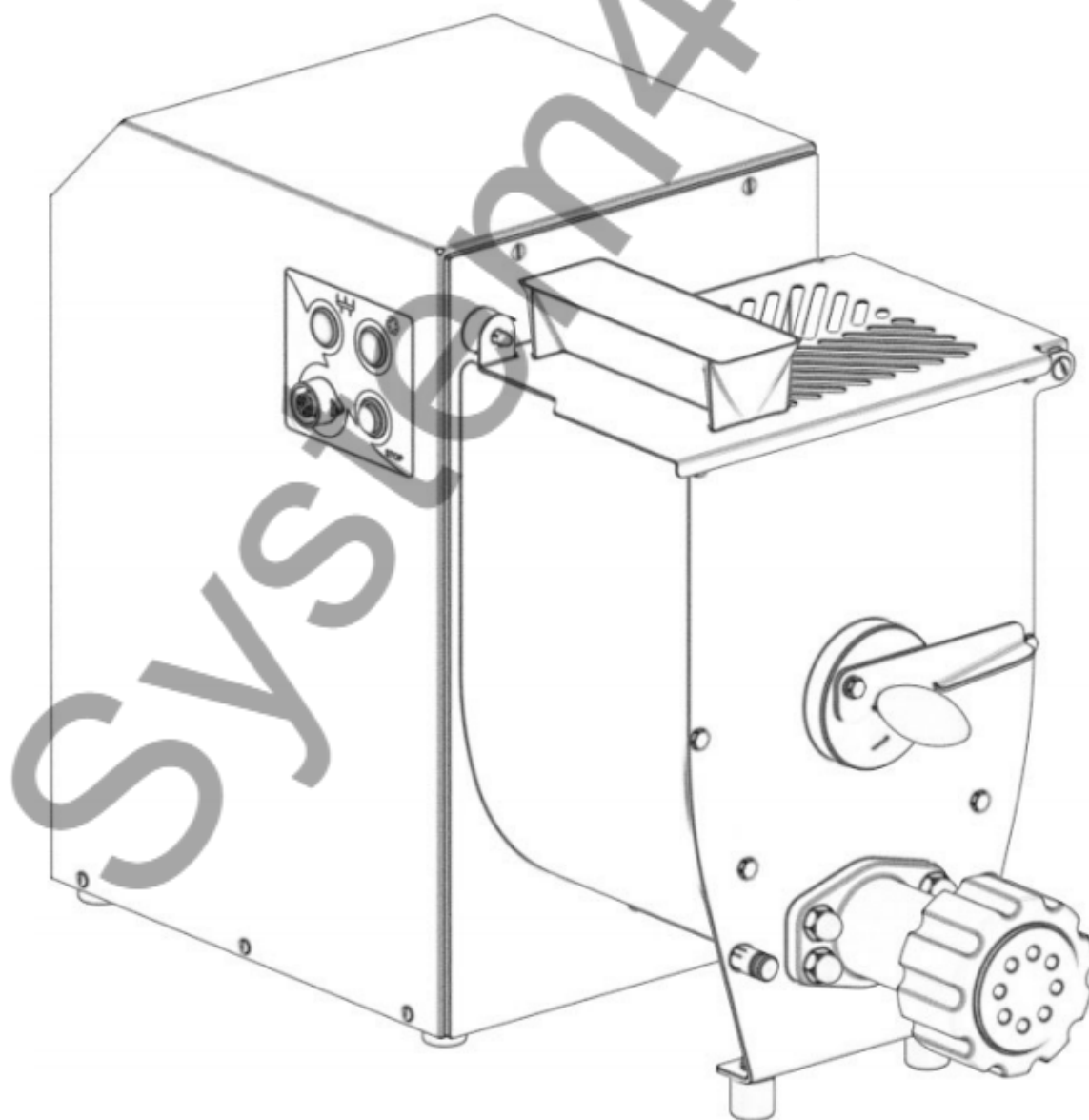


ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

апарату для виробництва макаронних виробів
«Concerto - 5»



ЗМІСТ

1. ДОСТАВКА ТА ГАРАНТІЯ.....	4
1.1. Передмова.....	4
1.2. Зберігання та використання посібника.....	4
1.3. Гарантія.....	5
1.4. Опис апарату.....	5
1.5. Призначення та використання.....	6
1.6. Заборона на використання.....	6
1.7. Ідентифікація обладнання.....	7
1.7.1. Попереджувальні написи.....	7
1.8. Запобіжні пристрої та засоби захисту.....	8
1.9. Положення оператора.....	9
2. ТЕХНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ.....	9
2.1. Основні компоненти.....	9
2.2. Технічні характеристики.....	9
2.3. Розміри та вага апарату.....	10
2.4. Електричні схеми.....	10
2.4.1. 230В/50Гц/1ф.....	10
3. ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ІНДИКАТОРИ.....	11
3.1. Перелік елементів керування та світових індикаторів.....	11
4. ПЕРЕВІРКА, ТРАНСПОРТУВАННЯ, ПЕРЕМІЩЕННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ.....	11
4.1. Перевірка.....	11
4.2. Транспортування та переміщення.....	12
4.3. Розміщення.....	12
4.3.1. Утилізація пакування.....	12
4.3.2. Правила поводження.....	12
4.4. Електричні з'єднання.....	12
4.4.1. Однофазний апарат.....	13
5. ЗАПУСК ТА ВИМКНЕННЯ.....	13
5.1. Перевірка електричних з'єднань.....	13
5.2. Перевірка наявності та ефективності запобіжних пристроїв і огорож.....	13
5.3. Перевірка працездатності аварійної кнопки.....	13
5.4. Запуск апарату.....	14
5.5. Вимкнення апарату.....	14
6. ОПИС АПАРАТУ.....	14
6.1. Поради.....	14
6.2. Приготування тіста.....	14
6.3. Екструзія.....	14
6.4. Використання тісторізки.....	15
7. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	15
7.1. Поради.....	15

7.2. Змащення.....	15
7.3. Очищення апарату.....	15
7.3.1. Розбирання внутрішніх складових	16
7.4. Відходи електричного та електронного обладнання WEEE.....	16
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	17
8.1. Усунення несправностей.....	17

1. ДОСТАВКА ТА ГАРАНТІЯ

1.1. Передмова

УВАГА!

Символи, які використовуються в цьому посібнику, призначені для того, щоб привернути увагу читача до моментів і небезпечних операцій щодо безпеки персоналу та операторів, а також до ризику пошкодження апарату.

Не використовуйте апарат, якщо ви не впевнені, що правильно зрозуміли значення цих вказівок.

УВАГА!

Для розуміння деякі ілюстрації в цьому посібнику показують апарат або його частини зі знятими панелями або корпусами. Не використовуйте апарат в таких умовах. Апарат слід використовувати лише тоді, коли всі захисні засоби встановлені на свої місця.

Цей посібник не можна відтворювати, навіть частково, без згоди виробника, а його вміст не можна використовувати для цілей, не дозволених виробником.

Будь-яке порушення авторських прав, згадане вище, може призвести до судового переслідування згідно із законом.

1.2. Зберігання та використання посібника

Метою цього посібника є надання користувачам за допомогою текстів і зображень рекомендацій і основних критеріїв, пов'язаних з транспортуванням, переміщенням, використанням і обслуговуванням апарату. Уважно прочитайте цей посібник перед його використанням.

Посібник повинен зберігатися у відомому легкодоступному місці, доступному для консультації в разі потреби. Якщо посібник буде втрачено, пошкоджено або стане нерозбірливим, зверніться до торговельного посередника або безпосередньо до виробника, щоб отримати копію.

Якщо відповідне обладнання змінює власника, Посібник необхідно передати новому власнику.

Цей посібник відображає стан техніки на момент розміщення апарату на ринку, і його не слід вважати застарілим лише тому, що він ще не оновлений відповідно до нових знань. Виробник залишає за собою право оновлювати виробничі та супутні посібники без оновлення виробничих і попередніх посібників, за винятком особливих випадків. У разі сумнівів, будь ласка, зверніться до найближчої служби підтримки клієнтів виробника.

Виробник прагне постійно вдосконалювати свою продукцію.

З цієї причини виробник хоче отримати будь-який звіт або пропозицію, спрямовану на вдосконалення апарату та/або посібника. Обладнання передано користувачеві на умовах гарантії на момент покупки.

Для отримання додаткової інформації зверніться до виробника.

1.3. Гарантія

За жодних обставин користувачеві не дозволяється втручатися в апарат. У разі несправності зверніться до свого постачальника.

Будь-яка спроба користувача або неавторизованого персоналу розібрати, модифікувати або загалом втручатися в будь-яку частину апарату призведе до втрати чинності Декларації про відповідність, складеної відповідно до Директив ЄЕС 2006/42, призведе до втрати гарантії та звільнення від Виробника від збитків, спричинених такою поведінкою.

Виробник звільняється від будь-якої відповідальності в наступних ситуаціях:

- неправильний монтаж;
- неналежне використання обладнання ненавченим персоналом;
- використання всупереч нормам, що діють у країні, де використовується обладнання;
- відсутність або погане обслуговування;
- використання неоригінальних або неспецифічних для моделі запчастин;
- повне або часткове недотримання цієї інструкції - з частинами апарату, які не є оригінальними або не специфічними для моделі.

1.4. Опис апарату

Апарат у вашому розпорядженні - це просте, компактне, високоефективне та потужне обладнання.

Оскільки його необхідно використовувати в харчових продуктах, компоненти були ретельно підібрані для забезпечення максимальної гігієни.

Бак виготовлений з анодованого алюмінієвого сплаву 6060 і нержавіючої сталі марки AISI 304.

Шнек виготовлено з нержавіючої сталі AISI 304.

Отвір і гвинт виготовлені з нержавіючої сталі AISI 304, а матриці $\varnothing 75$ - з бронзи.

Він забезпечує два режими роботи: змішування та екструзію.

Максимальна місткість змішування - 4,2кг (3кг борошна та 1,2кг яєць).

Попередньо підготовлений для встановлення тісторізки.

Вентильовані однофазні двигуни мають наступні переваги:

- стабільність, висока продуктивність і довговічність;
- збільшує реальний час роботи за рахунок меншої кількості перерв.

Версію, представлену в цьому посібнику, створено відповідно до Директиви ЄС 2006/42 та подальших модифікацій.

У разі нещасного випадку виробник не несе відповідальності, якщо апарат було модифіковано, пошкоджено, якщо він використовувався зі знятими захисними кожухами або для цілей, недозволених виробником.

1.5. Призначення та використання

Апарат був розроблений та виготовлений для виробництва свіжих макаронних виробів.

Він призначений для використання в професійному середовищі.

Оператор повинен бути спеціалізованим у цій галузі та прочитати та зрозуміти цю інструкцію. Не використовуйте апарат, якщо він не надійно закріплений на міцній основі.

Апарат розроблений для НЕ ПОСТІЙНОГО використання: після кожного робочого циклу ми рекомендуємо залишити апарат відпочити на кілька хвилин, перш ніж використовувати його знову.

1.6. Заборона на використання

Апарат повинен використовуватися виключно для цілей, передбачених виробником; зокрема:

- **не використовуйте** для харчових продуктів, крім тих, що вказані виробником;
- **не використовуйте** апарат, якщо він не був належним чином встановлений з усіма захисними засобами та правильно зібран, щоб уникнути ризику серйозних травм;
- **не підключайтеся** до електричних компонентів, попередньо не відключивши апарат від мережі, існує ризик ураження електричним струмом;
- **дотримуйтеся** вказаної кількості борошна / рідини. Неправильна кількість інгредієнтів може призвести до незворотного пошкодження апарату;
- **не носіть** одяг, який не відповідає правилам безпеки. Уточніть у свого роботодавця правила безпеки та засоби безпеки, які необхідно надати;
- **не використовуйте** пошкоджене обладнання;
- **перед використанням** апарату переконайтеся, що всі небезпечні умови були належним чином усунені. У разі ненормальної роботи зупиніть його та попередьте осіб, відповідальних за обслуговування;
- **не допускати** сторонніх осіб до роботи з обладнанням. Невідкладна допомога в разі нещасного випадку, спричиненого ураженням електричним струмом, полягає в тому, щоб спочатку усунути контакт потерпілого з провідником (оскільки зазвичай людина непритомніє). Це небезпечна операція. Жертва в цьому випадку – провідник, дотик до нього може призвести до ураження струмом.

Тому спочатку слід видалити контакти безпосередньо з живильного клапана, в іншому випадку перемістити потерпілого за допомогою ізоляційних матеріалів (дерев'яної або ПВХ палиці, тканини, шкіри тощо). Рекомендується викликати медичний персонал, хворого необхідно доставити в стаціонар.

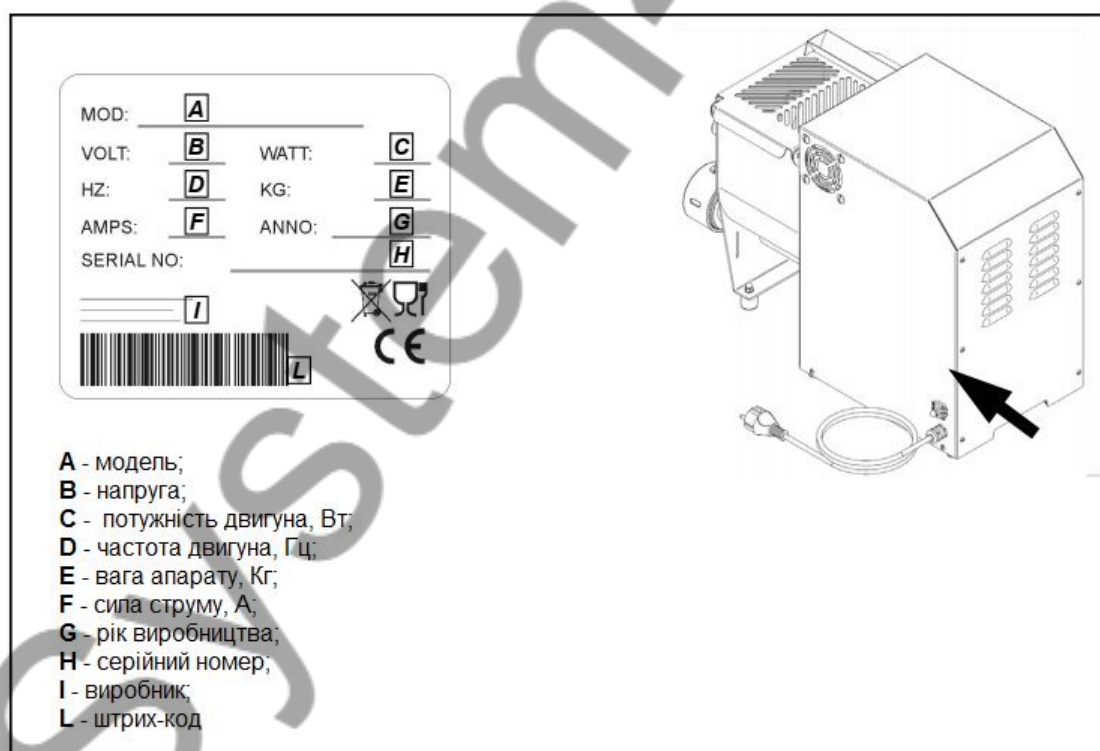
1.7. Ідентифікація обладнання

Надання точного опису «Версії», «Серійного номера» та «Ріку виробництва» апарату дозволить нашій службі підтримки швидко та ефективно відповісти. Рекомендується вказувати версію апарату та серійний номер кожного разу, коли ви викликатимете службу.

Пропонується вставити ідентифікаційні дані машини в наступну таблицю:

Модель.....
Серійний №.....
Рік виробництва.....
Тип.....

Ці дані можна знайти в табличці розміщеної на корпусі апарату, зображеної на малюнку нижче.



УВАГА!

За жодних обставин не змінюйте дані на ідентифікаційній табличці.

1.7.1. Попереджувальні написи

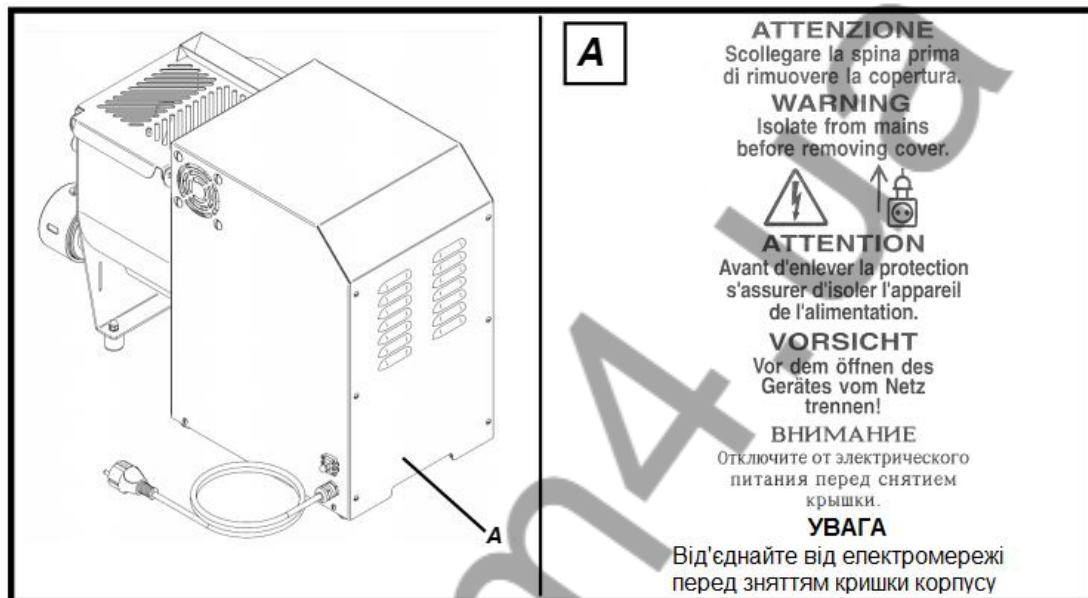
УВАГА!

Не втручайтеся в електричні компоненти, коли апарат підключено до мережі. Є ризик ураження електричним струмом. Слідкуйте за вказівками на табличках.

Недотримання рекомендацій може призвести до травм.

Слідкуйте за тим, щоб таблички завжди були на місці та їх можна було читати.

В іншому випадку необхідно їх замінити.



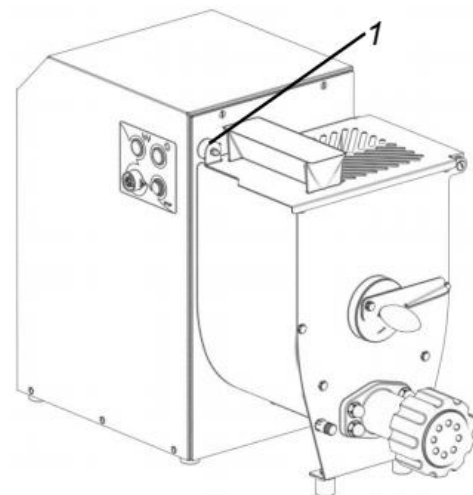
1.8. Запобіжні пристрої та засоби захисту

УВАГА!

Перед використанням переконайтеся, що всі захисні пристрої встановлені та працюють належним чином.

Перед кожною робочою зміною переконайтеся, що всі захисні пристрої встановлені та справні. В іншому випадку зверніться до особи, відповідальної за технічне обслуговування.

1 - Датчик кришки.
Це запобігає запуску машини,
якщо кришка піднята.



УВАГА!

Не торкайтеся пристроїв безпеки.

1.9. Положення оператора

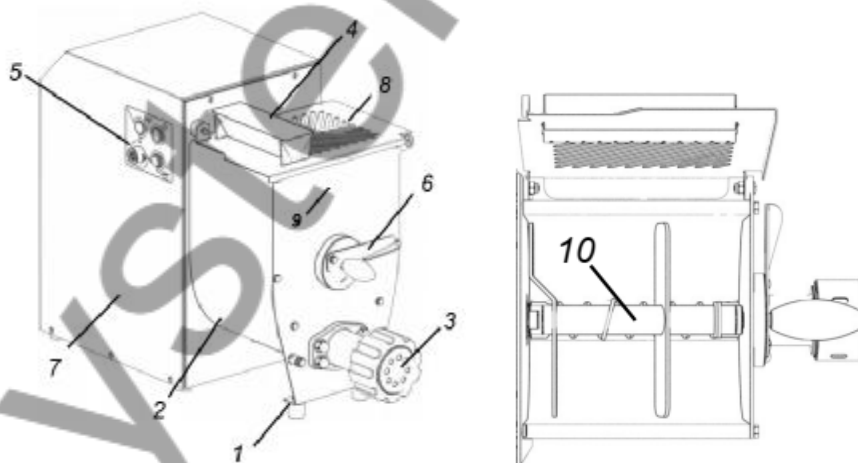


Правильне положення, яке повинен займати оператор для оптимізації роботи з апаратом.

2. ТЕХНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ

2.1. Основні компоненти

Щоб полегшити розуміння посібника, наведені, перелічені та показані основні частини машини на малюнку нижче.

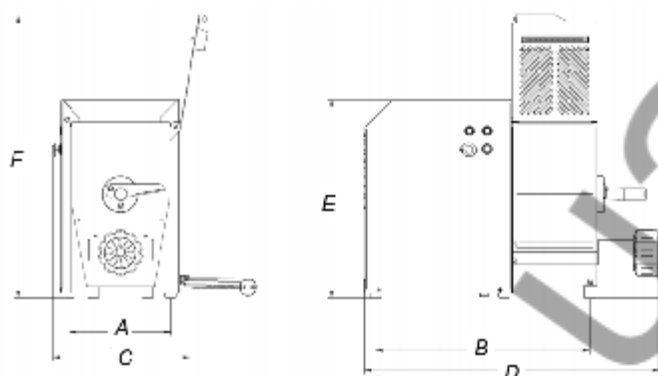


1 - ніжки; **2** - бак для змішування виготовлено з анодованого алюмінієвого сплаву 6060 і нержавіючої сталі марки AISI 304; **3** - POM-C екструзійна матриця; **4** - воронка завантажувальна з ABS NSF 51; **5** - пульт управління; **6** - важіль розблокування шнека; **7** – кришка корпусу; **8** - кришка бака з нержавіючої сталі AISI 304; **9** - кришка та гвинти з нержавіючої сталі AISI 304; **10** - шнек з нержавіючої сталі AISI 304

2.2. Технічні характеристики

Двигун	Підключення	Продуктивність	Екструдер
Вт / КС	В / Гц	Кг / год	Ø мм
750 / 1	230 / 50	8,4	75

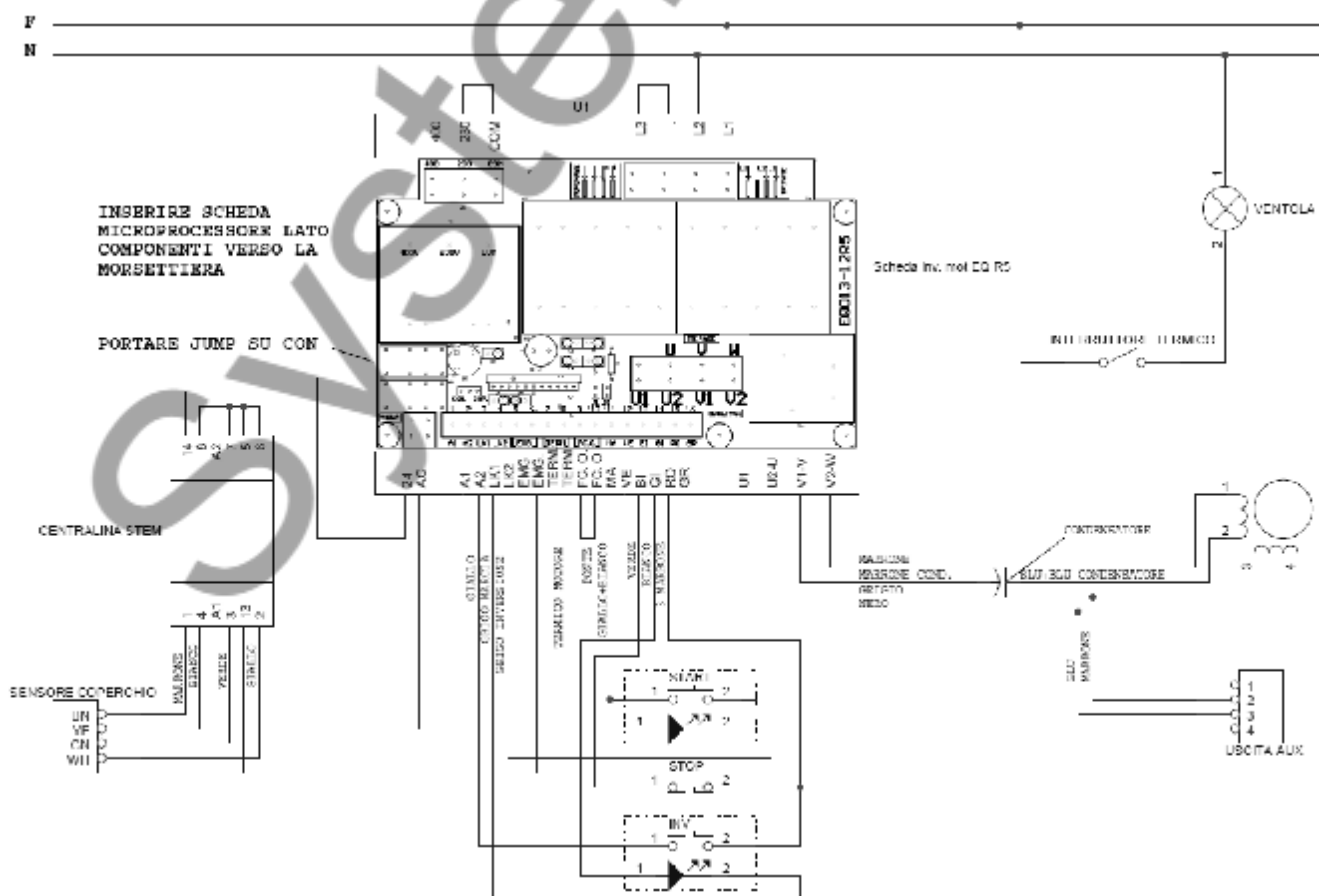
2.3. Розміри та вага апарату



A	B	C	D	E	F	G	Вага нетто
MM	MM	MM	MM	MM	MM	MM	КГ
226	476	305	665	442	630	50	42,0

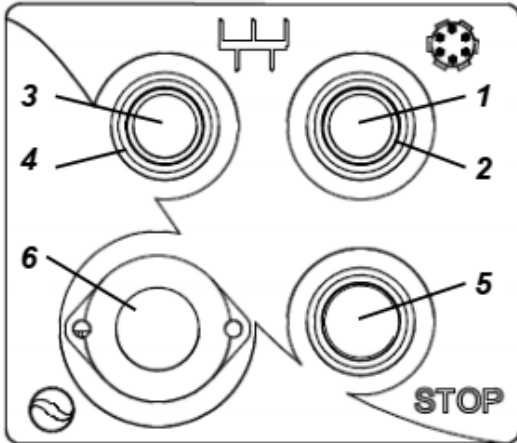
2.4. Електричні схеми

2.4.1. 230V / 50Гц / 1ф



3. ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТА ІНДИКАТОРИ

3.1. Перелік елементів керування та світових індикаторів



1 - Кнопка запуску міксера (1)

Після натискання кнопки машина запускається в режимі змішувача - це вмикає шнек, який обертається за годинниковою стрілкою, перемішує інгредієнти, що містяться всередині баку.

УВАГА!

Машина оснащена системою примусової вентиляції (вентилятором), яка управляється біметалевим перемикачем, підключеним до двигуна. Коли двигун досягає +60°C, вентилятор запускається автономно і продовжує працювати до тих пір, поки температура двигуна не знизиться до +40°C.

2 - Після натискання кнопки загоряється світлодіод (2) і світитиметься протягом усього процесу змішування.

3 - кнопка початку екструдювання (3)

Натиснувши кнопку, машина запускається в режимі екструдювання - вона активує шнек, який обертається проти годинникової стрілки, штовхає продукт, попередньо змішаний усередині бака, до екструдера.

4 - Тісто почне екструдюватися.

Після натискання кнопки загоряється світлодіод (4) і світиться протягом усього процесу екструдювання.

5 - Кнопка вимкнення (STOP)

Натисніть цю кнопку, щоб вимкнути машину.

6 - Роз'єм для під'єднання тісторізки.

4. ПЕРЕВІРКА, ТРАНСПОРТУВАННЯ, ПЕРЕМІЩЕННЯ ТА РОЗМІЩЕННЯ

4.1. Перевірка

Обладнання, яким ви володієте, пройшло випробування на нашому заводі, щоб перевірити, чи всі рухомі частини працюють належним чином і чи правильно відрегульовано. Випробування проводяться з матеріалами, подібними до тих, які обробив користувач.

4.2. Транспортування та переміщення

Усі відвантажені матеріали були ретельно перевірені перед доставкою до транспортної компанії. Якщо інше не погоджено із замовником, апарат обгорнутий нейлоном і закріплений сталевими ременями на піддоні, накритий коробкою, яка також закріплена сталевими ременями на піддоні. При отриманні перевірте цілісність пакування. У разі пошкодження пакування перевізник підписує повідомлення про отримання, наприклад, яке має звучати так: «Попередньо приймаю...» та причину.

ПІСЛЯ відкриття пакування, у разі сильно пошкоджених компонентів апарату, подайте скаргу до транспортної компанії протягом трьох днів з дати, зазначеної в документах.

4.3. Розміщення

УВАГА!

Місце встановлення апарату має бути міцним, а поверхня має забезпечувати надійну підтримку. Розташовуючи апарат, зберігайте навколо нього достатньо місця. Це забезпечує більшу маневреність під час роботи та доступ для обслуговування. Підготуйте відповідне освітлення навколо, щоб забезпечити належну видимість для оператора.

Зніміть целофанову плівку з апарату та інше пакування, що знаходиться всередині.

4.3.1 - Утилізація пакування

Такі компоненти, як картон, нейлон, вироби з дерева, можна порівняти з твердими побутовими відходами. Тому їх можна вільно утилізувати. Нейлон є забруднюючим матеріалом, який утворює токсичні пари під час спалювання. Не спалюйте його; утилізуйте його відповідно до чинного законодавства. Якщо апарат постачається в країні, де діють спеціальні правила, пакування слід утилізувати відповідно до таких правил.

4.3.2. Правила поводження

УВАГА!

Поводьтеся з апаратом обережно та уважно, уникайте випадкових падінь, які можуть його пошкодити. Щоб уникнути перенапруження м'язів, піднімаючи апарат, використовуйте силу ніг.

4.4 - Електричні з'єднання

УВАГА!

Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, вказаній на паспортній табличці обладнання. Усі втручання повинні виконуватися виключно спеціалізованим і чітко уповноваженим персоналом. Виконайте електричне під'єднання до правильно заземленої мережі.

4.4.1. Однофазний апарат

У цьому варіанті апарат постачається з кабелем живлення перерізом 3 x 1,5 мм. Кабель підключається до триполюсної однофазної вилки.

Підключіть кабель до однофазної мережі 220В/50Гц; вставте диференціальний вимикач на 16А.



У разі встановлення напруги, відмінної від зазначеної, проконсультуйтеся з виробником. У разі необхідності подовження кабелю живлення використовуйте кабель перерізу, який відповідає встановленому виробником.

5. ЗАПУСК ТА ВИМКНЕННЯ

5.1. Перевірка електричних з'єднань

Під'єднайте вилку до мережі та натисніть кнопку запуску (3). Апарат вмикає режим екструзування; переконайтеся, що шнек обертається проти годинникової стрілки.

В іншому випадку від'єднайте апарат від мережі та зверніться до постачальника.

Примітка: в апаратах, підключених до однофазної лінії, виготовлених для цього конкретного джерела живлення, правильний напрямок обертання визначається безпосередньо виробником.

5.2. Перевірка наявності та ефективності запобіжних пристроїв і огорож

Блокування кришки - переконайтеся, що апарат зупиняється, коли верхня кришка відкрита. Коли кришка відкрита, апарат не повинен працювати.

5.3. Перевірка працездатності аварійної кнопки

Коли апарат підключено до мережі, а шнек рухається, натисніть кнопку вимкнення (5). Апарат повинен вимкнутися.

5.4. Запуск апарату

Після правильного підключення апарату до мережі натисніть кнопку змішування (1) або кнопку екструдуювання (3), щоб запустити прилад.

5.5. Вимкнення апарату

Щоб вимкнути апарат, натисніть кнопку вимкнення (5).

6. ОПИС АПАРАТУ

6.1. Поради

УВАГА!

Тільки авторизований персонал може працювати з апаратом.

Перед запуском оператор повинен спершу переконатися, що всі огороження встановлені на місце, а всі пристрої безпеки є та працюють. В іншому випадку вимкніть прилад та зверніться до оператора, відповідального за обслуговування.

Слідкуйте за тим, щоб співвідношення борошно / яйце завжди було таким: 1кг борошна / 400г яєць.

Перед запуском облаштуйте апарат відповідним екструдером та шнеком.

6.2. Приготування тіста

Насипте борошняну суміш у бак для змішування.

Закрийте верхню кришку та вставте завантажувальну воронку (4) на кришку бака.

Запустіть апарат в режимі міксера за допомогою кнопки (1).

Запустіть вентилятор двигуна за допомогою перемикача вентиляції (7).

Починайте заливати вже збиті яйця завантажувальну воронку.

Після вливання яєць дочекайтеся готовності тіста (приблизно 15хв).

Вимкніть апарат.

6.3. Екструзія

Переконайтеся, що відповідний екструдер встановлено на стопорне кільце.

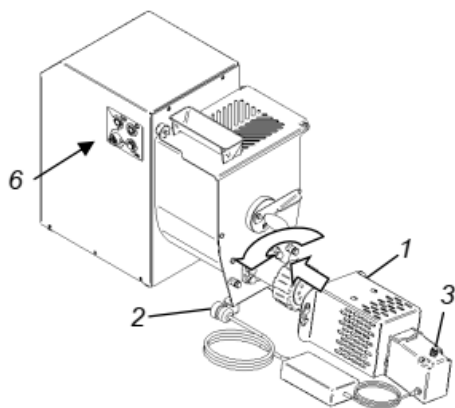
Запустіть апарат в режимі міксера за допомогою кнопки (3).

Шнек буде обертати тісто. Коли тісто досягне достатнього тиску, почнеться екструдуювання.

Тісто, що виходить з екструдера, розріжте ножом до необхідної довжини.

Коли бак спорожніє, вимкніть машину.

6.4. Використання тісторізки



Прикріпіть пристрій для нарізання макаронних виробів (1) до передніх штифтів апарату.

Вставте з'єднання (2) у роз'єм (6).

Запустіть апарат в режимі екструдуювання.

Натисніть на потенціометр (3), щоб відрегулювати швидкість ножа приладу для нарізання макаронних виробів, щоб нарізати пасту потрібної довжини.

7. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

7.1. Поради

УВАГА!

Усі роботи з технічного обслуговування та чищення слід виконувати лише при вимкненому апараті та відключеного від мережі.

Місце, де виконується технічне обслуговування, має бути завжди чистим і сухим.

Не дозволяйте неавторизованому персоналу працювати з машиною.

Будь-яка можлива заміна компонентів, у тому числі інструментів для заміни, повинна виконуватися оригінальними запасними частинами в авторизованих майстернях або безпосередньо виробником.

7.2. Змащення

Апарат не вимагає мастила.

7.3. Очищення апарату

УВАГА!

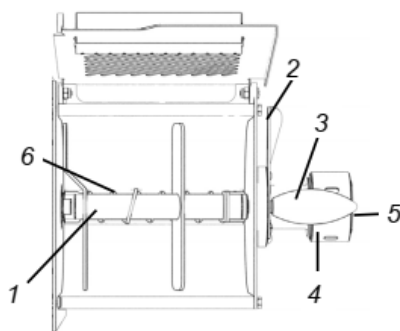
Перед чищенням від'єднайте апарат від електромережі.

Не мийте апарат струменем води під тиском.

Губкою, змоченою у воді та відповідних нетоксичних нейтральних знежирювачах (pH7), видаліть будь-які залишки бруду.

7.3.1. Розбирання внутрішніх складових

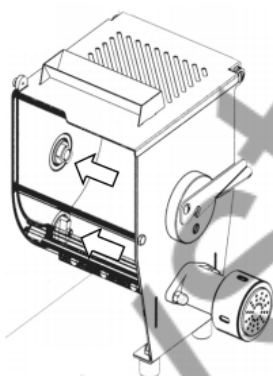
Після кожного циклу обробки зніміть робочі частини для оптимального очищення машини.



1. Поставте шнек (1) у положення, показане на малюнку;
2. Підніміть важіль (2) і зніміть штангу (3);
3. Зніміть мішалку (1), посунувши її вгору;
4. Послабте кільце (4);
5. Зніміть матрицю (5);
6. Зніміть спіраль (6).

УВАГА!

Якщо шнек не зафіксовано в положенні, як показано на малюнку його не можна видалити.



УВАГА!

Після кожного замішування переконайтеся, що рухливі шарніри ретельно очищені, щоб можна було правильно зібрати лопатку та шнек.

7.4. Відходи електричного та електронного обладнання WEEE

Відповідно до статті 13 Законодавчого декрету №151, від 25 липня 2005 р. «Імплементация Директиви 2002/95/ЄС, 2002/96/ЄС та 2003/108/ЄС щодо обмежень на використання небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні, а також на утилізацію відходів»



Символ схрещеного контейнера на пристрої або його упаковці вказує на те, що після закінчення терміну служби виріб потрібно збирати окремо від інших відходів.

Окремий збір після закінчення терміну служби апарату організовує та керує виробник. Користувач, який бажає утилізувати це обладнання, повинен зв'язатися з виробником і дотримуватися процедури, прийнятої для роздільного збору в кінці терміну служби.

Належний роздільний збір і подальше виведення з експлуатації для переробки, обробки та екологічно безпечної утилізації допомагає запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я, а також сприяє повторному використанню та/або переробці матеріалів, з яких виготовлено обладнання.

Незаконна утилізація товару тягне за собою застосування адміністративних санкцій, передбачених законодавством.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

8.1. Усунення несправностей

Проблема	Причини	Вирішення
Машина не запускається	Диференціальний перемикач знаходиться в положенні «0»	Переведіть перемикач у положення «I»
	Головний вимикач знаходиться в положенні «0»	Переведіть вимикач у положення «I»
	Кнопка запуску несправна	Зверніться до служби технічної підтримки
	Запобіжні пристрої відсутні або встановлені неправильно	Перевірте запобіжні пристрої та засоби захисту
Вентилятор не працює	Світовий індикатор не горить	Зверніться до служби технічної підтримки
	Вентилятор згорів	
Тісто не виходить	Екструдер забруднений	Очистіть екструдер
	Апарат працює в режимі змішування	Вимкніть апарат та натисніть кнопку режиму екструдування

System4.ua



Sirman S.p.a.
Viale dell'Industria 9/11
35010 Pieve di Curtarolo (PD) Italy
Tel. +39 049 9698666 - Fax +39 049 9698688
www.sirman.com - info@sirman.com