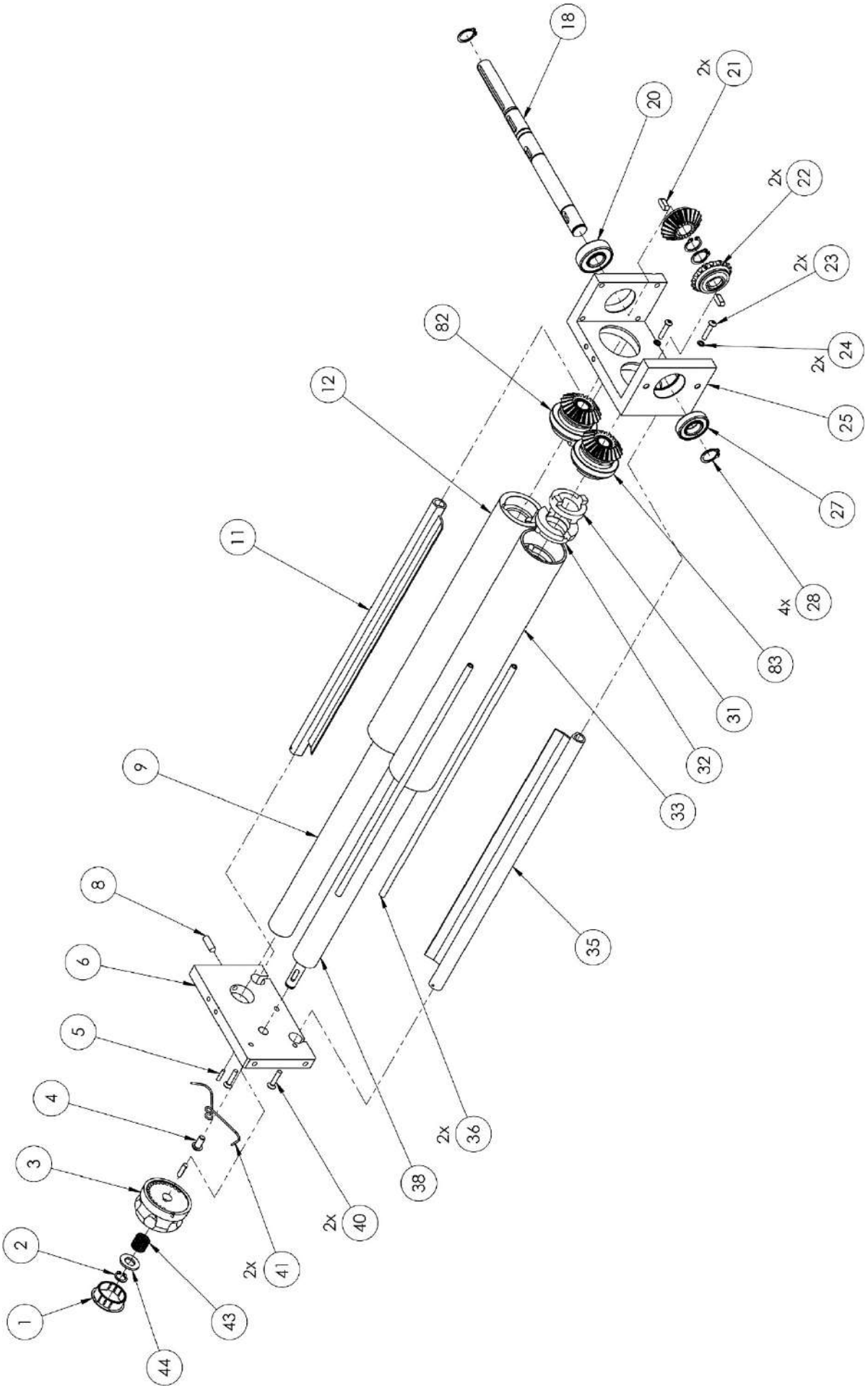
310/2



ВЕРХНЯ ГРУПА РОЛИКІВ



НИЖНЯ ГРУПА РОЛИКІВ



	310	310 T.GO	420	420 T.GO	420 RP	500 RP	310/1	310/2	500/1
1	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010
2	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001
3	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001
4	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020
5	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005
6	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032
7	3S010027	3S010027	3S010027	3S010027	3S010038	3S010038	-	-	-
8	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001
9	3A010042	3A010042	3A010047	3A010047	3A010047	3A010054	3A010042	3A010051	3A010054
10	3A010032	3A010032	3A010037	3A010037	3A010042	3A010042	-	-	-
11	3R020005	3R020005	3R020010	3R020010	3R020010	3R020003	3R020005	3R020001	3R020003
12	3R010010	3R010010	3R010020	3R010020	3R010020	3R010030	3R010010	3R010025	3R010030
13	3R010001	3R010001	3R010005	3R010005	3R010015	3R010015	-	-	-
17	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001
18	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010076	3A010076	3A010076
19	3A010071	3A010071	3A010071	3A010071	3A010081	3A010081	-	-	-
20	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000
21 рік	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017
22	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005
23	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019
24	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028
25	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019
26	3S010016	3S010016	3S010016	3S010016	3S010021	3S010021	-	-	-
27	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007
28	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010
31	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005
32	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001
33	3R010050	3R010050	3R010060	3R010060	3R010060	3R010070	3R010050	3R010065	3R010070
34	3R010040	3R010040	3R010045	3R010045	3R010055	3R010055	_	-	-
35	3R020025	3R020025	3R020030	3R020030	3R020030	3R020023	3R020025	3R020020	3R020023
36	3T050035	3T050035	3T050025	3T050025	3T050025	3T050020	3T050035	3T050045	3T050020
37	3T050040	3T050040	3T050030	3T050030	3T050035	3T050035	-	-	_
38	3A010011	3A010011	3A010016	3A010016	3A010016	3A010024	3A010011	3A010021	3A010024
39	3A010002	3A010002	3A010006	3A010006	3A010011	3A010011	-	-	_
40	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017
41	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005
42	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010
43	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001
44	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010

	310	310 T.GO	420	420 T.GO	420 RP	500 RP	310/1	310/2	500/1
47	5C020010	5C020010	5C020015	5C020015	5C020015	5C020015	-	-	-
52	-	5S010070	-	5S010070	-	-	-	-	-
56	4B010001	4B010001	4B010005	4B010005	-	-	-	-	-
57	5L500031	5L500031	5L500031	5L500031	5L500020	5L500020	-	-	-
58	7G010166	7G010166	7G010170	7G010170	7G010174	7G010174	-	-	-
59	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010075	4C010075	-	-	-
60	4P020026	4P020026	4P020031	4P020031	4P020036	4P020036	-	-	-
61/А	4P020006	4P020006	4P020015	4P020015	4P020015	4P020045	4P020037	4P020040	4P020044
61/Б								4P020041	
62	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070
63	7G010168	7G010168	7G010172	7G010172	7G010172	7G010176	7G010160	7G010162	7G010164
64	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	-	-	-
65	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500001
66	3C010001	3C010001	3C010001	3C010001	-	-	-	-	-
68	3P030001	3P030001	3P030001	3P030001	-	-	-	-	-
70	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001
73	5P020001	-	5P020001	-	5P020001	5P020001	5P020001	5P020001	5P020001
74	5P200001	-	5P200001	-	5P200001	5P200001	5P200001	5P200001	5P200001
75	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005
77	-	5C150030	-	5C150030	-	-	-	-	-
78	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	-	-	-
79	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	-	-	-
80	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015
81+46 220 В 50/60 Гц	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004
81+46 110 В 50/60 Гц	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016
81+46 240 В 50 Гц	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014
82	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003
83	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Опис	Од. виміру	310 310 T.GO	420 420 T.GO	420RP 420RP T.GO	500RP 500RP T.GO	310/1	500/1	310/2
Розмір машини	см	Л 47,5 П 37,5 Н 66	Л 58,5 П 43,5 Н 79	Л 58,5 П 43,5 Н 71,5	Л 66,5 П 43,5 Н 71,5	Л 48 П 33,5 Н 43	Л 65 П 34,5 Н 43	Л 65 П 34,5 Н 43
Вага нетто	кг	30	36	38	41	18 років	27	22
Робоча температура	°C	+15 ÷ +45						
Вага тіста	гр	80÷210	210÷700	220÷1000	220÷1000	80÷210	210÷700	80÷210
Діаметр піци	см	14÷29	26÷40	26÷40	26÷45	14÷29	26÷40	14÷29
Аліментарна напруга	Вак	220 (1 фаза + N + T) 50/60 Гц (стандарт) 240 (1 фаза + N + T) 50 Гц 110 (1 фаза + N + T) 50/60 Гц						
Поглинута потужність	В	250						
Потужність двигуна	В	240						