

PROPROCESS CORPORATION

Пресс для формования и частичного пропекания пиццы DOUGHPRO

Модели DP-6006 DP-6008

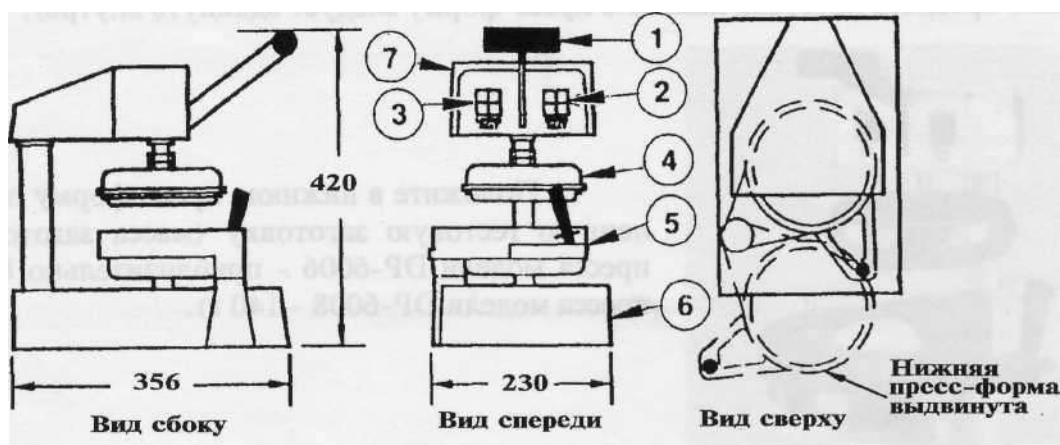
DP 2000 DP1100

DP1100M со специальной вставкой

Инструкции по эксплуатации

Пицца-прессы модели компактны и просты в эксплуатации. Процесс формирования и частичного пропекания тестовой заготовки при помощи пицца-пресса занимает приблизительно 40 секунд. Загруженным сырым тестовым заготовкам благодаря частичному пропеканию придается форма тарелочки с поднятыми краями. Частичное пропекание тестовых заготовок позволяет значительно сократить полное время выпекания пиццы. Пицца-пресс модели DP-6006 формирует коржи диаметром 6" (15 см), пицца-пресс модели DP-6008 - коржи диаметром 8" (20 см), пицца-пресс модели DP 2000- коржи диаметром до 46 см, пицца-пресс модели DP 1100- коржи диаметром до 46 см., DP 1100M до 46 см.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



1. Рукоятка - служит для опускания верхней пресс-формы в нижнюю.
- 2 и 3. Выключатели ON/OFF (вкл./выкл.) - Независимые друг от друга сетевой выключатель и выключатель нагревателя верхней и нижней пресс-форм.
4. Верхняя пресс-форма - с подогревом
5. Нижняя пресс-форма - с подогревом
6. Основание - литое, алюминиевое
7. Корпус - литой, алюминиевый

ОТДЕЛКА: прочная белая эмаль, пригодная для обращения с пищевыми продуктами. Пресс-формы с антипригарным покрытием PROBRITE.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

DP-6006 220 В/50 Гц/1 фаза/1500 Вт/12.5 А / 20 кг

DP-6008 220 В/50 Гц/1 фаза/1700 Вт/14.16 А/21 кг

DP-2000 220 В/50 Гц/1 фаза/2800 Вт/11.66 А/82 кг

DP-1100 220 В/50 Гц/1 фаза/1450 Вт/6.04 А/79 кг

DP-1100M 220 В/50 Гц/1 фаза/1425 Вт/5.93А/79 кг

Пицца-прессы оборудованы стандартным сетевым шнуром с вилкой.

Подготовка пицца-пресса к работе настолько проста, что даже неопытный оператор будет получать с его помощью коржи отличного качества.

Прежде всего, убедитесь в том, что машина установлена с соблюдением зазоров, необходимых для нормальной работы и очистки. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электрической сети переменного тока 220 В/50 Гц/1 фаза/20 А. Установите оба выключателя в положение ON (вкл.). Внутри каждого выключателя должна загореться красная лампочка, указывающая на то, что пресс включен в сеть и начался процесс прогрева. Как только пресс-формы прогреются (необходимое для частичного пропекания коржей значение температуры задано на заводе-изготовителе), красные лампочки должны погаснуть. Дайте прессу прогреться в течение приблизительно 15 минут (примечание: для ускорения процесса прогрева нижнюю пресс-форму следует вдвинуть внутрь).



1. Положите в нижнюю пресс-форму подготовленную тестовую заготовку (масса заготовки для пресса модели DP-6006 - приблизительно 85 г, для пресса модели DP-6008 - 140 г).



2. Вдвиньте нижнюю пресс-форму внутрь, опустите рукоятку и удерживайте ее в этом положении в течение примерно 40 секунд или до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.



3. Поднимите ручку, выдвиньте нижнюю пресс-форму и выньте из нее готовый корж. Смажьте его соусом, посыпьте сыром, добавьте другие ингредиенты и поместите в печь, прогретую до температуры приблизительно 450°F (230°C). Выпекание пиццы занимает 3-4 минуты в зависимости от количества и типа начинки.

№ DPPC1(См. Ваш каталог и прайс-лист для получения информации) Замечание: этот аэрозоль не оказывает влияние на вкус выпечки.

6. Положите шар теста в центр пресс-формы. Разбрызгайте аэрозоль на вершину теста.

7. Опустите рукоятку "U", которая опускает верхнюю пресс-форму.

8. Опустите рукоятку и держите ее до тех пор, пока не истечет время приготовления Вашего продукта, после чего, просто потяните рукоятку вверх.

9. Вставьте тесто. Если тесто слишком толстое, поверните диск управления толщиной, расположенный на верхней части прибора, до линии "THIN". Проведите обратную процедуру, если тесто слишком тонкое. Экспериментируйте с температурой, весом теста, временем и давлением, пока не добьетесь превосходных результатов.

10. Удалите готовый продукт, подняв верхнюю пресс-форму. Положите тесто на доску или в кастрюлю. Так как в процессе извлечения форма теста может повредиться, воспользуйтесь подручными средствами, которые могут помочь переместить тесто. Добавьте начинку, теперь пицца готова к выпечке.

Дополнительные замечания.

Температура

Замечание

Фаренгейт/Цельсий

Преобразование

Терморегулятор можно запрограммировать на дисплее в $^{\circ}F$ или $^{\circ}C$. Для изменения: Нажимайте кнопку MODE до тех пор, пока на дисплее не появится температура, затем нажмите и удерживайте кнопку SET в течение 10 сек.

Счетчик

Контроллер имеет счетчик циклов.

- Нажмите и удерживайте кнопку MODE до тех пор, пока на дисплее не появится счетчик.

- Диапазон счета от 0000 до 9999.

- Чтобы перезагрузить счетчик, выведите его на дисплей, одновременно нажмите и удерживайте кнопки UP и DOWN в течение 3 секунд до тех пор, пока счетчик на дисплее не сбросится в (0000).

Рычаг прессы

Рычаг прессы необходимо регулировать каждый раз, когда его крепление ослабевает, и рычаг свободно падает. Необходимо выполнить следующее:

1. Используйте универсальный гаечный ключ 3/16", вставьте его в шпоночный паз, расположенный с правой стороны верхней пресс-формы.

2. Поворачивайте ключ до тех пор, пока рычаг не станет устойчивым, но не слишком сильно затягивайте.

Прессование теста

Регулировка толщины коржа:

Толщина определяется в зависимости массы теста и устанавливаемой температуры на каждой пресс-форме. Регулировка толщины коржа также проста как подвод часов. Диск регулировки толщины может находиться на вершине, как в модели DP2000. Посредством проб и ошибок, вращайте диск до тех пор, пока не будет достигнута

необходимая толщина. Если пресс-формы гладкие, то они были покрыты *Platen Saver*. Это средство не дает тесту прилипнуть к пресс-формам и упрощает их очистку. Емкость с этой жидкостью прилагается к прибору.

Замечание: Никогда не смещайте с усилием диск регулировки из положения стоп, так как это опасно.

Прессовка теста:

1. Вначале убедитесь, что тип Вашей электросети подходит для данного прибора, так как могут возникнуть серьезные повреждения!
2. Нажмите кнопку включения, чтобы включить прибор. Кнопка подсветится зеленым светом - это значит, что прибор находится в рабочем состоянии.
3. Верхняя и нижняя пресс-форма начнут нагреваться после того, как Вы установите необходимые параметры. Замечание: Различные продукты требуют установки различной температуры приготовления. Чтобы определить какую температуру необходимо установить, обратитесь к таблице, которая приведена ниже.

	Только формирование		Формирование и частичное приготовление	
Продукт из теста	Температура	Время	Продукт из теста	Температура
Пицца	150°F Обе пресс-формы	3 секунды	Пицца	150°F Обе пресс-формы
Flour Tortilla	N/A		Flour Tortilla	N/A
Мучная тортилья	Нет нагрева, должна использоваться вощеная бумага	3 секунды	Мучная тортилья	Нет нагрева, должна использоваться вощеная бумага
Mushi тортилья	150°F Обе пресс-формы	3 секунды	Mushi тортилья	

Чтобы коржи получились тоньше 10", Вам необходимо однократно нажать 2, как это показано на рисунках, которые прилагаются к данному руководству по эксплуатации.

Замечание: Так как состав теста может быть различным, то Вам, вероятно, придется попробовать применить для приготовления теста различные температуры и давление пресс-формы, чтобы достигнуть наилучшего результата приготовления для каждого продукта.

Также отметьте, что диаметр теста будет зависеть от его массы и давления пресс-формы.

Для получения наилучших результатов, тесто перед прессовкой должно быть комнатной температуры или немного охлажденным. Мука не обязательно должна быть на корже и не должна загрязнять детали прибора.

Предупреждение

В случае повреждения кабеля электропитания, не пытайтесь самостоятельно починить или заменить его, обратитесь к местному дистрибьютору.

Предупреждение

При работе с прибором не касайтесь горячих поверхностей.

Предостережение

При обслуживании или очистке прибора, убедитесь, что штепсельная розетка кабеля электропитания отключена от электросети.

Панель управления**Контроллер твердости**

Этот контроллер имеет три характеристики контроля:

1. Температура - температура может быть установлена в пределах 225°-450°F (107°-232°C). По умолчанию установлено 200°. Если Вы хотите изменить это значение, просто следуйте соответствующим инструкциям.
2. Счетчик - счетчик циклов от 1 до 9999 операций (см. примечания Счетчик).
3. Таймер - доступен только после специального запроса. Если Вы хотите установить функцию таймера, позвоните по телефону 1-8000-624-6717.

Работа контроллера

1. Нажмите и удерживайте кнопку MODE до тех пор, пока на дисплее не появится счетчик.
2. Нажимайте кнопки UP и DOWN для изменения значения устанавливаемой температуры.

В модели DP2000 для верхней и нижней пресс-формы можно устанавливать разные температуры.

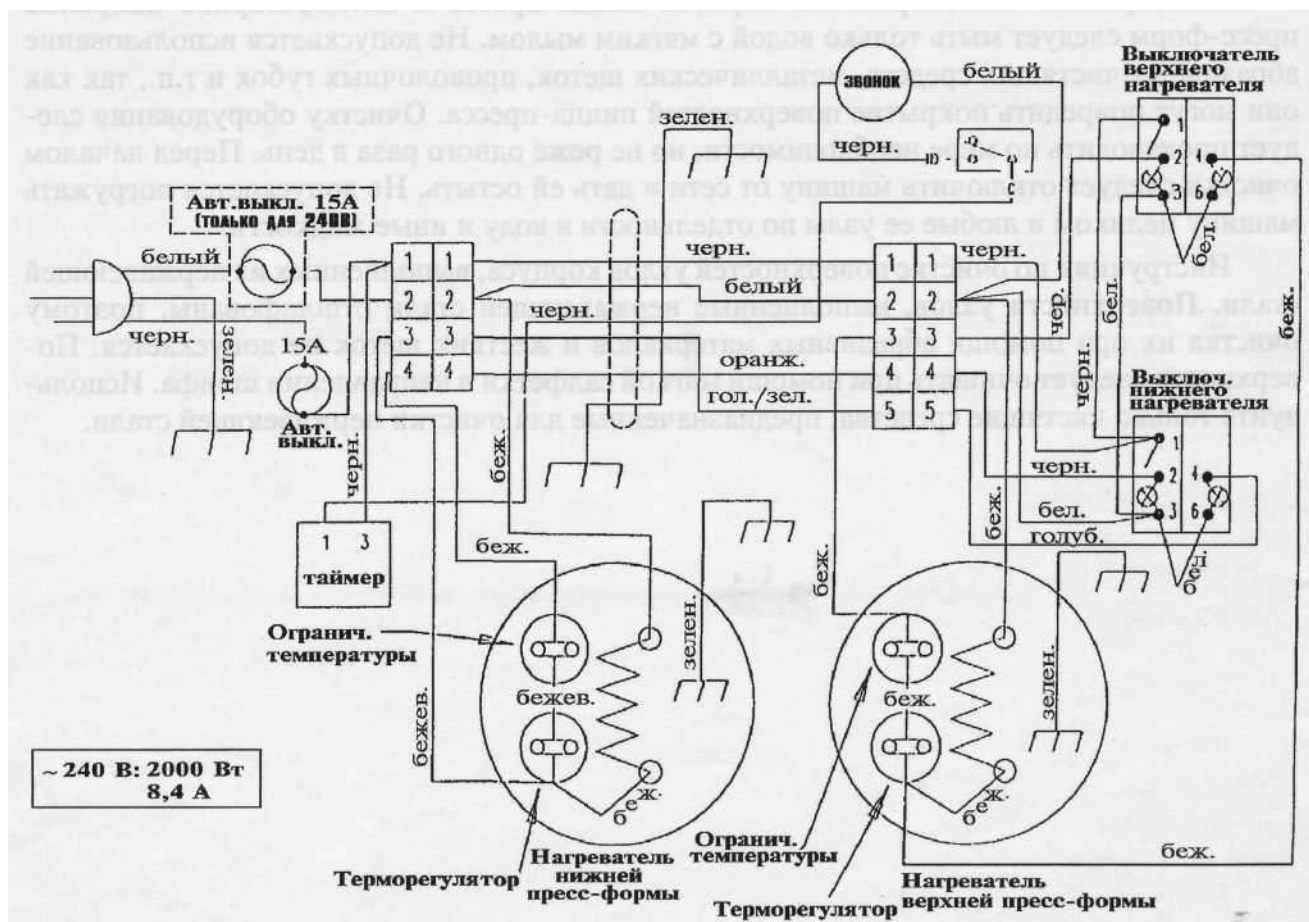
- Верхняя пресс-форма: Просто нажимайте кнопку MODE до тех пор, пока не загорится верхний индикатор. Установите температуру, как это было описано выше.
- Нижняя пресс-форма: Просто нажимайте кнопку MODE до тех пор, пока не загорится нижний индикатор. Установите температуру, как это было описано выше.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

Эмалированные поверхности корпуса пицца-пресса и антипригарное покрытие пресс-форм следует мыть только водой с мягким мылом. Не допускается использование абразивных чистящих средств, металлических щеток, проволочных губок и т.п., так как они могут повредить покрытие поверхностей пицца-пресса. Очистку оборудования следует производить по мере необходимости, но не реже одного раза в день. Перед началом очистки следует отключить машину от сети и дать ей остыть. Не допускается погружать машину целиком и любые ее узлы по отдельности в воду и иные жидкости.

Инструкции по очистке поверхностей узлов корпуса, выполненных из нержавеющей стали. Поверхности узлов, выполненные из нержавеющей стали, отшлифованы, поэтому очистка их при помощи абразивных материалов и жестких щеток не допускается. Поверхности следует очищать при помощи мягкой салфетки в направлении шлифа. Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки нержавеющей стали.

МОНТАЖНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА пицца-пресса модели DP-6006/6008



ДЕТАЛИРОВКА ПИЦЦА-ПРЕССА модели DP-6008

№	№ детали	Наименование
1	11034611	Основание
2	11024621	Корпус
	11034611-200	Основание/корпус в сборе
3	11025454	Монтажная электрическая панель
4	QAS35S	Таймер, 90-240 В переменного тока
5	110254100	Шплинт
6	WSAE14	Шайба, 1/4"
7	WS14	Шайба разрезная, 1/4"
8	NH1420	Гайка, 1/4
9	6014	Клеммная колодка
10	SP83258	Винт клеммной колодки
11	SP83238	Винт электрической панели
12	2093W	Ножка, резина
14	W28XQ1A15	Автоматический выключатель на 15 А
15	NH1420114	Винт крепления блока таймера
16	11025463	Шайба поворотного узла
17	11025432-2	Шайба нижней пресс-формы
18	11025462	Поворотный узел
19	110254358	Нижняя часть кожуха
20	SF102412	Винт кожуха
21	11034632-240	Нижняя пресс-форма, 240 В
	11034632-240-200	Нижняя пресс-форма в сборе, 240 В переменного тока
22	3455RC602-2	Терморегулятор
23	3455RC602-5	Ограничитель температуры
24	298	Ручка
25	4075A	Предохранитель для рук
26	11025449	Втулка, TFE
27	11025446	Шайба, TFE
28	WIT516	Шайба стопорная, 5/16"
29	WSAE516	Шайба, 5/16"
30	SB51618112	Винт, 5/16" x 1 1/2
31	11025464	Винт крепления нижней пресс-формы
32	11034631-240	Верхняя пресс-форма, 240 В переменного тока
33	110254368	Верхняя часть кожуха
34	WIT34	Шайба стопорная, 3/4"
35	NHJ3410S	Гайка шестигранная верхней пресс-формы
36	11025474	Плунжер верхней пресс-формы
37	110334075	Шнур сетевой 240 В переменного тока
38	MPSS167	Проходная втулка сетевого шнура
39	110254262	Задняя шпилька рычага
40	110254261	Передняя шпилька рычага
41	110254067	Кабель

42	110254050	Электрический жгут
43	SST832316	Винт установочный штока поршня
44	SST832516	Винт установочный плунжера
45	SF102412	Винт корпуса
46	11025490	Рычаг пресс-формы с рукояткой
47	PR1834	Шпилька рычага
48	110254101	Выключатель таймера
49	20000-84	Звонок таймера, 240 В переменного тока
50	11024622	Корпус
51	11025452-240	Сетевой выключатель, 240 В переменного тока
52	SST381612	Винт установочный
53	MPSP138	Винт стопорный
54	SSH5161834	Винт стопора нижней пресс-формы
55	NH3816	Гайка шестигранная, 3/8"

