

Arach

COOK *line*

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

ПРЕС ДЛЯ ПІЦИ

МОДЕЛІ: APRESS 33, APRESS 45



ЗМІСТ

ГЛАВА 1 ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	3
РОЗДІЛ 2 ВСТАНОВЛЕННЯ	8
РОЗДІЛ 3 ПРИСТРІЙ ВИРОБУ	10
РОЗДІЛ 4 ЕКСПЛУАТАЦІЯ.....	13
РОЗДІЛ 5 НАЛАШТУВАННЯ РЕЖИМУ РОБОТИ ВИРОБУ	15
РОЗДІЛ 6 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	16
РОЗДІЛ 7 ДЕМОНТАЖ І УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ	17
РОЗДІЛ 8 ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	18

Вступ

Даний посібник складений виробником і містить всю інформацію, потрібну для встановлення, експлуатації та технічного обслуговування виробу, що розглядається, а також опис запобіжних заходів, необхідних для забезпечення безпеки оператора.

Керівництво є невід'ємною частиною комплекту поставки виробу; воно має підтримуватись у належному стані та зберігатися у легкодоступному для операторів місці. Виробник залишає за собою право на внесення будь-якої миті без попереднього повідомлення змін до конструкції виробу або даного посібника.

Відомості, що потребують особливої уваги, зазначені в тексті посібника наступними символами:



УВАГА: вказує на можливі небезпечні фактори, яким слід приділити особливу увагу.



ДЛЯ ДОВІДКИ: служить виділення особливо важливої технічної інформації.

ГЛАВА 1 | ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

1.1 Гарантія

Гарантія набирає чинності з дати придбання виробу. Ця дата має бути проставлена (штемпелем) на гарантійній угоді при покупці. Деталі виробу, визнані дефектними (крім електричних деталей або деталей, схильних до природного зносу), протягом гарантійного періоду підлягають безкоштовній заміні та ремонту виробником, проте виключно на його підприємстві. Витрати на доставку та вартість трудовитрат оплаті за гарантією не підлягають.

Дія гарантії не поширюється на збитки, отримані в ході перевезення, внаслідок порушення правил або недотримання графіка обслуговування виробу, експлуатації виробу ненавченим персоналом, проведення ремонтних робіт сторонніми особами, недотримання вказівок та вимог даного керівництва. Не передбачена компенсація виробником прямих або непрямих збитків, завданих за час простою виробу, спричиненого його поломкою, очікуванням ремонту або неможливістю використання виробу з будь-яких інших причин.

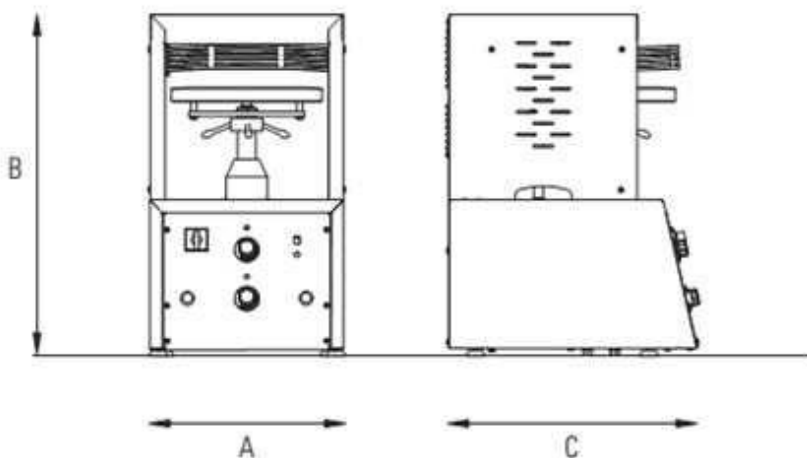
1.2 Характеристики виробу

Виріб призначений для застосування виключно в харчовій промисловості як апарат, що має функцію підігріву для формування тіста, виготовленого з соєвого борошна та (або) інших борошняних сумішей, з метою спрощення процесу отримання коржів для приготування піци при збереженні високих харчових якостей тіста.

Кожен виріб (мал. 1) складається з: металевого каркасу з панелями з нержавіючої сталі, двох сталевих тарілок (фіксованої верхньої та рухомої нижньої) з нагрівальними елементами, засобів регулювання товщини заготовки, механічної передачі з розподільним валом та редуктором у масляній ванні, що приводяться в дію трифазним електродвигуном на 400 В пров. струму (на замовлення можливе оснащення виробу трифазним електродвигуном, розрахованим на напругу 230 В пер. струму); живлення електричного ланцюга виробу, що забезпечує подачу енергії на електродвигун, нагрівальні елементи, засоби управління та запобіжні пристрої здійснюється від мережі через з'єднувальний кабель живлення.

МАЛ. 1

APRESS33 - APRESS45



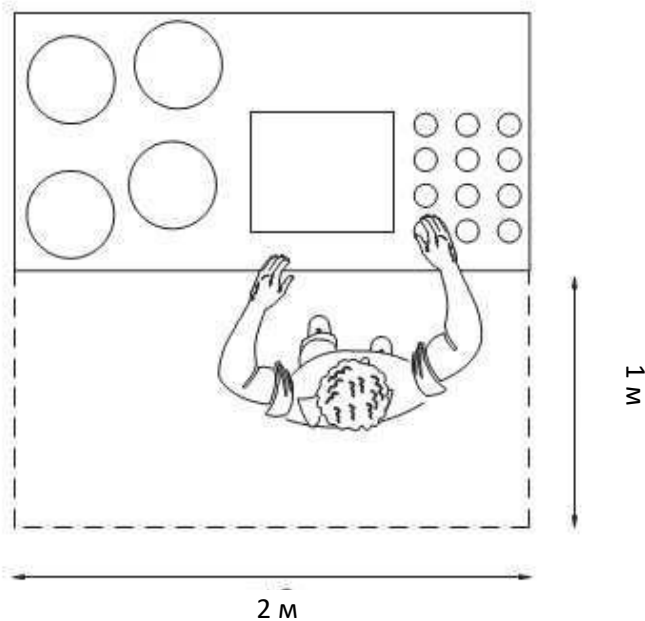
1.3 Технічні характеристики

Модель	Вага тіста, г	Тарілка з нержавіючої сталі, см	Споживана потужність, кВт	Напруга	Габарити			Вага, кг
					A	C	B	
APRESS 33	100 – 270	33	3,6	400/50/3	560 x 430 x 750 мм			100
APRESS 45	100 – 500	45	5,6	400/50/3	670 x 550 x 860 мм			130

1.4 Розміри робочого місця

У нормальних умовах експлуатації та для забезпечення найкращих робочих показників при застосуванні виробу робоче місце оператора повинно мати площу не менше, ніж показана на мал. 2

МАЛ. 2



1.5 Рівень шуму

Рівень звукового тиску, що вимірюється на контрольному зразку виробу, характеризується сталістю і має величину нижче 70 дБА.

1.6 Загальні вказівки з техніки безпеки

Незважаючи на те, що виріб виготовлений відповідно до прийнятих правил і норм електробезпеки та безпеки механічного обладнання та вимог санітарно-гігієнічних стандартів, він може становити небезпеку у разі:

- застосування не за призначенням та в умовах, що відрізняються від передбачених виробником.
- несправності запобіжних та захисних пристроїв.
- недотримання інструкцій щодо встановлення, експлуатації, технічного обслуговування.



ДЛЯ ДОВІДКИ

Роботи з встановлення та технічного обслуговування виробу повинні виконуватись кваліфікованими фахівцями, уповноваженими виробником; останній не несе відповідальності за помилки або упущення, зроблені під час встановлення.

1.7 Інструкції з техніки безпеки



ВАЖЛИВО

Перед початком робіт слід уважно ознайомитись із цими вказівками.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб уникнути пригод та (або) можливих травм, пов'язаних з ураженням електричним струмом, контактом з механічними частинами виробу, займаннями та порушенням санітарно-гігієнічних вимог, слід суворо дотримуватися наведених нижче вказівок з техніки безпеки:

А - Необхідно підтримувати у чистоті та порядку робоче місце. Безлад на робочому місці може призвести до серйозних подій.

В - Важливо враховувати навколишні умови. Не допускається застосування виробу в умовах підвищеної вологості повітря, вогкості, недостатнього освітлення, поблизу легкозаймистих рідин або в умовах підвищеного вмісту в атмосфері горючих газів.

С - Не допускайте роботи з виробом дітей та сторонніх осіб. Більше того, не слід дозволяти їм наближатися до виробу та робочого місця.

Д – Напруга в мережі живлення повинна відповідати паспортній величині. Суворо дотримання вимог до експлуатації – запорука оптимальних робочих

показників виробу.

- Е - При використанні виробу слід використовувати відповідний одяг. Слід уникати носіння занадто просторого одягу та предметів, які можуть затягнути у виріб. Взуття повинне мати нековзну підшву. Довге волосся з міркувань безпеки та гігієни слід стягнути на потилиці; крім того, рекомендується використання захисних рукавичок.**
- Е - Потрібно дбайливо поводитися зі шнуром живлення. Не можна виймати вилку з розетки, потягнувши за шнур. Не слід залишати шнур поруч із джерелами тепла, гострими предметами, водою чи розчинниками.**
- Г - Уникайте розміщення виробу на нестійкій поверхні. Необхідно знайти оптимальне місце для встановлення виробу, що забезпечує його належну стійкість.**
- Н - Необхідно завжди дотримуватись крайньої обережності. Не слід відволікатися під час роботи з виробом.**
- І - Якщо виріб не використовується, а також перед його очищенням, технічним обслуговуванням або переміщенням, обов'язково від'єднайте його від мережі, вийнявши штепсель з розетки.**
- Л - Використання подовжувальних кабелів не допускається.**
- М - Виріб необхідно перевірити на відсутність пошкоджень. Перед початком роботи ретельно перевіряють справність всіх запобіжних пристроїв, а також перебіг рухомих частин, відсутність пошкоджених деталей, правильність складання виробу і, в цілому, вживають заходів для того, щоб переконатися у відсутності факторів, які можуть негативно вплинути на працездатність виробу.**
- Н - Ремонт виробу повинен здійснюватись кваліфікованими фахівцями. Проведення ремонтних робіт допускається виключно силами кваліфікованого персоналу та із застосуванням оригінальних запасних частин. Недотримання цих вимог може призвести до шкоди здоров'ю оператора.**

РОЗДІЛ 2 | ВСТАНОВЛЕННЯ

2.1 Інструкції для користувача

Навколишні умови у місці встановлення виробу повинні відповідати таким вимогам (апарат має ступінь захисту оболонки IP 21):

- Відсутність вологості
- Відсутність у безпосередній близькості від виробу джерел води та теплового випромінювання
- Належні вентиляція і освітлення (що відповідають санітарно-гігієнічним вимогам, передбачених чинним нормативним законодавством).

Виріб має бути встановлений на горизонтальній поверхні; навколо нього для забезпечення належної циркуляції повітря повинен бути достатній запас вільного простору, не заставлений будь-якими сторонніми предметами.



ДЛЯ ДОВІДКИ:

Підключення до мережі живлення виконують через диференціальний автомат, що за характеристиками відповідає характеристикам виробу; зазор між розімкненими контактами автомата повинен становити щонайменше 3 мм. Дуже важливо передбачити належне заземлення виробу. Слід ретельно перевірити відповідність характеристик мережі живлення та вступних пристроїв паспортним значенням (1.3), вказаним на шильдику на задній панелі виробу.

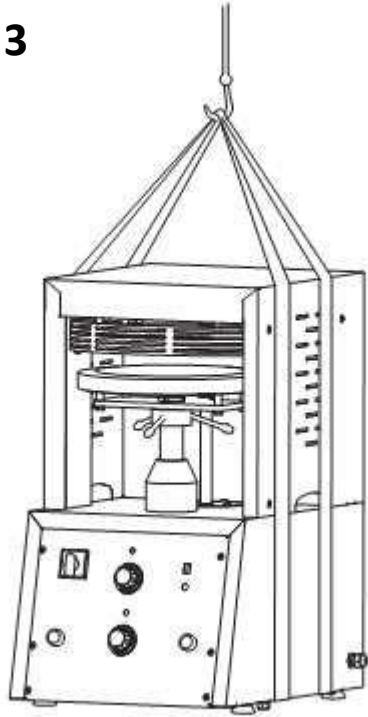
2.2 Порядок встановлення

Виріб постачається у закритій упаковці, закріпленій пакувальною стрічкою на піддоні. В упаковці, крім власне виробу, є посібник з експлуатації, декларація про відповідність директивам ЄС про машини, механізми та обладнання та протокол випробувань.

Для розвантаження та підйому виробу необхідно використовувати відповідне обладнання. Після видалення пластикової пакувальної стрічки виріб витягують з картонної та пластикової упаковки та за допомогою пропущених під дном строп (див. мал. 3) та вилкового навантажувача (електропривідного або ручного) піднімають виріб, прибирають з-під нього піддон, вирівнюють його положення та встановлюють його у місці, де забезпечувався б належний запас вільного простору для зручної експлуатації, чищення та обслуговування виробу. Якщо виріб стоїть ненадійно, під його ніжки можна підкласти шматки твердої гуми.

Примітка: утилізація упаковки має здійснюватися у передбаченому законодавством порядку.

МАЛ. 3



2.3 Електричні з'єднання

Підключення виробу до джерела живлення виконують за схемою «зірка» за допомогою шнура живлення, кінець якого закладають у стандартну полярну вилку (конструкція якої при включенні в розетку не дозволяє переплутати фазний та нейтральний контакти).

2.4 Система зрівнювання потенціалів

Виріб підлягає оснащенню системою вирівнювання потенціалів. Підключення до цієї системи виконують через клему з відповідним символом (розташована позаду виробу) за допомогою кабелю перетином від 2,5 до 6 мм².

2.5 Розміщення виробу

Розетка для підключення виробу повинна знаходитись у легкодоступному місці. Шнур живлення, що йде від виробу до розетки, не повинен бути натягнутий; також не допускається перетискати якусь частину шнура виробом.

РОЗДІЛ 3 | ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБУ

Виріб оснащений такими засобами керування, запобіжними пристроями та вітлоіндикаторами (мал. 4).

3.1 Засоби управління та світлоіндикатори

На передній панелі

A - Термостат для регулювання температури верхньої тарілки

B - Термостат для регулювання температури нижньої тарілки

A1/B1 - Індикатори сигналізації роботи нагрівальних елементів

C - Кнопки пуску циклічного (вгору-вниз) руху нижньої тарілки

D - Таймер для завдання тривалості формування

D1 - Кнопки для налаштування часу

D2 - Сигналізатор часу зупинки

E - Загальний вимикач

E1 - Сигналізатор увімкнення/вимкнення виробу

Під нижньою тарілкою:

F - Регулятор товщини тіста

3.2 Запобіжний пристрій

Перед рухомою тарілкою:

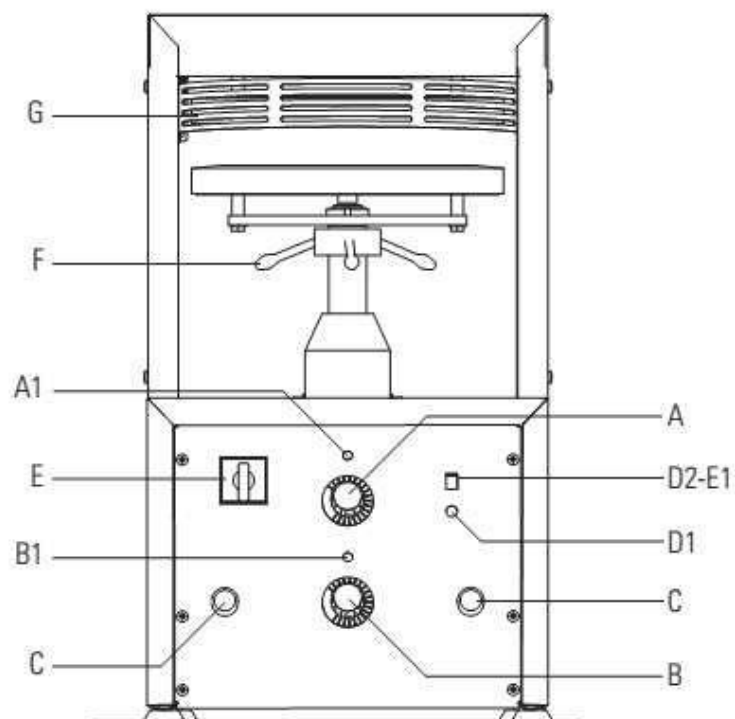
G - Рухома огорожа для захисту рук



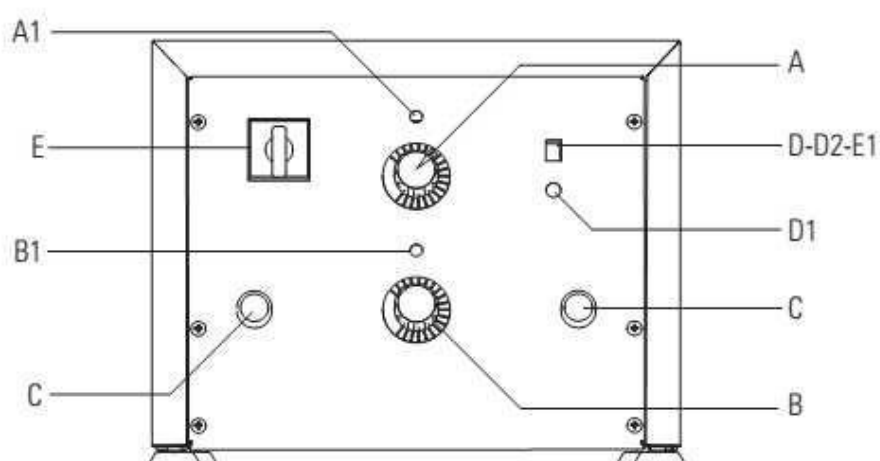
ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Під час роботи виробу спрацьовування запобіжного пристрою (огорожі) відбувається при його виштовхуванні нагору стороннім предметом (-ами); у цьому випадку воно зупиняє рух нижньої тарілки нагору, викликаючи її опускання.

МАЛ. 4



МАЛ. 5



ЗНАЧЕННЯ / °C +/-5%

1	= 56°
2	= 68°
3	= 86°
4	= 104°
5	= 122°
6	= 140°
7	= 158°
8	= 176°
9	= 194°
10	= 210°

3.3 Функціональна перевірка

Після того, як вилка шнура живлення вставлена в розетку, виріб готовий до використання.

ВКЛЮЧЕННЯ

Перевести рукоятку вимикача (мал. 4, 5) у положення 1; Виріб перебуває в режимі очікування. Встановити таймер D на 10 секунд та рукоятками A та B (мал. 5) задати температуру 150°C. Світлоіндикатори A1, B1 і E1 повинні загорітися.

РОБОЧИЙ РЕЖИМ

Одночасно натиснути кнопки для запуску циклічного (вгору-вниз) руху нижньої тарілки.

Примітка: Якщо нижня тарілка опускається приблизно на 20 мм і негайно піднімається та зупиняється у вихідному положенні (при включеному живленні виробу), при включенні виробу та кожного разу при зміні розетки необхідно виконати таку послідовність дій.

- Перевести рукоятку вимикача E в положення «0» (ВИМК.) для вимкнення виробу.
- Вийняти шнур живлення з розетки.
- На вимикачі поміняти місцями фазу та нуль (наприклад, L1 та L2 і навпаки).
- Знову ввімкнути та запустити виріб та переконатися, що відстань між тарілками знаходиться в межах 0-1 мм.

ЗУПИНКА/ВИКЛЮЧЕННЯ ЖИВЛЕННЯ

Для повного вимкнення виробу повернути рукоятку вимикача E у положення «0»; виріб повинен зупинитися, а світлоіндикатори – повільно згаснути. Включити живлення виробу (не запускаючи руху тарілок), дати йому пропрацювати 15 хвилин і переконатися, що тарілки нагрілися, а виріб працює нормально.

РОЗДІЛ 4 | ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед початком роботи необхідно переконатися в ідеальній чистоті виробу, особливо поверхонь тарілок та спіралі, що перебувають у контакті з тістом. При необхідності ці поверхні очищають, дотримуючись вказівок, наведених у п. 6.1. Для отримання заготовок найкращої якості та форми перед початком роботи рекомендується нанести на поверхні тарілок, що вступають у контакт із тістом, тонкий шар олії.

4.1 Застосування виробу

ВКЛЮЧЕННЯ ЖИВЛЕННЯ

Після включення живлення виробу (мал. 5) задати за допомогою рукоятки таймера D час від 1 до 10 секунд, регуляторами A та B задати температуру від +140 до +105°C; після цього повинні негайно включитися та почати нагрівання тарілок резистивні нагрівальні елементи. Температура тарілок підтримується на постійному рівні та контролюється термостатами A та B за заданими за їх допомогою значеннями; при кожній зміні установок температури за допомогою цих регуляторів загоряються і гаснуть світлоіндикатори A1 та B1.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Під час роботи виробу забороняється розмішувати руки між тарілками; серед іншого, це загрожує опіками, оскільки тарілки та поверхні поруч із ними нагріваються до вкрай високої температури; відповідно, під час роботи необхідно дотримуватись крайньої обережності, ретельно дотримуватися вищенаведених вказівок та уникати дотику до згаданих поверхонь і деталей.

ЗАПУСК

Після нагрівання тарілок до заданої температури (тривалість нагрівання залежить від установки) можна розпочинати формування заготовок. Невеликий колобок із здобного тесту (попередньо витриманого для дозрівання протягом мінімум 4-6 годин) беруть лопаткою відповідного типу (мал. 7), обсипаною невеликою кількістю борошна, і укладають на нижню тарілку. Далі натискають кнопку для запуску циклічного (вгору-вниз) руху нижньої тарілки.

Тривалість формування залежить від значення температури, заданого раніше за допомогою регулятора D. При зупинці формування світлодіод D2 гасне. Після формування нижня тарілка опускається вниз у вихідне положення. Після завершення циклу тісто має набути форми круглого млинця рівномірної товщини, який можна витягнути лопаткою (мал. 7).



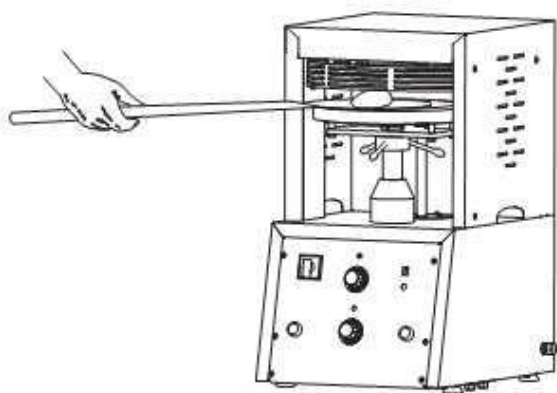
ДЛЯ ДОВІДКИ:

Під час роботи виробу для зупинки руху нижньої тарілки досить злегка натиснути знизу нагору на запобіжний пристрій G (мал. 4).

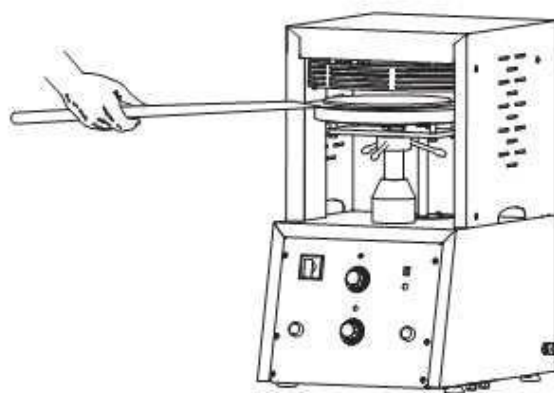
ВКЛЮЧЕННЯ ЖИВЛЕННЯ

Для завершення роботи необхідно перевести рукоятку вимикача E в положення "0" (ВИМКН). Після закінчення циклу формування виріб очищають відповідно до вказівок, наведених у п. 6.1.

МАЛ. 1



МАЛ. 7



РОЗДІЛ 5 | НАЛАШТУВАННЯ РЕЖИМУ РОБОТИ ОБЛАДНАННЯ

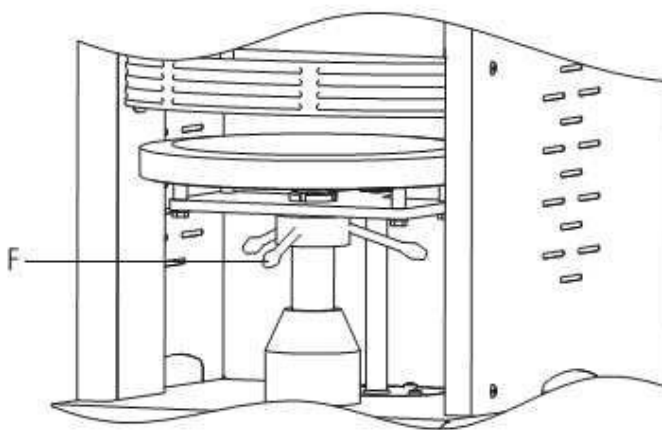
Наведені нижче вказівки щодо налаштування режиму роботи обладнання носять суто рекомендаційний характер через наявність великої кількості параметрів, що піддаються регулюванню: тип тіста, вага, товщина, розмір і форма заготовок. Таким чином, оптимальні для конкретної ситуації налаштування можна підібрати лише методом спроб та помилок.

5.1 Регулювання товщини

Конструкція виробу передбачає функцію регулювання у середніх межах (близько 1 мм) товщини заготовок для піци. При використанні виробу можна отримати заготовки, що задовольняють будь-які вимоги; для цього достатньо відрегулювати відстань між тарілками рукояткою F, як показано на ілюстрації нижче (рис. 8):

- (-) повернути рукоятку проти годинникової стрілки для зменшення товщини
- (+) повернути рукоятку за годинниковою стрілкою для збільшення товщини

МАЛ. 8



5.2 Регулювання температури

Для отримання оптимальних форм заготовок і запобігання налипання тіста на тарілках температуру останніх необхідно постійно підтримувати на рівні 140-150°C (для нагрівання їх до такої температури після включення потрібно близько 15 хвилин). Температуру задають за допомогою термостатів, обертанням регуляторів А та В за годинниковою стрілкою до необхідної позначки.

5.3 Налаштування регулятора температури

Натисніть кнопку налаштування D1.

РОЗДІЛ 6 | ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



ДЛЯ ДОВІДКИ:

Перед проведенням будь-яких робіт з технічного обслуговування або догляду за виробом необхідно вийняти вилку шнура живлення з розетки та дочекатися повного охолодження тарілок. У разі виникнення несправностей або пошкоджень необхідно у будь-якому випадку звернутися за підтримкою до виробника (див. розділ 8).

6.1 Догляд

Очищення виробу слід виконувати після кожного використання; це критично як для запобігання збоїв у його роботі, так і з санітарно-гігієнічних міркувань. В першу чергу щіткою відповідного типу та дерев'яною лопаткою з тарілок видаляють залишки борошна та тіста, потім виріб, особливо ті його поверхні, які знаходилися у контакті з тістом, протирають м'якою губкою або вологою ганчіркою, змоченими водою з невеликою кількістю мила, потім промивають чистою водою до повного видалення забруднень.

Поверхню виробу витирають паперовими рушниками або серветками, потім весь виріб ретельно протирають чистим м'яким рушником, змоченим засобом, що дезінфікує, придатним для догляду за обладнанням харчової промисловості.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не допускається використання хімічних засобів нехарчових сортів і засобів для чищення, що мають абразивні властивості або викликають корозію. Забороняється промивати виріб струменем води, використовувати для догляду за ним металеві мочалки та губки тощо; вони можуть пошкодити поверхні обладнання та спричинити зниження його санітарно-гігієнічних якостей.

6.2 Можливі несправності

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Обладнання не запускається	- Відсутнє електроживлення - Рукоятка вимикача живлення у положенні «0» (ВИМК.)	- Перевірити положення вимикача живлення, стан вилки, розетки та кабелю - Встановити вимикач у положення ВКЛ
Нижня тарілка під час руху вгору зупиняється	Між тарілками є сторонні предмети	- Натиснути знизу на запобіжний пристрій G - Прибрати сторонні предмети
Тісто налипає на тарілки	- Тарілки не змащені олією - Занадто висока температура тарілок	- Змастити тарілки олією - Встановити термостат на 140-150 °C

РОЗДІЛ 7 | ДЕМОНТАЖ І УТИЛІЗАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ

В обладнанні відсутні деталі, виготовлені з матеріалів, які могли б становити істотну небезпеку; відповідно, вживання будь-яких особливих запобіжних заходів при демонтажі та (або) розбиранні виробу не потрібно. Для спрощення переробки матеріалів електричні деталі та частини із термопластичної пластмаси необхідно відокремити від загальної маси; вони підлягають утилізації окремо.