

LE PAVONI®



COOKMATIC



COOKMATIC

Содержание

Типы пластин.....	3
Конструкция аппарата.....	9
Монтаж пластин для выпечки на аппарат.....	9
Подача напряжения на аппарат.....	10
Программирование	10
Выключение аппарата.....	12
Уход и обслуживание.....	13
Технические данные:.....	13
Принадлежности.....	13

Типы пластин



Пластина «А»

Штампованный профиль с 13 крупными круглыми формами.

- Верхний диаметр: 70 мм; Н= 19 мм.
- Толщина стенок: 6 мм.
- Толщина дна: 8 мм.



Пластина «В»

Штампованный профиль с 30 круглыми формами среднего размера.

- Верхний диаметр: 50 мм; Н= 18 мм.
- Толщина стенок: 3 мм.
- Толщина дна: 5 мм.



Пластина «С»

Штампованный профиль с 15 крупными ладьевидными формами.

- Размеры: 50x78 мм; Н= 16 мм.
- Толщина стенок: 6 мм.
- Толщина дна: 8 мм.



Пластина «D»

Гладкий профиль с 30 круглыми мини-формами

- Верхний диаметр: 41 мм; Н= 19 мм.
- Толщина стенок: 3 мм.
- Толщина дна: 5 мм.



Пластина «Е»

Штампованный профиль с 30 небольшими лодьевидными формами.

- Размеры: 34x70 мм; Н= 18 мм.
- Толщина стенок: 3 мм.
- Толщина дна: 5 мм.



Пластина «F»

Штампованный профиль с 8 небольшими лодьевидными формами.

- Верхний диаметр: 90 мм; Н= 20 мм.
- Толщина стенок: 6 мм.
- Толщина дна: 8 мм.



Пластина «G»

Штампованный профиль с 25 квадратными формами.

- Размеры: 45х45 мм; Н= 18 мм.
- Толщина стенок: 3 мм.
- Толщина дна: 5 мм.



Пластина «H»

Штампованный профиль с 16 звездообразными формами.

- Размеры: 64х64 мм; Н= 19 мм.
- Толщина стенок: 3 мм.
- Толщина дна: 5 мм.



Пластина «I»

Штампованный профиль с 30 сердцевидными формами.

- Размеры: 47х50 мм; Н= 18 мм.
- Толщина стенок: 3 мм.
- Толщина дна: 5 мм.



Пластина «L»

Вафельница на 4 формы.

- Размеры: 170х142 мм; Н= 2,5 мм.



Пластина «М»

Овальный профиль на 30 форм.

- Размеры: 57х39 мм; Н= 14 мм.
- Толщина стенок: 4 мм.
- Толщина дна: 4 мм.



Пластина «N»

Пластина на 30 ореховидных форм.

- Размеры: 40х34 мм; Н= 20 мм.
- Толщина стенок: 3 мм.
- Толщина дна: 3,5 мм.



Пластина «О»

Гладкий профиль с 30 круглыми формами среднего размера.

- Верхний диаметр: 42 мм; Н= 17 мм.
- Толщина стенок: 3,5 мм.
- Толщина дна: 4 мм.



Пластина «Р»

Гладкий профиль с 30 квадратными формами.

- Размеры: 34х34 мм; Н= 19 мм.
- Толщина стенок: 3 мм.
- Толщина дна: 4 мм.



Пластина «Q»

Гладкий профиль с 35 прямоугольными формами.

- Размеры: 52x29 мм; Н= 16 мм.
- Толщина стенок: 3 мм.
- Толщина дна: 4 мм.



Пластина «R»

Гладкий профиль с 30 ложковидными формами.

- Размеры: 68x33 мм; Н= 15 мм.
- Толщина стенок: 4 мм.
- Толщина дна: 4 мм.

COOKMATIC

Благодарим Вас за то доверие, которое Вы продемонстрировали по отношению к нам, приобретя машину PAVONI-ITALIA, отличающуюся высоким качеством, что всегда характеризует престижную марку. Cookmatic представляет собой последнее поколение аппаратов для приготовления основы для тарталеток. Модель сконструирована и производится компанией PAVONI-ITALIA, в которой применяются эволюционные процессы для того, чтобы придать работе аппарата большую эффективность, безопасность и производительность. В Cookmatic отражены самые передовые электронные технологии, марка находится под управлением программного обеспечения, которое интуитивно понятно и удобно для потребителя, а также надёжно. Аппараты модели Cookmatic не только производят высококачественную продукцию, но также способствуют снижению производственных издержек. Один оператор, работая без помощников, способен с помощью Cookmatic нарезать и приготовить, в среднем, около 700 мини-тарталеток за час. Кроме того, при необходимости, за счёт сокращения времени выпечки можно произвести 50-70% тарталеток-полуфабрикатов, наполнить их кремом или различными начинками, а затем вернуть в печь для завершения процесса выпечки.

На аппарате Cookmatic установлены две пластины для выпечки – одна сверху и другая снизу. Они нагреваются, и за счёт введения небольших объёмов сдобного теста (небольших шариков) в соответствующие по размерам формы в нижней пластине получаются тарталетки, которые затем заполняются начинкой, получают форму и украшения по Вашему желанию, разумеется, в зависимости от типа применяемой пластины. Пары взаимозаменяемых пластин для выпечки с формами различной конфигурации поставляются по заказу (см. раздел «Принадлежности»).

Аппараты PAVONI-ITALIA сконструированы и произведены в соответствии со следующими стандартами:

- EN 60204-1 (предохранительные устройства машин-электробезопасность);
- EN 12852 (техника безопасности и нормы гигиены при работе с машинами, применяемыми в пищевой промышленности).

В Декларации 046.02/10 CE о соответствии, прилагаемой к аппарату, заявлено о том, что знак CE присвоен изделию в силу следующих Директив:

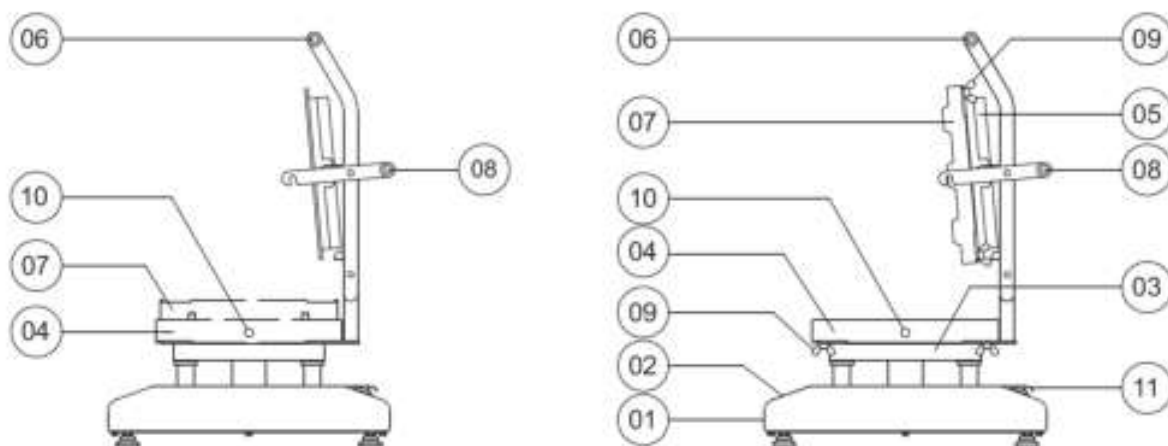
- 2004/108/CE от 15/12/2004
- 2006/95/CE от 12/12/2006
- 2006/42/CE Европейского Парламента и Совета Министров от 17/05/2006.

Перед тем, как покинуть предприятие, все изделия PAVONI-ITALIA проходят серьёзные испытания в соответствии с производственными стандартами внутреннего качества.

Для того чтобы Вы в полной мере были бы удовлетворены работой аппарата в ходе его эксплуатации, и его надёжность оставалась неизменной – что является стандартной нормой для всех изделий компании PAVONI-ITALIA – строго следуйте представленным ниже инструкциям по эксплуатации и обслуживанию.

Для получения любой информации и вызова специалистов звоните в Службу технической поддержки компании PAVONI-ITALIA по тел.: +39 035 4934 111.

Конструкция аппарата



Установка пластин – вид аппарата сбоку.

Составными элементами машины являются:

- основание (01), на котором смонтирована клавиатура управления (02) и в тыльной части – главный выключатель;
- поверхность (03), на которой монтируется нагревательный элемент; поверхность крепится к 4 колоннам на основании аппарата; на неё установлена нижняя гнездовая пластина для выпечки (04);
- крышка (05) с нагревательным элементом и жаростойкой рукоятью на рычаге (06); на крышке смонтирована верхняя выпуклая пластина для выпечки (07);
- рычаг (08) с жаростойкой рукоятью и ручками, закреплёнными на петлях на рычаге крышки; служит для закрытия пластин в ходе этапа выпечки;
- пара пластин для выпечки: нижняя, гнездовая, и верхняя, выпуклая, поставляемые по заказу (см. раздел «Принадлежности»);
- восемь барашковых гаек 4+4 (09) для крепления пластин, поставляемых в комплекте с аппаратом;
- 2 винта и 2 распорные втулки (10), поставляемые вместе с аппаратом – вкручиваются в нижнюю пластину (04) для зацепления ручек рычага закрытия пластин (08).

Монтаж пластин для выпечки на аппарат

- С помощью рычага (06) поднимите крышку;
- в целях удаления остатков выпечки введите в направлении к задней стенке аппарата нижнюю гнездовую пластину (04) в стойку на

поверхности (03), закреплённой на 4 колоннах, учитывая, при этом, положение подъёмника;

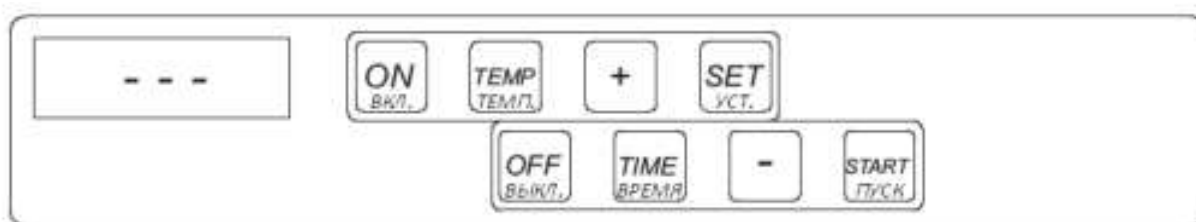
- верхнюю выпуклую пластину для выпечки (07) установите на нижней пластине (04), учитывая положение 4 выступающих штырей;
- закройте крышку (06);
- убедитесь в том, что две пластины (04 и 07) соединены;
- с помощью 4 крепёжных барашковых гаек (09) прикрутите – но не затягивайте! – верхнюю пластину (07) к крышке (05);
- с помощью 4 крепёжных барашковых гаек (09) прикрутите – но не затягивайте! – нижнюю пластину (04) к поверхности основания;
- проверьте состояние соединений;
- закрепите 2 распорные втулки – по одной с каждой стороны нижней пластины (04) – посредством 2 винтов (1+1);
- приведите в зацепление ручки рычага закрытия пластин (08) с распорными втулками (10) и проверьте автоматическую центровку;
- с помощью смонтированной верхней пластины откройте и закройте крышку; удостоверьтесь в лёгкости таких движений;
- полностью затяните барашковые гайки 4+4 на обеих пластинах;
- для проверки снова откройте и закройте крышку.

Подача напряжения на аппарат

Перед подачей на аппарат напряжения удостоверьтесь в том, что напряжение электропитания в месте установки соответствует его значению, указанному на шильдике с техническими данными.

Включите вилку силового шнура, расположенного на тыльной стороне аппарата, в розетку электропитания. Для подачи напряжения переведите селектор главного выключателя, находящегося на задней стенке аппарата, в положение «I».

При включении аппарата на находящемся на его передней панели дисплее (02) клавиатуры управления с подсветкой появляются **три небольшие чёрточки**.



КЛАВИАТУРА УПРАВЛЕНИЯ

Программирование

Нажмите клавишу "ON" («ВКЛ.»)

- на дисплее отобразится температура пластин, замеряемая в единицах Цельсия (°C); начинается этап разогрева пластин (этап разогрева завершается в конце производственного цикла, когда нажата клавиша "OFF" («ВЫКЛ.»).

- в нижнем правом дисплее загорается СИД красного цвета, что означает начало разогрева пластин выпечки. СИД остаётся активным до момента достижения установленной температуры, после чего

гаснет. При повторном включении разогрева этот СИД загорается снова.

Установка рабочей температуры

Диапазон программирования температур от 0°C до 250°C.

- Нажмите клавишу "TEMP" («Температура»). На дисплее появится предыдущее значение температуры, установленной и занесённой в память в ходе прошлого процесса.

Если аппарат новый, то на дисплее станет отображаться значение температуры, введённое последним в ходе заводских испытаний на предприятии PAVONI-ITALIA.

- требуемая рабочая температура устанавливается с помощью клавиш "+" и "-"; значение индицируется на дисплее;
- для подтверждения и ввода в память значения устанавливаемой рабочей температуры нажмите клавишу "SET" («УСТАНОВИТЬ»). После нажатия этой клавиши на дисплее появится значение температуры на пластинах на момент нажатия. Значение станет меняться, так как пластины будут находиться в режиме разогрева – и так до достижения установленной температуры. По её достижению СИД погаснет.

Для достижения порога 250°C пластинам потребуются 30-35 минут и около 15 минут для достижения порога 180°C.

Установка времени выпечки

Время выпечки можно установить во время разогрева пластин. Программируется в диапазоне примерно до 10 минут.

- Нажмите клавишу "TIME" («ВРЕМЯ»). На дисплее отобразится предыдущее значение времени, установленное и занесённое в память в ходе прошлого процесса выпечки.

Если аппарат новый, то на дисплее станет отображаться значение температуры, введённое последним в ходе заводских испытаний на предприятии PAVONI-ITALIA.

- требуемое время выпечки устанавливается с помощью клавиш "+" и "-"; значение индицируется на дисплее;

- для подтверждения и ввода в память значения устанавливаемой рабочей температуры нажмите клавишу "SET" («УСТАНОВИТЬ»). После нажатия этой клавиши значение установленного времени с дисплея будет удалено и появится значение температуры на пластинах на момент нажатия. Значение станет меняться до достижения установленной температуры.

Закладка продукта, назначенного к выпечке

По достижению установленной температуры этап разогрева пластин завершается, а СИД красного цвета на дисплее гаснет. После этого

поднимите крышку и поместите продукт, назначенный к выпечке, в небольшие формы на пластине для выпечки. По завершению закладки продукта закройте крышку и заблокируйте пластины с помощью закрывающего рычага.

Каждый раз, когда Вы поднимаете крышку, пластины теряют тепло, а температура падает. Для поддержания рабочей температуры максимум через 5-7 секунд автоматически начнётся этап разогрева. Во время фазы восстановления тепла активируется СИД, по достижению требуемой температуры он гаснет.

БУДЬТЕ КРАЙНЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ДЕЙСТВИЯХ ВБЛИЗИ ПЛАСТИН ДЛЯ ВЫПЕЧКИ: В ХОДЕ РАБОТЫ ОНИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. НАДЕНЬТЕ ЗАЩИТНЫЕ РУКАВИЦЫ ЛИБО СООТВЕТСТВУЮЩИЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ, ЧТОБЫ НЕ ДОПУСТИТЬ ОЖОГИ РУК ПРИ ПОДЪЁМЕ И ОПУСКАНИИ КРЫШКИ ВО ВРЕМЯ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ В АППАРАТ ИЛИ ЖЕ ВЫЕМКИ ИХ ОТТУДА.

Пуск времени выпечки

Для запуска таймера выпечки нажмите клавишу "START" («ПУСК»). Отсчёт будет обратным, то есть он начинается с установленного времени, далее снижается, пока не доходит до нуля. Когда до окончания отсчёта останется, не менее 4 секунд, система выдаст предупреждающий акустический сигнал о практически завершённом процессе выпечки. Подача акустического сигнала прекращается с остановкой таймера.

Выемка готового продукта

Освободите рычаг закрытия пластины и поднимите крышку. Удалите готовый продукт с пластины для выпечки. При желании повторить время выпечки – то есть, новый отсчёт – снова нажмите клавишу "START".

Завершение процесса производства

По завершению процесса производства нажмите клавишу "OFF" («ВЫКЛ.») – разогрев пластин прекратится, а режим программирования аппарата будет остановлен. На дисплее снова появятся три небольшие чёрточки, означающие то, что аппарат снова готов к программированию.

ВНИМАНИЕ! Дайте пластинам остынуть!
После нажатия клавиши "OFF" дождитесь, пока пластины для выпечки остынут до комнатной температуры. Обычно на это требуется от 30 до 40 минут.

Выключение аппарата

После нажатия клавиши "OFF" – конец процесса выпечки – Вы можете отключить подачу напряжения на аппарат с помощью главного выключателя, находящегося с тыльной стороны, переведя его селектор

в положение «0». Дисплей при этом отключается. Выньте вилку из розетки электропитания.

Для упрощения запоминания значений температур и времени выпечки, типа пластины по каждому из выпекаемых продуктов вместе с аппаратом поставляется доска, куда оператор может заносить параметры для сравнения.

Уход и обслуживание

Мы рекомендуем:

- мыть пластины горячей водой с применением неагрессивных моющих средств. Не допускайте царапин на поверхности пластин: они покрыты тефлоном;
- периодически очищайте находящийся с тыльной стороны аппарата ящик для сбора крошек.

Технические данные:

- Напряжение: 230/240 вольт, 50 Гц (по заказу: 110 вольт / 60 Гц);
 - Потребляемая мощность: 3200 ватт;
 - Габариты аппарата: 530 x 440 мм; высота = 380 мм;
 - Вес аппарата: 25,5 кг;
 - Вес пары пластин: 11 кг;
- Упаковка (размеры и вес):
- с аппаратом: размеры - 660 x 480 мм; высота = 430 мм;
 - вес с аппаратом: 29 кг;
 - пластины: размеры - 420 x 380 мм; высота = 120 мм;
 - вес с парой пластин: 12 кг.

Принадлежности

По заказу поставляются взаимозаменяемые пары гнездовых и выпуклых пластин.

Пластины покрыты специальным защитным материалом тефлоном, гигиенически годным для контакта с пищевыми продуктами. В наличии имеется большой выбор пластин, способных удовлетворить пожелания самого взыскательного клиента: в его распоряжении формы различных типов, видов, форм и размеров. Образцы см. в начале данной брошюры.





ITALIA

PAVONI ITALIA S.P.A.

Via Fermi, s.n. - 24040 SUISIO (BG) – ITALY (ул. Ферми, б/н – 24040 СУИЗИО (БЕРГАМО) – ИТАЛИЯ)

Тел.: 035 49 34 111 – Факс: 035 49 48 200

www.pavonitalia.com - info@pavonitalia.com