
УКРАЇНЬСЬКА

ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ТАБЛИЧКА	27
НАЛІПКА З ІДЕНТИФІКАЦІЙНОЮ ТАБЛИЧКОЮ.	27
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	27
ВАЖЛИВІСТЬ ПОСІБНИКА	27
ГАРАНТІЯ.	27
ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ	28
ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ	29
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	29
ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНИ.	29
ВСТАНОВЛЕННЯ	30
ВКАЗІВКИ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА.	30
СПОСІБ ВСТАНОВЛЕННЯ.	30
ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ.....	30
ВИКОРИСТАННЯ І РОБОТА	32
ЗАПОБІЖНІ ПРИСТРОЇ.	32
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	32
ЕКСПЛУАТАЦІЯ МАШИНИ.....	34
СИГНАЛИ І АВАРІЙНІ СИГНАЛИ.....	35
МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ.....	36
РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ.	36
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	37
ОЧИЩЕННЯ.	37
ДЕМОНТАЖ ТА УТИЛІЗАЦІЯ	37

ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ТАБЛИЧКА

НАЛІПКА З ІДЕНТИФІКАЦІЙНОЮ ТАБЛИЧКОЮ

Серійний номер складається з сірої клейкої етикетки з трафаретним друком, нанесеної на задню частину машини.

На етикетці розбірливо та незмивно вказано наступні дані:

- Ім'я виробника;
- Електрична потужність (кВт/А);
- модель;
- Напис "Made in Italy";
- Серійний номер;
- Електрична напруга та частота (Вольт/Гц);
- Рік виготовлення
- Вага преса

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

ВАЖЛИВІСТЬ ПОСІБНИКА

До початку експлуатації преса для формування основ для піци обов'язково прочитайте та засвойте інформацію, що міститься у всіх розділах цього посібника.

Цей посібник з експлуатації завжди повинен знаходитися в розпорядженні «уповноважених операторів» і дбайливо зберігатися поблизу машини.

Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливу шкоду, заподіяну людям, тваринам та майну внаслідок недотримання правил, що містяться в цьому посібнику.

Цей посібник з експлуатації є невід'ємною частиною преса для формування основ для піц і має зберігатися до утилізації останнього.

«Уповноважені оператори» повинні виконувати лише ті операції, які входять до кола їхніх посадових обов'язків.

ГАРАНТІЯ

Термін дії гарантії становить один рік і починається з дати, зазначеної у квитанції, виданій під час покупки.

Протягом цього періоду буде проводитися безкоштовний ремонт або заміна (на умовах франко-завод) компонентів, які мають виробничі дефекти з визначених та очевидних причин, за винятком електричних компонентів та тих, що підлягають зносу.

Витрати на доставку та оплату праці персоналу не покриваються гарантією.

Гарантія не діє у випадках, коли встановлено, що пошкодження виникли внаслідок транспортування, неправильного або недостатнього технічного обслуговування, недосвідченості операторів; втручання або ремонту, проведеного неуповноваженим персоналом, а також порушення положень інструкції з експлуатації. Виробник не несе відповідальності за будь-які прямі чи непрямі збитки, спричинені простим обладнанням через:

аварію, очікування ремонту або будь-яку фізичну відсутність апаратури.



РОЗКРИТТЯ ОБЛАДНАННЯ ТА/АБО ЗАМІНА КОМПОНЕНТІВ НЕОРИГІНАЛЬНИМИ ЗАПЧАСТИНАМИ ПРИЗВОДЯТЬ ДО ВТРАТИ ГАРАНТІЇ ТА ЗВІЛЬНЯЮТЬ ВИРОБНИКА ВІД БУДЬ-ЯКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Незважаючи на те, що машина відповідає вимогам безпеки, передбаченим нормативними документами, що стосуються електричного, механічного обладнання та гігієни, вона може становити небезпеку, якщо

- використовується для цілей та умов, відмінних від передбачених виробником.
- Порушено цілісність захисних пристроїв.
- Не дотримуються передбачених вимог щодо: встановлення - введення в експлуатацію - використання - технічного обслуговування.

УВАГА:

Для запобігання небезпечним умовам і/або можливим травмам, спричиненим електричним струмом, механічними деталями, пожежею чи факторами гігієнічного характеру, необхідно дотримуватися таких заходів безпеки.

A - ПІДТРИМУЙТЕ ПОРЯДОК НА СВОЄМУ РОБОЧОМУ МІСЦІ.

Відсутність порядку спричиняє небезпеку виникнення нещасних випадків.

B - ОЦІНІТЬ НАВКОЛИШНІ УМОВИ.

Не використовуйте машину у вологому, мокрому або недостатньо освітленому середовищі, а також поблизу легкозаймистих рідин чи газів.

C - ТРИМАЙТЕ ПОДАЛІ ВІД ДІТЕЙ І НЕУПОВНОВАЖЕНИХ ОСІБ.

Не дозволяйте їм наблизитися до машини або робочого місця.

D - ВИКОРИСТОВУЙТЕ МАШИНУ В ДІАПАЗОНІ ПОТУЖНОСТІ, ЗАЗНАЧЕНОМУ НА ТАБЛИЧЦІ, І ТІЛЬКИ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ ВИРОБНИКА.

Без перевантаження вона працюватиме краще та безпечніше.

E - НОСІТЬ ВІДПОВІДНИЙ ОДЯГ.

Не вдягайте просторий одяг або звисаючі аксесуари, які можуть потрапити в рухомі частини. Носіть взуття з неслизькою підошвою. З міркувань гігієни та безпеки для довгого волосся використовуйте спеціальну сітку, а для рук – рукавички.

F - ЗАХИСТ КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ.

Не тягніть за шнур, щоб вийняти вилку з розетки; не піддавайте шнур впливу високих температур, контакту з гострими кінцями, водою чи розчинниками.

G - УНИКАЙТЕ НЕБЕЗПЕЧНИХ ПОЛОЖЕНЬ.

Займіть найбільш зручне положення, яке завжди забезпечує рівновагу.

H - ЗАВЖДИ БУДЬТЕ МАКСИМАЛЬНО УВАЖНИМИ.

Спостерігайте за своєю роботою. Не використовуйте машину, коли ви відволікаєтесь.

I - ПОДОВЖУВАЧІ ДЛЯ КАБЕЛІВ НА ВІДКРИТОМУ ПРОСТОРІ. Не повинні використовуватись.

L - МАШИНА БЕЗ НАГЛЯДУ. Не повинна залишатися.

M - ВІДКЛЮЧАЙТЕ ШТЕКЕР ІЗ РОЗЕТКИ.

Після кожного використання, до виконання операцій з очищення, техобслуговування або переміщення машини.

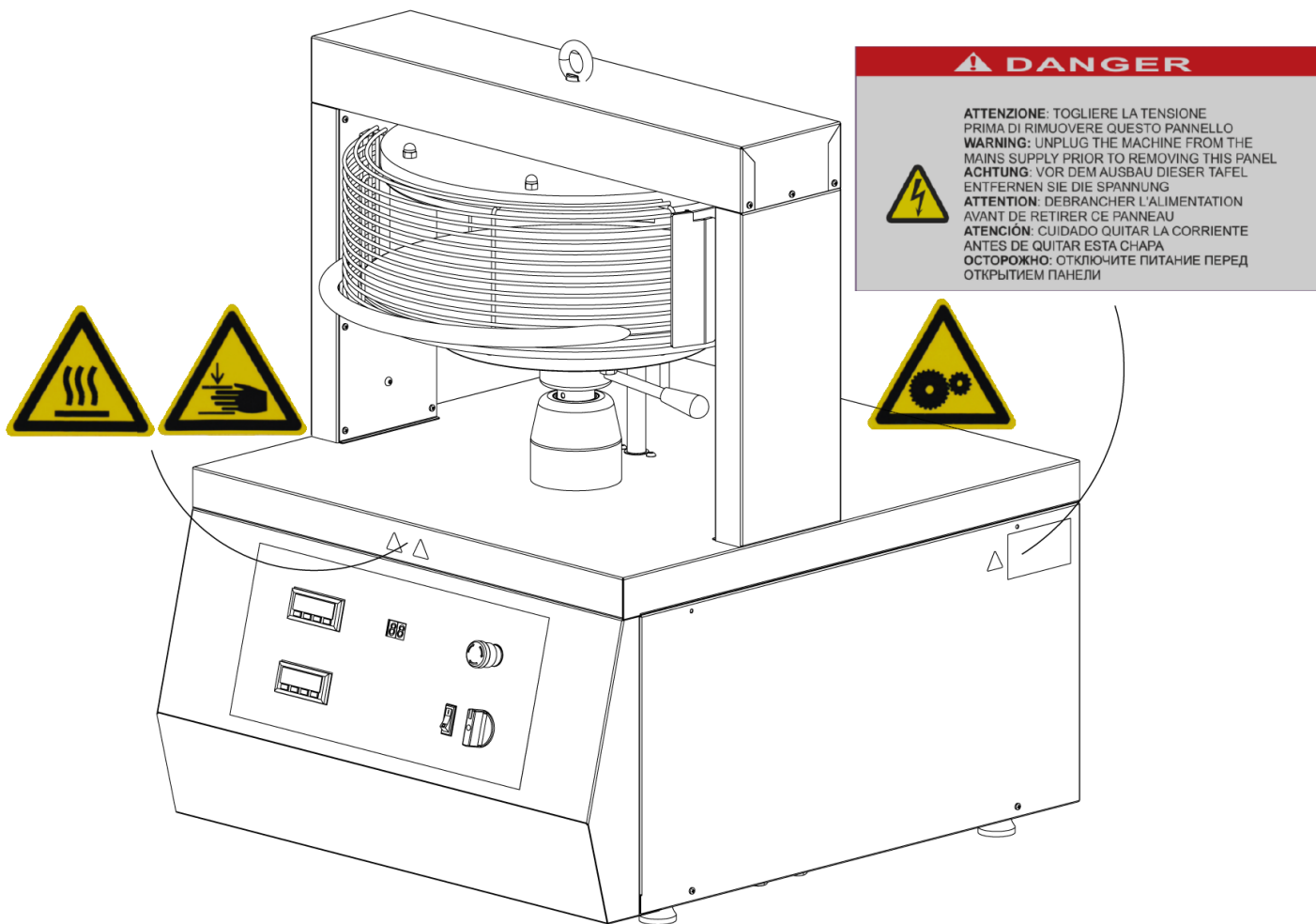
N - ПЕРЕВІРТЕ, ЩО МАШИНА НЕ ПОШКОДЖЕНА.

Перед використанням машини уважно перевірте надійність захисних пристроїв. Переконайтеся, що рухомі частини не заблоковані, немає пошкоджених компонентів, всі деталі правильно зібрані, і всі умови, які можуть вплинути на правильну роботу машини, є оптимальними.

O - РЕМОНТ МАШИНИ ДОВІРЯЙТЕ КВАЛІФІКОВАНОМУ ПЕРСОНАЛУ.

Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованими фахівцями з використанням оригінальних запчастин. Недотримання цих вимог може становити небезпеку для користувача.

P - ТАБЛИЧКИ - ЗАСОБИ ДЛЯ ПОПЕРЕДЖЕННЯ НЕЩАСНИХ ВИПАДКІВ, тому вони завжди повинні бути в ідеальному читабельному стані. Якщо вони пошкоджені і нечіткі, їх потрібно замінити.



ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

Прес для формування основ для піци розроблений відповідно до вимог Директиви з машин 2006/42/CE та Законодавчого декрету №17 від 27 січня 2010 року. Відповідно до зазначених нормативів була проведена оцінка ризиків, пов'язаних з можливими небезпеками.

Така оцінка виявила залишкові ризики, усунення яких призводить до неможливості використання машини. Такими ризиками є:

Завантаження, розвантаження та доставка машини.	- падіння машини - падіння упаковки	- обережно поведіться з машиною, в упаковці або без неї.
Повернення машини в початкове положення.	- ризик захоплення частин тіла (кистей рук, передпліч, голови)	- Не наближайте частини тіла до рухомих компонентів і не вводьте частини тіла під нижню тарілку, поки машина не завершить робочий цикл.
Замикаючі панелі, отвори, в яких є напруга	- ураження електричним струмом	- не відкривайте панелі, не від'єднавши попередньо штекер.
Очищення деталей, що знаходяться в контакт з замисом.	- ураження електричним струмом - електричні розряди	- очищення машини завжди повинно виконуватись на машині без подачі мережевого живлення (відключіть електроживлення, від'єднавши штекер від системи).

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНИ

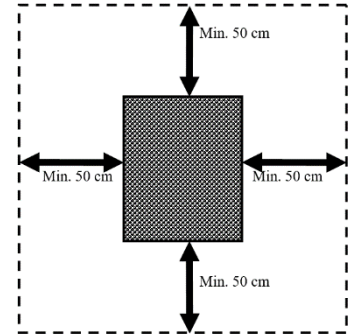
Прес для формування основ для піци (версії «33», «45» та «50») призначений для виробництва основ для піци різних діаметрів та товщини. Оснащений трифазними або однофазними саmogальмівними двигунами.

ВСТАНОВЛЕННЯ

ВКАЗІВКИ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

Приміщення, в якому передбачається встановлення машини, повинно мати такі характеристики:

- місце повинно бути сухим;
- джерела тепла повинні бути достатньо віддалені;
- відповідна вентиляція та освітлення, що відповідають стандартам гігієни та безпеки, передбаченим чинним законодавством;
- опорна поверхня повинна бути горизонтальною, не повинна розташовуватися в безпосередній близькості від перешкод для машини будь-якого типу, які можуть вплинути на нормальну вентиляцію машини.



ВАЖЛИВО

Відповідно до чинного законодавства електрична мережа повинна бути оснащена автоматичним диференціальним вимикачем з характеристиками, що відповідають характеристикам машини, у якому відстань відкриття контактів складає не менше 3 мм; а також ефективною системою заземлення.

Перевірте, щоб напруга і частота живлення електричної лінії відповідали **технічним характеристикам**, зазначеним на табличці, прикріпленій до задньої панелі машини.

СПОСІБ ВСТАНОВЛЕННЯ

ВАЖЛИВО

Усі операції з монтажу та технічного обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим персоналом, уповноваженим виробником, який відмовляється від будь-якої відповідальності, пов'язаної з неправильною установкою або несанкціонованим втручанням.

Машину поставляється на піддоні в дерев'яній клітці. Для переміщення потрібен вилок або візок. Якщо машину піднімають за допомогою мотузків або ременів, протягніть їх під піддоном.

Щоб вийняти машину з упаковки, ви можете використовувати ремені, розташовані під машиною та прикріплені до вилового навантажувача, або болти з кільцем.

ПРИМІТКА

Усі деталі, що стосуються упаковки, повинні бути утилізовані відповідно до чинних правил.

Після вилучення машини з упаковки виконайте наступне:

- Розмістіть машину у потрібному місці.
- Зніміть захисну плівку (якщо вона використовувалася), уникаючи використання інструментів, які можуть пошкодити поверхні.
- Якщо машина нестійка, підкладіть під ніжки підкладки з жорсткої гуми.

ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ

Підключення машини до електромережі здійснюється за допомогою комплектного силового кабелю, до якого кваліфікований спеціаліст повинен підключити штепсельну вилку 16/32 А: для однофазних версій – 3-полюсний кабель (F, N, T), для трифазних версій – 5-полюсний кабель (3F, N, T).

Мережева розетка повинна бути легко доступною, без необхідності будь-якої перестановки.

Відстань між машиною та розеткою повинна бути такою, щоб не виникло натягу шнура живлення, а також кабель ніколи не повинен знаходитися під опорами машини.

ВАЖЛИВО

Система обов'язково повинна бути оснащена заземленням і диференціальним вимикачем відповідно до чинного законодавства.



ОДНОФАЗНІ ПРЕСИ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ОСНОВ ДЛЯ ПІЦИ 230 В:
Щоб запобігти явищам, що спричиняють тимчасові перепади напруги, і за наявності варіатора швидкості (інвертора), яким оснащена машина, електрична система повинна бути обладнана ПЗВ класу «А», що гарантує безперервну подачу напруги в умовах повної безпеки.



ТРИФАЗНІ ПРЕСИ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ОСНОВ ДЛЯ ПІЦИ:
Підключивши машину до системи електроживлення, виконайте пробний цикл. Якщо при першому запуску нижня тарілка не піднімається повністю, необхідно поміняти місцями 2 фази у штепсельній вилці.

Примітка: Щоб поміняти місцями фази, дійте в такому порядку:

- Вимкніть машину;
- Вийміть штекер із розетки;
- Змініть місцями дві фази в роз'ємі (наприклад, поміняйте місцями L1 і L2);
- Підключіть машину до мережі;
- Знову увімкніть машину і перевірте, чи повністю піднімається нижня тарілка;
- Після запуску машини зачекайте кілька хвилин перед початком роботи, щоб переконатися, що вона працює правильно.

ВИКОРИСТАННЯ І РОБОТА

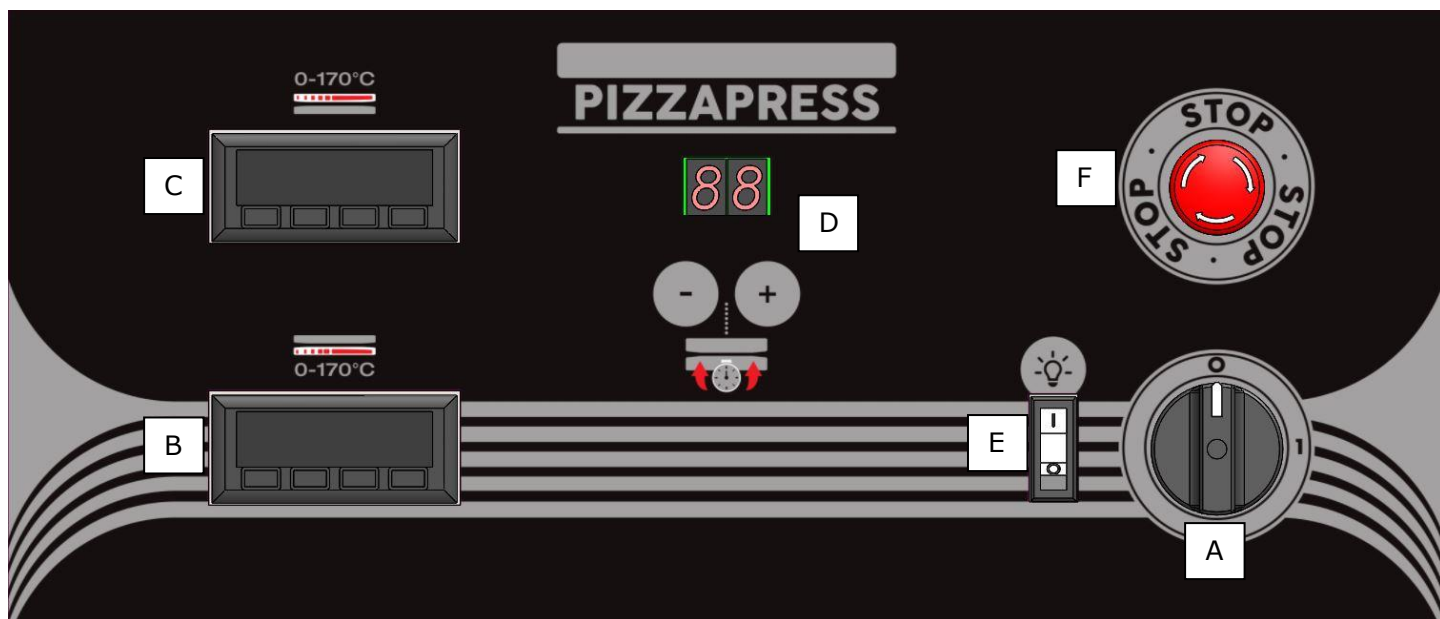
ЗАПОБІЖНІ ПРИСТРОЇ

Машина оснащена відповідними захисними пристроями, що складаються з незнімних захисних огорож і однієї знімної огорожі (яка активує роботу преса), метою яких є запобігання контакту частин тіла (верхніх кінцівок) з тарілками під час роботи та усунення залишкових ризиків затягування і стиснення.



НЕ ЗНИМАЙТЕ ЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ ПІД ЧАС РОБОТИ МАШИНИ. ВИРОБНИК ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВІД БУДЬ-ЯКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ У РАЗІ НЕДОТРИМАННЯ НАВЕДЕНИХ ВИЩЕ ІНСТРУКЦІЙ.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



ПОЗ.	ОРГАН УПРАВЛЕННЯ	ФУНКЦІЯ
«А»	Головний вимикач 0/1	Вмикає машину
«В»	Термостат нижньої тарілки	дозволяє регулювати робочу температуру нижньої тарілки.
«С»	Термостат верхньої тарілки	дозволяє регулювати робочу температуру верхньої тарілки.
«D»	Таймер	Дозволяє регулювати час сплющування тіста
«E»	Кнопка підсвічування 0/1	Дозволяє вмикати та вимикати підсвічування пресу
«F»	Кнопка аварійної зупинки	Відключає машину від джерела живлення та блокує всі функції

Функціональна перевірка першого запуску:



ЗНІМІТЬ ЗАХИСНУ ПЛІВКУ (ЯКЩО ВОНА ВИКОРИСТОВУВАЛАСЯ), УНИКАЮЧИ ВИКОРИСТАННЯ ІНСТРУМЕНТІВ, ЯКІ МОЖУТЬ ПОШКОДИТИ ПОВЕРХНЮ.

Після встановлення вилки шнура живлення в розетку електромережі машина готова до функціональної перевірки.

- **Перед запуском машини переконайтеся, що всі захисні пристрої встановлені правильно.**
- **Під час першого робочого циклу, а також після ретельного очищення тарілок необхідно нанести на гарячі тарілки тонкий шар оливкової олії за допомогою поглинаючого паперу, а потім очистити їх всмоктувальним папером. Після цього візьміть кульку тіста, розтачайте її, потім знову сформуйте кульку. Повторюйте цей процес, доки тісто більше не буде прилипати до пластин. Таким чином, на тарілках утворюється захисний шар, який, зокрема, полегшує ковзання тіста під час розплющення.**
- Поверніть головний вимикач у положення «1».
- Відрегулюйте температуру тарілок (рекомендовано 150°C) за допомогою термостатів «В» і «С».
 - Щоб відрегулювати температуру, натисніть клавішу «SET»: цифри на дисплеї почнуть блимати, за допомогою клавіш «UP» (ВГОРУ) і «DOWN» (ВНИЗ) виберіть потрібну температуру і натисніть «SET», щоб підтвердити.
 - Термостати показують поточну температуру тарілок. Щоб переглянути задану температуру, швидко натисніть клавішу «SET» – на дисплеї з'явиться встановлене значення. Ще раз натисніть «SET», щоб вийти.
- За допомогою таймера встановіть час сплющування, прокручуючи за допомогою клавіш «+» і «-» значення до тих пір, поки не буде встановлений потрібний час (рекомендується 0,6 хв. та 1 хв.).

Після досягнення заданої температури:

- Опустіть переднє захисне огороження, щоб активувати цикл підйому, тиску та спуску.
- **При першому запуску рекомендуємо нагріти тарілки до 150°C і залишити їх при такій температурі хоча б на 1 годину. Таким чином, дим і запах від матеріалів, з яких виготовлена машина, вивітряться. Ці запахи зникнуть у наступні цикли роботи.**



ТРИФАЗНІ ПРЕСИ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ОСНОВ ДЛЯ ПІЦЦИ: ПІДКЛЮЧИВШИ МАШИНУ ДО СИСТЕМИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ, ВИКОНАЙТЕ ПРОБНИЙ ЦИКЛ. ЯКЩО ПРИ ПЕРШОМУ ЗАПУСКУ НИЖНЯ ТАРІЛКА НЕ ПІДНІМАЄТЬСЯ ПОВНІСТЮ, НЕОБХІДНО ПОМІНІТИ МІСЦЯМИ 2 ФАЗИ В РОЗЕТЦІ ЖИВЛЕННЯ.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ МАШИНИ

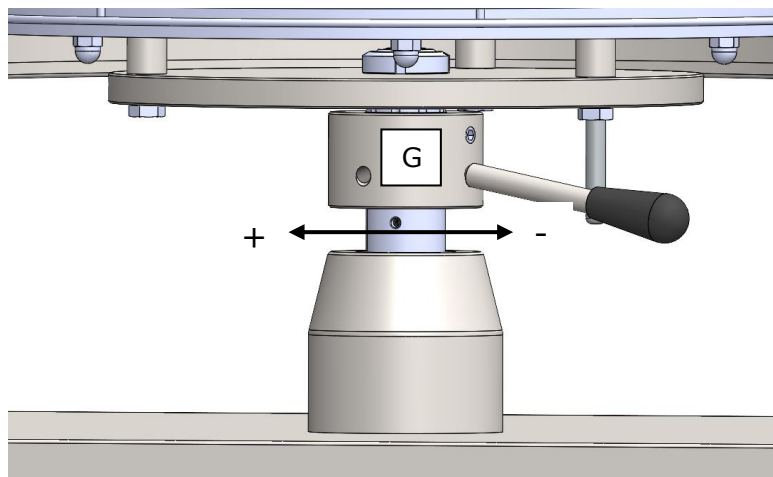
Нижче описана серія операцій для правильного використання машини:



Перш ніж приступати до експлуатації машини, переконайтеся в її ідеальній чистоті, особливо поверхонь тарілок, які контактують з харчовими продуктами, а також в ефективності пристроїв безпеки.

Запуск з положення «машина вимкнена»:

- Поверніть в положення ON диференціальний захисний перемикач, погоджений з загальною системою заземлення, розташованою в самій машині на вході в систему користувача.
- Поверніть головний вимикач преса в положення «1»;
- Відрегулюйте температуру тарілок (рекомендується 150°) за допомогою термостатів «В» і «С».
 - Щоб відрегулювати температуру, натисніть клавішу «SET»: цифри на дисплеї почнуть блимати; за допомогою клавіш «UP» (ВВЕРХ) і «DOWN» (ВНИЗ) виберіть потрібну температуру і натисніть «SET», щоб підтвердити.
 - Термостати показують миттєву температуру тарілок. Для відображення заданої температури швидко натисніть клавішу «SET»: на дисплеї з'явиться задане значення. Знову натисніть клавішу «SET», щоб вийти.
- Відрегулюйте товщину тіста, повернувши кільцеву гайку «G» проти годинникової стрілки, щоб зменшити товщину (-), або по годинниковій стрілці, щоб збільшити її (+);



- За допомогою таймера встановіть час сплющування (рекомендується 0,6 хв. та 1 хв.);

Після досягнення заданої температури:

- Покладіть, за допомогою підходящої та злегка посипаної борошном лопатки, кульку тіста в центр нижньої тарілки;



УВАГА: ГАРЯЧІ КОМПОНЕНТИ, РИЗИК ОТРИМАННЯ ОПІКІВ.

- Опустіть переднє захисне огороження, щоб активувати цикл підйому, сплющування та спуску.
Примітка: для переривання циклу в будь-який момент просто відпустіть переднє захисне огороження.
- В кінці циклу зніміть захисне огороження, щоб зупинити роботу машини;
- За допомогою спеціальної лопатки зніміть сформовану основу для піци з нижньої тарілки;



УВАГА: ГАРЯЧІ КОМПОНЕНТИ, РИЗИК ОТРИМАННЯ ОПІКІВ.

Запуск у ситуації «машина готова»:

Щоб почати новий цикл, виконайте наступні дії:

- Покладіть, за допомогою підходящої та злегка посипаної борошном лопатки, кульку тіста в центр нижньої тарілки;



УВАГА: ГАРЯЧІ КОМПОНЕНТИ, РИЗИК ОТРИМАННЯ ОПІКІВ.

- Опустіть переднє захисне огороження, щоб активувати цикл підйому, сплющування та спуску.

Примітка: для переривання циклу в будь-який момент просто відпустіть переднє захисне огороження.

- В кінці циклу зніміть захисне огороження, щоб зупинити роботу машини;
- За допомогою спеціальної лопатки зніміть сформовану основу для піци з нижньої тарілки;



УВАГА: ГАРЯЧІ КОМПОНЕНТИ, РИЗИК ОТРИМАННЯ ОПІКІВ.

Вимкнення машини

Для повного відключення машини в стані завершеної або перерваної роботи необхідно:

- Повернути головний вимикач преса в положення «0»;
- Повернути в положення OFF захисне УЗО (підключене до загальної заземлюючої установки, розташованої перед машиною в системі користувача), яке відключає машину від мережі електроживлення.

Аварійна зупинка

Прес оснащений кнопкою аварійної зупинки (повертається в початкове положення шляхом обертання), яка дозволяє швидко зупинити машину при виникненні ризику травмування або коли робочий процес вимагає зупинки, забезпечуючи таким чином цілісність машини та безпеку людей, які її використовують;

- Натисніть, щоб швидко зупинити машину;
- Поверніть, щоб розблокувати і відновити робочий режим машини;

СИГНАЛИ І АВАРІЙНІ СИГНАЛИ

Термостати можуть вказувати на такі сигнали або аварійні сигнали:

КОД	ЗНАЧЕННЯ
СИГНАЛИ	
Out1	Світлодіод горить: Якщо горить – означає подачу напруги. Якщо блимає: - відбувається зміна робочих налаштувань.
АВАРІЙНІ СИГНАЛИ	
Pr1	Помилка датчика навколишнього середовища Рішення: - перевірити цілісність датчика - перевірити з'єднання інструмента з датчиком - перевірити температуру навколишнього середовища
Коли причина появи аварійного сигналу усунена, інструмент повертається до нормальної роботи.	

МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСУНЕННЯ
Машина не запускається.	Відсутність електричної напруги	Перевірте головний вимикач, вилку та кабель живлення.
	Задня захисна решітка розташована неправильно.	Перевірте розташування задньої решітки
	Головний вимикач преса перебуває у положенні «0»	Поверніть головний вимикач преса у положення «1»
	Натиснута кнопка аварійної зупинки	Поверніть кнопку та відновіть роботу машини;
Машина зупиняється під час роботи	Нижня тарілка піднімається на 2 см, потім опускається	Поміняйте місцями дві фази вилки; двигун обертається у зворотному напрямку.
Тісто прилипає до тарілок	Надто низька температура тарілок	Відрегулюйте температуру на 150-160°C
Диск тіста стискається після розкатування	Кулька зроблена з недостатньо вибродженого тіста.	Забезпечити додаткове бродіння тіста, поміщаючи його у тепле місце
	Температура кульки тіста надто низька	

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

- Рекомендується встановити термостати на температуру 150/160°C.
- Доцільно під час першого циклу роботи змастити гарячі пластини тонким шаром оливкової олії при використанні паперу; цю операцію слід повторювати щоразу після ретельного очищення пластин.
- Крім того, вкрай важливо використовувати добре виброджене й не холодне тісто (дістати тісто з холодильника щонайменше за дві години до початку роботи) та розміщувати кульку, злегка обваляну в борошні, точно по центру нижньої пластини.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА: Перед проведенням будь-яких операцій з технічного обслуговування, в тому числі очищення, вживайте наступних заходів:

- Переконайтеся, що машина відключена від електромережі (від'єднайте вилку від розетки), контролюючи, щоб подача електроживлення не була випадково увімкнена.
- Переконайтеся, що машина повністю охолочила.
- Використовуйте засоби індивідуального захисту відповідно до чинних правил.
- Завжди працюйте з відповідним обладнанням.
- Після завершення технічного обслуговування, ремонту або очищення перед повторним запуском машини знову встановіть усі запобіжні та захисні пристрої.

У разі будь-якого технічного обслуговування, що не входить до звичайного технічного обслуговування, та у випадку неполадок звертайтеся до виробника.

ОЧИЩЕННЯ

УВАГА: Рекомендуємо ні в якому разі не використовувати нехарчові абразивні або корозійні хімічні засоби. Категорично заборонено використовувати струмені води, різні інструменти, жорсткі або абразивні засоби, такі як сталеві лопатки, губки тощо, які можуть пошкодити поверхні і поставити під загрозу гігієну.

Очищення слід проводити наприкінці кожного використання, дотримуючись гігієнічних норм і з метою захисту функціональності машини, діючи в такому порядку:

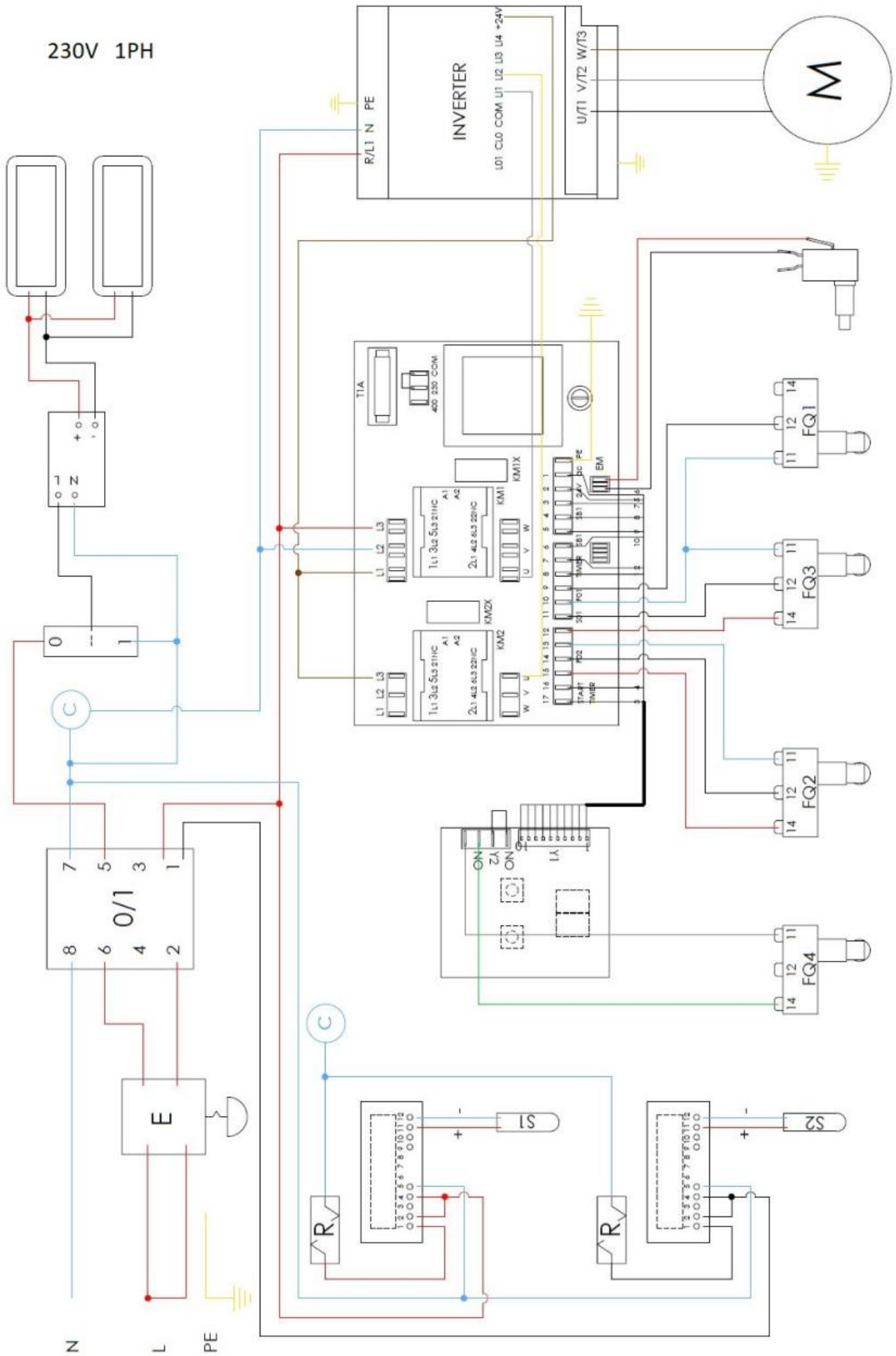
- Використовуючи дерев'яну або пластикову лопатку, зніміть з тарілок залишки тіста;
- Використовуючи м'яку губку та гарячу воду, обережно очистіть тарілки;
- Висушіть за допомогою кухонного паперу, а потім м'якою тканиною та спеціальним продуктом для очищення поверхонь, що контактують з харчовими продуктами.

ДЕМОНТАЖ ТА УТИЛІЗАЦІЯ

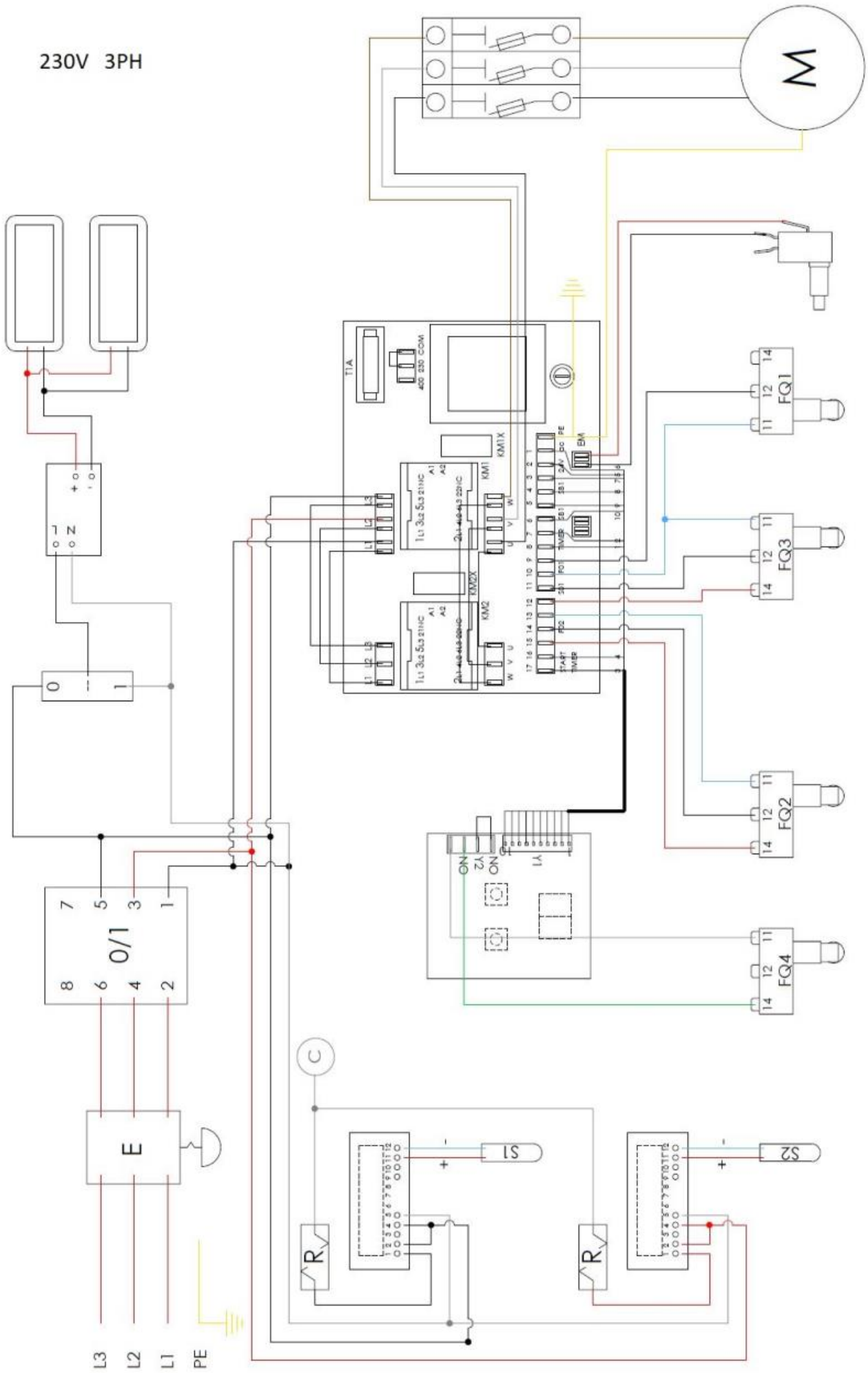
УВАГА: Демонтаж та утилізація машини є виключною відповідальністю та обов'язком власника, який повинен діяти відповідно до законодавства в галузі безпеки та охорони навколишнього середовища, що діє в його країні.

Під час демонтажу машини обов'язково дотримуйтеся положень чинного законодавства. Для полегшення переробки матеріалів сортуйте компоненти, з яких складається машина, відповідно до різних типів конструкційних матеріалів (пластик, мідь, залізо тощо).

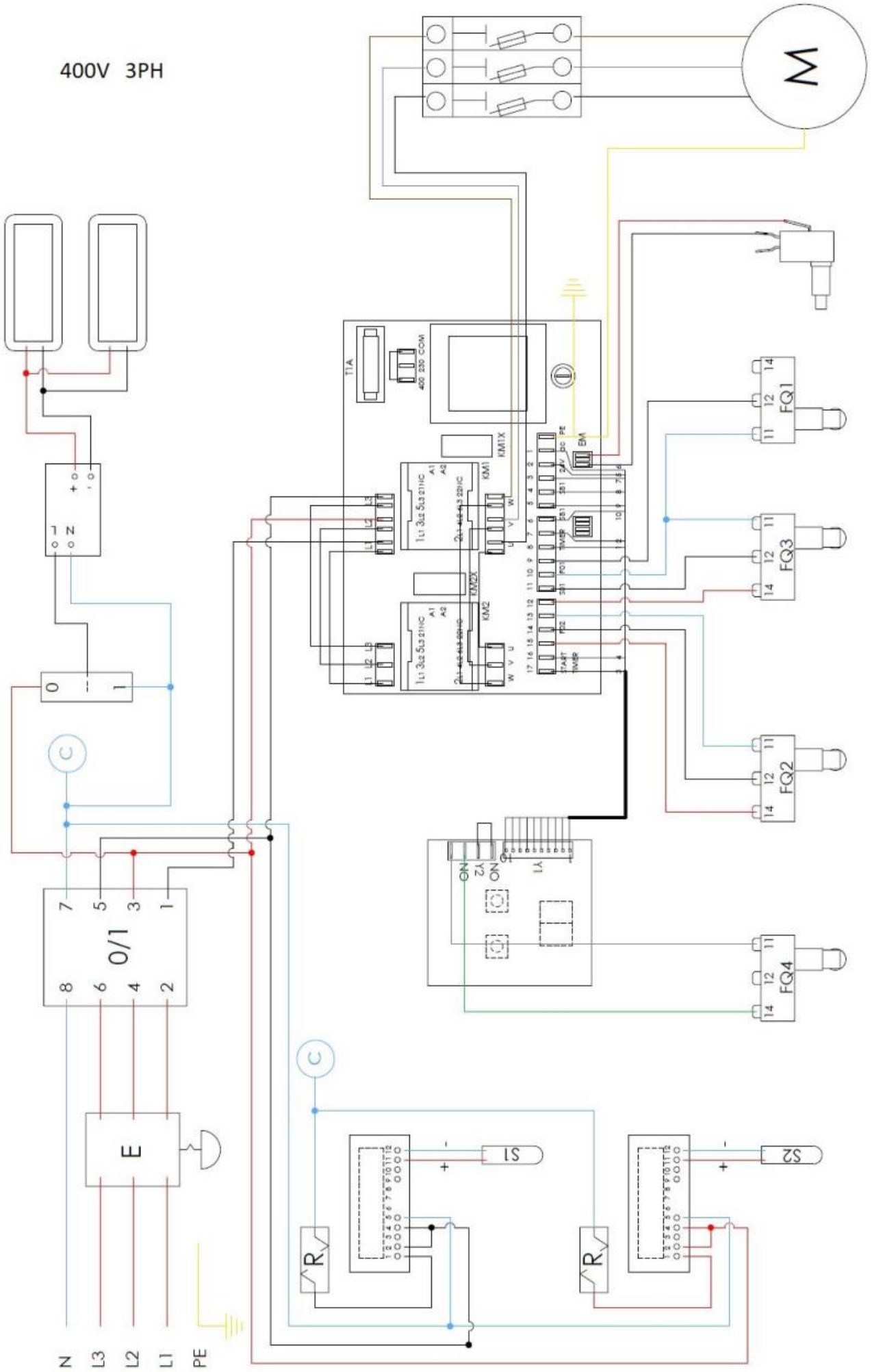
WIRING DIAGRAMS



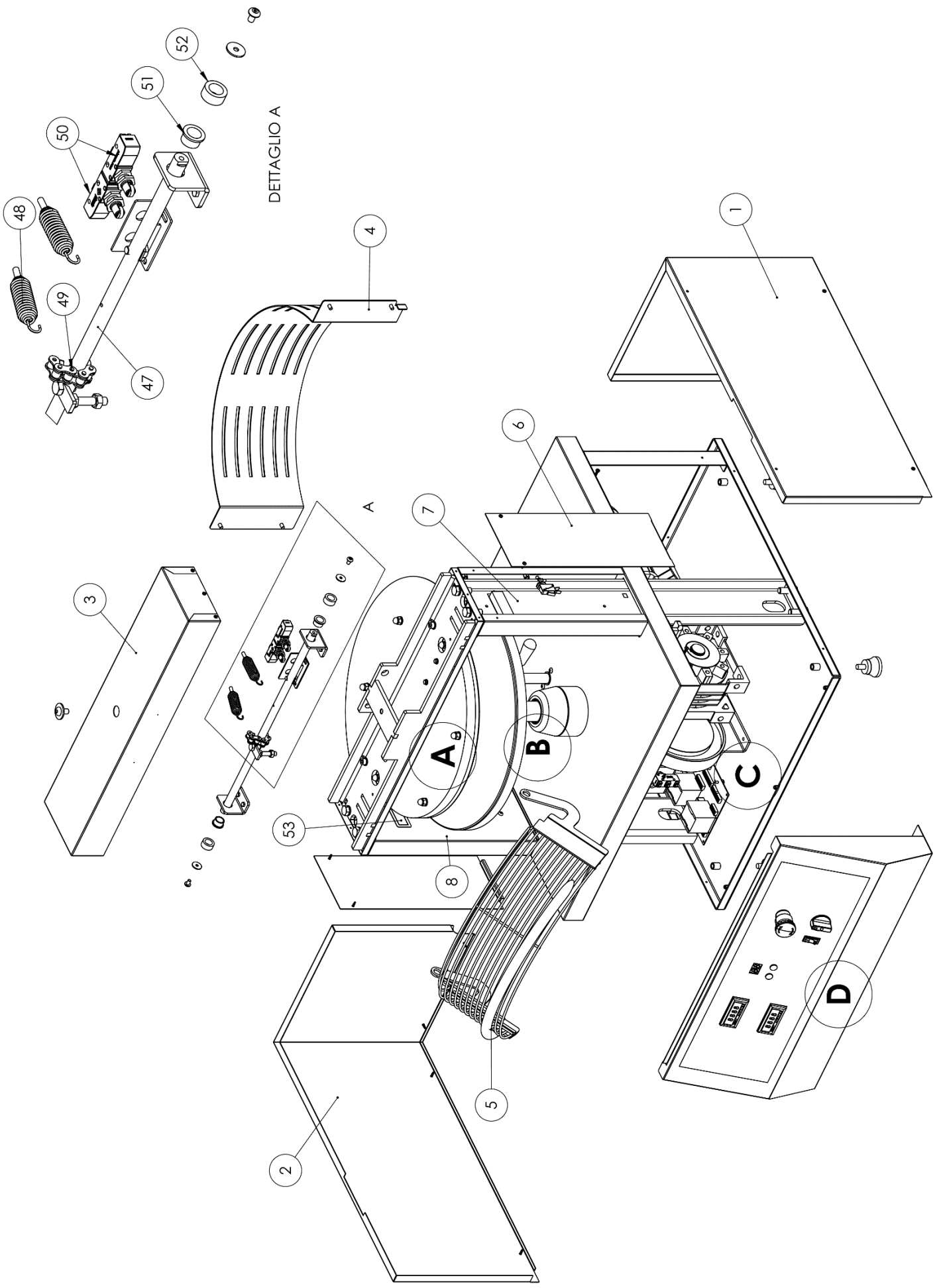
230V 3PH



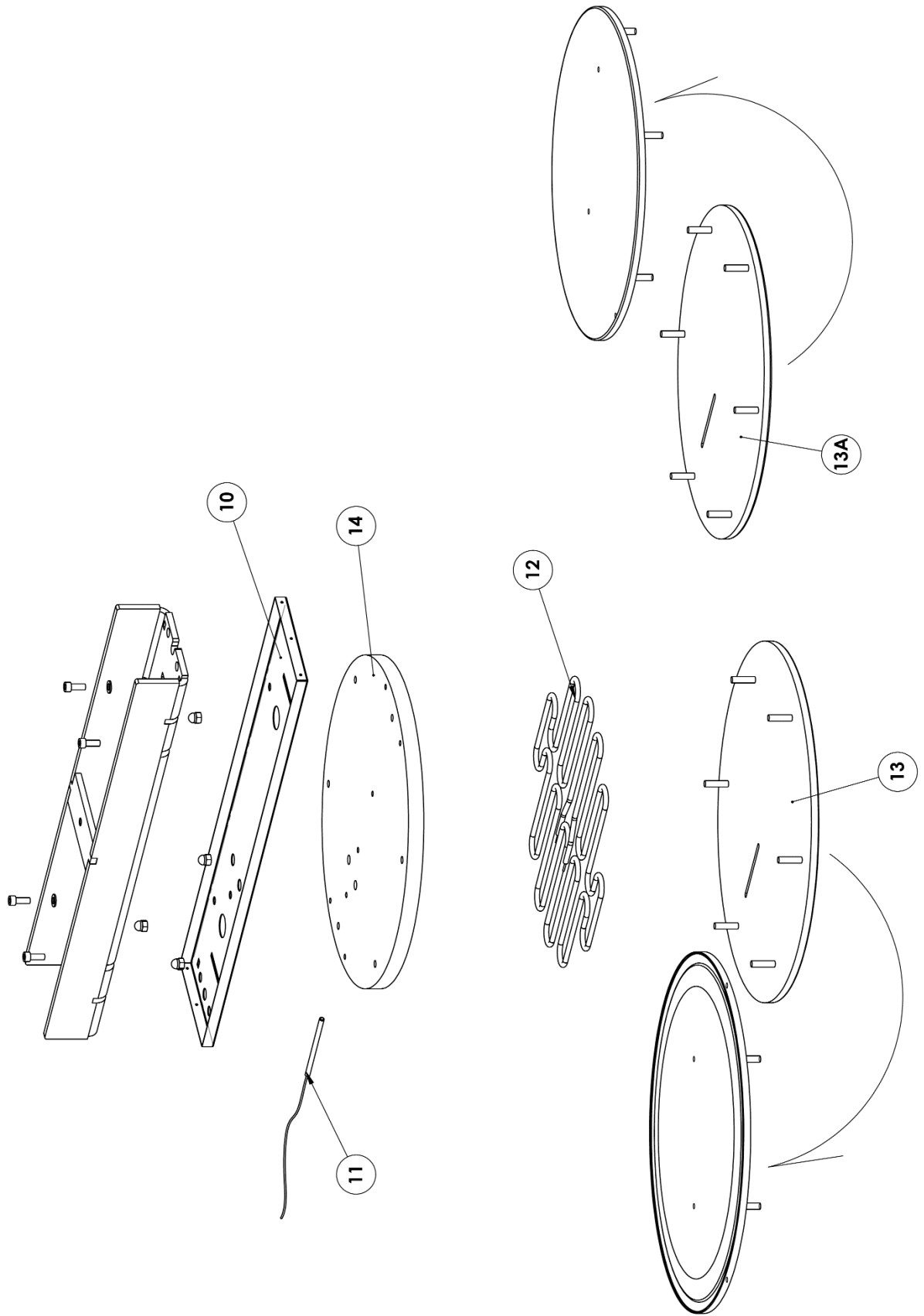
400V 3PH



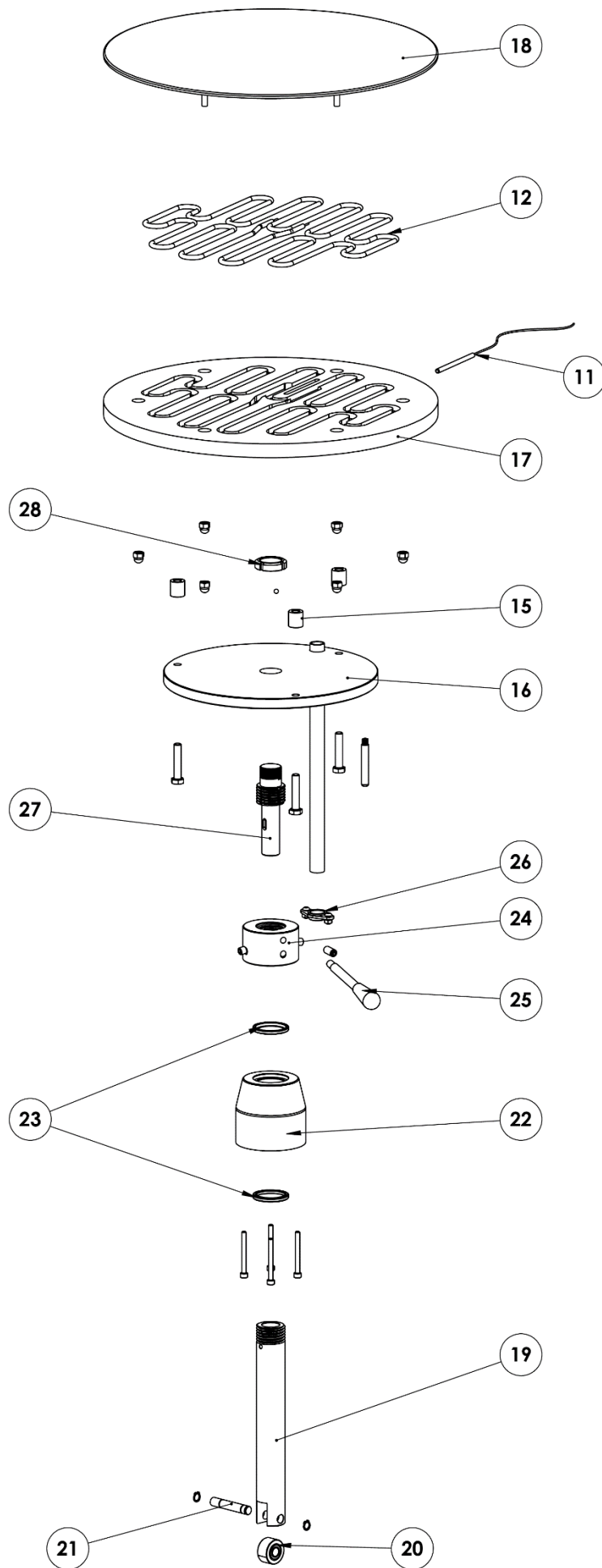
EXPLODED VIEW



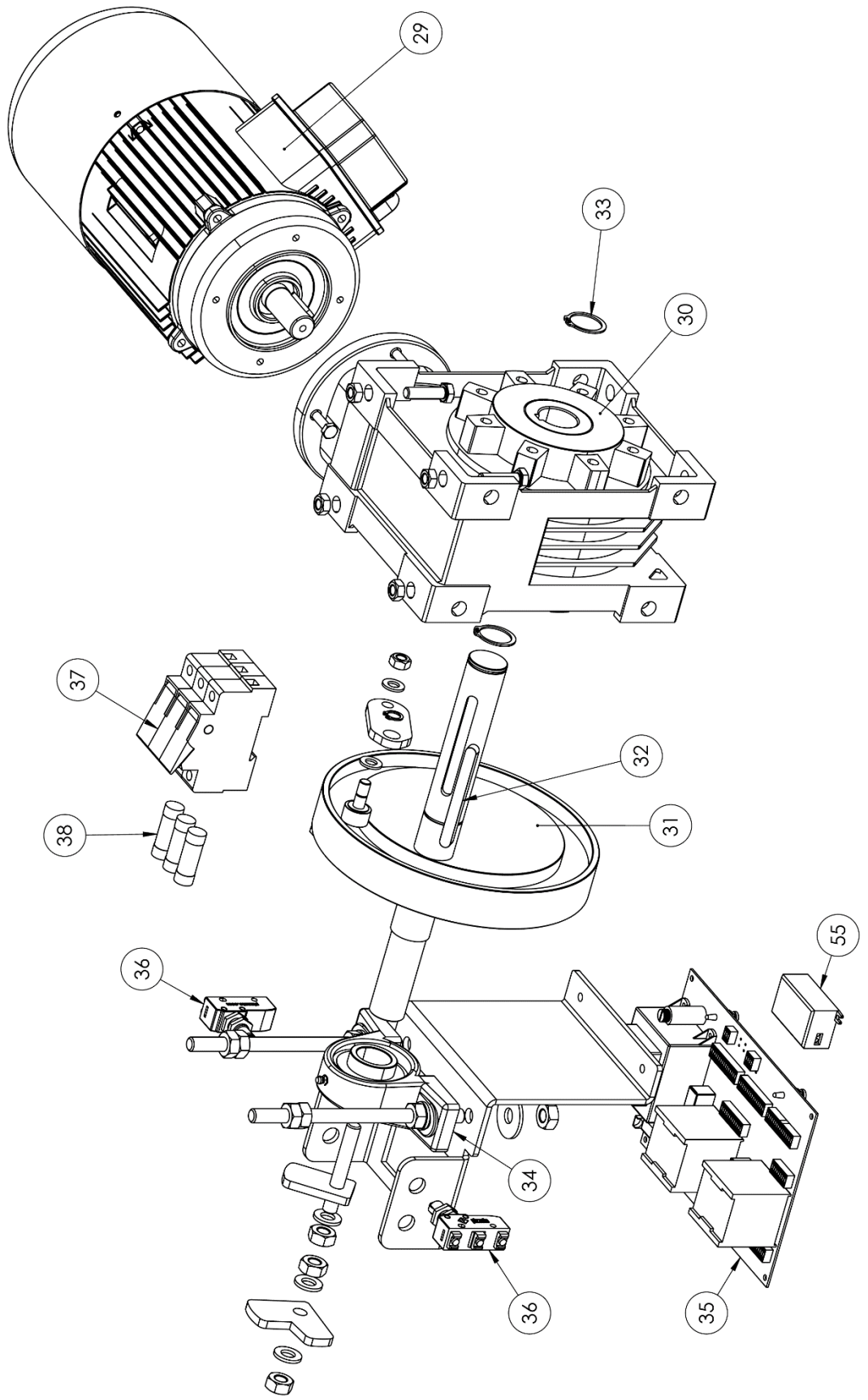
PART. "A"



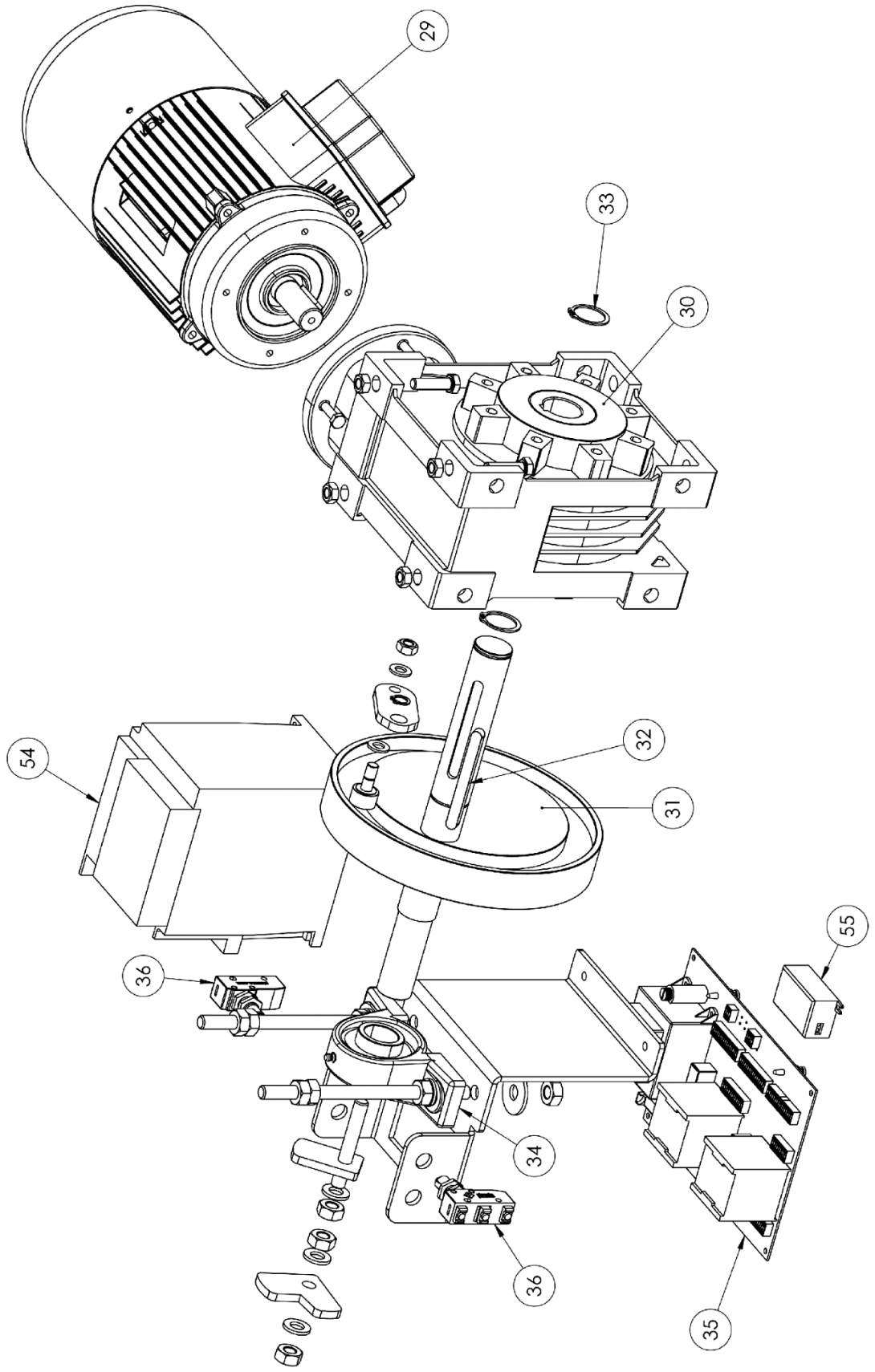
PART. "B"



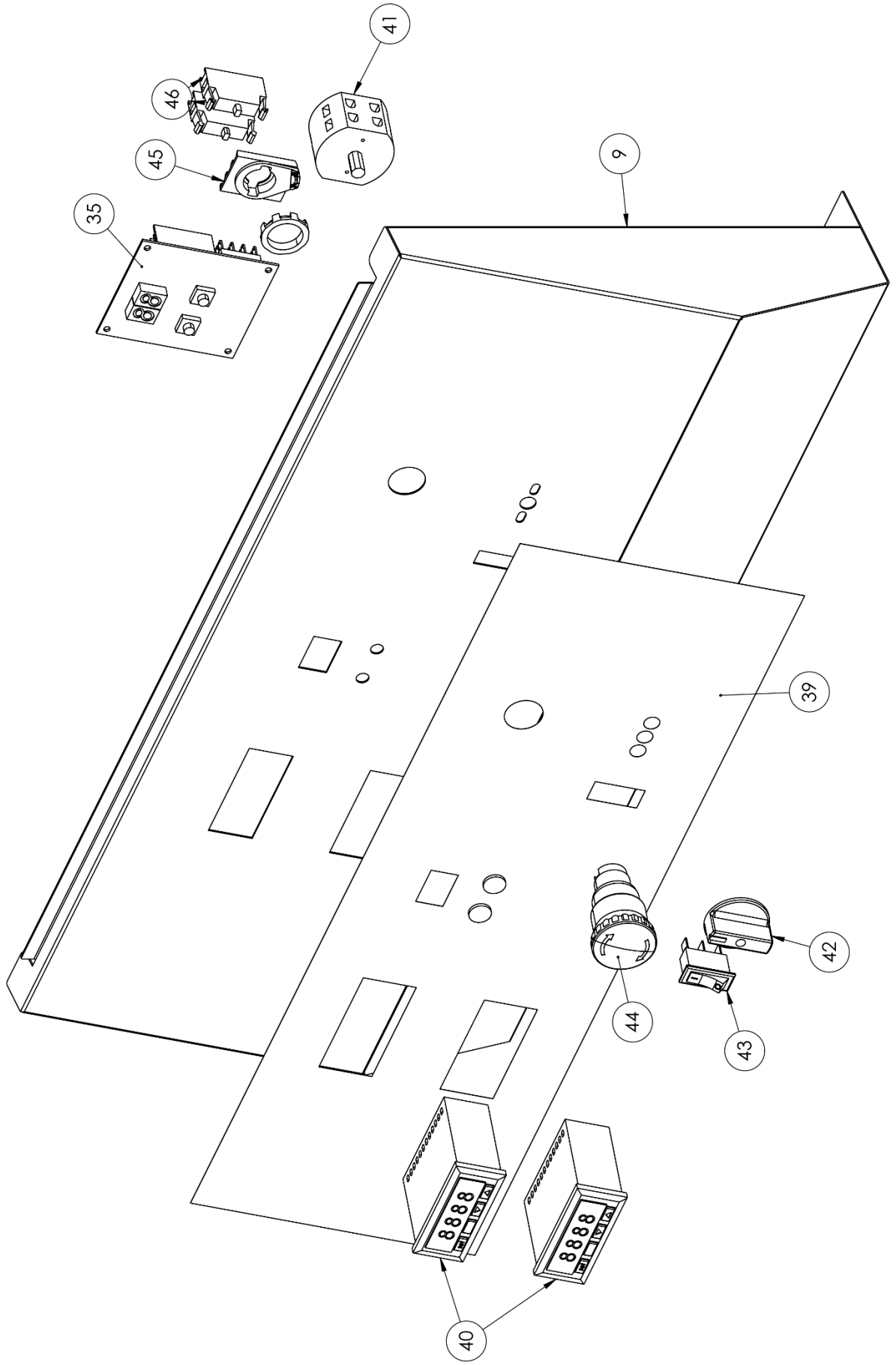
PART. "C" THREE-PHASE



PART. "C" SINGLE-PHASE



PART. "D"

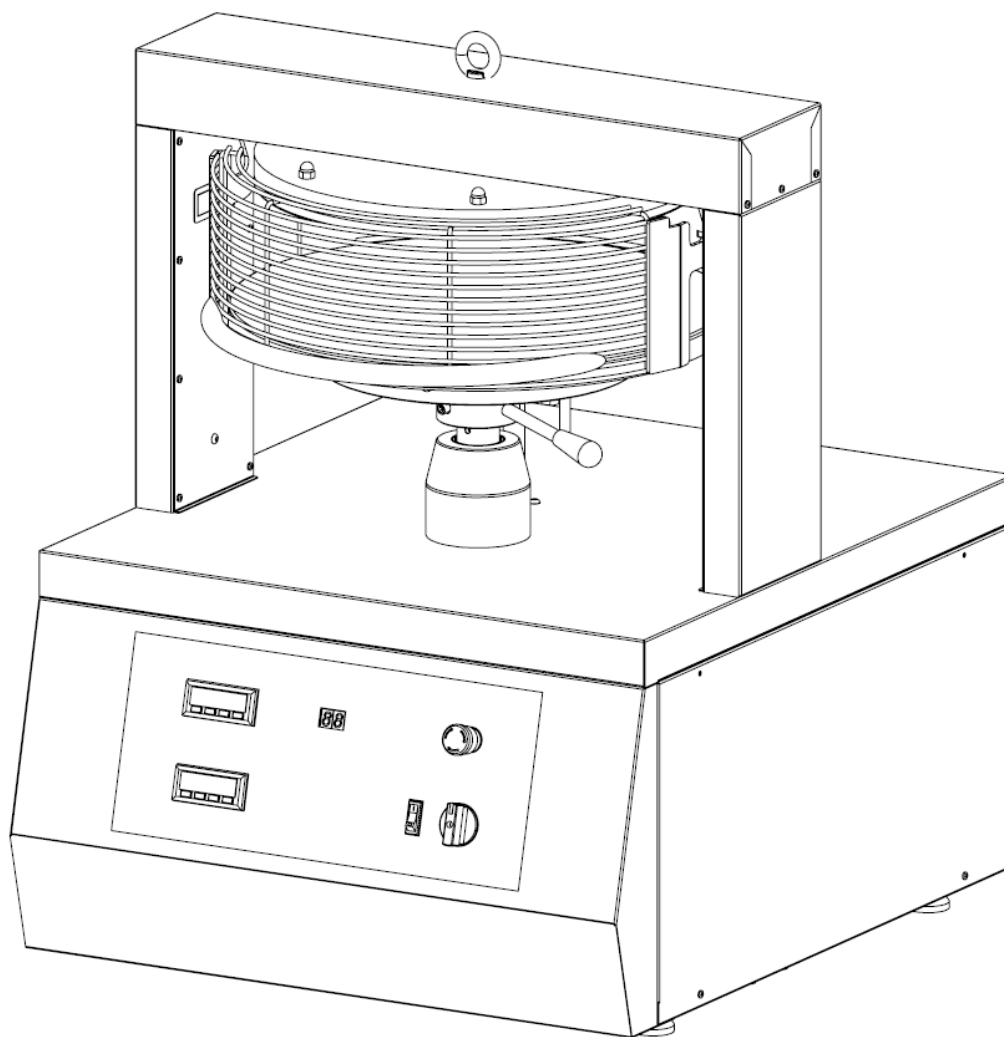


SPARE PARTS

RIF.	33	45	50
1	4P040801	4P040806	4P040806
2	4P040802	4P040807	4P040807
3	4C010770	4C010771	4C010771
4	4C010677	4C010678	4C010679
5	5G080100	5G080105	5G080110
6	4C010790	4C010791	4C010791
7	4C010785	4C010786	4C010786
8	4C010780	4C010781	4C010781
9	4F020825	4F020826	4F020826
10	4F010513	4F010512	4F010512
11	5S010035	5S010035	5S010035
12	5R050600	5R050605	5R050605
13	4P020752	4P020757	4P020762
13A	4P020751	4P020756	4P020761
14	4S003044	4S003046	4S003048
15	3D010256	3D010256	3D010256
16	3D010302	3D010305	3D010305
17	4S003034	4S003036	4S003038
18	4P020701	4P020706	4P020711
19	3A010355	3A010356	3A010356
20	5C030040	5C030040	5C030040
21	3P030068	3P030068	3P030068
22	3B010598	3B010598	3B010598
23	5A010011	5A010011	5A010011
24	3G000026	3G000026	3G000026
25	3B010405	3B010405	3B010405
26	5B100022	5B100022	5B100022
27	3A010365	3A010365	3A010365
28	5G500030	5G500030	5G500030
29	5M020650	5M020651	5M020651
30	5R010535	5R010536	5R010536
31	3C010310	3C010311	3C010311
32	5L500046	5L500046	5L500046
33	5S500115	5S500115	5S500115
34	5S030020	5S030020	5S030020
35	5S010040	5S010040	5S010040
36	5M050501	5M050501	5M050501
37	5P100257	5P100257	5P100257
38	5F000114	5F000114	5F000114
39	5E200283	5E200284	5E200284
40	5C150002	5C150002	5C150002
41	5I100022	5I100022	5I100022
42	5M200008	5M200008	5M200008
43	5I100017	5I100017	5I100017
44	5P100140	5P100140	5P100140
45	5B100002	5B100002	5B100002
46	5C150105	5C150105	5C150105
47	3A010520	3A010521	3A010521
48	5M500018	5M500018	5M500018
49	5C020125	5C020125	5C020125
50	5M050501	5M050501	5M050501
51	3B010700	3B010700	3B010700
52	3D010050	3D010050	3D010050
53	5L020050	5L020050	5L020050
54	5I030220	5I030220	5I030220
55	5A010120	5A010120	5A010120

TECHNICAL DATA

			33	45	50
BODY	HEIGHT	mm.	821	855	855
	WIDTH	mm.	470	655	655
	DEPTH	mm.	660	750	750
	NET WEIGHT	kg.	121	163	172
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	4,75	6,1	6,1
	VOLTAGE	V.	230/400	230/400	230/400
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50/60	50/60
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	4,75	6,1	6,1
	VOLTAGE	V.	230	230	230
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50/60	50/60
PACKAGING	HEIGHT	mm.	1030	1030	1030
	WIDTH	mm.	750	750	750
	DEPTH	mm.	880	880	880
	GROSS WEIGHT	kg.	140	182	191
	VOLUME	mc.	0.70	0.70	0.70



**DICHIARAZIONE DI
CONFORMITA**



**DECLARATION OF
CONFORMITY**

FABBRICANTE

Fabbricante / *Manufacturer* PRISMAFOOD S.R.L.
Indirizzo / *Address* VIA TABINA 18, VALVASONE ARZENE (PN) ITALY
Delegato alla conservazione del fascicolo tecnico: Sergio Dus (CEO)

Delegate to keep the technical file:

Luogo di conservazione del fascicolo tecnico: Prismafood via Tabina 18 Valvasone Arzene (PN) Italy
Place where technical file is stored:

MARCHIO COMMERCIALE

Marchio commerciale / *Trademark* : PRISMAFOOD

APPARECCHIATURA

Tipo apparecchio / *Equipment type* : PRESSA PER PIZZA / PIZZA PRESS
Modello / *Model* : 33 NV – 45 NV – 50 NV
TUTTI I MODELLI E VERSIONI / ALL MODELS AND VERSION

DIRETTIVE DELL'UNIONE EUROPEA APPLICABILI / APPLICABLE EUROPEAN UNION DIRECTIVES

2014/35/UE Direttiva bassa tensione / *Low Voltage Directive* *
2006/42/CE Direttiva macchine / *Machine Directive* **
2014/30/UE Direttiva compatibilità elettromagnetica / *Electromagnetic Compatibility Directive*
2011/65/UE Direttiva Rohs II / *Rohs Directive II*

*solo per le versioni ad uso domestico / *for home versions only*

** solo per le versioni ad uso professionale / *for professional versions only*

NORME ARMONIZZATE APPLICATE / HARMONIZED RULES APPLIED

EN 60335-1	EN 55014-1
EN 60335-2-64	EN 61000-3-2
EN 62233	EN 61000-3-3

ALTRI REGOLAMENTI APPLICABILI / OTHER APPLICABLE REGULATIONS

REG 1935/2004 Materiale a contatto con gli alimenti / *REG 1935/2004 Food contact material*

Il fabbricante dichiara l'apparecchiatura conforme a tutte le disposizioni pertinenti relativamente alle direttive citate nella presente dichiarazione.

The manufacturer declares the equipment in accordance with all relevant provisions in relation to the directives mentioned in this statement.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

Valvasone Arzene, 15/10/2020

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorised person

PRISMAFOOD S.R.L.
Via Tabina, 18
33098 VALVASONE (PN) ITALY
P. IVA / VAT 01581140934

Sergio Dus
Dus Sergio – Administrator

(Posizione in azienda-Clarification position)

