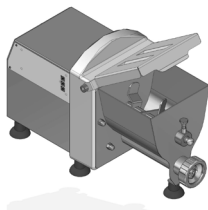


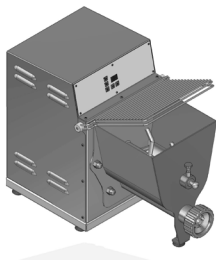
PF15E



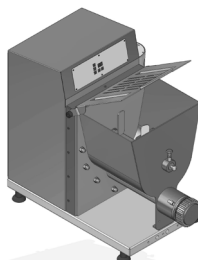
PF40EN



PF25EN



PF80EN



ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Istruzioni originali

IT

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL

Translation of the original instructions

EN

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Traduction des instructions originales

FR

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung

DE

MANUAL DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

Traducción de las instrucciones originales

ES

MANUAL DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Tradução das instruções originais

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Перевод оригинальных инструкций

RU

تعليمات الاستخدام والصيانة

ترجمة التعليمات الأصلية

AR

LETTURA DEI SIMBOLI

Significato dei simboli di avvertenza e pericolo presenti nel manuale

All'interno del manuale sono utilizzate le seguenti simbologie e a ciascuna delle quali viene attribuito un particolare significato.



AVVERTENZA

Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate che, se non eseguite correttamente, potrebbero causare danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati.



ATTENZIONE PERICOLO

Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine generica o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine elettrica; o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



È VIETATO

Per indicare operazioni che **NON DEVONO** essere eseguite.

Conformità

L'apparecchio risulta conforme alle direttive necessarie per la sua regolare messa in commercio. I testi completi delle dichiarazioni di conformità vengono forniti con la documentazione a corredo dell'apparecchio.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INDICE

Indice

1	SICUREZZA	4
1.1	Informazioni importanti per la sicurezza	4
1.1.1	Avvertenze generali	4
1.1.2	Divieti	5
1.2	Simbologie presenti sull'apparecchio	6
2	Presentazione dell'apparecchio	7
2.1	Identificazione	7
2.2	Ambiente di lavoro	7
2.3	Dati tecnici e dimensionali	8
2.4	Descrizione	8
2.4.1	Componenti principali	9
3	Utilizzo dell'apparecchio	13
3.1	Ricevimento del prodotto	13
3.2	Trasporto e movimentazione	13
3.3	Prima messa in funzione	14
3.3.1	Pulizia preliminare	15
3.3.2	Allacciamento elettrico	16
3.3.3	Allacciamento idrico (solo per modelli PF40EN/PF80EN)	16
3.4	Certificazione ETL	17
3.4.1	Allacciamento idrico	17
3.4.2	Sostituzione fusibili	17
3.5	Uso	17
3.5.1	Descrizione dei comandi	18
3.5.2	Trafila di estrusione	19
3.5.3	Coltello elettrico (optional per PF15E/PF25EN - di serie per PF40EN/PF80EN)	20
3.5.4	Utilizzo	22
4	Pulizia dell'apparecchio	24
4.1	Pulizia a fine lavorazione	24
4.1.1	Smontaggio dei componenti per agevolare la pulizia	25
4.1.2	Pulizia del coltello elettrico	26
4.2	Lunghi periodi di inattività	26
5	Manutenzione dell'apparecchio	27
5.1	Manutenzione programmata	27
5.1.1	Tabella manutenzioni programmate	27
5.2	Manutenzione straordinaria	28
5.3	Possibili anomalie di funzionamento	28
5.4	Smaltimento	30
6	Allegati	30

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

1 SICUREZZA

1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

1.1.1 Avvertenze generali



AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del Costruttore dell'apparecchio e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo dell'apparecchio, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni. Fotografie e disegni sono forniti a scopo esemplificativo; il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo e aggiornamento del prodotto, può apportare modifiche senza alcun preavviso.
- **Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio per garantirne un funzionamento sicuro.**
- L'apparecchio è progettato per impastare ed estrarre impasti in diversi formati. È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del Costruttore per danni causati a persone, animali o cose, da errori di regolazione, di manutenzione e da usi impropri.
- Questo apparecchio non è stato progettato per la produzione di cibo in massa e all'uso industriale.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato in luoghi esposti agli agenti atmosferici.
- Rimuovere qualsiasi utensile dall'apparecchio prima di metterlo in servizio.
- Riporre gli utensili inutilizzati al riparo, fuori dalla portata dei bambini e di persone non autorizzate all'utilizzo.
- Mantenere sempre la distanza di sicurezza dalle parti in movimento.
- Una volta eseguita la messa in servizio dell'apparecchio segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

- Fornire un'illuminazione adeguata sul luogo di lavoro. Un'illuminazione corretta è importante per garantire delle condizioni di sicurezza di lavoro soddisfacenti.
- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal costruttore o dal distributore locale che ha venduto l'apparecchio oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni.
- Usare solo ricambi originali o approvati dal costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.
- Nel caso in cui una persona qualificata accerti o sospetti un guasto che possa compromettere l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio questo deve essere immediatamente arrestato e il suo utilizzo sarà possibile solo ed esclusivamente dopo la riparazione.

1.1.2 Divieti



È VIETATO

- È VIETATO apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. L'esecuzione di modifiche, fa decadere la Dichiarazione di Conformità dell'apparecchio. Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- È VIETATO ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- È VIETATO toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate, umide e/o a piedi nudi. Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche dell'apparecchio, disinserire l'interruttore, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica e contattare un rivenditore autorizzato.
- È VIETATO l'uso dell'apparecchio ai bambini e alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.
- È VIETATO che i bambini giochino con l'apparecchio.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

- È VIETATO disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.
- È VIETATO rimuovere qualsiasi materiale incastrato nell'apparecchio quando questo è in funzione, o introdurre materiale estraneo nel ciclo di lavoro.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le connessioni elettriche danneggiate. Ciò potrebbe causare un pericoloso corto circuito elettrico.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO utilizzare l'apparecchio in modo improprio.
- È VIETATO assumere alcolici o medicine che possano indurre affaticamento e/o sonnolenza prima e durante i turni di lavoro.
- È VIETATO forzare l'apparecchio durante il funzionamento. Utilizzarlo sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sull'apparecchio.

1.2 Simbologie presenti sull'apparecchio

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone dove sono presenti dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei pittogrammi di sicurezza che informano sul rischio esistente. Di seguito vengono elencati i pittogrammi e il loro significato.



Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.



Obbligo di consultare il manuale d'uso: è obbligatorio leggere le istruzioni del presente manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto.



Oggetto tagliente: segnala che è necessario prestare attenzione agli oggetti taglienti.



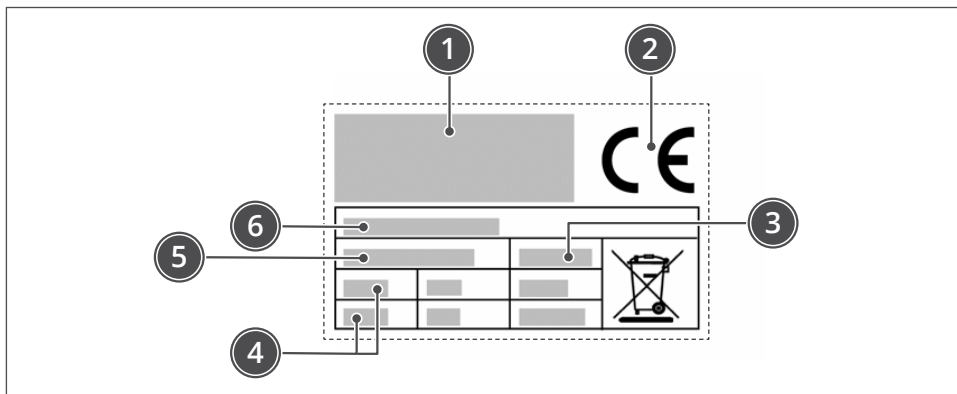
Attenzione rulli rotanti: segnala la presenza di rulli rotanti durante il funzionamento del macchinario.

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2 Presentazione dell'apparecchio

2.1 Identificazione

L'apparecchio è provvisto di una Targhetta di Identificazione che riporta i dati del prodotto. Assicurarsi che l'apparecchio ne sia provvisto, in caso contrario avvertire immediatamente il costruttore e/o rivenditore. Gli apparecchi sprovvisti di targhetta non devono essere usati, pena la decadenza di ogni responsabilità da parte del costruttore.



- 1 Identificazione del costruttore
- 2 Marcatura CE di conformità
- 3 Anno di costruzione
- 4 Dati tecnici
- 5 Numero di matricola
- 6 Modello dell'apparecchiatura



AVVERTENZA

I prodotti sprovvisti di targhetta devono essere ritenuti anonimi e potenzialmente pericolosi.

2.2 Ambiente di lavoro

L'apparecchio può funzionare in locali in cui siano presenti le seguenti condizioni ambientali:

- temperatura ambiente: da +4°C a + 40°C
- umidità: max 90%
- illuminazione: il locale deve essere adeguatamente illuminato (fare riferimento alle norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo)
- altitudine: massimo 2000 m.s.l.m. (per utilizzi oltre questa quota consultare il costruttore).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.3 Dati tecnici e dimensionali

Descrizione	PF15E	PF25EN	PF40EN	PF80EN	U/M
Potenza	0,25 (0,33)	0,37 (0,5)	0,75 (1)	1,5 (2)	kW (Hp)
Alimentazione elettrica	230/1/50	230-400V/3/50		400V/3/50	V/Ph/Hz
Capacità vasca nominale	1,5	2,5	4	8	kg
Capacità vasca consigliata	1,3	2	3,5	7,5	kg
Produzione oraria massima (*)	5	8	13	20	kg/h
Diametro trafilatura di estrusione	Ø 50	Ø 57		Ø 77	mm
Dimensioni apparecchio (LxPxH)	253 x 472,5 x 316÷450	285 x 540 x 420÷540	305 x 600 x 525÷625	360 x 700 x 635÷770	mm
Peso netto	16	35	48	75	kg
Tipo di installazione	Installazione a banco				
Livello di rumorosità	< 70				dB (A)

(*) Dato indicativo, variabile in base al tipo di trafilatura e alla farina utilizzata.

2.4 Descrizione

Le "macchine per pasta fresca" sono apparecchiature progettate e costruite per impastare ed estrarre impasti, in diversi formati, destinati all'alimentazione delle persone. L'apparecchio è di tipo professionale e va installato in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Per l'utilizzo non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessaria capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.



AVVERTENZA

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

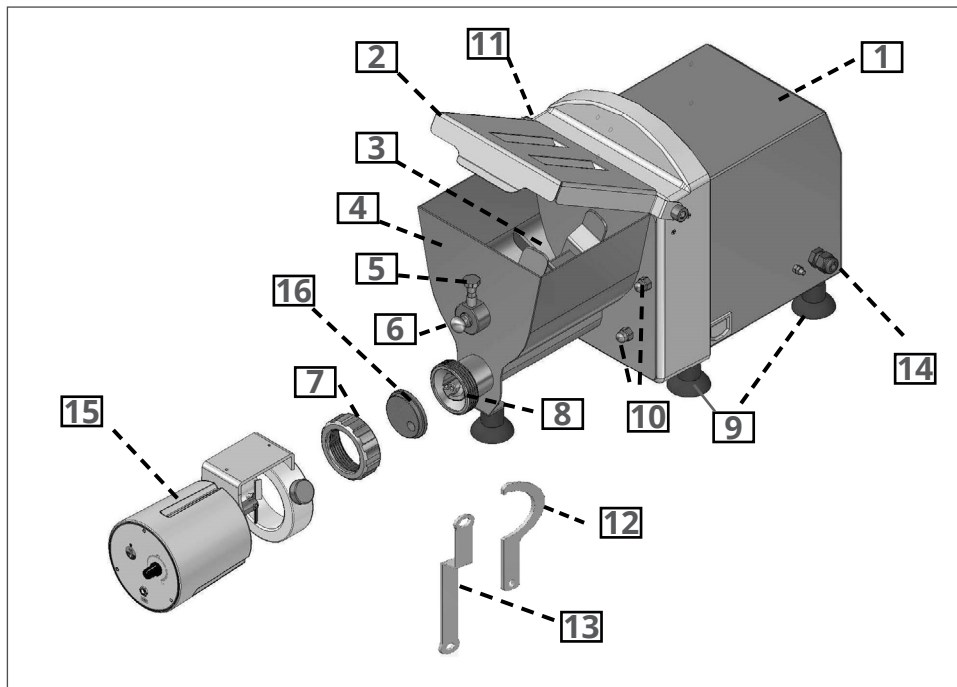
L'apparecchio è realizzato con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.

Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali idonei.

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.4.1 Componenti principali

PF15E



- 1 **Carter** di protezione parti elettriche
- 2 **Coperchio vasca** dotato di dispositivo di sicurezza che all'apertura arresta l'apparecchio
- 3 **Impastatore** del prodotto alimentare
- 4 **Vasca** di contenimento del prodotto alimentare da impastare
- 5 **Perno** di blocco impastatore
- 6 **Alberino** di allineamento impastatore
- 7 **Ghiera** di blocco trafila
- 8 **Elica di trascinamento** del prodotto alimentare
- 9 **Piedini** regolabili per allineare l'apparecchio sul piano di appoggio
- 10 **Dadi di sblocco** per la rimozione della vasca
- 11 **Selettore** di funzione (impastare - STOP/AVVIO ciclo - estrarre)
- 12 **Chiave** per lo sblocco della ghiera
- 13 **Chiave a manico** per lo sblocco dei dadi di tenuta della vasca
- 14 **Spina** di alimentazione
- 15 **Coltello elettrico** per tagliare la pasta (optional)
- 16 **Trafila di estrusione**

IT

EN

FR

DE

ES

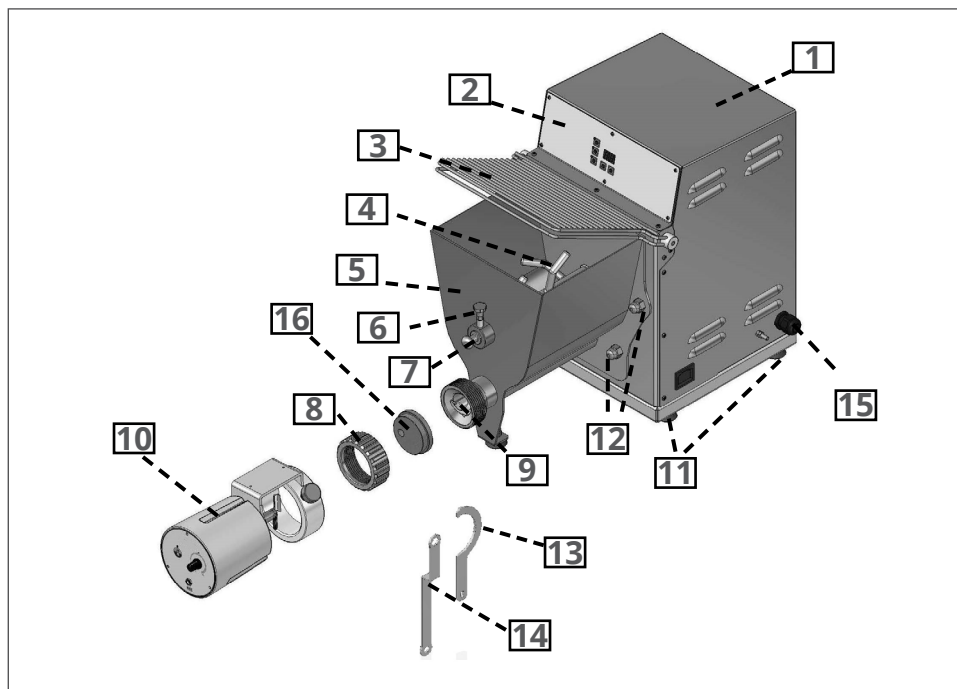
PT

RU

AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

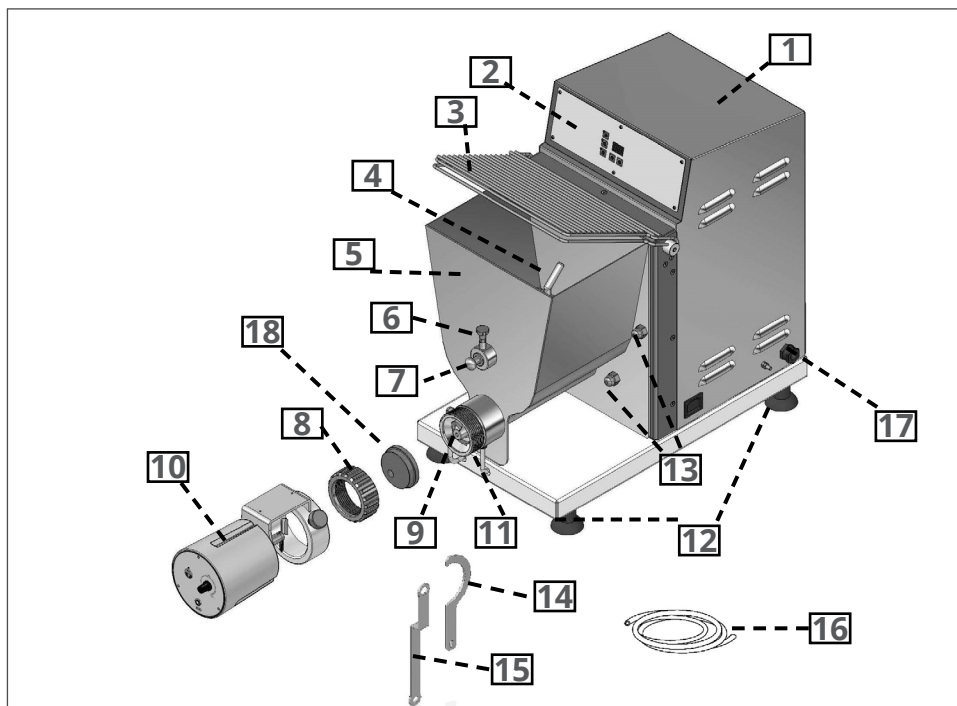
PF25EN



- 1 **Carter** di protezione parti elettriche
- 2 **Selettore** di funzione (impastare - STOP/AVVIO ciclo - estrarre)
- 3 **Coperchio vasca** dotato di dispositivo di sicurezza che all'apertura arresta l'apparecchio
- 4 **Impastatore** del prodotto alimentare
- 5 **Vasca** di contenimento del prodotto alimentare da impastare
- 6 **Perno** di blocco impastatore
- 7 **Alberino** di allineamento impastatore
- 8 **Ghiera** di blocco trafila
- 9 **Elica di trascinamento** del prodotto alimentare
- 10 **Coltello elettrico** per tagliare la pasta (optional)
- 11 **Piedini** regolabili per allineare l'apparecchio sul piano di appoggio
- 12 **Dadi di sblocco** per la rimozione della vasca
- 13 **Chiave** per lo sblocco della ghiera
- 14 **Chiave a manico** per lo sblocco dei dadi di tenuta della vasca
- 15 **Spina** di alimentazione
- 16 **Trafila di estrusione**

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

PF40EN



- 1 **Carter** di protezione parti elettriche
- 2 **Selettore** di funzione (impastare - STOP/AVVIO ciclo - estrarre)
- 3 **Coperchio vasca** dotato di dispositivo di sicurezza che all'apertura arresta l'apparecchio
- 4 **Impastatore** del prodotto alimentare
- 5 **Vasca** di contenimento del prodotto alimentare da impastare
- 6 **Perno** di blocco impastatore
- 7 **Alberino** di allineamento impastatore
- 8 **Ghiera** di blocco trafila
- 9 **Elica di trascinamento** del prodotto alimentare
- 10 **Coltello elettrico** per tagliare la pasta
- 11 **Circuito acqua** di raffreddamento estrusore
- 12 **Piedini** regolabili per allineare l'apparecchio sul piano di appoggio
- 13 **Dadi di sblocco** per la rimozione della vasca
- 14 **Chiave** per lo sblocco della ghiera
- 15 **Chiave a manico** per lo sblocco dei dadi di tenuta della vasca
- 16 **Tubi** per il raccordo all'impianto idrico
- 17 **Spina** di alimentazione
- 18 **Trafila di estrusione**

IT

EN

FR

DE

ES

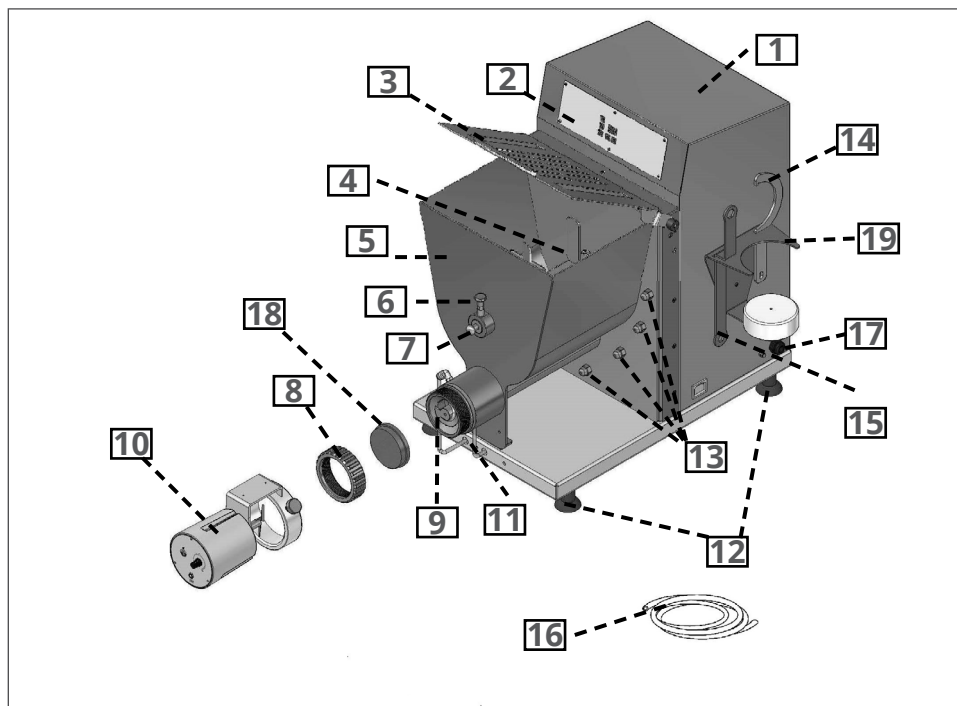
PT

RU

AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

PF80EN



- 1 **Carter** di protezione parti elettriche
- 2 **Selettore** di funzione (impastare - STOP/AVVIO ciclo - estrudere)
- 3 **Coperchio vasca** dotato di dispositivo di sicurezza che all'apertura arresta l'apparecchio
- 4 **Impastatore** del prodotto alimentare
- 5 **Vasca** di contenimento del prodotto alimentare da impastare
- 6 **Perno** di blocco impastatore
- 7 **Alberino** di allineamento impastatore
- 8 **Ghiera** di blocco trafila
- 9 **Elica di trascinamento** del prodotto alimentare
- 10 **Coltello elettrico** per tagliare la pasta
- 11 **Circuito acqua** di raffreddamento estrusore
- 12 **Piedini** regolabili per allineare l'apparecchio sul piano di appoggio
- 13 **Dadi di sblocco** per la rimozione della vasca
- 14 **Chiave** per lo sblocco della ghiera
- 15 **Chiave a manico** per lo sblocco dei dadi di tenuta della vasca
- 16 **Tubi** per il raccordo all'impianto idrico
- 17 **Spina** di alimentazione
- 18 **Trafila di estrusione**
- 19 **Supporto coltello**

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3 Utilizzo dell'apparecchio

3.1 Ricevimento del prodotto

L'apparecchio viene consegnato in collo unico, protetto da un imballo in cartone e opportunamente stabilizzato con materiale antiurto per assicurarne l'integrità.

In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura e per facilitarne la movimentazione, l'imballo può essere pallettizzato.

Inserito in una busta di plastica posizionata all'interno dell'imballo, viene fornito il seguente materiale:

- Chiave per lo sblocco della ghiera
- Chiave a manico per lo sblocco dei dadi di tenuta della vasca
- Tubi per il raccordo all'impianto idrico (solo per modelli PF40EN/PF80EN)
- Coltello elettrico per tagliare la pasta (di serie per modelli PF40EN/PF80EN, su ordinazione per modelli PF15E/PF25EN).

La trafila è da ordinare separatamente. La macchina per la pasta fresca non può essere messa in moto senza montare prima la trafila.



AVVERTENZA

Al ricevimento dell'apparecchio, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

Unitamente all'apparecchio vengono fornite anche le istruzioni e la documentazione riepilogata al capitolo *"6 Allegati" a pagina 30*.



AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

3.2 Trasporto e movimentazione



ATTENZIONE PERICOLO

- Il trasporto dell'apparecchio deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti dovuto a urti o sollecitazioni causate da modalità di sollevamento non ammesse.
- Danni all'apparecchio causati durante le fasi di trasporto e movimentazione, non sono coperti da garanzia.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente e dovranno essere effettuate da personale autorizzato dal costruttore utilizzando solo ricambi originali.
- La movimentazione del prodotto imballato deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.
- Effettuare le operazioni di sollevamento manuale in almeno due persone.

Una volta tolto l'imballo, la movimentazione in sicurezza dell'apparecchio si effettua seguendo le indicazioni (carico e scarico) riportate direttamente sull'imballo.



È VIETATO

disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.

IT

3.3 Prima messa in funzione



AVVERTENZE

- La prima messa in servizio va effettuata da personale esperto e autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo. Deve essere inoltre accertata la perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e verificato che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che la zona scelta abbia le caratteristiche indicate al paragrafo **"2.2 Ambiente di lavoro"** a pagina 7.

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Verificare che il piano di appoggio sia adeguato al peso e alle caratteristiche dell'apparecchio, sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari. Utilizzare i piedini regolabili dell'apparecchio per stabilizzarlo.
- La mancata osservanza di queste istruzioni espone l'utilizzatore a rischi di guasto dell'apparecchio e incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

- I danni a cose, animali e persone causati da assenza di una presa di terra non sono coperti da garanzia e le responsabilità ricadono interamente sull'operatore che non ha accertato la presenza della messa a terra e di un interruttore di sicurezza differenziale correttamente installato e tarato.
- Se viene utilizzato un adattatore per la presa elettrica è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle dell'apparecchio.
- Non utilizzare per nessun motivo prese multiple.

3.3.1 Pulizia preliminare

Prima di utilizzare l'apparecchiatura, eseguire una pulizia e igienizzazione preliminare.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.



AVVERTENZA

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

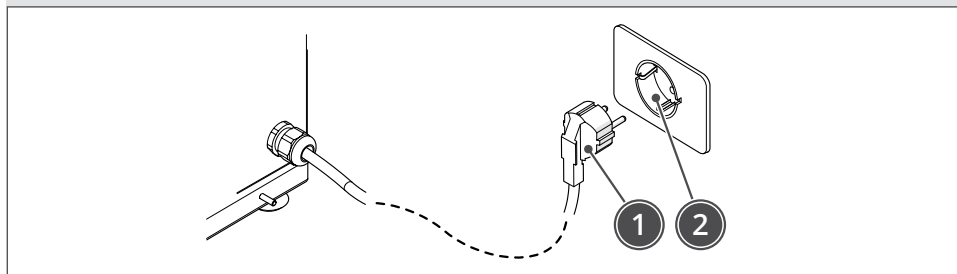
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.3.2 Allacciamento elettrico



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

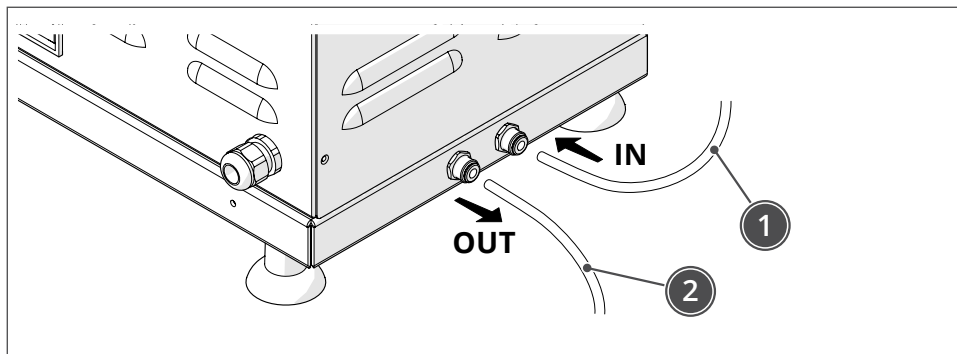
Il collegamento elettrico della macchina alla rete di alimentazione e il relativo collaudo preliminare devono essere eseguiti esclusivamente da un installatore specializzato in possesso dell'idonea attrezzatura e formazione.



Per eseguire l'allacciamento elettrico dell'apparecchio è sufficiente inserire la spina (1) nella presa (2) opportunamente predisposta.

3.3.3 Allacciamento idrico (solo per modelli PF40EN/PF80EN)

Gli apparecchi della serie **PF40EN/PF80EN** sono dotati di un sistema di raffreddamento a liquido che permette al bocchettone e alla ghiera di non surriscaldarsi durante l'operazione di estrusione della pasta. Questo sistema di raffreddamento evita che l'impasto, all'interno del bocchettone, non si scaldi eccessivamente e non perda la giusta consistenza.



Per effettuare i collegamenti alle rete idrica:

- collegare il tubo di carico acqua (1), fornito a corredo, da un lato all'alimentazione idrica e dall'altro all'attacco rapido "IN" presente sulla parte posteriore dell'apparecchio
- collegare il tubo di scarico acqua (2), fornito a corredo, da un lato a uno scarico acqua e dall'altro all'attacco rapido "OUT" presente sulla parte posteriore dell'apparecchio

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

– verificare che non ci siano perdite d'acqua aprendo lentamente il rubinetto di alimentazione.

Per effettuare i collegamenti delle tubazioni agli attacchi rapidi è sufficiente spingere a fondo il tubo nel foro a innesto rapido e successivamente tirarlo a sé per verificarne il blocco.

Per rimuovere le tubazioni è sufficiente spingere a fondo la parte mobile che avvolge l'attacco rapido e rimuovere il tubo tirandolo a sé.



AVVERTENZE

Prevedere un rubinetto di intercettazione posizionato a monte dell'ingresso acqua dell'apparecchio.

3.4 Certificazione ETL

3.4.1 Allacciamento idrico

Utilizzare la valvola di non ritorno fornita (solo per modello **PF40EN**) per collegare la macchina in conformità ai "local plumbing codes".

3.4.2 Sostituzione fusibili

Sul lato della macchina è presente un portafusibile con al suo interno un fusibile idoneo. Se danneggiato sostituirlo con un altro fusibile avente le stesse caratteristiche.

3.5 Uso



ATTENZIONE PERICOLO

- Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che le protezioni superiori siano integre e che l'interblocco sia efficiente. Non tentare di rimuovere l'interblocco o di manometterlo.
- Non fare funzionare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non fumare o usare apparecchi a fiamma libera in prossimità della zona di collocazione e utilizzo dell'apparecchio.
- I pulsanti sono ad azionamento meccanico; premere al centro degli stessi con decisione.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

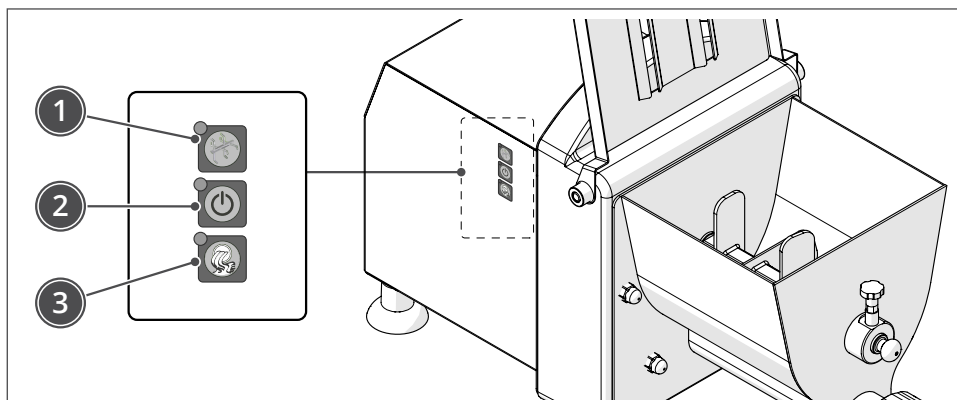
RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.5.1 Descrizione dei comandi

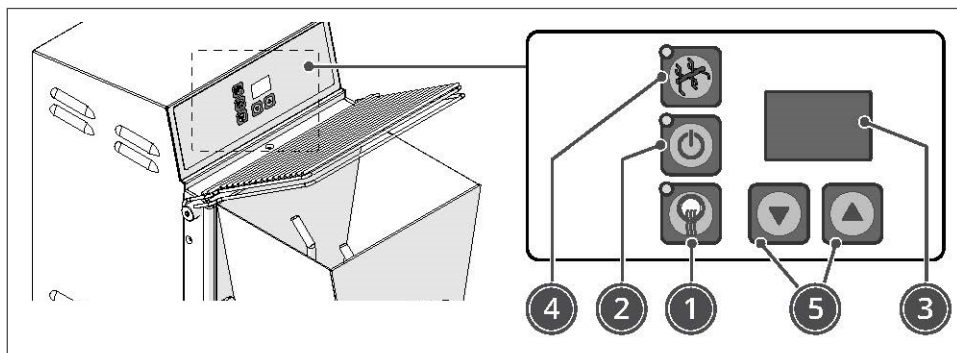
PF15E



- 1 Selettore ciclo di **impasto**.
- 2 Selettore **avvio/stop ciclo**: avvia o ferma il ciclo di impasto
- 3 Selettore ciclo di **estrusione**.

Il led presente a lato dei selettori (1) e (3) indica la funzione attiva in quel momento. Il led presente a lato del selettore (2) indica la presenza di alimentazione elettrica.

IT PF25EN - PF40EN - PF80EN



- 1 Selettore ciclo di **estrusione**
- 2 Selettore **avvio/stop ciclo**: avvia o ferma il ciclo di impasto
- 3 **Display**: visualizza il tempo durante il ciclo di impasto
- 4 Selettore ciclo di **impasto**
- 5 Tasti regolazione **durata timer**.

Il led presente a lato dei selettori (1) e (4) indica la funzione attiva in quel momento. Il led presente a lato del selettore (2) indica la presenza di alimentazione elettrica.

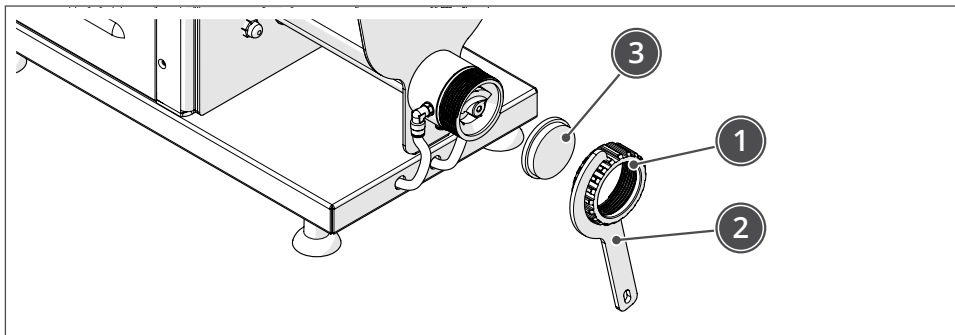
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



AVVERTENZA

Il ciclo di ESTRUSIONE si attiva solo dopo aver azionato il ciclo di impasto per almeno un minuto.

3.5.2 Trafila di estrusione



Per installare o sostituire la trafila di estrusione:

- svitare la ghiera (1) utilizzando l'apposita chiave (2) fornita in dotazione
- sostituire la trafila di estrusione (3) con quella adatta al tipo di lavorazione scelto
- riposizionare e avvitare opportunamente la ghiera (1).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

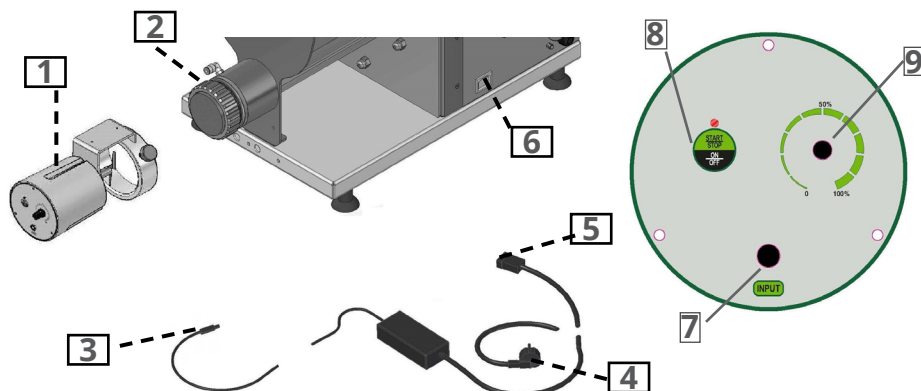
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.5.3 Coltello elettrico (optional per PF15E/PF25EN - di serie per PF40EN/PF80EN)



ATTENZIONE

Disconnettere la macchina dall'alimentazione elettrica prima di installare il coltello elettrico.



IT

PF15E

Per installare il coltello elettrico:

- posizionare il gruppo coltello (1) sulla bocca di estrusione (2) e bloccarlo avvitandolo sulla stessa
- inserire il connettore (3) di alimentazione del coltello nell'apposita presa (7)
- inserire il connettore (4) di alimentazione del coltello nell'apposita presa.



AVVERTENZA

Una volta installato il coltello, assicurarsi che la parte di lamiera riportante il segnale di pericolo sia rivolta verso l'alto.



AVVERTENZA

Utilizzare il coltello solamente durante la fase di estrusione.

Per azionare il coltello è sufficiente:

- premere il pulsante (8)
- la spia luminosa si accende
- intervenire sul regolatore (9) per variare la velocità di taglio (a seconda del tipo di lavorazione scelto)
- portare il regolatore (9) nella posizione iniziale 0
- premere nuovamente il pulsante (8) per arrestare il funzionamento del coltello.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

PF25EN - PF40EN - PF80EN

Per installare il coltello elettrico:

- posizionare il gruppo coltello (1) sulla bocca di estrusione (2) e bloccarlo avvitandolo sulla stessa tramite gli appositi pomelli
- inserire il connettore (3) di alimentazione del coltello nell'apposita presa (7)
- inserire il connettore (5) di alimentazione del coltello nell'apposita presa (6).



AVVERTENZA

Una volta installato il coltello, assicurarsi che la parte di lamiera riportante il segnale di pericolo sia rivolta verso l'alto.



AVVERTENZA

Utilizzare il coltello solamente durante la fase di estrusione.

Per azionare il coltello è sufficiente:

- azionare la fase di estrusione nel quadro comandi della macchina per la pasta fresca
- premere il pulsante (8)
- la spia luminosa si accende
- intervenire sul regolatore (9) per variare la velocità di taglio (a seconda del tipo di lavorazione scelto)
- portare il regolatore (9) nella posizione iniziale 0
- premere nuovamente il pulsante (8) per arrestare il funzionamento del coltello.



AVVERTENZA

- Ogni volta che viene interrotto il funzionamento dell'apparecchio si interrompe anche quello del coltello elettrico.
- Se il coltello è al suo primo utilizzo, prima di installarlo, togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento e pulirlo accuratamente utilizzando esclusivamente prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.5.4 Utilizzo

Di seguito sono elencate le fasi principali per il normale utilizzo dell'apparecchio.

- Montare gli utensili adatti alla lavorazione scelta (per la trafila vedere il paragrafo "3.5.2 Trafila di estrusione" a pagina 19, per l'eventuale coltello vedere il paragrafo "3.5.3 Coltello elettrico (optional per PF15E/PF25EN - di serie per PF40EN/PF80EN)" a pagina 20).

- Sollevare il coperchio vasca

- Introdurre in sequenza la farina e successivamente la parte liquida (non introdurre prima la parte liquida perché potrebbe fuoriuscire dai fori della trafila)

L'immissione dei liquidi deve avvenire a filo e per circa 1 minuto per evitare la formazione di granuli e per far sì che l'umidità venga meglio distribuita

- Chiudere il coperchio vasca.

CICLO DI IMPASTO

- Selezionare il ciclo di impasto con l'apposito selettore

- **Per i modelli dotati di DISPLAY:** sul display appare un numero lampeggiante che indica un timer in minuti della durata del ciclo di impasto. È possibile regolare la durata del timer agendo sugli appositi tasti di regolazione

- Avviare il ciclo di impasto agendo sul selettore di AVVIO CICLO

- **Per i modelli dotati di DISPLAY:** sul display appaiono i minuti residui al termine dell'impasto

- Durante il ciclo di impasto è possibile arrestare l'apparecchio agendo sul selettore di STOP CICLO o alzando il coperchio della vasca. Con questa operazione si ha la possibilità di correggere (se necessario) la consistenza dell'impasto, aggiungendo farina o liquido in modo da ottenere un impasto di forma granulare, idoneo all'estrusione.

Il ciclo di impasto ha una durata indicativa di 8÷10 minuti. L'apparecchio riprende il proprio ciclo di lavoro solo se il coperchio è abbassato e agendo sul selettore di AVVIO CICLO. Procedere fino all'ottenimento della giusta consistenza dell'impasto

- Fermare il ciclo di impasto agendo sul selettore di STOP CICLO

CICLO DI ESTRUSIONE

- Selezionare il ciclo di estrusione premendo per 3 secondi l'apposito selettore

- **Per i modelli dotati di DISPLAY:** trattandosi di una funzione manuale sul display appaiono due trattini (- -)

- Avviare il ciclo di estrusione agendo sul selettore di AVVIO CICLO e verificare l'uscita dai fori della trafila del tipo di pasta desiderato

- **Per i modelli dotati di DISPLAY:** sul display appaiono i minuti trascorsi dalla partenza del motore

- A lavorazione ultimata fermare il ciclo di estrusione agendo sul selettore di STOP CICLO.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

DOSI PER 1,3 KG DI IMPASTO

0.85 kg di farina tipo 00 + 7/8 uova (un uovo corrisponde circa a 50 gr/ml), oppure 350/400 ml di liquido fra uova e acqua (utilizzare almeno 3 uova per conferire consistenza all'impasto).

Il ciclo di impasto dura circa 8/10 minuti.

L'impasto ottenuto si presenta in forma granulare (vedi figura).



Se verso la fine del ciclo l'impasto non si presentasse granulare è possibile aggiungere liquido o farina in piccole dosi per ottenere la giusta consistenza.

Con l'apparecchiatura si possono usare diversi tipi di farina (farina 00, farina di grano duro, di farro, di kamut, integrale); in questi casi potrebbe essere necessario modificare il dosaggio della sopra indicata parte liquida (uova o uova e acqua) in modo che la consistenza dell'impasto sia quella corretta (granulare).

Il dosaggio consigliato è puramente indicativo anche se testato durante le fasi di collaudo.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

4 Pulizia dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.



AVVERTENZA

- Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite da personale qualificato, dopo aver consultato il presente manuale ed essere stato istruito sul funzionamento della macchina.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.
- Non lavare l'apparecchio utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione, spruzzatura, immersione.
- Non utilizzare utensili a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non utilizzare spugne, pagliette abrasive o utensili che abbiano in precedenza pulito metalli o leghe metalliche per la pulizia dell'apparecchio.
- Eseguire le operazioni di pulizia solamente dopo aver scaricato completamente l'apparecchio dal prodotto alimentare.
- La frequenza degli interventi di pulizia è determinata dall'ambiente di utilizzo dell'apparecchio e dal tipo di prodotto alimentare lavorato.

4.1 Pulizia a fine lavorazione

Alla fine di ogni lavorazione l'apparecchio deve essere opportunamente pulito avendo cura di scrostare e pulire le superfici da eventuali residui di prodotto alimentare.

La pulizia può essere fatta manualmente o tramite lavastoviglie.

La pulizia delle superfici esterne dell'apparecchiatura può essere fatta con un panno morbido umido o con una spugna.

Inoltre pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

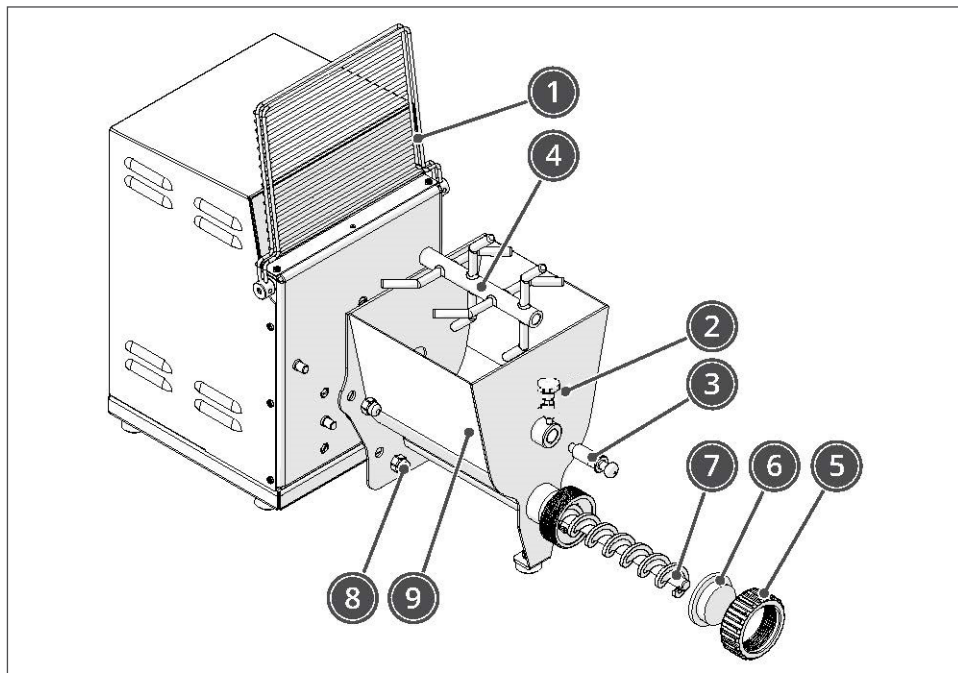
RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

4.1.1 Smontaggio dei componenti per agevolare la pulizia

Per agevolare la pulizia dell'apparecchio, alcuni componenti possono essere rimossi.



Per far ciò:

- sollevare la protezione della vasca (1)
- allentare il fermo (2) e rimuovere l'alberino (3)
- estrarre l'impastatore (4)
- svitare e rimuovere la ghiera (5)
- rimuovere la trafilata (6) ed estrarre l'elica di trascinamento (7)
- rimuovere i dadi (8) e rimuovere la vasca (9).



AVVERTENZA

Le trafilate non vanno lavate in lavastoviglie ma solo manualmente. Alla fine del loro utilizzo vanno messe a bagno in acqua calda per evitare la formazione di incrostazioni.

I componenti rimossi, oltre ad essere lavati manualmente, possono essere posti in lavastoviglie (**a parte le trafilate che devono obbligatoriamente essere lavate manualmente**). In caso di pulizia manuale può essere utile immergere i componenti in acqua calda per facilitare l'eliminazione dei residui di impasto.

Al termine della pulizia verificare che tutti i componenti siano perfettamente puliti e asciutti, quindi rimontarli operando in maniera inversa a quanto fatto per lo smontaggio.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO



AVVERTENZA

Prestare attenzione al coperchio superiore dopo aver smontato la vasca. Dopo la rimozione della vasca il coperchio si dovrà trovare nella posizione completamente aperta e NON chiusa.

Rispettare le seguenti avvertenze:

- NON chiudere il coperchio in assenza della vasca;
- NON forzare o appoggiarsi sul coperchio in fase di chiusura in assenza della vasca;
- NON appoggiare nulla sul coperchio, in assenza della vasca, onde evitare danni al microinterruttore di sicurezza;
- Dopo la rimozione della vasca, verificare che il coperchio sia aperto correttamente fino a fine corsa

4.1.2 Pulizia del coltello elettrico

La pulizia del coltello elettrico può essere fatta con un panno morbido umido o con una spugna.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Non sottoporre il coltello elettrico a flussi d'acqua diretti in quanto è dotato di parti elettriche che potrebbero rovinarsi.



È VIETATO

lavare il coltello elettrico in lavastoviglie.

4.2 Lunghi periodi di inattività

Nel caso in cui si preveda un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchio:

- disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica
- effettuare una pulizia generale dell'apparecchio
- ricoprire accuratamente l'apparecchio con un telo per proteggerlo da polvere e sporcizia.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

5 Manutenzione dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.

5.1 Manutenzione programmata

Una manutenzione regolare è essenziale per mantenere inalterate nel tempo le prestazioni dell'apparecchio e garantirne un funzionamento sicuro.

5.1.1 Tabella manutenzioni programmate

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Controllo area di lavoro	Controllo visivo	Giornaliera	- Seguire le istruzioni sulla pulizia dell'apparecchio e dell'area di lavoro
Pulizia macchina	Controllo visivo	Giornaliera	
Controllo dei dispositivi di sicurezza	Controllo visivo	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità dei dispositivi di sicurezza e delle protezioni
	Controllo funzionale	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare una prova funzionale dei dispositivi di sicurezza, dell'interblocco e degli elementi di avvio e arresto dell'apparecchiatura
Controllo integrità della targhe e dei pittogrammi di sicurezza	Controllo visivo	Settimanale	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità delle targhe e dei pittogrammi di sicurezza. In caso di loro illeggibilità o distacco richiederne al Costruttore una copia



ATTENZIONE PERICOLO

In caso di malfunzionamento, danneggiamento o mancato intervento dei dispositivi di sicurezza, disconnettere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, non utilizzarlo e contattare obbligatoriamente Costruttore.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

5.2 Manutenzione straordinaria



ATTENZIONE PERICOLO

- Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere obbligatoriamente eseguiti dal Costruttore, il quale declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto di quanto appena indicato.
- Qualsiasi tipo d'intervento che richieda lo smontaggio di parti meccaniche, di dispositivi di protezione, di dispositivi di sicurezza, oppure l'accesso all'impianto elettrico e alle schede elettroniche deve essere effettuato esclusivamente dal Costruttore.

5.3 Possibili anomalie di funzionamento

Questa sezione contiene alcune soluzioni per i problemi che potrebbero insorgere durante l'utilizzo dell'apparecchio.



ATTENZIONE PERICOLO

È importante intervenire solamente dopo aver letto dettagliatamente il presente manuale.

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non si avvia	Mancanza alimentazione elettrica	- Verificare che sul luogo di lavoro vi sia tensione di linea e che la presa sia operativa
		- Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente all'alimentazione
		- Verificare che l'alimentazione della presa di corrente sia corretta e che le sue caratteristiche corrispondano con i dati riportati nella targhetta identificativa del prodotto
		- Verificare che il sistema di interblocco sia in posizione di chiusura e sia funzionante
	Il coperchio della vasca non è chiuso correttamente	- Verificare la corretta chiusura del coperchio
	Il motore elettrico o la scheda elettronica sono difettosi	- Contattare il Costruttore

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
Rumore anomalo in fase di funzionamento	Cinghia o organi meccanici mal funzionanti	- Spegnerne e scollegare l'apparecchio immediatamente. Contattare il Costruttore
Contatto accidentale delle parti elettriche con acqua o altri liquidi	Esposizione o contatto con liquidi	- In caso di contatto accidentale con liquidi delle parti elettriche dell'apparecchio, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LA PRESA DI CORRENTE e contattare il costruttore
Urto violento	Caduta accidentale	- Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Qualora i dispositivi di sicurezza fossero danneggiati o non funzionanti NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore anomalo NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore



AVVERTENZA

Se a seguito delle possibili soluzioni proposte l'apparecchio non dovesse ancora avviarsi, contattare il Costruttore.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ALLEGATI

5.4 Smaltimento

Come per le operazioni di messa in servizio e manutenzione, al termine della vita dell'apparecchio, anche le operazioni di smantellamento devono essere eseguite da personale qualificato.

Questo prodotto è costituito da vari tipi di materiali: alcuni possono essere riciclati, altri devono essere smaltiti. Informatevi sui sistemi di riciclaggio o smaltimento previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio per questa categoria di prodotto.



ATTENZIONE PERICOLO

- Alcune parti del prodotto possono contenere sostanze inquinanti o pericolose che, se disperse nell'ambiente, potrebbero provocare effetti dannosi sull'ambiente stesso e sulla salute umana.
- I regolamenti vigenti a livello locale possono prevedere pesanti sanzioni in caso di smaltimento abusivo di questo prodotto.



AVVERTENZA

Come indicato dal simbolo a lato, è vietato gettare questo prodotto nei rifiuti domestici. Eseguire quindi la "raccolta separata" per lo smaltimento, secondo i metodi previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio, oppure riconsegnare il prodotto al venditore nel momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

6 Allegati

A corredo dell'apparecchio viene fornita la seguente documentazione allegata:

- Istruzioni per l'uso e la manutenzione
- Dichiarazioni di conformità
- Eventuali altri documenti per l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio.



AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

MEANING OF SYMBOLS

Meaning of the danger and hazard symbols used in this manual

Each of the symbols used in this manual correspond to a specific given meaning.



WARNING

To indicate particularly important and sensitive operations which, if not correctly performed, could damage the equipment and/or materials used by it.



CAUTION! HAZARD

To indicate operations which may cause injury of a generic nature, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

To indicate operations which may cause injury from electrical accidents, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



IT IS PROHIBITED TO

To indicate operations which **MUST NOT** be performed.

Compliance

The equipment complies with the necessary directives for proper placing on the market. The full text of the declarations of conformity is provided with the documentation supplied with the equipment.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INDEX

Table of contents

1	SAFETY	4
1.1	Important safety information	4
1.1.1	General warnings	4
1.1.2	Prohibitions	5
1.2	Symbols on the equipment	6
2	Equipment presentation	7
2.1	Identification	7
2.2	Working environment	7
2.3	Technical data and dimensions	8
2.4	Description	8
2.4.1	Main components	9
3	Using the equipment	13
3.1	Product receiving	13
3.2	Transport and handling	13
3.3	Initial start-up	14
3.3.1	Preliminary cleaning	15
3.3.2	Electrical connection	15
3.3.3	Water connection (PF40EN/PF80EN models only)	16
3.4	ETL certification	16
3.4.1	Water connection	16
3.4.2	Replacement of fuses	16
3.5	Use	17
3.5.1	Description of controls	17
3.5.2	Extruder die	18
3.5.3	Electric knife (optional for PF15E/PF25EN - standard for PF40EN/PF80EN)	19
3.5.4	Use	21
4	Cleaning the equipment	22
4.1	Cleaning at the end of the process	23
4.1.1	Removing components for easier cleaning	23
4.1.2	Cleaning the electric knife	24
4.2	Long periods of inactivity	24
5	Equipment maintenance	25
5.1	Scheduled maintenance	25
5.1.1	Scheduled maintenance table	25
5.2	Extraordinary maintenance	26
5.3	Possible operating faults	26
5.4	Disposal	27
6	Attachments	28

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

1 SAFETY

1.1 Important safety information

1.1.1 General warnings



WARNING

- This manual is the property of the equipment manufacturer; the reproduction or transmission of its contents to third parties is prohibited. All rights reserved. It is an integral part of the product; make sure it is always supplied with the equipment, even if sold/transferred to another owner, so that it can be consulted by the user or by authorised personnel for maintenance and repairs. Photographs and drawings are provided as examples. The manufacturer may make changes without prior notice as part of its policy of ongoing product development and updating.
- **Read this manual carefully before using the equipment to ensure safe operation.**
- The equipment is designed to knead and extrude dough in different formats. Any contractual and extra-contractual liability of the manufacturer for damage caused to people, animals or property by adjustment or maintenance errors or improper use is excluded.
- This equipment is not designed for mass or industrial-scale food production.
- The equipment is not designed to be used in locations exposed to atmospheric agents.
- Remove any utensils from the equipment before the initial start-up.
- Place unused utensils on the shelf out of reach of children and unauthorised people.
- Always stay at a safe distance from the moving parts.
- Following the initial start-up, notify the product supplier of any faults or malfunctions encountered.
- Provide adequate workplace lighting. Proper lighting is important to ensure suitably safe working conditions.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

- Check the power cable, plug and socket at regular intervals. If the power cable is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or the local distributor who sold you the equipment, or by personnel authorised to carry out maintenance and repairs.
- Only use original spare parts or those approved by the manufacturer to prevent causing any damage to the product.
- If a qualified person detects or suspects a fault that could compromise safe use, the equipment must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.

1.1.2 Prohibitions



IT IS PROHIBITED TO

- DO NOT make changes to and/or attempt to repair the product. Making changes will void the equipment Declaration of Conformity. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT obstruct the equipment vents.
- DO NOT touch the equipment with bare feet or parts of the body which are wet/damp. If current dispersion is detected on contact with metal parts of the equipment, turn off the switch, unplug the equipment and contact an authorised dealer.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the equipment, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- DO NOT allow children to play with the equipment.
- DO NOT leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.
- DO NOT remove any entangled material from the equipment when it is running, or introduce foreign material during the work cycle.
- DO NOT use the equipment if its electrical connections are damaged. This may cause a dangerous short-circuit.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

- DO NOT use the equipment if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.
- DO NOT use the equipment in an improper way.
- NEVER consume alcoholic beverages or medication which could cause tiredness and/or drowsiness before and during work.
- DO NOT force the equipment while it is running. Always use it under suitable operating conditions.
- DO NOT remove or damage any nameplate or safety sign on the equipment.

1.2 Symbols on the equipment

Safety pictograms are applied to the equipment at points where RESIDUAL RISKS exist. The pictograms and their meanings are listed below.



Electrical hazard: indicates that the mains power supply must be cut (or the plug removed) before carrying out any cleaning or maintenance.



Obligation to consult the user manual: it is necessary to read the instructions in this user manual before using the product.



Sharp object: signals the need to pay attention to sharp objects.



Attention rotating rollers: indicates the presence of rotating rollers during operation of the machine.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

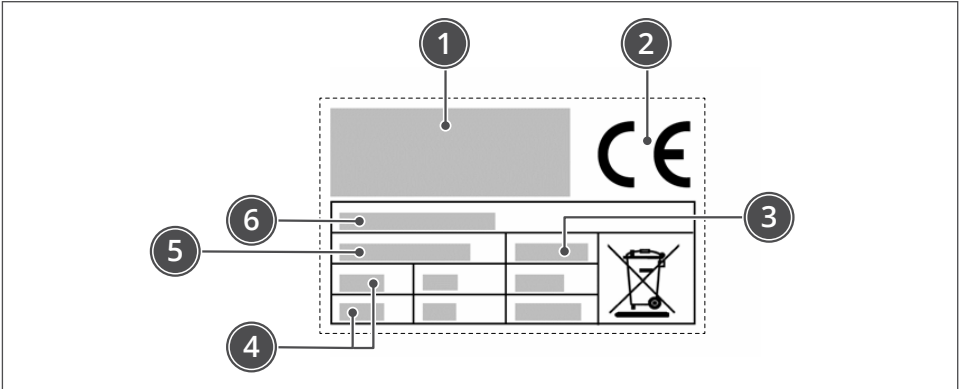
AR

EQUIPMENT PRESENTATION

2 Equipment presentation

2.1 Identification

The equipment is fitted with a nameplate stating the product data. Ensure the nameplate is fitted. If not, inform the manufacturer and/or dealer immediately. Equipment without a nameplate must not be used, or the manufacturer will forfeit all liability.



- 1 Manufacturer identification
- 2 CE marking of conformity
- 3 Year of manufacture
- 4 Technical data
- 5 Serial number
- 6 Equipment model



WARNING

Products without a nameplate are to be considered anonymous and potentially hazardous.

2.2 Working environment

The equipment can operate in locations with the following environmental conditions:

- ambient temperature: from +4°C to +40°C
- humidity: max 90%
- lighting: the location must be sufficiently lit (see the applicable technical standards in the country of use)
- altitude: max 2000 m above sea level (contact the manufacturer for use above this altitude).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

2.3 Technical data and dimensions

Description	PF15E	PF25EN	PF40EN	PF80EN	U/M
Power	0,25 (0,33)	0,37 (0,5)	0,75 (1)	1,5 (2)	kW (Hp)
Electrical power supply	230/1/50	230-400V/3/50		400V/3/50	V/Ph/Hz
Nominal tank capacity	1,5	2,5	4	8	kg
Recommended tank capacity	1,3	2	3,5	7,5	kg
Maximum hourly output (*)	5	8	13	20	kg/h
Extruder die diameter	Ø 50	Ø 57		Ø 77	mm
Equipment dimensions (LxDxH)	253 x 472.5 x 316-450	285 x 540 x 420-540	305 x 600 x 525-625	360 x 700 x 635÷770	mm
Net weight	16	35	48	75	kg
Type of installation	Worktop installation				
Noise level	< 70				dB (A)

(*) Rough estimate, output depends on type of extrusion and flour used.

2.4 Description

"Fresh pasta machines" are designed and manufactured to knead and extrude dough in different formats for human consumption.

The equipment is for professional use and is to be installed in commercial settings (bars, pizzerias, restaurants, etc.). No special training is required, but knowledge and skills specific to the hospitality sector are necessary.



WARNING

Any use other than that indicated by the manufacturer is to be considered IMPROPER USE.

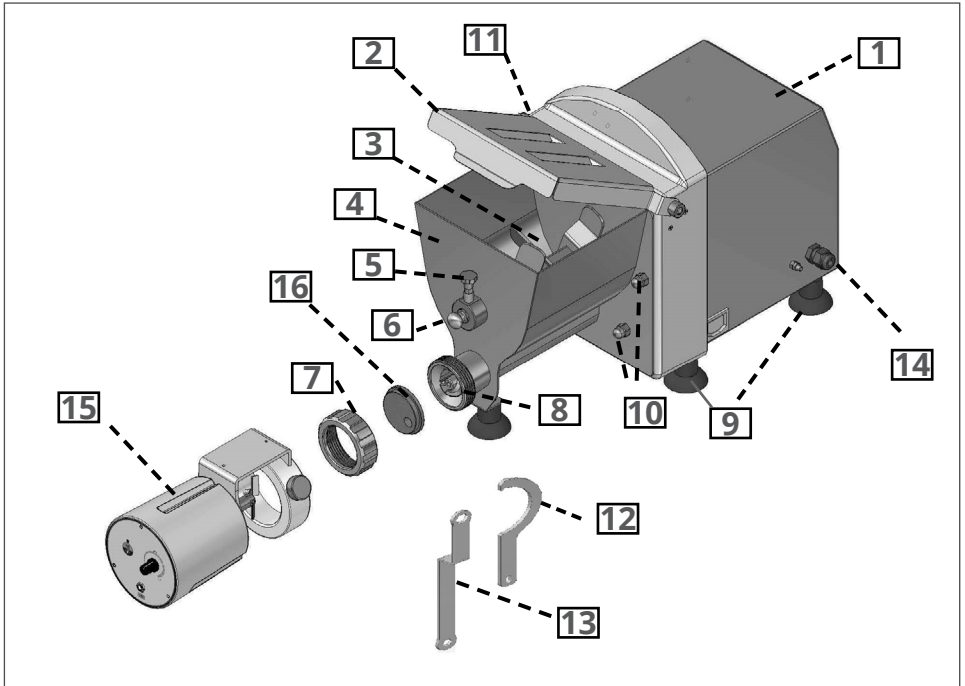
The equipment is made from selected construction materials suitable for guaranteeing maximum hygiene, oxidation resistance, considerable energy saving and safe operation.

All food contact parts are made from suitable materials.

EQUIPMENT PRESENTATION

2.4.1 Main components

PF15E



- 1 **Guard** covering electrical parts
- 2 **Tank cover** fitted with safety device that stops the equipment when opened
- 3 **Dough kneader**
- 4 **Tank** for containing the food to be kneaded
- 5 **Kneader locking pin**
- 6 **Kneader alignment shaft**
- 7 **Ring nut** for locking die
- 8 **Food propeller**
- 9 **Adjustable feet** for levelling the equipment on the worktop
- 10 **Release nuts** for removing the tank
- 11 **Function selector** (knead - STOP/START cycle - extrude)
- 12 **Spanner** for loosening the ring nut
- 13 **Spanner** to release the tank sealing nuts
- 14 **Power plug**
- 15 **Electric knife** for cutting the pasta (optional)
- 16 **Extruder die**

IT

EN

FR

DE

ES

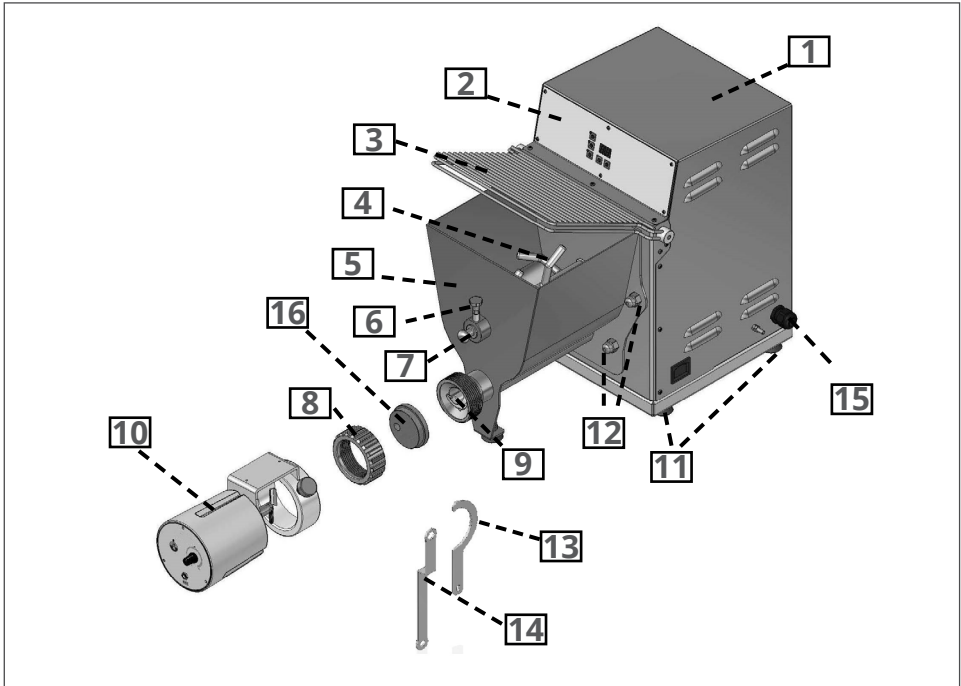
PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

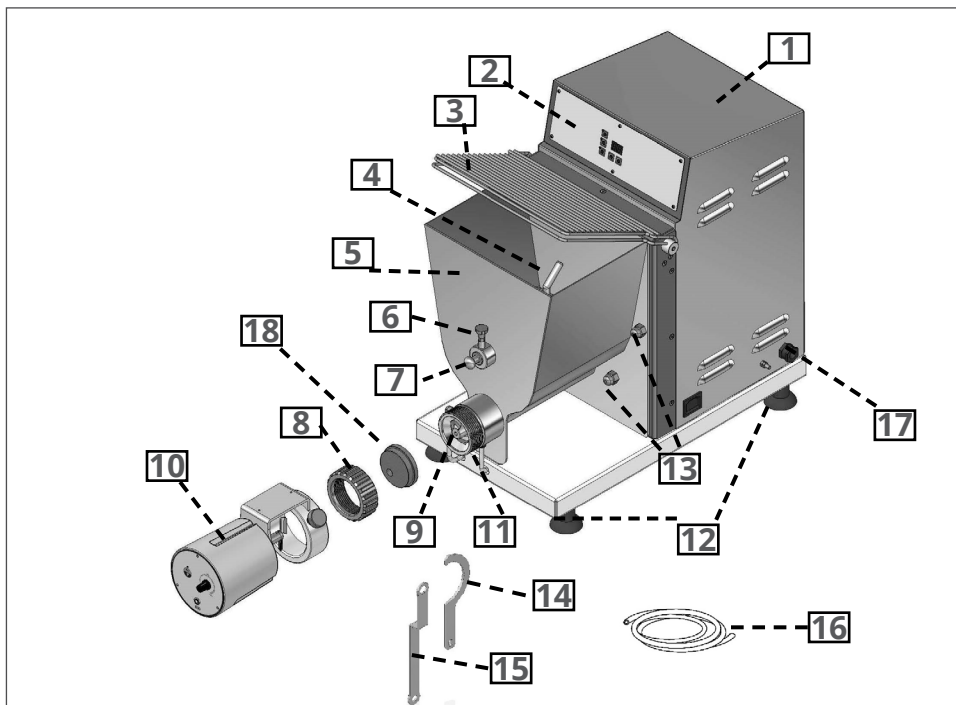
PF25EN



- 1 **Guard** covering electrical parts
- 2 **Function selector** (knead - STOP/START cycle - extrude)
- 3 **Tank cover** fitted with safety device that stops the equipment when opened
- 4 **Dough kneader**
- 5 **Tank** for containing the food to be kneaded
- 6 **Kneader locking pin**
- 7 **Kneader alignment shaft**
- 8 **Ring nut** for locking die
- 9 **Food propeller**
- 10 **Electric knife** for cutting the pasta (optional)
- 11 **Adjustable feet** for levelling the equipment on the worktop
- 12 **Release nuts** for removing the tank
- 13 **Spanner** for loosening the ring nut
- 14 **Spanner** to release the tank sealing nuts
- 15 **Power plug**
- 16 **Extruder die**

EQUIPMENT PRESENTATION

PF40EN



- 1 **Guard** covering electrical parts
- 2 **Function selector** (knead - STOP/START cycle - extrude)
- 3 **Tank cover** fitted with safety device that stops the equipment when opened
- 4 **Dough kneader**
- 5 **Tank** for containing the food to be kneaded
- 6 **Kneader locking pin**
- 7 **Kneader alignment shaft**
- 8 **Ring nut** for locking die
- 9 **Food propeller**
- 10 **Electric knife** for cutting the pasta
- 11 **Water circuit** for cooling the extruder
- 12 **Adjustable feet** for levelling the equipment on the worktop
- 13 **Release nuts** for removing the tank
- 14 **Spanner** for loosening the ring nut
- 15 **Spanner** to release the tank sealing nuts
- 16 **Pipes** for water circuit connection
- 17 **Power plug**
- 18 **Extruder die**

IT

EN

FR

DE

ES

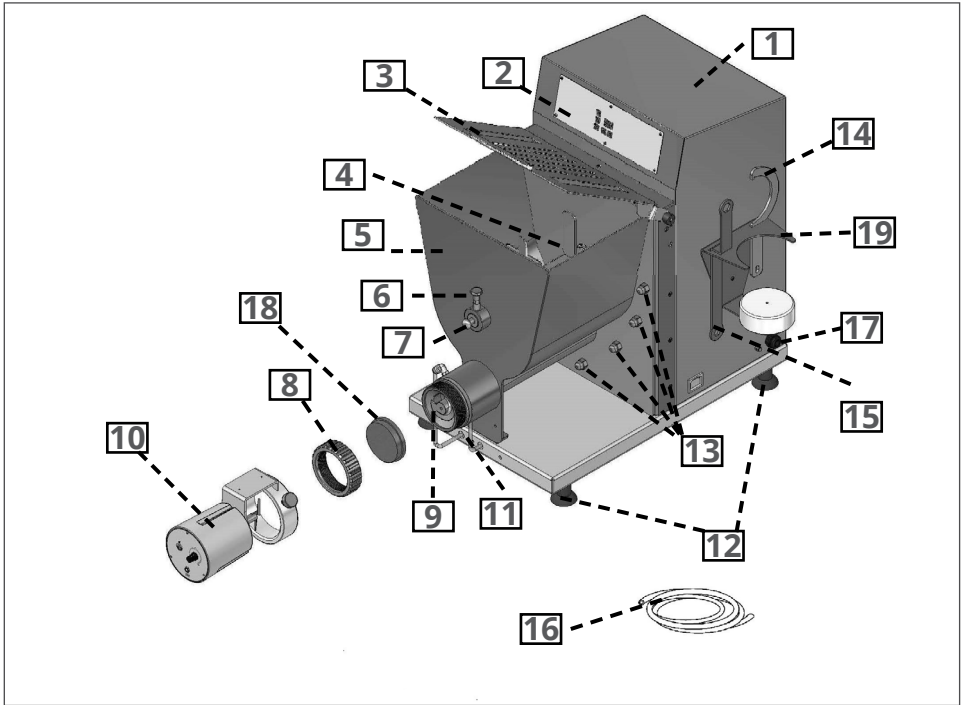
PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

PF80EN



- 1 **Guard** covering electrical parts
- 2 **Function selector** (knead - STOP/START cycle - extrude)
- 3 **Tank cover** fitted with safety device that stops the equipment when opened
- 4 **Dough kneader**
- 5 **Tank** for containing the food to be kneaded
- 6 **Kneader locking pin**
- 7 **Kneader alignment shaft**
- 8 **Ring nut** for locking die
- 9 **Food propeller**
- 10 **Electric knife** for cutting the pasta
- 11 **Water circuit** for cooling the extruder
- 12 **Adjustable feet** for levelling the equipment on the worktop
- 13 **Release nuts** for removing the tank
- 14 **Spanner** for loosening the ring nut
- 15 **Spanner** to release the tank sealing nuts
- 16 **Pipes** for water circuit connection
- 17 **Power plug**
- 18 **Extruder die**
- 19 **Knife support**

USING THE EQUIPMENT

3 Using the equipment

3.1 Product receiving

The equipment is delivered in a single package, protected by a cardboard box and stabilised with impact-resistant material to ensure it stays intact.

The package may be fastened to a pallet depending on the equipment characteristics and to make it easier to handle.

The following material is contained in a plastic bag inside the package:

- Spanner for loosening the ring nut
- Spanner to release the tank sealing nuts
- Pipes for water circuit connection (PF40EN/PF80EN models only)
- Electric knife for cutting the pasta (standard for PF40EN/PF80EN models, optional for PF15E/PF25EN models).

The die must be ordered separately. The fresh pasta machine cannot be started without first assembling the die.



WARNING

On receiving the equipment, check all components are intact. If any parts are damaged or missing, contact your local dealer to agree on how to proceed.

The equipment is provided with the instructions and documentation summarised in chapter *"6 Attachments" on page 28*.



WARNING

All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

3.2 Transport and handling



CAUTION! HAZARD

- The equipment must be transported by professionally qualified personnel, taking care to avoid causing any damage to its parts by impact or stresses caused by incorrect lifting.
- The warranty does not cover damage to the equipment caused during transport and handling.
- Repairs or replacements of damaged parts are to be paid for by the customer and must be carried out by personnel authorised by the manufacturer using solely original spare parts.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

- The packed product must be handled according to its characteristics (weight, dimensions, etc.). If the weight and dimensions are small, the product can be handled manually. Otherwise, suitable lifting gear must be used.
- Manual lifting must be carried out by at least two people.

Once the packing is removed, the equipment must be handled following the loading and unloading instructions stated on the packing.



IT IS PROHIBITED TO

leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.

3.3 Initial start-up



WARNING

- The initial start-up must be carried out by authorised, expert personnel who must ensure in advance that the power supply line complies with current laws, standards and specifications in force in the country of use. Checks must be run to ensure the electrical installation is properly earthed and the line voltage and frequency match the data stated on the nameplate.
- Before starting the equipment, check that the chosen location meets the requirements stated in section *"2.2 Working environment"* on page 7.
- **Check that the work surface is able to withstand the weight and characteristics of the equipment, that it is stable, level, and can be easily cleaned to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs. Use the adjustable feet to level the equipment.**
- Failure to follow these instructions exposes the user to the risk of equipment failure and accidents arising from direct or indirect contact.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

- Harm to property, animals and people caused by the absence of an earth plate is not covered by the warranty and all liability will fall entirely on the operator who failed to check the presence of the earth plate and a correctly installed and calibrated differential safety switch.
- If an adapter is used for the electric socket, its characteristics must be checked to ensure they are not below those of the equipment.
- Never use multiple sockets.

3.3.1 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the equipment before use.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.



WARNING

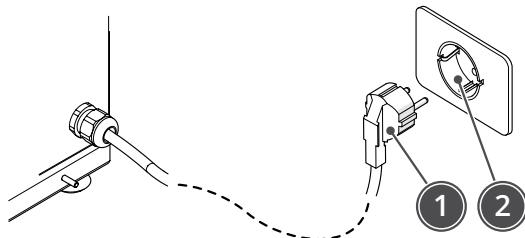
Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.

3.3.2 Electrical connection



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

The machine's mains electrical connection and related preliminary test must be carried out solely by a specialised installer with proper training and tools.



To connect the equipment to the mains, simply insert the plug (1) into the prepared socket (2).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

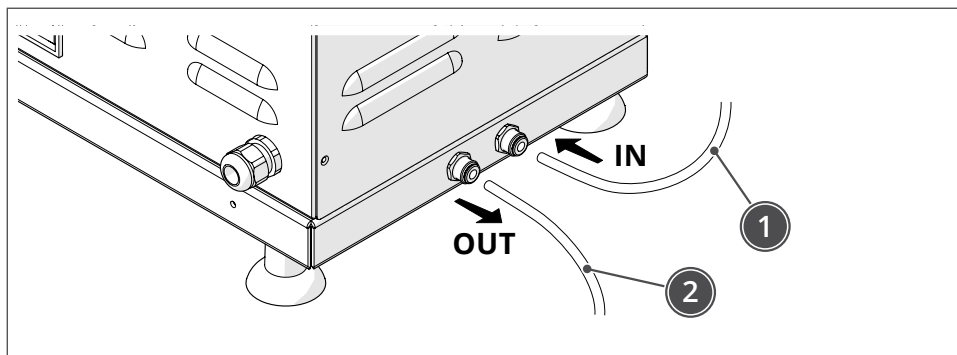
RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.3.3 Water connection (PF40EN/PF80EN models only)

PF40EN/PF80EN models are equipped with a liquid cooling system that prevents the union and ring nut from overheating while extruding the pasta. This cooling system prevents the dough inside the union from overheating and losing the right consistency.



To connect to the water supply:

- connect the water inlet pipe (1) provided to the water supply at one end and to the “**IN**” quick-fit coupling on the back of the equipment
- connect the water outlet pipe (2) provided to a drain at one end and to the “**OUT**” quick-fit coupling on the back of the equipment
- open the tap slowly to check there are no leaks.

To connect the pipes to the quick fits, simply push the pipe all the way into the hole and then pull it towards you to check it is secure.

To remove the pipes, simply push the movable part around the quick fit all the way in and then pull the pipe out towards you.



WARNING

Install a stopcock upstream of the water inlet.

3.4 ETL certification

3.4.1 Water connection

Use the non-return valve provided (only for model **PF40EN**) to connect the machine in accordance with the “local plumbing codes”.

3.4.2 Replacement of fuses

On the side of the machine there is a fuse holder with an appropriate fuse inside. If damaged, replace it with another fuse of the same characteristics.

USING THE EQUIPMENT

3.5 Use

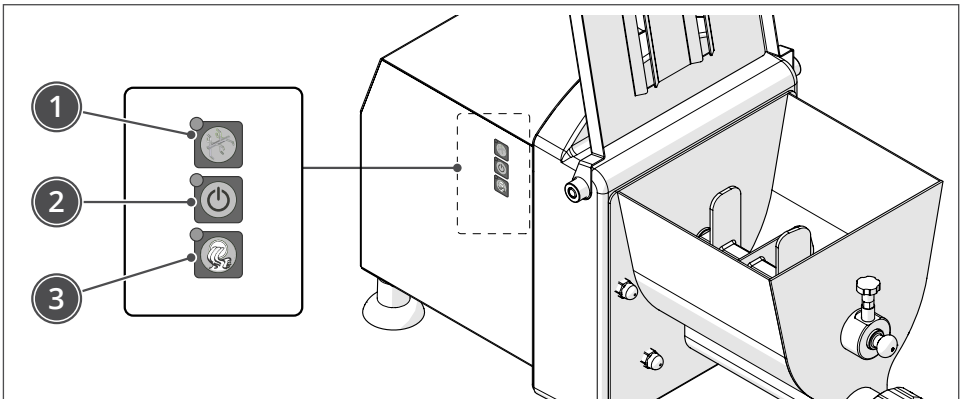


CAUTION! HAZARD

- Before using the equipment, ensure that the top guards are intact and the interlock is efficient. Do not attempt to remove the interlock or tamper with it.
- Never run the equipment when it is empty.
- Do not smoke or use open flame appliances in the proximity of the equipment.
- The buttons are mechanically operated; press the centre of them firmly.

3.5.1 Description of controls

PF15E



1 Kneading cycle selector.

2 Start/stop cycle selector: starts or stops the kneading cycle

3 Extrusion cycle selector.

The LED at the side of selectors (1) and (3) indicates the function currently active. The LED at the side of selector (2) indicates the power supply is on.

IT

EN

FR

DE

ES

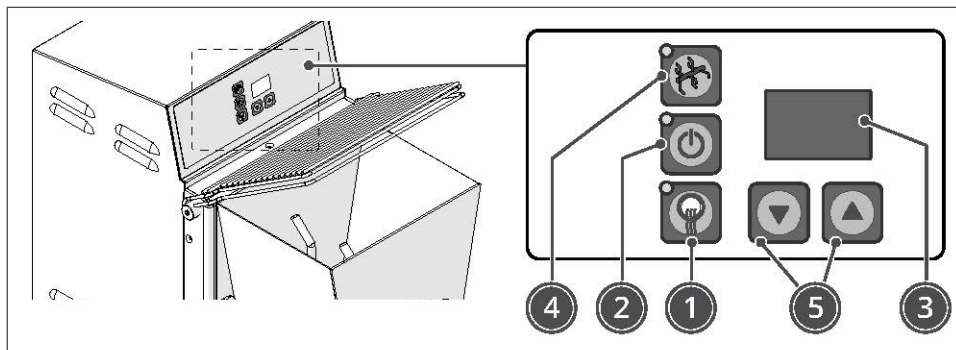
PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

PF25EN - PF40EN - PF80EN



- 1 Extrusion cycle selector
- 2 **Start/stop cycle selector:** starts or stops the kneading cycle
- 3 **Display:** displays the time during the kneading cycle
- 4 **Kneading cycle selector**
- 5 Set **timer duration** buttons.

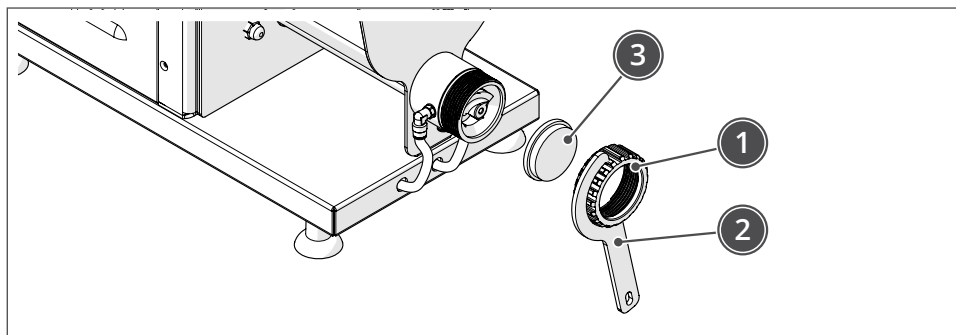
The LED at the side of selectors (1) and (4) indicates the function currently active. The LED at the side of selector (2) indicates the power supply is on.



WARNING

The EXTRUSION cycle only activates after at least one minute of kneading.

3.5.2 Extruder die



To install or replace the extruder die:

- unscrew ring nut (1) using the spanner (2) provided
- replace the extruder die (3) with the one suitable for the selected process
- reposition and tighten ring nut (1).

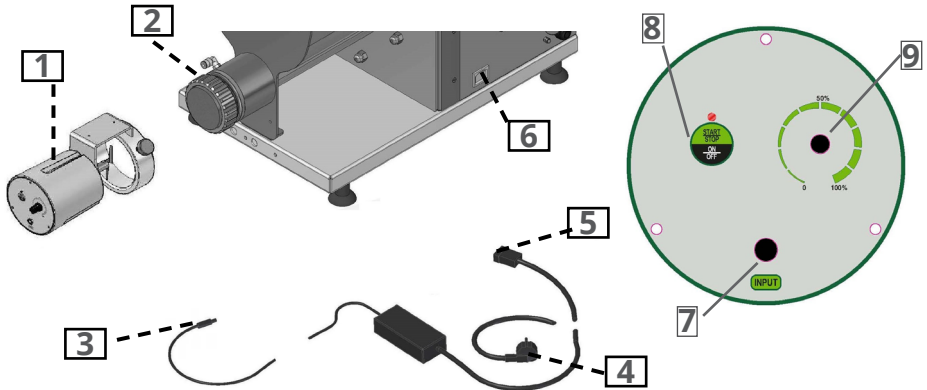
USING THE EQUIPMENT

3.5.3 Electric knife (optional for PF15E/PF25EN - standard for PF40EN/PF80EN)



ATTENTION

Disconnect the machine from the electrical power supply before installing the electric knife.



PF15E

To install the electric knife:

- Position the knife assembly (1) on the extrusion outlet (2) and secure it by screwing it onto it
- plug the knife's power connector (3) into the socket (7).
- plug the knife's power connector (4) into the socket.



WARNING

Once the knife is installed, make sure that the part of the sheet metal bearing the danger sign is facing upwards.



WARNING

Use the knife only during the extrusion phase

To activate the knife:

- press the button (8)
- the indicator light turns on
- turn the regulator (9) to change the cutting speed (depending on the selected process)
- Set the regulator (9) to the initial position 0
- press the button (8) again to stop the knife.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

PF25EN - PF40EN - PF80EN

To install the electric knife:

- position the knife unit (1) on the extrusion inlet (2) and lock it in place by screwing it on the same using the dedicated knobs
- plug the knife's power connector (3) into the socket (7).
- plug the knife's power connector (5) into the socket (6).



WARNING

Once the knife is installed, make sure that the part of the sheet metal bearing the danger sign is facing upwards.



WARNING

Use the knife only during the extrusion phase

To activate the knife:

- Operate the extrusion phase in the control panel of the fresh pasta machine
- press the button (8)
- the indicator light turns on
- turn the regulator (9) to change the cutting speed (depending on the selected process)
- Set the regulator (9) to the initial position 0
- press the button (8) again to stop the knife.



WARNING

- The knife stops whenever the equipment stops.
- If the knife is to be used for the first time, before installing it remove the protective film and clean it thoroughly using suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.5.4 Use

The main phases for normal equipment use are listed below.

- Fit the utensils for the chosen process (for extruding see section *"3.5.2 Extruder die" on page 18*, to use the knife see section *"3.5.3 Electric knife (optional for PF15E/PF25EN - standard for PF40EN/PF80EN)" on page 19*).
- Lift the tank cover
- Add the flour and then the liquid (do not add the liquid first as it may leak out of the extrusion holes)

The liquid must be fed in flush and for about 1 minute to avoid the formation of granules and to ensure that moisture is better distributed

- Close the tank cover.

KNEADING CYCLE

- Select the kneading cycle using the selector
- **For models with a DISPLAY:** a flashing number shows on the display indicating the duration of the kneading cycle in minutes. The time can be set using the designated buttons
- Start the kneading cycle using the START CYCLE selector
- **For models with a DISPLAY:** the minutes remaining until the end of the cycle are shown
- During the kneading cycle, the equipment can be stopped by using the STOP CYCLE selector or lifting the tank cover. This can be done to correct the dough consistency (if necessary) by adding flour or liquid to obtain the granular dough needed for extrusion. The kneading cycle lasts roughly 8-10 minutes. The equipment only resumes the work cycle if the cover is lowered and the START CYCLE selector is used. Continue until the dough reaches the right consistency
- Stop the kneading cycle using the STOP CYCLE selector

EXTRUSION CYCLE

- Select the extrusion cycle by pressing and holding the designated selector for 3 seconds
- **For models with a DISPLAY:** two dashes (- -) appear on the display as this is a manual function
- Start the extrusion cycle using the START CYCLE selector and check the desired type of pasta exits the extrusion holes
- **For models with a DISPLAY:** the number of minutes since the motor started are shown on the display
- At the end of the process, stop the extrusion cycle using the STOP CYCLE selector.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CLEANING THE EQUIPMENT

DOSES FOR 1,3 KG OF DOUGH

0,85 kg of type 00 flour + 7-8 eggs (one egg corresponds to approximately 50 g or 50 ml), or 350-400 ml of liquid between eggs and water (use at least 3 eggs to give the dough consistency).

The kneading cycle lasts approximately 8-10 minutes.

The dough obtained is granular-shaped (see figure).



If the dough loses its granular properties towards the end of the cycle, add small doses of liquid or flour to obtain the right consistency.

Several types of flour can be used with the appliance (00, durum wheat, spelt, kamut, whole flour); in these cases the dosage of the liquid part indicated above (eggs or eggs and water) must be modified to obtain the right consistency of the dough (granular).

The recommended dosage is purely indicative even if tested during the inspection phases.

4 Cleaning the equipment



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.



WARNING

- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.
- Do not wash the equipment using a pressurised, spray or immersion device.
- Do not use steam utensils to clean the equipment.

CLEANING THE EQUIPMENT

- Do not use sponges, abrasive pads or utensils previously used to clean metals or metal alloys.
- Ensure the equipment is completely empty before cleaning.
- How often the equipment is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.

4.1 Cleaning at the end of the process

At the end of each process the equipment must be properly cleaned to remove any food residue from its surfaces.

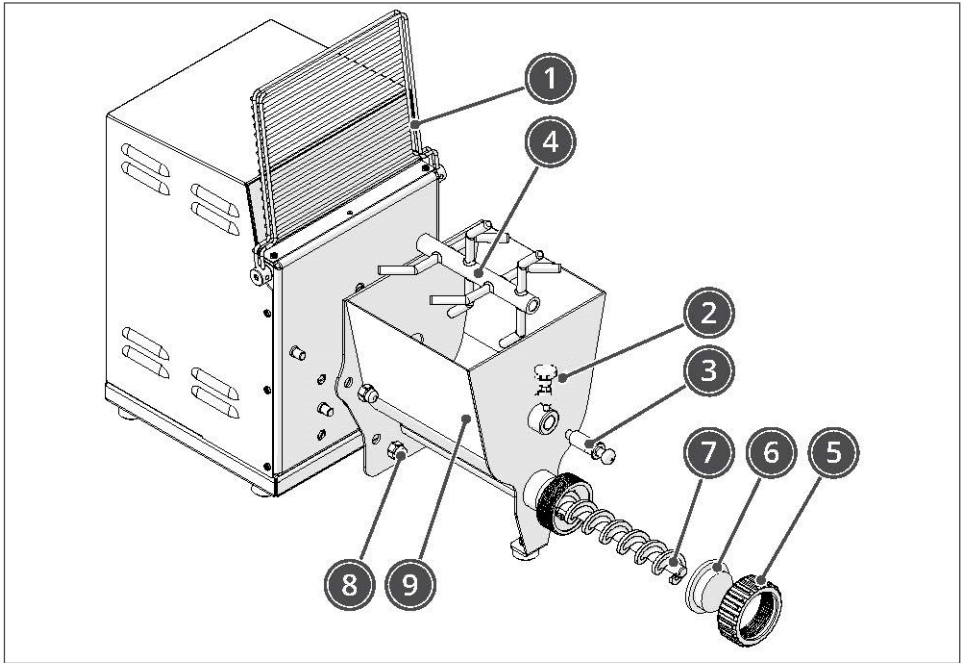
Cleaning can be carried out by hand or using a dishwasher.

The outer surfaces can be wiped with a soft damp cloth or sponge.

Clean the work surface and all surrounding areas thoroughly.

4.1.1 Removing components for easier cleaning

Some components can be removed for easier cleaning.



To do this:

- lift the tank protection (1)
- loosen clamp (2) and remove shaft (3)
- take out kneader (4)
- loosen and remove ring nut (5)
- remove die (6) and take out propeller (7)
- remove nuts (8) and remove tank (9).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CLEANING THE EQUIPMENT



WARNING

The dies are not dishwasher safe and must be washed by hand. After being used, they must be soaked in hot water to prevent the formation of dried dough.

After washing the removed components by hand, they can be placed in a dishwasher (**with the exception of the dies which must only be washed by hand**). If cleaning by hand, the components can be soaked in hot water to make it easier to remove dough residue.

After cleaning, check that all components are perfectly clean and dry, then refit them in the reverse order in which they were removed.



WARNING

Pay attention to the top cover after removing the tank. After removing the tank, the lid must be in the fully open and NOT closed position.

Comply with the following warnings:

- DO NOT close the lid without the tank;
- DO NOT force or lean on the lid when closing in the absence of the tank;
- DO NOT place anything on the lid without the tank to prevent damage to the safety micro-switch.
- After removing the tank, check that the lid is properly opened until the end of the stroke.

4.1.2 Cleaning the electric knife

The electric knife can be wiped with a soft damp cloth or sponge.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Do not put the electric knife under a direct flow of water as its electrical parts could be damaged.



IT IS PROHIBITED TO

wash the electric knife in the dishwasher.

4.2 Long periods of inactivity

If the equipment is unused for a long period:

- disconnect it from the power supply
- carry out a general cleaning of the equipment
- cover the equipment with a sheet to protect it from dust and dirt.

EQUIPMENT MAINTENANCE

5 Equipment maintenance



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any maintenance, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

5.1 Scheduled maintenance

Regular maintenance is essential for maintaining equipment performance and guaranteeing its safe operation over time.

5.1.1 Scheduled maintenance table

Description	Inspection	Frequency	Action
Check the working area	Visual check	Daily	- Follow the instructions on cleaning the equipment and working area
Clean the machine	Visual check	Daily	
Check the safety devices	Visual check	Daily, before operation	- Carry out a visual inspection to check the safety and protective devices are intact
	Functional check	Daily, before operation	- Run a functional check of the safety devices, interlock and start and stop elements
Check the nameplates and safety pictograms are intact	Visual check	Weekly	- Carry out a visual inspection to check the nameplates and safety pictograms are intact. If they are illegible or have come off, request copies from the manufacturer



CAUTION! HAZARD

If the safety devices malfunction, are damaged or fail to trip, disconnect the equipment from the power supply immediately, do not use it and contact the manufacturer.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT MAINTENANCE

5.2 Extraordinary maintenance



CAUTION! HAZARD

- Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by the manufacturer, who declines all liability in the event of failure to comply with this instruction.
- Any operations requiring the removal of mechanical parts, protective devices, safety devices, or access to the electrical installation or electronic boards must be carried out solely by the manufacturer.

5.3 Possible operating faults

This section contains solutions to problems that may arise during equipment use.



CAUTION! HAZARD

It is important to intervene solely after having read this manual in detail.

Fault	Cause	Possible solution
The equipment does not start.	No electrical power supply	- Check that line voltage reaches the workplace and that the socket works
		- Check that the equipment is correctly connected to the power supply
		- Check that the power supply to the socket is correct and its specifications match those stated on the product nameplate
	The tank cover is not closed correctly	- Check the cover is closed correctly
	The electric motor or electronic board is faulty	- Contact the manufacturer
Unusual noise during operation	Malfunctioning belt or mechanical parts	- Switch off and unplug the equipment immediately. Contact the manufacturer
Accidental spillage of water or other liquids on electrical parts	Exposure to or contact with liquids	- If liquid accidentally spills on the electrical parts, DISCONNECT THE EQUIPMENT FROM THE SOCKET IMMEDIATELY and contact the manufacturer

EQUIPMENT MAINTENANCE

Fault	Cause	Possible solution
Violent impact	Accidental fall	- Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check the operation of the safety devices. If the safety devices are damaged or do not work, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer



WARNING

If the equipment still does not start after implementing the suggested solutions, contact the manufacturer.

5.4 Disposal

As with the initial start-up and maintenance operations, equipment disposal at the end of its lifespan must also be carried out by qualified personnel.

This product is made up of various types of material: some can be recycled; others must be disposed of. Find out about the recycling or disposal systems provided by the regulations in your area for this category of product.



CAUTION! HAZARD

- Some product parts may contain polluting or hazardous substances that, if released into the environment, could harm the environment and human health.
- Current local regulations may impose heavy penalties in the event of improper disposal of this product.



WARNING

As indicated by the adjacent symbol, this product must not be disposed of with domestic waste. It must be recycled in accordance with local regulations or returned to the vendor when purchasing a new equivalent product.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ATTACHMENTS

6 Attachments

The following attached documentation is provided with the equipment:

- Usage and maintenance instructions
- Declarations of conformity
- Any other documents for safe equipment use.



WARNING

All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LECTURE DES SYMBOLES

Signification des symboles d'avertissement et de danger présents dans le manuel

Dans ce manuel sont utilisés les symboles suivants et à chacun d'eux est attribuée une signification particulière.



AVERTISSEMENT

Pour indiquer des opérations particulièrement importantes et délicates qui, si non effectuées correctement, pourraient causer des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci.



ATTENTION DANGER

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine générique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine électrique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



IL EST INTERDIT DE

Pour indiquer des opérations qui NE DOIVENT PAS être effectuées.

Conformité

L'appareil est conforme aux directives nécessaires pour sa régulière mise sur le marché. Les textes complets des déclarations de conformité sont fournis avec la documentation de l'appareil.

INDEX

Index

1	SÉCURITÉ	4
1.1	Informations importantes concernant la sécurité	4
1.1.1	Avertissements généraux	4
1.1.2	Interdictions	5
1.2	Symboles présents sur l'appareil	6
2	Présentation de l'appareil	7
2.1	Identification	7
2.2	Lieu de travail	7
2.3	Données techniques et dimensionnelles	8
2.4	Description	8
2.4.1	Principaux composants	9
3	Utilisation de l'appareil	13
3.1	Réception du produit	13
3.2	Transport et manutention	13
3.3	Première mise en marche	14
3.3.1	Nettoyage préliminaire	15
3.3.2	Branchement électrique	16
3.3.3	Raccordement hydraulique (uniquement pour modèles PF40EN/PF80EN)	16
3.4	Certification ETL	17
3.4.1	Raccordement à l'eau	17
3.4.2	Remplacement des fusibles	17
3.5	Utilisation	17
3.5.1	Description des commandes	18
3.5.2	Filière d'extrusion	19
3.5.3	Couteau électrique (en option pour PF15E/PF25EN - de série pour PF40EN/PF80EN)	20
3.5.4	Utilisation	22
4	Nettoyage de l'appareil	23
4.1	Nettoyage en fin d'utilisation	24
4.1.1	Démontage des composants pour faciliter le nettoyage	24
4.1.2	Nettoyage du couteau électrique	25
4.2	Longues périodes d'inactivité	26
5	Entretien de l'appareil	26
5.1	Entretien programmé	26
5.1.1	Tableau des entretiens programmés	26
5.2	Entretien extraordinaire	27
5.3	Anomalies de fonctionnement possibles	27
5.4	Élimination	29
6	Pièces jointes	29

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

1 SÉCURITÉ

1.1 Informations importantes concernant la sécurité

1.1.1 Avertissements généraux



AVERTISSEMENTS

- Le présent manuel est la propriété du fabricant de l'appareil et toute reproduction ou cession à des tiers des contenus du présent document est interdite. Tous les droits sont réservés. Il fait partie intégrante du produit ; veiller à ce qu'il soit toujours fourni avec l'appareil, même en cas de vente/transfert à un autre propriétaire, afin de pouvoir être consulté par l'utilisateur ou par le personnel agréé aux entretiens et aux réparations. Les photographies et les dessins sont fournis à titre d'exemple. Le fabricant, en poursuivant une politique de développement constant du produit, peut apporter des modifications sans préavis.
- **Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'en garantir un fonctionnement en toute sécurité.**
- L'appareil est conçu pour pétrir et extruder des pâtes dans différents formats. Le fabricant décline toute responsabilité contractuelle et extracontractuelle pour les dommages causés aux personnes, animaux ou choses, par des erreurs de réglage, entretien et usage impropre.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour la production d'aliments en grande quantité et pour un usage industriel.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des lieux exposés aux agents atmosphériques.
- Retirer tout ustensile de l'appareil avant de le mettre en service.
- Ranger les ustensiles inutilisés, hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées à l'utilisation.
- Maintenir toujours la distance de sécurité des parties en mouvement.
- Une fois la mise en service de l'appareil effectuée, signaler au fournisseur du produit toute anomalie ou tout dysfonctionnement rencontrés.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- Fournir un éclairage adéquat sur le lieu de travail. Un éclairage correct est important afin de garantir des conditions de sécurité de travail satisfaisantes.
- Vérifier périodiquement l'intégrité du câble d'alimentation, de la fiche et de la relative prise. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant ou par le distributeur local qui a vendu l'appareil ou bien par un personnel agréé aux entretiens et aux réparations.
- N'utiliser que des pièces de rechange originales ou approuvées par le fabricant afin d'éviter tout dommage au produit.
- Au cas où une personne qualifiée constaterait ou soupçonnerait une panne pouvant compromettre l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, celui-ci doit immédiatement être arrêté et son utilisation ne sera possible qu'après réparation.

1.1.2 Interdictions



IL EST INTERDIT DE

- IL EST INTERDIT d'apporter des modifications et/ou d'effectuer des tentatives de réparation sur le produit. L'exécution de modifications annule la Déclaration de Conformité de l'appareil. Pour les dommages dérivant d'une utilisation impropre l'unique responsable est l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- IL EST INTERDIT d'obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- IL EST INTERDIT de toucher l'appareil avec des parties du corps mouillées, humides et/ou pieds nus. En cas de dispersion de courant relevable au contact avec des parties métalliques de l'appareil, désactiver l'interrupteur, débrancher la prise d'alimentation électrique et contacter un revendeur agréé.
- IL EST INTERDIT de laisser des enfants et des personnes avec des capacités réduites ou sans expérience ni connaissance spécifique utiliser l'appareil, sauf si assistés par un personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- IL EST INTERDIT de laisser jouer les enfants avec l'appareil.
- IL EST INTERDIT de disperser dans la nature et de laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- IL EST INTERDIT de retirer tout matériel encastré dans l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou d'introduire un matériel étranger dans le cycle de travail.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec des branchements électriques endommagés. Cela pourrait comporter un danger de court-circuit électrique.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec les protections non correctement positionnées ou non parfaitement efficaces.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil de manière impropre.
- IL EST INTERDIT de consommer de l'alcool ou de prendre des médicaments pouvant provoquer de la fatigue et/ou de la somnolence avant et pendant les horaires de travail.
- IL EST INTERDIT de forcer l'appareil pendant le fonctionnement. L'utiliser toujours dans des conditions adaptées au travail à effectuer.
- IL EST INTERDIT de retirer ou endommager toute plaque ou tout signal de sécurité présent sur l'appareil.

1.2 Symboles présents sur l'appareil

Sur l'appareil, au niveau des zones où sont présents les RISQUES RÉSIDUELS, sont appliqués des pictogrammes de sécurité qui informent sur le risque existant.

Ci-dessous sont reportés les pictogrammes et leur signification.



Danger de choc électrique : signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou bien débrancher la prise électrique) avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien sur l'appareil.



Obligation de consulter le manuel d'utilisation : il est obligatoire de lire les instructions de ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.



Objet coupant : signale qu'il est nécessaire de faire attention aux objets coupants.



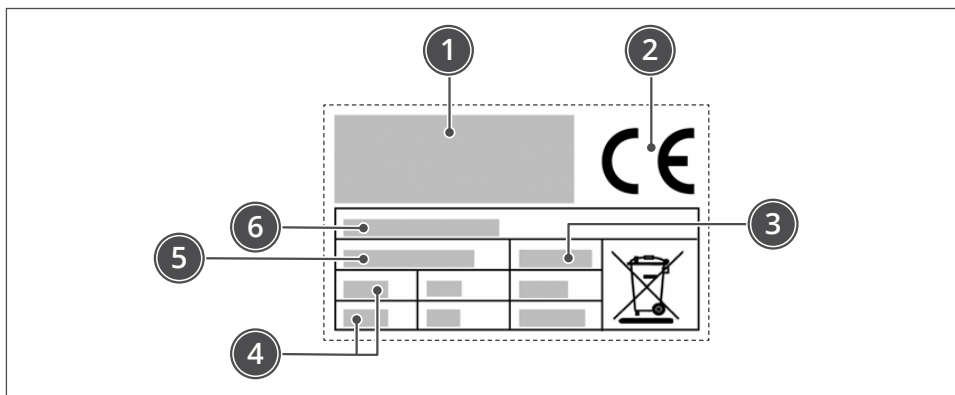
Attention aux rouleaux rotatifs : signale la présence de rouleaux rotatifs pendant le fonctionnement de la machine.

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2 Présentation de l'appareil

2.1 Identification

L'appareil est équipé d'une Plaque Signalétique qui reporte les données du produit. Veiller à ce que l'appareil en soit pourvu, en cas contraire avertir immédiatement le fabricant et/ou le revendeur. Les appareils sans plaquette ne doivent pas être utilisés, le cas échéant le fabricant décline toute responsabilité.



- 1 Identification du fabricant
- 2 Marquage CE de conformité
- 3 Année de fabrication
- 4 Données techniques
- 5 Numéro de série
- 6 Modèle de l'appareil



AVERTISSEMENT

Les produits sans plaque signalétique doivent être considérés comme anonymes et potentiellement dangereux.

2.2 Lieu de travail

L'appareil peut fonctionner dans des locaux où sont présentes les conditions environnementales suivantes :

- température ambiante : de +4°C à + 40°C
- humidité : max 90%
- éclairage : le local doit être éclairé de manière adéquate (se référer aux normes techniques du pays d'utilisation)
- altitude : maximum 2000 m.s.l.m. (pour des utilisations au-delà de cette altitude, consulter le fabricant).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.3 Données techniques et dimensionnelles

Description	PF15E	PF25EN	PF40EN	PF80EN	U/M
Puissance	0,25 (0,33)	0,37 (0,5)	0,75 (1)	1,5 (2)	kW (Hp)
Alimentation électrique	230/1/50	230-400V/3/50		400V/3/50	V/Ph/Hz
Capacité nominale de la cuve	1,5	2,5	4	8	kg
Capacité de la cuve recommandée	1,3	2	3,5	7,5	kg
Production horaire maximum (*)	5	8	13	20	kg/h
Diamètre de la filière d'extrusion	Ø 50	Ø 57		Ø 77	mm
Dimensions de l'appareil (LxPxH)	253 x 472,5 x 316÷450	285 x 540 x 420÷540	305 x 600 x 525÷625	360 x 700 x 635÷770	mm
Poids net	16	35	48	75	kg
Type d'installation	Installation sur comptoir				
Niveau de bruit	< 70				dB (A)

(*) Donnée indicative, variable selon le type de filière et la farine utilisée.

2.4 Description

Les « machines pour pâtes fraîches » sont des appareils conçus et fabriqués pour pétrir et extruder la pâte, dans différents formats, destinés à l'alimentation des personnes. L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des locaux de type commercial (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Il ne nécessite pas d'une formation particulière pour son utilisation, mais il est toutefois nécessaire d'avoir des capacités et des compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.



AVERTISSEMENT

Toute utilisation différente de celle indiquée par le fabricant doit être considérée comme IMPROPRE.

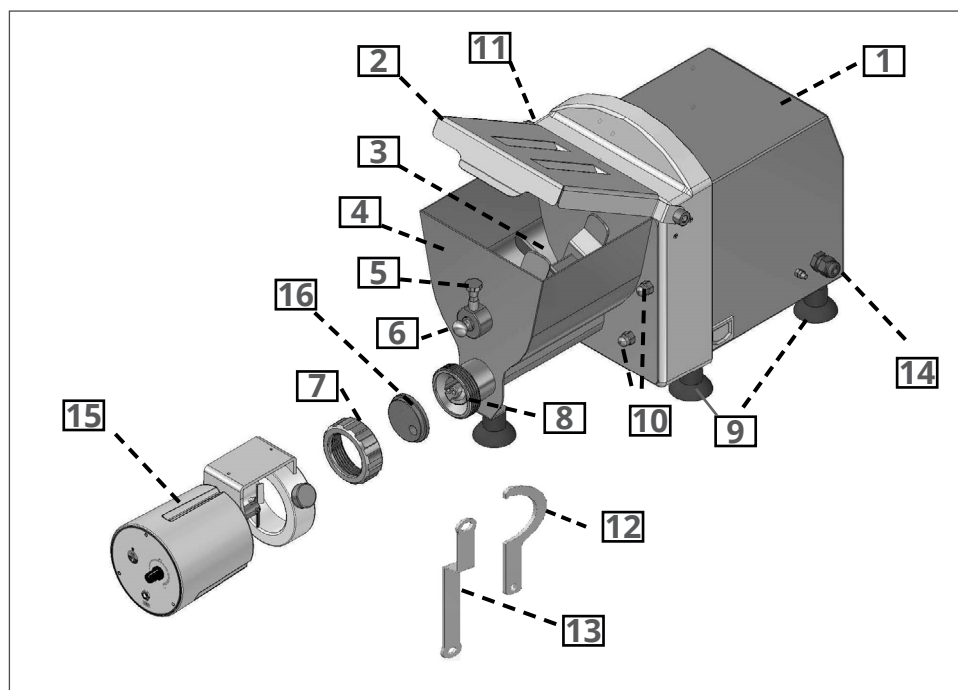
L'appareil est réalisé avec des matériaux sélectionnés et des techniques de fabrication appropriées afin de garantir le maximum d'hygiène, la résistance à l'oxydation, une considérable économie d'énergie et la sécurité de fonctionnement.

Tous les composants de l'appareil en contact avec le produit alimentaire sont réalisés avec des matériaux adéquats.

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.4.1 Principaux composants

PF15E



- 1 **Cartier** de protection des parties électriques
- 2 **Couvercle de la cuve** équipé de dispositif de sécurité qui lors de son ouverture arrête l'appareil
- 3 **Pétrin** du produit alimentaire
- 4 **Cuve** pour contenir le produit alimentaire à pétrir
- 5 **Axe** de blocage du pétrin
- 6 **Arbre** d'alignement du pétrin
- 7 **Bague** de blocage de la filière
- 8 **Hélice d'entraînement** du produit alimentaire
- 9 **Pieds** réglables pour aligner l'appareil sur le plan d'appui
- 10 **Écrous de déblocage** pour le retrait de la cuve
- 11 **Sélecteur** de fonction (pétrir - STOP/DÉMARRAGE cycle - extruder)
- 12 **Clé** pour le déblocage de la bague
- 13 **Clé à manche** pour desserrer les écrous d'étanchéité de la cuve
- 14 **Fiche** d'alimentation
- 15 **Couteau électrique** pour couper la pâte (option)
- 16 **Filière d'extrusion**

IT

EN

FR

DE

ES

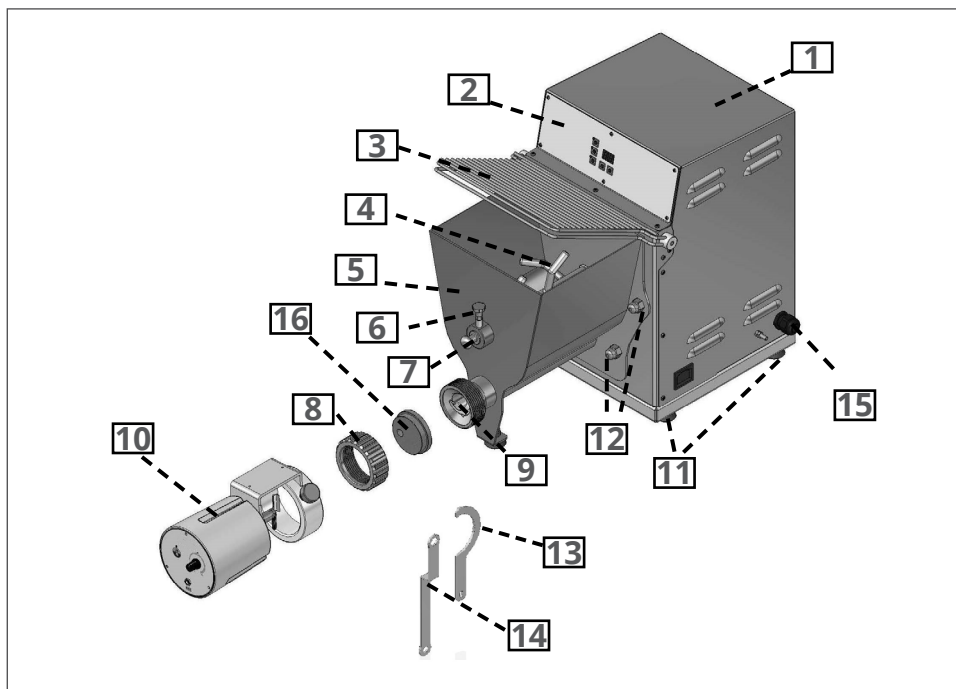
PT

RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

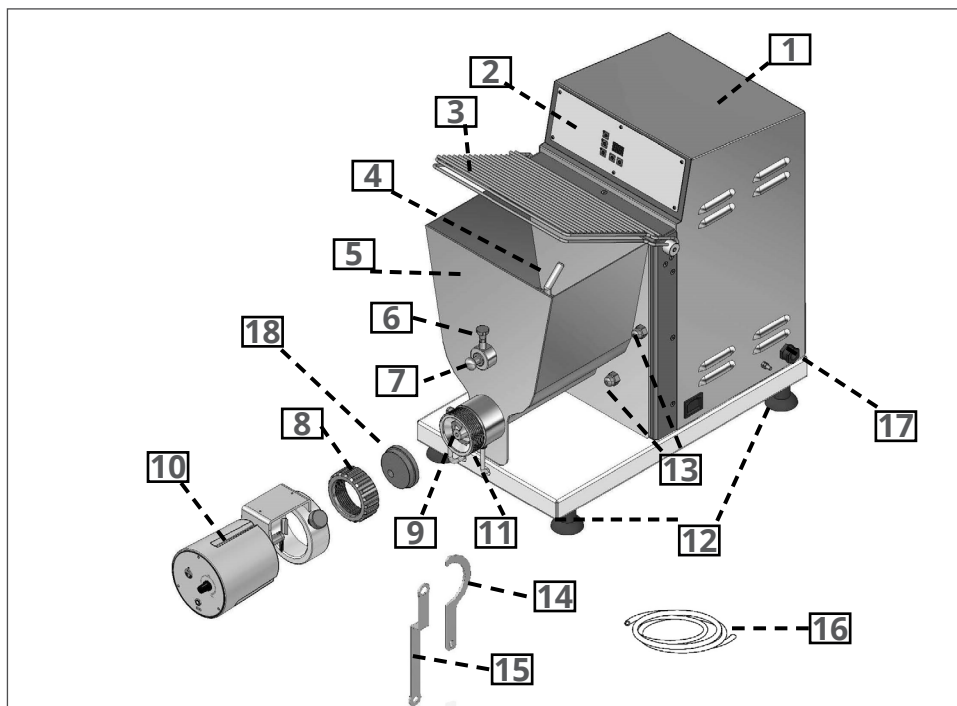
PF25EN



- 1 **Carter** de protection des parties électriques
- 2 **Sélecteur** de fonction (pétrir - STOP/DÉMARRAGE cycle - extruder)
- 3 **Couvercle de la cuve** équipé de dispositif de sécurité qui lors de son ouverture arrête l'appareil
- 4 **Pétrin** du produit alimentaire
- 5 **Cuve** pour contenir le produit alimentaire à pétrir
- 6 **Axe** de blocage du pétrin
- 7 **Arbre** d'alignement du pétrin
- 8 **Bague** de blocage de la filière
- 9 **Hélice d'entraînement** du produit alimentaire
- 10 **Couteau électrique** pour couper la pâte (option)
- 11 **Pieds** réglables pour aligner l'appareil sur le plan d'appui
- 12 **Écrous de déblocage** pour le retrait de la cuve
- 13 **Clé** pour le déblocage de la bague
- 14 **Clé à manche** pour desserrer les écrous d'étanchéité de la cuve
- 15 **Fiche** d'alimentation
- 16 **Filière d'extrusion**

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

PF40EN



- 1 **Carter** de protection des parties électriques
- 2 **Sélecteur** de fonction (pétrir - STOP/DÉMARRAGE cycle - extruder)
- 3 **Couvercle de la cuve** équipé de dispositif de sécurité qui lors de son ouverture arrête l'appareil
- 4 **Pétrin** du produit alimentaire
- 5 **Cuve** pour contenir le produit alimentaire à pétrir
- 6 **Axe** de blocage du pétrin
- 7 **Arbre** d'alignement du pétrin
- 8 **Bague** de blocage de la filière
- 9 **Hélice d'entraînement** du produit alimentaire
- 10 **Couteau électrique** pour couper la pâte
- 11 **Circuit d'eau** de refroidissement de l'extrudeuse
- 12 **Pieds** réglables pour aligner l'appareil sur le plan d'appui
- 13 **Écrous de déblocage** pour le retrait de la cuve
- 14 **Clé** pour le déblocage de la bague
- 15 **Clé à manche** pour desserrer les écrous d'étanchéité de la cuve
- 16 **Tubes** pour le raccord à l'installation hydraulique
- 17 **Fiche** d'alimentation
- 18 **Filière d'extrusion**

IT

EN

FR

DE

ES

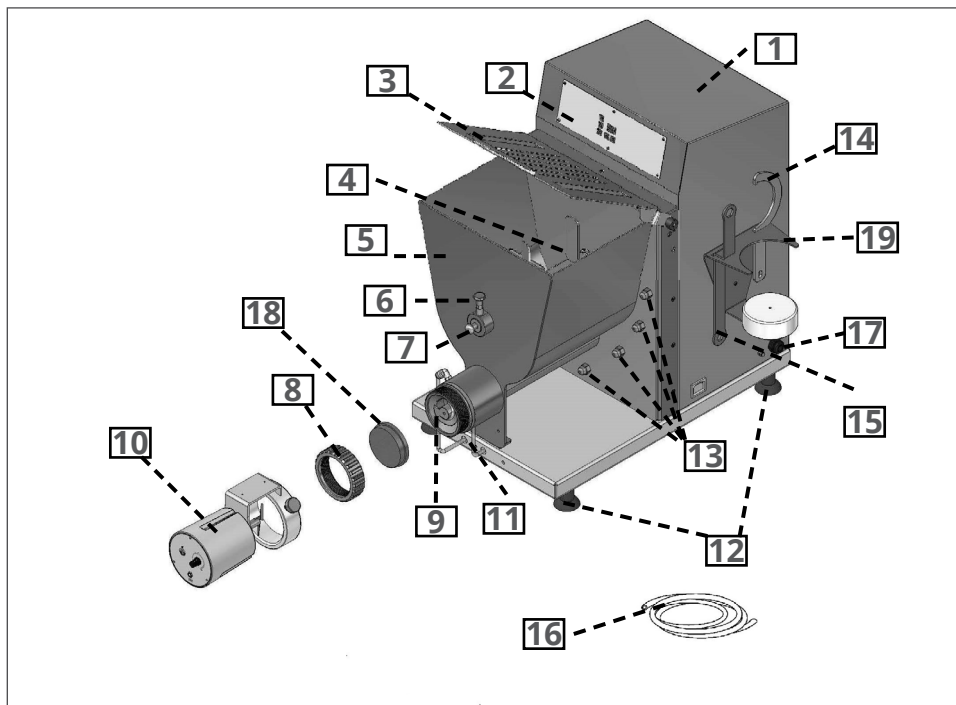
PT

RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

PF80EN



- 1 **Cartier** de protection des parties électriques
- 2 **Sélecteur** de fonction (pétrir - STOP/DÉMARRAGE cycle - extruder)
- 3 **Couvercle de la cuve** équipé de dispositif de sécurité qui lors de son ouverture arrête l'appareil
- 4 **Pétrin** du produit alimentaire
- 5 **Cuve** pour contenir le produit alimentaire à pétrir
- 6 **Axe** de blocage du pétrin
- 7 **Arbre** d'alignement du pétrin
- 8 **Bague** de blocage de la filière
- 9 **Hélice d'entraînement** du produit alimentaire
- 10 **Couteau électrique** pour couper la pâte
- 11 **Circuit d'eau** de refroidissement de l'extrudeuse
- 12 **Pieds** réglables pour aligner l'appareil sur le plan d'appui
- 13 **Écrous de déblocage** pour le retrait de la cuve
- 14 **Clé** pour le déblocage de la bague
- 15 **Clé à manche** pour desserrer les écrous d'étanchéité de la cuve
- 16 **Tubes** pour le raccord à l'installation hydraulique
- 17 **Fiche** d'alimentation
- 18 **Filière d'extrusion**
- 19 **Support couteau**

UTILISATION DE L'APPAREIL

3 Utilisation de l'appareil

3.1 Réception du produit

L'appareil est livré dans un unique colis, protégé par un emballage en carton et opportunément stabilisé avec un matériau antichoc pour en assurer l'intégrité.

En fonction des caractéristiques de l'appareil et pour en faciliter la manutention, l'emballage peut être palettisé.

Enveloppé dans du plastique et positionné à l'intérieur de l'emballage, le matériel suivant est fourni :

- Clé pour le déblocage de la bague
- Clé à manche pour desserrer les écrous d'étanchéité de la cuve
- Tubes pour le raccord à l'installation hydraulique (uniquement pour modèles PF40EN/PF80EN)
- Couteau électrique pour couper la pâte (de série pour modèles PF40EN/PF80EN, sur commande pour modèles PF15E/PF25EN).

L'extrudeuse doit être commandée séparément. La machine à pâtes fraîches ne peut pas être mise en marche sans d'abord monter l'extrudeuse.



AVERTISSEMENT

Lors de la réception de l'appareil, vérifier l'intégrité de tous les composants. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le revendeur de zone pour définir la procédure à adopter.

Avec l'appareil sont également fournies les instructions et la documentation récapitulée au chapitre "*6 Pièces jointes*" à la page 29.



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

3.2 Transport et manutention



ATTENTION DANGER

- Le transport de l'appareil doit être effectué par un personnel professionnellement qualifié, en veillant à éviter tout dommage dû à des chocs ou des sollicitations causés par une modalité de levage non admise.
- Tout dommage à l'appareil causé pendant les phases de transport et manutention n'est pas couvert par la garantie.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Les réparations et les remplacements de pièces endommagées incombent au Client et devront être effectués par un personnel agréé par le fabricant avec des pièces de rechange originales.
- La manutention du produit emballé doit être effectuée en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimension et le poids sont contenus, la manutention peut être effectuée manuellement, en cas contraire il faut utiliser un dispositif de levage d'une portée adéquate.
- Effectuer les opérations de levage manuel avec au moins deux personnes.

Une fois l'emballage retiré, la manutention en toute sécurité de l'appareil s'effectue en suivant les indications (chargement et déchargement) reportées directement sur l'emballage.



IL EST INTERDIT DE

dispenser dans la nature et laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.

IT

3.3 Première mise en marche



AVERTISSEMENTS

- La première mise en marche doit être effectuée par un personnel expert et agréé, qui doit préalablement vérifier que la ligne d'alimentation électrique soit conforme aux lois en vigueur en la matière, ainsi qu'aux normes et aux spécifications en vigueur du pays d'utilisation. Il faut par ailleurs contrôler la parfaite efficacité de la mise à terre de l'installation électrique et que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données reportées sur la plaque signalétique.
- Avant de mettre en marche l'appareil, vérifier que la zone choisie ait les caractéristiques indiquées au paragraphe "2.2 *Lieu de travail*" à la page 7.

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Vérifier que le plan d'appui soit adéquat au poids et aux caractéristiques, qu'il soit stable, nivelé et que sa surface soit facile à nettoyer afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires. Utiliser les pieds réglables de l'appareil pour le stabiliser.
- La non observation de ces instructions expose l'utilisateur à des risques de panne de l'appareil et à des accidents dus à des contacts directs ou indirects.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

- Les dommages aux choses, animaux et personnes, causés par l'absence d'une prise de terre ne sont pas couverts par la garantie et les responsabilités retombent entièrement sur l'opérateur qui n'a pas contrôlé la présence de la mise à terre et d'un interrupteur de sécurité différentiel correctement installé et étalonné.
- Si un adaptateur est utilisé pour la prise électrique, il faut vérifier que ses caractéristiques électriques ne soient pas inférieures à celles de l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas des prises multiples.

3.3.1 Nettoyage préliminaire

Avant d'utiliser l'appareil, effectuer un nettoyage et un assainissement préliminaire.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

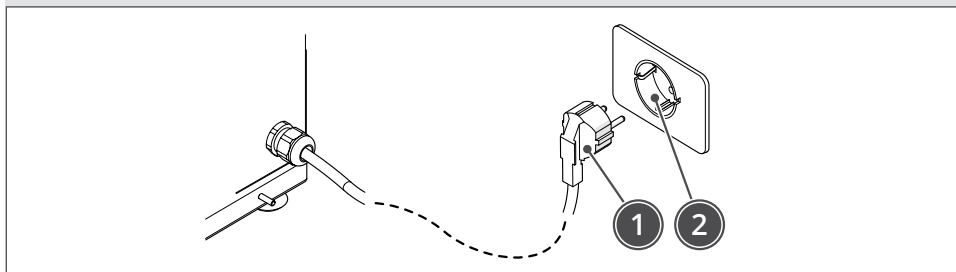
UTILISATION DE L'APPAREIL

3.3.2 Branchement électrique



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

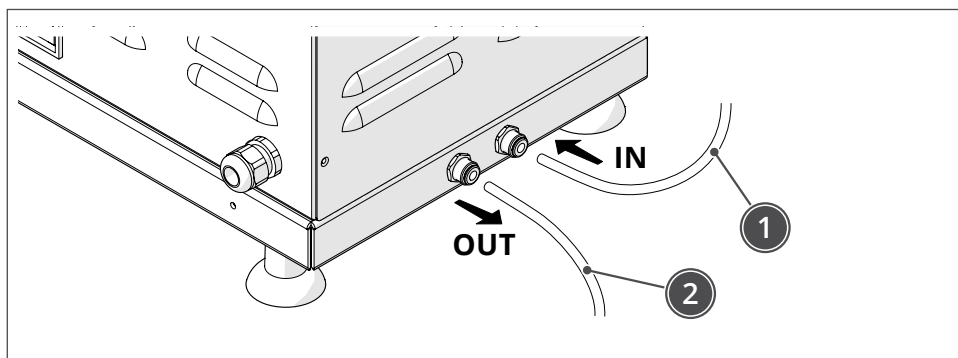
Le branchement électrique de la machine sur le réseau d'alimentation et le relatif test préliminaire doivent être effectués exclusivement par un installateur spécialisé possédant la formation et l'équipement adéquat.



Pour effectuer le branchement électrique de l'appareil, il suffit d'insérer la fiche (1) dans la prise (2) opportunément prévue.

3.3.3 Raccordement hydraulique (uniquement pour modèles PF40EN/PF80EN)

Les appareils de la série **PF40EN/PF80EN** sont équipés d'un système de refroidissement à liquide qui permet à l'embout de remplissage et à la bague de ne pas surchauffer pendant l'opération d'extrusion de la pâte. Ce système de refroidissement évite que la pâte, présente à l'intérieur de l'embout de remplissage, ne chauffe de manière excessive et ne perde sa juste consistance.



Pour effectuer les raccordements au réseau hydraulique :

- raccorder le tuyau de remplissage d'eau (1) fourni, d'un côté à l'alimentation hydraulique et de l'autre au raccord rapide « **IN** » présent à l'arrière de l'appareil
- raccorder le tuyau de vidange d'eau (2) fourni, d'un côté à une vidange d'eau et de l'autre au raccord rapide « **OUT** » présent à l'arrière de l'appareil

UTILISATION DE L'APPAREIL

– vérifier qu'il n'y ait pas de fuites d'eau en ouvrant lentement le robinet d'alimentation. Pour effectuer les raccordements des tuyaux aux raccords rapides, il suffit de pousser à fond le tuyau dans le trou à enclenchement rapide, puis de le tirer vers soi pour en vérifier le blocage.

Pour retirer les tuyaux, il suffit de pousser à fond la partie mobile qui enveloppe le raccord rapide et de retirer le tuyau en le tirant vers soi.



AVERTISSEMENTS

Prévoir un robinet d'arrêt positionné en amont de l'entrée d'eau de l'appareil.

3.4 Certification ETL

3.4.1 Raccordement à l'eau

Utiliser le clapet anti-retour fourni (uniquement pour le modèle **PF40EN**) pour connecter la machine conformément aux « codes de plomberie locaux ».

3.4.2 Remplacement des fusibles

Sur le côté de la machine, il y a un porte-fusible avec un fusible approprié à l'intérieur. Si endommagé, remplacez-le par un autre fusible ayant les mêmes caractéristiques.

3.5 Utilisation



ATTENTION DANGER

- Avant d'utiliser l'appareil, veiller à ce que les protections supérieures soient intactes et que l'interverrouillage soit efficace. Ne pas tenter de retirer l'interverrouillage ou de le manipuler.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas fumer ni utiliser d'appareils à flamme libre près de la zone d'installation et utilisation de l'appareil.
- Les boutons sont actionnés mécaniquement ; appuyez fermement sur leur centre.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

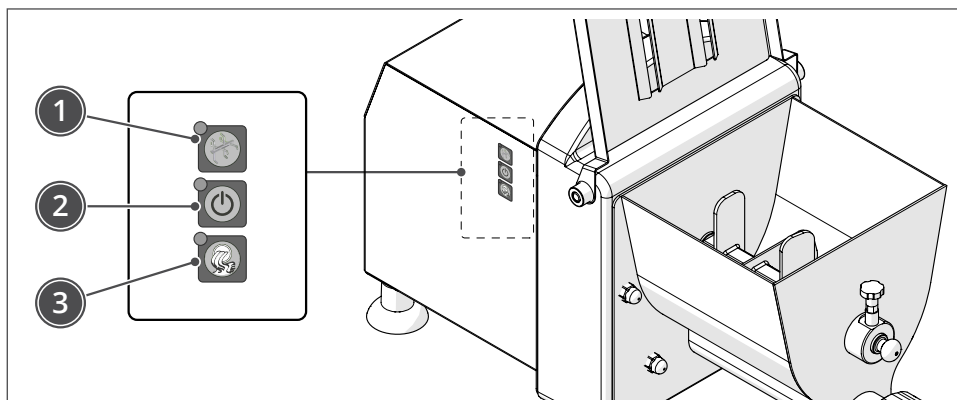
RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

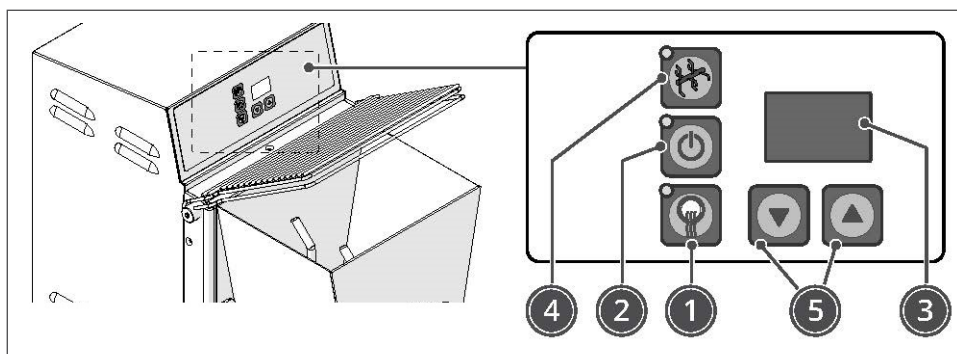
3.5.1 Description des commandes

PF15E



- 1 Sélecteur du cycle de **pétrissage**.
 - 2 Sélecteur **démarrage/arrêt du cycle** : met en marche et arrête le cycle de pétrissage
 - 3 Sélecteur du cycle d'**extrusion**.
- La led présente à côté des sélecteurs (1) et (3) indique la fonction active à ce moment-là.
La led présente à côté du sélecteur (2) indique la présence d'alimentation électrique.

PF25EN - PF40EN - PF80EN



- 1 Sélecteur du cycle d'**extrusion**
 - 2 Sélecteur **démarrage/arrêt du cycle** : met en marche et arrête le cycle de pétrissage
 - 3 **Afficheur** : affiche le temps pendant le cycle de pétrissage
 - 4 Sélecteur du cycle de **pétrissage**
 - 5 Touches de réglage **durée minuteur**.
- La led présente à côté des sélecteurs (1) et (4) indique la fonction active à ce moment-là.
La led présente à côté du sélecteur (2) indique la présence d'alimentation électrique.

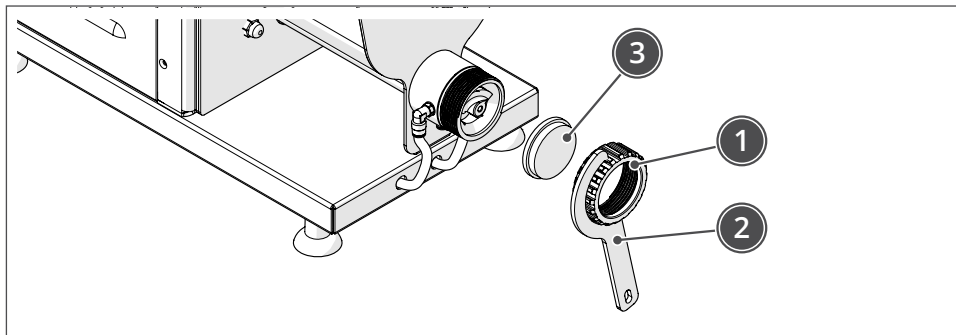
UTILISATION DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Le cycle d'EXTRUSION ne s'active qu'après avoir actionné le cycle de pétrissage pendant au moins une minute.

3.5.2 Filière d'extrusion



Pour installer ou remplacer la filière d'extrusion :

- dévisser la bague (1) avec la clé fournie à cet effet (2)
- remplacer la filière d'extrusion (3) avec celle adaptée au type de travail choisi
- repositionner et visser opportunément la bague (1).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

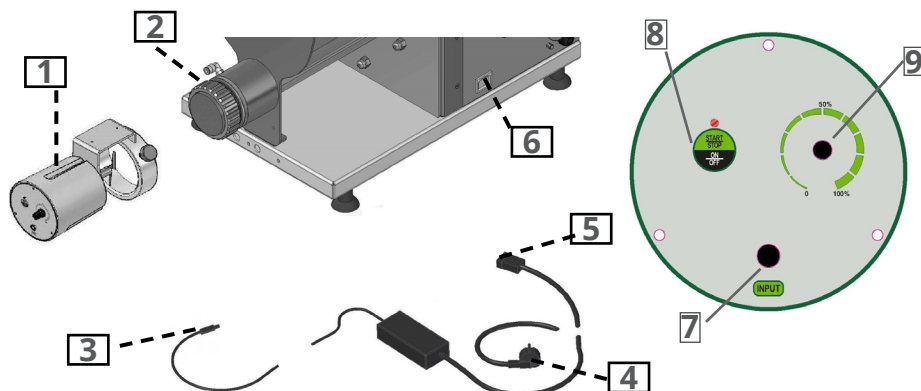
UTILISATION DE L'APPAREIL

3.5.3 Couteau électrique (en option pour PF15E/PF25EN - de série pour PF40EN/PF80EN)



ATTENTION

Débrancher la machine de l'alimentation électrique avant d'installer le couteau électrique.



IT

PF15E

Pour installer le couteau électrique :

- Positionner l'ensemble couteau (1) sur la bouche d'extrusion (2) et le fixer en le visant
- insérer le connecteur (3) d'alimentation du couteau dans la prise prévue à cet effet (7).
- insérer le connecteur (4) d'alimentation du couteau dans la prise prévue à cet effet.



AVERTISSEMENT

Une fois le couteau installé, s'assurer que la partie en tôle portant le signal de danger est orientée vers le haut.



AVERTISSEMENT

Utiliser le couteau uniquement pendant la phase d'extrusion

Pour actionner le couteau, il suffit de :

- appuyer sur le bouton (8)
- le témoin lumineux s'allume
- intervenir sur le régulateur (9) pour modifier la vitesse de coupe (selon le type de travail choisi)
- Mettre le régulateur (9) dans la position initiale 0

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

- appuyer de nouveau sur le bouton (8) pour arrêter le fonctionnement du couteau.

PF25EN - PF40EN - PF80EN

Pour installer le couteau électrique :

- positionner le groupe couteau (1) sur la bouche d'extrusion (2) et le verrouiller en le vissant à l'aide des boutons appropriés
- insérer le connecteur (3) d'alimentation du couteau dans la prise prévue à cet effet (7).
- insira o conector (5) de alimentação da lâmina na tomada específica (6).



AVERTISSEMENT

Une fois le couteau installé, s'assurer que la partie en tôle portant le signal de danger est orientée vers le haut.



AVERTISSEMENT

Utiliser le couteau uniquement pendant la phase d'extrusion

Pour actionner le couteau, il suffit de :

- Actionner la phase d'extrusion dans le panneau de contrôle de la machine à pâtes fraîches
- appuyer sur le bouton (8)
- le témoin lumineux s'allume
- intervenir sur le régulateur (9) pour modifier la vitesse de coupe (selon le type de travail choisi)
- Mettre le régulateur (9) dans la position initiale 0
- appuyer de nouveau sur le bouton (8) pour arrêter le fonctionnement du couteau.



AVERTISSEMENT

- À chaque fois que le fonctionnement de l'appareil est interrompu, le fonctionnement du couteau électrique s'interrompt aussi.
- Si le couteau est utilisé pour la première fois, avant de l'installer, retirer l'éventuel film de protection du revêtement et le nettoyer soigneusement en utilisant exclusivement des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

3.5.4 Utilisation

Ci-dessous sont indiquées les principales phases pour une utilisation normale de l'appareil.

– Monter les ustensiles adéquats selon le travail choisi (pour la filière voir le paragraphe "3.5.2 Filière d'extrusion" à la page 19, pour l'éventuel couteau voir le paragraphe "3.5.3 Couteau électrique (en option pour PF15E/PF25EN - de série pour PF40EN/ PF80EN)" à la page 20).

– Soulever le couvercle de la cuve

– Introduire en séquence la farine, puis la partie liquide (ne pas introduire d'abord la partie liquide car elle pourrait sortir des trous de la filière)

Le liquide doit être introduit à ras et pendant environ 1 minute pour éviter la formation de granules et pour que l'humidité soit mieux répartie

– Fermer le couvercle de la cuve.

CYCLE DE PÉTRISSAGE

– Sélectionner le cycle de pétrissage avec le sélecteur prévu à cet effet

– **Pour les modèles équipés d'AFFICHEUR** : sur l'afficheur apparaît un numéro cliquant qui indique un minuteur en minutes de la durée du cycle de pétrissage. Il est possible de régler la durée du minuteur en agissant sur les touches de réglage prévues à cet effet.

– Démarrer le cycle de pétrissage en agissant sur le sélecteur de DÉMARRAGE DU CYCLE

– **Pour les modèles équipés d'AFFICHEUR** : sur l'afficheur apparaissent les minutes restantes avant la fin du pétrissage

– Pendant le cycle de pétrissage, il est possible d'arrêter l'appareil en agissant sur le sélecteur d'ARRÊT DU CYCLE ou en soulevant le couvercle de la cuve. Avec cette opération, il est possible de corriger (si nécessaire) la consistance de la pâte, en ajoutant de la farine ou du liquide afin d'obtenir une pâte de forme granulaire, parfaite pour l'extrusion. Le cycle de pétrissage a une durée indicative de 8÷10 minutes. L'appareil ne reprend son cycle de travail que si le couvercle est abaissé et en agissant sur le sélecteur DÉMARRAGE DU CYCLE. Procéder jusqu'à obtenir la juste consistance de la pâte

– Arrêter le cycle de pétrissage en agissant sur le sélecteur d'ARRÊT DU CYCLE

CYCLE D'EXTRUSION

– Sélectionner le cycle d'extrusion en appuyant pendant 3 secondes sur le sélecteur prévu à cet effet.

– **Pour les modèles équipés d'AFFICHEUR** : s'agissant d'une fonction manuelle, sur l'afficheur apparaissent deux tirets (- -)

– Démarrer le cycle d'extrusion en agissant sur le sélecteur de DÉMARRAGE CYCLE et vérifier la sortie par les trous de la filière du type de pâtes souhaité.

– **Pour les modèles équipés d'AFFICHEUR** : sur l'afficheur apparaissent les minutes écoulées depuis le démarrage du moteur.

– Une fois ce travail terminé, arrêter le cycle d'extrusion en agissant sur le sélecteur d'ARRÊT DU CYCLE.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

DOSES POUR 1,3 KG DE PÂTE

0,85 kg de farine type 00 + 7÷8 oeufs (un oeuf correspond environ à 50 g ou à 50 ml), ou bien 350÷400 ml de liquide entre les oeufs et l'eau (utiliser au moins 3 oeufs pour donner de la consistance à la pâte).

Le cycle de mélange dure environ 8÷10 minutes.

La pâte obtenue se présente sous forme granulaire (voir la figure).



Si, vers la fin du cycle de mélange, elle n'était pas granulaire, il est possible d'ajouter du liquide ou de la farine en petites doses, pour obtenir la bonne consistance.

Avec l'appareil, on peut utiliser différents types de farine (farine 00, farine de blé dur, d'épeautre, de kamut, intégrale) ; dans ces cas, il pourrait être nécessaire de modifier le dosage de la partie liquide indiquée ci-dessus (oeufs ou oeufs et eau) de sorte que la consistance la pâte soit correcte (granulaire).

Le dosage conseillé est purement indicatif, même s'il est testé pendant les phases d'essai.

4 Nettoyage de l'appareil



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

- Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées par un personnel qualifié, après avoir consulté le présent manuel et avoir été formé sur le fonctionnement de la machine.
- Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.
- Ne pas laver l'appareil avec un dispositif de nettoyage à pression, pulvérisation ou immersion.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Ne pas utiliser d'ustensiles à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges, d'éponges abrasives ou d'ustensiles qui ont précédemment nettoyé des métaux ou des alliages métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé l'appareil de tout aliment.
- La fréquence des interventions de nettoyage est déterminée par le lieu d'utilisation de l'appareil et par le type de produit alimentaire travaillé.

4.1 Nettoyage en fin d'utilisation

À la fin de chaque utilisation, l'appareil doit être opportunément nettoyé en veillant à bien désincruster et nettoyer les surfaces de tout résidu alimentaire.

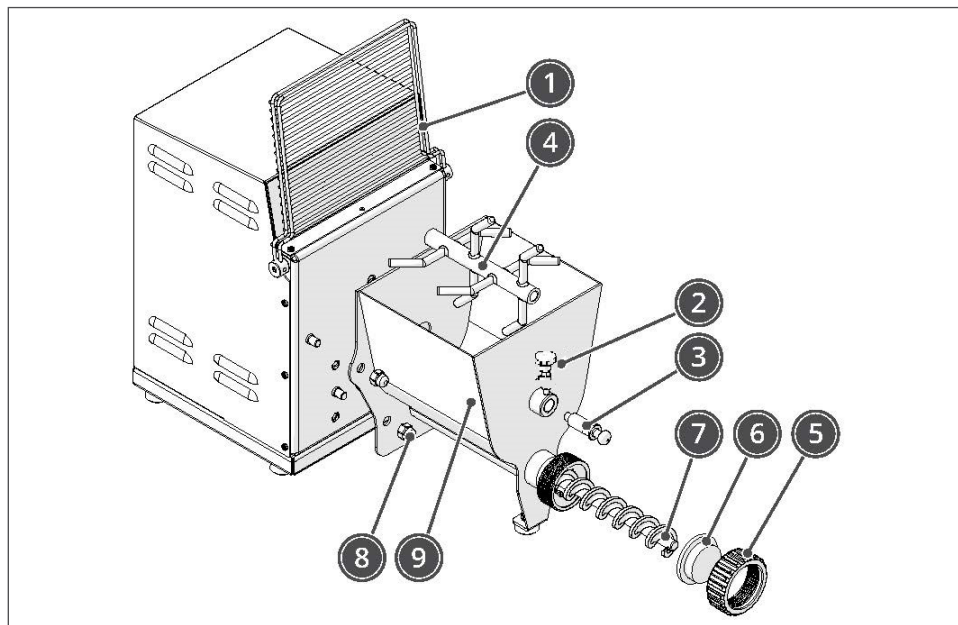
Le nettoyage peut être effectué manuellement ou dans le lave-vaisselle.

Le nettoyage des surfaces extérieures de l'appareil peut être effectué avec un chiffon doux humide ou avec une éponge.

De plus, nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones adjacentes.

4.1.1 Démontage des composants pour faciliter le nettoyage

Pour faciliter le nettoyage de l'appareil, certains composants peuvent être retirés.



NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Pour cela :

- soulever la protection de la cuve (1)
- desserrer l'arrêt (2) et retirer l'arbre (3)
- extraire le pétrin (4)
- dévisser et retirer la bague (5)
- retirer le filière (6) et extraire l'hélice d'entraînement (7)
- retirer les écrous (8) et retirer la cuve (9).



AVERTISSEMENT

Les filières ne doivent pas être lavées dans le lave-vaisselle mais uniquement manuellement. Après leur utilisation, il faut les laisser tremper dans de l'eau chaude afin d'éviter la formation d'incrustations.

Les composants retirés, outre à être lavés manuellement, peuvent être mis dans le lave-vaisselle (**sauf les filières qui doivent obligatoirement être lavées manuellement**). En cas de nettoyage manuel, il peut s'avérer utile de plonger les composants dans de l'eau chaude pour faciliter l'élimination des résidus de pâte.

À la fin du nettoyage, vérifier que tous les composants soient parfaitement propres et secs, puis les remonter en opérant en sens inverse par rapport au démontage.



AVERTISSEMENT

Faites attention au couvercle supérieur après le démontage de la baignoire. Après le retrait de la cuve, le couvercle devra être dans la position complètement ouverte et NON fermée.

Respecter les avertissements suivants:

- NE PAS fermer le couvercle sans la cuve;
- NE PAS forcer ou appuyer sur le couvercle lors de la fermeture en l'absence de la cuve;
- NE PAS poser quoi que ce soit sur le couvercle en l'absence de la cuve, afin d'éviter d'endommager le micro-interrupteur de sécurité.
- Après le retrait de la cuve, vérifier que le couvercle est correctement ouvert jusqu'à la fin de la course.

4.1.2 Nettoyage du couteau électrique

Le nettoyage du couteau électrique peut être effectué avec un chiffon doux humide ou avec une éponge.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN DE L'APPAREIL



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Ne pas soumettre le couteau électrique à des flux d'eau directs car pourvu de parties électriques qui pourraient être endommagées.



IL EST INTERDIT DE

laver le couteau électrique dans le lave-vaisselle.

4.2 Longues périodes d'inactivité

Au cas où serait prévue une longue période d'inutilisation de l'appareil :

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique
- effectuer un nettoyage général de l'appareil
- recouvrir soigneusement l'appareil avec une housse pour le protéger contre la poussière et la saleté.

5 Entretien de l'appareil



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

5.1 Entretien programmé

Un entretien régulier est essentiel pour maintenir inaltérées dans le temps les prestations de l'appareil et en garantir un fonctionnement sûr.

5.1.1 Tableau des entretiens programmés

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de la zone de travail	Contrôle visuel	Quotidien	- Suivre les instructions sur le nettoyage de l'appareil et de la zone de travail
Nettoyage de la machine	Contrôle visuel	Quotidien	
Contrôle des dispositifs de sécurité	Contrôle visuel	Quotidien, pré-opérati-onnel	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections
	Contrôle fonctionnel	Quotidien, pré-opérati-onnel	- Effectuer un essai fonctionnel des dispositifs de sécurité, de l'interverrouillage et des éléments de démarrage et arrêt de l'appareil

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils seraient illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant



ATTENTION DANGER

En cas de dysfonctionnement, endommagement ou absence d'intervention des dispositifs de sécurité, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation, ne pas l'utiliser et contacter obligatoirement le fabricant.

5.2 Entretien extraordinaire



ATTENTION DANGER

- Les interventions d'entretien extraordinaire nécessitent de compétences spécifiques et doivent obligatoirement être effectuées par le fabricant, qui décline toute responsabilité en cas contraire.
- Toute intervention nécessitant du démontage de parties mécaniques, de dispositifs de protection, de dispositifs de sécurité, ou bien de l'accès à l'installation électrique et aux cartes électroniques doit être exclusivement effectuée par le fabricant.

5.3 Anomalies de fonctionnement possibles

Cette section contient quelques solutions pour les problèmes pouvant surgir pendant l'utilisation de l'appareil.



ATTENTION DANGER

Il est important de n'intervenir qu'après avoir lu dans le détail le présent manuel.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ANOMALIE	Cause	Solution possible
L'appareil ne démarre pas	Absence d'alimentation électrique	- Vérifier que sur le lieu de travail il y ait une tension de ligne et que la prise soit opérationnelle
		- Vérifier que l'appareil soit branché correctement sur l'alimentation
		- Vérifier que l'alimentation de la prise de courant soit correcte et que ses caractéristiques correspondent avec les données reportées sur la plaque signalétique du produit
		- Vérifier que le système d'interverrouillage soit en position de fermeture et soit fonctionnant
	Le couvercle de la cuve n'est pas fermé correctement	- Vérifier la correcte fermeture du couvercle
	Le moteur électrique ou la carte électronique sont défectueux	- Contacter le fabricant
Bruit anormal pendant le fonctionnement	Sangle ou organes mécaniques ne fonctionnant pas bien	- Éteindre et débrancher l'appareil immédiatement. Contacter le fabricant
Contact accidentel des parties électriques avec de l'eau ou autres liquides	Exposition ou contact avec des liquides	- En cas de contact accidentel avec des liquides des parties électriques de l'appareil, DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA PRISE DE COURANT et contacter le fabricant
Choc violent	Chute accidentelle	- Contrôler l'état des protections (absence de fissures ou déformations dues à la chute). Si les protections sont endommagées, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité. Si les dispositifs de sécurité sont endommagés ou ne fonctionnent pas, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier l'absence de bruits et d'anomalies. En cas de bruit anormal, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PIÈCES JOINTES



AVERTISSEMENT

Si suite à ces possibles solutions proposées l'appareil ne démarre toujours pas, contacter le fabricant.

5.4 Élimination

Tout comme pour les opérations de mise en service et d'entretien, à la fin de la vie de l'appareil, les opérations d'élimination doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Ce produit est composé de différents types de matériaux : certains peuvent être recyclés, d'autres doivent être éliminés. S'informer sur les systèmes de recyclage ou élimination prévus par les réglementations en vigueur sur le territoire d'utilisation pour cette catégorie de produit.



ATTENTION DANGER

- Certaines parties du produit peuvent contenir des substances polluantes ou dangereuses qui, si dispersées dans la nature, pourraient provoquer des effets nuisibles sur l'environnement et sur la santé humaine.
- Les réglementations en vigueur au niveau local peuvent prévoir de lourdes sanctions en cas d'élimination abusive de ce produit.



AVERTISSEMENT

Comme indiqué par le symbole ci-contre, il est interdit de jeter ce produit dans les déchets ménagers. Effectuer par conséquent une « collecte sélective » pour l'élimination, selon les méthodes prévues par les réglementations en vigueur sur le territoire, ou bien amener le produit auprès du revendeur lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent.



6 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec l'appareil :

- Instructions pour l'utilisation et l'entretien
- Déclarations de conformité
- Tout autre document pour l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

BEDEUTUNG DER SYMBOLE

Bedeutung der Warn- und Gefahrensymbole in der Anleitung

In der Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet, die jeweils eine bestimmte Bedeutung haben.



WARNUNG

Kennzeichnet besonders wichtige und heikle Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung Schäden am Gerät und/oder an den darin verwendeten Materialien verursachen können.



VORSICHT: GEFAHR

Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen allgemeinen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen elektrischen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



ES IST VERBOTEN,

Kennzeichnet Vorgänge, die NICHT ausgeführt werden DÜRFEN.

Konformität

Das Gerät entspricht den für sein ordnungsgemäßes Inverkehrbringen erforderlichen Richtlinien. Die vollständigen Texte der Konformitätserklärungen sind in der dem Gerät beiliegenden Dokumentation enthalten.

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis

1	SICHERHEIT	4
1.1	Wichtige Sicherheitsinformationen	4
1.1.1	Allgemeine Hinweise	4
1.1.2	Verbote	5
1.2	Am Gerät befindliche Symbole	6
2	Vorstellung des Geräts	7
2.1	Kennzeichnung	7
2.2	Arbeitsumgebung	8
2.3	Technische Daten und Abmessungen	8
2.4	Beschreibung	8
2.4.1	Hauptkomponenten	9
3	Verwendung des Geräts	13
3.1	Lieferung des Produkts	13
3.2	Transport und Handhabung	13
3.3	Erstinbetriebnahme	14
3.3.1	Vorreinigung	15
3.3.2	Anschluss an das Stromnetz	16
3.3.3	Anschluss an das Wassernetz (nur für Modelle PF40EN/PF80EN)	16
3.4	ETL Zertifizierung	17
3.4.1	Wasseranschluss	17
3.4.2	Austausch der Sicherungen	17
3.5	Bedienung	17
3.5.1	Beschreibung der Bedienelemente	18
3.5.2	Extrusionsmatrize	19
3.5.3	Elektromesser (optional für PF15E/PF25EN - serienmäßig mitgeliefert für PF40EN/ PF80EN)	20
3.5.4	Verwendung	22
4	Reinigung des Geräts	24
4.1	Reinigung nach der Verarbeitung	24
4.1.1	Ausbau von Komponenten zur Erleichterung der Reinigung	25
4.1.2	Reinigung des Elektromessers	26
4.2	Längere Inaktivität	26
5	Wartung des Geräts	27
5.1	Regelmäßige Wartung	27
5.1.1	Wartungsplan für die regelmäßige Wartung	27
5.2	Außerordentliche Wartung	28
5.3	Mögliche Funktionsstörungen	28
5.4	Entsorgung	30
6	Anlagen	30

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICHERHEIT

1 SICHERHEIT

1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen

1.1.1 Allgemeine Hinweise



WARNUNG

- Diese Anleitung ist Eigentum des Geräteherstellers und darf nicht vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden. Alle Rechte sind vorbehalten. Sie ist ein integraler Bestandteil des Produkts; stellen Sie sicher, dass sie immer dem Gerät beigelegt wird, auch wenn das Gerät verkauft/an einen anderen Eigentümer übergeben wird, damit sie vom Benutzer oder von dem zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierten Personal eingesehen werden kann. Fotos und Zeichnungen dienen nur zur Veranschaulichung; der Hersteller kann im Rahmen der ständigen Entwicklung und Aktualisierung des Produkts Änderungen ohne vorherige Ankündigung vornehmen.
- **Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.**
- Das Gerät ist für das Kneten und Extrudieren von Teig in verschiedenen Formaten bestimmt. Jegliche vertragliche oder außervertragliche Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen durch falsche Einstellung, Wartung oder unsachgemäße Verwendung ist ausgeschlossen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln und den industriellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung an Orten bestimmt, die Gewittern und Unwettern ausgesetzt sind.
- Entfernen Sie alle Werkzeuge aus dem Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie unbenutzte Werkzeuge abgedeckt und außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen auf.
- Halten Sie immer den Sicherheitsabstand zu den beweglichen Teilen ein.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICHERHEIT

- Melden Sie nach der Inbetriebnahme des Geräts allfällig festgestellten Störungen oder Fehlfunktionen dem Lieferanten des Produkts.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Beleuchtung des Arbeitsraums. Eine ausreichende Beleuchtung ist wichtig, um geeignete und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit von Netzkabel, Stecker und Steckdose. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller oder den örtlichen Verkaufshändler oder durch das zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierte Personal ersetzt werden.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile oder vom Hersteller zugelassene Ersatzteile, um allfällige Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Sollte eine qualifizierte Person eine Störung feststellen oder vermuten, die die sichere Verwendung des Geräts gefährden kann, so muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden und kann erst und ausschließlich nach der Reparatur wieder verwendet werden.

1.1.2 Verbote



ES IST VERBOTEN,

- Es ist **VERBOTEN**, Änderungen und/oder Reparaturversuche am Produkt vorzunehmen. Die Vornahme von Änderungen bewirkt die Ungültigkeit der Konformitätserklärung des Geräts. Für Schäden durch unsachgemäße Verwendung haftet allein der Benutzer. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Es ist **VERBOTEN**, die Lüftungsöffnungen des Geräts zu verdecken.
- Es ist **VERBOTEN**, das Gerät mit nassen oder feuchten Körperteilen und/oder bloßen Füßen zu berühren. Wenn beim Berühren von Metallteilen des Geräts ein Leckstrom feststellbar ist, schalten Sie den Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICHERHEIT

- Es ist Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis VERBOTEN, das Gerät zu bedienen, es sei denn, sie werden von qualifiziertem Personal unterstützt, das für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Es ist Kindern VERBOTEN, mit dem Gerät zu spielen.
- Es ist VERBOTEN, das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.
- Es ist VERBOTEN, im Gerät festsitzendes Material zu entfernen oder Fremdmaterial in den Arbeitszyklus einzubringen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit beschädigten elektrischen Anschlüssen zu verwenden. Dies könnte zu einem gefährlichen Kurzschluss führen.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit nicht korrekt angebrachten oder nicht einwandfrei funktionierenden Schutzvorrichtungen zu bedienen.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät unsachgemäß zu verwenden.
- Es ist VERBOTEN, vor und während der Arbeitsschicht Alkohol oder Medikamente einzunehmen, die Müdigkeit und/oder Schläfrigkeit hervorrufen können.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät während des Betriebs mit Gewalt zu bedienen. Bedienen Sie das Gerät immer unter Bedingungen, die für die auszuführenden Arbeiten geeignet sind.
- Es ist VERBOTEN, Sicherheitsschilder oder -hinweise am Gerät zu entfernen oder zu beschädigen.

1.2 Am Gerät befindliche Symbole

Am Gerät sind in den Bereichen, in denen RESTRIKTIKEN bestehen, Sicherheitspiktogramme angebracht, die auf die bestehende Gefahr hinweisen.

Die Piktogramme und deren Bedeutung sind nachfolgend aufgeführt.



Gefahr durch Stromschlag: Weist darauf hin, dass die allgemeine Stromversorgung unterbrochen (oder der Stecker aus der Steckdose gezogen) werden muss, bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden.

VORSTELLUNG DES GERÄTS



Verpflichtung, das Benutzerhandbuch zu Rate zu ziehen: es ist zwingend erforderlich, die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch zu lesen, ehe das Produkt verwendet wird.



Scharfer Gegenstand: zeigt an, dass bei scharfen Gegenständen Vorsicht geboten ist.

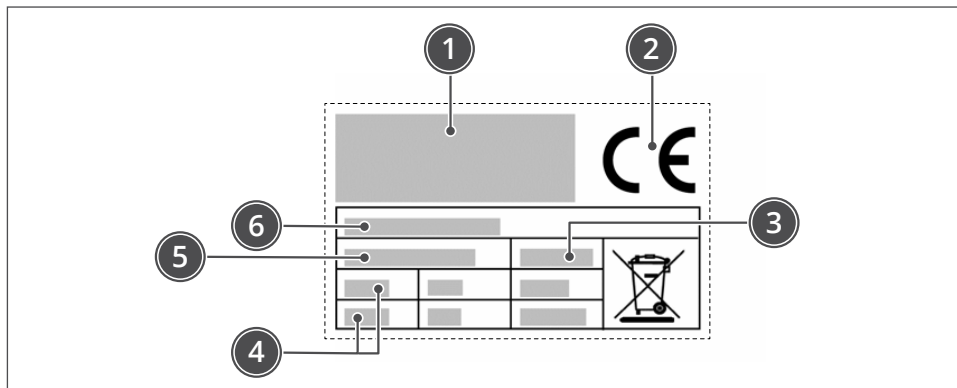


Achtung Drehwalzen: zeigt die Anwesenheit von Drehwalzen während des Betriebs der Maschine an.

2 Vorstellung des Geräts

2.1 Kennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Kennzeichnungsschild versehen, auf dem die Daten des Produkts angegeben sind. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem Kennzeichnungsschild versehen, andernfalls informieren Sie sofort den Hersteller und/oder Händler. Geräte ohne Kennzeichnungsschild dürfen nicht verwendet werden, da dies zum Verlust der Haftung des Herstellers führt.



- 1 Kennzeichnung des Herstellers
- 2 CE-Konformitätskennzeichnung
- 3 Baujahr
- 4 Technische Daten
- 5 Seriennummer
- 6 Gerätemodell



WARNUNG

Produkte ohne Kennzeichnungsschild gelten als anonym und potenziell gefährlich.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.2 Arbeitsumgebung

Das Gerät kann in Räumen mit den folgenden Umgebungsbedingungen betrieben werden:

- Umgebungstemperatur: von +4°C bis + 40°C
- Luftfeuchtigkeit: max. 90%
- Beleuchtung: der Raum muss ausreichend beleuchtet sein (nehmen Sie Bezug auf die einschlägigen technischen Normen des Verwendungslandes)
- Einsatzhöhe: maximal 2000 m.ü.d.M. (für die Verwendung über dieser Höhe fragen Sie den Hersteller).

2.3 Technische Daten und Abmessungen

Beschreibung	PF15E	PF25EN	PF40EN	PF80EN	M/E
Leistung	0,25 (0,33)	0,37 (0,5)	0,75 (1)	1,5 (2)	kW (Hp)
Stromversorgung	230/1/50	230-400V/3/50		400V/3/50	V/Ph/Hz
Nominale Kapazität der Wanne	1,5	2,5	4	8	kg
Empfohlene Kapazität der Wanne	1,3	2	3,5	7,5	kg
Maximale Stundenleistung (*)	5	8	13	20	kg/h
Durchmesser der Extrusionsmatrize	Ø 50	Ø 57		Ø 77	mm
Abmessungen des Geräts (BxTxH)	253 x 472,5 x 316÷450	285 x 540 x 420÷540	305 x 600 x 525÷625	360 x 700 x 635÷770	mm
Nettogewicht	16	35	48	75	kg
Installationsart	Aufstellung auf Arbeitsfläche				
Geräuschpegel	< 70				dB (A)

(*) Richtwert, variabel je nach Art der Matrize und des verwendeten Mehls.

2.4 Beschreibung

Die „Frischteigwarenmaschinen“ sind Geräte, die zum Kneten und Extrudieren von Teig in verschiedenen Formaten für den menschlichen Verzehr konzipiert und gebaut sind. Es handelt sich um ein professionelles Gerät, das an gewerblichen Standorten (Bistros, Pizzerien, Restaurants usw.) eingesetzt wird. Seine Verwendung bedarf keiner besonderen Ausbildung; fachspezifische Fähigkeiten und Kenntnisse im Bereich der Gastronomie sind hierfür jedenfalls erforderlich.



WARNUNG

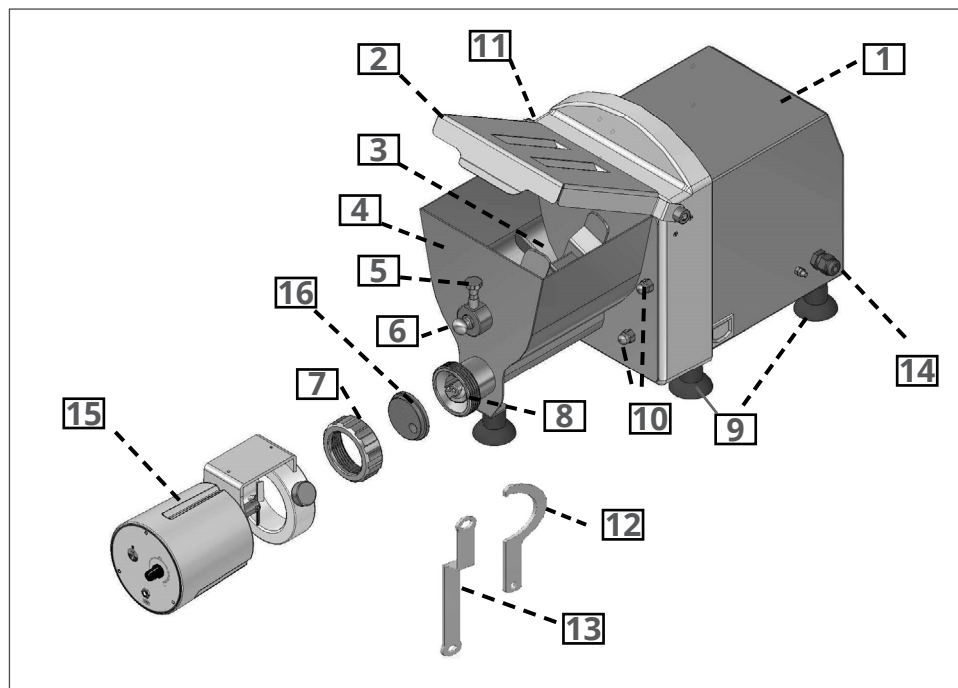
Jede andere als die vom Hersteller angegebene Verwendung gilt als UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG.

Das Gerät wurde unter Verwendung ausgewählter Materialien und geeigneter Konstruktionstechniken hergestellt, um maximale Hygiene und Oxidationsbeständigkeit sowie um erhebliche Energieeinsparungen und Betriebssicherheit zu gewährleisten. Alle Komponenten des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus geeigneten Materialien gefertigt.

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.4.1 Hauptkomponenten

PF15E



- 1 **Abdeckung** zum Schutz elektrischer Teile
- 2 **Behälterdeckel** mit einer Sicherheitsvorrichtung, die das Gerät beim Öffnen anhält
- 3 **Knetler** zum Kneten des Lebensmittelprodukts
- 4 **Behälter** für das zu knetende Lebensmittelprodukt
- 5 **Sperrbolzen** zum Anhalten des Kneters
- 6 **Welle** zum Ausrichten des Kneters
- 7 **Ringmutter** zum Anhalten der Matrice
- 8 **Vorschubschraube** zum Vorwärtsschieben des Lebensmittelprodukts
- 9 **Verstellfüße** zum Ausrichten des Geräts auf der Unterlage
- 10 **Entriegelungsmuttern** für den Ausbau des Behälters
- 11 **Wahlschalter** zur Einstellung der Funktion (Kneten - ZYKLUSSTART/-STOPP - Extrudieren)
- 12 **Schlüssel** zum Lösen der Ringmutter
- 13 **Griffschlüssel** zum Lösen der Dichtmutter des Behälters
- 14 **Netzstecker**
- 15 **Elektromesser** zum Schneiden des Teigs (optional)
- 16 **Extrusions matrice**

IT

EN

FR

DE

ES

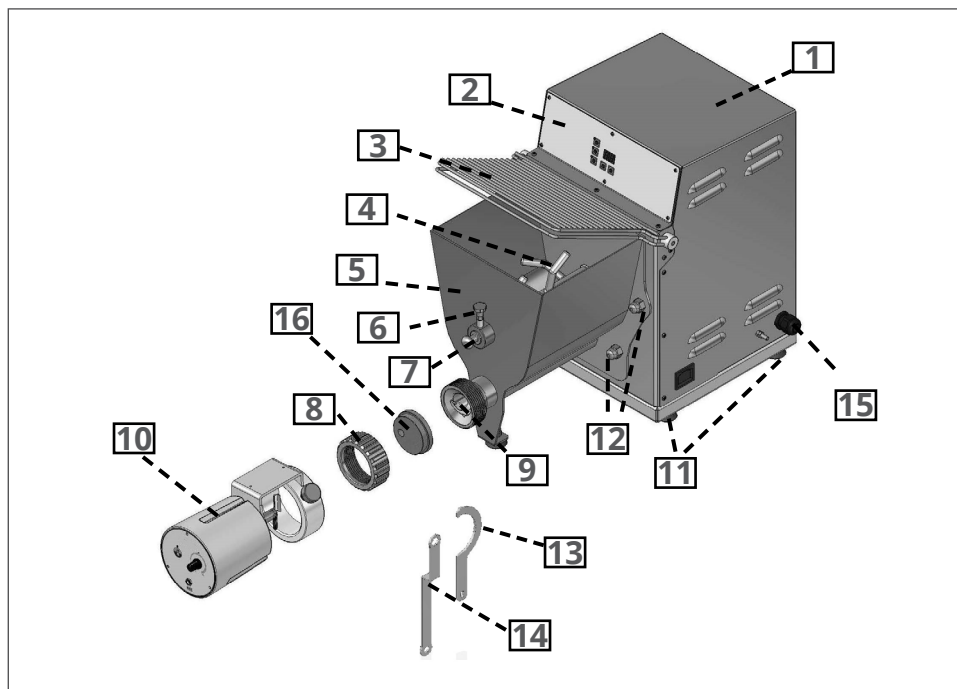
PT

RU

AR

VORSTELLUNG DES GERÄTS

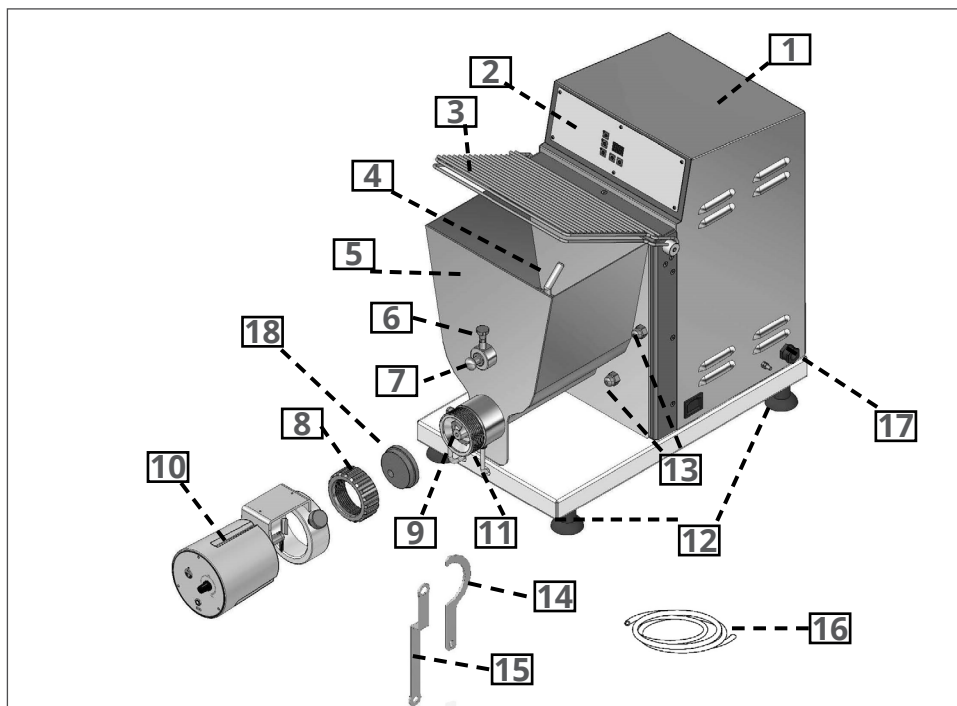
PF25EN



- 1 **Abdeckung** zum Schutz elektrischer Teile
- 2 **Wahlschalter** zur Einstellung der Funktion (Kneten - ZYKLUSSTART/-STOPP - Extrudieren)
- 3 **Behälterdeckel** mit einer Sicherheitsvorrichtung, die das Gerät beim Öffnen anhält
- 4 **Knetler** zum Kneten des Lebensmittelprodukts
- 5 **Behälter** für das zu knetende Lebensmittelprodukt
- 6 **Sperrbolzen** zum Anhalten des Kneters
- 7 **Welle** zum Ausrichten des Kneters
- 8 **Ringmutter** zum Anhalten der Matrize
- 9 **Vorschubschraube** zum Vorwärtsschieben des Lebensmittelprodukts
- 10 **Elektromesser** zum Schneiden des Teigs (optional)
- 11 **Verstellfüße** zum Ausrichten des Geräts auf der Unterlage
- 12 **Entriegelungsmuttern** für den Ausbau des Behälters
- 13 **Schlüssel** zum Lösen der Ringmutter
- 14 **Griffschlüssel** zum Lösen der Dichtmuttern des Behälters
- 15 **Netzstecker**
- 16 **Extrusions matrize**

VORSTELLUNG DES GERÄTS

PF40EN



- 1 **Abdeckung** zum Schutz elektrischer Teile
- 2 **Wahlschalter** zur Einstellung der Funktion (Kneten - ZYKLUSSTART/-STOPP - Extrudieren)
- 3 **Behälterdeckel** mit einer Sicherheitsvorrichtung, die das Gerät beim Öffnen anhält
- 4 **Knetler** zum Kneten des Lebensmittelprodukts
- 5 **Behälter** für das zu knetende Lebensmittelprodukt
- 6 **Sperrbolzen** zum Anhalten des Kneters
- 7 **Welle** zum Ausrichten des Kneters
- 8 **Ringmutter** zum Anhalten der Matrice
- 9 **Vorschubschraube** zum Vorwärtsschieben des Lebensmittelprodukts
- 10 **Elektromesser** zum Schneiden des Teigs
- 11 **Kühlwasserkreislauf** des Extruders
- 12 **Verstellfüße** zum Ausrichten des Geräts auf der Unterlage
- 13 **Entriegelungsmuttern** für den Ausbau des Behälters
- 14 **Schlüssel** zum Lösen der Ringmutter
- 15 **Griffschlüssel** zum Lösen der Dichtmuttern des Behälters
- 16 **Schläuche** für den Anschluss an die Wasserversorgung
- 17 **Netzstecker**
- 18 **Extrusions matrice**

IT

EN

FR

DE

ES

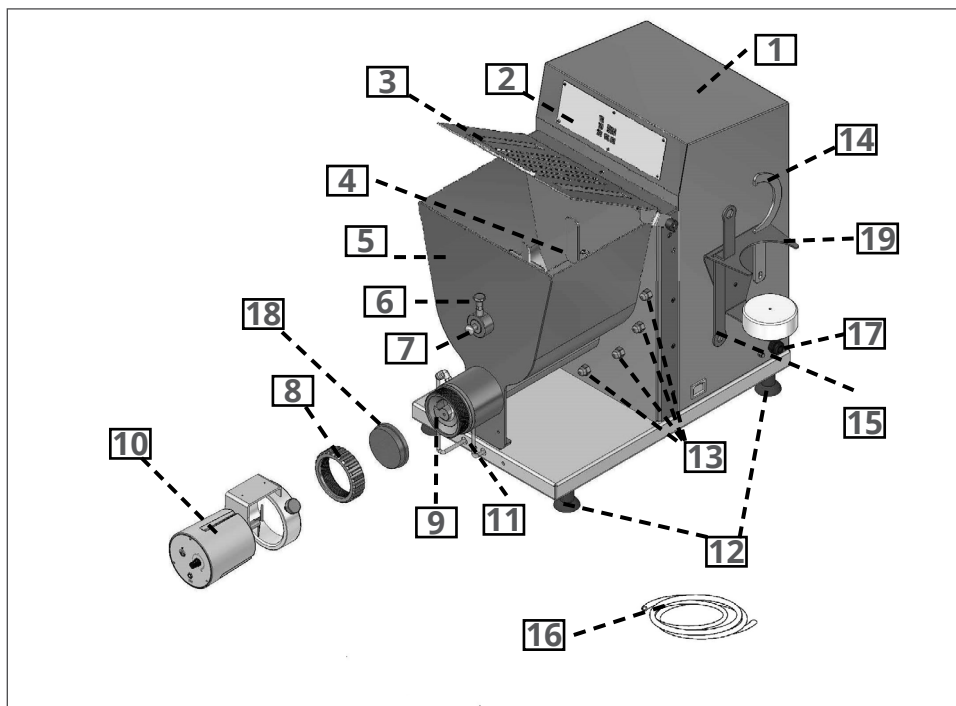
PT

RU

AR

VORSTELLUNG DES GERÄTS

PF80EN



- 1 **Abdeckung** zum Schutz elektrischer Teile
- 2 **Wahlschalter** zur Einstellung der Funktion (Kneten - ZYKLUSSTART/-STOPP - Extrudieren)
- 3 **Behälterdeckel** mit einer Sicherheitsvorrichtung, die das Gerät beim Öffnen anhält
- 4 **Kneter** zum Kneten des Lebensmittelprodukts
- 5 **Behälter** für das zu knetende Lebensmittelprodukt
- 6 **Sperrbolzen** zum Anhalten des Kneters
- 7 **Welle** zum Ausrichten des Kneters
- 8 **Ringmutter** zum Anhalten der Matrize
- 9 **Vorschubschraube** zum Vorwärtsschieben des Lebensmittelprodukts
- 10 **Elektromesser** zum Schneiden des Teigs
- 11 **Kühlwasserkreislauf** des Extruders
- 12 **Verstellfüße** zum Ausrichten des Geräts auf der Unterlage
- 13 **Entriegelungsmuttern** für den Ausbau des Behälters
- 14 **Schlüssel** zum Lösen der Ringmutter
- 15 **Griffschlüssel** zum Lösen der Dichtmuttern des Behälters
- 16 **Schläuche** für den Anschluss an die Wasserversorgung
- 17 **Netzstecker**
- 18 **Extrusionsmatrize**
- 19 **Messerhalter**

VERWENDUNG DES GERÄTS

3 Verwendung des Geräts

3.1 Lieferung des Produkts

Das Gerät wird in einem einzigen Verpackungstück geliefert, das durch eine Kartonverpackung geschützt und mit stoßfestem Material stabilisiert ist, um ihre Unversehrtheit zu gewährleisten.

Je nach der Beschaffenheit des Geräts und zur Erleichterung der Handhabung kann die Verpackung auf einer Palette befestigt werden.

Das folgende Material, in einem Plastikbeutel in der Verpackung gelegt, wird mitgeliefert:

- Schlüssel zum Lösen der Ringmutter
- Griffschlüssel zum Lösen der Dichtmutter des Behälters
- Schläuche für den Anschluss an die Wasserversorgung (nur für die Modelle PF40EN/PF80EN)
- Elektromesser zum Schneiden des Teigs (serienmäßig mitgeliefert für die Modelle PF40EN/PF80EN, auf Wunsch für die Modelle PF15E/PF25EN).

Der Nudleinsatz ist separat zu bestellen. Ohne vorherige Montage des Nudleinsatzes kann die Maschine für frische Nudeln nicht gestartet werden.



WARNUNG

Überprüfen Sie nach Erhalt des Geräts die Unversehrtheit aller Komponenten. Sollten Teile beschädigt sein oder fehlen, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler, um das weitere Vorgehen zu besprechen.

Zusammen mit dem Gerät wird auch die in Kapitel *“6 Anlagen“* auf Seite 30 genannte Anleitung und Dokumentation geliefert.



WARNUNG

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

3.2 Transport und Handhabung



VORSICHT: GEFAHR

- Der Transport des Geräts muss immer von fachlich qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Beim Transport soll darauf geachtet werden, dass die Teile des Geräts nicht durch Stöße oder Belastungen aufgrund von unzulässigen Hebeverfahren beschädigt werden.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

- Schäden am Gerät, die während des Transports und der Handhabung entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Reparaturarbeiten oder der Austausch von beschädigten Teilen liegen in der Verantwortung des Kunden und dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Die Handhabung des verpackten Produkts muss entsprechend seiner Beschaffenheit (Gewicht, Abmessungen usw.) erfolgen. Wenn die Abmessungen und das Gewicht gering sind, kann die Handhabung manuell erfolgen; andernfalls muss eine Hebevorrichtung mit ausreichender Kapazität verwendet werden.
- Führen Sie manuelle Hebevorgänge unter Einsatz von mindestens zwei Personen aus.

Nach dem Auspacken erfolgt die sichere Handhabung des Geräts unter Befolgung der Anweisungen (Be- und Entladen), die direkt auf der Verpackung aufgeführt sind.



ES IST VERBOTEN,

das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.

3.3 Erstinbetriebnahme



WARNUNG

- Die Erstinbetriebnahme muss von erfahrenem und autorisiertem Personal durchgeführt werden. Das Personal muss zunächst sicherstellen, dass das Stromversorgungsnetz den geltenden einschlägigen Gesetzen, Normen und Spezifikationen des Verwendungslandes entspricht. Es muss außerdem sichergestellt werden, dass die elektrische Anlage einwandfrei geerdet ist und dass die Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild entsprechen.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass der gewählte Bereich die in Abschnitt *"2.2 Arbeitsumgebung"* auf Seite 8 angegebenen Eigenschaften besitzt.

VERWENDUNG DES GERÄTS

- Stellen Sie sicher, dass die Unterlage für das Gewicht und die Beschaffenheit des Geräts geeignet ist, dass sie stabil und eben ist und dass ihre Oberfläche leicht gereinigt werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden. Stellen Sie die Verstellfüße des Geräts ein, um das Gerät zu stabilisieren.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen setzt den Benutzer dem Risiko eines Geräteausfalls und Unfällen durch direkten oder indirekten Kontakt aus.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

- Schäden an Sachen, Tieren und Personen durch das Fehlen eines Erdungsanschlusses werden nicht von der Garantie abgedeckt und die Verantwortung hierfür liegt ausschließlich beim Bediener, der es ausgelassen hat, sich über das Vorhandensein eines Erdungsanschlusses und eines fachgerecht installierten und kalibrierten Fehlerstromschutzschalters zu vergewissern.
- Wenn ein Adapter für den Netzstecker verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass dessen elektrische Eigenschaften nicht schlechter sind als die des Geräts.
- Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen.

3.3.1 Vorreinigung

Führen Sie vor der Verwendung des Geräts eine Vorreinigung und Desinfektion durch.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.



WARNUNG

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

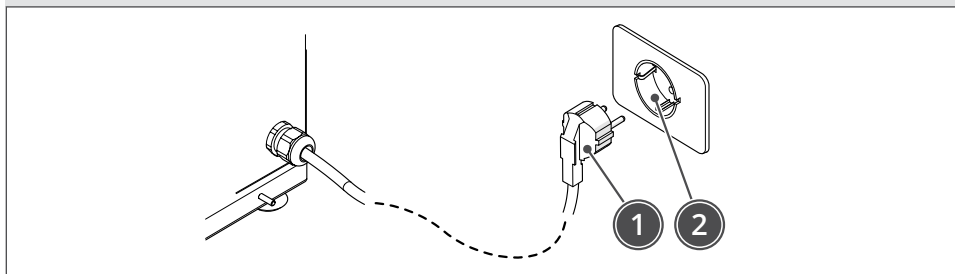
VERWENDUNG DES GERÄTS

3.3.2 Anschluss an das Stromnetz



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

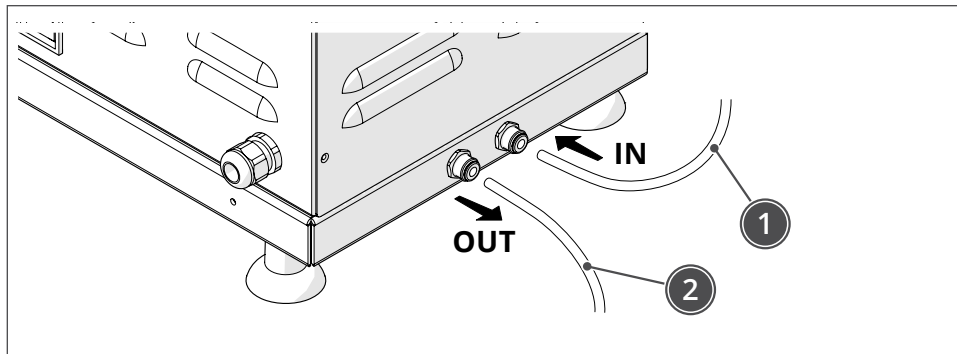
Der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz und seine Vorprüfung dürfen nur von einem Fachinstallateur mit entsprechender Ausrüstung und Ausbildung durchgeführt werden.



Für den elektrischen Anschluss des Geräts stecken Sie den Stecker (1) in die dafür vorgesehene Steckdose (2).

3.3.3 Anschluss an das Wassernetz (nur für Modelle PF40EN/ PF80EN)

Die Geräte der Serie **PF40EN/PF80EN** sind mit einem Flüssigkeitskühlsystem ausgestattet, das eine Überhitzung der Düse und der Ringmutter während der Extrusion des Teigs verhindert. Das Kühlsystem verhindert, dass sich der Teig in der Düse überhitzt, und sorgt dafür, dass der Teig die richtige Konsistenz beibehält.



Gehen Sie wie folgt vor, um das Gerät an das Wassernetz anzuschließen:

- schließen Sie den mitgelieferten Wasserzulaufschlauch (1) auf der einen Seite an die Wasserversorgung und auf der anderen Seite an die Schnellkupplung „IN“ auf der Rückseite des Geräts an
- schließen Sie den mitgelieferten Wasserablaufschlauch (2) auf der einen Seite an den Wasserablauf und auf der anderen Seite an die Schnellkupplung „OUT“ auf der

VERWENDUNG DES GERÄTS

Rückseite des Geräts an

- drehen Sie langsam den Wasserhahn auf, um sicherzustellen, dass kein Wasser austritt.

Um die Schläuche an die Schnellkupplungen anzuschließen, schieben Sie den Schlauch in das Loch der Schnellkupplung hinein und ziehen Sie ihn dann zu sich, um ihn auf festen Sitz zu prüfen.

Um die Schläuche zu entfernen, drücken Sie den beweglichen Teil, der die Schnellkupplung umgibt, hinein und ziehen Sie den Schlauch zu sich, um ihn herauszuziehen.



WARNUNG

Es soll ein Absperrhahn vor dem Wasserzulauf des Geräts installiert werden.

3.4 ETL Zertifizierung

3.4.1 Wasseranschluss

Verwenden Sie das mitgelieferte Rückschlagventil (nur für Modell **PF40EN**), um die Maschine gemäß den „Local Plumbing Codes“ anzuschließen.

3.4.2 Austausch der Sicherungen

Auf der Maschinenseite befindet sich ein Sicherungshalter mit einer geeigneten Sicherung. Bei Beschädigung durch eine andere Sicherung mit den gleichen Eigenschaften ersetzen.

3.5 Bedienung



VORSICHT: GEFAHR

- Stellen Sie sicher, bevor Sie das Gerät bedienen, dass die oberen Schutzvorrichtungen unversehrt sind und die Verriegelung funktioniert. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung zu entfernen oder sie zu manipulieren.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerlauf.
- Rauchen Sie nicht und verwenden Sie keine Geräte mit offener Flamme in der Nähe des Aufstellungs- und Verwendungsorts des Geräts.
- Die Tasten werden mechanisch betätigt; bitte fest auf die Mitte der Tasten drücken.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

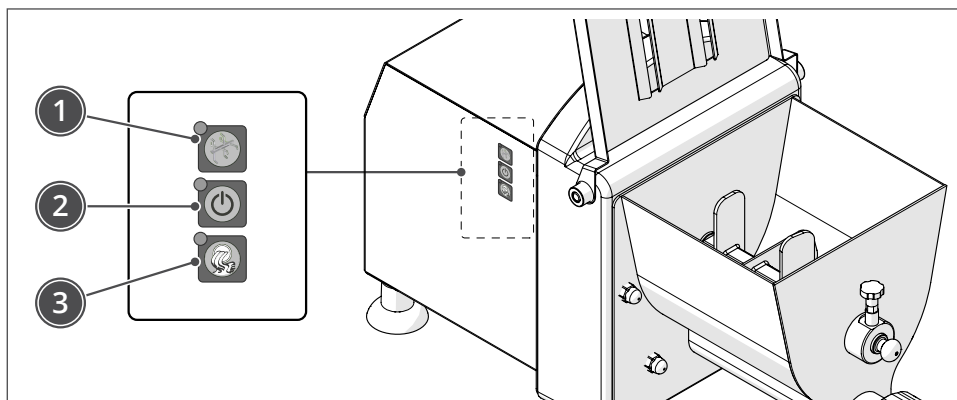
RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

3.5.1 Beschreibung der Bedienelemente

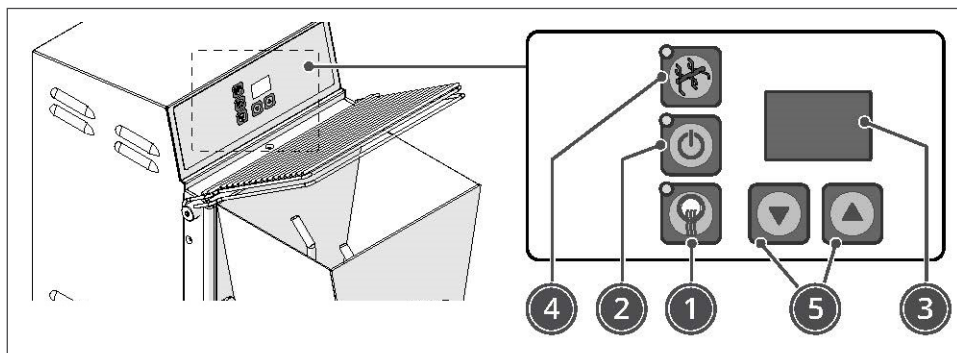
PF15E



- 1 Wahlschalter zur Steuerung des **Knetzyklus**.
- 2 Wahlschalter zum **Starten/Stoppen des Zyklus**: startet bzw. stoppt den Knetzyklus
- 3 Wahlschalter zur Steuerung des **Extrusionszyklus**.

Die LED neben den Wahlschaltern (1) und (3) zeigt die zurzeit aktive Funktion an. Die LED an der Seite des Wahlschalters (2) zeigt an, ob das Gerät mit Strom versorgt wird.

IT PF25EN - PF40EN - PF80EN



- 1 Wahlschalter zur Steuerung des **Extrusionszyklus**
- 2 Wahlschalter zum **Starten/Stoppen des Zyklus**: startet bzw. stoppt den Knetzyklus
- 3 **Display**: zeigt die Zeit während des Knetzyklus an
- 4 Wahlschalter zur Steuerung des **Knetzyklus**
- 5 Einstelltasten **Timer-Dauer**.

Die LED neben den Wahlschaltern (1) und (4) zeigt die zurzeit aktive Funktion an. Die LED an der Seite des Wahlschalters (2) zeigt an, ob das Gerät mit Strom versorgt wird.

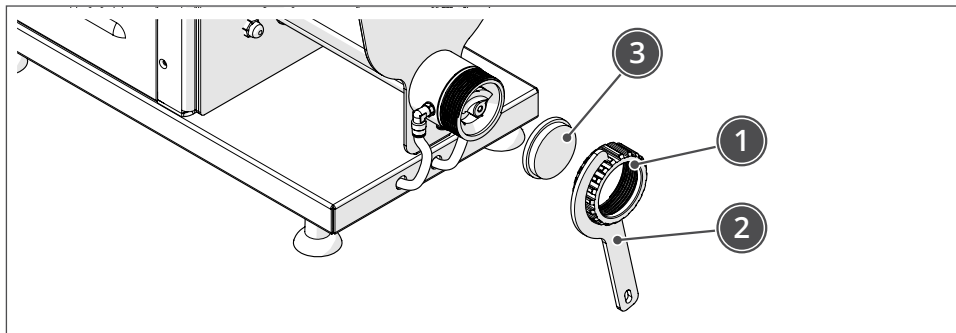
VERWENDUNG DES GERÄTS



WARNUNG

Der EXTRUSIONSZYKLUS wird erst aktiviert, nachdem der Knetzyklus mindestens eine Minute lang ausgeführt wurde.

3.5.2 Extrusionsmatrize



Gehen Sie wie folgt vor, um die Extrusionsmatrize zu installieren oder auszutauschen:

- schrauben Sie die Ringmutter (1) mit dem entsprechenden, mitgelieferten Schlüssel (2) ab
- tauschen Sie die Extrusionsmatrize (3) durch eine für die gewählte Verarbeitungsart geeignete aus
- bringen Sie die Ringmutter (1) wieder an und schrauben Sie sie fest.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

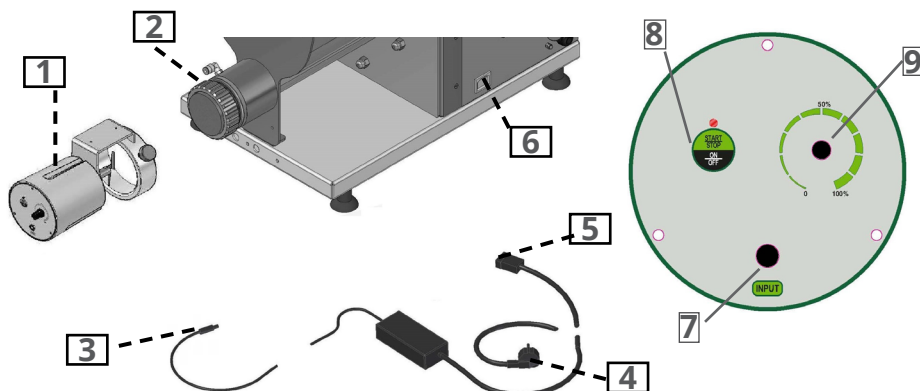
VERWENDUNG DES GERÄTS

3.5.3 Elektromesser (optional für PF15E/PF25EN - serienmäßig mitgeliefert für PF40EN/PF80EN)



ACHTUNG

Trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung, bevor Sie das elektrische Messer installieren.



IT

PF15E

Gehen Sie wie folgt vor, um das Elektromesser zu installieren:

- Positionieren Sie die Messerbaugruppe (1) auf dem Extrusionsanschluss (2) und drehen Sie es fest auf.
- stecken Sie den Stromanschluss (3) des Messers in die entsprechende Steckdose (7).
- stecken Sie den Stromanschluss (4) des Messers in die entsprechende Steckdose.



WARNUNG

Achten Sie nach dem Einbau des Messers darauf, dass das Blechteil mit dem Gefahrenschild nach oben zeigt.



WARNUNG

Das Messer nur während der Extrusionsphase verwenden.

Gehen Sie wie folgt vor, um das Messer zu bedienen:

- drücken Sie die Taste (8)
- die Leuchtanzeige leuchtet auf
- stellen Sie den Regler (9) ein, um die Schnittgeschwindigkeit (je nach gewählter Verarbeitungstyp) zu variieren
- den Regler (9) in die 0 Stellung bringen
- drücken Sie erneut die Taste (8), um das Messer anzuhalten.

VERWENDUNG DES GERÄTS

PF25EN - PF40EN - PF80EN

Gehen Sie wie folgt vor, um das Elektromesser zu installieren:

- Legen Sie die Messergruppe (1) auf die Extrusionsöffnung (2) und verriegeln Sie sie, indem Sie sie mit den entsprechenden Knöpfen anschrauben
- stecken Sie den Stromanschluss (3) des Messers in die entsprechende Steckdose (7).
- stecken Sie den Stromanschluss (5) des Messers in die entsprechende Steckdose (6).



WARNUNG

Achten Sie nach dem Einbau des Messers darauf, dass das Blechteil mit dem Gefahrenschild nach oben zeigt.



WARNUNG

Das Messer nur während der Extrusionsphase verwenden.

Gehen Sie wie folgt vor, um das Messer zu bedienen:

- die Extrusionsphase über das Bedienfeld der Frischnudelmaschine steuern
- drücken Sie die Taste (8)
- die Leuchtanzeige leuchtet auf
- stellen Sie den Regler (9) ein, um die Schnittgeschwindigkeit (je nach gewählter Verarbeitungsart) zu variieren
- den Regler (9) in die 0 Stellung bringen
- drücken Sie erneut die Taste (8), um das Messer anzuhalten.



WARNUNG

- Wenn das Gerät angehalten wird, wird auch das Elektromesser angehalten.
- Wenn das Messer zum ersten Mal verwendet wird, entfernen Sie vor der Installation die eventuell vorhandene Schutzfolie und reinigen Sie es gründlich. Verwenden Sie dabei ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

3.5.4 Verwendung

Es werden im Folgenden die wichtigsten Schritte für die normale Verwendung des Geräts aufgeführt.

- Bringen Sie die für die gewählte Verarbeitung geeigneten Werkzeuge an (für die Matrize siehe Abschnitt *"3.5.2 Extrusionsmatrize" auf Seite 19*, für das Messer siehe Abschnitt *"3.5.3 Elektromesser (optional für PF15E/PF25EN - serienmäßig mitgeliefert für PF40EN/PF80EN)" auf Seite 20*).
- Öffnen Sie den Behälterdeckel.
- Füllen Sie zuerst das Mehl und dann den flüssigen Teil ein (der flüssige Teil darf deshalb nicht zuerst eingefüllt werden, weil er aus den Löchern in der Matrize auslaufen könnte).

Die Zufuhr der Flüssigkeit sollte bündig und ca. 1 Minute lang erfolgen, um Körnchen zu vermeiden und die Feuchtigkeit besser zu verteilen

- Schließen Sie den Behälterdeckel.

Knetzyklus

- Wählen Sie den Knetzyklus mit dem entsprechenden Wahlschalter.
- **Bei Modellen mit DISPLAY:** Auf dem Display erscheint eine blinkende Zahl, die einen Timer in Minuten für die Dauer des Knetzyklus anzeigt. Die Zeitdauer des Timers kann mit den entsprechenden Tasten eingestellt werden
- Starten Sie den Knetzyklus durch Drücken des Wahlschalters für den ZYKLUSSTART.
- **Bei Modellen mit DISPLAY:** Das Display zeigt die verbleibenden Minuten bis zum Ende des Knetvorgangs an
- Während des Knetzyklus kann das Gerät durch Drücken des Wahlschalters für den ZYKLUSSTOPP oder durch Öffnen des Behälterdeckels angehalten werden. So kann (falls erforderlich) die Konsistenz des Teigs durch die Eingabe von Mehl oder Flüssigkeit korrigiert werden, um einen körnigen Teig zu erhalten, der sich für die Extrusion gut eignet. Der Knetzyklus hat eine ungefähre Dauer von 8÷10 Minuten. Das Gerät nimmt ihren Arbeitszyklus erst dann wieder auf, wenn der Deckel abgesenkt und der Wahlschalter für den ZYKLUSSTART gedrückt wird. Führen Sie die Verarbeitung so lange fort, bis die richtige Teigkonsistenz erreicht ist.
- Halten Sie den Knetzyklus durch Drücken des Wahlschalters für den ZYKLUSSTOPP an.

EXTRUSIONSZYKLUS

- Wählen Sie den Extrusionszyklus, indem Sie den Extrusionswahlschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten
- **Bei Modellen mit DISPLAY:** Diese Funktion ist manuell, daher erscheinen zwei Striche auf dem Display (- -)
- Starten Sie den Extrusionszyklus durch Drücken des Wahlschalters für den ZYKLUSSTART und stellen Sie sicher, dass die gewünschte Teigsorte aus den Matrizenlöchern herauskommt
- **Bei Modellen mit DISPLAY:** Das Display zeigt die seit dem Motorstart verstrichenen Minuten an
- Am Ende der Verarbeitung halten Sie den Extrusionszyklus durch Drücken des Wahlschalters für den ZYKLUSSTOPP an.

VERWENDUNG DES GERÄTS

MENGEN FÜR 1,3 KG TEIG

0,85 kg Mehl von Typ 00 + 7 - 8 Eier (ein Ei entspricht ca. 50 g oder 50 ml), oder 350 - 400 ml Flüssigkeit, die sich aus Eiern und Wasser zusammensetzt (mindestens 3 Eier verwenden, um die entsprechende Konsistenz zu erhalten).

Ein Knetzyklus dauert ca. 8 - 10 Minuten.

Der erhaltene Teig ist bröckelig (siehe Abbildung).



Wenn der Teig am Ende des Knetzyklus nicht bröckelig sein sollte, können noch kleine Menge an Flüssigkeit oder Mehl zugegeben werden, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Das Gerät kann verschiedene Arten von Mehl verarbeiten (Typ 00, Hartweizen-, Dinkel-, Kamut-, Vollkornmehl), die Flüssigkeitsmenge (Eier oder Wasser) muss dann ggf angepasst werden, um die richtige Konsistenz (bröckelig) zu erhalten.

Die Mengenangaben sind nur Richtwerte, auch wenn sie im Rahmen der Abnahme des Gerätes überprüft wurden.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

REINIGUNG DES GERÄTS

4 Reinigung des Geräts



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.



WARNUNG

- Alle Reinigungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal nach Lesen dieser Anleitung und Einweisung in die Bedienung des Geräts durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit einem Druck-, Sprüh- oder Tauchreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Schwämme, Scheuerschwämme oder Werkzeuge, mit denen zuvor Metalle oder Metalllegierungen gereinigt wurden.
- Führen Sie die Reinigung erst durch, nachdem das Gerät vollständig von Lebensmitteln entleert wurde.
- Die Häufigkeit der Reinigung richtet sich nach der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird, und nach der Art der zu verarbeitenden Lebensmittel.

4.1 Reinigung nach der Verarbeitung

Nach jeder Verarbeitung müssen das Gerät fachgerecht gereinigt und Lebensmittelreste von dessen Oberflächen abgeschrubbt und gereinigt werden.

Die Reinigung kann von Hand oder in der Spülmaschine erfolgen.

Die Außenflächen des Geräts können mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem Schwamm gereinigt werden.

Reinigen Sie auch die Arbeitsfläche und alle umliegenden Bereiche gründlich.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

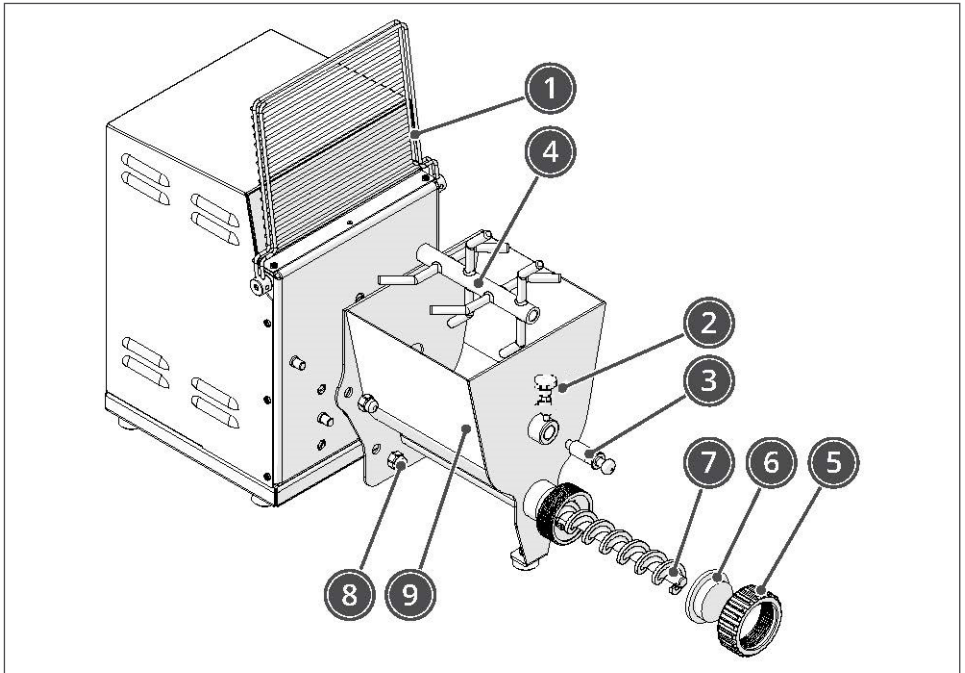
RU

AR

REINIGUNG DES GERÄTS

4.1.1 Ausbau von Komponenten zur Erleichterung der Reinigung

Um die Reinigung des Geräts zu erleichtern, können einige Komponenten abgenommen werden.



Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- heben Sie die Behälterabdeckung (1)
- lösen Sie die Arretierung (2) und entfernen Sie die Welle (3)
- nehmen Sie den Knetler (4)
- schrauben Sie die Ringmutter (5)
- entfernen Sie die Matrize (6) und nehmen Sie die Vorschubschraube (7)
- entfernen Sie die Muttern (8) und nehmen Sie den Behälter (9) heraus.



WARNUNG

Die Matrizen dürfen nicht in der Spülmaschine, sondern nur von Hand gereinigt werden. Legen Sie die Matrizen nach der Verwendung in warmes Wasser, um die Bildung von Schmutzverkrustungen zu vermeiden.

Ausgebaute Komponenten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden (**mit Ausnahme der Matrizen, die ausschließlich von Hand gereinigt werden dürfen**). Legen Sie bei der Handreinigung die zu reinigenden Komponenten in warmes Wasser, um die Entfernung von Teigresten zu erleichtern.

Stellen Sie am Ende der Reinigung sicher, dass alle Komponenten perfekt sauber und

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

REINIGUNG DES GERÄTS

trocken sind, dann bauen Sie sie in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



WARNUNG

Achten Sie nach der Demontage der Badewanne auf die obere Abdeckung. Nach dem Entfernen der Wanne muss der Deckel vollständig geöffnet und NICHT geschlossen sein.

Beachten Sie folgende Warnhinweise:

- Deckel ohne Wanne NICHT verschliessen
- Beim Schliessen in Abwesenheit der Wanne NICHT mit Gewalt auf den Deckel aufsetzen
- Stellen Sie NICHTS auf den Deckel, wenn keine Wanne vorhanden ist, um eine Beschädigung des Mikrosicherheitsschalters zu vermeiden.
- Prüfen Sie nach dem Entfernen der Wanne, ob der Deckel bis zum Ende des Hubs richtig geöffnet ist.

4.1.2 Reinigung des Elektromessers

Das Elektromesser kann mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem Schwamm gereinigt werden.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Setzen Sie das Elektromesser keinem direkten Wasserstrahl aus, da dies die elektrischen Teile beschädigen kann.



ES IST VERBOTEN,

das Elektromesser in der Spülmaschine zu reinigen.

4.2 Längere Inaktivität

Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie beabsichtigen, das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht zu verwenden:

- trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
- führen Sie eine allgemeine Reinigung des Geräts durch
- decken Sie das Gerät mit einem Tuch ab, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.

WARTUNG DES GERÄTS

5 Wartung des Geräts



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Stellen Sie vor jeder Wartungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

5.1 Regelmäßige Wartung

Eine regelmäßige Wartung ist unerlässlich, um die Leistung des Geräts auf Dauer zu erhalten und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

5.1.1 Wartungsplan für die regelmäßige Wartung

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Überprüfung des Arbeitsbereichs	Sichtprüfung	Täglich	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung des Geräts und des Arbeitsbereichs.
Reinigung des Geräts	Sichtprüfung	Täglich	
Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen	Sichtprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheits- und Schutzvorrichtungen zu überprüfen.
	Funktionsprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Funktionsprüfung der Sicherheitsvorrichtungen, der Verriegelung und der Elemente zum Starten und Stoppen des Geräts durch.
Überprüfung der Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme	Sichtprüfung	Wöchentlich	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme zu überprüfen. Wenn sie unleserlich oder abgetrennt sind, fordern Sie beim Hersteller eine Kopie an.



VORSICHT: GEFAHR

Bei Fehlfunktion, Beschädigung oder Ausfall von Sicherheitsvorrichtungen muss das Gerät sofort von der Stromversorgung getrennt werden. Verwenden Sie in einem solchen Fall das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Hersteller.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

WARTUNG DES GERÄTS

5.2 Außerordentliche Wartung



VORSICHT: GEFAHR

- Außergewöhnliche Wartungsarbeiten erfordern spezifische Fachkompetenzen und müssen vom Hersteller durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt im Falle der Nichteinhaltung dieser Anweisung jede Haftung ab.
- Alle Arbeiten, die den Ausbau von mechanischen Teilen, Schutzvorrichtungen, Sicherheitsvorrichtungen oder den Zugang zur elektrischen Anlage und zu den Elektronikarten erfordern, dürfen ausschließlich vom Hersteller durchgeführt werden.

5.3 Mögliche Funktionsstörungen

Dieser Abschnitt enthält Lösungen für Probleme, die bei der Verwendung des Geräts auftreten können.



VORSICHT: GEFAHR

Es ist wichtig, dass Sie erst dann eingreifen, nachdem Sie diese Anleitung gründlich durchgelesen haben.

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät startet nicht	Kein Strom	- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsort mit Strom versorgt wird und die Steckdose an das Netz angeschlossen ist.
		- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
		- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose korrekt mit Strom versorgt wird und dass die Eigenschaften der Steckdose den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild des Produkts entsprechen.
	- Stellen Sie sicher, dass das Verriegelungssystem in der geschlossenen Position ist und funktioniert.	
Der Behälterdeckel ist nicht korrekt geschlossen	- Stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt geschlossen ist.	
Der Elektromotor oder die Elektronikarte ist defekt	- Wenden Sie sich an den Hersteller.	

WARTUNG DES GERÄTS

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Abnormale Geräusche während des Betriebs	Riemen oder mechanische Teile defekt	- Schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es ab. Wenden Sie sich an den Hersteller.
Versehentlicher Kontakt von elektrischen Teilen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten	Exposition gegenüber oder Kontakt mit Flüssigkeiten	- Bei versehentlichem Kontakt von elektrischen Teilen des Geräts mit Flüssigkeiten TRENNEN SIE SOFORT DEN NETZ-STECKER AB und wenden Sie sich an den Hersteller.
Heftiger Stoß	Versehentlicher Sturz	- Überprüfen Sie den Zustand der Schutzvorrichtungen (keine Risse oder Verformungen durch den Sturz). Wenn die Schutzvorrichtungen beschädigt sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Überprüfen Sie die Funktion der Sicherheitsvorrichtungen. Wenn die Sicherheitsvorrichtungen beschädigt oder funktionsunfähig sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Stellen Sie sicher, dass keine abnormale Geräusche oder Störungen feststellbar sind. Wenn abnormale Geräusche feststellbar sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.



WARNUNG

Wenn das Gerät auch nach der Umsetzung der vorgeschlagenen Lösungen nicht ordnungsgemäß funktionieren sollte, wenden Sie sich an den Hersteller.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ANLAGEN

5.4 Entsorgung

Wie die Inbetriebnahme und die Wartung muss auch die Zerlegung am Ende der Lebensdauer des Geräts von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Dieses Produkt besteht aus verschiedenen Arten von Materialien: einige können recycelt werden, andere müssen entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Recycling- oder Entsorgungsverfahren gemäß den in Ihrem Land für diese Produktkategorie geltenden Vorschriften.



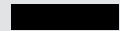
VORSICHT: GEFAHR

- Einige Teile des Produkts können umweltschädliche oder gefährliche Stoffen enthalten, die bei Entsorgung in der Umwelt schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben können.
- Die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts kann hohe Strafen nach sich ziehen, die in den örtlich geltenden Vorschriften festgelegt sind.



WARNUNG

Wie durch das nebenstehende Symbol angezeigt, ist es verboten, dieses Produkt im Hausmüll zu entsorgen. Trennen Sie zur Entsorgung des Produkts die Materialien, aus denen es besteht, gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften oder geben Sie das Produkt beim Kauf eines neuen gleichwertigen Produkts an den Verkäufer zurück.



IT

EN

FR

DE

6 Anlagen

Dem Gerät wird die folgende Dokumentation beigelegt:

- Verwendungs- und Wartungshinweise
- Konformitätserklärungen
- Eventuelle weitere Dokumente für die sichere Bedienung des Geräts.

PT

RU

AR



WARNUNG

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

LECTURA DE LOS SÍMBOLOS

Significado de los símbolos de advertencia y peligro empleados en el manual

En el manual se utilizan los siguientes símbolos, a cada uno de los cuales se atribuye un significado particular.



ADVERTENCIA

Para indicar operaciones especialmente importantes y delicadas que, de no realizarse correctamente, podrían provocar daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él.



ATENCIÓN, PELIGRO

Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen genérico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen eléctrico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ESTÁ PROHIBIDO

Para indicar operaciones que NO DEBEN realizarse.

Conformidad

El aparato es conforme a las directivas necesarias para su correcta comercialización. Los textos completos de las declaraciones se adjuntan a la documentación incluida con el aparato.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ÍNDICE

Índice

1	SEGURIDAD	4
1.1	Información importante para la seguridad	4
1.1.1	Advertencias generales	4
1.1.2	Prohibiciones	5
1.2	Símbolos ubicados en el aparato	6
2	Presentación del aparato	7
2.1	Identificación	7
2.2	Entorno de trabajo	7
2.3	Datos técnicos y dimensionales	8
2.4	Descripción	8
2.4.1	Componentes principales	9
3	Uso del aparato	13
3.1	Recepción del producto	13
3.2	Transporte y manipulación	13
3.3	Primera puesta en servicio	14
3.3.1	Limpieza preliminar	15
3.3.2	Conexión eléctrica	16
3.3.3	Conexión de agua (solo para modelos PF40EN/PF80EN)	16
3.4	Certificación ETL	17
3.4.1	Conexión de agua	17
3.4.2	Sustitución de fusibles	17
3.5	Uso	17
3.5.1	Descripción de los mandos	18
3.5.2	Hilera de extrusión	19
3.5.3	Cuchilla eléctrica (opcional para PF15E/PF25EN - de serie para PF40EN/PF80EN)	20
3.5.4	Uso	22
4	Limpieza del aparato	23
4.1	Limpieza al final del trabajo	24
4.1.1	Desmontaje de los componentes para facilitar la limpieza	24
4.1.2	Limpieza de la cuchilla eléctrica	25
4.2	Largas temporadas de inactividad	26
5	Mantenimiento del aparato	26
5.1	Mantenimiento programado	26
5.1.1	Tabla de mantenimiento programado	26
5.2	Mantenimiento extraordinario	27
5.3	Posibles fallos de funcionamiento	27
5.4	Eliminación	29
6	Anexos	29

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

1 SEGURIDAD

1.1 Información importante para la seguridad

1.1.1 Advertencias generales



ADVERTENCIAS

- Este manual es propiedad del fabricante del aparato y se prohíbe su reproducción o la cesión a terceros de los contenidos de este documento. Todos los derechos reservados. Este documento forma parte integrante del producto; asegúrese de que acompañe siempre al aparato, incluso en caso de venta/transferencia a otro propietario, para que lo pueda consultar el usuario o el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación. Las fotografías e ilustraciones se ofrecen a título de ejemplo; el fabricante, que adopta una política de constante desarrollo y actualización del producto, podrá efectuar modificaciones sin previo aviso.
- **Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato para garantizar su funcionamiento seguro.**
- El aparato está diseñado para amasar y extruir masas en diversos formatos. Queda excluida toda responsabilidad contractual y extracontractual del fabricante por daños provocados a personas, animales o cosas por errores de ajuste o de mantenimiento o por usos indebidos.
- Este aparato no está diseñado para la producción masiva de alimentos ni para uso industrial.
- El aparato no está destinado a ser utilizado en lugares expuestos a la intemperie.
- Retire cualquier herramienta que haya en el aparato antes de ponerlo en servicio.
- Guarde en un lugar protegido las herramientas que no se utilicen, lejos del alcance de los niños y de personas no autorizadas para el uso.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.
- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comunique al proveedor del producto las anomalías o fallos de funcionamiento observados, de haberlos.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- Prepare una iluminación adecuada en el lugar de trabajo. Una iluminación correcta es importante para garantizar condiciones de seguridad y trabajo satisfactorias.
- Compruebe periódicamente que el cable de alimentación, el enchufe y la toma de corriente correspondiente estén en perfecto estado. Si el cable de alimentación está dañado, podrá ser sustituido únicamente por el fabricante o por el distribuidor local que ha vendido el aparato, o bien por el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación.
- Utilice solo recambios originales o aprobados por el fabricante, para evitar posibles daños al producto.
- Si una persona cualificada constatase o sospechase la existencia de una avería que pudiera comprometer el uso seguro del aparato, deberá desactivarse inmediatamente y solo será posible utilizarlo después de la reparación.

1.1.2 Prohibiciones



ESTÁ PROHIBIDO

- Está PROHIBIDO efectuar modificaciones y/o intentos de reparación del producto. La realización de modificaciones invalida la Declaración de conformidad del aparato. El usuario será el único responsable de los daños que se deriven de un uso indebido. Cualquier reparación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.
- Está PROHIBIDO obstruir las aberturas de ventilación del aparato.
- Está PROHIBIDO tocar el aparato con partes del cuerpo mojadas, húmedas y/o con los pies descalzos. Si se observase una fuga de corriente detectable al contacto con partes metálicas del aparato, apague el interruptor, desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y póngase en contacto con un distribuidor autorizado.
- Está PROHIBIDO el uso del aparato por parte de niños y personas que tengan menguadas sus facultades o carezcan de experiencia y conocimientos específicos, a no ser que reciban asistencia de personal cualificado y responsable de su seguridad.
- Está PROHIBIDO que los niños jueguen con el aparato.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- Está PROHIBIDO liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.
- Está PROHIBIDO extraer cualquier material atascado en el aparato cuando este se encuentre en funcionamiento, así como introducir material extraño en el ciclo de trabajo.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las conexiones eléctricas dañadas. Esto podría provocar un cortocircuito eléctrico peligroso.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las protecciones no colocadas correctamente o en estado de eficacia no perfecta.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato de forma indebida.
- Está PROHIBIDO ingerir bebidas alcohólicas o medicamentos que puedan inducir fatiga y/o somnolencia antes y durante los turnos de trabajo.
- Está PROHIBIDO forzar el aparato durante el funcionamiento. Utilícelo siempre en condiciones idóneas para el trabajo previsto.
- Está PROHIBIDO retirar o dañar cualquier placa o señal de seguridad colocada en el aparato.

1.2 Símbolos ubicados en el aparato

En las zonas del equipo en las que existen RIESGOS RESIDUALES, hay pictogramas de seguridad que informan sobre el riesgo presente.

A continuación se indican los pictogramas y su significado.



Peligro de descarga eléctrica: indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma de corriente) antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento en el aparato.



Obligación de consultar el manual de uso: es obligatorio leer las instrucciones del presente manual de uso antes de utilizar el producto.



Objeto cortante: señala que es necesario prestar atención a los objetos cortantes.



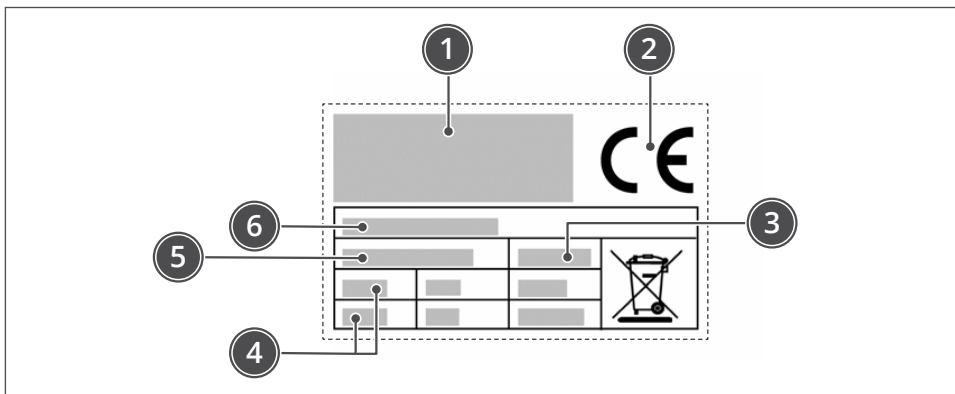
Atención rodillos giratorios: indica la presencia de rodillos giratorios durante el funcionamiento de la máquina.

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2 Presentación del aparato

2.1 Identificación

El aparato está provisto de una placa de datos que indica la información del producto. Asegúrese de que el aparato la lleve y, de no ser así, avise inmediatamente al fabricante y/o distribuidor. Los aparatos desprovistos de placa de datos no deben utilizarse, pues de lo contrario el fabricante quedará exento de toda responsabilidad.



- 1 Identificación del fabricante
- 2 Marcado CE de conformidad
- 3 Año de fabricación
- 4 Datos técnicos
- 5 Número de serie
- 6 Modelo del equipo



ADVERTENCIA

Los productos desprovistos de placa de datos deberán considerarse anónimos y potencialmente peligrosos.

2.2 Entorno de trabajo

El aparato puede funcionar en locales en los que se den las siguientes condiciones ambientales:

- temperatura ambiente: de +4 °C a + 40 °C
- humedad: máx. 90 %
- iluminación: el local debe estar adecuadamente iluminado (consulte las normas técnicas aplicables en el país de uso)
- altitud: como máximo 2000 m.s.n.m. (para usos por encima de esta altitud consulte con el fabricante).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.3 Datos técnicos y dimensionales

Descripción	PF15E	PF25EN	PF40EN	PF80EN	U/M
Potencia	0,25 (0,33)	0,37 (0,5)	0,75 (1)	1,5 (2)	kW (Hp)
Alimentación eléctrica	230/1/50	230-400V/3/50		400V/3/50	V/Ph/Hz
Capacidad nominal del recipiente	1,5	2,5	4	8	kg
Capacidad del recipiente recomendada	1,3	2	3,5	7,5	kg
Producción horaria máxima (*)	5	8	13	20	kg/h
Diámetro de la hilera de extrusión	Ø 50	Ø 57		Ø 77	mm
Medidas del equipo (LxPxH)	253 x 472,5 x 316÷450	285 x 540 x 420÷540	305 x 600 x 525÷625	360 x 700 x 635÷770	mm
Peso neto	16	35	48	75	kg
Tipo de instalación	Instalación en banco				
Nivel sonoro	< 70				dB (A)

(*) Dato indicativo, variable según el tipo de hilera y la harina utilizada.

2.4 Descripción

Las “máquinas para pasta fresca” son equipos diseñados y fabricados para amasar y extruir masas, en diversos formatos, destinadas a la alimentación de las personas. El aparato es de tipo profesional y debe instalarse en espacios de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.). Su uso no requiere una formación especial, pero de todos modos se necesitan capacidades y competencias específicas en el sector de la restauración.



ADVERTENCIA

Cualquier uso distinto del indicado por el fabricante deberá considerarse un USO INDEBIDO.

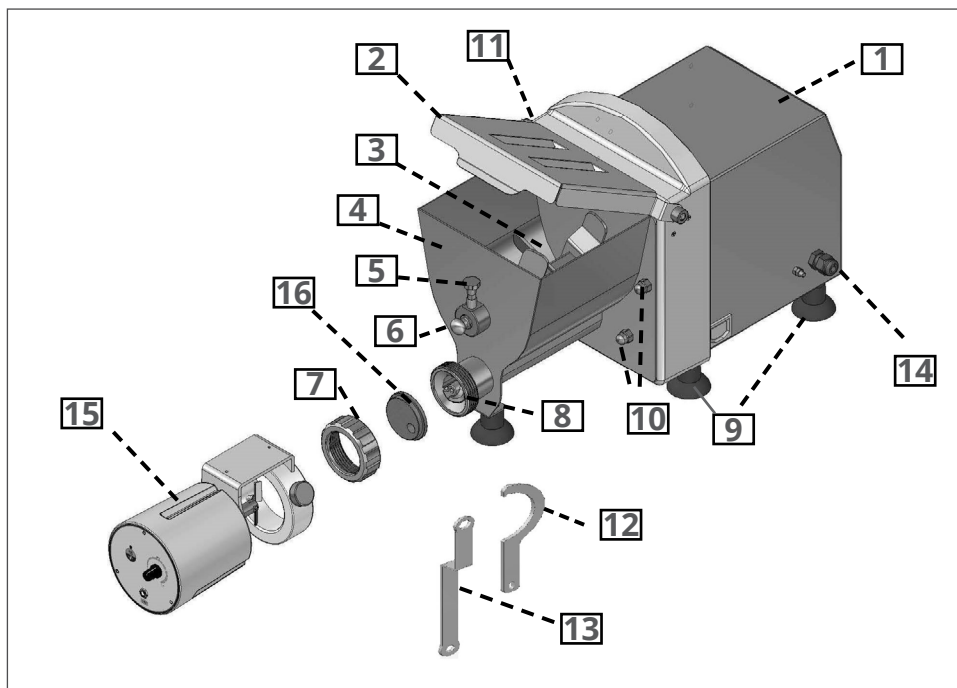
El aparato está fabricado con materiales seleccionados y técnicas de producción adecuadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación, un considerable ahorro energético y la seguridad de funcionamiento.

Todos los componentes del equipo que entran en contacto con el producto alimentario están fabricados con materiales idóneos.

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.4.1 Componentes principales

PF15E



- 1 **Cárter** de protección de componentes eléctricos
- 2 **Tapa del recipiente** provista de dispositivo de seguridad que detiene al aparato al abrirse
- 3 **Amasador** del producto alimentario
- 4 **Recipiente** de contención del producto alimentario que se va a amasar
- 5 **Perno** de bloqueo del amasador
- 6 **Eje** de alineamiento del amasador
- 7 **Anillo** de bloqueo de la hilera
- 8 **Hélice de arrastre** del producto alimentario
- 9 **Pies** ajustables para nivelar el aparato sobre el plano de apoyo
- 10 **Tuercas de desbloqueo** para desmontar el recipiente
- 11 **Selector** de función (amasar - PARADA/INICIO de ciclo - extruir)
- 12 **Llave** para el desbloqueo del anillo
- 13 **Llave de asa** para desbloquear las tuercas de estanqueidad de la cuba
- 14 **Enchufe** de alimentación
- 15 **Cuchilla eléctrica** para cortar la pasta (opcional)
- 16 **Hilera de extrusión**

IT

EN

FR

DE

ES

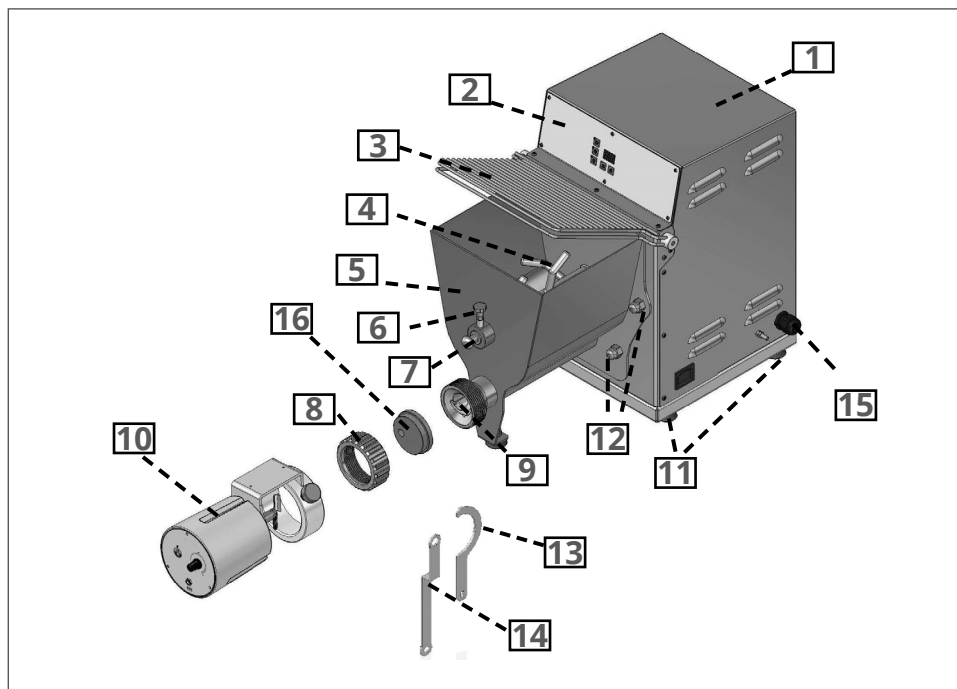
PT

RU

AR

PRESENTACIÓN DEL APARATO

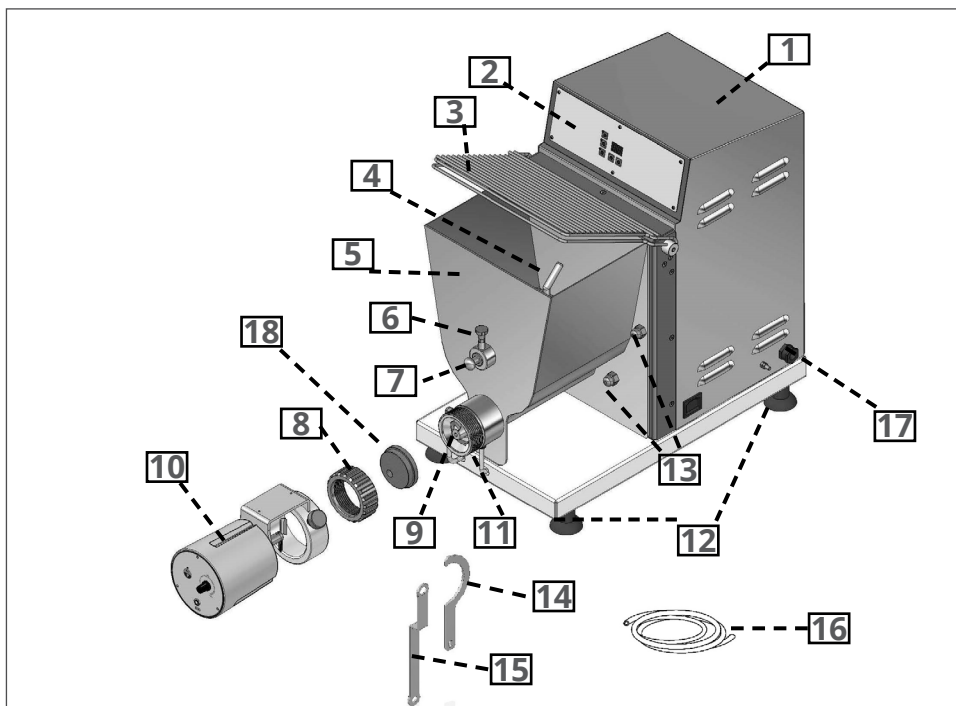
PF25EN



- 1 **Cárter** de protección de componentes eléctricos
- 2 **Selector** de función (amasar - PARADA/INICIO de ciclo - extruir)
- 3 **Tapa del recipiente** provista de dispositivo de seguridad que detiene al aparato al abrirse
- 4 **Amasador** del producto alimentario
- 5 **Recipiente** de contención del producto alimentario que se va a amasar
- 6 **Perno** de bloqueo del amasador
- 7 **Eje** de alineamiento del amasador
- 8 **Anillo** de bloqueo de la hilera
- 9 **Hélice de arrastre** del producto alimentario
- 10 **Cuchilla eléctrica** para cortar la pasta (opcional)
- 11 **Pies** ajustables para nivelar el aparato sobre el plano de apoyo
- 12 **Tuercas de desbloqueo** para desmontar el recipiente
- 13 **Llave** para el desbloqueo del anillo
- 14 **Llave de asa** para desbloquear las tuercas de estanqueidad de la cuba
- 15 **Enchufe** de alimentación
- 16 **Hilera de extrusión**

PRESENTACIÓN DEL APARATO

PF40EN



- 1 **Cárter** de protección de componentes eléctricos
- 2 **Selector** de función (amasar - PARADA/INICIO de ciclo - extruir)
- 3 **Tapa del recipiente** provista de dispositivo de seguridad que detiene al aparato al abrirse
- 4 **Amasador** del producto alimentario
- 5 **Recipiente** de contención del producto alimentario que se va a amasar
- 6 **Perno** de bloqueo del amasador
- 7 **Eje** de alineamiento del amasador
- 8 **Anillo** de bloqueo de la hilera
- 9 **Hélice de arrastre** del producto alimentario
- 10 **Cuchilla eléctrica** para cortar la pasta
- 11 **Circuito de agua** de refrigeración del extrusor
- 12 **Pies** ajustables para nivelar el aparato sobre el plano de apoyo
- 13 **Tuercas de desbloqueo** para desmontar el recipiente
- 14 **Llave** para el desbloqueo del anillo
- 15 **Llave de asa** para desbloquear las tuercas de estanqueidad de la cuba
- 16 **Tabos** para el empalme con la instalación de agua
- 17 **Enchufe** de alimentación
- 18 **Hilera de extrusión**

IT

EN

FR

DE

ES

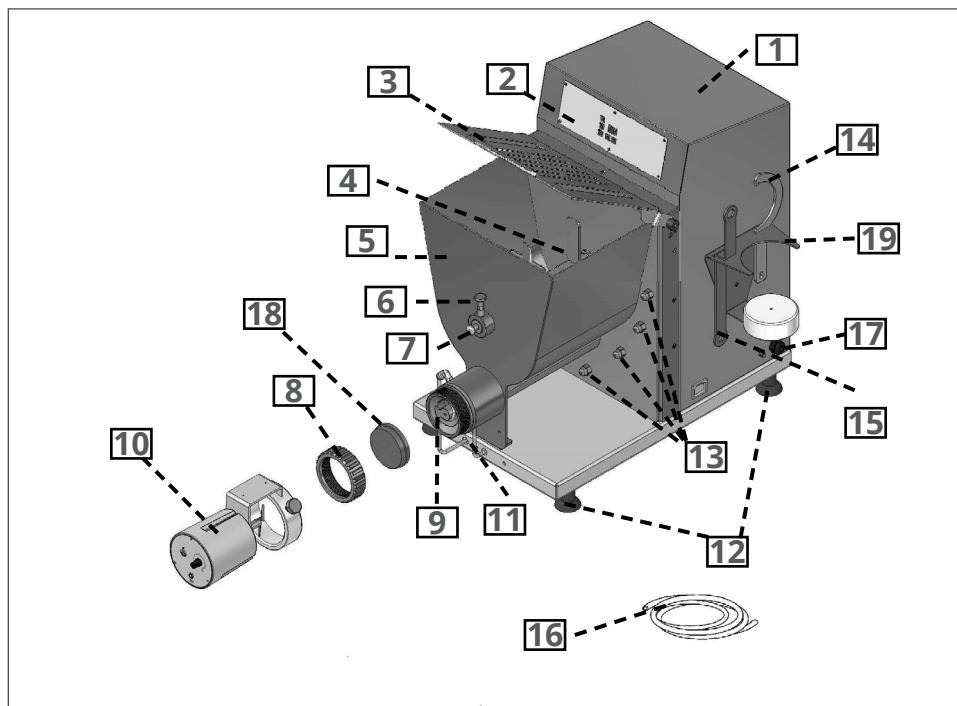
PT

RU

AR

PRESENTACIÓN DEL APARATO

PF80EN



- 1 **Cárter** de protección de componentes eléctricos
- 2 **Selector** de función (amasar - PARADA/INICIO de ciclo - extruir)
- 3 **Tapa del recipiente** provista de dispositivo de seguridad que detiene al aparato al abrirse
- 4 **Amasador** del producto alimentario
- 5 **Recipiente** de contención del producto alimentario que se va a amasar
- 6 **Perno** de bloqueo del amasador
- 7 **Eje** de alineamiento del amasador
- 8 **Anillo** de bloqueo de la hilera
- 9 **Hélice de arrastre** del producto alimentario
- 10 **Cuchilla eléctrica** para cortar la pasta
- 11 **Circuito de agua** de refrigeración del extrusor
- 12 **Pies** ajustables para nivelar el aparato sobre el plano de apoyo
- 13 **Tuercas de desbloqueo** para desmontar el recipiente
- 14 **Llave** para el desbloqueo del anillo
- 15 **Llave de asa** para desbloquear las tuercas de estanqueidad de la cuba
- 16 **Tubos** para el empalme con la instalación de agua
- 17 **Enchufe** de alimentación
- 18 **Hilera de extrusión**
- 19 **Soporte cuchillo**

USO DEL APARATO

3 Uso del aparato

3.1 Recepción del producto

El aparato se entrega en un único bulto, protegido por un embalaje de cartón y debidamente estabilizado con material antigolpes para garantizar su perfecto estado.

Dependiendo de las características del equipo y para facilitar su manipulación, el embalaje puede estar paletizado.

El siguiente material se suministra en una bolsa de plástico alojada dentro del embalaje:

- Llave para el desbloqueo del anillo
- Llave de asa para desbloquear las tuercas de estanqueidad de la cuba
- Tubos para el empalme con la instalación de agua (solo para modelos PF40EN/PF80EN)
- Cuchilla eléctrica para cortar la pasta (de serie para modelos PF40EN/PF80EN, bajo pedido para modelos PF15E/PF25EN).

La boquilla se debe pedir por separado. La máquina para la pasta fresca no se puede poner en marcha sin montar primero la boquilla.



ADVERTENCIA

Al recibir el aparato, compruebe que todos los componentes estén en perfecto estado. En caso de daños o ausencia de alguna parte, póngase en contacto con el distribuidor local para acordar los procedimientos oportunos.

Junto con el aparato se entregan también las instrucciones y la documentación que se resume en el capítulo *"6 Anexos" en la página 29.*



ADVERTENCIA

Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

3.2 Transporte y manipulación



ATENCIÓN, PELIGRO

- El transporte del equipo debe ser efectuado siempre por personal profesionalmente cualificado, adoptando precauciones para evitar cualquier daño a sus componentes debido a golpes o esfuerzos provocados por procedimientos de elevación no admitidos.
- La garantía no cubre los daños ocasionados al aparato durante el transporte y la manipulación.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

- La reparación o sustitución de componentes dañados corren de la cuenta del cliente y deberán ser efectuadas por personal autorizado por el fabricante, utilizando solo recambios originales.
- La manipulación del producto embalado debe efectuarse de acuerdo con sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son reducidos, la manipulación puede llevarse a cabo manualmente; en caso contrario, utilice un dispositivo de elevación de capacidad adecuada.
- Para las operaciones de elevación manual se necesitan dos personas como mínimo.

Una vez retirado el embalaje, la manipulación segura del aparato se realiza siguiendo las indicaciones (carga y descarga) que figuran en el propio embalaje.



ESTÁ PROHIBIDO

liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.

IT

3.3 Primera puesta en servicio



ADVERTENCIAS

- La primera puesta en servicio debe ser efectuada por personal experto y autorizado, que debe verificar previamente que la línea de alimentación eléctrica cumpla la legislación vigente en la materia, las normas y las especificaciones vigentes en el país de uso. Deberá verificarse asimismo la perfecta eficacia de la puesta a tierra de la instalación eléctrica y comprobarse que la tensión de línea y la frecuencia coincidan con los valores indicados en la placa de datos.
- Antes de poner en servicio el aparato, asegúrese de que la zona elegida presente las características indicadas en el apartado *"2.2 Entorno de trabajo" en la página 7.*

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

- Compruebe que el plano de apoyo sea adecuado para el peso y las características del aparato, sea estable, esté nivelado y que su superficie sea fácil de limpiar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios. Utilice los pies ajustables del aparato para estabilizarlo.
- El incumplimiento de estas instrucciones expone al usuario a riesgos de avería del aparato y accidentes debidos a contactos directos o indirectos.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

- Los daños ocasionados a personas, animales y cosas por la ausencia de una toma de tierra no están cubiertos por la garantía, y la responsabilidad recae íntegramente en el operador que no ha verificado la presencia de la puesta a tierra y de un interruptor diferencial de seguridad correctamente instalado y calibrado.
- Si se utiliza un adaptador para la toma de corriente, se ha de comprobar que sus características eléctricas no sean inferiores a las del aparato.
- No utilice tomas múltiples bajo ningún concepto.

3.3.1 Limpieza preliminar

Antes de utilizar el aparato, lleve a cabo una limpieza y desinfección preliminares.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



ADVERTENCIA

Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

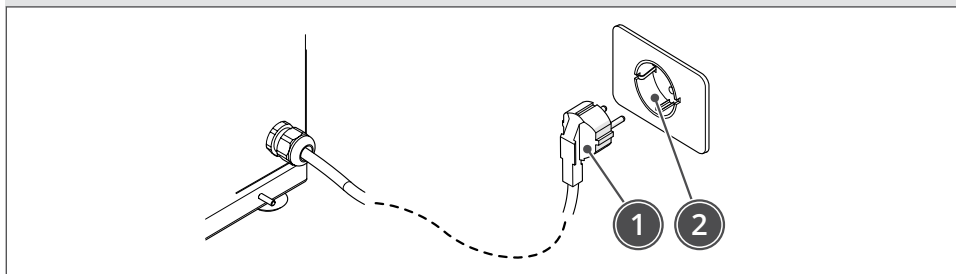
USO DEL APARATO

3.3.2 Conexión eléctrica



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

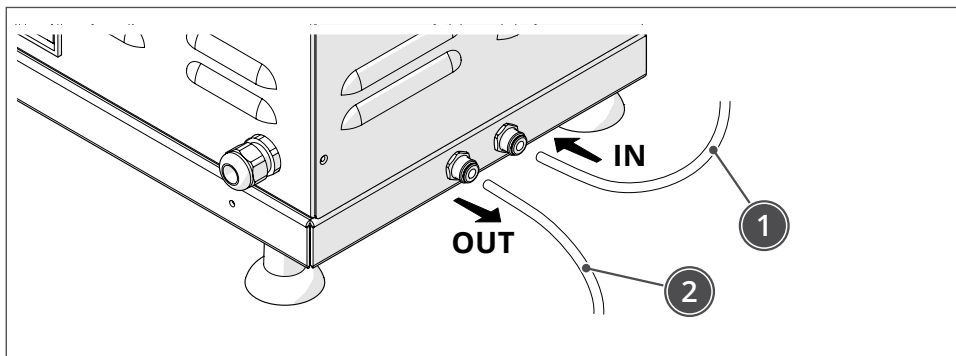
La conexión eléctrica de la máquina a la red de alimentación y su correspondiente prueba preliminar deberán ser efectuadas únicamente por un instalador especializado que posea el equipamiento y la formación idóneos.



Para realizar la conexión eléctrica del aparato, solo hay que insertar el enchufe (1) en la toma de corriente (2) debidamente preparada.

3.3.3 Conexión de agua (solo para modelos PF40EN/PF80EN)

Los aparatos de la serie **PF40EN/PF80EN** están provistos de un sistema de refrigeración líquida que impide el sobrecalentamiento de la boca y del anillo durante la operación de extrusión de la pasta. Este sistema de refrigeración evita que la masa, dentro de la boca, se caliente demasiado y pierda la consistencia correcta.



Para efectuar las conexiones a la red de agua:

- conecte el tubo de llenado de agua (1), incluido de serie, por un lado a la alimentación de agua y por el otro al conector rápido "IN" situado en la parte trasera del aparato
- conecte el tubo de evacuación de agua (2), incluido de serie, por un lado a un desagüe y por el otro al conector rápido "OUT" situado en la parte trasera del aparato
- compruebe que no haya pérdidas de agua abriendo lentamente el grifo de alimen-

USO DEL APARATO

tación.

Para conectar los tubos a los conectores rápidos, solo hay que empujar a fondo el tubo hacia el interior del orificio de acoplamiento rápido y tirar luego de él para comprobar que esté bloqueado.

Para extraer los tubos solo hay que empujar a fondo la parte móvil que rodea el conector rápido y quitar el tubo tirando de él.



ADVERTENCIAS

Monte una llave de paso línea arriba de la entrada de agua del aparato.

3.4 Certificación ETL

3.4.1 Conexión de agua

Utilice la válvula antirretorno suministrada (solo para el modelo **PF40EN**) para conectar la máquina de acuerdo con los "códigos de plomería local".

3.4.2 Sustitución de fusibles

En el lado de la máquina hay un portafusibles con un fusible adecuado dentro. Si está dañado, sustituirlo por otro fusible con las mismas características.

3.5 Uso



ATENCIÓN, PELIGRO

- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que las protecciones superiores estén en perfecto estado y de que el enclavamiento funcione correctamente. No intente desmontar ni manipular el enclavamiento.
- No haga funcionar nunca el aparato en vacío.
- No fume ni use aparatos con llamas libres cerca de la zona de colocación y uso del aparato.
- Los botones se accionan mecánicamente; presione firmemente en el centro de los mismos.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

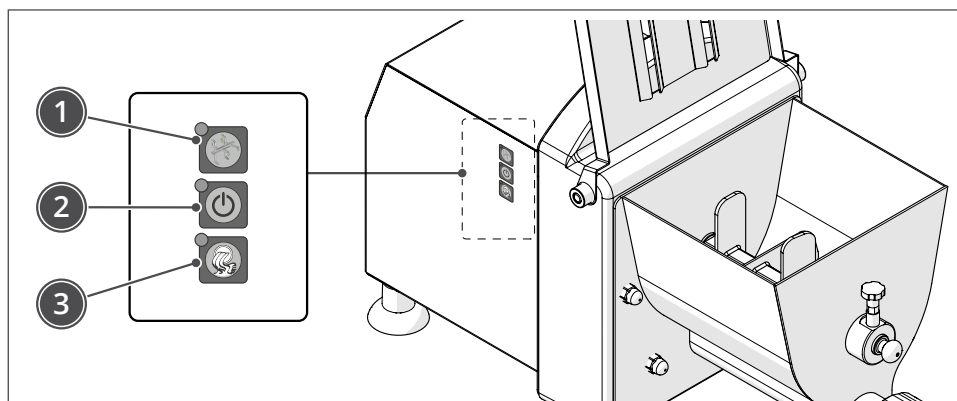
RU

AR

USO DEL APARATO

3.5.1 Descripción de los mandos

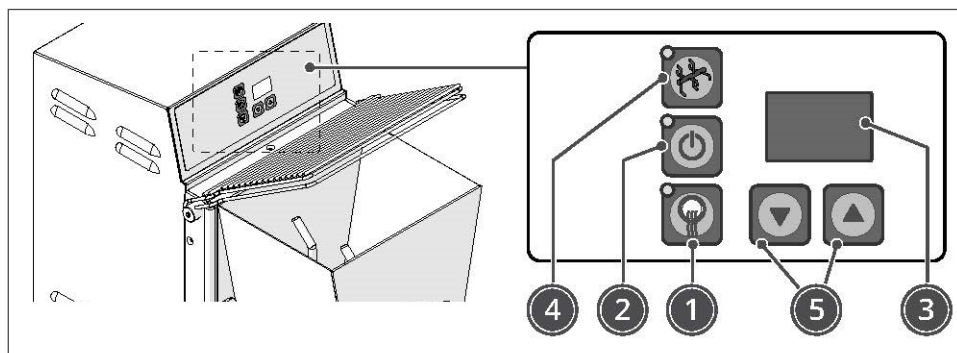
PF15E



- 1 Selector del ciclo de **amasado**.
- 2 Selector de **inicio/parada de ciclo**: inicia o detiene el ciclo de amasado
- 3 Selector del ciclo de **extrusión**.

El led situado al lado de los selectores (1) y (3) indica la función activa en ese momento.
El led situado al lado del selector (2) indica la presencia de alimentación eléctrica.

IT PF25EN - PF40EN - PF80EN



- 1 Selector del ciclo de **extrusión**
- 2 Selector de **inicio/parada de ciclo**: inicia o detiene el ciclo de amasado
- 3 **Pantalla**: muestra el tiempo durante el ciclo de amasado
- 4 Selector del ciclo de **amasado**
- 5 Botones de ajuste **duración del temporizador**.

El led situado al lado de los selectores (1) y (4) indica la función activa en ese momento.
El led situado al lado del selector (2) indica la presencia de alimentación eléctrica.

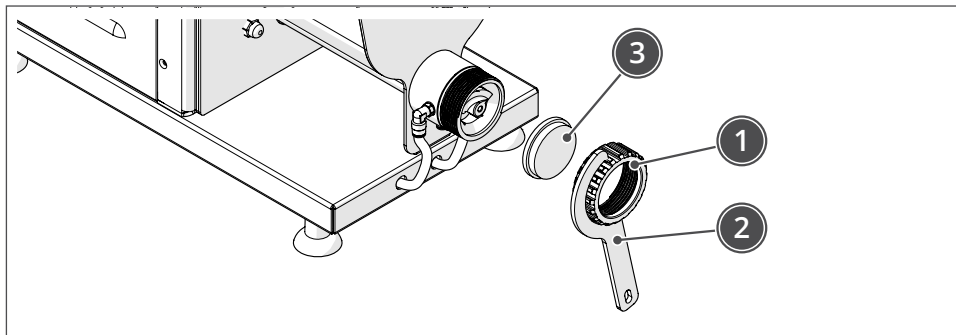
USO DEL APARATO



ADVERTENCIA

El ciclo de EXTRUSIÓN se activa solo después de accionar el ciclo de amasado durante un minuto como mínimo.

3.5.2 Hilera de extrusión



Para instalar o sustituir la hilera de extrusión:

- desenrosque el anillo (1) utilizando la llave prevista (2) incluida de serie
- sustituya la hilera de extrusión (3) por la adecuada para el tipo de trabajo elegido
- vuelva a colocar y enroscar correctamente el anillo (1).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

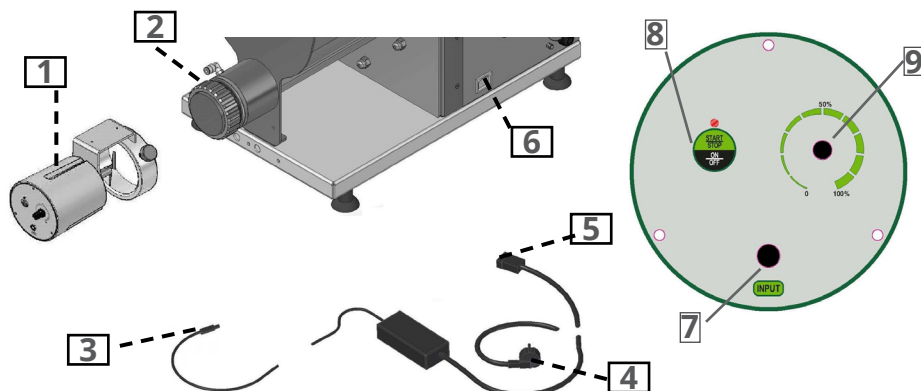
USO DEL APARATO

3.5.3 Cuchilla eléctrica (opcional para PF15E/PF25EN - de serie para PF40EN/PF80EN)



ATENCIÓN

Desconecte la máquina de la alimentación eléctrica antes de instalar la cuchilla eléctrica.



IT

PF15E

Asegúrese de que, una vez instalada la cuchilla, la parte descubierta de la protección de plástico quede hacia abajo

- Coloque el ensamble de la cuchilla (1) en la boca de extrusión (2) y asegúrelo atornillándolo a la misma
- Poner el regulador (9) en la posición inicial 0
- inserte el conector (4) de alimentación de la cuchilla en la toma prevista.



ADVERTENCIA

Una vez instalada la cuchilla, asegúrese de que la parte de chapa que muestra la señal de peligro esté orientada hacia arriba.



ADVERTENCIA

Utilice la cuchilla únicamente durante la fase de extrusión.

Para accionar la cuchilla solo hay que:

- pulsar el botón (8)
- el indicador luminoso se enciende
- utilizar el regulador (9) para modificar la velocidad de corte (según el tipo de trabajo elegido)
- Poner el regulador (9) en la posición inicial 0

USO DEL APARATO

- volver a pulsar el botón (8) para detener el funcionamiento de la cuchilla.

PF25EN - PF40EN - PF80EN

Asegúrese de que, una vez instalada la cuchilla, la parte descubierta de la protección de plástico quede hacia abajo

- coloque el grupo cuchilla (1) en la boca de extrusión (2) y bloquéelo atornillándolo a la misma mediante los correspondientes pomos
- Poner el regulador (9) en la posición inicial 0
- insérer le connecteur (5) d'alimentation du couteau dans la prise prévue à cet effet (6).



ADVERTENCIA

Una vez instalada la cuchilla, asegúrese de que la parte de cha- pa que muestra la señal de peligro esté orientada hacia arriba.



ADVERTENCIA

Utilice la cuchilla únicamente durante la fase de extrusión.

Para accionar la cuchilla solo hay que:

- Accionar la fase de extrusión en el panel de control de la máquina de pasta fresca
- pulsar el botón (8)
- el indicador luminoso se enciende
- utilizar el regulador (9) para modificar la velocidad de corte (según el tipo de trabajo elegido)
- Poner el regulador (9) en la posición inicial 0
- volver a pulsar el botón (8) para detener el funcionamiento de la cuchilla.



ADVERTENCIA

- Cada vez que se interrumpe el funcionamiento del aparato, se interrumpe también el de la cuchilla eléctrica.
- Si es la primera vez que se va a utilizar la cuchilla, antes de instalarla, retire la película protectora de revestimiento, si la hay, y limpie a fondo la cuchilla utilizando únicamente deter- gentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustan- cias nocivas para la salud de las personas.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

3.5.4 Uso

A continuación se indican las fases principales para el uso normal del aparato.

- Monte las herramientas adecuadas para el trabajo elegido (para la hilera, consulte el apartado *"3.5.2 Hilera de extrusión" en la página 19*, para la cuchilla, en su caso, consulte el apartado *"3.5.3 Cuchilla eléctrica (opcional para PF15E/PF25EN - de serie para PF40EN/PF80EN)" en la página 20*).
- Levante la tapa del recipiente
- Introduzca, en este orden, la harina y luego la parte líquida (no introduzca primero la parte líquida porque podría derramarse por los orificios de la hilera)

La entrada de líquidos debe hacerse a ras y durante aproximadamente 1 minuto para evitar la formación de gránulos y para que la humedad se distribuya mejor

- Cierre la tapa del recipiente.

CICLO DE AMASADO

- Seleccione el ciclo de amasado con el selector previsto
- **Para los modelos provistos de PANTALLA:** la pantalla muestra un número parpadeando que representa un temporizador en minutos de la duración del ciclo de amasado. La duración del temporizador se puede ajustar con los botones de ajuste previstos
- Inicie el ciclo de amasado con el selector de INICIO DE CICLO
- **Para los modelos provistos de PANTALLA:** la pantalla muestra los minutos que faltan para que termine el amasado
- Durante el ciclo de amasado, se puede detener el aparato con el selector de PARADA DE CICLO o levantando la tapa del recipiente. Esta operación permite corregir (si es necesario) la consistencia de la masa, añadiendo harina o líquido para obtener una masa granular, idónea para la extrusión. El ciclo de amasado dura aproximadamente 8-10 minutos. El aparato reanuda su ciclo de trabajo solo si la tapa está bajada y se acciona el selector de INICIO DE CICLO. Continúe hasta que la masa adquiera la consistencia correcta
- Detenga el ciclo de amasado con el selector de PARADA DE CICLO

CICLO DE EXTRUSIÓN

- Seleccione el ciclo de extrusión pulsando durante 3 segundos el selector previsto
- **Para los modelos provistos de PANTALLA:** al tratarse de una función manual, la pantalla muestra dos guiones (- -)
- Inicie el ciclo de extrusión con el selector de INICIO DE CICLO y compruebe que, por los orificios de la hilera, salga el tipo de pasta deseado
- **Para los modelos provistos de PANTALLA:** la pantalla muestra los minutos transcurridos desde el arranque del motor
- Una vez terminado el trabajo, detenga el ciclo de extrusión con el selector de PARADA DE CICLO.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPIEZA DEL APARATO

DOSIS PARA 1,3 KG DE MASA

0,85 kg de harina de tipo 00 + 7÷8 huevos (un huevo corresponde aproximadamente a 50 g o 50 ml), o bien 350÷400 ml de líquido entre huevos y agua (utilice al menos 3 huevos para dar consistencia a la masa).

El ciclo de amasado dura aproximadamente 8÷10 minutos.

La masa que se obtiene se presenta de forma granular (véase la figura).



Si hacia el final del ciclo la masa no se presenta granular es posible añadir líquido o harina en pequeñas dosis para obtener la consistencia correcta.

Con el aparato pueden utilizarse diferentes tipos de harina (harina 00, harina de trigo duro, de espelta, de kamut, integral); en estos casos puede que sea necesario modificar la dosis de la parte líquida antes indicada (huevos o huevos y agua), de manera que la consistencia de la masa sea la correcta (granular).

La dosis recomendada es puramente indicativa, aunque se ha probado durante las fases de ensayo.

4 Limpieza del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



ADVERTENCIA

- Todas las operaciones de limpieza deben ser efectuadas por personal cualificado, después de consultar este manual y recibir formación sobre el funcionamiento de la máquina.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.
- No lave el aparato utilizando un dispositivo de limpieza que funcione a presión, por pulverización o por inmersión.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPIEZA DEL APARATO

- No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.
- Para la limpieza del aparato, no utilice esponjas, estropajos abrasivos o herramientas con los que se hayan limpiado previamente metales o aleaciones metálicas.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza solo después de vaciar por completo el producto alimentario del aparato.
- La frecuencia de las intervenciones de limpieza depende del entorno de uso del aparato y del tipo de producto alimentario trabajado.

4.1 Limpieza al final del trabajo

Al terminar cada sesión de trabajo, es necesario limpiar correctamente el aparato, asegurándose de desincrustar y limpiar las superficies, eliminando los restos de producto alimentario que haya.

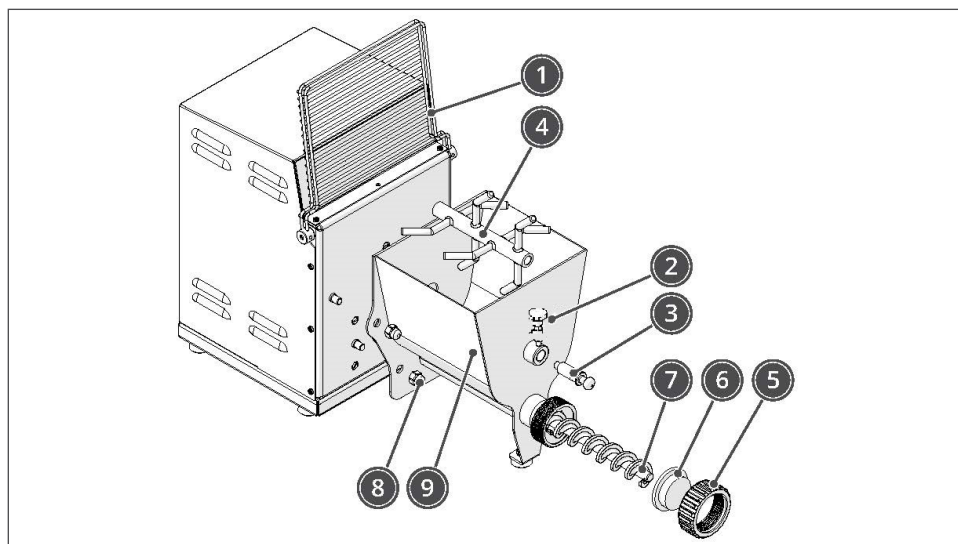
La limpieza puede realizarse a mano o en el lavavajillas.

Para limpiar las superficies externas del equipo se puede utilizar una bayeta suave húmeda o una esponja.

Limpie a fondo también la encimera y todas las superficies circundantes.

4.1.1 Desmontaje de los componentes para facilitar la limpieza

Para facilitar la limpieza del aparato, se pueden desmontar algunos componentes.



Para hacerlo:

- levante la protección del recipiente (1)
- suelte el seguro (2) y desmonte el eje (3)

LIMPIEZA DEL APARATO

- extraiga el amasador (4)
- desenrosque y quite el anillo (5)
- desmonte la hilera (6) y extraiga la hélice de arrastre (7)
- quite las tuercas (8) y desmonte el recipiente (9).



ADVERTENCIA

Las hileras no deben lavarse en el lavavajillas, sino solo a mano. Después de utilizarlas, hay que ponerlas a remojo en agua caliente para evitar que se formen incrustaciones.

Además de lavarlos a mano, los componentes desmontados se pueden meter en el lavavajillas (**aparte de las hileras, que se deben lavar obligatoriamente a mano**). Para la limpieza a mano, podría ser conveniente sumergir los componentes en agua caliente para facilitar la eliminación de los restos de masa.

Al terminar la limpieza, compruebe que todos los componentes estén completamente limpios y secos; a continuación vuelva a montarlos siguiendo los pasos de desmontaje en orden inverso.



ADVERTENCIA

Preste atención a la cubierta superior después de desmontar la bañera. Una vez retirada la cubeta, la tapa deberá encontrarse en la posición completamente abierta y NO cerrada.

Observar las siguientes advertencias:

- NO cerrar la tapa sin el recipiente.
- NO forzar ni apoyarse en la tapa durante el cierre en ausencia del recipiente.
- NO coloque nada en la tapa, en ausencia de la bañera, para evitar daños al microinterruptor de seguridad.
- Después de retirar el tanque, asegúrese de que la tapa esté abierta correctamente hasta el final del recorrido.

4.1.2 Limpieza de la cuchilla eléctrica

Para limpiar la cuchilla eléctrica se puede utilizar una bayeta suave húmeda o una esponja.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

No lave la cuchilla eléctrica con chorros de agua directos, porque tiene componentes eléctricos que podrían estropearse.



ESTÁ PROHIBIDO

lavar la cuchilla eléctrica en el lavavajillas.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANTENIMIENTO DEL APARATO

4.2 Largas temporadas de inactividad

Si no se tiene previsto utilizar el aparato en una larga temporada:

- desconecte el aparato de la alimentación eléctrica
- efectúe una limpieza general del aparato
- cubra bien el aparato con una lona para protegerlo del polvo y la suciedad.

5 Mantenimiento del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.

5.1 Mantenimiento programado

Un mantenimiento correcto es fundamental para mantener inalteradas a lo largo del tiempo las prestaciones del aparato y garantizar su funcionamiento seguro.

5.1.1 Tabla de mantenimiento programado

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
Inspección de la zona de trabajo	Inspección visual	Diaria	- Siga las instrucciones para la limpieza del aparato y de la zona de trabajo
Limpieza de la máquina	Inspección visual	Diaria	
Inspección de los dispositivos de seguridad	Inspección visual	Diaria, antes del trabajo	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que los dispositivos de seguridad y las protecciones estén en perfecto estado
	Comprobación del funcionamiento	Diaria, antes del trabajo	- Efectúe una prueba de funcionamiento de los dispositivos de seguridad, del enclavamiento y de los elementos de arranque y parada del equipo
Comprobación del buen estado de las placas y de los pictogramas de seguridad	Inspección visual	Semanal	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que las placas y los pictogramas de seguridad estén en perfecto estado. Si resultan ilegibles o están despegados, solicite una copia al fabricante

MANTENIMIENTO DEL APARATO



ATENCIÓN, PELIGRO

En caso de funcionamiento defectuoso, daños o fallo de disparo de los dispositivos de seguridad, desconecte inmediatamente el aparato de la alimentación, no lo utilice y póngase en contacto sin falta con el fabricante.

5.2 Mantenimiento extraordinario



ATENCIÓN, PELIGRO

- Las intervenciones de mantenimiento extraordinario requieren competencias específicas y deben ser efectuadas obligatoriamente por el fabricante, el cual rechaza toda responsabilidad si no se cumplen las normas indicadas.
- Cualquier tipo de intervención que requiera el desmontaje de componentes mecánicos, dispositivos de protección o dispositivos de seguridad, o el acceso al sistema eléctrico y a las tarjetas electrónicas deberá ser efectuado únicamente por el fabricante.

5.3 Posibles fallos de funcionamiento

Esta sección contiene algunas soluciones para los problemas que se podrían producir durante el uso del aparato.



ATENCIÓN, PELIGRO

Es importante intervenir solo después de leer atentamente este manual.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Anomalía	Causa	Posible solución
El aparato no se pone en marcha	Falta de alimentación eléctrica	- Compruebe que en el lugar de trabajo haya tensión de línea y que la toma de corriente funcione
		- Compruebe que el aparato esté conectado correctamente a la alimentación
		- Compruebe que la alimentación de la toma de corriente sea correcta y que sus características coincidan con los datos indicados en la placa de datos del producto
		- Compruebe que el sistema de enclavamiento esté en posición de cierre y funcione
	La tapa del recipiente no está correctamente cerrada	- Compruebe que la tapa esté correctamente cerrada
	El motor eléctrico o la tarjeta electrónica son defectuosos	- Póngase en contacto con el fabricante
Ruido anormal durante el funcionamiento	Funcionamiento defectuoso de la correa o de los órganos mecánicos	- Apague y desconecte inmediatamente el aparato. Póngase en contacto con el fabricante
Contacto accidental de los componentes eléctricos con agua u otros líquidos	Exposición o contacto con líquidos	- En caso de contacto accidental con líquidos de los componentes eléctricos del aparato, DESCONECTE INMEDIATAMENTE LA TOMA DE CORRIENTE y póngase en contacto con el fabricante
Golpe fuerte	Caída accidental	- Compruebe el estado de las protecciones (ausencia de grietas o deformaciones debidas a la caída). Si las protecciones estuviesen dañadas, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Si los dispositivos de seguridad estuviesen dañados o no funcionasen, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe que no haya ruidos ni anomalías. Si suena un ruido anormal, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante

ANEXOS



ADVERTENCIA

Si, tras probar las soluciones posibles que se proponen, el aparato siguiese sin ponerse en marcha, póngase en contacto con el fabricante.

5.4 Eliminación

Al igual que para las operaciones de puesta en servicio, al final de la vida útil del aparato, las operaciones de desmantelamiento deberán ser efectuadas también por personal cualificado.

Este producto está formado por materiales de varios tipos: algunos se pueden reciclar, mientras que otros se deben eliminar. Infórmese sobre los sistemas de reciclado o eliminación previstos por las normas vigentes en su zona para esta categoría de producto.



ATENCIÓN, PELIGRO

- Algunas partes del producto pueden contener sustancias contaminantes o peligrosas que, si se liberan al medio ambiente, podrían ser nocivas para el medio ambiente y para la salud humana.
- Las normas locales vigentes pueden contemplar graves sanciones en caso de eliminación indebida de este producto.



ADVERTENCIA

Tal y como indica el símbolo de al lado, está prohibido desechar este producto junto con los residuos domésticos. Por lo tanto, deberá llevarse a cabo la recogida selectiva, según los métodos vigentes en su zona, o entregarse el producto al vendedor al comprar un producto nuevo equivalente.



6 Anexos

Junto con el aparato se entrega la siguiente documentación adjunta:

- Instrucciones de uso y mantenimiento
- Declaraciones de conformidad
- Otros documentos, en su caso, para el uso seguro del aparato.



ADVERTENCIA

Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LEITURA DOS SÍMBOLOS

Significado dos símbolos de aviso e perigo presentes no manual

Dentro do manual, são usados os seguintes símbolos e a cada um dos quais é dado um significado particular.



AVISO

Para indicar operações particularmente importantes e delicadas que, se não forem realizadas corretamente, podem causar danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados.



ATENÇÃO PERIGO

Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes gerais ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes de tipo elétrico ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



É PROIBIDO

Para indicar operações que NÃO DEVEM ser realizadas.

Conformidade

O aparelho está em conformidade com as diretivas necessárias para a sua regular comercialização. Os textos completos das declarações de conformidade são fornecidos com a documentação que acompanha o aparelho.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ÍNDICE

Índice

1	SEGURANÇA	4
1.1	Informações importantes de segurança.....	4
1.1.1	Avisos gerais	4
1.1.2	Proibições	5
1.2	Símbolos presentes no aparelho	6
2	Apresentação do aparelho	7
2.1	Identificação	7
2.2	Ambiente de trabalho	7
2.3	Dados técnicos e medidas	8
2.4	Descrição	8
2.4.1	Componentes principais	9
3	Utilização do aparelho.....	13
3.1	Receção do produto	13
3.2	Transporte e movimentação.....	13
3.3	Primeira colocação em funcionamento	14
3.3.1	Limpeza preliminar	15
3.3.2	Ligação elétrica.....	16
3.3.3	Ligação da água (só para modelos PF40EN/PF80EN)	16
3.4	Certificação ETL.....	17
3.4.1	Abastecimento de água.....	17
3.4.2	Substituição de fusíveis.....	17
3.5	Uso	17
3.5.1	Descrição dos comandos	18
3.5.2	Disco de moldagem	19
3.5.3	Lâmina elétrica (opcional para PF15E/PF25EN - de série para PF40EN/PF80EN) ..	20
3.5.4	Utilização	22
4	Limpeza do aparelho.....	23
4.1	Limpeza no fim da produção	24
4.1.1	Desmontar os componentes para facilitar a limpeza	24
4.1.2	Limpeza da lâmina elétrica	25
4.2	Longos períodos de inatividade	26
5	Manutenção do aparelho	26
5.1	Manutenção programada	26
5.1.1	Tabela de manutenção programada.....	26
5.2	Manutenção especial	27
5.3	Possíveis anomalias de funcionamento	27
5.4	Eliminação	29
6	Anexos	29

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

1 SEGURANÇA

1.1 Informações importantes de segurança

1.1.1 Avisos gerais



AVISOS

- Este manual é de propriedade do fabricante do aparelho e é proibido reproduzir ou transferir para terceiros os conteúdos deste documento. Todos os direitos são reservados. Este faz parte integrante do produto; garanta que este acompanha sempre o aparelho, inclusive no caso de venda/transferência para outro proprietário, para que possa ser consultado pelo utilizador ou por pessoal autorizado para a manutenção e reparações. Fotografias e desenhos são fornecidos para fins exemplificativos; o Fabricante, ao promover uma política de constante desenvolvimento e atualização do produto, pode fazer alterações sem aviso prévio.
- **Leia este manual com atenção antes de usar o aparelho para garantir o funcionamento seguro.**
- O aparelho foi concebido para amassar e moldar massas de vários formatos. Exclui-se qualquer responsabilidade contratual e extracontratual do Fabricante por danos causados a pessoas, animais ou coisas, por erros de regulação, manutenção e uso incorreto.
- Este aparelho não foi projetado para produção de alimentos em massa e uso industrial.
- O aparelho não se destina a ser utilizado em locais expostos aos agentes atmosféricos.
- Remova qualquer utensílio do aparelho antes de colocá-lo em funcionamento.
- Arrume os utensílios não utilizados fora do alcance de crianças e pessoas não autorizadas a usá-las.
- Mantenha sempre a distância de segurança das peças em movimento.
- Após ter realizado a colocação em funcionamento do aparelho, informe o fornecedor do produto sobre quaisquer anomalias ou maus funcionamentos encontrados.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

- Forneça a iluminação adequada ao local de trabalho. Uma iluminação correta é importante para garantir as condições de segurança de trabalho satisfatórias.
- Verifique periodicamente a integridade do cabo de alimentação, da ficha e da respetiva tomada. Se o cabo de alimentação estiver danificado só pode ser substituído pelo fabricante ou pelo distribuidor local que vendeu o aparelho ou pelo pessoal autorizado para a manutenção e reparação.
- Use apenas peças de substituição originais ou aprovadas pelo fabricante, a fim de evitar possíveis danos ao produto.
- No caso de uma pessoa qualificada verificar ou suspeitar de uma avaria suscetível de prejudicar a utilização em segurança do aparelho, este deve ser imediatamente parado e a sua utilização será possível única e exclusivamente após a reparação.

1.1.2 Proibições



É PROIBIDO

- É PROIBIDO fazer alterações e/ou tentativas de reparação do produto. A realização de alterações, anula a Declaração de Conformidade do aparelho. Para os danos resultantes do uso incorreto o único responsável é o utilizador. Qualquer reparação deve ser realizada por um técnico qualificado.
- É PROIBIDO obstruir as aberturas de ventilação do aparelho.
- É PROIBIDO tocar no aparelho com partes do corpo molhadas, húmidas e/ou com os pés descalços. Se houver uma dispersão de corrente detetável com o contacto com peças metálicas do aparelho, desligue o interruptor, desligue a ficha da tomada de alimentação elétrica e contacte um revendedor autorizado.
- É PROIBIDO o uso do aparelho por crianças e por pessoas com capacidades reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos específicos, a menos que sejam assistidas por pessoal qualificado responsável pela sua segurança.
- É PROIBIDO que as crianças brinquem com o aparelho.
- É PROIBIDO abandonar no ambiente e deixar ao alcance das crianças o material de embalagem, pois pode ser uma potencial fonte de perigo. Por conseguinte, deve ser eliminado em conformidade com a legislação em vigor.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

- É PROIBIDO remover qualquer material preso no aparelho quando este está a funcionar, ou introduzir material estranho no ciclo de trabalho.
- É PROIBIDO usar o aparelho com as ligações elétricas danificadas. Isso pode causar um perigoso curto-circuito elétrico.
- É PROIBIDO usar o aparelho com as proteções não corretamente posicionadas ou em estado de eficiência não perfeita.
- É PROIBIDO usar o aparelho de forma incorreta.
- É PROIBIDO tomar álcool ou medicamentos que podem causar cansaço e/ou sonolência antes e durante os turnos de trabalho.
- É PROIBIDO forçar o aparelho durante o funcionamento. Utilize-o sempre em condições adequadas para o processamento a realizar.
- É PROIBIDO remover ou danificar qualquer placa ou sinal de segurança presente no aparelho.

1.2 Símbolos presentes no aparelho

No aparelho, nas zonas onde estão presentes RISCOS RESIDUAIS, estão afixados pictogramas de segurança que informam sobre o risco existente. Os pictogramas e o seu significado estão listados abaixo.



Perigo de choque elétrico: indica que é necessário desligar a alimentação elétrica geral (ou desligar a tomada elétrica) antes de realizar as operações de limpeza e manutenção do aparelho.



É obrigatório consultar o manual de utilização: é obrigatório ler as instruções deste manual de utilização antes de usar o produto.



Objeto cortante: indica que é necessário prestar atenção aos objetos cortantes.



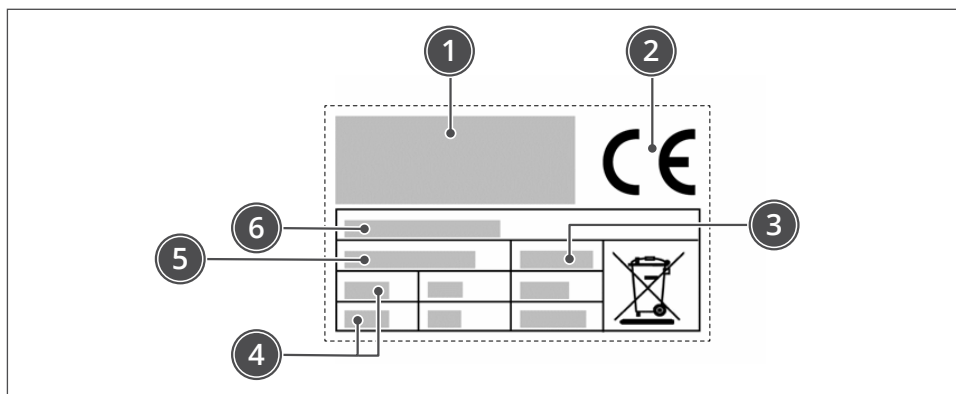
Atenção rolos rotatórios: indica a presença de rolos rotatórios durante o funcionamento da máquina.

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2 Apresentação do aparelho

2.1 Identificação

O aparelho está equipado com uma placa de identificação que contém os dados do produto. Certifique-se de que o aparelho dispõe da placa, caso contrário avise imediatamente o fabricante e/ou revendedor. Os aparelhos que não possuem uma placa de identificação não devem ser utilizados, caso contrário anula-se qualquer responsabilidade do fabricante.



- 1 Identificação do fabricante
- 2 Marcação CE de conformidade
- 3 Ano de fabrico
- 4 Dados técnicos
- 5 Número de série
- 6 Modelo do aparelho



AVISO

Os produtos que não tenham uma placa de identificação devem ser considerados anónimos e potencialmente perigosos.

2.2 Ambiente de trabalho

O aparelho pode funcionar em locais em que estejam reunidas as seguintes condições ambientais:

- temperatura ambiente: de +4°C a + 40°C
- humidade: máx. 90%
- iluminação: o local deve ser adequadamente iluminado (consulte as normas técnicas aplicáveis no país de utilização)
- altitude: máximo 2000 m. a.n.m. (para utilização acima desta altitude, consulte o fabricante).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.3 Dados técnicos e medidas

Descrição	PF15E	PF25EN	PF40EN	PF80EN	U/M
Potência	0,25 (0,33)	0,37 (0,5)	0,75 (1)	1,5 (2)	kW (Hp)
Alimentação elétrica	230/1/50	230-400V/3/50		400V/3/50	V/Ph/Hz
Capacidade nominal da cuba	1,5	2,5	4	8	kg
Capacidade da cuba recomendada	1,3	2	3,5	7,5	kg
Produção máxima por hora (*)	5	8	13	20	kg/h
Diâmetro do disco de moldagem	Ø 50	Ø 57		Ø 77	mm
Medidas do aparelho (LxPxH)	253 x 472,5 x 316÷450	285 x 540 x 420÷540	305 x 600 x 525÷625	360 x 700 x 635÷770	mm
Peso líquido	16	35	48	75	kg
Tipo de instalação	Instalação de banca				
Nível de ruído	< 70				dB (A)

(*) Dado indicativo, variável de acordo com o tipo de disco de moldagem e da farinha utilizada.

2.4 Descrição

As “máquinas para massa fresca” são equipamentos concebidos e fabricados para amassar e moldar massas, de vários formatos, destinadas à alimentação das pessoas. O aparelho é de tipo profissional e deve ser instalado em ambientes de tipo comercial (cafés, pizzarias, restaurantes, etc.). Para a utilização, não exige formação específica, todavia são necessárias aptidões e competências específicas no sector da restauração.



AVISO

Qualquer utilização diferente da indicada pelo fabricante deve ser considerada USO INCORRETO.

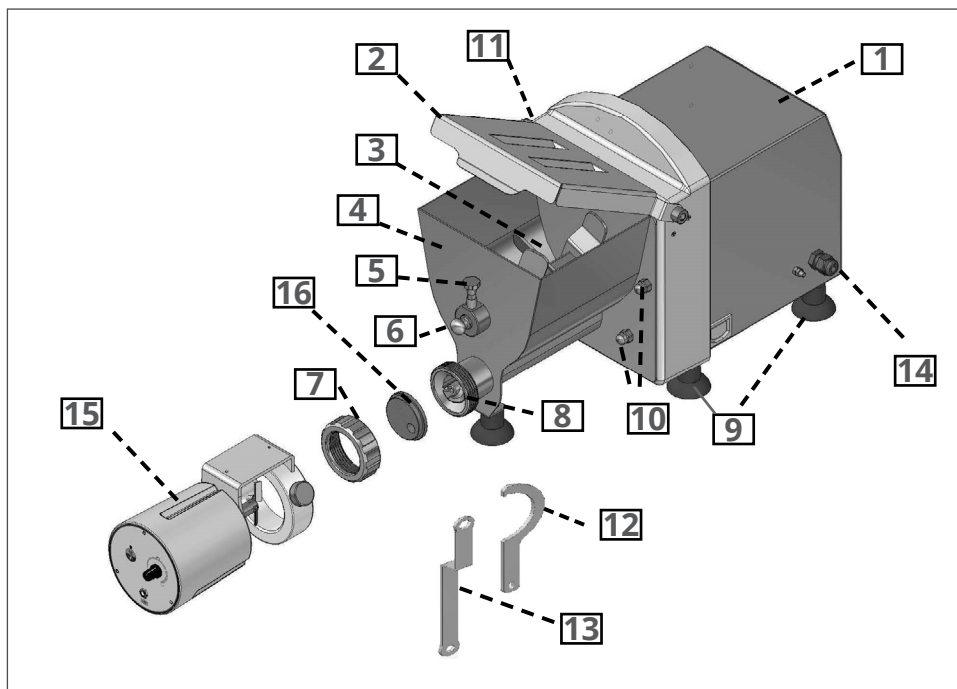
O aparelho é feito com materiais seleccionados e técnicas de fabrico adequadas para garantir a máxima higiene, a resistência à oxidação, uma economia considerável de energia e a segurança de funcionamento.

Todos os componentes do equipamento que entram em contacto com o produto alimentar são feitos de materiais adequados.

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.4.1 Componentes principais

PF15E



- 1 **Cárter** de proteção das peças elétricas
- 2 **Tampa da cuba** equipada com um dispositivo de segurança que para o aparelho ao ser aberta
- 3 **Amassadeira** do produto alimentar
- 4 **Cuba** para conter o produto alimentar a amassar
- 5 **Pino** de bloqueio da amassadeira
- 6 **Eixo** de alinhamento da amassadeira
- 7 **Anel** de bloqueio do disco de moldagem
- 8 **Hélice de compressão** do produto alimentar
- 9 **Pés** reguláveis para alinhar o aparelho sobre a superfície de apoio
- 10 **Porcas de desbloqueio** para remover a cuba
- 11 **Seletor** de função (amassar - STOP/INÍCIO ciclo - moldar)
- 12 **Chave** para desbloquear o anel
- 13 **Chave inglesa** para destravar as porcas de vedação da cuba
- 14 **Ficha** de alimentação
- 15 **Lâmina elétrica** para cortar a massa (opcional)
- 16 **Disco de moldagem**

IT

EN

FR

DE

ES

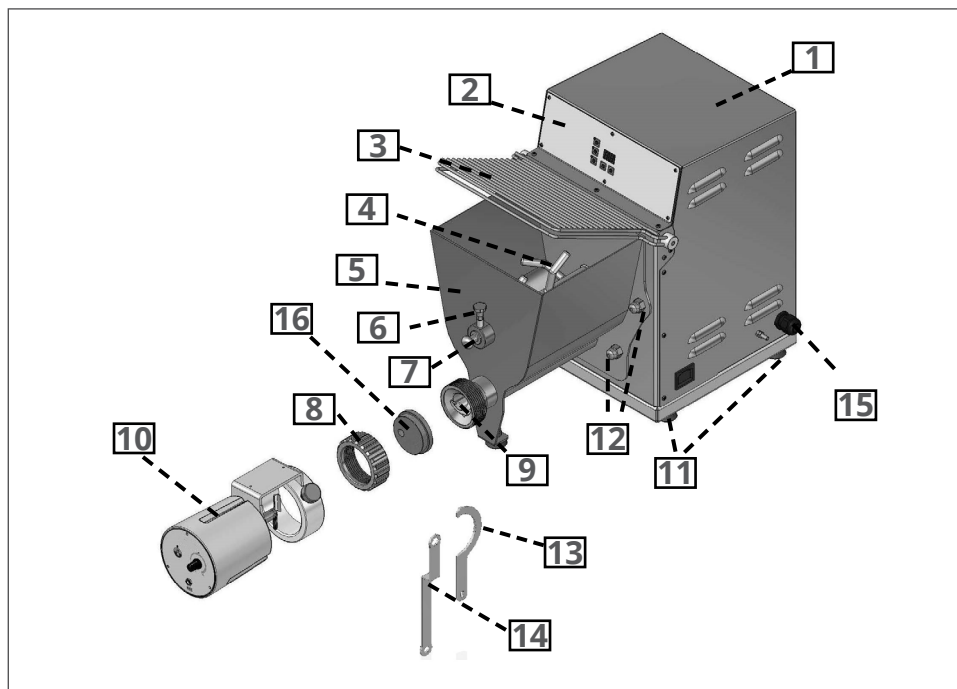
PT

RU

AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

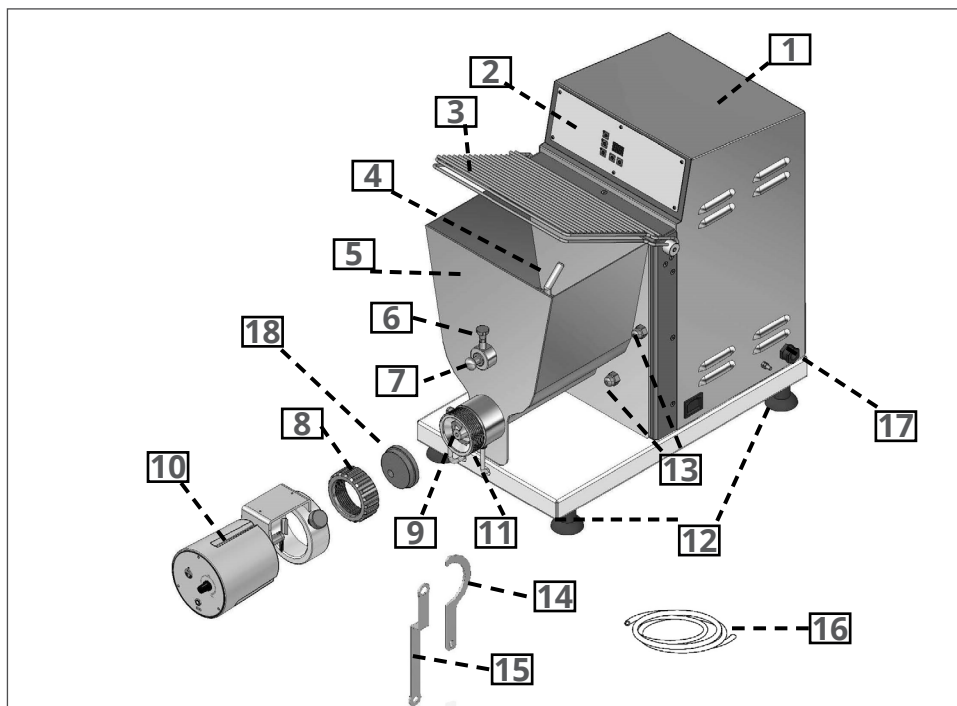
PF25EN



- 1 **Cárter** de proteção das peças elétricas
- 2 **Seletor** de função (amassar - STOP/INÍCIO ciclo - moldar)
- 3 **Tampa da cuba** equipada com um dispositivo de segurança que para o aparelho ao ser aberta
- 4 **Amassadeira** do produto alimentar
- 5 **Cuba** para conter o produto alimentar a amassar
- 6 **Pino** de bloqueio da amassadeira
- 7 **Eixo** de alinhamento da amassadeira
- 8 **Anel** de bloqueio do disco de moldagem
- 9 **Hélice de compressão** do produto alimentar
- 10 **Lâmina elétrica** para cortar a massa (opcional)
- 11 **Pés** reguláveis para alinhar o aparelho sobre a superfície de apoio
- 12 **Porcas de desbloqueio** para remover a cuba
- 13 **Chave** para desbloquear o anel
- 14 **Chave inglesa** para destravar as porcas de vedação da cuba
- 15 **Ficha** de alimentação
- 16 **Disco de moldagem**

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

PF40EN



- 1 **Cárter** de proteção das peças elétricas
- 2 **Seletor** de função (amassar - STOP/INÍCIO ciclo - moldar)
- 3 **Tampa da cuba** equipada com um dispositivo de segurança que para o aparelho ao ser aberta
- 4 **Amassadeira** do produto alimentar
- 5 **Cuba** para conter o produto alimentar a amassar
- 6 **Pino** de bloqueio da amassadeira
- 7 **Eixo** de alinhamento da amassadeira
- 8 **Anel** de bloqueio do disco de moldagem
- 9 **Hélice de compressão** do produto alimentar
- 10 **Lâmina elétrica** para cortar a massa
- 11 **Circuito de água** de arrefecimento do disco de moldagem
- 12 **Pés** reguláveis para alinhar o aparelho sobre a superfície de apoio
- 13 **Porcas de desbloqueio** para remover a cuba
- 14 **Chave** para desbloquear o anel
- 15 **Chave inglesa** para destravar as porcas de vedação da cuba
- 16 **Tubos** para a ligação à instalação da água
- 17 **Ficha** de alimentação
- 18 **Disco de moldagem**

IT

EN

FR

DE

ES

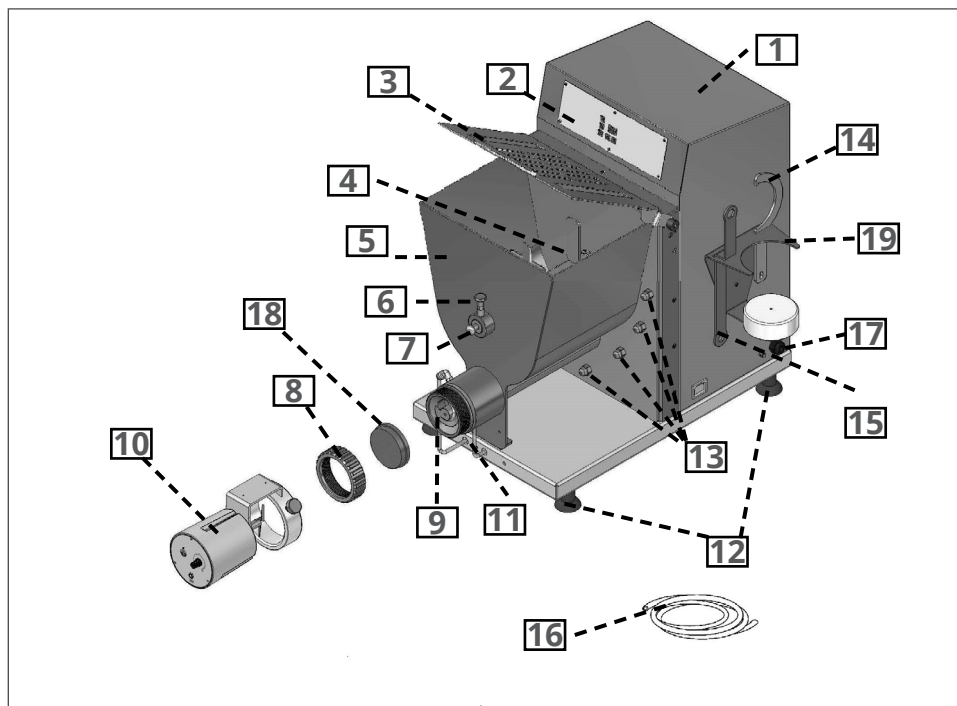
PT

RU

AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

PF80EN



- 1 **Cárter** de proteção das peças elétricas
- 2 **Seletor** de função (amassar - STOP/INÍCIO ciclo - moldar)
- 3 **Tampa da cuba** equipada com um dispositivo de segurança que para o aparelho ao ser aberta
- 4 **Amassadeira** do produto alimentar
- 5 **Cuba** para conter o produto alimentar a amassar
- 6 **Pino** de bloqueio da amassadeira
- 7 **Eixo** de alinhamento da amassadeira
- 8 **Anel** de bloqueio do disco de moldagem
- 9 **Hélice de compressão** do produto alimentar
- 10 **Lâmina elétrica** para cortar a massa
- 11 **Circuito de água** de arrefecimento do disco de moldagem
- 12 **Pés** reguláveis para alinhar o aparelho sobre a superfície de apoio
- 13 **Porcas de desbloqueio** para remover a cuba
- 14 **Chave** para desbloquear o anel
- 15 **Chave inglesa** para destravar as porcas de vedação da cuba
- 16 **Tubos** para a ligação à instalação da água
- 17 **Ficha** de alimentação
- 18 **Disco de moldagem**
- 19 **Suporte da faca**

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3 Utilização do aparelho

3.1 Receção do produto

O aparelho é entregue em um único volume, protegido por uma embalagem de cartão e adequadamente estabilizado com material à prova de choque para garantir a sua integridade.

Dependendo das características do equipamento e para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada.

Inserido num saco de plástico colocado no interior da embalagem, é fornecido o seguinte material:

- Chave para desbloquear o anel
- Chave inglesa para destravar as porcas de vedação da cuba
- Tubos para a ligação à instalação da água (apenas para modelos PF40EN/PF80EN)
- Lâmina elétrica para cortar a massa (de série nos modelos PF40EN/PF80EN, sob encomenda nos modelos PF15E/PF25EN).

A matriz deve ser encomendada separadamente. A máquina de massa fresca não pode ser iniciada sem primeiro montar a matriz.



AVISO

Ao receber o aparelho, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou falta de algumas peças, contacte o revendedor local para definir quais os procedimentos a adotar.

Juntamente com o aparelho também são fornecidas as instruções e a documentação indicada no capítulo *"6 Anexos" na página 29.*



AVISO

Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

3.2 Transporte e movimentação



ATENÇÃO PERIGO

- O transporte do aparelho deve ser sempre realizado por pessoal profissionalmente qualificado, tendo o cuidado de evitar qualquer dano às suas peças devido a impactos ou esforços causados por métodos de elevação não autorizados.
- Danos ao aparelho causados durante as fases de transporte e movimentação, não são cobertos pela garantia.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Reparações ou substituições de peças danificadas são a cargo do Cliente e devem ser realizadas por pessoal autorizado pelo fabricante utilizando apenas peças de substituição originais.
- A movimentação do produto embalado deve ser feita de acordo com as suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem reduzidos, a movimentação pode ser realizada manualmente, caso contrário é necessário usar um dispositivo de elevação com capacidade adequada.
- Realize as operações de elevação manual em pelo menos duas pessoas.

Após ter removido a embalagem, a movimentação em segurança do aparelho é efetuada seguindo as instruções (carga e descarga) indicadas diretamente na embalagem.



É PROIBIDO

abandonar no ambiente e deixar ao alcance das crianças o material de embalagem, pois pode ser uma potencial fonte de perigo. Por conseguinte, deve ser eliminado em conformidade com a legislação em vigor.

3.3 Primeira colocação em funcionamento



AVISOS

- A primeira colocação em funcionamento deve ser efetuada por pessoal experiente e autorizado, que deve certificar-se antecipadamente de que a linha de alimentação elétrica está em conformidade com as leis, regulamentos e especificações pertinentes em vigor no país de utilização. Deve igualmente verificar-se se a instalação elétrica está corretamente ligada à terra e se a tensão e a frequência da linha correspondem aos dados indicados na placa de identificação.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se a área selecionada tem as características indicadas no parágrafo *"2.2 Ambiente de trabalho" na página 7.*

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Verifique se a superfície de apoio é adequada ao peso e às características do aparelho, é estável, nivelada e se a sua superfície pode ser facilmente limpa, a fim de evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares. Utilize os pés reguláveis do aparelho para o estabilizar.
- O não cumprimento destas instruções expõe o utilizador a riscos de avaria do aparelho e acidentes devido ao contacto direto ou indireto.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

- Os danos a bens, animais e pessoas causados pela ausência de ligação à terra não estão cobertos pela garantia e a responsabilidade cabe inteiramente ao operador que não tenha verificado a presença da ligação à terra e de um interruptor de segurança diferencial corretamente instalado e calibrado.
- Se for utilizado um adaptador para a tomada elétrica, é necessário verificar se as suas características elétricas não são inferiores às do aparelho.
- Não use por motivo algum fichas triplas.

3.3.1 Limpeza preliminar

Antes de usar o equipamento, realize uma limpeza e higienização preliminar.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Antes de realizar qualquer operação de limpeza, certifique-se sempre que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.



AVISO

Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

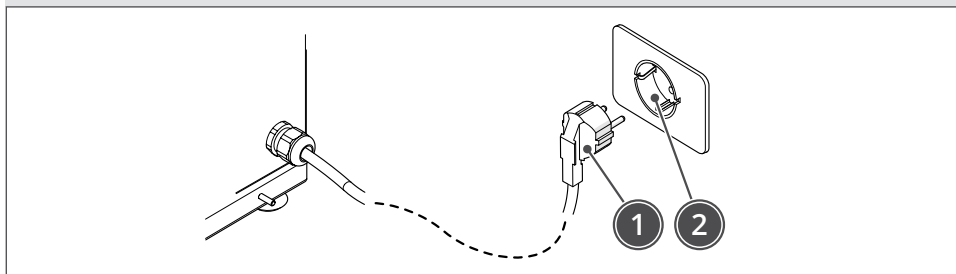
UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.3.2 Ligação elétrica



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

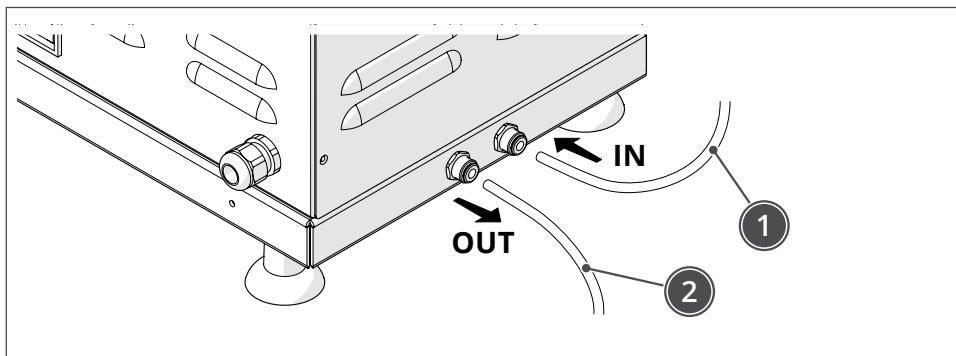
A ligação elétrica da máquina à rede de alimentação e os seus ensaios preliminares devem ser efetuados exclusivamente por um instalador especializado que possua o equipamento e a formação adequados.



Para fazer a ligação elétrica do aparelho, basta inserir a ficha (1) na tomada (2) adequadamente preparada.

3.3.3 Ligação da água (só para modelos PF40EN/PF80EN)

Os aparelhos da série **PF40EN/PF80EN** estão equipados com um sistema de arrefecimento a líquido que permite ao bocal e ao anel não superaquecerem durante a operação de moldagem da massa. Este sistema de arrefecimento evita que a massa, na parte interna do bocal, aqueça excessivamente e perca a consistência certa.



Para fazer as ligações à rede de abastecimento de água:

- ligue o tubo de abastecimento de água (1), fornecido de série, de um lado à alimentação de água e do outro ao engate rápido "IN" presente na parte de trás do aparelho
 - ligue o tubo de drenagem da água (2), fornecido de série, de um lado ao esgoto da água e do outro ao engate rápido "OUT" presente na parte de trás do aparelho
 - verifique se não há fugas de água abrindo lentamente a torneira de alimentação.
- Para fazer as ligações dos tubos aos engates rápidos é suficiente empurrar bem o tubo

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

no orifício de engate rápido e depois puxá-lo para si para verificar se está bloqueado. Para remover os tubos, basta empurrar até ao fundo a parte móvel que envolve o engate rápido e remover o tubo puxando-o para si.



AVISOS

Instale uma torneira de corte localizada antes da entrada de água do aparelho.

3.4 Certificação ETL

3.4.1 Abastecimento de água

Use a válvula anti-retorno fornecida (apenas para o modelo **PF40EN**) para ligar a máquina de acordo com os “códigos de canalização locais”.

3.4.2 Substituição de fusíveis

No lado da máquina há um suporte de fusível com um fusível apropriado dentro. Se danificado, substitua-o por outro fusível com as mesmas características.

3.5 Uso



ATENÇÃO PERIGO

- Antes de usar o aparelho, certifique-se de que as proteções superiores estão intactas e que o sistema de encravamento funciona bem. Não tente remover o sistema de encravamento nem adulterá-lo.
- Nunca deixe funcionar o aparelho vazio.
- Não fume nem utilize aparelhos com chama livre nas proximidades da zona de colocação e utilização do aparelho.
- Os botões são operados mecanicamente; pressione o centro deles com firmeza.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

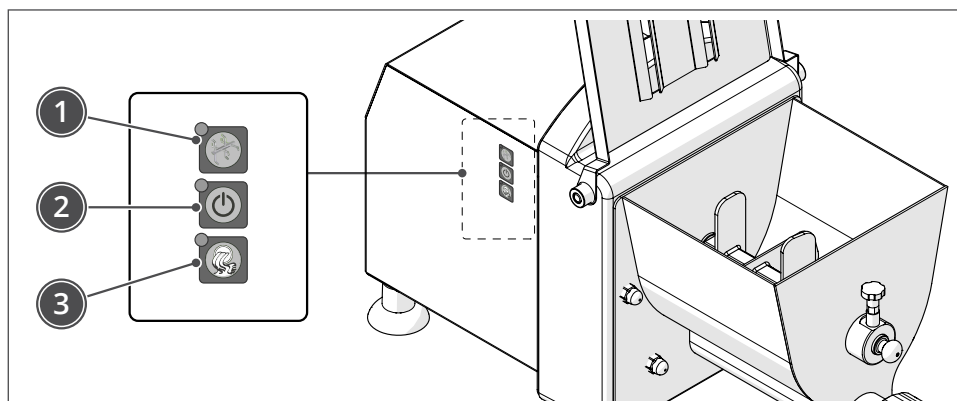
RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.5.1 Descrição dos comandos

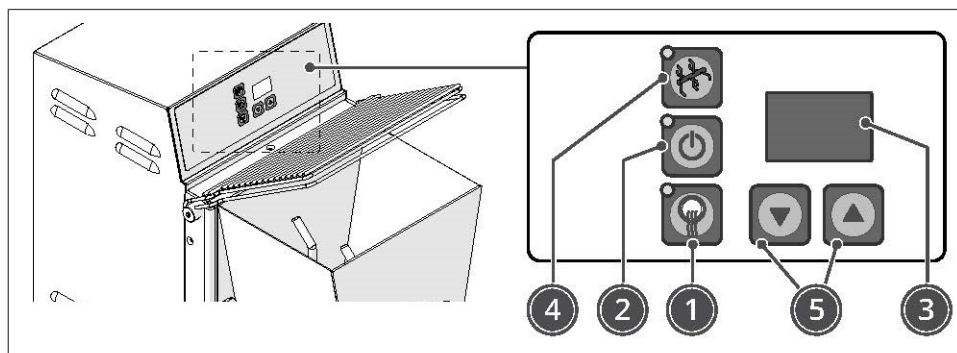
PF15E



- 1 Seletor de ciclo **amassar**.
- 2 Seletor de **início/paragem ciclo**: inicia ou para o ciclo amassar
- 3 Seletor do ciclo de **moldagem**.

O led presente ao lado dos seletores (1) e (3) indica a função ativa naquele momento.
O led presente ao lado do seletor (2) indica a presença de alimentação elétrica.

IT PF25EN - PF40EN - PF80EN



- 1 Seletor do ciclo de **moldagem**
- 2 Seletor de **início/paragem ciclo**: inicia ou para o ciclo amassar
- 3 **Visor**: indica o tempo durante o ciclo amassar
- 4 Seletor de ciclo **amassar**
- 5 Botões de regulação **duração timer**.

O led presente ao lado dos seletores (1) e (4) indica a função ativa naquele momento.
O led presente ao lado do seletor (2) indica a presença de alimentação elétrica.

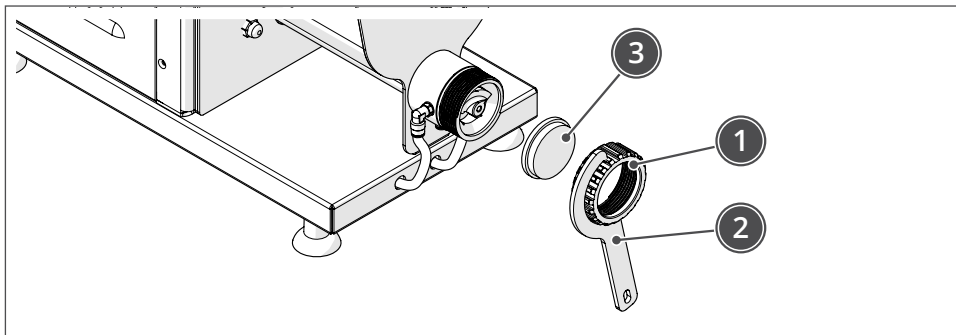
UTILIZAÇÃO DO APARELHO



AVISO

O ciclo de MOLDAGEM só se ativa após ter acionado o ciclo amassar durante pelo menos um minuto.

3.5.2 Disco de moldagem



Para instalar ou substituir o disco de moldagem:

- desenrosque o anel (1) utilizando a chave específica (2) fornecida de série
- substitua o disco de moldagem (3) pelo adequado ao tipo de produção escolhido
- remonte e enrosque bem o anel (1).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

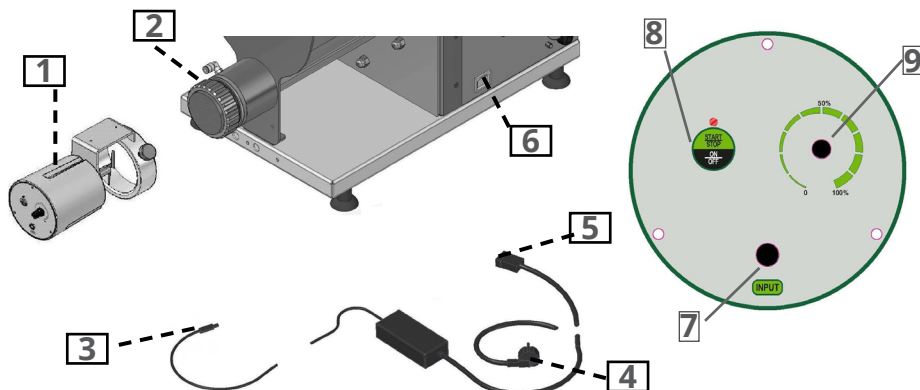
UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.5.3 Lâmina elétrica (opcional para PF15E/PF25EN - de série para PF40EN/PF80EN)



ATENÇÃO

Desligue a máquina da fonte de alimentação antes de instalar a faca elétrica.



IT

PF15E

Para instalar a lâmina elétrica:

- Posicionar o conjunto da faca (1) na boca de extrusão (2) e fixá-lo aparafusando-o à boca de extrusão
- insira o conector (3) de alimentação da lâmina na tomada específica (7).
- insira o conector (4) de alimentação da lâmina na tomada específica.



AVISO

Depois de a faca estar instalada, certifique-se de que a parte da chapa metálica que contém o sinal de perigo esteja voltada para cima.



AVISO

Utilizar a faca apenas durante a fase de extrusão

Para acionar a lâmina é suficiente:

- carregar no botão (8)
- o indicador luminoso acendese
- ajustar o regulador (9) para alterar a velocidade de corte (dependendo do tipo de processamento escolhido)
- Colocar o regulador (9) na posição inicial 0

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- carregar novamente no botão (8) para parar o funcionamento da lâmina.

PF25EN - PF40EN - PF80EN

Para instalar a lâmina elétrica:

- posicione a unidade de faca (1) na boca de extrusão (2) e trave-a aparafusando-a na mesma usando os botões apropriados
- insira o conector (3) de alimentação da lâmina na tomada específica (7).
- вставить соединитель (5) питания ножа в специальный разъем (6).



AVISO

Depois de a faca estar instalada, certifique-se de que a parte da chapa metálica que contém o sinal de perigo esteja voltada para cima.



AVISO

Utilizar a faca apenas durante a fase de extrusão

Para acionar a lâmina é suficiente:

- Acionar a fase de extrusão no painel de controlo da máquina de pasta fresca
- carregar no botão (8)
- o indicador luminoso acendese
- ajustar o regulador (9) para alterar a velocidade de corte (dependendo do tipo de processamento escolhido)
- Colocar o regulador (9) na posição inicial 0
- carregar novamente no botão (8) para parar o funcionamento da lâmina.



AVISO

- Sempre que é interrompido o funcionamento do aparelho também se interrompe o da lâmina elétrica.
- Se for a primeira vez que utiliza a lâmina, antes de instalá-la, remova qualquer película protetora de revestimento e limpe-a cuidadosamente usando apenas produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.5.4 Utilização

As principais fases para o uso normal do aparelho estão indicadas abaixo.

- Monte os utensílios adequados para a produção escolhida (para o disco de moldagem consulte o parágrafo *“3.5.2 Disco de moldagem” na página 19*, para a lâmina consulte o parágrafo *“3.5.3 Lâmina elétrica (opcional para PF15E/PF25EN - de série para PF40EN/PF80EN)” na página 20*).
 - Levante a tampa da cuba
 - Insira por ordem a farinha e depois a parte líquida (não insira a parte líquida primeiro porque poderia sair pelos furos do disco de moldagem)
- O líquido deve ser alimentado em descarga e por cerca de 1 minuto para evitar a formação de grânulos e garantir que a umidade é melhor distribuída
- Feche a tampa da cuba.

CICLO AMASSAR

- Selecione o ciclo amassar com o seletor específico
- **Para os modelos equipados com VISOR:** no visor aparece um número intermitente que indica um timer em minutos com a duração do ciclo amassar. É possível regular a duração do timer usando os botões de regulação apropriados
- Inicie o ciclo amassar usando o seletor de INÍCIO CICLO
- **Para os modelos equipados com VISOR:** no visor aparecem os minutos restantes até ao fim do ciclo amassar
- Durante o ciclo amassar é possível parar o aparelho usando o seletor de STOP CICLO ou levantando a tampa da cuba. Com esta operação é possível corrigir (se necessário) a consistência da massa, adicionando farinha ou líquido para obter uma massa de forma granular, adequada para a moldagem. O ciclo amassar tem uma duração indicativa de 8 a 10 minutos. O aparelho retoma o seu ciclo de funcionamento apenas se a tampa estiver baixada e carregando no seletor de INÍCIO CICLO. Proceda até obter a consistência correta da massa
- Pare o ciclo amassar usando o seletor de STOP CICLO

CICLO DE MOLDAGEM

- Selecione o ciclo de moldagem premindo durante 3 segundos o seletor específico
- **Para os modelos equipados com VISOR:** sendo esta uma função manual, no visor aparecem dois tracinhos (- -)
- Inicie o ciclo de moldagem usando o seletor de INÍCIO CICLO e verifique a saída pelos furos do disco de moldagem do tipo de massa desejado
- **Para os modelos equipados com VISOR:** no visor aparecem os minutos decorridos desde o arranque do motor
- Quando terminar, pare o ciclo de moldagem usando o seletor de STOP CICLO.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

DOSES PARA 1,3 KG DE MASSA

0,85 kg de farinha tipo 00 + 7÷8 ovos (um ovo corresponde a cerca de 50 g ou 50 ml), ou 350÷400 ml de líquido entre ovos e água (utilizar pelo menos 3 ovos para dar consistência à massa).

O ciclo de amassamento dura cerca de 8 a 10 minutos.

A massa obtida apresenta forma granular (ver a figura).



Se quase no fim do ciclo a massa não tiver consistência granular, será possível adicionar líquido ou farinha em pequenas doses para obter a consistência certa.

Com o equipamento é possível usar diferentes tipos de farinha (farinha 00, farinha de grão duro, de espelta, de kamut, integral); nestes casos pode ser necessário alterar a dosagem da parte líquida indicada acima (ovos ou ovos e água) para que a consistência da massa seja a correta (granular).

A dose recomendada é meramente indicativa, mesmo se testada durante as fases de teste.

4 Limpeza do aparelho



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Antes de realizar qualquer operação de limpeza, certifique-se sempre que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.



AVISO

- Todas as operações de limpeza devem ser realizadas por pessoal qualificado, depois de ter consultado este manual e ter sido instruído sobre o funcionamento da máquina.
- Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.
- Não lave o aparelho usando um dispositivo de limpeza de pressão, pulverização, imersão.
- Não utilize utensílios a vapor para limpar o aparelho.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

- Não use esponjas, esfregões abrasivos ou ferramentas que tenham previamente limpo metais ou ligas metálicas para limpar o aparelho.
- Realize as operações de limpeza só depois de ter esvaziado completamente o aparelho do produto alimentar.
- A frequência das operações de limpeza é determinada pela utilização do aparelho e pelo tipo de produto alimentar processado.

4.1 Limpeza no fim da produção

No fim de cada produção o aparelho deve ser devidamente limpo, tomando o cuidado de remover e limpar as superfícies de quaisquer resíduos de produto alimentar.

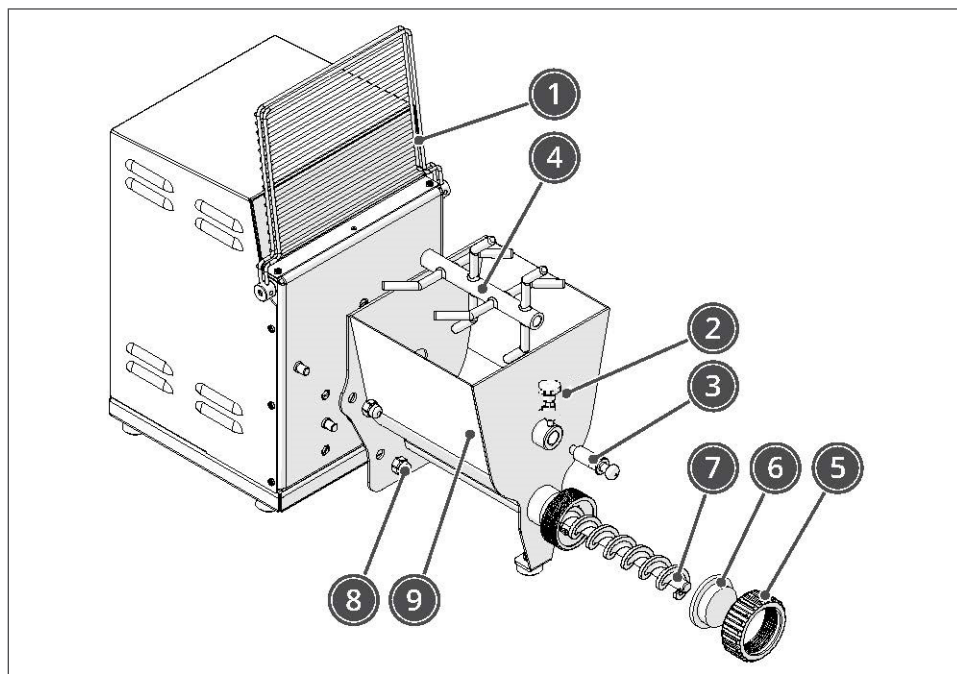
A limpeza pode ser feita manualmente ou na máquina de lavar loiça.

A limpeza das superfícies externas do equipamento pode ser feita com um pano macio húmido ou com uma esponja.

Além disso limpe cuidadosamente superfície de trabalho e toda a área circundante.

4.1.1 Desmontar os componentes para facilitar a limpeza

Para facilitar a limpeza do aparelho, alguns componentes podem ser removidos.



LIMPEZA DO APARELHO

Para isso:

- levante a proteção da cuba (1)
- desaperte a trava (2) e remova o eixo (3)
- extraia a amassadeira (4)
- desenrosque e remova o anel (5)
- remova o disco de moldagem (6) e extraia a hélice de compressão (7)
- remova as porcas (8) e remova a cuba (9).



AVISO

Os discos não devem ser lavados na máquina de lavar loiça, mas apenas manualmente. No fim do seu uso, devem ser mergulhados em água quente para evitar a formação de incrustações.

Os componentes removidos, além de serem lavados manualmente, podem ser colocados na máquina de lavar loiça (**exceto os discos que têm de ser obrigatoriamente lavados manualmente**). Em caso de limpeza manual, pode ser útil mergulhar os componentes em água quente para facilitar a eliminação de resíduos de massa.

No fim da limpeza verifique se todos os componentes estão perfeitamente limpos e secos e, em seguida, remonte-os pela ordem inversa ao que foi feito para a desmontagem.



AVISO

Preste atenção à tampa superior após remover o tanque. Depois de remover o tanque, a tampa deve estar na posição totalmente aberta e NÃO fechada.

Cumprir os seguintes avisos:

- NÃO fechar a tampa sem o reservatório.
- NÃO forçar nem apoiar a tampa quando fechar na ausência do reservatório.
- NÃO coloque nada na tampa sem o tanque para evitar danos ao micro-interruptor de segurança.
- Depois de remover o tanque, verifique se a tampa está devidamente aberta até o final do curso.

4.1.2 Limpeza da lâmina elétrica

A limpeza da lâmina elétrica pode ser feita com um pano macio húmido ou com uma esponja.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Não sujeite a lâmina elétrica a fluxos de água diretos, pois está equipada com peças elétricas que podem danificar-se.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENÇÃO DO APARELHO



É PROIBIDO

lavar a lâmina elétrica na máquina de lavar loiça.

4.2 Longos períodos de inatividade

No caso de prever um longo período de não utilização do aparelho:

- desligue o aparelho da alimentação elétrica
- realize a limpeza geral do aparelho
- cubra cuidadosamente o aparelho com um pano para o proteger do pó e sujidade.

5 Manutenção do aparelho



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Antes de realizar qualquer operação de manutenção, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

5.1 Manutenção programada

A manutenção regular é essencial para manter inalterados no tempo os desempenhos do aparelho e garantir o funcionamento seguro.

5.1.1 Tabela de manutenção programada

Descrição	Inspecção	Frequência	Operação
Controlo da área de trabalho	Controlo visual	Diária	- Siga as instruções sobre a limpeza do aparelho e da área de trabalho
Limpeza da máquina	Controlo visual	Diária	
Controlo dos dispositivos de segurança	Controlo visual	Diária, pré-operativa	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade dos dispositivos de segurança e das proteções
	Controlo do funcionamento	Diária, pré-operativa	- Realize um ensaio funcional dos dispositivos de segurança, do sistema de encravamento e dos elementos de arranque e paragem do equipamento
Controlo da integridade das placas e dos pictogramas de segurança	Controlo visual	Semanal	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade das placas e dos pictogramas de segurança. Em caso de ilegibilidade ou descolamento, peça ao Fabricante uma cópia

MANUTENÇÃO DO APARELHO



ATENÇÃO PERIGO

Em caso de avaria, dano ou falta de ativação dos dispositivos de segurança, desligue imediatamente o aparelho da alimentação, não o utilize e contacte obrigatoriamente o Fabricante.

5.2 Manutenção especial



ATENÇÃO PERIGO

- As operações de manutenção especial exigem competências específicas e devem ser realizadas obrigatoriamente pelo Fabricante, que declina qualquer responsabilidade em caso de não cumprimento do acima indicado.
- Qualquer tipo de operação que exija a desmontagem de peças mecânicas, dispositivos de proteção, dispositivos de segurança ou o acesso ao sistema elétrico e às placas eletrónicas deve ser realizada exclusivamente pelo fabricante.

5.3 Possíveis anomalias de funcionamento

Esta secção contém algumas soluções para os problemas que podem surgir ao usar o aparelho.



ATENÇÃO PERIGO

É importante intervir somente depois de ler este manual detalhadamente.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENÇÃO DO APARELHO

Anomalia	Causa	Possível solução
O aparelho não liga	Falta de alimentação elétrica	- Verifique se há tensão de linha no local de trabalho e se a tomada funciona
		- Verifique se o aparelho está corretamente ligado à fonte de alimentação
	- Verifique se a alimentação da tomada de corrente é a correta e se as suas características correspondem aos dados indicados na placa de identificação do produto	
	A tampa da cuba não está fechada corretamente	- Verifique se o sistema de encravamento está na posição de fecho e se funciona
	O motor elétrico ou a placa eletrónica estão avariados	- Verifique o fecho correto da tampa
		- Contacte o Fabricante
Ruído anormal na fase de funcionamento	Cinta ou órgãos mecânicos funcionam mal	- Desligue a ficha e o aparelho imediatamente. Contacte o Fabricante
Contacto acidental das peças elétricas com água ou outros líquidos	Exposição ou contacto com líquidos	- Em caso de contacto acidental com líquidos das partes elétricas do aparelho, DESLIGUE IMEDIATAMENTE A FICHA DA CORRENTE e contacte o Fabricante
Impacto violento	Queda acidental	- Verifique o estado das proteções (ausência de fissuras ou deformações devido à queda). Se as proteções estiverem danificadas NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
		- Verifique o funcionamento dos dispositivos de segurança. Se os dispositivos de segurança estiverem danificados ou não funcionarem NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
		- Verifique a ausência de ruídos e anomalias. Em caso de ruído anormal NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante



AVISO

Se após as várias soluções propostas, o aparelho ainda não se ligar, entre em contacto com o Fabricante.

ANEXOS

5.4 Eliminação

Como para as operações de colocação em funcionamento e manutenção, no fim da vida útil do aparelho, as operações de desmantelamento também devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Este produto é composto por vários tipos de materiais: alguns podem ser reciclados, outros têm de ser eliminados. Informe-se sobre os sistemas de reciclagem ou eliminação exigidos pelos regulamentos em vigor na sua área para esta categoria de produto.



ATENÇÃO PERIGO

- Algumas peças do produto podem conter substâncias poluentes ou perigosas que, se dispersas no ambiente, podem causar efeitos nocivos para o ambiente e para a saúde humana.
- Os regulamentos em vigor a nível local podem prever graves sanções em caso de eliminação indevida deste produto.



AVISO

Como indicado pelo símbolo ao lado, é proibido colocar este produto nos resíduos domésticos. Por isso, realize a “recolha seletiva” para a eliminação, de acordo com os métodos estabelecidos nos regulamentos em vigor na sua área, ou devolva o produto ao vendedor ao comprar um novo produto equivalente.



6 Anexos

Juntamente com o aparelho é fornecida a seguinte documentação em anexo:

- Instruções de utilização e manutenção
- Declarações de conformidade
- Quaisquer outros documentos para a utilização segura do aparelho.



AVISO

Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ

Значение символов предупреждения и опасности в руководстве

В руководстве используются следующие обозначения, каждому из которых присваивается определенное значение.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для обозначения особо важных и деликатных операций, которые при неправильном выполнении могут привести к повреждению устройства и/или используемых материалов.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, неисправностям или повреждениям устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, связанным с электричеством, неисправностям или повреждениям устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

Для обозначения операций, которые НЕ ДОЛЖНЫ выполняться.

Соответствие

Устройство соответствует директивам, необходимым для возможности его продажи. Полные тексты деклараций о соответствии обеспечиваются с документацией, предоставляемой с устройством.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

УКАЗАТЕЛЬ

Указатель

1	БЕЗОПАСНОСТЬ	4
1.1	Важные сведения в отношении безопасности	4
1.1.1	Общие предупреждения	4
1.1.2	Запреты	5
1.2	Обозначения на устройстве	6
2	Общее описание устройства	7
2.1	Идентификация	7
2.2	Рабочая среда	8
2.3	Технические и размерные характеристики	8
2.4	Описание	9
2.4.1	Основные компоненты	10
3	Использование устройства	14
3.1	Приемка устройства	14
3.2	Транспортировка и перемещение	15
3.3	Первый ввод в эксплуатацию	16
3.3.1	Предварительная очистка	17
3.3.2	Подключение к электрической системе	17
3.3.3	Подключение к гидравлической системе (только для моделей PF40EN/ PF80EN)	18
3.4	Сертификация ETL	18
3.4.1	Водоснабжение	18
3.4.2	Замена предохранителей	18
3.5	Применение	19
3.5.1	Описание устройств управления	19
3.5.2	Экструзионная фильера	20
3.5.3	Электрический нож (опция для PF15E/PF25EN - серийной комплектации для PF40EN/PF80EN)	21
3.5.4	Применение	23
4	Очистка устройства	25
4.1	Очистка при завершении процесса обработки	25
4.1.1	Демонтаж компонентов для содействия очистке	26
4.1.2	Очистка электрического ножа	27
4.2	Длительные периоды простоя	27
5	Техобслуживание устройства	28
5.1	Плановое техобслуживание	28
5.1.1	Таблица планового техобслуживания	28
5.2	Внеочередное техобслуживание	29
5.3	Возможные аномалии функционирования	29
5.4	Утилизация	31
6	Приложения	31

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

1 БЕЗОПАСНОСТЬ

1.1 Важные сведения в отношении безопасности

1.1.1 Общие предупреждения



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

– Данное руководство является собственностью Изготовителя устройства, его воспроизведение или передача содержания данного документа третьим лицам запрещены. Все права защищены. Руководство является неотъемлемой частью устройства; следует проверять, что оно всегда находится в комплектации с устройством, в том числе в случае продажи/передачи другому владельцу, чтобы с ним мог ознакомиться пользователь или уполномоченный персонал по техобслуживанию и ремонту. Фотографии и чертежи предоставляются в качестве примера; Изготовитель, следуя политике постоянной разработки и обновления собственной продукции, может вносить изменения без предварительного уведомления.

– **Перед использованием устройства в целях обеспечения его безопасного функционирования следует внимательно ознакомиться с данным руководством.**

– Устройство предназначено для замешивания и экструзии теста в различных форматах. Исключается любая договорная и внедоговорная ответственность изготовителя за ущерб, нанесенный людям, животным или имуществу, в результате неправильного регулирования, техобслуживания и использования.

– Данное устройство не предназначено для массового производства продуктов питания и промышленного назначения.

– Устройство не предназначено для использования в местах, подверженных воздействию атмосферных агентов.

– Перед вводом в эксплуатацию следует удалить из устройства все инструменты.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Хранить неиспользуемые инструменты следует в защищенном месте, недоступном для детей и лиц, не обладающих разрешением к использованию.
- Всегда соблюдать безопасное расстояние от движущихся частей.
- После ввода устройства в эксплуатацию, следует сообщить поставщику о любых выявленных аномалиях или неисправностях.
- Обеспечить надлежащее освещение рабочего места. Соответствующее освещение важно для обеспечения удовлетворительных условий безопасности работы.
- Периодически проверять целостность шнура питания, вилки и соответствующей розетки. Если шнур питания поврежден, его может заменить только изготовитель или местный дистрибьютор, продавший устройство, или уполномоченный персонал по техобслуживанию и ремонту.
- Во избежание повреждения устройства использовать только оригинальные или одобренные изготовителем детали.
- В случае, если квалифицированный специалист выявит или имеет подозрения на неисправности, которые могут сказаться на безопасности устройства, оно должно быть незамедлительно остановлено, а его использование возможно только после ремонта.

1.1.2 Запреты



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ вносить изменения и/или делать попытки ремонта устройства. Внесение изменений приводит к аннулированию декларации соответствия устройства. За ущерб, возникший в результате неправильного использования, полную ответственность несёт пользователь. Любой ремонт должен производиться квалифицированным техническим специалистом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ закрывать вентиляционные отверстия устройства.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ прикасаться к устройству влажными, сырыми частями тела и/или босиком. Если при контакте с металлическими частями устройства обнаруживается утечка тока, следует выключить выключатель, вынуть вилку из электрической розетки и обратиться к авторизованному дилеру.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство детям и лицам с ограниченными возможностями или при отсутствии опыта и специальных знаний, без помощи квалифицированного и ответственного за их безопасность персонала.
- Детям ЗАПРЕЩАЕТСЯ играть с устройством.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду и оставлять его в пределах досягаемости детей, так как он может быть потенциальным источником опасности. Поэтому он должен быть утилизирован в соответствии с действующим законодательством.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять любой материал, застрявший в устройстве, во время его работы, или вводить посторонний материал в рабочий цикл.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство поврежденными электрическими соединениями. Это может вызвать опасное электрическое короткое замыкание.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство с неправильно расположенными защитными кожухами или в состоянии недостаточной эффективности.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство ненадлежащим образом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ принимать алкоголь или лекарственные препараты, которые могут вызвать усталость и/или сонливость до и во время рабочих смен.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ прилагать усилия к устройству во время работы. Всегда использовать его в условиях, подходящих для выполнения работ.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять или повреждать таблички или знаки безопасности на устройстве.

1.2 Обозначения на устройстве

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

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

рисков.

Ниже перечислены знаки техники безопасности и их значения.



Опасность поражения электрическим током: указывает на то, что необходимо отключить главный источник питания (или вынуть вилку из розетки) перед выполнением операций по очистке и техобслуживанию устройства.



Необходимо прочитать руководство по использованию: Перед использованием изделия обязательно прочтите инструкции в данном руководстве по использованию.



Острый предмет: сигнализирует о том, что с острыми предметами нужно быть осторожным.

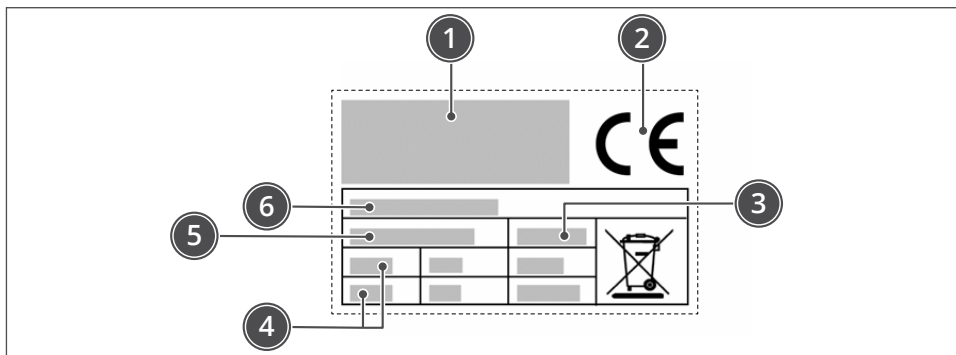


Внимание вращающиеся ролики: указывает на наличие вращающихся роликов во время работы машины.

2 Общее описание устройства

2.1 Идентификация

Устройство оснащено паспортной табличкой, на которой приведены данные об устройстве. Следует убедиться, что она присутствует на устройстве, в противном случае, немедленно сообщить об этом изготовителю и/или продавцу. Устройства без паспортной таблички не должны использоваться, в противном случае, изготовитель не несет ответственность в данном отношении.



- 1 Идентификация изготовителя
- 2 Маркировка соответствия ЕС
- 3 Год изготовления
- 4 Технические характеристики
- 5 Паспортный номер
- 6 Модель устройства

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Устройства без паспортной таблички должны считаться анонимными и потенциально опасными.

2.2 Рабочая среда

Устройство может работать в помещениях при наличии следующих условий окружающей среды:

- температура окружающей среды: от +4°C до + 40°C
- влажность: макс. 90%
- освещение: в помещении должно быть предусмотрено соответствующее освещение (см. технические правила, применимые в стране использования)
- высота: максимум 2000 м над уровнем моря (для использования с превышением этой высоты следует обращаться к изготовителю).

2.3 Технические и размерные характеристики

Описание	PF15E	PF25EN	PF40EN	PF80EN	Ед.изм.
Мощность	0,25 (0,33)	0,37 (0,5)	0,75 (1)	1,5 (2)	кВт (л.с.)
Электропитание	230/1/50	230-400V/3/50		400V/3/50	В/Ф/Гц
номинальная емкость резервуара	1,5	2,5	4	8	кг
рекомендуется емкость резервуара	1,3	2	3,5	7,5	кг
Максимальная часовая производительность (*)	5	8	13	20	кг/ч
Диаметр экструзионной фильеры	Ø 50	Ø 57		Ø 77	мм
Габариты устройства (ДхГхВ)	253 x 472,5 x 316÷450	285 x 540 x 420÷540	305 x 600 x 525÷625	360 x 700 x 635÷770	мм
Вес нетто	16	35	48	75	кг
Тип установки	Настольная установка				
Уровень шума	< 70				дБ (А)

(*) Ориентировочные данные, зависят от типа фильеры и используемой муки.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.4 Описание

“Машины для производства свежих макаронных изделий” разработаны и изготовлены для замеса теста и производства из него макаронных изделий разных форматов, предназначенных для питания человека.

Устройство предназначено для профессионального применения и устанавливается в коммерческих помещениях (бары, пиццерии, рестораны и т.д.). Не требует особой подготовки персонала, но в любом случае необходимо, чтобы пользователи имели определенные знания и навыки в сфере общественного питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Любое применение, которое отличается от указанного изготовителем, считается **НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.**

Устройство изготовлено из специально отобранных материалов и с применением соответствующих конструкторских методов для обеспечения максимального уровня гигиены, устойчивости к процессам окисления, значительного снижения энергозатрат и безопасности использования.

Все соприкасающиеся с пищевыми продуктами составные части устройства изготовлены из подходящих для этих целей материалов.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

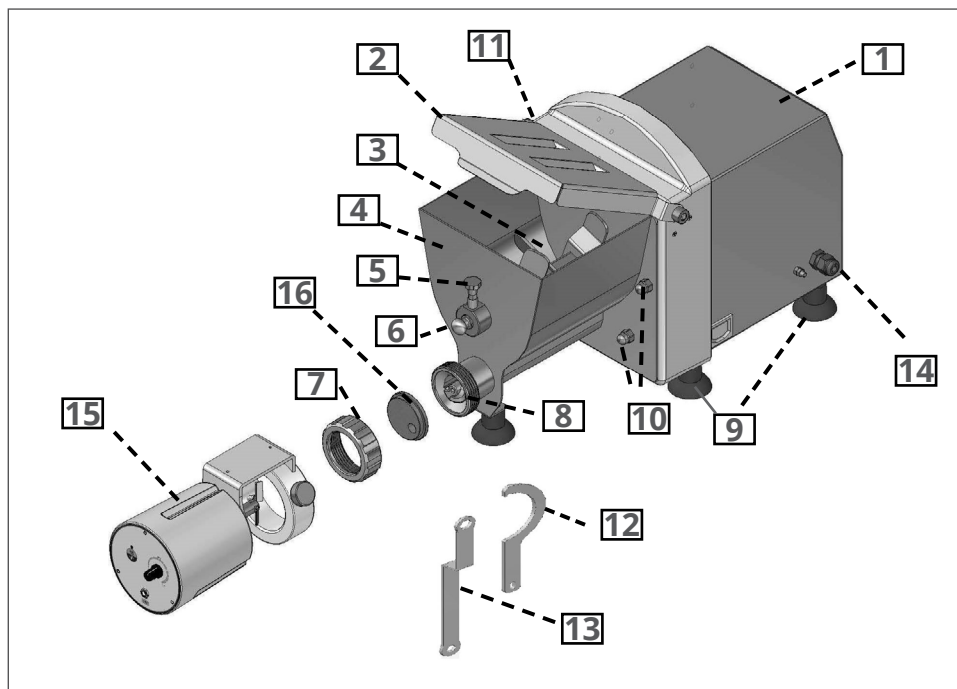
RU

AR

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.4.1 Основные компоненты

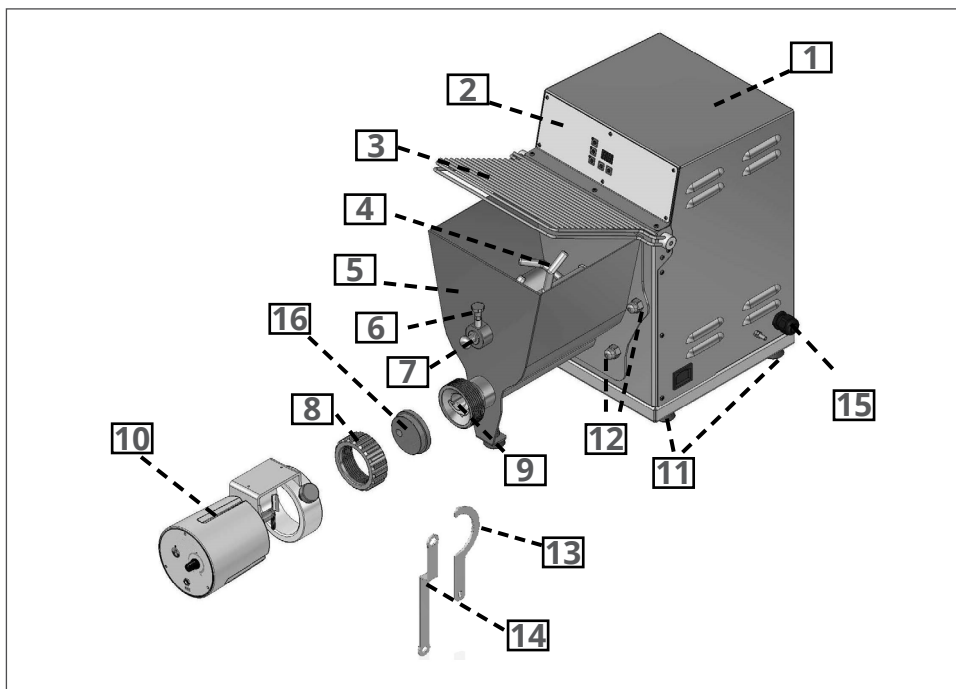
PF15E



- 1 **Защитный** картер электрооборудования
- 2 **Крышка дежи** оснащена устройством безопасности, которое при открытии останавливает устройство
- 3 **Месильный инструмент** для замеса теста
- 4 **Дежа**, содержащая замешиваемое тесто
- 5 **Блокировочный штифт** месильного инструмента
- 6 **Вал** выравнивания месильного инструмента
- 7 **Зажимное кольцо** блокировки фильеры
- 8 **Шнек** замешиваемого теста
- 9 **Регулировочные** ножки для выравнивания устройства на опорной поверхности
- 10 **Разблокировочные гайки** для снятия дежи
- 11 **Селекторный переключатель** функции (замес - СТОП/ЗАПУСК цикла - экструзия)
- 12 **Ключ** для разблокировки зажимного кольца
- 13 **Разводной гаечный ключ** для разблокировки уплотнительных гаек ванны
- 14 **Вилка** питания
- 15 **Электрический нож** для резки макаронных изделий (опция)
- 16 **Экструзионная фильера**

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

PF25EN



- 1 **Защитный** картер электрооборудования
- 2 **Селекторный переключатель** функции (замес - СТОП/ЗАПУСК цикла - экструзия)
- 3 **Крышка дежи** оснащена устройством безопасности, которое при открытии останавливает устройство
- 4 **Месильный инструмент** для замеса теста
- 5 **Дежа**, содержащая замешиваемое тесто
- 6 **Блокировочный штифт** месильного инструмента
- 7 **Вал** выравнивания месильного инструмента
- 8 **Зажимное кольцо** блокировки фильеры
- 9 **Шнек** замешиваемого теста
- 10 **Электрический нож** для резки макаронных изделий (опция)
- 11 **Регулировочные** ножи для выравнивания устройства на опорной поверхности
- 12 **Разблокировочные гайки** для снятия дежи
- 13 **Ключ** для разблокировки зажимного кольца
- 14 **Разводной гаечный ключ** для разблокировки уплотнительных гаек ванны
- 15 **Вилка** питания
- 16 **Экструзионная фильера**

IT

EN

FR

DE

ES

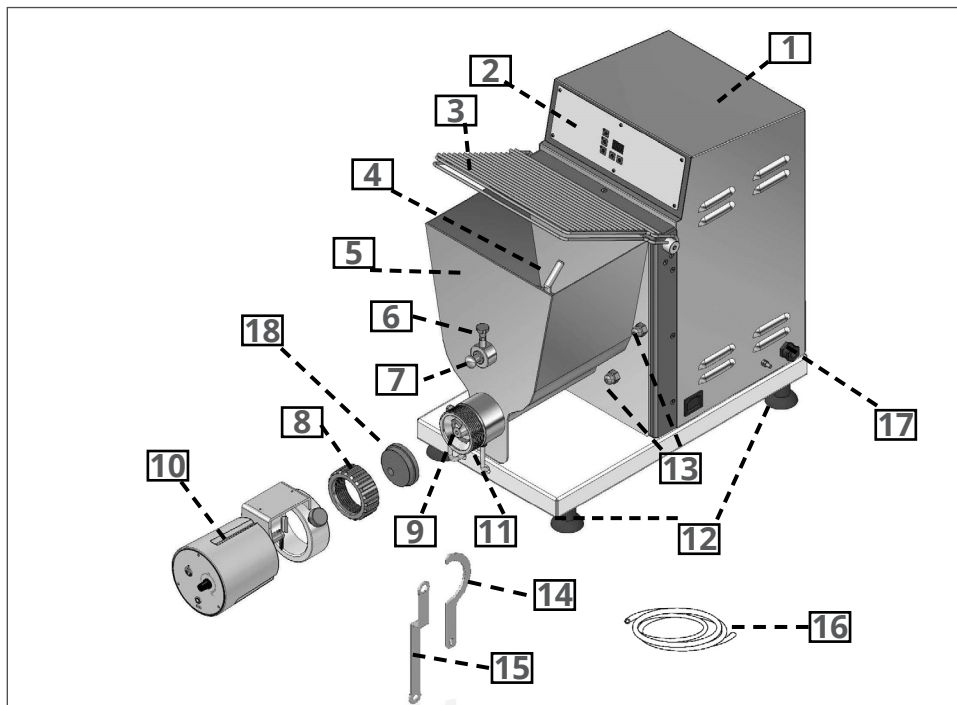
PT

RU

AR

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

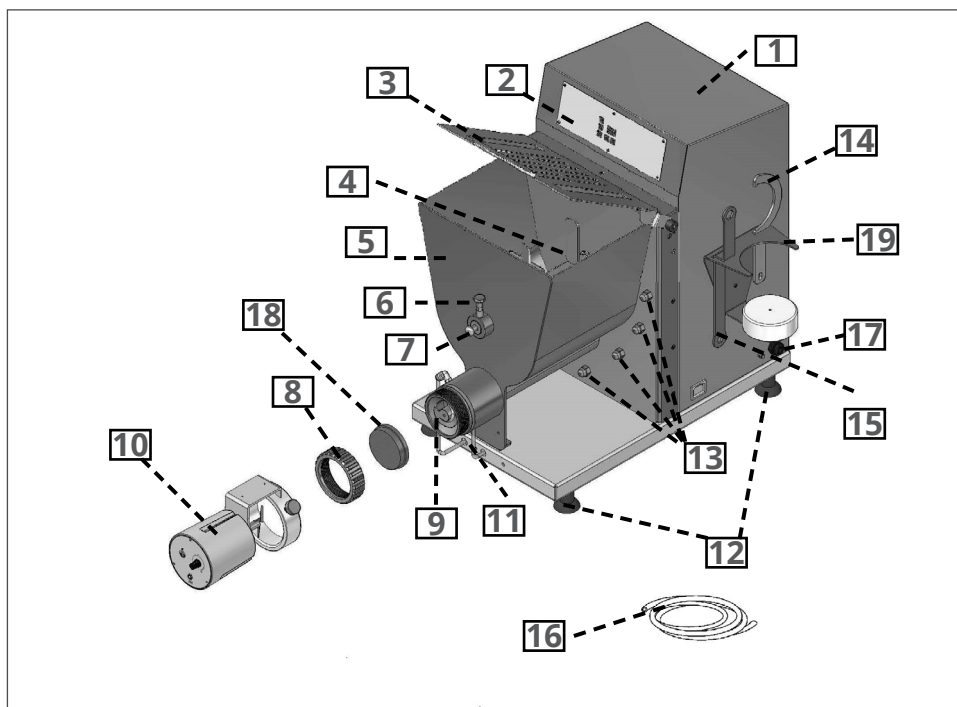
PF40EN



- 1 **Защитный** картер электрооборудования
- 2 **Селекторный переключатель** функции (замес - СТОП/ЗАПУСК цикла - экструзия)
- 3 **Крышка дежи** оснащена устройством безопасности, которое при открытии останавливает устройство
- 4 **Месильный инструмент** для замеса теста
- 5 **Дежа**, содержащая замешиваемое тесто
- 6 **Блокировочный штифт** месильного инструмента
- 7 **Вал** выравнивания месильного инструмента
- 8 **Зажимное кольцо** блокировки фильеры
- 9 **Шнек** замешиваемого теста
- 10 **Электрический нож** для резки макаронных изделий
- 11 **Контур воды** охлаждения экструдера
- 12 **Регулировочные** ножи для выравнивания устройства на опорной поверхности
- 13 **Разблокировочные гайки** для снятия дежи
- 14 **Ключ** для разблокировки зажимного кольца
- 15 **Разводной гаечный ключ** для разблокировки уплотнительных гаек ванны
- 16 **Трубы** для подсоединения к гидравлической системе
- 17 **Вилка** питания
- 18 **Экструзионная фильера**

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

PF80EN



- 1 **Защитный** картер электрооборудования
- 2 **Селекторный переключатель** функции (замес - СТОП/ЗАПУСК цикла - экструзия)
- 3 **Крышка дежи** оснащена устройством безопасности, которое при открытии останавливает устройство
- 4 **Месильный инструмент** для замеса теста
- 5 **Дежа**, содержащая замешиваемое тесто
- 6 **Блокировочный штифт** месильного инструмента
- 7 **Вал** выравнивания месильного инструмента
- 8 **Зажимное кольцо** блокировки фильеры
- 9 **Шнек** замешиваемого теста
- 10 **Электрический нож** для резки макаронных изделий
- 11 **Контур воды** охлаждения экструдера
- 12 **Регулировочные** ножи для выравнивания устройства на опорной поверхности
- 13 **Разблокировочные гайки** для снятия дежи
- 14 **Ключ** для разблокировки зажимного кольца
- 15 **Разводной гаечный ключ** для разблокировки уплотнительных гаек ванны
- 16 **Трубы** для подсоединения к гидравлической системе
- 17 **Вилка** питания
- 18 **Экструзионная фильера**
- 19 **Опора ножа**

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3 Использование устройства

3.1 Приемка устройства

Устройство поставляется в одной специальной картонной упаковке, и при необходимости специально выбирается амортизирующий материал, в целях обеспечения целостности устройства.

В зависимости от характеристик устройства, с целью упрощения погрузочно-разгрузочных работ, упаковка может быть установлена на поддон.

В пластиковом пакете, размещенном внутри упаковки, предоставляется следующий материал:

- Ключ для разблокировки зажимного кольца
- Разводной гаечный ключ для разблокировки уплотнительных гаек ванны
- Трубы для подсоединения к гидравлической системе (только для моделей PF40EN/PF80EN)
- Электрический нож для резки макаронных изделий (серийной комплектации для моделей PF40EN/PF80EN, по заказу для моделей PF15E/PF25EN).

Фильтра заказывается отдельно. Машина для производства свежих макаронных изделий не может быть запущена без предварительной установки фильеры.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При получении устройства необходимо проверить целостность всех компонентов. При выявлении повреждений или отсутствия некоторых компонентов, необходимо обращаться к региональному дистрибьютору для согласования применяемых процедур.

В комплектации с устройством также предоставляются инструкции и документация, указанные в главе *“6 Приложения” на странице 31.*



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.2 Транспортировка и перемещение



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Транспортировка устройства должна всегда осуществляться профессиональным квалифицированным персоналом, чтобы избежать повреждений его частей из-за ударов или нагрузок, вызванных неправильными подъемными операциями.
- На повреждения устройства, вызванные транспортировкой и перемещением, гарантия не распространяется.
- Ремонт или замена поврежденных деталей осуществляются за счет Заказчика и должны выполняться уполномоченным персоналом изготовителя с использованием только оригинальных запасных частей.
- Перемещение упакованного устройства должно осуществляться в зависимости от его характеристик (вес, размеры и т.д.). Если размеры и вес ограничены, перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо использовать подъемное устройство соответствующей грузоподъемности.
- Ручные подъемные операции должны выполняться как минимум двумя лицами.

После снятия упаковки перемещение устройства в условиях безопасности осуществляется в соответствии с указаниями (погрузка и разгрузка), приведенными непосредственно на упаковке.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду и оставлять его в пределах досягаемости детей, так как он может быть потенциальным источником опасности. Поэтому он должен быть утилизирован в соответствии с действующим законодательством.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.3 Первый ввод в эксплуатацию



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Первый ввод в эксплуатацию должен выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом, который должен заранее убедиться, что линия электропитания соответствует действующему законодательству, правилам и характеристикам, действующим в стране использования. Необходимо также убедиться в эффективности заземления электрической системы и проверить, что напряжение и частота линии соответствуют указанным на паспортной табличке данным.
- Перед вводом устройства в эксплуатацию следует убедиться, что выбранная зона обладает характеристиками, указанными в параграфе *"2.2 Рабочая среда"* на странице 8.
- Проверить, что опорная поверхность соответствует весу и характеристикам устройства, является устойчивой, ровной и легко очищается, чтобы избежать риска скопления грязи и загрязнения пищевых продуктов. Использовать регулируемые ножки устройства для его стабилизации.
- Несоблюдение этих инструкций подвергает пользователя риску отказа устройства и несчастных случаев в связи с прямым или косвенным контактом.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

- На ущерб, причиненный имуществу, животным и людям, вызванный отсутствием розетки заземления, гарантия не распространяется, и ответственность полностью ложится на оператора, не проверившего наличие заземления и правильно установленного и отрегулированного выключателя дифференциальной безопасности.
- Если используется адаптер для электрической розетки, необходимо убедиться, что его электрические характеристики не ниже характеристик устройства.
- Ни в коем случае не следует использовать множественные розетки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.3.1 Предварительная очистка

Перед использованием устройства следует выполнить предварительную очистку и дезинфекцию.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

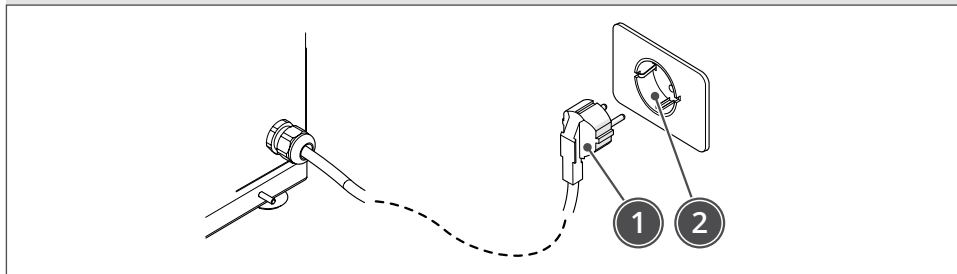
Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.

3.3.2 Подключение к электрической системе



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Подключение машины к электросети и ее предварительное тестирование должны выполняться только специализированным монтажником, обладающим соответствующими инструментами и уровнем подготовки.



Для подключения устройства к электрической системе достаточно вставить вилку (1) в предусмотренную должным образом розетку (2).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

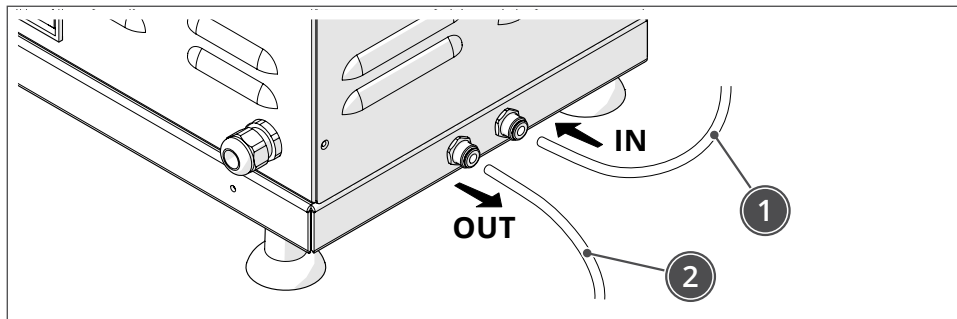
RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.3.3 Подключение к гидравлической системе (только для моделей PF40EN/PF80EN)

Устройства серии **PF40EN/PF80EN** оснащены системой жидкостного охлаждения, которая не допускает перегрев патрубка и зажимного кольца во время экструзии макаронных изделий. Эта система охлаждения предупреждает чрезмерное нагревание теста внутри патрубка и утрату соответствующей консистенции.



Для выполнения подключений к гидравлической сети:

- подсоединить трубу подачи воды (1), предоставляемую в комплектации, с одной стороны, к системе подачи воды, а с другой стороны, к быстросъемному соединению “IN” в задней части устройства
- подсоединить трубу слива воды (2), предоставляемую в комплектации, с одной стороны, к сливу воды, а с другой стороны, к быстросъемному соединению “OUT” в задней части устройства
- проверить отсутствие утечек воды, медленно открывая кран подачи воды.

Для выполнения соединений труб с быстросъемными соединениями, достаточно вдавить трубу в быстросъемное отверстие, а затем натянуть ее на себя для проверки блокировки.

Для снятия труб достаточно надавить до упора на подвижную часть, оборачивающую быстросъемное соединение, и снять трубу, натянув ее на себя.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Обеспечить установку запорного крана перед входом воды в устройство.

3.4 Сертификация ETL

3.4.1 Водоснабжение

Используйте поставляемый обратный клапан (только для модели **PF40EN**), чтобы подключить машину в соответствии с «местными сантехническими правилами».

3.4.2 Замена предохранителей

На стороне машины имеется держатель предохранителя с соответствующим предохранителем внутри. При повреждении заменить другой предохранитель с теми же характеристиками.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.5 Применение

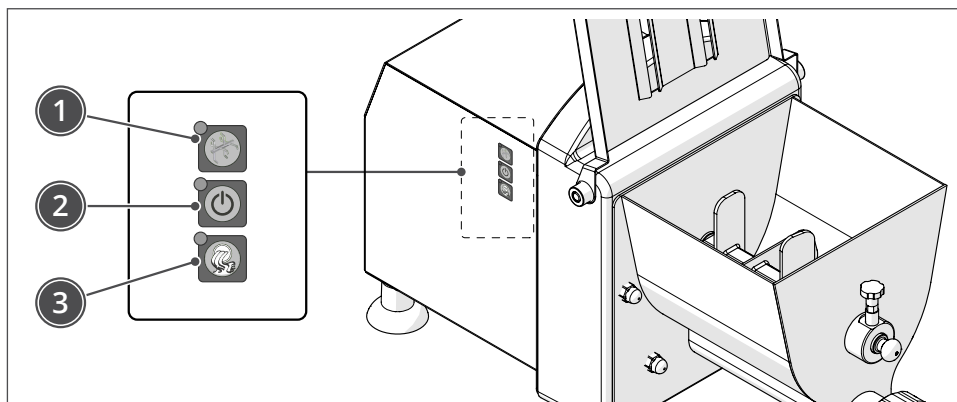


ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Перед использованием устройства убедиться, что верхняя защита не повреждена и блокировка эффективна. Не пытаться удалять или осуществлять несанкционированные вмешательства в блокировку.
- Не допускать функционирования устройства в холостом режиме.
- Не курить и не использовать устройства с открытым пламенем в непосредственной близости от зоны размещения и использования устройства.
- Кнопки имеют механический привод; плотно прижмите их к центру.

3.5.1 Описание устройств управления

PF15E



1 Селекторный переключатель цикла **замеса**.

2 Селекторный переключатель **запуска/остановки цикла**: запускает или останавливает цикл замеса

3 Селекторный переключатель цикла **экструзии**.

Светодиод, присутствующий с боковой стороны селекторных переключателей (1) и (3), указывает на функцию, активную в определенный момент времени. Светодиод с боковой стороны селекторного переключателя (2) указывает на наличие электропитания.

IT

EN

FR

DE

ES

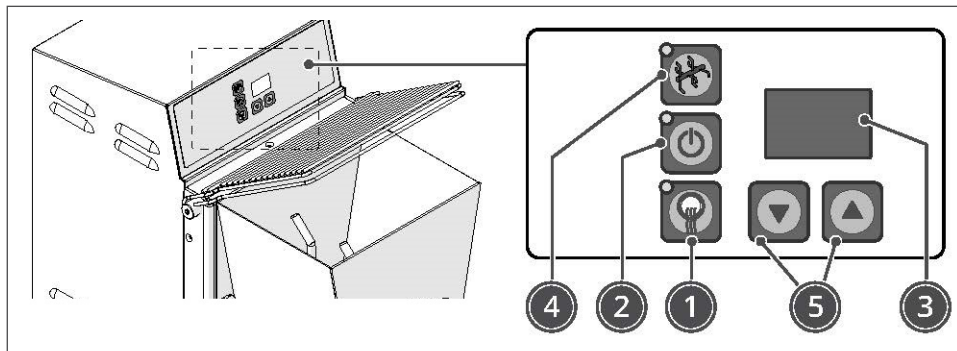
PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

PF25EN - PF40EN - PF80EN



- 1 Селекторный переключатель цикла **экструзии**
- 2 Селекторный переключатель **запуска/остановки** цикла: запускает или останавливает цикл замеса
- 3 **Дисплей**: отображает время во время цикла замеса
- 4 Селекторный переключатель цикла **замеса**
- 5 Кнопки регулировки **длительности таймера**.

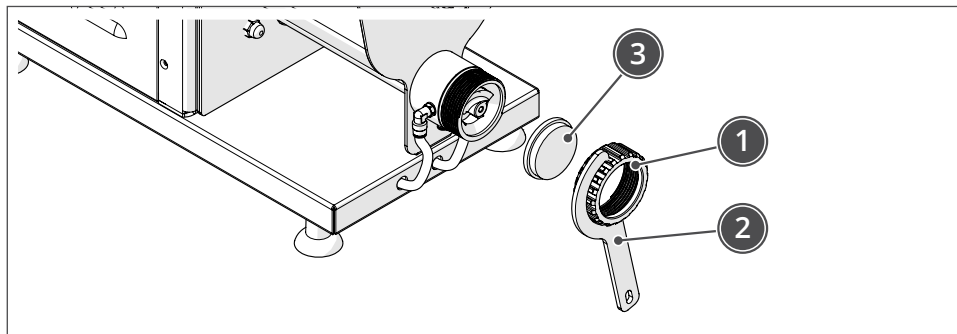
Светодиод, присутствующий с боковой стороны селекторных переключателей (1) и (4), указывает на функцию, активную в определенный момент времени. Светодиод с боковой стороны селекторного переключателя (2) указывает на наличие электропитания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Цикл ЭКСТРУЗИИ активируется только после активации цикла замеса в течение не менее одной минуты.

3.5.2 Экструзионная фильера



Для установки или замены экструзионной фильеры:

– открутить зажимное кольцо (1) при использовании специального ключа (2),

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

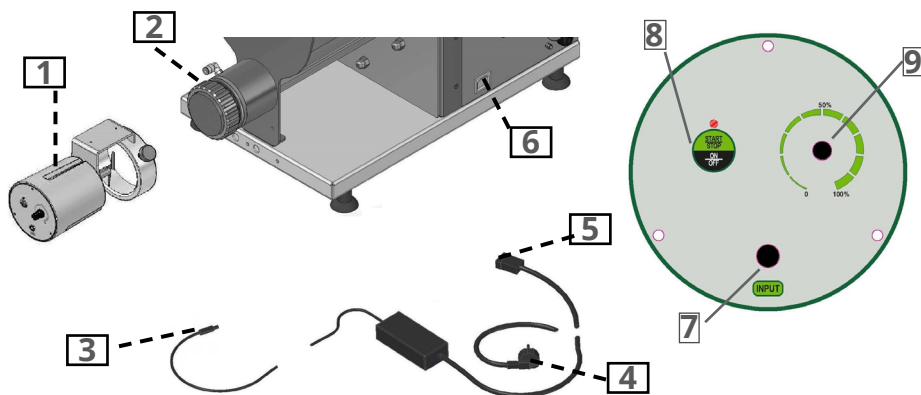
- предоставляемого в комплектации
- заменить экструзионную фильеру (3) на подходящую для типа производимых продуктов
 - вновь установить и завинтить зажимное кольцо (1).

3.5.3 Электрический нож (опция для PF15E/PF25EN - серийной комплектации для PF40EN/PF80EN)



ВНИМАНИЕ!

Перед установкой электрического ножа отключите машину от источника питания.



PF15E

Для установки электрического ножа:

- Установите нож в сборе (1) на экструзионную горловину (2) и закрепите его, прикрутив к экструзионной горловине
- вставить соединитель (3) питания ножа в специальный разъем (7).
- вставить соединитель (4) питания ножа в специальный разъем.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки ножа убедитесь, что часть листа, где находится сигнал опасности, обращена вверх.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте нож только на этапе экструзии

Для активации ножа достаточно:

- нажать кнопку (8)

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Световой индикатор загорается
- воздействовать на регулятор (9) для изменения скорости резки (в зависимости от типа производимых макаронных изделий)
- установить регулятор (9) в исходное положение 0
- вновь нажать кнопку (8) для остановки функционирования ножа.

PF25EN - PF40EN - PF80EN

Для установки электрического ножа:

- установите узел ножа (1) на горловину экструзии (2) и зафиксируйте его, закрутив соответствующие ручки
- вставить соединитель (3) питания ножа в специальный разъем (7).
- вставить соединитель (5) питания ножа в специальный разъем (6).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки ножа убедитесь, что часть листа, где находится сигнал опасности, обращена вверх.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте нож только на этапе экструзии

Для активации ножа достаточно:

- включите фазу экструзии на панели управления машины для приготовления свежих макаронных изделий
- нажать кнопку (8)
- Световой индикатор загорается
- воздействовать на регулятор (9) для изменения скорости резки (в зависимости от типа производимых макаронных изделий)
- установить регулятор (9) в исходное положение 0
- вновь нажать кнопку (8) для остановки функционирования ножа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Каждый раз, когда прерывается работа машины, прерывается также работа электрического ножа.
- Если нож используется впервые, то перед его установкой необходимо снять защитную пленку и тщательно очистить его, при использовании только соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, которые являются коррозионными, легковоспламеняющимися или содержат вредные для здоровья людей вещества.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.5.4 Применение

Ниже приведены основные фазы нормального использования устройства.

- Монтировать инструменты, соответствующие выбранному процессу обработки (для фильеры см. параграф *“3.5.2 Экструзионная фильера” на странице 20*, для ножа см. параграф *“3.5.3 Электрический нож (опция для PF15E/PF25EN - серийной комплектации для PF40EN/PF80EN)” на странице 21*).

- Поднять крышку дежи

- Последовательно ввести муку, а затем жидкую часть (не вводить жидкую часть сначала, потому что она может вытечь из отверстий фильеры)

Жидкость должна быть введена в смывку и примерно 1 минуту, чтобы избежать образования гранул и обеспечить лучшее распределение влаги

- Закрыть крышку дежи.

ЦИКЛ ЗАМЕСА

- Выбрать цикл замеса с помощью специального селекторного переключателя
- **Для моделей, оснащенных ДИСПЛЕЕМ:** на дисплее отображается мигающая цифра, указывающая таймер в минутах длительности цикла замеса. Можно отрегулировать длительность таймера путем воздействия на кнопки регулировки

- Запустить цикл замеса, воздействуя на селекторный переключатель ЗАПУСКА ЦИКЛА

- **Для моделей, оснащенных ДИСПЛЕЕМ:** на дисплее отображаются оставшиеся до завершения замеса минуты

- Во время цикла замеса можно остановить устройство, нажимая на селекторный переключатель ОСТАНОВКИ ЦИКЛА или поднимая крышку дежи. Посредством данной операции есть возможность откорректировать (при необходимости) консистенцию теста, добавив муку или жидкость, чтобы получить гранулированное тесто, пригодное для экструзии. Ориентировочная продолжительность цикла замеса составляет 8÷10 минут. Устройство возобновляет свой рабочий цикл, только если крышка опущена и путем воздействия на селекторный переключатель ЗАПУСКА ЦИКЛА. Продолжать, пока тесто не приобретет соответствующую консистенцию

- Остановить цикл замеса путем воздействия на селекторный переключатель ОСТАНОВКИ ЦИКЛА

ЦИКЛ ЭКСТРУЗИИ

- Выбрать цикл экструзии, нажимая 3 секунды специальный селекторный переключатель

- **Для моделей, оснащенных ДИСПЛЕЕМ:** поскольку это функция с ручным управлением, на дисплее отображаются две черточки (- -)

- Запустить цикл экструзии, воздействуя на селекторный переключатель ЗАПУСКА ЦИКЛА, и проверить выход из отверстий фильеры желаемого типа макаронных изделий

- **Для моделей, оснащенных ДИСПЛЕЕМ:** на дисплее отображаются минуты, прошедшие с запуска двигателя

- После завершения процесса обработки остановить цикл экструзии, воздействуя на селекторный переключатель ОСТАНОВКИ ЦИКЛА.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

ДОЗЫ НА 1,3 КГ ТЕСТА

0,85 кг муки типа 00 + 7÷8 яиц (каждое яйцо соответствует приблизительно 50 г или 50 мл), либо 350÷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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

4 Очистка устройства



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Все операции по очистке должны выполняться квалифицированным персоналом после ознакомления с данным руководством и получения инструкций по эксплуатации машины.
- Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.
- Не следует мыть устройство с помощью устройства для очистки под давлением, разбрызгиванием, погружением.
- Не использовать для очистки устройства паровые инструменты.
- Не использовать для очистки устройства губки, абразивные мочалки или инструменты, которые ранее использовались для очистки металлов или металлических сплавов.
- Очистку следует выполнять только после полного опорожнения устройства от теста.
- Периодичность операций очистки определяется рабочей средой устройства и типом обрабатываемого продукта.

4.1 Очистка при завершении процесса обработки

В конце каждого цикла обработки устройство должно быть надлежащим образом очищено, следя за удалением отложений и очисткой поверхностей от остатков пищевых продуктов.

Очистка может осуществляться вручную или в посудомоечной машине.

Очистка наружных поверхностей устройства может производиться влажной мягкой тряпкой или губкой.

Также следует тщательно очищать рабочую поверхность и все прилегающие участки.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

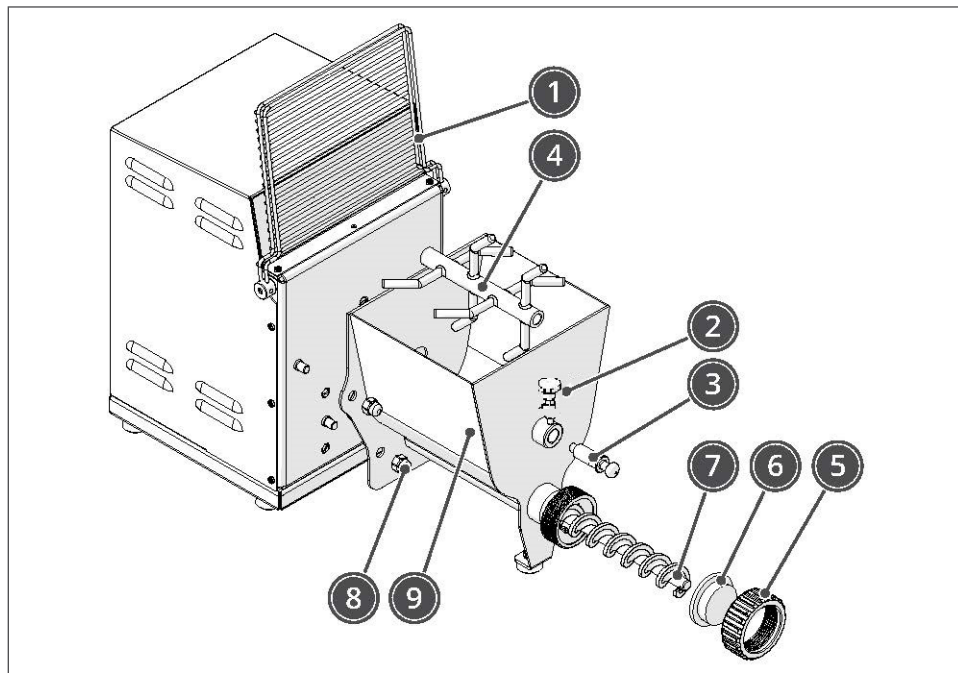
RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

4.1.1 Демонтаж компонентов для содействия очистке

Для содействия очистке устройства некоторые компоненты могут сниматься.



Для этого необходимо:

- поднять защитную крышку дежи (1)
- ослабить фиксатор (2) и снять вал (3)
- извлечь месильный инструмент (4)
- открутить и снять зажимное кольцо (5)
- снять фильтр (6) и извлечь шнек (7)
- снять гайки (8) и удалить дежу (9).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Фильтры не следует мыть в посудомоечной машине, а только вручную. По окончании использования их следует замочить в горячей воде, чтобы предотвратить образование отложений.

Снятые компоненты, кроме того, что могут быть вымыты вручную, могут быть помещены в посудомоечную машину (за исключением **фильтр, которые обязательно должны мыться вручную**). При ручной очистке можно погружать компоненты в горячую воду, чтобы облегчить удаление остатков теста.

При завершении очистки следует убедиться, что все компоненты абсолютно чистые и сухие, затем вновь монтировать их, действуя в обратном порядке по

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

отношению к разборке.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обратите внимание на верхнюю крышку после удаления бака. После извлечения бака крышка должна быть полностью открытой и НЕ закрытой.

Соблюдайте следующие предупреждения:

- Не закрывайте крышку без бака.
- НЕ применять силу или не опираться на крышку при закрытии в отсутствие цистерны.
- НЕ кладите ничего на крышку без цистерны, чтобы предотвратить повреждение безопасного микровыключателя.
- После снятия цистерны необходимо проверить, чтобы крышка была должным образом открыта до конца хода.

4.1.2 Очистка электрического ножа

Очистка электрического ножа может производиться влажной мягкой тряпкой или губкой.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Не допускать воздействия на электрический нож прямого потока воды, так как он оснащен электрическими элементами, которые могут быть повреждены.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

мыть электрический нож в посудомоечной машине.

4.2 Длительные периоды простоя

В случае если предвидится длительный период простоя устройства, следует:

- отсоединить устройство от системы электропитания
- выполнить общую очистку устройства
- тщательно покрыть устройство защитным полотном для его защиты от пыли и загрязнений.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

5 Техобслуживание устройства



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Прежде чем выполнять какие-либо операции техобслуживания, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника электропитания.

5.1 Плановое техобслуживание

Регулярное техобслуживание необходимо для поддержания работоспособности устройства и обеспечения его безопасной эксплуатации.

5.1.1 Таблица планового техобслуживания

Описание	Инспекция	Частота	Действие
Проверка рабочей зоны	Визуальный контроль	Ежедневно	- Следовать инструкциям по очистке устройства и рабочей зоны
Очистка машины	Визуальный контроль	Ежедневно	
Контроль устройств безопасности	Визуальный контроль	Ежедневно, перед работой	- Осуществлять визуальный контроль для проверки целостности устройств безопасности и защитных приспособлений
	Функциональный контроль	Ежедневно, перед работой	- Выполнять функциональное тестирование устройств безопасности, блокировки, а также элементов запуска и остановки устройства
Проверка целостности табличек и знаков безопасности	Визуальный контроль	Еженедельно	- Выполнять визуальный контроль целостности табличек и знаков безопасности. В случае их нечитабельности или отсоединения запросить у изготовителя копию

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

В случае неисправности, повреждения или несрабатывания устройств безопасности, следует незамедлительно отключить устройство от источника питания, не использовать его и в обязательном порядке обратиться к изготовителю.

5.2 Внеочередное техобслуживание



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Внеочередное техобслуживание требует специальных навыков и обязательно должно выполняться Изготовителем, который несет никакую ответственности в случае несоблюдения данного указания.
- Любой тип вмешательства, требующий демонтажа механических частей, защитных устройств, устройств безопасности, или доступа к электрической системе и электронным платам должен производиться исключительно Изготовителем.

5.3 Возможные аномалии функционирования

В этом разделе приведены некоторые решения проблем, которые могут возникнуть при использовании устройства.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Необходимо осуществлять вмешательства только после подробного ознакомления с данным руководством.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Аномалия	Причина	Возможное решение
Устройство не запускается	Отсутствие электропитания	- Проверить, что на рабочем месте присутствует напряжение линии и розетка работает
		- Проверить, что устройство должным образом подсоединено к системе питания
		- Проверить, что питание розетки тока является соответствующим, а его характеристики соответствуют данным, приведенными на паспортной таблички изделия
	Крышка дежи не закрыта соответствующим образом	- Проверить, что система блокировки находится в положении закрытия и функционирует
Электромотор или электронная плата дефектные	- Проверить соответствующее закрытие крышки	
Аномальный шум при функционировании	Плохо функционирующий ремень или механические органы	- Выключить и незамедлительно отсоединить устройство. Свяжитесь с Изготовителем
Случайный контакт электрических частей с водой или другими жидкостями	Воздействие или контакт с жидкостями	- В случае случайного контакта с жидкостями электрических частей устройства, СЛЕДУЕТ НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО ОТ РОЗЕТКИ ТОКА и связаться с изготовителем
Сильный удар	Случайное падение	- Проверить состояние защитных приспособлений (отсутствие трещин или деформаций в связи с падением). При повреждении защитных приспособлений, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить функционирование устройств безопасности. В случае повреждения или нарушения функционирования устройств безопасности, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить отсутствие шума и аномалий. В случае аномального шума, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ПРИЛОЖЕНИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в результате возможных решений устройство не запускается, следует обратиться к Изготовителю.

5.4 Утилизация

Как и при вводе в эксплуатацию и техобслуживании, в конце срока службы устройства операции по демонтажу также должны выполняться квалифицированным персоналом.

Это изделие состоит из различных типов материалов: некоторые могут быть переработаны, другие подлежат утилизации. Следует узнать о системах утилизации или переработки, предусмотренных действующими на вашей территории правилами для этой категории продукции.



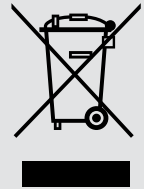
ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Некоторые части продукции могут содержать загрязняющие или опасные вещества, которые при их выбросе в окружающую среду могут нанести вред окружающей среде и здоровью человека.
- Местные правила могут предусматривать серьезные штрафы за незаконную утилизацию этой продукции.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В соответствии с приведенным с боковой стороны символом, запрещается выбрасывать эту продукцию в бытовые отходы. Следует осуществлять “отдельный сбор” для утилизации в соответствии с методами, предусмотренными действующими на вашей территории правилами, или вернуть изделие продавцу при покупке нового эквивалентного продукта.



6 Приложения

В комплектации с устройством предоставляется следующая документация:

- Инструкции по эксплуатации и техобслуживанию
- Декларация о соответствии
- Другие документы для использования устройства в условиях безопасности.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

زوم رلاب في رعتلا ةحول

مدلولات رموز التحذيرات والاطار الموجودة في هذا الدليل

أستخدمت الرموز التالية في هذا الدليل وكل رمز من هذه الرموز له مدلول محدد.

تحذير



هناك بعض العمليات الهامة والدقيقة للغاية والتي، إن لم تتم بالشكل الصحيح فإنها قد تصيب الأجهزة والمعدات والملحقات المستخدمة معه بالعديد من الأضرار والتلفيات.

انتبه! خطر!



ولإشارة إلى العمليات والخطوات التي، إن لم تتم بالشكل الصحيح، يُمكنها أن تُعرض المُستخدم لأخطار الإصابة بشكل عام أو يُمكنها أن تسبب الأعطال أو الأضرار المادية للجهاز ومكوناته و/أو ملحقاته التشغيلية؛ لذلك تحتاج هذه العمليات إلى انتباه خاص وإعداد وتأهيل مُناسبين.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



للإشارة إلى الأعمال والخطوات التي، إن لم تتم بالشكل الصحيح، يُمكنها أن تُعرض المُستخدم لأخطار ذات طبيعة كهربائية أو يُمكنها أن تسبب العديد من الأعطال أو الأضرار والتلفيات للجهاز ومكوناته وملحقاته و/أو ملحقاته التشغيلية؛ لذلك تحتاج هذه العمليات إلى انتباه خاص وإعداد وتأهيل مُناسبين.

يُحظر القيام بما يلي:



للإشارة إلى الأعمال التي يجب عدم القيام بها.

التوافق والمطابقة

هذا الجهاز مطابق للمواصفات المحددة في التوجيهات واللوائح الأوروبية والضرورية حتى يتم طرحه في الأسواق. كافة الوثائق والمستندات الفنية الدالة على مطابقة هذا الجهاز للمواصفات الأوروبية والضرورية مرفقة بهذا الجهاز.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

4	الأمان والسلامة	1
4	1.1 معلومات هامة للأمن والسلامة	1.1
4	1.1.1 تحذيرات عامة	1.1.1
4	1.1.2 محظورات	1.1.2
6	1.2 الرموز المستخدمة على الجهاز	1.2
6	2 تقديم الجهاز	2
6	2.1 التعريف بالجهاز	2.1
7	2.2 بيئة العمل	2.2
7	2.3 البيانات الفنية والحجم والأبعاد	2.3
7	2.4 الوصف	2.4
8	2.4.1 المكونات الأساسية	2.4.1
12	3 استخدام الجهاز	3
12	3.1 استقبال المنتج	3.1
12	3.2 عمليات النقل والتحرك	3.2
13	3.3 قبل بدء التشغيل	3.3
13	3.3.1 عملية التنظيف التمهيدية	3.3.1
14	3.3.2 توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي	3.3.2
14	3.3.3 التوصيل بشبكة المياه (فقط للموديلات PF40EN/PF80EN)	3.3.3
15	3.4 شهادة ETL	3.4
15	3.4.1 إمدادات المياه	3.4.1
15	3.4.2 استبدال الصمامات	3.4.2
15	3.5 الاستخدام	3.5
15	3.5.1 وصف مفاتيح التشغيل	3.5.1
16	3.5.2 قالب مخرج تشكيل المعجنات	3.5.2
17	3.5.3 سكين كهربائي (اختياري لـ PF15E/PF25EN - قياسي لـ PF40EN/PF80EN)	3.5.3
19	3.5.4 الاستخدام	3.5.4
20	4 تنظيف الجهاز	4
20	4.1 تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام	4.1
21	4.1.1 تفكيك مكونات الجهاز لتسهيل عملية التنظيف	4.1.1
22	4.1.2 تنظيف السكين الكهربائية	4.1.2
22	4.2 التوقف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة	4.2
23	5 صيانة الجهاز	5
23	5.1 الصيانة الدورية	5.1
23	5.1.1 جدول أعمال الصيانة الدورية	5.1.1
23	5.2 الصيانة الاستثنائية غير العادية	5.2
24	5.3 الأعطال التشغيلية الممكنة	5.3
25	5.4 التخلص من الجهاز	5.4
25	6 المرفقات	6



تحذيرات

- هذا الدليل ملكية حصرية للشركة المصنعة لهذا الجهاز ويُحظر إعادة صياغته أو إنتاجه أو التنازل عنه أو عن بعض محتوياته لطرف ثالث. جميع الحقوق محفوظة. هذا الدليل جزء لا يتجزأ عن هذا المنتج؛ لذلك تحقق دائماً من مرفقته الدائمة للجهاز، حتى عند بيعه/نقل ملكيته إلى مالك آخر، وذلك لإتاحته ليطّلع عليه مُستخدم الجهاز والفنيين المُختصين والمُعتمدين للقيام بعمليات الصيانة وإصلاح الأعطال. الهدف من الصور الفوتوغرافية والتصميمات الواردة في هذا الدليل هو التمثيل التوضيحي؛ يحق للشركة المصنعة إجراء أية تعديلات تراها ضرورية أو مناسبة على هذا محتويات هذا الدليل دون سابق إنذار وذلك في إطار سياستها القائمة على التطوير والتحسين المستمرين لمنتجاتها.
- إقرأ هذا الدليل بانتباه قبل أن تشرع في استخدام الجهاز وذلك لضمان عمله بشكل آمن.
- هذا الجهاز مصمم لمزج وخلط وإخراج المعجنات بمختلف أشكالها. تخلي الشركة مسؤوليتها عن أية التزامات تعاقدية أو غير تعاقدية عن أية أضرار أو تلفيات تصيب الأشخاص أو تلحق بالملمتلكات أو الحيوانات جراء حدوث أخطاء في عملية الضبط أو الصيانة أو جراء إساءة استخدام هذا المنتج.
- هذا الجهاز غير مصمم لإنتاج كميات كبيرة من الأطعمة، كما أنه مخصص لأغراض الاستخدام المنزلية وليس الصناعية.
- هذا الجهاز غير مُصمّم ليتم استخدامه في الأماكن المُعرّضة للعوامل المناخية المفتوحة.
- قم بإزالة كافة الأدوات من الجهاز قبل أن تبدأ في تشغيله.
- أعد وضع الأدوات والمعدات غير المستخدمة في مكان آمن بعيداً عن متناول الأطفال والأشخاص غي المصرح لهم استخدام هذا الجهاز.
- حافظ دائماً على وجود مسافة أمان فاصلة عن الأجزاء المتحركة في الجهاز.
- عند البدء في تشغيل الجهاز، يجب تبليغ وكيل توزيع المُنتج بأية أعطال أو خلل تشغيلي يحدث.
- قم بتوفير مستوى إضاءة مناسبة في مكان العمل. إن توفير مستوى مناسب من الإضاءة أمر هام للغاية وذلك لضمان تحقيق ظروف الأمان السلامة اللازمة.
- تحقق بشكل دوري من سلامة كابل توصيل التيار الكهربائي ومقبس وقابس التيار. إذا ما تضرر كابل توصيل التيار الكهربائي فإنه يمكن استبداله فقط وحصرياً من قِبل الشركة المصنعة أو من قِبل الوكيل الموزع المحلي الذي باعك الجهاز أو من قِبل فنيين متخصصين ومعتمدين ومؤهلين لإجراء عمليات الصيانة والإصلاح.
- استخدام قطع غيار أصلية فقط أو معتمدة من قِبل الشركة المصنعة وذلك لتحاشي إلحاق أية أضرار أو تلفيات بالمنتج.
- في حالة تحقق فني مؤهل أو شكه في وجود خلل أو عطل ما يمكنه أن يؤثر على الاستخدام الآمن لهذا الجهاز فإنه يجب على الفور إطفاء الجهاز والتوقف عن استعماله على أن يُعاد استخدامه فقط وحصرياً بعد إجراء الإصلاحات اللازمة.

يحظر القيام بما يلي:



- يحظر إجراء أية تعديلات على هذا المنتج و/أو محاولة القيام بأية إصلاحات عليه. إن إجراء أية تعديلات غير مصرح بها يؤدي إلى إسقاط شهادة المطابقة للمواصفات الأوروبية للجهاز. الأضرار والتلفيات التي قد تلحق بالجهاز جراء إساءة الاستخدام هي مسؤولية المستخدم وحده. يجب أن تتم عملية الإصلاح فقط وحصرياً على يد فني متخصص ومؤهل.
- يحظر سد أو عرقلة فتحات التهوية الخاصة بالجهاز.
- يحظر لمس الجهاز بأعضاء مبللة أو رطبة من الجسم و/أو وأنت حافي القدمين. وعند الاحساس بوجود تسرب تيار كهربائي في الجهاز عند ملامسة الأجزاء والمكونات المعدنية فيه، فإنه يجب إطفاء الجهاز عبر مفتاح التشغيل، كما يجب فصل القابس عن مقبس التيار الكهربائي ثم الاتصال بوكيل التوزيع المعتمد.
- يحظر استخدام الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم العقلية أو الجسدية أو تقصمهم الخبرة والمعرفة اللازمين لاستعمال هذا الجهاز ما لم تتم مساعدتهم في هذا الشأن وما لم تتم توعيتهم من قبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين ومسؤولين عن أمنهم وسلامتهم.
- يحظر لعب الأطفال بالجهاز.
- يحظر إلقاء مكونات التغليف في البيئة المحيطة دون عناية وتركها في متناول يد الأطفال حيث أنها تمثل خطراً على سلامتهم. يجب بالتالي التخلص من الجهاز عند انتهاء عمره التشغيلي وفقاً لما هو محدد في التشريعات السارية ذات الصلة.
- يحظر إزالة أية مواد محشورة في الجهاز عندما يكون قيد التشغيل، كما يحظر إدخال أية مواد غريبة في دورة التشغيل.
- يحظر استخدام الجهاز عندما تكون أدوات توصيل التيار الكهربائي للجهاز بها أية أضرار أو تلفيات. قد يتسبب ذلك في ماسات خطيرة في الدوائر الكهربائية.
- يحظر استخدام الجهاز عندما تكون أغطية الحماية والأمان فيه غير موضوعة في مكانها الصحيح أو عندما تكون معطلة أو لا تعمل بالكفاءة المطلوبة.
- يحظر إساءة استخدام هذا الجهاز.
- يحظر تناول المشروبات الكحولية أو الأدوية التي يمكنها أن تسبب التعب و/أو الخمول والنعاس قبل نوبات العمل أو أثنائها.
- يحظر إجهاد الجهاز تشغيلياً أثناء استعماله. استخدم الجهاز دائماً في ظروف تشغيلية ملائمة للعمليات التي ينبغي إجراؤها.
- يحظر إزالة لوحات البيانات أو التنبيه الموجودة على الجهاز أو الإضرار بها.

زاهجالا مي دقت

1.2 الرموز المستخدمة على الجهاز

في المناطق التي توجد بها أخطار متبقية، تم وضع تنبيهات للأمان والسلامة على الجهاز بغرض تنبيه المستخدمين بوجود خطر محتمل في هذه المنطقة. نورد فيما يلي الصور التوضيحية والتحذيرية المستخدمة ومدلولاتها.

خطر التعرض للخدمات الكهربائية: للإشارة إلى أنه من الضروري فصل التيار الكهربائي العمومي (أو فصل مقبس الكهرباء) قبل إجراء أية عمليات نظافة أو صيانة للجهاز.



الإلزام بالإطلاع على دليل الاستخدام: من الإلزامي قراءة التعليمات الواردة في دليل الاستخدام هذا قبل استخدام المنتج.



شيء حاد: يشير إلى أنه من الضروري إيلاء انتباه إلى الأشياء الحادة.



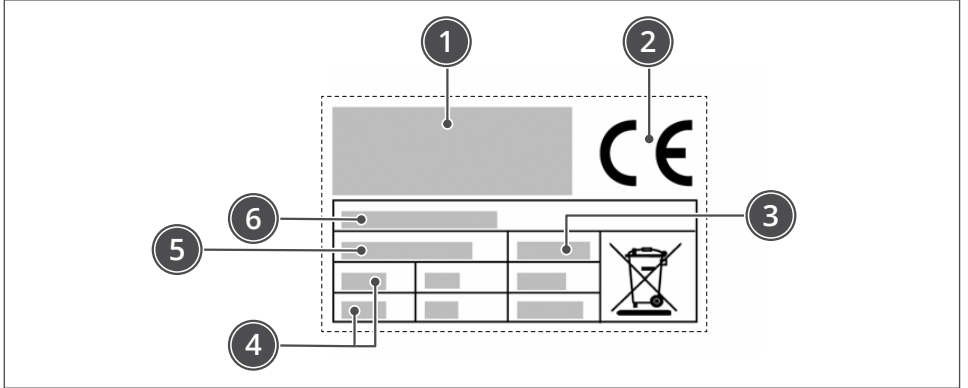
بكرات دوارة الانتباه: تشير إلى وجود بكرات دوارة أثناء تشغيل الجهاز.



2 تقديم الجهاز

2.1 التعريف بالجهاز

هذا الجهاز مزود بلوحة بيانات تعريفية تحمل كافة البيانات الخاصة بالجهاز. تحقق من أن الجهاز مزود بهذه اللوحة وخلاف ذلك قم على الفور بتنبيه الشركة المصنعة وأو البائع بهذا الأمر. يجب عدم استخدام الأجهزة غير المزودة بلوحة البيانات هذه وإلا فإن الشركة المصنعة غير مسؤولة عن عواقب ذلك.



- 1 التعريف بالشركة المصنعة
- 2 علامة المطابقة للمواصفات الأوروبية CE
- 3 سنة التصنيع
- 4 البيانات الفنية
- 5 رقم التصنيع التسلسلي
- 6 موديل الجهاز

زاهجلا مي دقت

تحذير



الأجهزة التي لا تحمل لوحة بيانات تعريفية يجب اعتبارها منتجات مجهولة المصدر وغاية في الخطورة.

2.2 بيئة العمل

- يجب أن يعمل الجهاز في أماكن تتوافر فيها الظروف التالية:
- درجة حرارة البيئة المحيطة بالجهاز: من +4 درجة مئوية وحتى +40 درجة مئوية
 - مستوى الرطوبة: حد أقصى 90%
 - شدة الإضاءة: يجب أن يكون مكان الاستخدام مضاءً بشكل ملائم (ارجع إلى القواعد الفنية المطبقة في هذا الشأن في بلد الاستخدام)
 - مستوى الارتفاع فوق سطح البحر: حد أقصى 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. (لحالات الاستخدام على ارتفاعات أكبر من ذلك فبرجاء استشارة الشركة المصنعة في هذا الأمر).

2.3 البيانات الفنية والحجم والأبعاد

الوصف	PF15E	PF25EN	PF40EN	PF80EN	U/M
القدرة الكهربائية	0,25 (0,33)	0,37 (0,5)	0,75 (1)	1,5 (2)	(كيلو وات /حصان)
التغذية الكهربائية	230/1/50	230-400V/3/50		400V/3/50	V/Ph/Hz
سعة الخزان الاسمية	1,5	2,5	4	8	كجم
سعة الخزان الموصى بها	1,3	2	3,5	7,5	كجم
الحد الأقصى لمعدل الإنتاج في الساعة (*)	5	8	13	20	كيلوجرام/ساعة
قطر قالب مخرج تشكيل المعجنات	Ø 50	Ø 57		Ø 77	ملم
(حجم وأبعاد الجهاز «طول»×«عمق»×«عرض	253 x 472,5 x 316+450	285 x 540 x 420+540	305 x 600 x 525+625	360 x 700 x 635+770	ملم
الوزن الصافي	16	35	48	75	كجم
نوع التركيب	تركيب على منضدة				
مستوى الضوضاء التشغيلية	< 70				(A) ديسيبل

(*) بيانات إرشادية تقديرية، ومتغيرة وفقاً لنوعية قالب التشكيل والدقيق المستخدم.

2.4 الوصف

”ماكيتا معكرونة الباستا البلازجة“ أجهزة مصممة ومصنعة لعجن وإخراج المعجنات، يختلف أنواعها، لأغراض تغذية الأشخاص. هذا الجهاز من النوعية الاحترافية المهنية ويجب تركيبه في الأماكن ذات الطابع التجاري (البارات ومحال البيترزا والمطاعم وما إلى ذلك). إن استخدام هذا الجهاز لا يحتاج إلى تدريب خاص، ولكنه يجب في جميع الأحوال أن يكون المستخدم قادراً بدنياً وعقلياً على العمل في قطاع الأغذية والمطاعم بشكل عام.

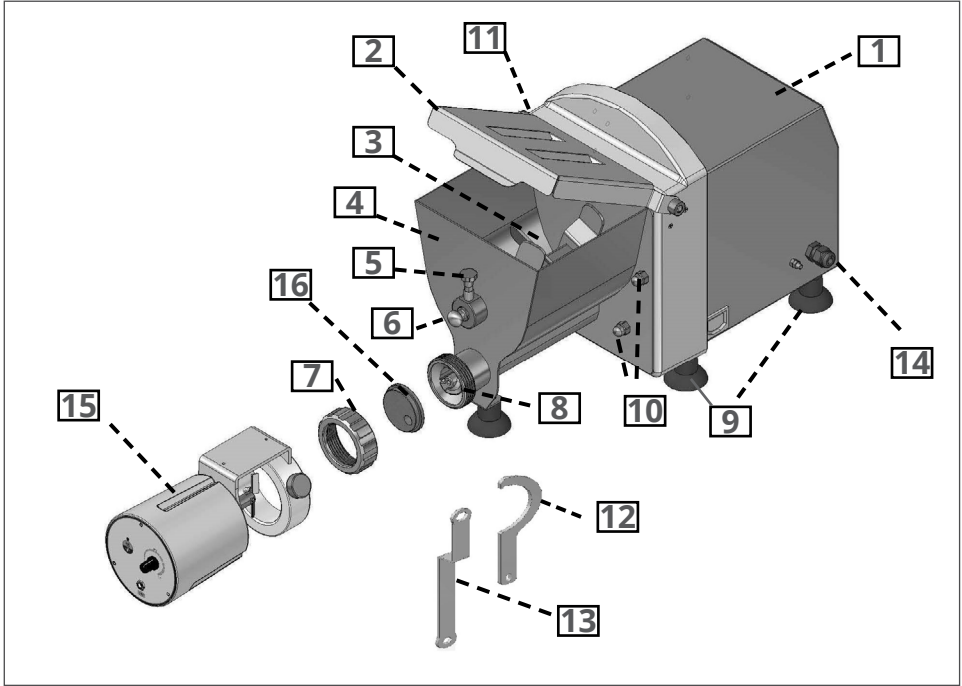
تحذير



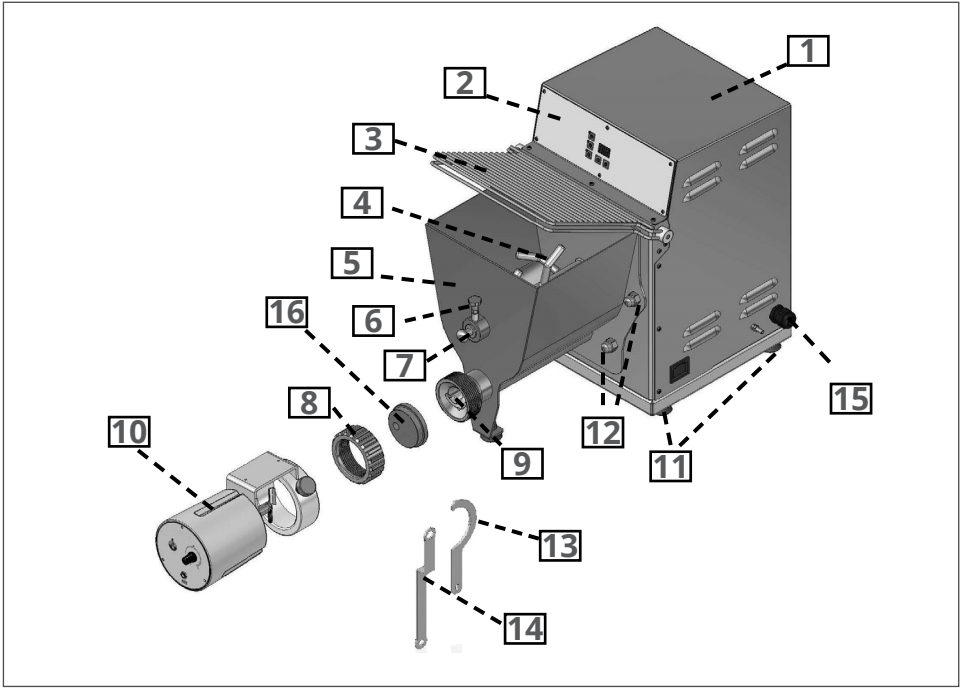
أي استخدام يخالف ذلك الذي تحدده الشركة المصنعة هو بمثابة إساءة استخدام.

هذا الجهاز مصنوع بمواد منتقاة وبتقنيات تصنيعية معدة خصيصاً لضمان الحد الأقصى من النظافة الصحية ومقاومة التآكسد والتوفير الملحوظ في استهلاك الطاقة وأمن التشغيل.

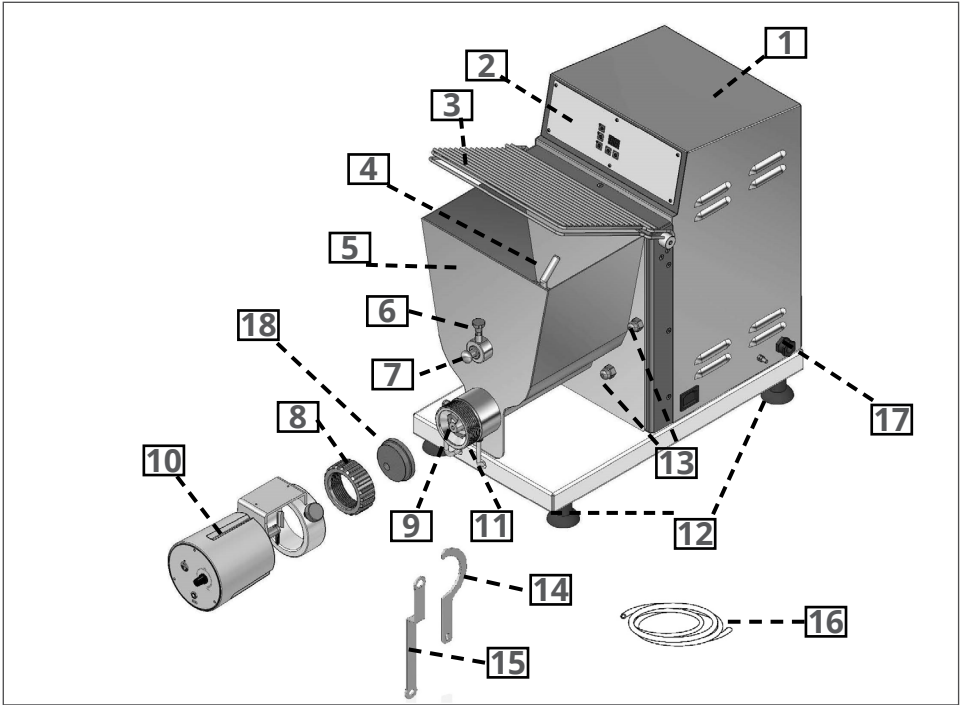
جميع مكونات هذا الجهاز التي تلامس المنتجات الغذائية مصنوعة من مواد مناسبة لذلك.



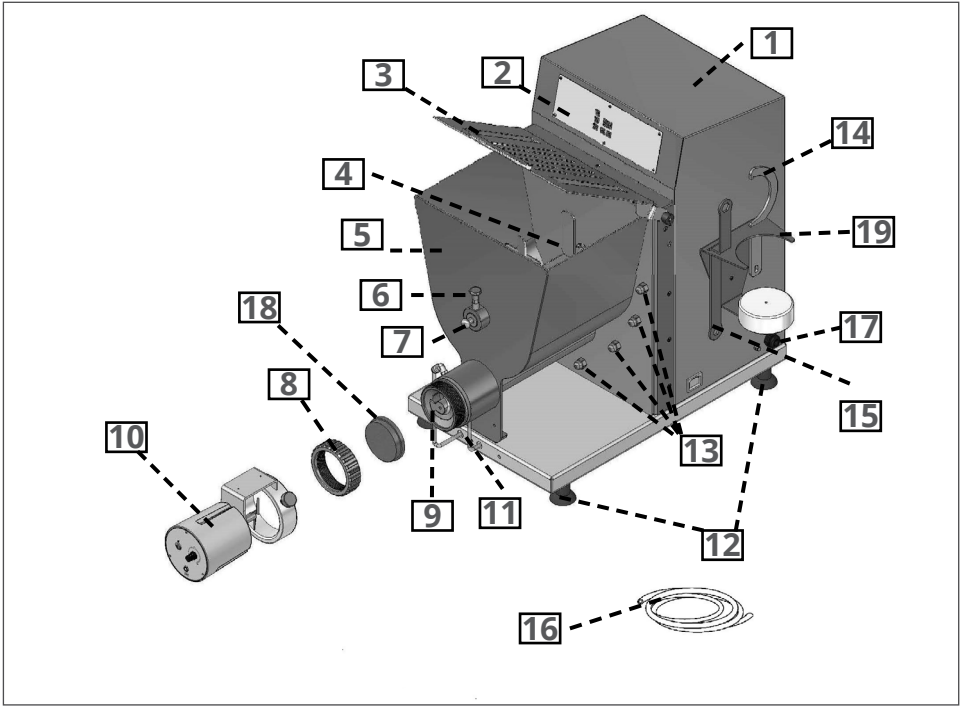
- 1 غطاء حماية للأجزاء الكهربائية
- 2 غطاء للحوض مزود بجهاز أمان بحيث يوقف الجهاز عن العمل عند فتحه
- 3 عجانة للمنتج الغذائي
- 4 حوض لوضع المنتج الغذائي المراد عجنه
- 5 مسمار حيز للعجانة
- 6 عود تحريك مرفقي صغير لضبط محاذاة العجانة
- 7 حلقة حيز لقالب التشكيل
- 8 مروحة سحب للمنتج الغذائي
- 9 أقدام سند وارتكاز قابلة للضبط لمحاذاة الجهاز وضبط استوائه على سطح العمل
- 10 صواميل لتحرير لإزالة الحوض
- 11 محدد لوظائف التشغيل (عجن - إيقاف/تشغيل - إخراج)
- 12 مفتاح لتحرير حلقة الحيز والتثبيت
- 13 تعامل مع مفتاح الربط لفتح ختم الخزان المكسرات
- 14 قابس التيار الكهربائي
- 15 سكين كهربائية لقطع معكرونة الباستا (اختيارية)
- 16 قالب مخرج تشكيل المعجنات



- | | |
|----|---|
| 1 | غطاء حماية للأجزاء الكهربائية |
| 2 | محدد لوظائف التشغيل (عجن - إيقاف/تشغيل - إخراج) |
| 3 | غطاء للحوض مزود بجهاز أمان بحيث يوقف الجهاز عن العمل عند فتحه |
| 4 | عجانة للمنتج الغذائي |
| 5 | حوض لوضع المنتج الغذائي المراد عجنه |
| 6 | مسمار حجز للعجانة |
| 7 | عود تحريك مرفقي صغير لضبط محاذاة العجانة |
| 8 | حلقة حجز لقالب التشكيل |
| 9 | مروحة سحب للمنتج الغذائي |
| 10 | سكين كهربائية لقطع معكرونة الباستا (اختيارية) |
| 11 | أقدام سند وارتكاز قابلة للضبط لمحاذاة الجهاز وضبط استوائه على سطح العمل |
| 12 | صواميل لتحرير إزالة الحوض |
| 13 | مفتاح لتحرير حلقة الحجز والتثبيت |
| 14 | تعامل مع مفتاح الربط لفتح ختم الخزان المكسرات |
| 15 | قابس التيار الكهربائي |
| 16 | قالب مخرج تشكيل المعجنات |



- 1 غطاء حماية للأجزاء الكهربائية
- 2 محدد لوظائف التشغيل (عجن - إيقاف/تشغيل - إخراج)
- 3 غطاء للحوض مزود بجهاز أمان بحيث يوقف الجهاز عن العمل عند فتحه
- 4 عجانة للمنتج الغذائي
- 5 حوض لوضع المنتج الغذائي المراد عجنه
- 6 مسمار حجز للعجانة
- 7 عود تحريك مرفقي صغير لضبط محاذاة العجانة
- 8 حلقة حجز لقالب التشكيل
- 9 مروحة سحب للمنتج الغذائي
- 10 سكين كهربائية لقطع معكرونة الباستا
- 11 دائرة ماء لتبريد أداة الإخراج
- 12 أقدام سند وارتكاز قابلة للضبط لمحاذاة الجهاز وضبط استوائه على سطح العمل
- 13 صواميل تحرير لإزالة الحوض
- 14 مفتاح لتحرير حلقة الحجز والتثبيت
- 15 تعامل مع مفتاح الربط لفتح ختم الخزان المكسرات
- 16 أنابيب لكوع التوصيل بشبكة المياه
- 17 قابس التيار الكهربائي
- 18 قالب مخرج تشكيل المعجنات



- 1 غطاء حماية للأجزاء الكهربائية
- 2 محدد لوظائف التشغيل (عجن - إيقاف/تشغيل - إخراج)
- 3 غطاء للحوض مزود بجهاز أمان بحيث يوقف الجهاز عن العمل عند فتحه
- 4 عجّانة للمنتج الغذائي
- 5 حوض لوضع المنتج الغذائي المراد عجّنه
- 6 مسمار حجز للعجّانة
- 7 عود تحريك مرفقي صغير لضبط محاذاة العجّانة
- 8 حلقة حجز لقالب التشكيل
- 9 مروحة سحب للمنتج الغذائي
- 10 سكين كهربائية لقطع معكرونة الباستا
- 11 دائرة ماء لتبريد أداة الإخراج
- 12 أقدام سند وارتكاز قابلة للضبط لمحاذاة الجهاز وضبط استوائه على سطح العمل
- 13 صواميل تحرير لإزالة الحوض
- 14 مفتاح لتحرير حلقة الحجز والتثبيت
- 15 تعامل مع مفتاح الربط لفتح ختم الخزان المكسرات
- 16 أنابيب لكوع التوصيل بشبكة المياه
- 17 قابس التيار الكهربائي
- 18 قالب مخرج تشكيل المعجنات
- 19 دعامة السكين

3.1 استقبال المنتج

- يأتي هذا الجهاز وهو موضوع في علبة واحدة ويكون محميًا بعلبة تغليف كرتونية ومثبت جيدًا بمادة مقاومة للصدمات لضمان سلامته أثناء النقل والتحرك. ووفقًا لمواصفات الجهاز ولتسهيل عمليات نقله وتحريكه فإنه يمكن تغليفه ووضعه على منصات ناقلية. تأتي المرفقات والمكونات التالية داخل كيس البلاستيك الموجود في علبة التعبئة والتغليف:
- مفتاح لتحرير حلقة الحجز والتثبيت
 - مفتاح الربط لفك صواميل مانع تسرب الحوض
 - أنابيب لكوع التوصيل بشبكة المياه (فقط للموديلات PF40EN/PF80EN)
 - سكين كهربائية لتقطيع معكرونة الباستا (قياسية للموديلات PF40EN/PF80EN، ووفقًا للمقاس المطلوب للموديلات PF15E/PF25EN).
- يجب طلب القالب بشكل منفصل. لا يمكن بدء تشغيل ماكينة المعكرونة الطازجة دون تجميع القالب أولاً.

تحذير



عند استلام الجهاز، تحقق من تواجد وسلامة جميع المكونات. وعند إصابته بأية أضرار أو عند عدم وجود بعد الأجزاء أو المكونات، يجب عليك الاتصال بالبائع للاتفاق على الإجراءات المناسبة ذات الصلة.

التعليمات والوثائق الملخصة في الفصل "6 المرفقات" في الصفحة 25 مرفقة أيضًا مع الجهاز.

تحذير



يجب بالضرورة قراءة كافة الوثائق والمستندات المرفقة والاحتفاظ بها بعناية.

3.2 عمليات النقل والتحرك

انتبه! خطر!



- يجب أن تتم عمليات نقل وشحن هذا الجهاز دائمًا على يد فنيين متخصصين ومعتمدين مع الحرص على تجنب إصابة هذا الجهاز بأية أضرار أو تلفيات أو تعريضه لأية اصطدامات أو اهتزازات قد تتسبب فيها عمليات النقل والرفع غير الملائمة.
- الضمان لا يغطي أية أضرار أو تلفيات تلحق بهذا الجهاز خلال مراحل النقل والتحرك.
- عمليات إصلاح أو استبدال أية مكونات أو أجزاء متضررة فيه في هذا الجهاز يتحمل نفقتها العميل، كما يجب أن تتم هذه العمليات على يد فنيين متخصصين ومعتمدين من قبل الشركة المصنعة فقط باستخدام قطع الغيار الأصلية.
- يجب أن تتم عملية نقل وتحريك المنتج المغلف ووفقًا لمواصفات هذا الجهاز (الوزن والأبعاد وما إلى ذلك). وفي حالة أن الوزن والأبعاد قليلة وصغيرة فإنه يمكن أن تتم عملية النقل والتحرك يدويًا، وخلاف ذلك يجب أن تتم باستخدام آلة رفع ذات سعة رفع مناسبة.
- يجب أن تتم عمليات الرفع والنقل اليدوية من قبل شخصين اثنين على الأقل.

ويجدر إزالة علبة التغليف ومكوناته عن الجهاز فإن عمليات نقل وتحريك بشكل آمن يجب أن تتم (سواء عند التحميل أو التفريغ) ووفقًا للإرشادات المذكورة بشكل مباشر على علبة التغليف هذه.

زاهجلا مادختسا

يُحظر القيام بما يلي:

محظور إلقاء مكونات التغليف في البيئة دون عناية وتركها في متناول يد الأطفال حيث أن ذلك يمثل خطرًا على سلامتهم. يجب بالتالي التخلص من الجهاز عند انتهاء عمره التشغيلي وفقًا لما هو محدد في التشريعات السارية ذات الصلة.



3.3 قبل بدء التشغيل

تحذيرات



- يجب أن تتم عملية تشغيل الجهاز للمرة الأولى على يد فنيين خبراء ومتخصصين ومعتمدين، كما يجب التحقق مسبقًا من أن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي الموجودة تتوافق مع المواصفات التي تحددها القوانين المعمول بها في هذا الشأن والقواعد والمواصفات الأخرى السارية في بلد الاستخدام. يجب التحقق من الكفاءة الكاملة لعمل طرف التأريض الكهربائي، كما يجب التحقق من أن جهد التيار وتردده مطابقان للبيانات الواردة في لوحة التعرف بالجهاز ومواصفاته.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من أن المنطقة المختارة تتمتع بالخصائص المشار إليها في الفقرة "2.2 بيئة العمل" في الصفحة 7.
- تحقق أيضًا من أن سطح حمل وتدعيم الجهاز ملائمًا لوزن الجهاز ومواصفاته الشكلية والحجمية، كما يجب أن يكون ثابتًا ومضبوط الاستواء ومن أن سطحه سهل التنظيف وذلك لتحاكي خطر تراكم الأوساخ وملوثات المنتجات الغذائية. استخدم أقدام سند وارتكاز الجهاز القابلة للضبط والتعديل من أجل ضبط استوائه واستقراره.
- إن عدم مراعاة هذه الإرشادات يعرض المستخدم للعديد من الأخطار كما يصيب الجهاز بالعديد من الأعطال التشغيلية ويسبب وقوع الحوادث سواء بشكل مباشر أو غير مباشر.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



- التلفيات التي قد تلحق بالممتلكات والأضرار التي قد تصيب الأشخاص أو الحيوانات جراء عدم وجود طرف تأريض كهربائي هي أمور لا يغطيها الضمان ويتحمل مسؤوليتها كاملة المشغل الذي ليم يتحقق قبل البدء في استخدام الجهاز من وجود وسلامة طرف التأريض ومن تركيب مفتاح أمان تفاضلي لقطع التيار مثبت في شبكة التشغيل ومضبوط المعايير وفقًا للمواصفات المطلوبة.
- وفي حالة استخدام محول لمقبس التيار فإنه يصبح من الضروري التحقق من المواصفات الكهربائية لهذا المحول ليست أقل من تلك المواصفات المطلوبة للجهاز.
- لا تستخدم مشتريات كهرباء متعددة المقابس لأي سبب من الأسباب.

3.3.1 عملية التنظيف التمهيدية

قم قبل البدء في استعمال الجهاز بإجراء عملية تنظيف وتطهير أولية تمهيدية.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



قبل إجراء أية عمليات تنظيف يجب التحقق دائمًا من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربائي.

تحذير



زاهجلا مادختسا

قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحصرياً بمنظفات مناسبة. لا تستخدم مطلقاً منتجات التنظيف المسببة للتآكل أو القابلة للاشتعال أو التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الأشخاص. لا تستخدم مواد تنظيف تُستعمل في تنظيف وتلميع الفضة أو النحاس أو أية منتجات أخرى غير معتمدة لذلك.

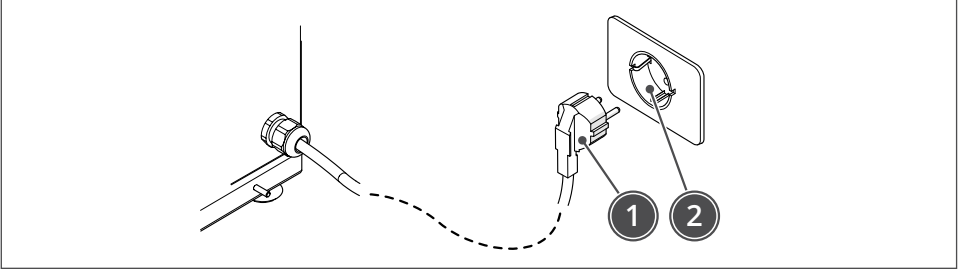
توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي

3.3.2

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



عمليات توصيل الماكينة بشبكة التيار الكهربائي وإجراء الاختبار التشغيلي الأولي الخاص بها يجب أن تتم فقط وحصرياً على يد فني تركيب متخصص لديه الأدوات اللازمة ومؤهلاً بالقدر المطلوب للقيام بهذه العمليات.

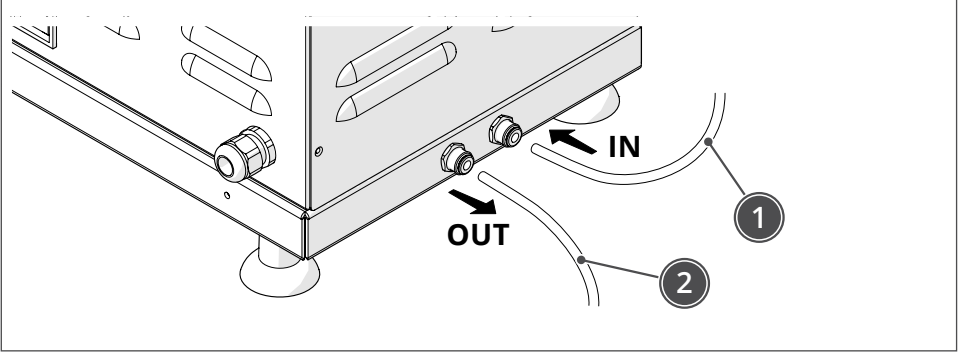


لإجراء عملية التوصيل الكهربائي للجهاز فإنه يكفي إدخال قابس الجهاز (1) في مقبس التيار الكهربائي (2) المجهز مسبقاً بالمواصفات المطلوبة.

التوصيل بشبكة المياه (فقط للموديلات PF40EN/PF80EN)

3.3.3

الأجهزة من الفئة PF40EN/PF80EN مزودة بنظام تبريد بالسوائل يسمح لفوهة التوصيل وحلقة الحجز والتثبيت بألا ترتفع درجة حرارتهما أثناء عمليات إخراج معكرونة الباستا. نظام التبريد هذا يمنع العجين من ترتفع درجة حرارته بشكل مفرط داخل فوهة التوصيل ويحافظ على درجة تماسكه وكثافته المطلوبة.



لإجراء التوصيلات اللازمة بشبكة المياه:

- قم بتوصيل أنبوب توصيل المياه (1) المرقوق بالماكينة وذلك عبر توصيل ناحية منه بشبكة المياه والناحية الأخرى بالوصلة السريعة "IN" الموجودة في الجزء الخلفي من الماكينة
 - قم بتوصيل أنبوب تفريغ المياه (2) المرقوق بالماكينة وذلك عبر توصيل ناحية منه بأحد منافذ تفريغ المياه والناحية الأخرى بالوصلة السريعة "OUT" الموجودة في الجزء الخلفي من الماكينة
 - تحقق من عدم وجود تسرب للمياه عبر فتح محبس المياه ببطء.
- لإجراء توصيلات أنابيب المياه بالوصلات السريعة يكفي دفع الأنبوب حتى نهايته في فتحة التوصيل التعشيق السريع ثم بعد ذلك شده قليلاً ناهيكاً للتحقق

زاهجلا مادختسا

من إتمام عملية التوصيل.
إزالة الأنابيب يكفي دفع الأنبوب حتى نهاية الجزء المتحرك الذي يقوم بلف الوصلة السريعة ثم إزالة الأنبوب عبر شدة ناحيتك.

تحذيرات



قم بتوفير محابس غلق يوضع على مدخل المياه الداخلة للجهاز.

3.4 شهادة ETL

3.4.1 إمدادات المياه

استخدم صمام عدم الارتجاع المرفق (فقط للطراز PF40EN) لتوصيل الماكينة وفقاً لـ "لوائح السباكة المحلية".

3.4.2 استبدال الصمامات

على جانب الجهاز يوجد حامل صمام بداخله فتيل مناسب. إذا تلف، استبدله بفتيل آخر من نفس الخصائص.

3.5 الاستخدام

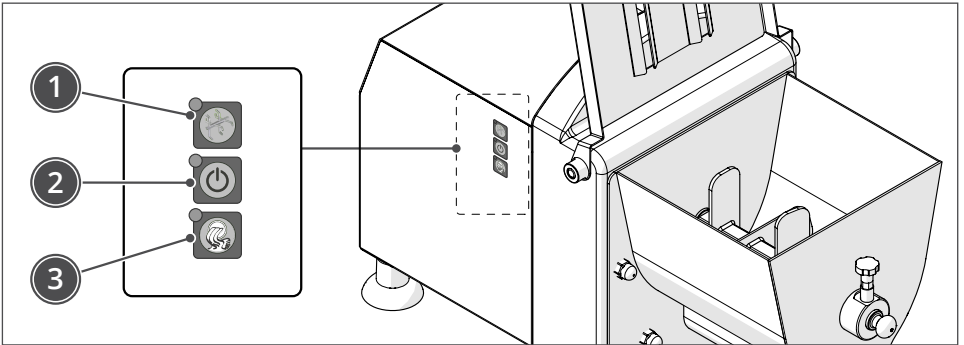
انتبه! خطر!



- تحقق قبل البدء في استخدام الجهاز من سلامة أغطية وأدوات الحماية العلوية ومن أن أداة الغلق التعشيقية التشابكي تعمل بكفاءة. لا تحاول شد أداة الغلق التعشيقية التشابكي أو تعبت بها.
- لا تجعل الجهاز يعمل مطلقاً وهو فارغ.
- ممنوع التدخين أو استخدام أجهزة تصدر عنها السنة لهب بالقرب من مكان وضع هذا الجهاز ولا تستخدمه في أجواء مهائلة.
- ويتم تشغيل الأزرار ميكانيكياً ؛ اضغط في وسطهم بقوة.

3.5.1 وصف مفاتيح التشغيل

PF15E



1 محدد دورة العجن.

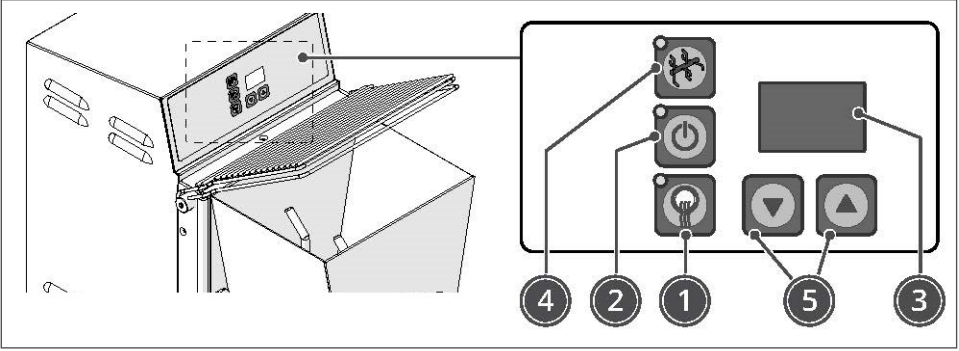
2 محدد بدء/إيقاف الدورة: يبدأ أو يوقف دورة العجن

3 محدد دورة الإخراج.

لمبة LED التنبيه الموجودة على جانب المحدد (1) و (3) تشير الوظيفة التشغيلية المفعلة في هذه اللحظة. لمبة LED التنبيه الموجودة على جانب المحدد (2) تشير إلى وجود تيار كهربائي بالجهاز.

زاهجلا مادختسا

PF25EN - PF40EN - PF80EN



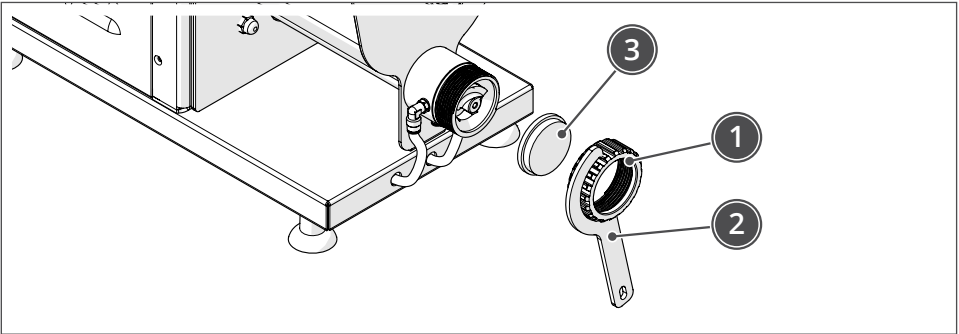
- 1 محدد دورة الإخراج
 - 2 محدد بدء/إيقاف الدورة: يبدأ أو يوقف دورة العجن
 - 3 الشاشة: تعرض الوقت أثناء دورة العجن
 - 4 محدد دورة العجن
 - 5 أزرار ضبط المدة الزمنية لعداد الوقت.
- لمبة LED التنبيه الموجودة على جانب المحددين (1) و (4) تشير الوظيفة التشغيلية المفعلة في هذه اللحظة. لمبة LED التنبيه الموجودة على جانب المحدد (2) تشير إلى وجود تيار كهربائي بالجهاز.

تحذير



يتم تفعيل دورة الإخراج التشكيلي فقط بعد تشغيل دورة العجن لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

3.5.2 قالب مخرج تشكيل المعجنات



لتركيب أو استبدال قالب مخرج تشكيل المعجنات:

- قم بفك حلقة الحجز والتثبيت (1) باستخدام المفتاح المعد خصيصًا لذلك (2) المرفق بالجهاز
- استبدل قالب مخرج تشكيل المعجنات (3) بمخرج آخر مناسب لنوعية التشكيل المختارة
- أعد وضع حلقة الحجز والتثبيت (1) وأحكام ربطها بالشكل المناسب.

زاهجلا مادختسا

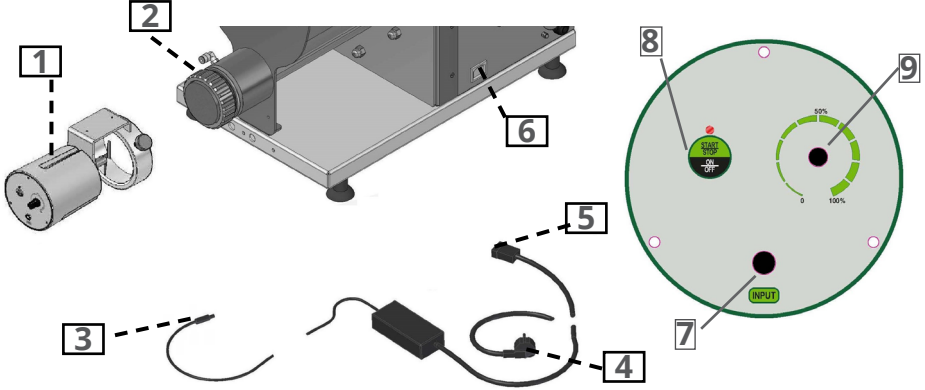
سكين كهربائي (اختياري لـ PF15E/PF25EN - قياسي لـ PF40EN/PF80EN)

3.5.3

تنبيه



افصل الماكينة عن مصدر الطاقة قبل تركيب السكين الكهربائي.



PF15E

لتركيب السكين الكهربائية:

- ضع مجموعة السكين (1) على فتحة البثق (2) وأغلقها عن طريق ربطها بنفسها
- أدخل موصل طاقة السكين (3) في المقبس المناسب (7)
- أدخل موصل طاقة السكين (4) في المقبس المناسب.

تحذير



بمجرد تثبيت السكين، تأكد من أن جزء الشفرة المعدنية الذي يحمل إشارة الخطر متجه لأعلى.

تحذير



استخدم السكين فقط خلال مرحلة البثق.

لتشغيل السكين يكفي:

- اضغط على الزر (8)
- يضيء ضوء المؤشر
- استخدم منظم الضغط (9) لتغيير سرعة القطع (وفقاً لنوع عملية التشكيل المختارة)
- أحضر المنظم (9) إلى الوضع الأولي 0
- اضغط من جديد على الزر (8) لإيقاف عمل السكين.

زاهجلا مادختسا

PF25EN - PF40EN - PF80EN

لتركيب السكن الكهربائي:

- ضع وحدة السكن (1) على فوهة البثق (2)، واقفلها عن طريق ربطها باستخدام المقابض المناسبة
- أدخل موصل طاقة السكن (3) في المقبس المناسب (7)
- أدخل موصل طاقة السكن (5) في المقبس المناسب (6).

تحذير



بمجرد تثبيت السكن، تأكد من أن جزء الشفرة المعدنية الذي يحمل إشارة الخطر متجه لأعلى.

تحذير



استخدم السكن فقط خلال مرحلة البثق.

لتشغيل السكن يكفي:

- قم بتنشيط مرحلة البثق في لوحة التحكم الخاصة بآلة المعكرونة الطازجة
- اضغط على الزر (8)
- يضيء ضوء المؤشر
- استخدم منظم الضغط (9) لتغيير سرعة القطع (وفقًا لنوع عملية التشكيل المختارة)
- أحضر المنظم (9) إلى الوضع الأولي 0
- اضغط من جديد على الزر (8) لإيقاف عمل السكن.

تحذير



- في كل مرة يتم فيها إيقاف الجهاز فإنه تتوقف السكن الكهربائي أيضًا عن العمل.
- عند استخدام السكن لأول مرة فإنه قبل تركيبها يجب إزالة فيلم الحماية اللاصق البلاستيكي من عليها ثم تنظيفها بعناية فقط وحصريًا باستخدام منتجات تنظيف محددة لذلك. لا تستخدم مطلقًا منتجات التنظيف المسببة للتآكل أو القابلة للاشتعال أو التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الأشخاص.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

زاهج ل م ادخت سا

3.5.4 الاستخدام

- نورد فيما يلي قائمة بالمراحل الرئيسية لتشغيل الجهاز بشكل طبيعي.
- قم بتكريب الأدوات المناسبة للعملية المختارة (للاطلاع على القالب، راجع الفقرة "3.5.2 قالب مخرج تشكيل المعجنات" في الصفحة 16، وبالنسبة لأي سكين، راجع الفقرة "3.5.3 سكين كهربائي (اختياري لـ PF15E/PF25EN - قياسي لـ PF40EN/PF80EN)" في الصفحة 17).
- أرفق غطاء الحوض
- أدخل بالتسلسل الدقيق ثم الجزء السائل (لا تقم أولاً بإدخال الجزء السائل حيث قد يخرج من فتحات قالب مخرج التشكيل)
- يجب تغذية السائل بالتدفق ولمدة دقيقة 1 تقريباً لتجنب تكوين الحبيبات ولضمان توزيع الرطوبة بشكل أفضل
- أغلق غطاء الحوض.

دورة العجن

- اختر دورة العجن من خلال محدد الاختيار المعد خصيصاً لذلك
- بالنسبة للموديلات المزودة بشاشة: سيظهر رقم وامض على الشاشة يشير إلى أحد عدادات وقت دورة العجن بالدقائق. يمكن ضبط المدة الزمنية لعدد الوقت من خلال أزرار الضغط المعدة خصيصاً لذلك
- أبدأ دورة العجن عبر استخدام محدد تشغيل الدورة
- بالنسبة للموديلات المزودة بشاشة: تظهر الدقائق المتبقية على نهاية عملية العجن على الشاشة
- يمكن أثناء تشكيل العجين إيقاف الجهاز عن العمل عبر استخدام محدد اختيار إيقاف الدورة أو عبر رفع غطاء الحوض. يمكن من خلال هذه العملية تصحيح (إذا لزم الأمر) مستوى تماسك العجين عبر إضافة بعض من الدقيق أو السائل بحيث تحصل على عجين بشكل حبيبي ملائم لعملية الإخراج. تستمر دورة العجن لمدة 8÷10 دقائق كوقت تقديري. يستأنف الجهاز دورة التشغيل الخاصة به فقط في حالة وضع الغطاء في مكانه وباستعمال محدد اختيار بدء الدورة. واصل العمل حتى الحصول على مستوى التماسك الصحيح للعجين
- أوقف دورة العجن عبر استخدام محدد إيقاف الدورة

دورة إخراج العجين

- اختر دورة إخراج العجين بالضغط لمدة 3 ثوان على محدد الاختيار المعد خصيصاً لذلك
- بالنسبة للموديلات المزودة بشاشة: عندما يتعلق الأمر بوظيفة تشغيلية يدوية فإنه تظهر على الشاشة شرطتان (-)
- أبدأ دورة إخراج العجين عن طريق محدد اختيار بدء الدورة، وتحقق من خروج عجينة معكرونة الباستا من فتحات قالب مخرج التشكيل بالشكل المرغوب فيه
- بالنسبة للموديلات المزودة بشاشة: تظهر الدقائق المنقضية منذ بدء عمل المحرك على الشاشة
- عقب الانتهاء من هذه العملية أوقف دورة الإخراج التشكيلي عبر استخدام محدد إيقاف الدورة.

جرعات 1,3 كجم من العجين

- 0,85 كجم من نوع الدقيق 00 + 7/8 بيضة (بيضة واحدة تقابل حوالي 50 غرام / مل) ، أو 350/400 مل من السائل بين البيض والماء (استخدم 3 بيضات على الأقل لإعطاء قوام العجين).
- تستغرق دورة العجن حوالي 8/10 دقائق.



الخليط الذي تم الحصول عليه في شكل حبيبات (انظر الشكل).

- إذا لم تكن العجينة حبيبية في نهاية الدورة ، فمن الممكن إضافة سائل أو دقيق بجرعات صغيرة للحصول على الاتساق الصحيح.
- يمكن استخدام أنواع مختلفة من الدقيق (الدقيق 00 ، دقيق القمح القاسي ، الهجاء ، الكاموت ، الدسم الكامل) مع المعدات؛ في هذه الحالات ، قد يكون من الضروري تغيير جرعة الجزء السائل المذكور أعلاه (البيض أو البيض والماء) بحيث يكون اتساق العجين هو الصحيح (الحبيبي) .
- الجرعة الموصى بها هي إرشادية بحتة حتى لو تم اختبارها خلال مراحل الاختبار.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



قبل إجراء أية عمليات تنظيف يجب التحقق دائماً من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربائي.

تحذير



- جميع عمليات التنظيف يجب أن تتم على يد فنيين متخصصين ومعمدين بعد الرجوع إلى هذا الدليل وبعد معرفة ما يلزم عن طبيعة عمل وتشغيل هذه الماكينة.
- قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحصرياً بمنظفات مناسبة. لا تستخدم مطلقاً منتجات التنظيف المسببة للتآكل أو القابلة للاشتعال أو التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الأشخاص. لا تستخدم مواد تنظيف تُستعمل في تنظيف وتلميع الفضة أو النحاس أو أية منتجات أخرى غير معتمدة لذلك.
- لا تغسل الجهاز باستخدام أداة تنظيف تعمل بالماء الضغوط أو بالرش الرذاذي أو بالغمس في المياه.
- لا تستخدم أدوات التنظيف التي تعمل بالبخر لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم قطع تنظيف إسفنجية أو سلك تنظيف أو أية أدوات أخرى سبق استعمالها في تنظيف المعادن أو السبائك المعدنية لتنظيف الجهاز.
- قم بإجراء عمليات التنظيف فقط بعد إزالة كامل المنتج الغذائي من الجهاز.
- يتم تحديد عمليات التنظيف وفقاً لمكان استخدام الجهاز ونوعية المنتج الغذائي الذي يتم تشكيكه.

4.1 تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام

يجب تنظيف الجهاز بشكل مناسب في نهاية كل عملية استخدام مع الحرص على تنظيف الأسطح جيداً من أية بقايا للمنتج الغذائي. يمكن إجراء عملية التنظيف بشكل يدوي أو في غسالة الأطباق. يمكن تنظيف الأسطح الخارجية للجهاز بقطعة قماش رطبة أو بقطعة إسفنج. نظف بعناية أيضاً سطح العمل وجميع المناطق المحيطة.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

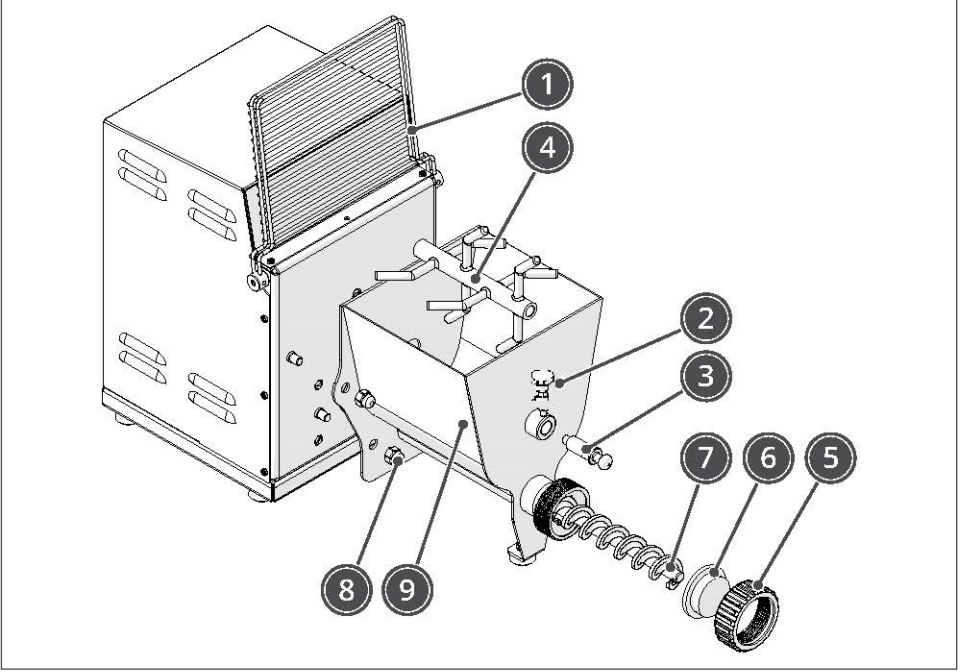
RU

AR

زاهجلا فيظنت

4.1.1 تفكيك مكونات الجهاز لتسهيل عملية التنظيف

يمكن فك بعض الأجزاء في الجهاز لتسهيل عملية التنظيف.



للقيام بهذا الأمر:

- ارفع غطاء حماية الحوض (1)
- قم بإرخاء المثبت (2) ثم قم بإزالة عمود التحريك المرفقي الصغير (3)
- أخرج العجانة (4)
- قم بفك وإخراج حلقات الحجز والتثبيت (5)
- قم بإزالة قالب مخرج التشكيل (6) ثم أخرج مروحة السحب (7)
- قم بإزالة صواميل الربط (8) ثم قم بإزالة الحوض (9).

تحذير



لا يجب غسل قوالب مخرج التشكيل في غسالة الأطباق ولكن تُغسل يدويًا فقط. وعقب الانتهاء من استخدام هذه القوالب فإنه يجب وضعها في حوض به ماء ساخن لتجنُّن القشور الترسبية عليها.

هذه المكونات بعد إزالتها من الماكينة، بالإضافة إلى غسلها يدويًا، فإنه يمكن وضعها في غسالة الأطباق (باستثناء قوالب مخرج التشكيل التي يجب غسلها يدويًا فقط). وفي حالة الغسيل اليدوي فإنه قد يصبح من المفيد غمس هذه المكونات في ماء ساخن لتسهيل إزالة بقايا العجين. تحقق عقب الانتهاء من عملية التنظيف من أن جميع المكونات أصبحت نظيفةً وجافةً تمامًا، ثم بعد ذلك أعد تركيبها في أماكنها بنفس خطوات فكها السابقة ولكن بصورة عكسية.

زاهجلا فيظنت

تحذير



انتبه إلى الغطاء العلوي بعد إزالة الوعاء. بعد إزالة الوعاء ، يجب أن يكون الغطاء في وضع مفتوح بالكامل وليس مغلقا

احترم التحذيرات التالية:

- لا تغلق الغطاء بدون الوعاء
- لا تجبر الغطاء أو تتكئ عليه عند الإغلاق في غياب الوعاء
- لا تضع أي شيء على الغطاء بدون الوعاء لمنع تلف مفتاح الأمان الصغير.
- بعد إزالة الوعاء ، تحقق من فتح الغطاء بشكل صحيح حتى نهاية السكتة الدماغية

تنظيف السكين الكهربائية

4.1.2

يمكن تنظيف السكين الكهربائية بقطعة قماش رطبة أو بقطعة إسفنج.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



لا تجعل السكين الكهربائية عرضةً لتدفقات المياه المباشرة حيث أنها مزودة بأجزاء كهربائية قد تتعرض للتلف جراء ذلك.

يُحظر القيام بما يلي:



اغسل السكين الكهربائية في غسالة الأطباق.

التوقف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة

4.2

في حالة التوقف عن استعمال الجهاز لمدة طويلة:

- قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي
- قم بإجراء عملية تنظيف عامة للجهاز
- أعد تغطية الجهاز بعناية بغطاء لحمايته من الأتربة والأوساخ.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR



انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!

يجب قبل إجراء أية عمليات صيانة التحقق دائماً من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربائي.

5.1 الصيانة الدورية

إن صيانة الجهاز بشكل منظم هي أمر أساسي للمحافظة على مستويات أدائه التشغيلي مع مرور الوقت ولضمان عمله وتشغيله بشكل آمن.

5.1.1 جدول أعمال الصيانة الدورية

الوصف	الفحص	الوتيرة الزمنية	الإجراء
فحص منطقة العمل	الفحص بالنظر	يوميًا	اتباع الإرشادات الخاصة بعملية تنظيف الجهاز ومنطقة العمل
تنظيف الماكينة	الفحص بالنظر	يوميًا	
فحص أجهزة الأمن والسلامة	الفحص بالنظر	يوميًا، قبل التشغيل	قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة أجهزة وأدوات الأمان والسلامة وعملها بالشكل الصحيح
	الفحص التشغيلي	يوميًا، قبل التشغيل	قم بإجراء اختبار تشغيلي تجريبي لأجهزة وأدوات الأمان والسلامة وأداة الفلق بنظام التحشيق لمكونات وعناصر بدء تشغيل وإيقاف الجهاز
التحقق من سلامة لوحات البيانات والصور المتعلقة بأمور الأمان والسلامة	الفحص بالنظر	أسبوعيًا	قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة لوحات البيانات والصور التنبؤية والتحذيرية المتعلقة بأمور الأمان والسلامة. وفي حالة أن هذه اللوحات والصور أصبحت غير مقروءة أو تمت إزالتها فإنه ينبغي طلب نسخة أخرى لها من الشركة المصنعة



انتبه! خطر!

عند وجود خلل في التشغيل، أو عند تضرر أجهزة وأدوات الأمان والسلامة أو عدم تدخلها عند الحاجة إليها، فإنه يجب على الفور فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي والتوقف عن استعماله والاتصال بالشركة المصنعة للضرورة.

5.2 الصيانة الاستثنائية غير العادية



انتبه! خطر!

- إن أعمال الصيانة الاستثنائية غير العادية تحتاج إلى كفاءات محددة ويجب أن تقوم بالضرورة الشركة المصنعة التي تخلي مسؤوليتها في هذا الصدد عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث عند عدم الالتزام بما سبق ذكره.
- أية أعمال أو تدخلات تحتاج إلى فك الأجزاء الميكانيكية وأجهزة وأدوات الأمان والسلامة وأجهزة الأمان أو الدخول إلى شبكة التغذية بالتيار الكهربائي في الجهاز والبطاقات الإلكترونية يجب أن تتم فقط وحصرًا من قبل الشركة المصنعة.

زاهجلا ةن ايص

الأعطال التشغيلية الممكنة

5.3

يحتوي هذا القسم على بعض الحلول للمشاكل التشغيلية التي قد تحدث أثناء استعمال الجهاز.



انتبه! خطر!

من المهم للغاية التدخل فقط بعد قراءة محتويات هذا الدليل بالتفصيل.

العطل	السبب	الحل الممكن
الجهاز لا يوقد	لا يوجد تيار كهربوي	- تحقق من وجود تيار كهربوي في مكان العمل من أن مقيس التيار سليم ويعمل بالشكل الصحيح
		- تحقق من أن الجهاز موصول بشكل صحيح بشبكة التيار الكهربوي
		- تحقق من توافق مواصفات التيار من حيث الجهد والفولطية والتردد مع ما هو محدد من بيانات مذكورة في لوحات البيانات التعريفية للمنتج
	غطاء الحوض غير مغلق بالشكل الصحيح	- تحقق من غلق الغطاء بالشكل الصحيح
توجد ضوضاء تشغيلية غير طبيعية فور مرحلة التشغيل	يوجد خلل في المحرك الكهربوي أو البطاقة الإلكترونية	- اتصل بالشركة المصنعة
	هناك خلل في سير نقل حركة أو في جزء ميكانيكي ما في الجهاز	- أطفئ الجهاز على الفور ثم افصله عن شبكة التيار الكهربوي. اتصل بالشركة المصنعة
وصول مياه أو سوائل أخرى إلى بعض الأجزاء الكهربائية	تعرض للسوائل أو دخولها في الجهاز	- عند وصول مياه أو سوائل أخرى إلى بعض الأجزاء الكهربائية فإنه يجب على الفور فصل قابس الجهاز عن شبكة التيار الكهربوي ثم الاتصال بالشركة المصنعة
اصطدام بعنف	السقوط العرضي	- تحقق من حالة أدوات الحماية (عدم وجود تشققات أو تشوهات جراء سقوط الجهاز). في حالة تضرر أغطية الحماية فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة
		- تحقق من سلامة عمل أجهزة وأدوات الأمان والسلامة. في حالة تضرر أدوات الأمان والسلامة فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة
		- تحقق من عدم وجود ضوضاء أو أعطال تشغيلية. في حالة وجود ضوضاء غير عادية صادرة عن الجهاز فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة

تحذير



لو بعد القيام بكافة الحلول المذكورة هنا لم تتمكن من حل المشكلة الموجودة فإنه يجب حينها الاتصال بالشركة المصنعة.

تاق فرم ل

5.4 التخلص من الجهاز

ومثلها مثل أعمال بدء التشغيل والصيانة فإن عمليات التخلص من الجهاز وتخريده يجب أن تتم أيضًا على يد فنيين متخصصين ومعتمدين. يتكون هذا المنتج من مواد تصنيعية متعددة الأنواع: بعضها يمكن إعادة تدويره والبعض الآخر يجب التخلص منه نهائيًا. ارجع إلى أنظمة إعادة التدوير أو التخلص من هذه الأجهزة التي تنص عليها القواعد واللوائح الخاصة بهذا الأمر في بلدك.



انتبه! خطر!

- يمكن أن تحتوي بعض أجزاء هذا المنتج على مواد ملوثة للبيئة أو خطيرة على الصحة وبالتالي إذا ما أُلقي بها في البيئة فإنه قد يكون لذلك آثارًا ضارة على البيئة وعلى صحة الإنسان.
- يمكن أن تنص اللوائح المحلية المعمول بها في هذا الشأن على عقوبات في حالة التخلص من هذا المنتج بطريقة غير صحيحة.



تحذير



وكما يشير الرمز الموجود في الجانب فإنه يُحظر إلقاء هذا المنتج مع النفايات المنزلية العادية. قم بالتالي بالتخلص من هذا المنتج بنظام "الجمع المنفصل للنفايات" وفقًا للطرق التي تنص عليها اللوائح المعمول بها في هذا الشأن في بلدك، أو قم بتسليمه إلى البائع لحظة شرائك لجهاز جديد بنفس المواصفات.

6 المرفقات

- تُرفق الوثائق والمستندات التالية بالجهاز:
 - إرشادات الاستخدام والصيانة
 - شهادات المطابقة للمعايير الأوروبية
 - أية وثائق أخرى متعلقة بكيفية الاستخدام الآمن للجهاز.

تحذير



يجب بالضرورة قراءة كافة الوثائق والمستندات المرفقة والاحتفاظ بها بعناية.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

<p>CONDIZIONI DI GARANZIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore. 	<p>WARRANTY CONDITIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials, manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
<p>CONDITIONS DE LA GARANTIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant. 	<p>GARANTIEBEDINGUNGEN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerelements oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder -mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
<p>CONDICIONES DE GARANTÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes. 	<p>CONDIÇÕES DE GARANTIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeitos dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
<p>УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящей сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – E. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя. 	<p>GARANTIVILLKOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantinn varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantinn består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantinn är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukningsartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantinn förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
<p>JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK</p> <ul style="list-style-type: none"> - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. - A jótállás belüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározott a vásárló minden jogát a vásárolt termékéi hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól. 	<p>ΟΠΟΙΕΤΥΗΣΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχθηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, διαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πλάτη. - Η εγγύηση πάει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγουμένως εγνηθείσες που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας του προϊόντος που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

Fimar S.p.A.
Via del Tesoro, 301
47826 Villa Verucchio (RN)
Italy
Info: info@fimargroup.it
Tel. +39 0541 670736



EAC