

VÝROBNÍKY CESTOVÍN

PF 25 E / PF 40 E



NÁVOD NA OBSLUHU

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- Pred použitím a inštaláciou si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.
- Nikdy za žiadnych okolností nemanipulujte s bezpečnostnými prvkami.
- Nikdy neotvárajte žiadne kryty zariadenia.
- Dodržiavajte všetky bezpečnostné opatrenia platné v krajine použitia.
- Zariadenie smie používať iba náležite poučený personál.
- Používajte zariadenie iba na účely na ktoré je určené. Iné použitie môže byť potenciálne nebezpečné.
- Zariadenie slúži iba na prípravu cestovín !!!
- Nedovoľte deťom, zvieratám a osobám so zníženou mentálnou schopnosťou zdržiavať sa v blízkosti zariadenia. V prípade ich prítomnosti ich neustále pozorne sledujte.
- Počas prevádzky neustále pozorne sledujte zariadenie.
- Nevkladajte do nádoby ani do priestoru orezávacieho noža ruky ani iné časti tela, hrozí riziko úrazu.
- Nevkladajte do nádob okrem predpísaných surovín žiadne iné predmety, hrozí riziko úrazu a poškodenia zariadenia.
- V prípade poruchy sa nepokúšajte o jej odstránenie. Kontaktujte servisné oddelenie predajcu.
- Používajte iba originálne náhradné diely.
- Pred čistením odpojte vždy zariadenie zo zásuvky.
- Odpojte zariadenie od zásuvky ak sa dlhšie nepoužíva.

NÁVOD NA VYBALENIE, MANIPULÁCIU A INŠTALÁCIU

Spotrebič je dodávaný zabalený v osobitnom obale a stabilizovaný za použitia materiálu absorbujúceho otrasy na zabezpečenie jeho integrity počas prepravy. Vzhľadom na jeho vlastnosti, miesto určenia a dopravu, ktorá sa má použiť, obsahuje paletu aby sa uľahčila manipulácia. Všetky informácie potrebné pre jeho bezpečnú manipuláciu (zaťaženie a vyloženie) sú priamo uvedené na obale zariadenia.

S obalom sa musí zaobchádzať na základe jeho vlastností (hmotnosť, rozmery atď.). Zaobchádzanie môže byť manuálne v prípade menších rozmerov a hmotnosti. Pri väčšom rozmere a hmotnosti naopak použite vozíky a zdvíhacie zariadenie s primeranou kapacitou.

Po dodaní spotrebiča sa uistite, že sú všetky komponenty neporušené. Obráťte sa okamžite na predajcu v prípade vizuálneho poškodenia alebo chýbajúcich častí. Zariadenie v tomto prípade neinštalujte !!!

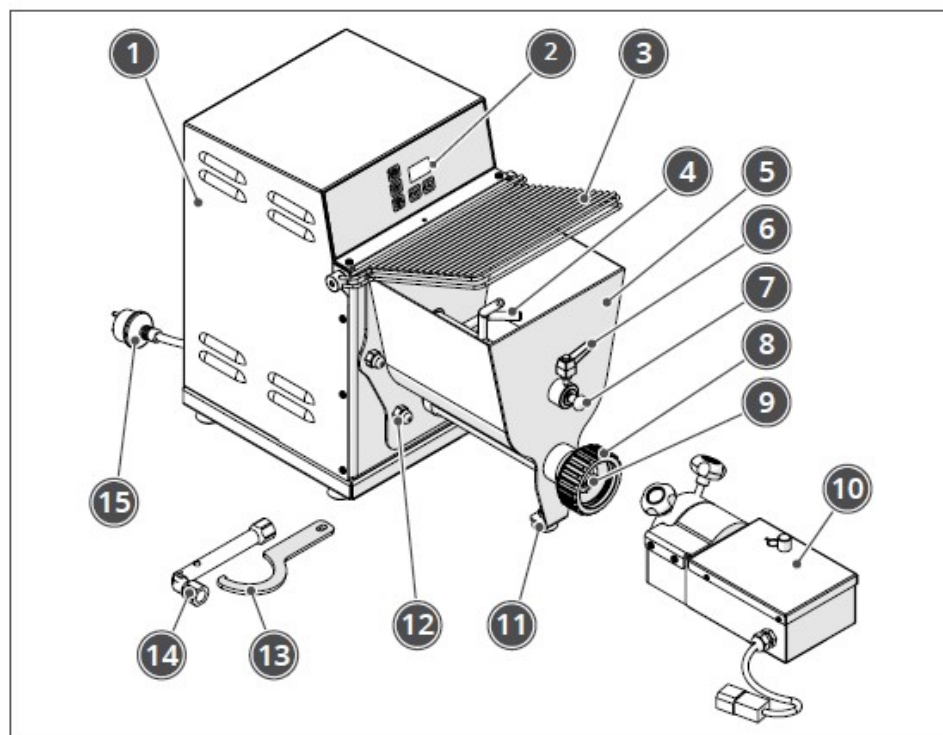
Inštaláciu musí vykonať skúsený a oprávnený personál, ktorý musí ešte pred inštaláciou zistiť resp. potvrdiť, že elektrické vedenie spĺňa príslušné zákony, normy a špecifikácie platné v krajine použitia. Takisto je potrebné sa uistiť, že parametre siete korešpondujú s údajmi uvedenými na výrobnom štítku stroja. Pred inštaláciou spotrebiča sa uistite, že je zvolený priestor vhodný, dostatočne vetraný a osvetlený, stabilný a má dostatočný priestor pre jednoduché čistenie a údržbu. Tiež skontrolujte, či je horná časť podpory stabilná, rovná a či je jej povrch ľahko čistiteľný aby sa predišlo vzniku nečistôt a kontaminácii potravinárskych výrobkov.

VŠEOBECNÝ OPIS ZARIADENIA

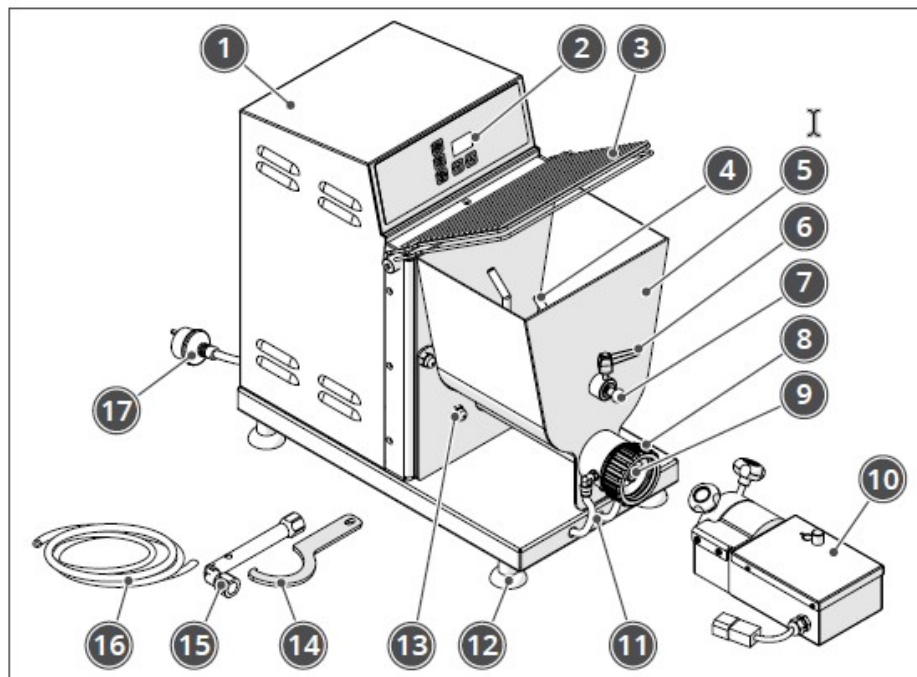
Stroj na čerstvé cestoviny je spotrebič navrhnutý a vyrobený na miesenie a vytlačanie cesta v rôznych formách, určeného pre ľudskú konzumáciu. Zariadenie je profesionálneho typu a malo by byť inštalované v komerčnom prostredí, napr. snack bary, pizzerie, reštaurácie atď. Obsluha nevyžaduje špeciálnu odbornú prípravu, musí ale mať špecifické znalosti a zručnosti v oblasti stravovania. Akékoľvek iné použitie, ako je uvedené výrobcom, je potrebné považovať za NESPRÁVNE.

Zariadenie je skonštruované a vyrobené z vybraných materiálov za použitia vhodných techník tak, aby sa zabezpečila maximálna hygiena, odolnosť voči oxidácii, značné úspory energie bezpečnosť práce. Všetky časti zariadenia sú vyrobené z materiálov vhodných pre styk s potravinami.

PF25E



- 1 Kryt
- 2 Ovládací panel
- 3 Kryt komory miesenia
- 4 Miesič
- 5 Komora miesenia
- 6 Zámok komory
- 7 Hriadeľ komory
- 8 Matica matrice
- 9 Výtlačná hlava
- 10 Porcovací nôž (opciona)
- 11 Nastavovacie nožičky
- 12 Uvoľňovacia matica komory
- 13 Nástroj na povolenie matice 9
- 14 Kľúč pre matice komory
- 15 Zástrčka



- 1 Kryt
- 2 Ovládací panel
- 3 Kryt komory miesenia
- 4 Miesič
- 5 Komora miesenia
- 6 Zámok komory
- 7 Hriadeľ komory
- 8 Matica matrice
- 9 Výtlačná hlava
- 10 Porcovací nôž (opcia)
- 11 Chladienie hlavy
- 12 Nastavovacie nožičky
- 13 Uvoľňovacia matica komory
- 14 Nástroj na povolenie matice 9
- 15 Kľúč pre matice komory
- 16 Hadice chladienia hlavy
- 17 Zástrčka

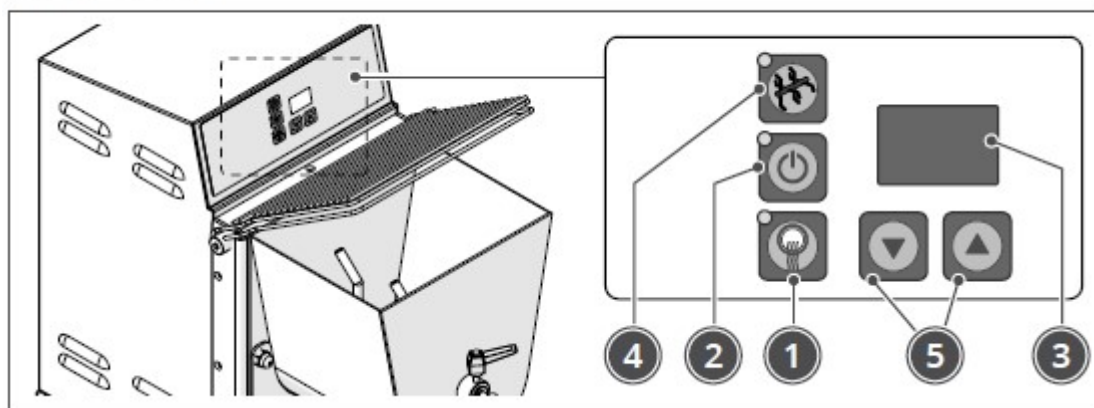
TECHNICKÉ PARAMETRE

		PF 25 E	PF 40 E
Príkon	kW (Hp)	0,37 (0,5)	0,75 (1)
Napájanie	V/F/Hz	230/1/50 – 400/3/50	230/1/50 – 400/3/50
Kapacita zásobníka	kg	2,5	4
Max. hodinová produkcia *	Kg/h	8	13
Rozmery	mm	285x540x420-540	305x600x525-625
Hmotnosť netto	kg	35	48
Hlučnosť	dB (A)	<70	<70

(*) Informatívny údaj – závisí od typu múky a typu cestovín .

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

PF25E - PF40E



- 1 Tlačidlo cyklu vytlačania
- 2 Tlačidlo štart/stop: spustí alebo zastaví zvolený cyklus
- 3 Displej: zobrazuje čas počas cyklu
- 4 Tlačidlo cyklu miesenia
- 5 Tlačidlá nastavenia časovača.

LED diódy na strane voličov (1) a (4) indikujú aktívnu funkciu. LED dióda na boku voliča (2) indikuje, že je napájanie zapnuté.

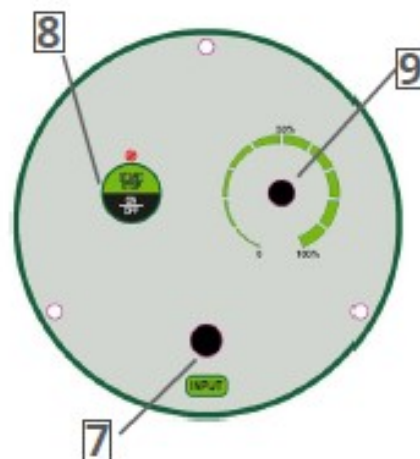
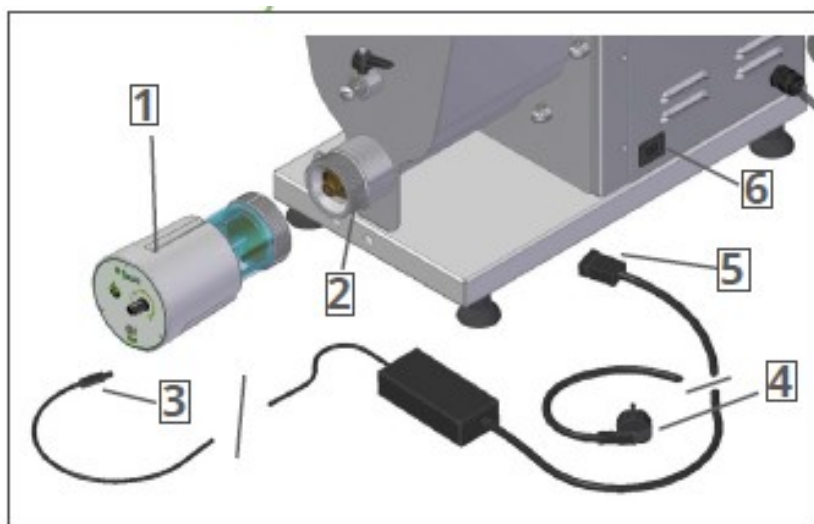
CYKLUS MIESENIA

- Stlačte a podržte tlačidlo 4 pre výber cyklu miesenia kým sa nerozsvieti príslušná dióda.
- Na displeji sa zobrazí blikajúce číslo označujúce trvanie cyklu miesenia v minútach. Požadovaný čas je možné nastaviť pomocou tlačidiel hore/dolu. Ideálny čas je v rozmedzí 8-10 minút.
- Spustíte cyklus miesenia stlačením tlačidla 2, zobrazia sa zostávajúce minúty do konca cyklu.
- Počas cyklu miesenia je možné zariadenie zastaviť stlačením tlačidla 2 alebo zdvihnutím krytu komory. Toto sa používa v prípade, ak treba dosypať alebo doliať ingrediencie pre správnu konzistenciu cesta.
- Po skončení cyklu sa miesenie automaticky zastaví.

CYKLUS VYTLAČOVANIA

- Stlačte a podržte tlačidlo 1 pre výber cyklu vytlačovania kým sa nerozsvieti príslušná dióda.
- Na displeji sa zobrazia dve pomlčky (- -).
- Spustíte cyklus vytlačovania stlačením tlačidla 2.
- Cyklus ukončíte stlačením tlačidla 2.

ELEKTRICKÝ OREZÁVAČ (opcia v prípade PF 25 E)



Inštalácia elektrického orezávača :

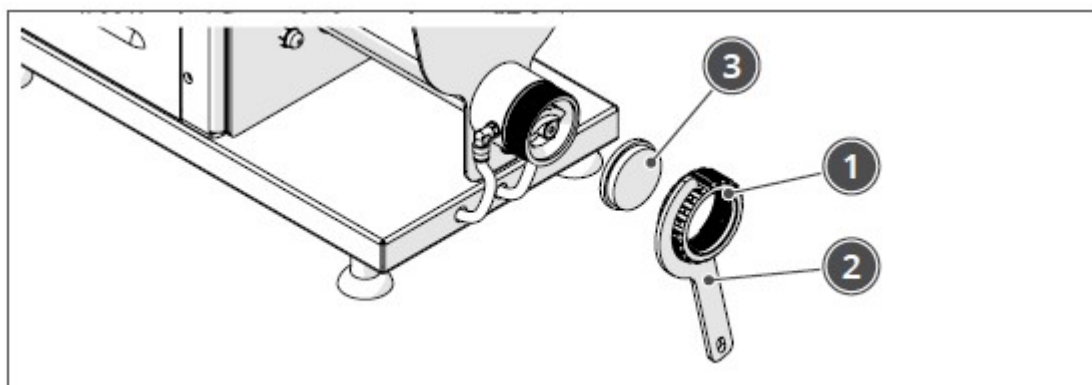
- nasadíte zostavu noža (1) na výstup extrudéra (2) a zaistíte ju priskrutkovaním.
- zapojte napájací konektor noža (3) do zásuvky (7).
- zapojte napájací konektor noža (5) do zásuvky (6).

Ak chcete aktivovať orezávač:

- na ovládacom paneli stroja spustíte cyklus vytlačania
- stlačíte tlačidlo 8
- rozsvieti sa kontrolka
- otáčaním regulátora (9) zmeníte rýchlosť rezania (v závislosti od zvoleného procesu)
- regulátor (9) nastavte do východiskovej polohy 0
- opätovným stlačením tlačidla (8) nôž zastavíte.

UPOZORNENIE - nôž sa zastaví vždy, keď sa zastaví cyklus vytlačania. Pred prvým použitím noža ešte pred jeho inštaláciou odstráňte ochrannú fóliu a dôkladne nôž očistite. Nikdy nepoužívajte žieravé alebo horľavé látky, alebo čistiace prostriedky alebo výrobky obsahujúce škodlivé látky pre ľudské zdravie.

ZMENA MATRICE PRE INÝ TYP CESTOVÍN



Inštalácia alebo výmena matrice extrudéra:

- pomocou dodaného kľúča (2) odskrutkujte kruhovú maticu (1)
- vymeňte matricu extrudéra (3) za vhodnú pre zvolený proces
- nasadíte a utiahnite kruhovú maticu (1).

DÁVKY PRE 1,5 KG CESTA

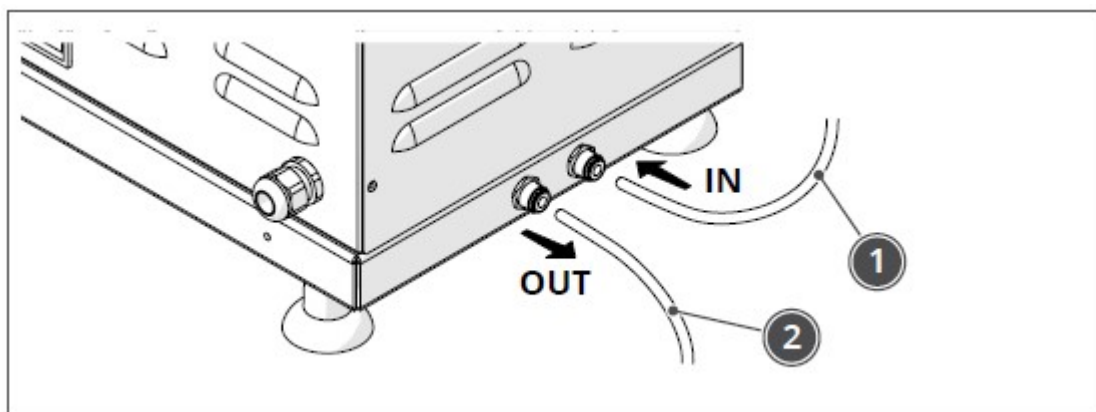
1 kg múky typu 00 plus 7 - 8 vajec (jedno vajce zodpovedá približne 50 g alebo 50 ml), alebo 380 - 400 ml zmesi vody a vajec (na dosiahnutie konzistencie cesta použite aspoň 3 vajcia). Cyklus miesenia trvá približne 8-10 minút.



Získané cesto má zrnitý tvar (pozri obrázok vyššie). Ak cesto stráca svoje granulované vlastnosti, ku koncu cyklu pridajte malé dávky tekutiny alebo múky aby sa dosiahla správna konzistencia. Pre výrobu cesta je možné použitie rôznych typov múky. Preto dávky surovín musia byť upravené tak, aby sa dosiahla správna konzistencia. Presné dávkovanie je preto čisto indikatívne a závisí od skúseností a zručnosti obsluhy.

KVAPALNÉ CHLADENIE HLAVY

Tento spotrebič je vybavený kvapalinovým chladiacim systémom tak, aby sa vývod neprehrial počas extrúzie cestovín. Tento systém teda odvádza teplo z vytlačovacej hlavy a zabezpečuje správnu konzistenciu cesta. Zariadenie funguje aj bez chladenia, určite ho ale odporúčame používať. Predĺži sa tým životnosť výrobníka aj jednotlivých vytlačovacích matríc.

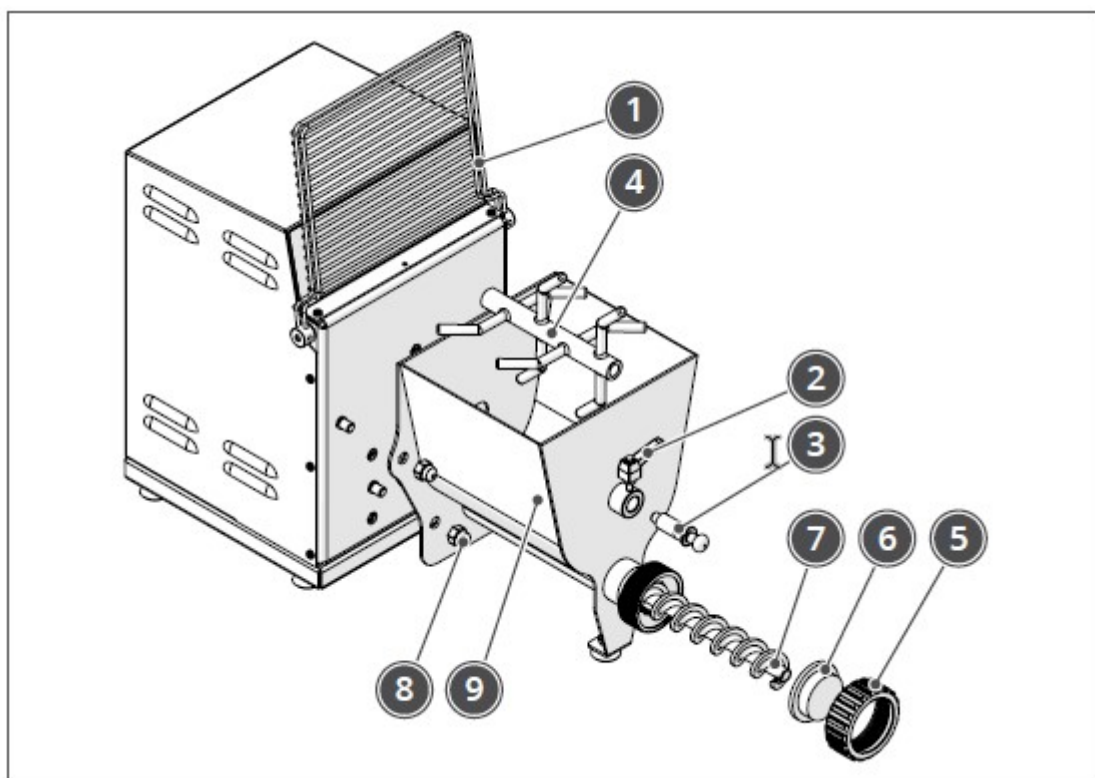


PRIPOJENIE VODY

Pripojte hadicu prívodu vody (1) do rýchlospojky „IN“ a hadicu odtoku vody (2) do rýchlospojky „OUT“ na zadnej strane zariadenia. Pomaly otvárajte kohútik, aby ste skontrolovali, či nedochádza k úniku vody. Hadice pripojíte tak, že zatlačíte pohyblivú časť rýchlospojky úplne do otvoru a po vložení hadice ju potiahnete smerom k sebe. Pre vybratie hadice zatlačíte pohyblivú časť rýchlospojky úplne do otvoru a vyberiete hadicu.

MANUÁLNE ČISTENIE PRÍSTROJA

- Všetky čistiace práce musí vykonávať kvalifikovaný personál, ktorý si prečítal tento návod a bol podľa neho zaškolený na prevádzku zariadenia.
- Používajte iba vhodné čistiace prostriedky. Nikdy nepoužívajte žieravé resp. horľavé čistiace prostriedky alebo produkty obsahujúce látky škodlivé pre ľudské zdravie.
- Nepoužívajte látky na čistenie a leštenie striebra, bronzu alebo mosadze.
- Pred čistením odpojte zariadenie od napájania.
- Zariadenie neumývajte tlakom, sprejom, parou alebo ponorením.
- Na čistenie nepoužívajte špongie, brúsne vankúšiky ani žiadne iné náčinie používané na čistenie kovov alebo kovových zliatin.
- Pred čistením sa uistite, že je zariadenie úplne prázdne.
- Frekvencia čistenia závisí od prostredia používania a od druhu spracovanej potraviny.
- Nikdy nenechávajte zariadenie špinavé medzi jednotlivými cyklami.



Niektoré komponenty možno vybrať pre jednoduchšie čistenie. Robte to nasledovne :

- zdvihnite ochrannú mriežku nádrže (1)
- uvoľnite svorku (2) a vyberte hriadeľ (3)
- vyberte miesič (4)
- pomocou dodaného kľúča uvoľnite a odstráňte kruhovú maticu (5)
- vyberte maticu (6) a vyberte šnek (7)
- odskrutkujte matice (8) a vyberte komoru (9).

UPOZORNENIE

Matrice nie sú vhodné do umývačky riadu a musia sa umývať ručne. Po použití sa musia namočiť do horúcej vody, aby sa odstránili zaschnuté zvyšky suchého cesta. Po ručnom umytí vybraných komponentov je možné ich vložiť do umývačky riadu (s výnimkou matric, ktoré sa musia umývať iba ručne). Po vyčistení skontrolujte, či sú všetky komponenty dokonale čisté a suché, a potom ich namontujte späť v opačnom poradí, v akom boli vybraté.