

# HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



## BERNINI

Тестоокруглитель

**280/800**

ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ  
УСТАНОВКА

Перевод подлинника инструкций



CUPPONE

Данное устройство спроектировано и изготовлено с максимальным вниманием, прошло строгие приемочные испытания в наших лабораториях, поэтому мы уверены в его абсолютной безопасности и функциональности.

Установка должна производиться **квалифицированным персоналом**, который в состоянии отвечать за свою работу и гарантировать наилучшие условия функционирования и безопасности.

Перед установкой **внимательно** прочитайте данное руководство: оно содержит важную информацию, касающуюся монтажа изделия и правил техники безопасности.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Дилер имеет возможность разрешить любую техническую проблему, связанную с установкой.

В случае сомнений без колебаний обращайтесь к нему.

CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

## 1 ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПРИОБРЕТЕНИЕМ..... 4

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....5

## 2 Знакомство с оборудованием.....5

Технические характеристики | Электрические параметры.....5

Технические характеристики | Габаритные размеры ..... 6

## 3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....7

## 3 Символы, используемые в руководстве и на установленных на оборудовании табличках..... 7

### УСТАНОВКА ..... 9

Транспортировка ..... 9

Предварительные работы ..... 9

Утилизация упаковки ..... 9

## 4 Размещение.....10

Данные на паспортной табличке .....10

Подключение к электросети .....11

Электрическая схема 230 В / 50 Гц пер. тока .....12

Электрическая схема 3 Н 400 В / 50 Гц пер. тока .....12

### ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ .....14

Предварительные проверки и тестирование..... 14

## 5 Проверка правильности установки..... 14

Проверка функционирования и первое включение ..... 14

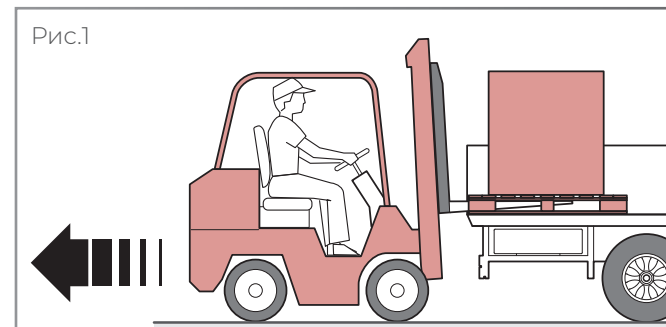
Активация гарантии ..... 14

Проблемы при использовании .....15

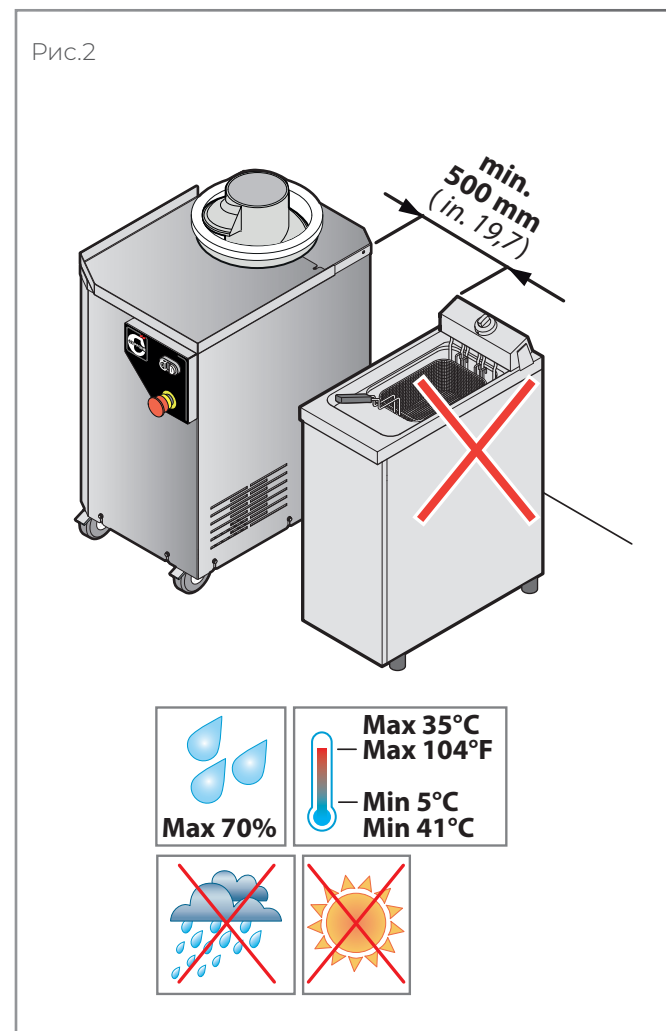
# 1 ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПРИОБРЕТЕНИЕМ

Перед приобретением изделия и его установкой проверить соблюдение следующих условий, необходимых для правильной установки, функционирования и технического обслуживания устройства.


<b>A</b>	<b>Транспортировка (проверка силами владельца)</b>
✓	Убедиться, что на день получения изделия и его установки:
■	► <b>Рис.1</b> имеется в распоряжении подъемное средство, способное безопасно перемещать оборудование (проверить вес и габариты, приведенные на следующих страницах), и квалифицированный персонал для выполнения данной операции;
■	имеются в распоряжении средства индивидуальной защиты (например, специальная обувь, перчатки и т.д.)



<b>B</b>	<b>Место установки (проверка силами владельца)</b>
✓	Убедиться, что:
■	пол в помещении, предназначенном для установки, является огнестойким, идеально ровным и в состоянии выдержать вес оборудования;
■	► <b>Рис.2</b> помещение для установки: <ul style="list-style-type: none"> <li>- является специализированным и подходит для обработки пищевых продуктов;</li> <li>- имеет соответствующий воздухообмен;</li> <li>- соответствует действующим нормам в сфере охраны труда и правилам техники безопасности на предприятиях;</li> <li>- не подвергается воздействию атмосферных факторов;</li> <li>- имеет температуру в диапазоне от +5° (41°F) до +35°C (104°F);</li> <li>- имеет влажность не выше 70%.</li> </ul>
■	оборудование легко проходит в дверь;
■	► <b>Рис.2</b> рядом с оборудованием НЕ имеется источников тепла (например, грилей, фритюрниц и т.д.), легко воспламеняющихся или горючих веществ (например, дизельного топлива, бензина, бутылок с алкогольными напитками и т.д.). Обязательно соблюдать минимальные расстояния для безопасности между данным устройством и другим оборудованием или огнеопасными материалами.



# Проверки перед приобретением

D	Подключение к электросети (проверка силами квалифицированного электрика)
√	Для правильного подключения на этапе установки:
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>предусмотреть розетку для подключения</b> к электросети в непосредственной близости от устройства:<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>однофазное оборудование</b> ► <b>уже имеет установленный соединительный кабель и штепсель</b>; для подключения достаточно вставить штепсель в розетку соответствующей мощности ► <b>Рис.9</b></li><li>- <b>трехфазное оборудование</b> ► <b>уже имеет установленный соединительный кабель; на этот кабель должен устанавливаться штепсель (не поставляется)</b>, соответствующий потребляемой устройством мощности. Эта операция должна выполняться квалифицированным персоналом.</li></ul></li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>проверить, что системы в помещении соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации</b>, а также приведенным на паспортной табличке характеристикам. Напоминаем, что для правильного подключения к электросети оборудование должно:<ul style="list-style-type: none"><li>- быть обязательно подключено к <b>линии заземления</b>  (провод желтого-зеленого цвета);</li><li>- быть обязательно подключено к <b>термодифференциальному выключателю</b> в соответствии с действующей нормой (0,03 А типа А);</li><li>- быть обязательно подключено к <b>всеполусному механизму размыкания цепи</b>, который обеспечивает полное отключение в условиях категории превышения напряжения III.</li></ul></li></ul>

## 2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

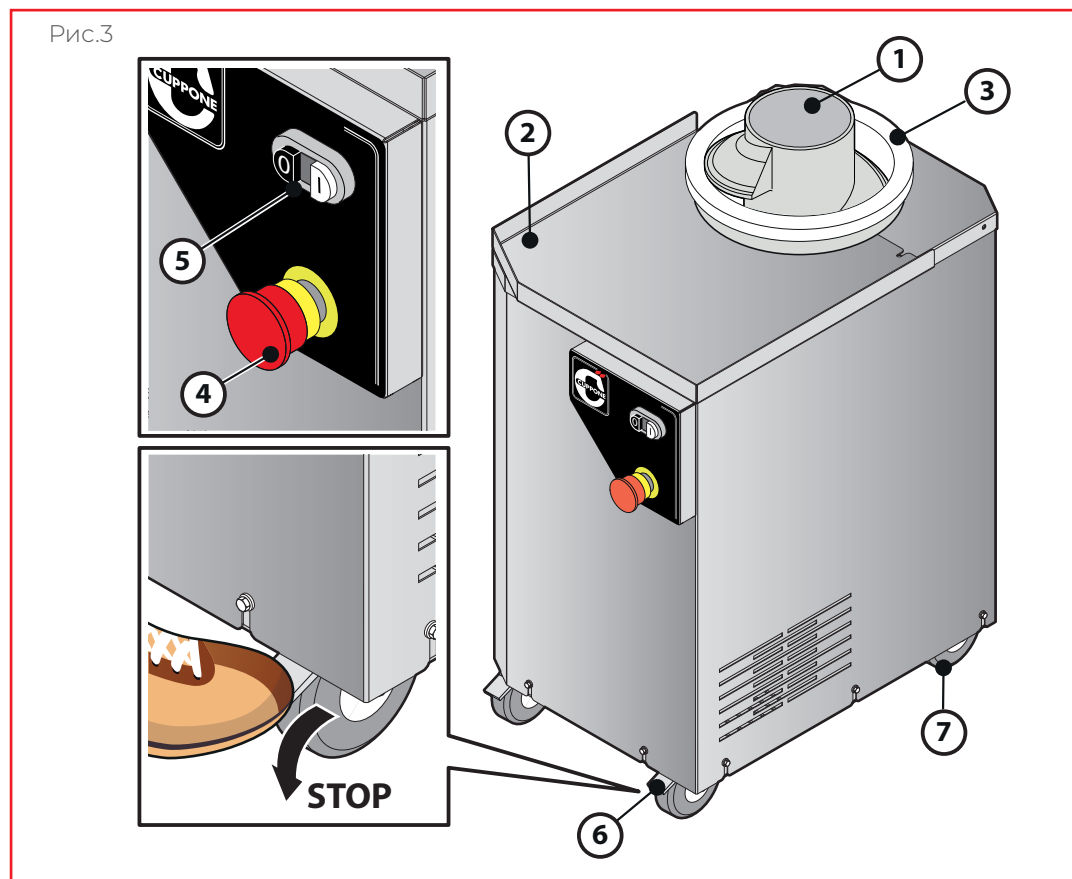
### ЗНАКОМСТВО С ОБОРУДОВАНИЕМ

Это оборудование предназначено исключительно для пищевого применения, для холодной обработки теста на основе муки зерновых культур, поэтому оно предусмотрено для использования, в основном, в пиццериях, пекарнях и кондитерских.

Данное оборудование предназначено для округления порций теста, разделенного по заданному весу, с сохранением основных характеристик теста. Шнек обеспечивает продвижение теста и его последующее прижатие к рифленой поверхности цилиндра, из которого порции теста будут выходить компактными и хорошо округленными.

► **Рис.3** Основными частями машины являются:

- 1 **Шнек**
- 2 **Поддон:** принимает округленные шарики теста
- 3 **Цилиндр**
- 4 **Кнопка аварийного ОСТАНОВА**  
При нажатии красной кнопки СТОП оборудование выключается и прерывается вращательное движение цилиндра. Поэтому она должна использоваться в случае реальной необходимости, а не как выключатель для обычного выключения оборудования. Для восстановления рабочих условий после нажатия разблокировать кнопку, поворачивая ее по часовой стрелке
- 5 **Панель управления - кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.**
  - черная кнопка 0: останов оборудования
  - белая кнопка I: запуск оборудования
  - центральный индикатор: во включенном состоянии указывает, что оборудование включено
- 6 **Колесо с тормозом:** при обычном применении оборудование должно всегда блокироваться путем опускания тормоза передних колес.
- 7 **Колесо без тормоза**

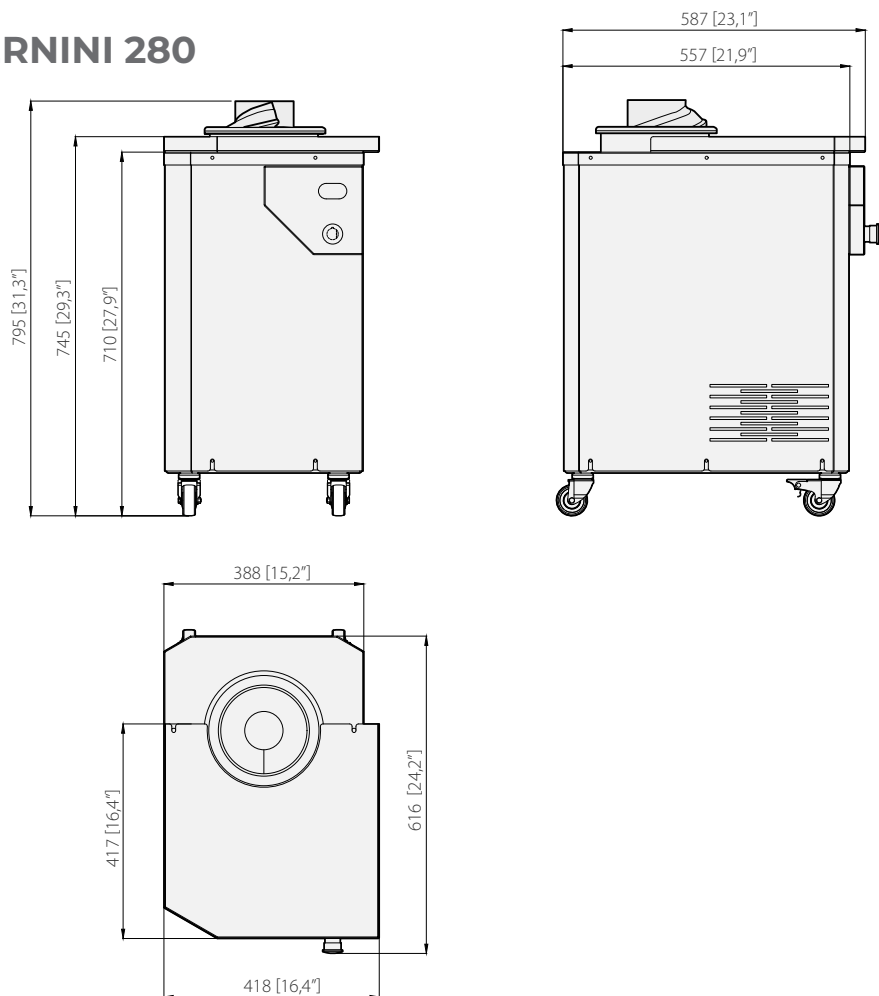



## Технические характеристики | Электрические параметры

Модель	Электропитание	Двигатель	Потребляемый ток	Тип кабеля
	(В)	(кВт)	(А)	(Число жил x мм <sup>2</sup> )
BRN 280	Пер. т. 230 В / 50 Гц	0,37 кВт	2,7	3x1,5
	Пер. т. 3 Н 400 В / 50 Гц	0,37 кВт	1,8	5x1,5
BRN 800	Пер. т. 230 В / 50 Гц	0,37 кВт	2,7	3x1,5
	Пер. т. 3 Н 400 В / 50 Гц	0,37 кВт	1,8	5x1,5

# Технические характеристики | Габаритные размеры

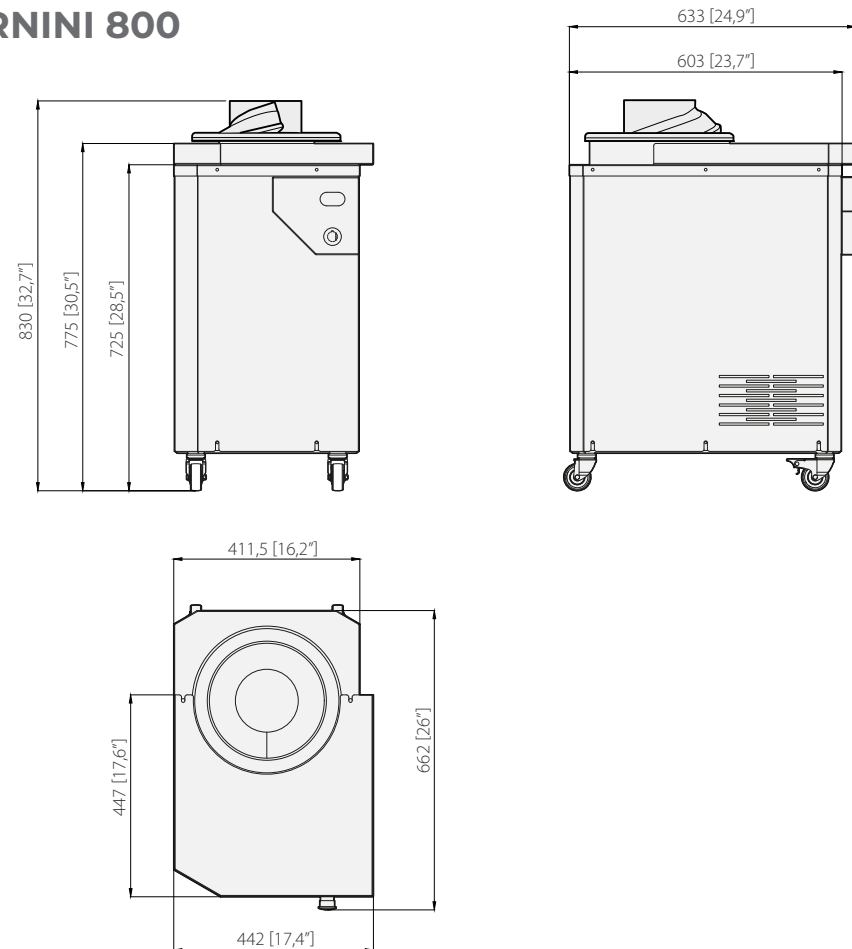
## BERNINI 280




	масса тестоокруглителя	55 кг [121,2 фунта]
	масса упаковки + тестоокруглителя	62 кг [136,7 фунта]
	размеры упаковки тестоокруглителя	740 x 480 x 990 мм [29,1" x 18,9" x 39"]

Размер кусочков теста	минимум	максимум
	20 г [0,044 фунта / 0,70 унции]	300 г [0,66 фунта / 10,58 унции]

## BERNINI 800



	масса тестоокруглителя	66 кг [145,5 фунта]
	масса упаковки + тестоокруглителя	74 кг [163,1 фунта]
	размеры упаковки тестоокруглителя	740 x 480 x 990 мм [29,1" x 18,9" x 39"]

Размер кусочков теста	минимум	максимум
	20 г [0,044 фунта / 0,70 унции]	900 г [1,9 фунта / 31,7 унции]

### 3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед установкой оборудования внимательно прочитать данную брошюру и бережно хранить ее в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Кроме того, руководство всегда должно прилагаться к изделию на всем протяжении его срока службы, в том числе в случае передачи другому владельцу.
- Перед перемещением и установкой оборудования убедиться в пригодности помещения, в котором оно будет установлено, и проверить, что системы соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации, и данным, указанным на паспортной табличке.
- Все операции по установке, монтажу и экстренному техническому обслуживанию должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом, уполномоченным Изготовителем, в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации, и с соблюдением норм, касающихся машинного оборудования и безопасности на рабочем месте.
- Перед выполнением любых работ по установке и техобслуживанию отсоединить оборудование от электросети.
- Работы, несанкционированные вмешательства или специально не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом и влекут за собой аннулирование гарантии.
- Запрещается устанавливать оборудование во взрывоопасных средах.
- Установка или техобслуживание без

- соблюдения указаний, приведенных в данной брошюре, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом.
- Не допускать засорения системы вентиляции среды, в которой установлено это оборудование. Не загораживать отверстия для вентиляции и выпуска воздуха этого или другого устройства.
- При сборке оборудования лицам, не участвующим в монтаже, не разрешается проходить или находиться рядом с зоной работ.
- Паспортная табличка содержит важные технические сведения. Они необходимы в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования, поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли, например, на кухнях ресторанов, в столовых, кухнях больниц и таких магазинах, как булочные, мясные лавки и пр., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
- Для предупреждения рисков при повреждении токоподводящий кабель должен заменяться дилером, его сервисным агентом или квалифицированным персоналом.
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждениям и травмам, в том числе со смертельным исходом, к аннулированию гарантии и освобождает Изготовителя от всякой ответственности.
- Уровни шума ниже 70 дБ.

### СИМВОЛЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ И НА УСТАНОВЛЕННЫХ НА ОБОРУДОВАНИИ ТАБЛИЧКАХ

Указывает, что при выполнении операции, описанной в отмеченном этим символом параграфе, требуется осторожность. Кроме того, этот символ указывает, что во избежание нежелательных и опасных последствий работник должен действовать максимально осознанно



Опасное напряжение

Осторожно.  
Возможно травмирование рук

Не снимать защитную крышку

Запрещается очищать, смазывать и регулировать элементы машины, если они находятся в движении/под напряжением

См. главу, в которой подробно рассмотрена данная тематика.

Рекомендация Изготовителя

Предупреждение Изготовителя

Указывает, что перед монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием оборудования необходимо внимательно прочитать параграф, обозначенный этим символом

Означает, что изделие было выпущено на рынок после 13 августа 2005 года и что в конце своего срока службы оно не должно утилизироваться с другими отходами, а должно утилизироваться отдельно

# Предупреждения по безопасности

## ЗНАКИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА МАШИНУ



## ОСНОВНЫЕ ПРИМЕНЕННЫЕ И ПРИМЕНЯЕМЫЕ НОРМЫ И ДИРЕКТИВЫ

Директива 2014/35/ЕС «О согласовании законов государств-членов, касающихся электрооборудования, предназначенного для использования в определенных пределах напряжения».

- Директива 2004/108/ЕС «О согласовании законов государств-членов, касающихся электромагнитной совместимости, отменяющая Директиву 89/336/ЕЭС».
- Директива 89/391/ЕЭС «О введении мер, содействующих повышению безопасности и гигиены труда работников на производстве».
- Директива 2006/42/ЕС «По машинам и механизмам, вносящая поправки в Директиву 95/16/ЕС».
- Директива 85/374/ЕЭС и Директива 1999/34/ЕС «О сближении законов, регламентов и административных положений государств-членов, применяемых к ответственности за неисправную продукцию».

Компания отказывается от какой бы то ни было ответственности в отношении возможных опечаток или ошибок набора, оставляя за собой право на внесение любых необходимых изменений без уведомления.

Частичное воспроизведение без разрешения Изготовителя запрещено. Представленные размеры ориентировочны и не имеют обязательной силы.

Исходным языком документа является итальянский: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации и опечатки.



## ТРАНСПОРТИРОВКА

► Рис.5

Воспользоваться средствами индивидуальной защиты и транспортировать оборудование в место установки. Использовать транспортное средство, способное выдержать вес оборудования.

**⚠ Во время транспортировки оборудования не разрешается проход или пребывание в рабочей зоне лиц, не занятых монтажными работами.**

Во время транспортировки быть особо внимательными при переносе через двери и (или) проемы.

Модель	Масса
BRN 280	55 кг [121,2 фунта]
BRN 800	66 кг [145,5 фунта]

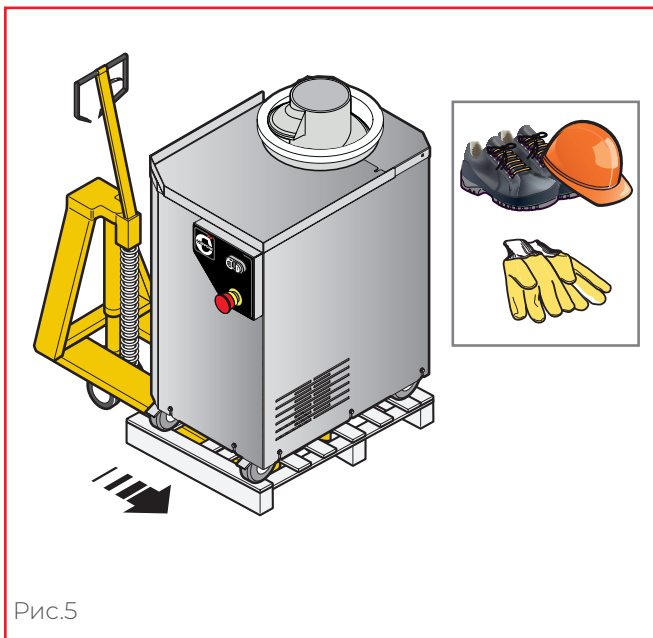


Рис.5



Рис.6

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

► Рис.6 Осторожно снять защитную пленку. При обнаружении остатков клея на поверхностях осторожно удалить их мыльной водой, не используя коррозионные, абразивные средства, острые или режущие инструменты.

**⚠ Проверить, что все составляющие оборудования находятся в хорошем состоянии, не имеют дефектов или поломок, в противном случае перед выполнением следующих процедур сообщить об этом Дилеру.**

## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Перед началом установки оборудования выполнить утилизацию упаковки согласно предусмотренным нормам, действующими в стране монтажа оборудования.

**⚠ Внимание, опасность удушья! Упаковка, оставленная без присмотра, может представлять опасность для детей и животных.**

**⚠ Внимание, опасность препятствия! Упаковка, оставленная без присмотра, может создать препятствие при операциях сборки и монтажа.**

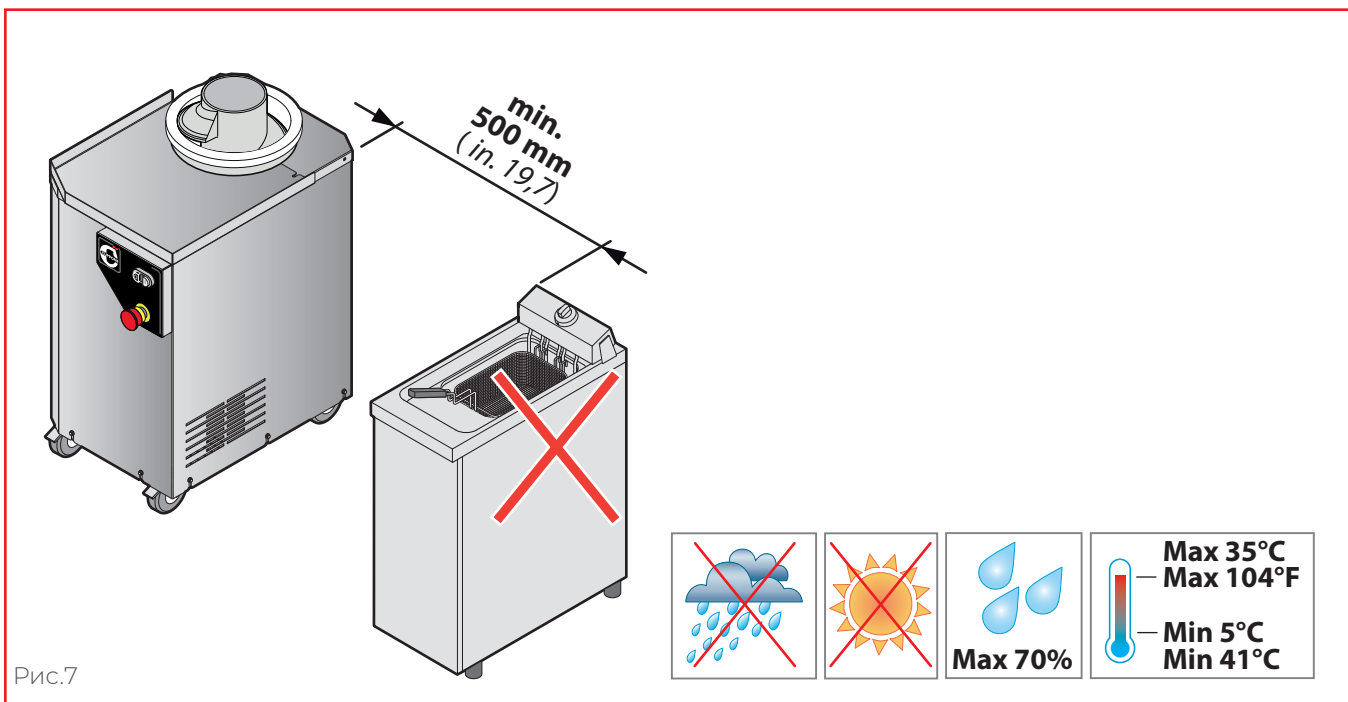


Рис.7

## РАЗМЕЩЕНИЕ

► Рис.7

Установить оборудование в помещении, которое:

- является специализированным и подходит для обработки пищевых продуктов;
- имеет соответствующий воздухообмен;
- не содержит огне- или взрывоопасных веществ;
- соответствует действующим нормам в сфере охраны труда и правилам техники безопасности на предприятиях;
- не подвергается воздействию атмосферных факторов;
- имеет температуру в диапазоне от +5° (41°F) до +35°C (95°F);
- имеет влажность не выше 70%.

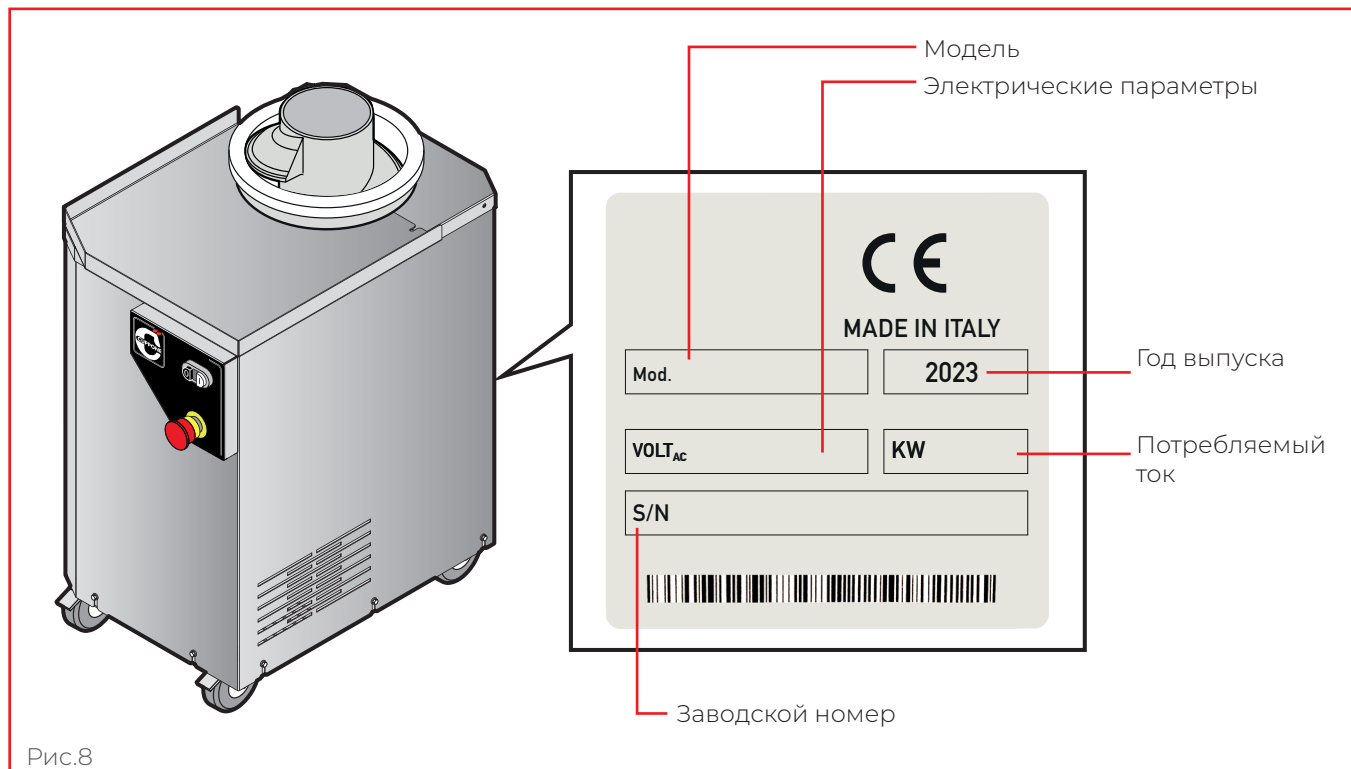
Оставить минимум 50 см свободного пространства между оборудованием и стенами помещения и/или другим оборудованием для облегчения операций эксплуатации, очистки и техобслуживания оборудования.

## ДАнные НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ

► Рис.8

Заводская табличка находится в задней части оборудования.

Она содержит важную техническую информацию, которая необходима в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования, поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

**⚠** Электрическое подключение должно осуществляться исключительно квалифицированным персоналом после прочтения предупреждений по безопасности, приведенных на первых страницах.


**⚠** Перед подключением устройства проверить, что системы соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации, а также данным, приведенным на паспортной табличке, установленной на задней части оборудования.

Порядок подачи электропитания на оборудование:

- **однофазное оборудование** ► уже имеет установленный соединительный кабель и штепсель; для подключения достаточно вставить штепсель в розетку соответствующей мощности ► **Рис.9**
- **трехфазное оборудование** ► уже имеет установленный соединительный кабель; на этот кабель должен устанавливаться штепсель (не поставляется), соответствующий потребляемой устройством мощности. Эта операция должна выполняться квалифицированным персоналом.

**📄** На следующих страницах приведены электросхемы: при подключении руководствоваться схемой для конкретной модели.

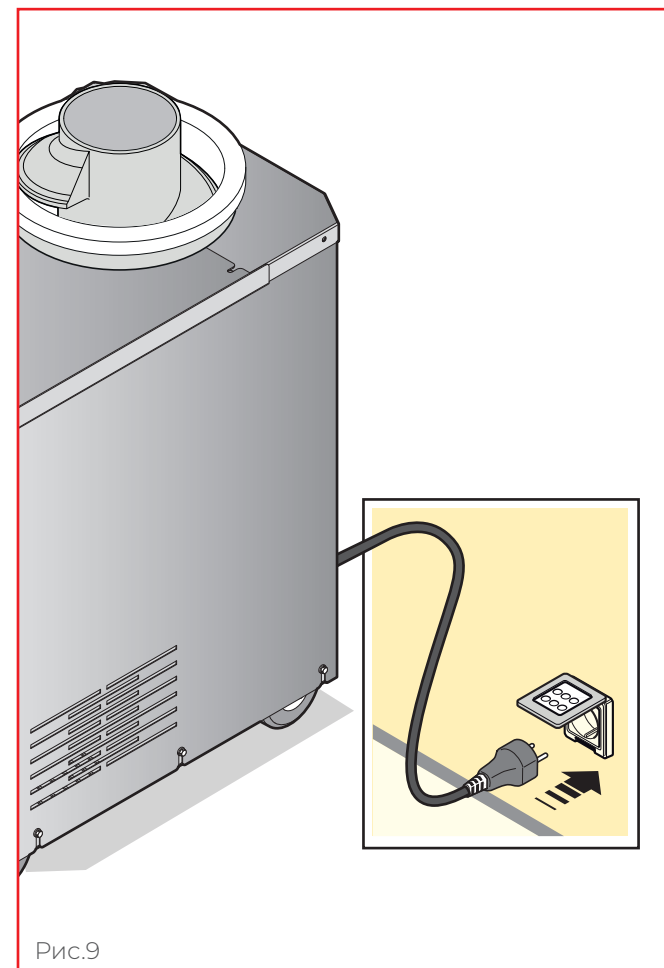
Для правильного подключения к электросети оборудование должно:

- быть обязательно подключено к **линии заземления**  (провод желтого-зеленого цвета);
- быть обязательно подключено к **дифференциальному выключателю** в соответствии с действующей нормой (0,03 А типа А);
- быть обязательно подключено к **всеполусному механизму размыкания цепи**, который обеспечивает полное отключение в условиях категории превышения напряжения III.

**⚠** При необходимости кабель должен заменяться Дилером или в его службе технической поддержки, либо силами персонала, имеющего соответствующую квалификацию, чтобы не допустить возникновения каких-либо рисков. Кабель должен заменяться другим с такими же характеристиками и соответствовать потребляемой мощностью оборудования.

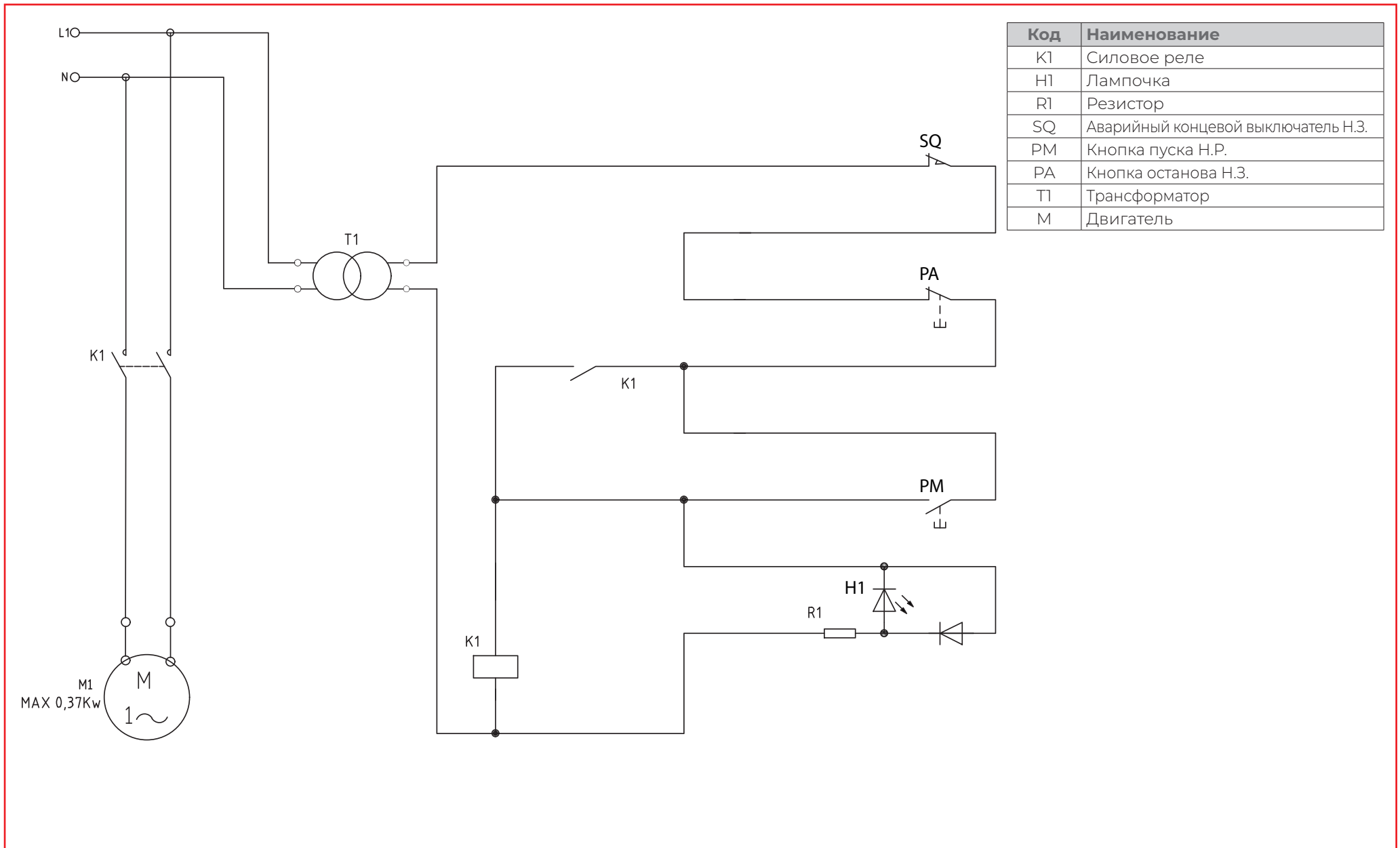
**📄** Таблицы электрических характеристик на странице **5**

Изготовитель снимает с себя какую бы то ни было ответственность в случае несоблюдения вышеизложенных указаний.

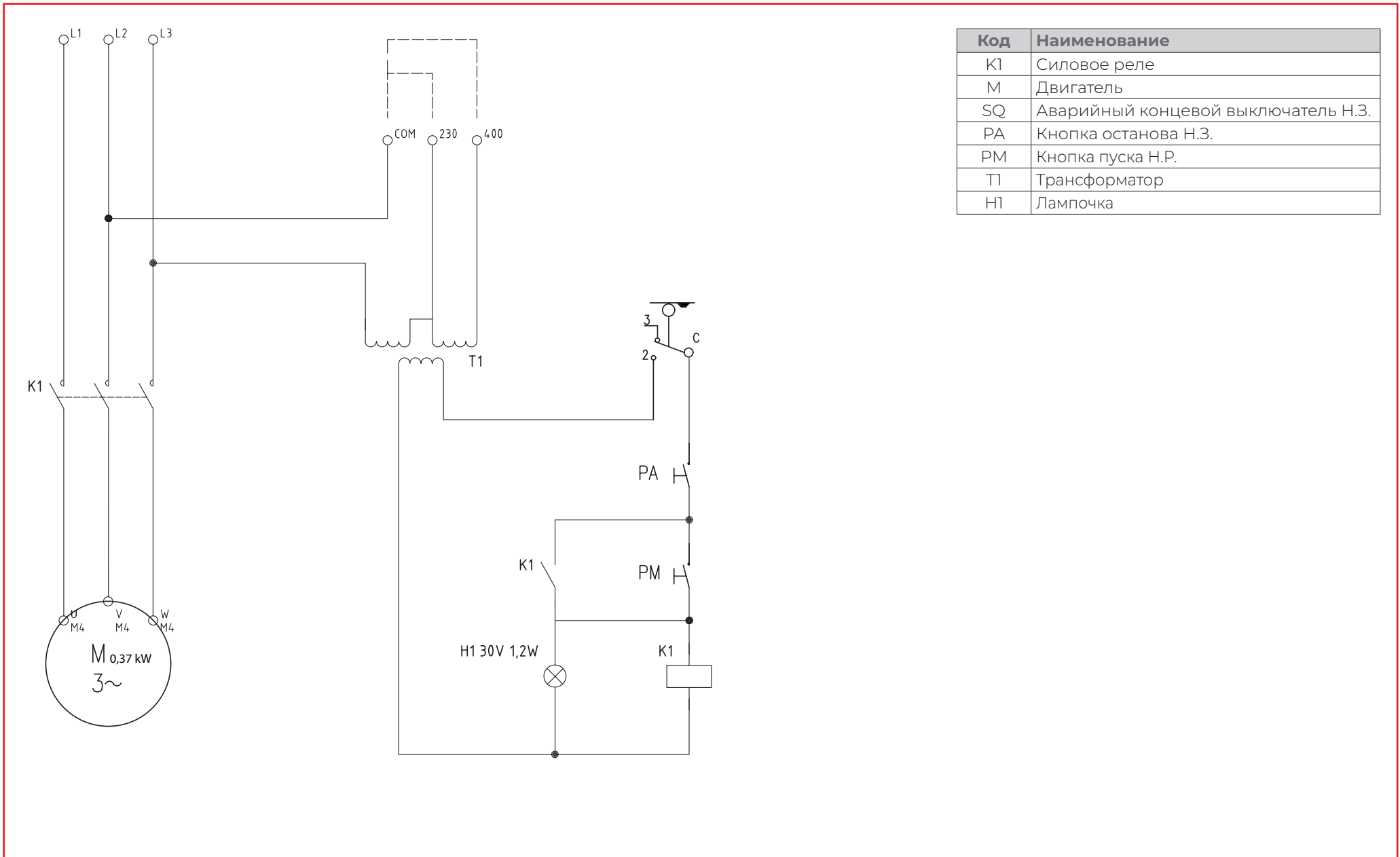


# Установка

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА 230 В / 50 ГЦ ПЕР. ТОКА



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА 3 Н 400 В / 50 ГЦ ПЕР. ТОКА



# 5 ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ И ТЕСТИРОВАНИЕ

Перед поставкой заказчику оборудование прошло проверку и пусконаладочные испытания в цехах Изготовителя.

«Листок испытания производственного процесса» прилагается к изделию и гарантирует, что **каждый** этап производственного процесса - от сборки до упаковки - был тщательно проверен, как в отношении функциональности, так и в отношении безопасности.

После установки оборудования для завершения монтажа выполнить пункты **A**, **B** и **C**.

### **A** ПРОВЕРКА ПРАВИЛЬНОСТИ УСТАНОВКИ

Отметить знаком «√» все пункты приведенной ниже таблицы: это обеспечит уверенность в том, что установка выполнена полностью и правильно.

√	<b>ПРОВЕРКА РАЗМЕЩЕНИЯ</b>
	Помещения для установки являются подходящими и соответствуют стандартам? (минимальная/максимальная температура и т.д.)
	Оборудование опирается на абсолютно выровненный по уровню пол?
	Соблюдены указанные минимальные расстояния?
	Была снята защитная пленка со всех поверхностей?
√	<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ</b>
	Напряжение в сети соответствует данным, приведенным на паспортной табличке?
	Электрическое подключение выполнено в соответствии с нормами, действующими в стране установки оборудования, а также согласно поставленным электросхемам?
√	<b>РАЗНОЕ</b>
	У пользователя имеется полный комплект документации на оборудование?

### **B** ПРОВЕРКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ И ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Включить оборудование, следуя указаниям, приведенным в прилагаемом «Руководстве по эксплуатации и техническому обслуживанию»: руководствоваться им на протяжении всех испытаний и проверить правильность функционирования всех электрических компонентов.

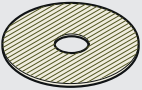
### **C** АКТИВАЦИЯ ГАРАНТИИ

По завершении проверки **ОБЯЗАТЕЛЬНО** активируйте гарантию.

**ЕСЛИ ГАРАНТИЯ ДОЛЖНЫМ ОБРАЗОМ НЕ АКТИВИРУЕТСЯ, СРОК ЕЕ ДЕЙСТВИЯ ОТСЧИТЫВАЕТСЯ С ДАТЫ ВЫСТАВЛЕНИЯ СЧЕТА-ФАКТУРЫ, А НЕ С ФАКТИЧЕСКОЙ ДАТЫ УСТАНОВКИ.**

## ПРОБЛЕМЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

При использовании оборудования могут возникнуть некоторые проблемы, которые можно легко устранить по приведенным в таблице рекомендациям.

ВОЗНИКШАЯ ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ														
Шарики теста прилипают к шнеку и плохо поднимаются	Тесто содержит слишком много воды	Использовать тесто с содержанием воды от 50 до 65%														
Шарики теста не прилипают к шнеку, но поднимаются плохо	Тесто содержит слишком мало воды	Использовать тесто с содержанием воды от 50 до 65%														
	Тесто слишком долго оставалось на воздухе и высохло	После порционирования теста следует быстро перейти к его округлению														
	Подаваемая в шнек порция теста слишком большая	Соблюдать приведенные ниже указания: <table border="1" data-bbox="1131 571 2123 730"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Модель</th> <th colspan="2">Размер кусочков теста</th> <th rowspan="2">Содержание воды в тесте</th> </tr> <tr> <th>минимум</th> <th>максимум</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BRN280</td> <td>20 г [0,044 фунта / 0,70 унции]</td> <td>300 г [0,66 фунта / 10,58 унции]</td> <td>от 50% до 65%</td> </tr> <tr> <td>BRN800</td> <td>20 г [0,044 фунта / 0,70 унции]</td> <td>900 г [1,9 фунта / 31,7 унции]</td> <td>от 50% до 65%</td> </tr> </tbody> </table>	Модель	Размер кусочков теста		Содержание воды в тесте	минимум	максимум	BRN280	20 г [0,044 фунта / 0,70 унции]	300 г [0,66 фунта / 10,58 унции]	от 50% до 65%	BRN800	20 г [0,044 фунта / 0,70 унции]	900 г [1,9 фунта / 31,7 унции]	от 50% до 65%
	Модель	Размер кусочков теста		Содержание воды в тесте												
		минимум	максимум													
BRN280	20 г [0,044 фунта / 0,70 унции]	300 г [0,66 фунта / 10,58 унции]	от 50% до 65%													
BRN800	20 г [0,044 фунта / 0,70 унции]	900 г [1,9 фунта / 31,7 унции]	от 50% до 65%													
Порции теста перед подачей в шнек были посыпаны мукой	Не посыпать порции теста мукой															
 Нижний диск, находящийся под шнеком, требует очистки	Снять и очистить его															
Округленный шарик намного больше по сравнению с введенным количеством теста	Порции теста были введены в шнек слишком быстро друг за другом и слиплись	Увеличить время между вводом порций теста														
Поверхность сформованного шарика негладкая и имеет дефекты	Тесто недостаточно расстоялось перед порционированием	Увеличить время расстойки теста перед порционированием														
	Тесто содержит слишком много воды	Использовать тесто с содержанием воды от 50 до 65% или же охладить тесто до температуры ок. 10°C (50°F) перед его укладкой в шнек тестеокруглителя														
	Дрожжевание/выдержка теста в холодильнике производилась до формовки шариков (дрожжевание/выдержка в массе)	Использовать тесто с содержанием воды от 50 до 65%. Выдержка в холодильнике должна выполняться после формовки шариков														
После нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. оборудование не запускается	Оборудование было остановлено нажатием кнопки аварийной остановки	Для восстановления рабочих условий разблокировать кнопку аварийной остановки, поворачивая ее по часовой стрелке, и снова включить оборудование кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.														
	На оборудование не подается электропитание	Проверить, что штепсель правильно вставлен в розетку и что не произошло прерывания подачи электроэнергии (напр., аварийного отключения электроснабжения)														
	Неисправен один из компонентов	Обратиться к Дилеру														



**CUPPONE**