

imperia

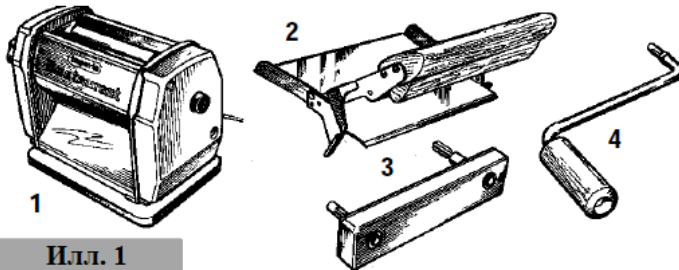
Restaurant®

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАШИНА ПО
ВЫПУСКУ ПАСТЫ
РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Imperia

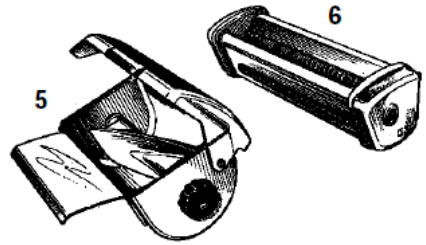
ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЕ ПРИМЕРЫ

Детали и узлы машины

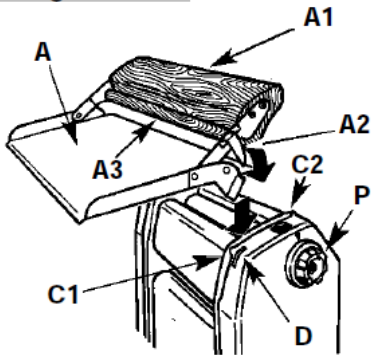


Илл. 1

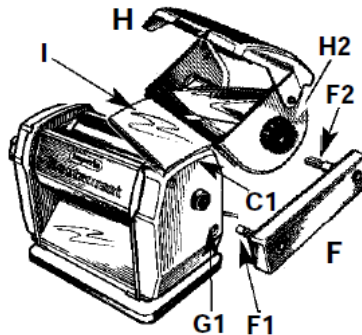
Принадлежности



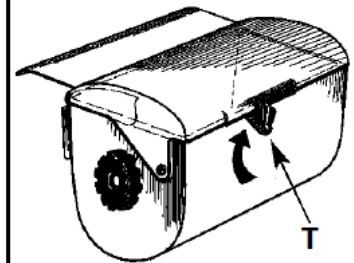
Илл. 2



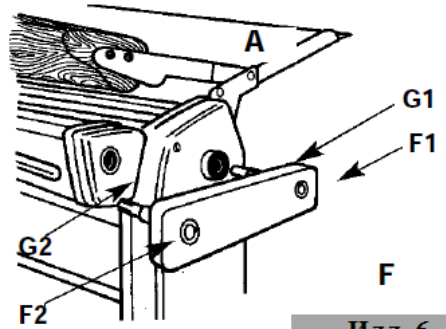
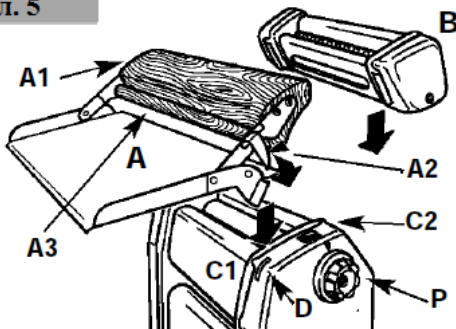
Илл. 3



Илл. 4

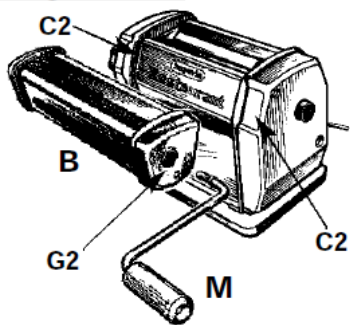


Илл. 5

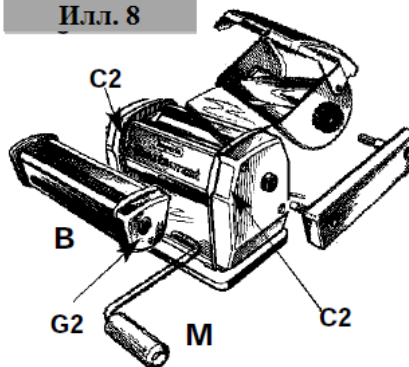


Илл. 6

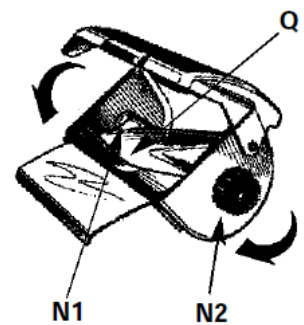
Илл. 7



Илл. 8



Илл. 9



Благодарим за Ваш прекрасный выбор! Машина по выпуску пасты



предназначена для полупрофессионального применения, а, значит, произведена в соответствии с самыми высокими стандартами для гарантии надёжности и долгосрочной безопасной эксплуатации.

РУССКИЙ

Внимание!

Настоящее Руководство входит в комплект поставки машины.

Перед производством любых работ внимательно прочитайте ВСЕ рекомендации по технике безопасности, инструкции по эксплуатации аппарата и гарантийные условия, содержащиеся в данном Руководстве.

Применение машины в целях, не предусмотренных Производителем, а, значит, не получившим отражения в настоящем Руководстве, может представлять опасность. Поэтому рекомендуется хранить Руководство в качестве справочного пособия в легкодоступном месте и обращаться к нему по мере надобности.

Внимание!

Машина по выпуску пасты предназначена только для смешивания, раскатки и резки продукта. Производитель не несёт ответственность за какой-либо ущерб, ставший следствием:

- неправильной эксплуатации;
- неверной установки;
- несоответствующего электропитания;
- внесения изменений в конструкцию или ремонтных работ, не санкционированных Производителем;
- применения неоригинальных запасных частей либо деталей и узлов, которые не предназначены для установки на аппарат.

Внимание!

При наличии сомнений или вопросов по поводу использования аппарата свяжитесь с розничным продавцом, причём, до установки машины. В ходе контакта не забудьте указать модель и серийный номер аппарата.

Осторожно!

Повреждённый силовой шнур подлежит замене только специалистами Производителя либо Службы технической поддержки. В любом случае во избежание возможных проблем работы должен производить лишь квалифицированный персонал.



Электрические подключения

Перед началом работы с аппаратом убедитесь в соответствии характеристик электропитания места установки техническим данным, представленным в настоящей брошюре. Помните, эксплуатация машины при наличии других – отличных от требуемых – характеристик электропитания категорически запрещена.

Производитель не несёт ответственность за нанесение травм людям или причинение ущерба имуществу, ставших следствием несоблюдения вышеуказанных требований. При необходимости установите на вилку подходящий по характеристикам шнура адаптер

Внимание!

ЭТОТ АППАРАТ – НЕ ИГРУШКА. ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОН ВСЕГДА ДОЛЖЕН НАХОДИТЬСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ. КРОМЕ ТОГО, ДЕРЖИТЕ ЕГО ВНЕ ДОСЯГАЕМОСТИ ДЕТЕЙ.

Перед работой с машиной **не надевайте слишком свободную одежду** или фартуки с отворотами и свободными подолами: они могут быть захвачены валками машины или лезвиями для резки пасты. Примите особые меры предосторожности в силу этой и гигиенической причин, стянув волосы сзади в пучок и надев защитный колпак, а также снимите предметы, могущие представлять опасность, как то: цепочки, ожерелья, браслеты, кольца и так далее.

Установите машину на ровную, надёжную поверхность, способную выдержать её вес. Перед началом работы с аппаратом ещё раз удостоверьтесь в том, что Вы знаете как его остановить в случае аварии.

Откажитесь от использования машины, если:

- она работает неправильно;
- она повреждена или падала на землю;
- повреждён шнур электропитания или вилка.

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ШНУР ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ/ВИЛКУ В ВОДУ.

ИЗБЕГАЙТЕ КАСАНИЯ ШНУРА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ/ВИЛКИ КАКИХ-ЛИБО ГОРЯЧИХ ПРЕДМЕТОВ.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ СВИСАНИЯ ШНУРА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ С РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЛИ ЗА ПРЕДЕЛЫ КРОМОК РАБОЧИХ СТОЛОВ.

ВОЗДЕРЖИТЕСЬ ОТ УСТАНОВКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАШИНЫ ВБЛИЗИ РАКОВИН И НА ВЛАЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЯХ.

Описание машины (илл. 1)

Составными частями аппарата являются:

- 1 – Собственно электрическая машина по выпуску пасты.
- 2 – Бункер для пасты в деревянном валком.
- 3 – Консоль передачи.
- 4 – Рукоятка.

Принадлежности:

- 5 – Тестосмеситель.
- 6 – Оборудование раскатки и резки пасты производства компании Симплекс.

Предохранительные устройства

Аппарат оснащён предохранительным устройством, которое позволяет запускать машину в случае если:

- валок бункера для пасты активен – после опускания планки валка;
- тестосмеситель активен – после закрывания крышки

В случае аварии -

Для остановки машины переведите селектор сетевого выключателя в положение «0». Если бункер для пасты находится в активном состоянии (илл. 1, узел 2), аппарат можно остановить немедленно, подняв валки. Затем переведите селектор сетевого выключателя в положение «0».

Внимание!

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ВМЕШИВАЙТЕСЬ В РАБОТУ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ, НЕ ОТКЛЮЧАЙТЕ И НЕ ВНОСИТЕ ИЗМЕНЕНИЯ В ЗАЩИТНЫЕ СИСТЕМЫ.

В случае если аппарат продолжает работать даже в условиях, когда он должен остановиться – напр., при поднятых крышке тестосмесителя или валках пасты – немедленно выключите его, повернув селектор сетевого выключателя в положение «0», вытащите вилку из розетки электропитания и свяжитесь с Вашим авторизованным розничным поставщиком (см. приложенную гарантийную карту).

Эксплуатация машины по выпуску пасты (илл. 2)

ДО РАБОТЫ:

Следуйте инструкциям, представленным в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

- 1 – Установите машину на подходящую поверхность.
- 2 – Установите бункер для пасты (А) на опоры (С1) предохранительной планкой (деревянный валок А1) вверх.
- 3 – Включите вилку в розетку электропитания и переведите селектор сетевого выключателя в положение "I".
- 4 – Тесто должно иметь комнатную температуру.
- 5 – Переведите ручку регулятора (Р) в положение "10", введите заранее подготовленную массу теста в пространство между деревянным валком (А1) и ведущими валками машины; сожмите массу теста, опустив деревянный валок, что, вместе с нажимным рычагом, при размыкании предохранительного микровыключателя под пазом (D) приводит к пуску машины и раскатыванию теста в лист пасты.

Внимание!

Для введения массы теста между направляющими валками используйте только деревянный валок (А1). Не применяйте ножи и другие аналогичные предметы, которые способны повредить валки.

Категорически запрещается:

- Вмешиваться каким бы то ни было образом в работу предохранительных устройств, вставляя какие-либо предметы – например, ножи, зубочистки и иные – в микровыключатель (D) с целью удержания его в разомкнутом состоянии и обеспечения работы машины без использования деревянного валка (A1);
- Давить на пасту – то есть, проталкивать её между вращающимися ведущими валками – с применением любых предметов, отличных от специально предназначенного для этого деревянного валка (A1), или же руками.

6 – Для раскатывания пасты и получения листа пасты поверните регулятор (P) против часовой стрелки: этим достигается сокращения расстояния между ведущими валками. Оставьте деревянный валок (A1) в нижнем положении и введите лист, полученный после его прокатки между предохранительным (A3) и деревянным (A1) валками. Повторяйте эту операцию до тех пор, пока лист пасты не приобретёт нужную толщину.

РАЗБОРКА МАШИНЫ (ПО ОКОНЧАНИЮ РАБОТЫ):

Переведите селектор сетевого выключателя в положение «0», вытащите вилку из розетки и снимите бункер для пасты (A) с опор (C1).

ПОСЛЕ РАБОТЫ:

Следуйте инструкциям, приведённым в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА:

Помните, предохранительное устройство блокирует работу аппарата, если валок (A1) не опущен.

Эксплуатация тестосмесителя (илл. 3, 4)

ДО РАБОТЫ:

Следуйте инструкциям, представленным в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

- 1 – Установите машину на подходящую поверхность.
- 2 – Установите тестосмеситель (H) на опоры (C1), убедившись в том, что предохранительный щит валка полностью его закрывает.
- 3 – Закройте прозрачную крышку тестосмесителя.
- 4 – Включите вилку в розетку электропитания и переведите селектор сетевого выключателя в положение "I". Аппарат начнёт функционировать, после чего возможна установка консоли передачи.
- 5 – Установите консоль передачи (F), протолкнув штифты в отверстия на боковой стороне машины и тестосмесителя. При этом короткий штифт (F1) следует ввести в отверстие (G1) на стороне машины, а длинный (F2) – в отверстие (H2) на стороне тестосмесителя.
- 6 – Выключите двигатель, повернув селектор сетевого выключателя в положение "0".
- 7 – Поместите в смеситель ингредиенты теста пасты; при этом обращайтесь особое внимание на дозировку максимальных объёмов: 750 г муки и 250 г жидкостей. Чрезмерный объём ингредиентов способен повредить крышку смесителя.
- 8 – Закройте крышку и заблокируйте её, повернув фиксатор (T) в нижней половине смесителя на 180 градусов (см. илл. 4). Переместите селектор сетевого выключателя в положение "I". После этого смеситель приступит к перемешиванию теста пасты.

9 – По окончании перемешивания поверните фиксатор (Т) и поднимите крышку смесителя. Извлеките тесто.

РАЗБОРКА МАШИНЫ (ПО ОКОНЧАНИЮ РАБОТЫ):

Переведите селектор сетевого выключателя в положение «0», вытащите вилку из розетки и снимите бункер для пасты (А) с опор (С1).

ПОСЛЕ РАБОТЫ:

Следуйте инструкциям, приведённым в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА:

Помните, предохранительное устройство блокирует работу аппарата, если валок (А1) не опущен.

Применение принадлежностей для резки и раскатки Simplex (илл. 5, 6)

ДО РАБОТЫ:

Следуйте инструкциям, представленным в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

- 1 – Установите машину на подходящую поверхность.
- 2 – Установите принадлежности для резки и раскатки (В) на опоры (С2).
- 3 – Установите бункер для пасты (А) на опоры (С1); деревянный валок (А1), при этом, опустите.
- 4 – Включите вилку в розетку электропитания и поверните селектор сетевого выключателя в положение "I". Аппарат начнёт функционировать, после чего возможна установка консоли передачи (F).
- 5 – Установите консоль передачи (F), протолкнув штифты в отверстия на боковой стороне машины и тестосмесителя. При этом короткий штифт (F1) следует ввести в отверстие (G1) на стороне машины, а длинный (F2) – в отверстие (H2) на стороне тестосмесителя.
- 6 – Протолкните подготовленный лист пасты через режущие валки (см. стр. 6, п. 5)

РАЗБОРКА МАШИНЫ (ПО ОКОНЧАНИЮ РАБОТЫ):

Переведите селектор сетевого выключателя в положение «0», вытащите вилку из розетки. Снимите консоль передачи (F) и отсоедините принадлежности для раскатки и резки от опор (С2); снимите бункер для пасты.

ПОСЛЕ РАБОТЫ:

Следуйте инструкциям, приведённым в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА:

Помните, предохранительное устройство блокирует работу аппарата, если валок (А1) не опущен.

Применение принадлежностей для резки и раскатки Simplex вручную (илл. 7)

ДО РАБОТЫ:

Следуйте инструкциям, представленным в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

- 1 – Установите машину на подходящую поверхность.
- 2 – Установите принадлежности для резки и раскатки (B) на опоры (C2).
- 3 – Установите рукоятку (M) в соответствующее отверстие и проделайте операцию с заранее подготовленным листом пасты вручную.

РАЗБОРКА МАШИНЫ (ПО ОКОНЧАНИЮ РАБОТЫ):

Снимите рукоятку (M) и отсоедините принадлежности для раскатки и резки (B) от опор (C2).

ПОСЛЕ РАБОТЫ:

Следуйте инструкциям, приведённым в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

Совместное применение тестосмесителя и принадлежностей для резки и раскатки Simplex (илл. 8)

Электрическая машина по выпуску пасты Imperia Restaurant (R.M.N.) способна работать одновременно с двумя типами принадлежностей, то есть, готовить и тут же резать – правда, вручную – лист пасты. Алгоритм действий - см. ниже.

ДО РАБОТЫ:

Следуйте инструкциям, представленным в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

- 1 – Следуйте инструкциям, представленным в разделе «Применение тестосмесителя».
- 2 – Установите принадлежности для резки и раскатки (B) на опоры (C2).
- 3 – Установите рукоятку (M) в отверстие (G2). Произведите резку листа пасты вручную.

РАЗБОРКА МАШИНЫ (ПО ОКОНЧАНИЮ РАБОТЫ):

Переведите селектор сетевого выключателя в положение «0», вытащите вилку из розетки. Снимите консоль передачи (F) и рукоятку (M). Отсоедините тестосмеситель от опор (C1). Отсоедините принадлежности для раскатки и резки от опор (C2).

ПОСЛЕ РАБОТЫ:

Следуйте инструкциям, приведённым в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА:

Помните, предохранительное устройство блокирует работу аппарата, если крышка тестосмесителя полностью не закрыта.

Чистка и обслуживание до работы

Машине обычно требуется всего лишь чистка.

ПЕРЕВЕДИТЕ СЕЛЕКТОР СЕТЕВОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «0» И ВЫТАЩИТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

ТЩАТЕЛЬНО ПРОТРИТЕ МАШИНУ С ПОМОЩЬЮ СУХОЙ ТРЯПКИ ЛИБО МЯГКОЙ ЩЁТКИ.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ И ВКЛЮЧЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ.

Завершите процесс чистки машины, пропустив кусок пасты через валки (так удаляется пыль). Одну и ту же процедуру чистки можно производить как для принадлежностей раскатки, так и резки компании Simplex. Конечно, после этого использованный кусок пасты следует выбросить.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не мойте корпус машины проточной водой или с применением мощных средств.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не мойте какие-либо части машины в посудомоечной машине.

Чистка и обслуживание после работы

ПЕРЕВЕДИТЕ СЕЛЕКТОР СЕТЕВОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «0».

КОРПУС МАШИНЫ.

ТЩАТЕЛЬНО ПРОТРИТЕ МАШИНУ С ПОМОЩЬЮ СУХОЙ ТРЯПКИ ЛИБО МЯГКОЙ ЩЁТКИ.

ТЕСТОСМЕСИТЕЛЬ.

Тестосмесителю требуется аккуратная чистка каждого элемента, для чего применяется вода и влажная тряпочка: только таким способом можно удалить остатки теста. Для демонтажа деталей смесителя разверните находящиеся на нём ручки N1 и N2 в противоположные стороны и извлеките лопатку (Q).

Особое внимание уделите чистке гнезд штифтов.

ДРУГИЕ УЗЛЫ И ДЕТАЛИ МАШИНЫ.

Другие части аппарата, такие как бункер для пасты, принадлежности для раскатки и резки, рукоятка и консоль передачи, допускается чистить влажной тряпкой.

НЕ удаляйте остатки пасты с помощью острых предметов.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не мойте корпус машины проточной водой или с применением мощных средств.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не мойте какие-либо части машины в посудомоечной машине. Перед удалением деталей после работы убедитесь в том, что они абсолютно сухие.

Если машина не работает...

В случае если аппарат отказывается функционировать, проведите диагностику, для чего:

| Поиск и устранение неисправностей | | |
|--|--|---|
| НЕИСПРАВНОСТЬ | ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА | РЕШЕНИЕ |
| Если аппарат не запускается или же неожиданно останавливается... | А – Вилка не включена в розетку электропитания полностью или же включена, но частично. | А – Правильно включите вилку в розетку. |
| | В – Селектор сетевого выключателя находится в положении "0". | В – Переведите Селектор сетевого выключателя находится в положение "1". |
| | С – Поднят деревянный валок. | С – Слегка надавив на массу теста, опустите деревянный валок. |
| | Д – Тестосмеситель установлен неправильно. | Д – Извлеките тестосмеситель и переустановите его. |
| | Е – Открыта крышка тестосмесителя. | Е – Закройте крышку тестосмесителя и заблокируйте её фиксатором. (Г) |

Если вышеперечисленные способы устранения неисправностей не привели к нужному результату, свяжитесь с ближайшим к Вам авторизованным розничным продавцом (адреса см. на обороте гарантийной карты).

Внимание! Если двигатель останавливается и не пускается вновь, удалить тесто со смесителя или с резака можно, сняв консоль передачи (F), установив рукоятку (M) и произведя остальную операцию вручную. Для извлечения теста из машины достаточно поднять валки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ: R.M.N.

| | |
|---|----------------------------|
| Габаритные размеры | 30 x 22 x 25 см |
| Вес | 14,8 кг |
| Напряжение электропитания | 230 в/50 Гц 110 в/60 Гц |
| Номинальная мощность | 190 Вт |
| Частота вращения валков | 45 об/мин. |
| Диапазон регулировки расстояния между валками (максимальный раствор) | 0 - 5 мм |

ДЕКЛАРАЦИЯ СЕ СООТВЕТСТВИЯ

Imperia

Trading S.r.l.

C.so Moncenisio 123 - 10057 Sant'Ambrogio di Torino (TO)

МАШИНА ПО ВЫПУСКУ ПАСТЫ

ТИП: RESTAURANT
МОДЕЛЬ: R.M.N.
КОД: 022
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ: ДЛЯ ПОЛУПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПРИМЕНЕНИЯ

ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ НОРМЫ И СТАНДАРТЫ

EN 292-1, EN 292-2 EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335-2-64, ISO 3746

Декларация соответствия

Настоящим мы со всей ответственностью заявляем о том, что данная машина соответствует положениям Директивы 89/392/СЕЕ и 93/44/СЕЕ, а также Директивы 89/336/СЕЕ, 92/31/СЕЕ, 91/368/СЕЕ, 73/23/СЕЕ и последующей Директивы 93/68/СЕЕ.

Ответственное лицо

Роберто Кеула

Roberto Ceula

Директор Предприятия по производству

С. Амброджио ди Торино, 10/07/1997





ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

В составе машины – сложные механические детали, поэтому все ремонтные работы должны производиться *только специально подготовленным техническим персоналом*.

ПОМНИТЕ, ЧТО ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА УТРАЧИВАЮТ СВОЮ СИЛУ, ЕСЛИ:

- РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ ПРОИЗВОДЯТСЯ НЕ УПОЛНОМОЧЕННЫМИ НА ТО ЛИЦАМИ;

- ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ПРОИЗВЕДЕНЫ НЕАВТОРИЗОВАННЫМИ ПОСТОРОННИМИ КОМПАНИЯМИ;

- МАШИНА ЭКСПЛУАТИРУЕТСЯ НЕВЕРНО.

СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

Imperia

10057 СантАмброджио ди Торино - Италия

www.imperia.com