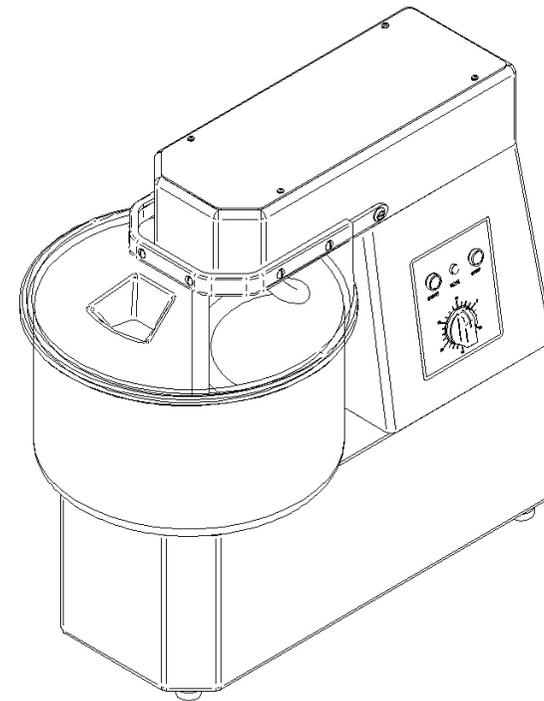


**Профессиональная
спиральная мешалка CE**

**HRC 20 - 30 - 40 - 50 / 2V
HRC TA 20 - 30 - 40 - 50 / 2V**



Ed. 11/2018

**ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР**

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию

ГЛ. 8 - ДЕМОНТАЖ

8.1 - ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если по какой либо причине, оборудование должно быть выведено из эксплуатации, убедиться, что никто из персонала его не использует: **отключить и перекрыть электропитание.**

8.2 - RAEE Отходы Электронных и Электрических Аппаратов



В соответствии со ст.13 Законодательного Проекта от 25 июля 2005 г., № 151 "Исполнение Директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, относительно сокращения использования опасных веществ в электрических и электронных аппаратах, а также, по утилизации электрического и электронного оборудования"

Знак перечёркнутого мусорного бака на оборудовании или на упаковке, говорит о том, что по окончании рабочего срока, оборудование не может быть выброшено с обычными бытовыми отходами.

Раздельный сбор отходов для оборудования, эксплуатационный срок которого истёк, организована и управляется производителем. Когда пользователь не будет больше нуждаться в оборудовании, он должен будет обратиться к производителю и следовать процедуре, применяемой изготовителем для разделительного сбора отходов, вышедшего из строя оборудования .

Правильный разделительный сбор отходов для последующей переработки вышедшего из строя оборудования, его реутилизации и рециркуляции, помогает избежать негативного действия на окружающую среду и на здоровье людей, а также способствует повторному использованию и переработки материалов, из которых изготовлено оборудование.

Незаконная утилизация продукта со стороны пользователя, приводит к применению административных санкций, согласно предусмотренных действующих нормативных требований.

ВСТУПЛЕНИЕ

- Настоящее руководство выпущено для того, чтобы предоставить **Клиенту** всю необходимую информацию об оборудовании и правилах техники безопасности, а также, инструкции по эксплуатации и техобслуживанию, помогающие использовать прибора самым оптимальным способом и надолго поддерживать его эффективность.
- Настоящее руководство должно храниться в целом виде до вывода прибора из эксплуатации.
- Настоящее руководство должно быть выдано персоналу, работающему на оборудовании и проводящему на нём техобслуживание.

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛ. 1 - ПОЛУЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	стр. 5
1.1 - УПАКОВКА	
1.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ	
САР. 2 - УСТАНОВКА	стр. 7
2.1 - СНЯТИЕ УПАКОВКИ	
2.2 - ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	
2.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
2.3.1 - Мешалка с однофазным двигателем 230 В	
2.3.2 - Мешалка с трёхфазным двигателем 400 В	
2.3.3 - Направление вращения дежи	
2.3.4 - Мешалка с трёхфазным двигателем 230 В	
2.4 - ЭЛЕКТРОСХЕМА ОДНА ФАЗА 230 В. - ТРИ ФАЗЫ 230 В. - ТРИ ФАЗЫ 400 В.	
2.4.1 - Выбор напряжения 230V. Одна фаза	
2.4.2 - Выбор напряжения 230V. Три фазы	
2.4.3 - Выбор напряжения 400V. Три фазы	
2.4.4 - Выбор напряжения 400 В. Три фазы 2 скорости	
2.5 - ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРОВЕРКА	
ГЛ. 3 - ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБОРУДОВАНИИ	стр. 13
3.1 - ОБЩИЕ ПРЕДПИСАНИЯ	
ГЛ. 4 - ОЗНАКОМЛЕНИЕ С МЕШАЛКОЙ	стр. 15
4.1 - КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
4.1.1 - Состав машины с головкой и стационарной дежей	
4.1.2 - Состав машины с подъёмной головкой и съёмной дежей	
4.2 - ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА НА ОБОРУДОВАНИЕ	
4.2.1 - Механические предохранительные устройства	
4.2.2 - Электрические предохранительные устройства	

- 4.3 - ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ
- 4.4 - УРОВЕНЬ ШУМА МАШИНЫ
- 4.5 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ.

ГЛ. 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ стр. 21

- 5.1 - ЗАПУСК ОБОРУДОВАНИЯ
- 5.2 - МАШИНА С ПОДЪЁМНОЙ ГОЛОВКОЙ И СЪЁМНОЙ ДЕЖЕЙ
- 5.3 - ПРОДУКТИВНОСТЬ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЦИКЛА

ГЛ. 6 - ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА стр. 24

- 6.1 - УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА
- 6.2 - ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ
- 6.3 - МАШИНА С ПОДЪЁМНОЙ ГОЛОВКОЙ И СЪЁМНОЙ ДЕЖЕЙ

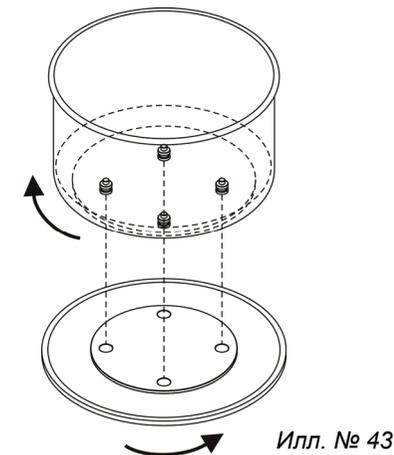
ГЛ. 7 - ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ стр. 25

- 7.1 - УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА
- 7.2 - НАТЯЖЕНИЕ ВЕРХНЕЙ ЦЕПИ
- 7.3 - СМАЗЫВАНИЕ ЦЕПЕЙ
- 7.4 - ШНУР ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ
- 7.5 - ДЛИННЫЕ ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ
- 7.6 - ЭТИКЕТКА НА КНОПОЧНОМ ПУЛЬТЕ

ГЛ. 8 - ДЕМОНТАЖ стр. 26

- 8.1 - ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 8.2 - РАЕЕ Отходы Электронных и Электрических Аппаратов

По окончании очистки тщательно высушить емкость и установить ее на место, убедившись в том, что четыре нижних штифта правильно вставлены в отверстия на диске, после чего последний следует повернуть против часовой стрелки (Рис. № 43). Установить головку в горизонтальное положение, постепенно нажимая её вниз и повернуть рукоятку расцепки, чтобы заблокировать её.



Илл. № 43

ГЛ. 7 - ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 - УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед проведением любой операции по техобслуживанию, необходимо:

- изъять вилку из сети электропитания для полной изоляции оборудования от системы.

7.2 - НАТЯЖЕНИЕ ВЕРХНЕЙ ЦЕПИ

Если после периодической проверки, обнаружено чрезмерное ослабление цепи, или если вращение спирали неравномерное, необходимо натянуть цепь. В этом случае вызвать “СЛУЖБУ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ” для выполнения операции по натяжению.

7.3 - СМАЗЫВАНИЕ ЦЕПЕЙ

Периодически рекомендуется смазывать обе цепи передачи подходящей консистентной смазкой, чтобы гарантировать смазывание всех звеньев цепи.

7.4 - ШНУР ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Периодически проверять состояние износа шнура электропитания, если его необходимо заменить, обратиться в “СЛУЖБУ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ”.

7.5 - ДЛИННЫЕ ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

Если оборудование в течении длительного времени не будет использовано, его необходимо тщательно очистить и дезинфицировать. Полностью закрыть аппарат чистым и сухим материалом, чтобы защитить его от пыли.

7.6 - ЭТИКЕТКА НА КНОПОЧНОМ ПУЛЬТЕ

Со временем, этикетка на кнопочном пульте может оставлять следы и порваться. Для её замены, обратитесь в “СЛУЖБУ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ”.

6.2 - ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ

По окончании каждого рабочего цикла с помощью горячей воды и губки, очищать дежу, разделительную планку теста и спираль. Тщательно высушить каждый элемент после очистки.

Для очистки внешней поверхности оборудования, применять губку слегка намоченную в моющем и дезинфицирующем средстве, без запаха и не вредном.

Не использовать абразивных моющих средств, чистящих эмульсий против накипи, растворителей и разжижителей; остатки настоящих продуктов могут быть опасными для продуктов питания, которые будут обрабатываться в последующем рабочем цикле.

Не использовать металлических щёток и лопаток, они могут поцарапать обрабатываемую поверхность.



ВНИМАНИЕ!



Илл. № 41

6.3 - МАШИНА С ПОДЪЁМНОЙ ГОЛОВКОЙ И СЪЁМНОЙ ДЕЖЕЙ

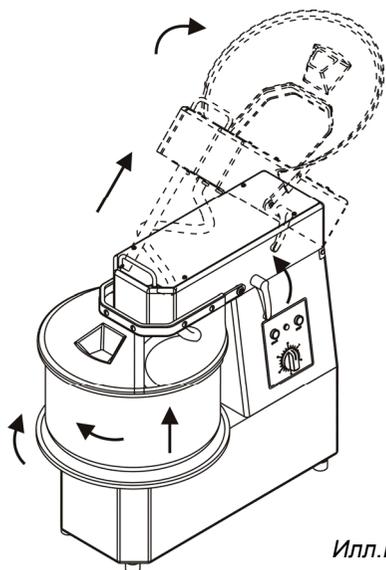
После того, как тесто будет вынуто, выполнить операции по очистке емкости в соответствии с описанием, изложенным в параграфе 5.2 (Рис. № 42):

- повернуть диск по часовой стрелке для разблокирования дежи
- Поднять дежу, а затем изъять её, затем можно изъять тесто.
- выполнить очистку емкости.



ВНИМАНИЕ!

Емкость можно снимать только тогда, когда она будет опорожнена.

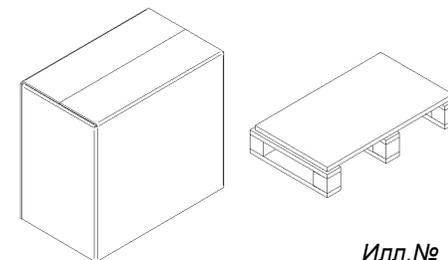


Илл. № 42

ГЛ. 1 - ПОЛУЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

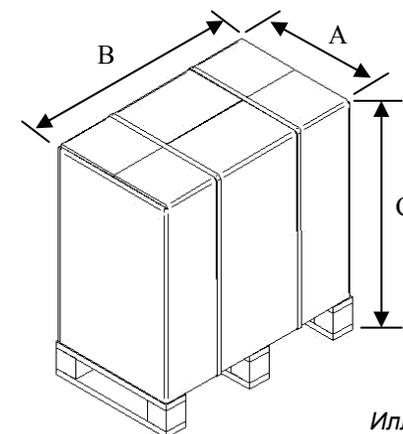
1.1 - УПАКОВКА

Упаковка, в которой отправляется мешалка состоит из (Илл. № 1): картонной коробки, деревянного поддона и защитной плёнки. Следовательно упаковка должна быть переработана отдельно, согласно нормам, действующим в стране клиента.



Илл. № 1

	Размеры АхВхС (мм)	Вес брутто (кг)
HRC 20	530x830x1020	84
HRC 20 TA	530x830x1020	98
HRC 30	530x830x1020	133,5
HRC 30 TA	530x830x1020	148
HRC 40	630x970x1070	138,5
HRC 40 TA	630x970x1070	153
HRC 50	630x970x1070	168
HRC 50 TA	630x970x1070	183

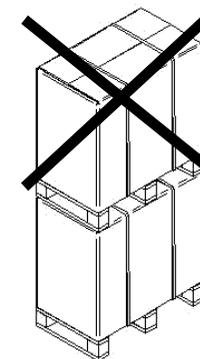


Илл. № 2



ВНИМАНИЕ!

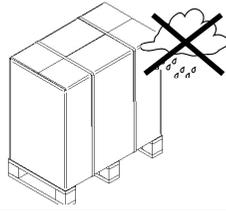
Не устанавливать друг на друга одинаковые упаковки (Илл. № 3).



Илл. №3



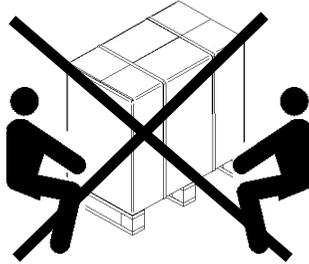
Не оставлять упаковку во влажных помещениях и под атмосферными осадками (Илл. № 4).



Илл. № 4



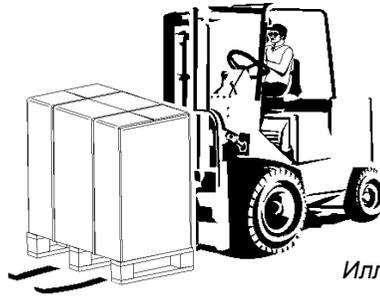
Тяжёлая упаковка. Подъём вручную могут производить только 3 человека одновременно (Илл. № 5).



Илл. № 5



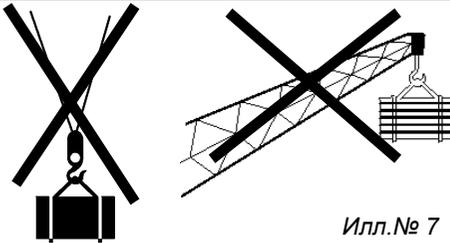
Погрузочно-разгрузочные работы производить только ручными или электрическими тележками с подъёмными скобами (Илл. № 6).



Илл. № 6



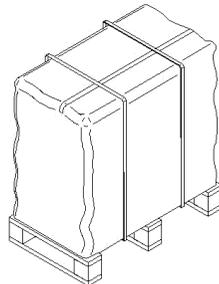
Так как барицентр не находится в центре упаковки, не рекомендуется перемещать её в подвешенном виде с помощью тросов или других подобных систем (Илл. № 7).



Илл. № 7

1.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

Если при получении на упаковке не обнаружено внешних повреждений, откройте её и проверьте комплектацию всего материала. Если же на упаковке обнаружены следы повреждений (Илл. № 8), падений или столкновений, то



Илл. № 8

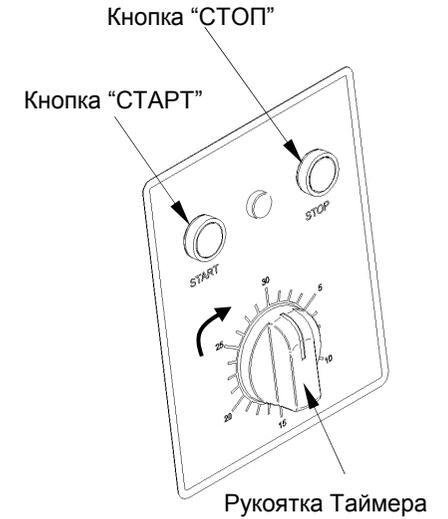
5.3 - ПРОДУКТИВНОСТЬ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ЦИКЛА

Для каждой модели указана максимальная производительная способность для каждого цикла, как на Таб. 1–2.

Продолжительность каждого рабочего цикла, в зависимости от модели прибора, может колебаться от 14 до 20 минут. На моделях с таймером, время обработки может колебаться от 1 до 30 минут, при вращении рукоятки (Илл. № 40) в необходимое положение и запуске прибора. По достижении установленного времени, датчик времени останавливает прибор. Не превышать максимальное количество замеса, которое может произвести оборудование, за каждый рабочий цикл, значение приведено в Таб. 1-2 (в зависимости от модели).

Добавление воды и других ингредиентов к частично выполненному замесу в деже, должно быть постепенным в указанной пропорции: около 2 кг муки на каждый литр жидкости.

В первую очередь залить в дежу воду, затем засыпать муку.



Илл. № 40



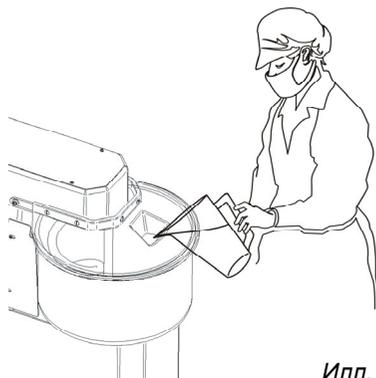
ВНИМАНИЕ!

ГЛ. 6 - ПЛАНОВАЯ ОЧИСТКА

6.1 - УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

- Очищать оборудование не менее одного раза в день, при необходимости, ещё чаще.
 - Необходимо тщательно очищать все поверхности мешалки, которые входят в прямой или косвенный контакт с продуктами питания.
 - Не очищать мешалку паровой мойкой или струёй воды, а нейтральными моющими средствами (рН 7). **Запрещено использовать любое другое моющее средство.** Нельзя использовать инструментарий, щётки и любые другие предметы, которые могут повредить поверхность оборудования.
- Перед выполнением любой операции по очистке, необходимо:
- Изъять вилку из сети электропитания для полной изоляции оборудования от системы.

- по завершении цикла, тесто должно отставать от стенок дежи, после чего, остановить машину
- При необходимости, слегка изменить характеристики замеса, не останавливая оборудования, ввести продукты через отверстие на крышке дежи (илл. 38)
- Перед тем как поднять крышку, изъять тесто и положить его на рабочий стол, отсоединить шнур электропитания от сети.



Илл. № 38



ВНИМАНИЕ!

5.2 - МАШИНА С ПОДЪЁМНОЙ ГОЛОВКОЙ И СЪЁМНОЙ ДЕЖЕЙ

Несмотря на то, что с функциональной точки зрения тестомесы с подъёмной головкой и съёмной дежей не отличаются от версий с головкой и стационарной дежей, в конце рабочего цикла они дают следующие преимущества :

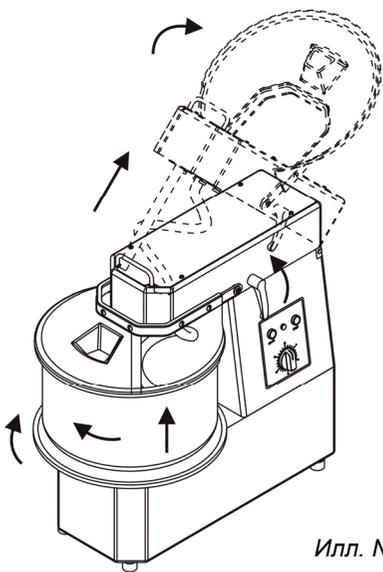
- Облегчение опорожнения чаши
- более удобная очистка



ВНИМАНИЕ!

Для эксплуатации машины действовать как описано в параграфе 5.1 и в конце каждого рабочего цикла выполнять следующие операции (Илл. 39):

- после остановки машины и изъятия штепселя из розетки электропитания, полностью поднять защитный картер дежи
- повернуть рукоятку расцепки до расцепки головки
- поднять головку с помощью находящегося ниже поршня
- достать тесто и поместить его на рабочую поверхность.
- При необходимости снимите чашу для большего удобства чистки.



Илл. № 39

них курьеру и в течении 3 дней после доставки, указанной в документации, подробно описать все повреждения, обнаруженные на оборудовании. **Не переворачивать упаковку!!!** При транспортировке убедиться, что крепко закреплены 4 угла (сохраняя параллельный уровень с полом).

ГЛ. 2 - УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

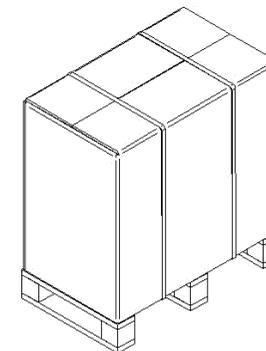
Все операции должны быть произведены только квалифицированным техническим



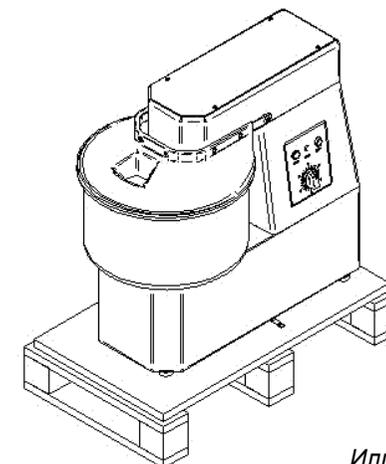
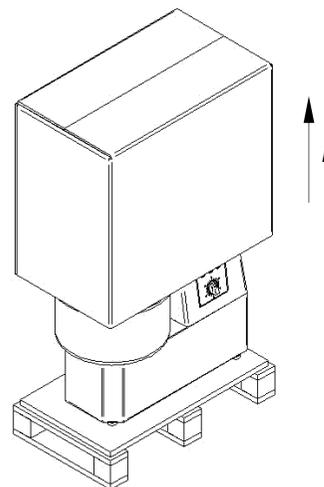
Илл. № 9

2.1 - СНЯТИЕ УПАКОВКИ

1. Снять бандажную сталь (Илл. № 10) и поднять (h) коробку. Оборудование будет с помощью 2 пластин прикреплено к поддону.



Илл. № 10



Илл. № 11

2.2 - ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

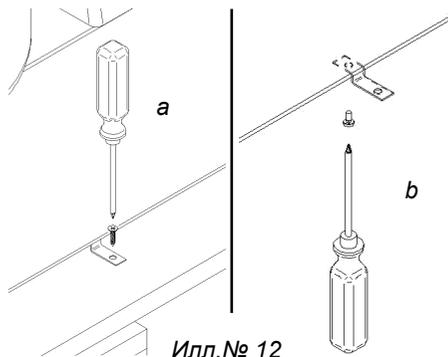
Установить поддон с мешалкой на плоскую поверхность и отвинтить болты (а) крепящую прибор к поддону (Илл. № 12).

Теперь осторожно повернуть прибор в сторону и отвинтить болты, чтобы снять крепёжные пластины (b). Закрепить болты, снятые с нижнего покрытия.

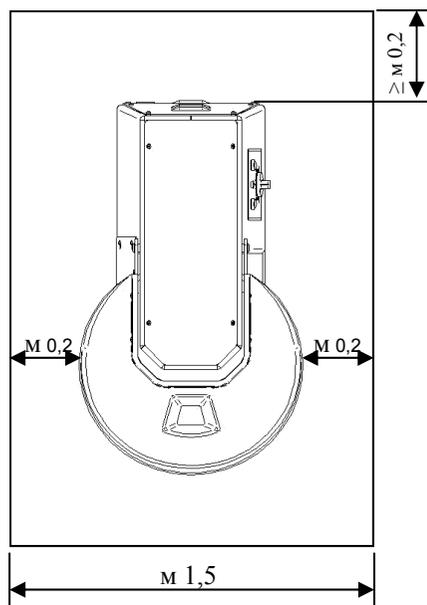
Установить мешалку на выбранное рабочее место.

При выборе места установки необходимо учитывать опорную поверхность, указанную в Таб. 1 (в зависимости от модели), и следовательно иметь достаточно пространства (Илл. № 13); оборудование устанавливать на ровную и сухую поверхность, вдали от источников воды и тепла, с соответствующей вентиляцией и освещением, площадь места установки должна соответствовать требованиям по безопасной эксплуатации.

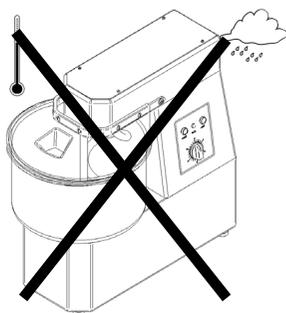
Влажность помещения, где установлено оборудование, не должно превышать 75% не содержать солей, температура должна быть в диапазоне от +5°C до +35°C; в любом случае, помещение не должно приводить к нарушениям работы оборудования.



Илл. № 12



Илл. № 13



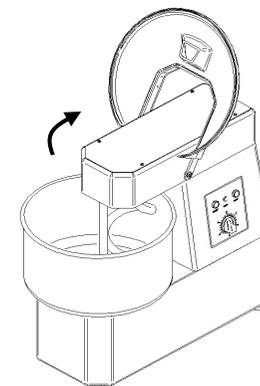
Илл. № 14

ГЛ. 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

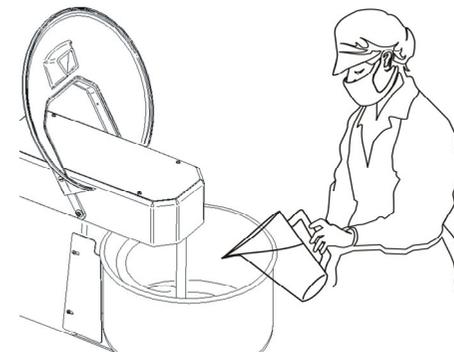
5.1 - ЗАПУСК ОБОРУДОВАНИЯ

При первом применении **придерживаться следующих инструкций:**

- проверить, что установка была произведена правильно, как указано в **главе 2**;
- поднять крышку дежи (илл. 35) и залить в неё всю воду и другие жидкости, необходимые для замеса;
- добавить около 50% муки и других жёстких компонентов (илл. 36);
- закрыть крышку до концевой остановки дежи;
- перед любой операцией проверить, что главный выключатель находится в положении ВКЛ;
- перед запуском проверить наличие напряжения в сети электропитания, так как при этом зажигается индикаторная лампа "СЕТИ" (илл. 37)
- нажать кнопку "START" для запуска рабочего цикла на оборудовании
- после 2-3 минут остановить машину, нажимая на кнопку "STOP"
- поднять крышку и засыпать оставшуюся муку
- закрыть крышку и запустить оборудование, которое продолжит перемешивать все ингредиенты до получения однородной массы.
- в случае блокировки двигателя термическая защита останавливает мешалку; данная защита может восстанавливаться вручную через несколько минут после освобождения двигателя.

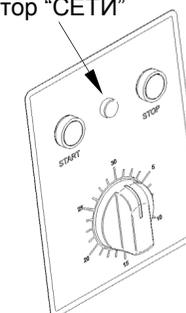


Илл. № 35

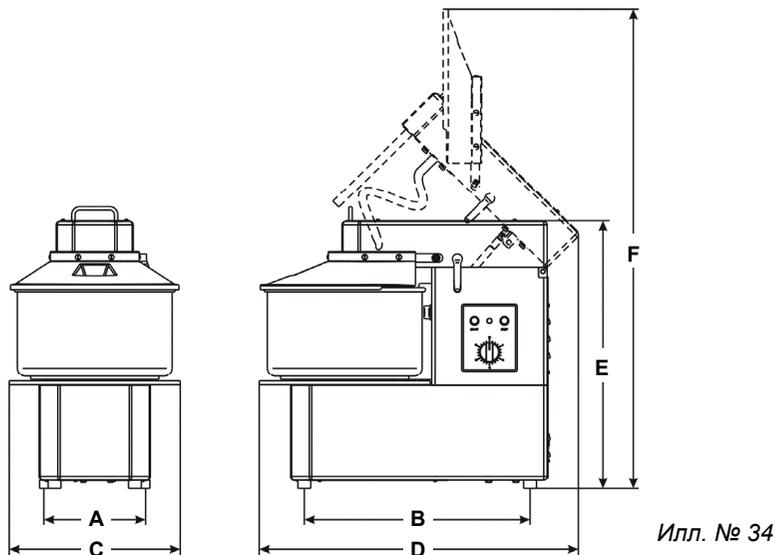


Илл. № 36

Индикатор "СЕТИ"



Илл. № 37



ТАБ. № 2 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

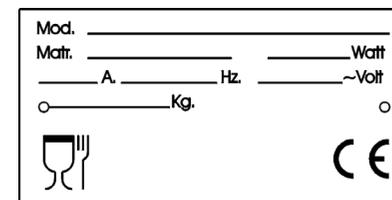
МОДЕЛЬ	Ед. из.	HRC TA 20 / 2V	HRC TA 30 / 2V	HRC TA 40 / 2V	HRC TA 50 / 2V
Размеры дежи	мм	∅360 x 210	∅400 x 260	∅452 x 260	∅500 x 270
А x В	мм	230 x 530	270 x 590	310 x 660	310 x 680
С x D	мм	400 x 751	440 x 823	490 x 910	540 x 970
Е / F	мм	635 / 1125	710 / 1.260	740 / 1.360	795 / 1.415
Объём дежи	л	21	32	41	52
Вес замеса	кг	17	25	35	44
Двигатель Двигатель 2 скорости	Вт	750 750/1.100	1.100 1.000/1.400	1.500 1.500/2.200	1.500 1.500/2.200
Обороты дежи Обороты дежи 2V	r.p.m	10 10/20	10 10/20	10 10/20	10 10/20
Обороты спирали Обороты спирали 2V	r.p.m	85 85/170	85 85/170	85 85/170	85 85/170
Вес нетто	кг	88	133	138	164
Электропитание	1 ф. 3 ф.	230 V. / 50 Hz 230-400 V. / 50 Hz			
Уровень шума	дБ	≤ 60			

ВНИМАНИЕ:

Электрические характеристики, для которых предусмотрено оборудование, приведены на табличке, прикреплённой с задней стороны мешалки.

2.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Проверить, что данные, приведённые на идентификационной табличке (Илл. № 15), соответствуют данным в сопроводительных документах и в документах доставки; в обратном случае, обратиться к поставщику для объяснения ситуации. После чего убедиться, что электроустановка соответствует нормам и что функционирует её кабель заземления.



Илл. № 15

2.3.1 - Мешалка с однофазным двигателем

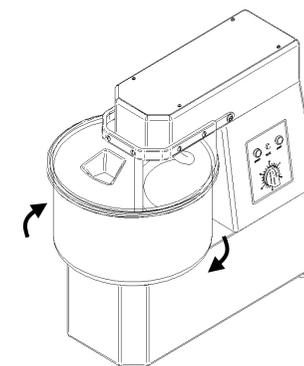
Мешалка предоставлена со шнуром электропитания с сечением 3x1мм²; длиной ≅ 1.5 м и вилкой “ШУКО”. Подключить мешалку к сети 230 В. - 50 Гц, устанавливая дифференциальный магнитотермический выключатель 10А, ΔI= 0.03А.

2.3.2 - Мешалка с трёхфазным двигателем 400 V.

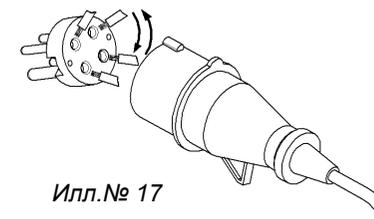
Мешалка предоставлена со шнуром электропитания с сечением 5x1мм², длиной ≅1.5 м и красной вилкой по стандарту CEI, 15A 3F + T. Подключить мешалку к трёхфазной сети электропитания 400 В. - 50 Гц, устанавливая магнитотермический дифференциальный выключатель 10 А, ΔI=0.03А.

2.3.3 - Направление вращения дежи

Проверить направление вращения дежи с помощью импульса кнопки запуска “START”, после чего, сразу нажать на кнопку остановки “STOP”. Дежа должна вращаться по часовой стрелке, если смотреть на мешалку со стороны панели управления сверху (Илл. № 16). При неправильном вращении, поменять (Илл. № 17) в вилке положение трёх проводов фаз (чёрный, серый или коричневый).



Илл. № 16



Илл. № 17

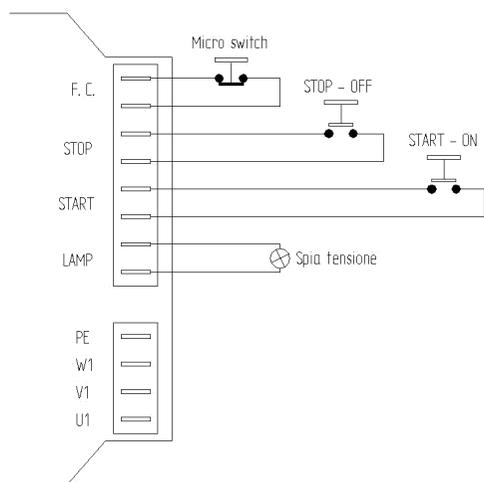
2.3.4 - Мешалка с трёхфазным двигателем 230 В.

Мешалка предоставлена со шнуром электропитания с сечением 5x1мм²; длиной $\cong 1.5$ м и синей вилкой по стандарту CEI, 15A 3F + T.

Подключить мешалку к трёхфазной сети электропитания 230 В. - 50 Гц, устанавливая магнитотермический дифференциальный выключатель 10А, $\Delta I = 0.03A$.

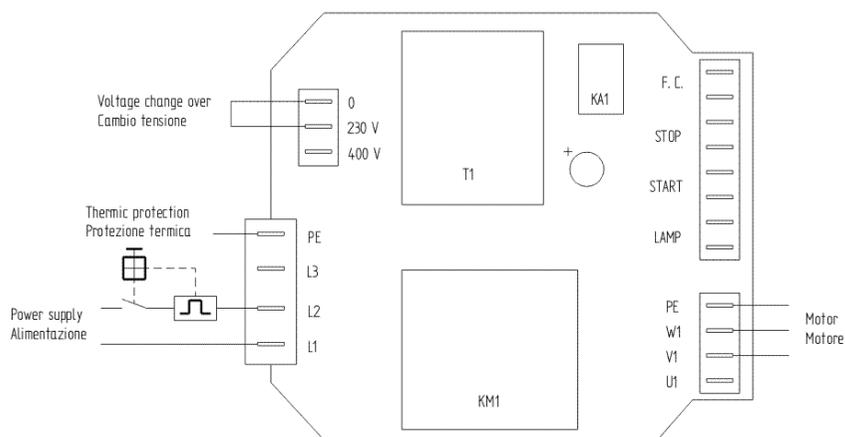
Проверить, что нож вращается против часовой стрелки, если на мешалку смотреть со стороны защитного кожуха. В противном случае, действовать как указано в пар. 2.3.3.

2.4 - ЭЛЕКТРОСХЕМА ОДНА ФАЗА 230 В. - ТРИ ФАЗЫ 230 В. - ТРИ ФАЗЫ 400 В.

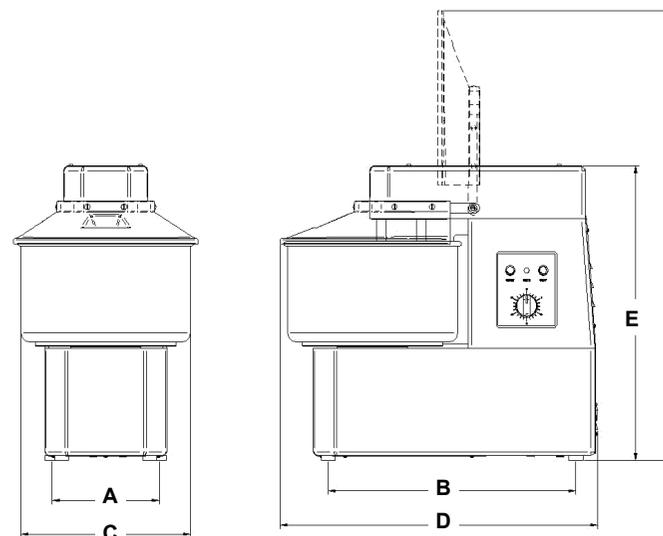


2.4.1 - Выбор напряжения 230 В. Одна фаза

Alimentazione/power supply F + N: 220 - 240 V 50 Hz



4.5 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...



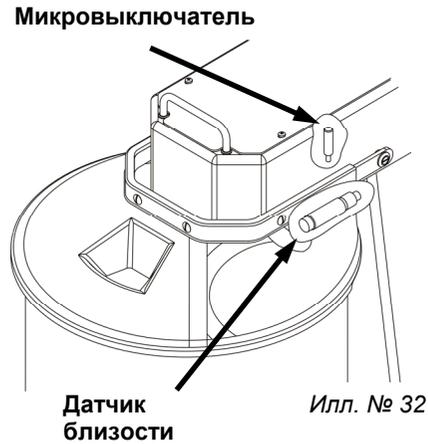
Илл. № 33

ТАБ. № 1 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	Ед. из.	HRC 20 / 2V	HRC 30 / 2V	HRC 40 / 2V	HRC 50 / 2V
Размеры дежи	мм	ø360 x 210	ø400 x 260	ø452 x 260	ø500 x 270
A x B	мм	230 x 530	270 x 590	310 x 660	310 x 680
C x D	мм	390 x 680	440 x 740	480 x 825	540 x 880
E / F	мм	625 / 950	700 / 1050	730 / 1135	750 / 1205
Объём дежи	л	21	32	41	52
Вес замеса	кг	17	25	35	44
Двигатель Двигатель 2 скорости	Вт	750 750/1.100	1.100 1.300/1.700	1.500 1.500/2.200	1.500 1.500/2.200
Обороты дежи Обороты дежи 2V	r.p.m	10 10/20	10 10/20	10 10/20	10 10/20
Обороты спирали Обороты спирали 2V	r.p.m	85 85/170	85 85/170	85 85/170	85 85/170
Вес нетто	кг	72	118,5	123,5	149
Электропитание	1 ф. 3 ф.	230 V. / 50 Hz 230-400 V. / 50 Hz			
Уровень шума	дБ	≤ 60			

Для версий с подъёмной головкой и съёмной дежей:

- Защитный микровыключатель дежи и расцепки головки, останавливает машину при подъёме защитного картера или при расцепке головки (Илл. n°32)
- Датчик близости регистрирует наличие дежи или её отсутствие (Илл. n°32).



Несмотря на то, что профессиональные мешалки **СЕ** оснащены предохранительными нормативными средствами электрического и механического характера (как на рабочем этапе, так и при очистке и техобслуживании), тем не менее, существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ** которые не возможно полностью устранить, настоящие риски в руководстве отмечены надписью **ВНИМАНИЕ**. Прежде всего, это касается рисков контузии и других рисков, вызванных дежей и другими компонентами машины.

4.3 - ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

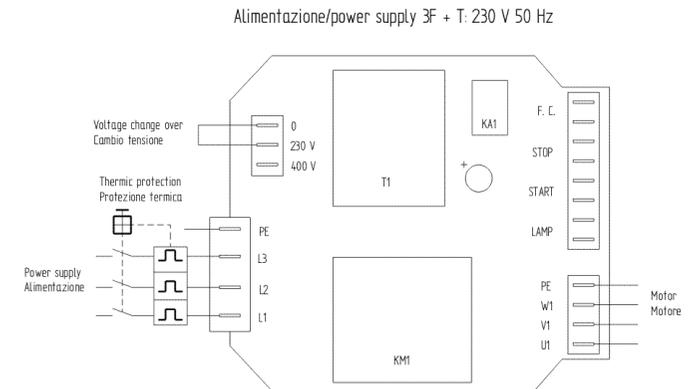
Профессиональные мешалки **СЕ** разработаны и созданы на нашем предприятии для точно поставленной цели—смешивание пищевых продуктов (таких как мука, дрожжи и т.д.) и гарантирует:

- максимальную безопасность при эксплуатации, очистки и техобслуживании;
- максимальную гигиеничность, достигаемую благодаря тщательному отбору материалов, входящих в контакт с продуктами питания;
- прочности и стабильность всех компонентов.

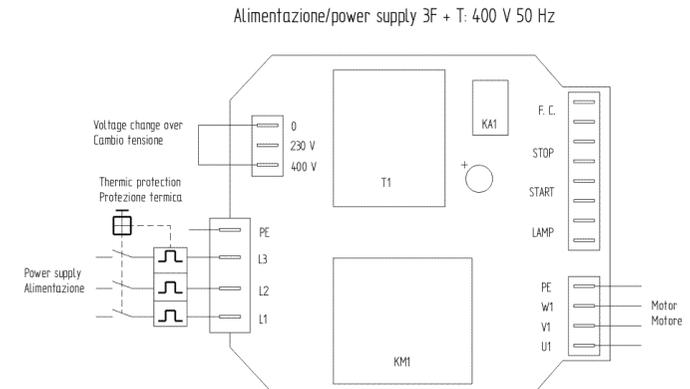
4.4 - УРОВЕНЬ ШУМА МАШИНЫ

Измерение уровня шума показывает, что значение 60 дБ.

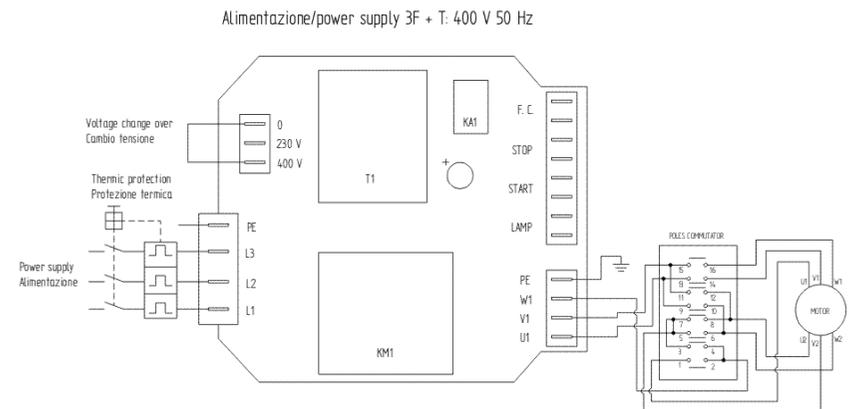
2.4.2 - Выбор напряжения 230 В. Три фазы



2.4.3 - Выбор напряжения 400 В. Три фазы



2.4.4 - Выбор напряжения 400 В. Три фазы 2 скорости



2.5 - ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРОВЕРКА

Перед тем, как приступить к пуско-наладочным работам, убедитесь, что предохранительное устройство на деже опущено до конечного останова, затем проверить работу с помощью следующей процедуры:

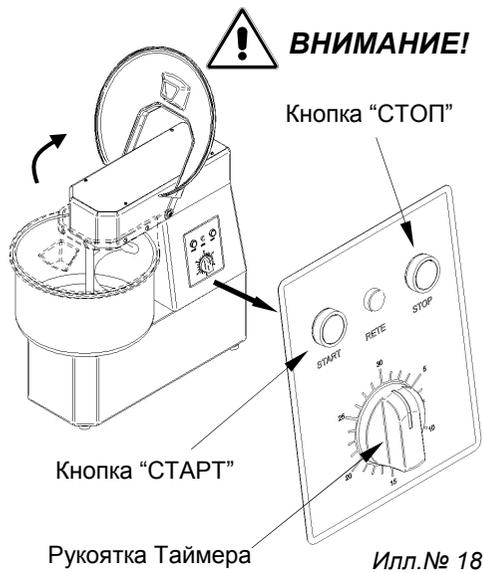
- А) нажать на кнопку запуска "START" и на кнопку останова "STOP" (Илл. № 18);
- В) проверить, что станок перестаёт работать, если поднять крышку;
- С) Проверить, что если изъять вилку из розетки, когда мешалка работает, а затем вновь установить её, оборудование не запускается автоматически;
- Д) для версий со съёмной дежей проверить, что при расцеплении головки, машина прекращает работу (Илл. 19);
- Е) Контроль правильности работы опционального ТАЙМЕРА.
- Ф) для моделей с двойной скоростью выбрать первую или вторую скорость, поворачивая рукоятку регулятора и нажимая на кнопку запуска "START"; при каждой смене скорости нажимать кнопку запуска "START".

Рекомендуется периодически проверять пункты В, С, Д. В случае неверной работы рекомендуется прекратить использование машины, вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки и обратиться в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Головка должна быть в горизонтальном положении и блокирующая рукоятка должна быть направлена вниз (Илл. № 20).

Проверить что дежа правильно установлена и заблокирована диском.

По выполнении настоящей операции, можно перейти к функциональной проверке, как описано выше.



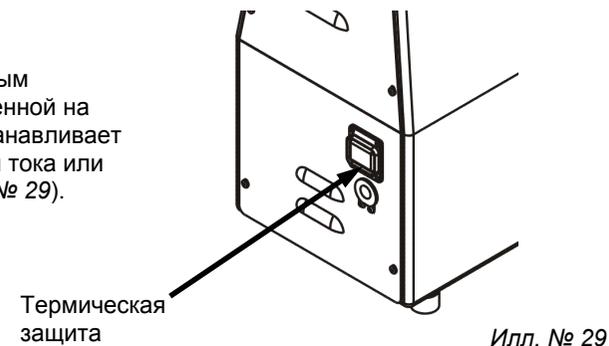
4.2.2 - Электрические предохранительные устройства

Что касается электрических предохранительных устройств, то описанная в Руководстве мешалка, соответствует:

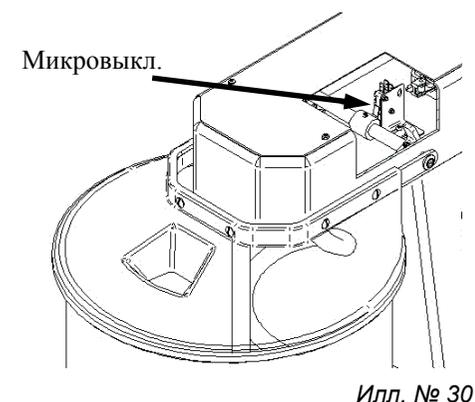
- директиве низкого напряжения **СЕЕ 2006/95**;
- директиве электромагнитической совместимости **2004/108**.

Мешалка оснащена:

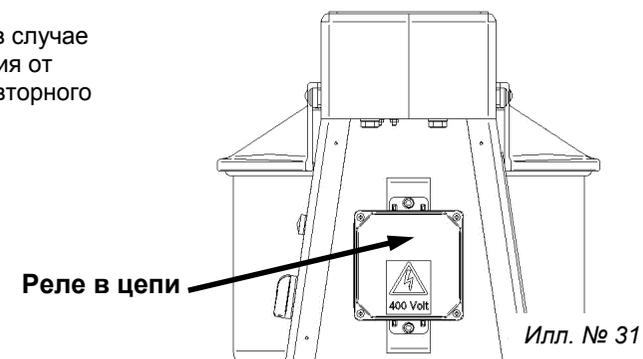
- Термической защитой с ручным восстановлением, расположенной на заднем картеле, которой останавливает мешалку в случае перегрузки тока или блокировки двигателя (Илл. № 29).



- Микровыключателем на крышке, которым останавливает мешалку если открывается крышка и не допускает включение, если крышка не в закрытом положении (Илл. № 30).



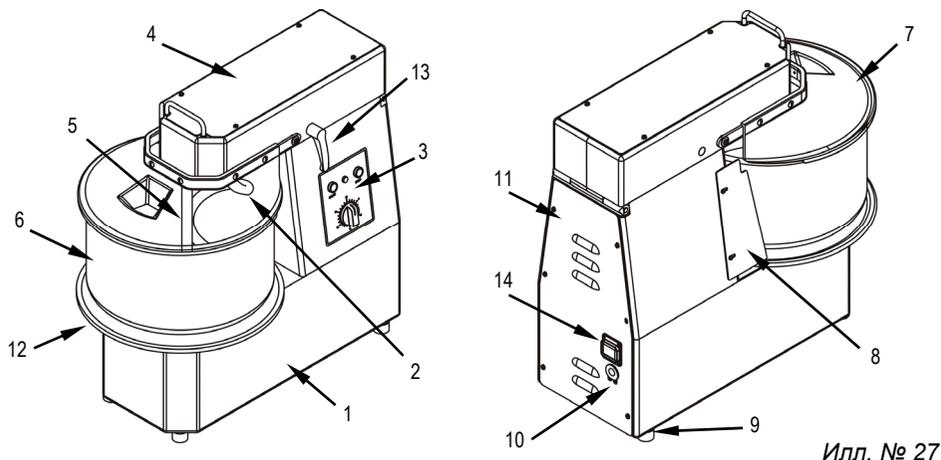
- Реле в цепи управления, в случае отключения электропитания от прибора, реле требует повторного запуска (Илл. № 31).



4.1.2 - состав машины с подъёмной головкой и съёмной дежей

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1 - Станина | 8 - Защитная планка дежи |
| 2 - Спиральный месильный орган | 9 - Ножка |
| 3 - Панель управления | 10 - Клеммная коробка |
| 4 - Верхний картер | 11 - Задний картер |
| 5 - Разделительная планка теста | 12 - Блокирующий диск дежи |
| 6 - Дежа | 13 - Рукоятка расцепки |
| 7 - Крышка дежи | 14 - Термическая защита |



4.2 - ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА НА ОБОРУДОВАНИЕ

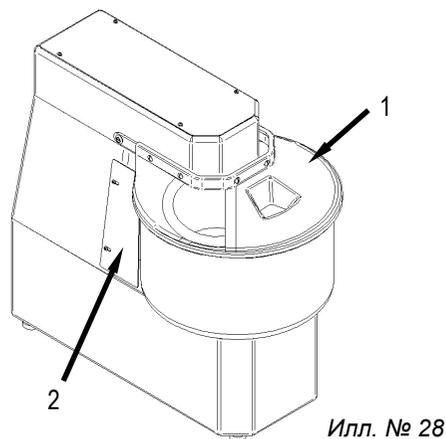
4.2.1 - Механические предохранительные устройства

Что касается механических предохранительных устройств, то описываемая в руководстве мешалка, соответствует:

- директиве машины **СЕЕ 2006/42**.

Безопасность достигается с помощью:

- Защитная крышка вращающейся дежи (Илл. № 28 дет. № 1);
- Защитная планка дежи (Илл. № 28 дет. № 2).



ГЛ. 3 - ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБОРУДОВАНИИ

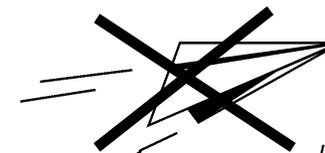
3.1 - ОБЩИЕ ПРЕДПИСАНИЯ

Несмотря на то, что общие предписания кажутся само собой разумеющимся, они необходимы для установки, эксплуатации, техобслуживания и при обнаружении неполадок с соответствующим способами устранения.

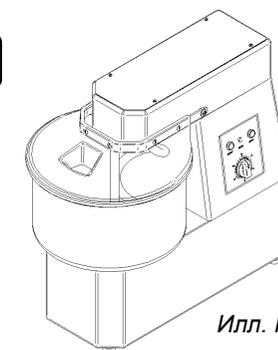
- Мешалка разработана для замеса и получения однородной массы мучных изделий в пищевой промышленности. Любое другое использование считается несанкционированным, а следовательно, опасным.
- Изготовитель не несёт ответственности в следующих случаях:
 - ⇒ оборудование разбирается не уполномоченным персоналом;
 - ⇒ используются неоригинальные компоненты;
 - ⇒ не выполняются тщательно инструкции настоящего руководства;
 - ⇒ Поверхность прибора обрабатывается не подходящими продуктами.
- Бережно хранить настоящее руководство для дальнейшей консультации (Илл. № 21).
- С мешалкой должен работать только обученный персонал, который должен быть хорошо ознакомлен с правилами техники безопасности, содержащимися в Руководстве .
- Перед тем, как новый персонал приступит к работе, он должен заранее пройти обучение.
- С мешалкой не должны работать дети или инвалиды, а также персонал, не прошедший обучение (Илл. № 22).
- Перед выполнением операций по очистке и техобслуживанию, отключить прибора от сети электропитания.



ВНИМАНИЕ!

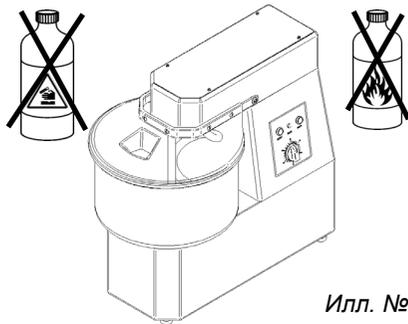


Илл. № 21

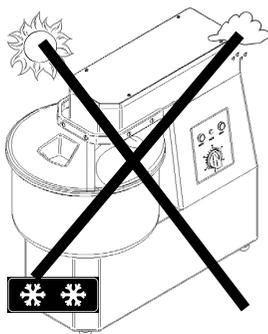


ВНИМАНИЕ!

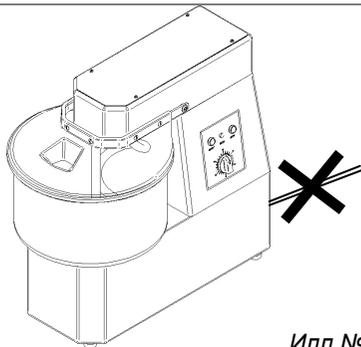
- При проведении планового техобслуживания или очистки мешалки (следовательно, поднята защитная крышка), внимательно оценить остаточные риски.
- Во время техобслуживания или очистки, сконцентрироваться на проводимой операции.
- Для очистки не использовать коррозионных и воспламеняющихся веществ (Илл. № 23).
- При очистке, внимательно следовать инструкциям в главе: “Плановая очистка”.
- Не мыть мешалку с помощью струи воды, жёсткими или абразивными средствами, которые могут повредить поверхность, не погружать в воду и другие жидкости.
- Не оставлять мешалку, подверженную вредным явлениям: солнечные лучи, дождь, брызги, влажность, обледенение (Илл. № 24).
- Не тянуть мешалку или шнур электропитания (Илл. № 23), чтобы изъять вилку из розетки.
- Регулярно проверять состояние шнура электропитания; изношенные или поврежденный кабель является источником электрической опасности.
- Если оборудование не используется в течении длительного времени, то перед тем, как использовать его “Служба поддержки” должна его проверить.
- При появлении сомнений о целостности прибора или при обнаружении явных признаков неполадки, рекомендуется выключить его и не использовать, не проводить самостоятельно ремонтные работы, а сообщить о неполадках в “Службу поддержки”, адрес которого, приведён на задней обложке Руководства.
- Не оставлять мешалку подключенную к питанию, если она не используется. В этом случае, изъять вилку из розетки.
- Даже если в опасных точках на оборудование установлены предохранительные устройства; руки, плечи и другие части тела не должно находиться вблизи с дежей или движущимися в ней компонентами.



Илл. № 23



Илл. № 24



Илл. № 25

ГЛ. 4 - ОЗНАКОМЛЕНИЕ С МЕШАЛКОЙ

4.1 - КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мешалка в основном состоит из стальной структуры S40 достаточной толщины, защитное покрытие выполнено из термоотверждаемой эпоксидной порошковой краски для пищевой промышленности. Эта покрытие может соприкасаться с продуктами питания (гигиеничность).

Дежа с уплотнённой кромкой, кованный спиральный месильный орган и разделительная планка для теста, выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Защитная крышка, установленная на деже, соответствует нормативным требованиям, выполнена из полиэстера с отверстием для добавления продуктов.

Машина сконструирована и изготовлена исключительно для замешивания теста для пиццы, в состав которого входят мука, вода, соль, дрожжи и растительное масло, при комнатной температуре.

Сразу же по окончании рабочего цикла вынимайте тесто из чаши.

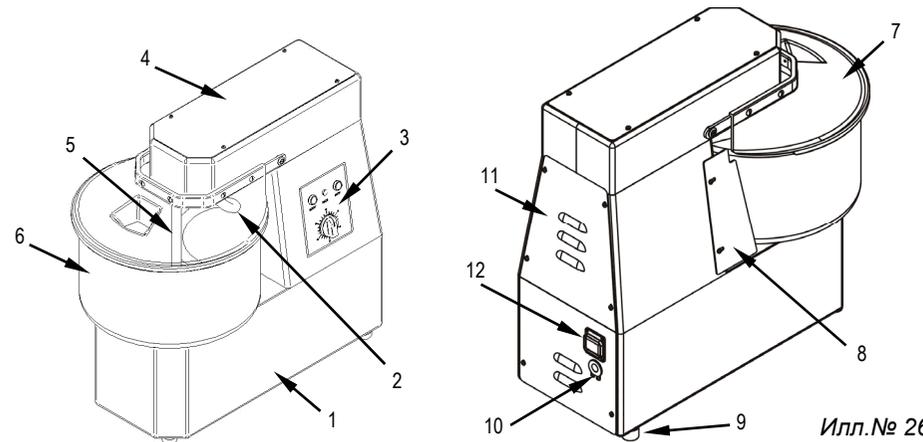
Не давайте тесту подниматься внутри чаши.

Цепная передача с редуктором двигателя с узлом в масляной ванне, движущиеся компоненты установлены на герметичные шариковые подшипники. Устройства управления на низком напряжении IP 67. Колёсики и таймер устанавливаются факультативно.

4.1.1 - Состав машины с головкой и стационарной дежей

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1 - Станина | 7 - Крышка дежи |
| 2 - Спиральный месильный орган | 8 - Защитная планка дежи |
| 3 - Панель управления | 9 - Ножка |
| 4 - Верхний картер | 10 - Клемная коробка |
| 5 - Разделительная планка теста | 11 - Задний картер |
| 6 - Дежа | 12 - Термическая защита |



Илл. № 26