

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ
ТАБЛИЦА ОБОЗНАЧЕНИЙ
ХАРАКТЕРИСТИКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

LABO XPL P

Мы хотели бы поблагодарить Вас за то, что выбрали нас при покупке одного из аппаратов **КАРПИДЖИАНИ**.

Для лучшей гарантии, **КАРПИДЖИАНИ** с 1993 года подтверждает свою собственную систему контроля качества для сертификации, в соответствии с международным Стандартом ISO 9001, и на сегодняшний день их производство имеет Сертифицированную систему контроля качества UNI-EN-ISO 9001:2008.

Более того, оборудование **КАРПИДЖИАНИ** соответствует следующим Европейским директивам:

- Директиве о машинном оборудовании 2006/42/ЕС,
- Директиве о низком напряжении 2006/95/ЕС,
- Директиве по электромагнитной совместимости 2004/108/ЕС,
- Директиве ЕС для оборудования, работающего под давлением 97/23/ЕС,
- Нормативам 2004/1935/ЕС о «Материалах и изделиях, контактирующих с пищевой продукцией».

КАРПИДЖИАНИ

Виа Эмилия, 45-40011 Анзола дэлль Эмилия (г. Болонья) – Италия.
Тел.: +39 051 6505111 – Факс: +39 051 732178

Настоящий справочник содержит ПЕРЕВОД ИЗНАЧАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ и не может быть возобновлен, передан, преобразован, внесен в систему поиска информации или переведен на другие языки, без предварительного письменного разрешения компании **КАРПИДЖИАНИ**.

Покупатель имеет право распечатывать данный справочник для своего собственного использования.

Политика **КАРПИДЖИАНИ** придерживается постоянных исследований и развития, таким образом она сохраняет за собой право делать изменения и поправки в любой момент, когда посчитает это необходимым, и при этом не имеет каких-либо обязательств перед покупателем за предыдущие положения.

ОБЩИЙ КЛАССИФИКАТОР

ВВЕДЕНИЕ

- Руководство по эксплуатации
- Цель
- Структура руководства пользователя
- Дополнительная документация
- Условные обозначения
- Безопасность
- Квалификация сотрудников
- Предупреждение

РАЗДЕЛ 1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 1.1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ**
 - 1.1.1 Идентификационный номер производителя
 - 1.1.2 Информация по сервису оборудования
 - 1.1.3 Информация для пользователя
- 1.2 Информация об оборудовании**
 - 1.2.1 Общая информация
 - 1.2.2 Техническая информация
 - 1.3.3 Расположение групп оборудования
- 1.3 ЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**
- 1.4 ШУМ**
- 1.5 ХРАНЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ**
- 1.6 УДАЛЕНИЕ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА**
- 1.7 УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ПРОИЗВОДСТВА**

РАЗДЕЛ 2 УСТАНОВКА

- 2.1 НЕОБХОДИМОЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ**
- 2.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ**
- 2.3 ОБОРУДОВАНИЕ С ВОЗДУШНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ**
- 2.4 ОБОРУДОВАНИЕ С ВОДЯНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ**
 - 2.4.1 Настройка водяного клапана
- 2.5 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ**
 - 2.5.1 Перемещение кабеля ввода
- 2.6 РАСПОЛОЖЕНИЕ**
- 2.7 ПОВТОРНОЕ НАПОЛНЕНИЕ**
- 2.8 ТЕСТИРОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ**

РАЗДЕЛ 3 УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 3.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ**
- 3.2 КОНФИГУРАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ**
- 3.3 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**
 - 3.3.1 Панель кнопочного управления
- 3.4 ПРОИЗВОДСТВО МОРОЖЕНОГО (ПРОЦЕССЫ)**
 - 3.4.1 Производство мороженого
 - 3.4.2 Использование узла выдачи мороженого
 - 3.4.3 Фиксатор крышки узла выдачи
- 3.5 ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ**

РАЗДЕЛ 4 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 4.1 ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ УЗЛА ВЫДАЧИ**
- 4.2 УСТРОЙСТВА ПО БЕЗОПАСНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ**

РАЗДЕЛ 5 ОЧИСТКА, СБОРКА, РАЗБОРКА ЧАСТЕЙ, ВЗАИМОДЕЙСТВУЮЩИХ С ПРОДУКТОМ

- 5.1 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ**
- 5.2 УСЛОВИЯ МОЙКИ**
- 5.3 РЕКОМЕНДАЦИИ**
- 5.4 КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОЧИЩАЮЩЕЕ/
ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕЕ СРЕДСТВО XSAN**
- 5.5 ВНЕШНЯЯ МОЙКА**
- 5.6 ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ МОЙКА**
- 5.7 ИЗВЛЕЧЕНИЕ БИТЕРА**
 - 5.7.1 Отсоединение ножей от битера
 - 5.7.2 Сальник битера
- 5.8 РАЗБОРКА УЗЛА ВЫДАЧИ**
 - 5.8.1 Отсоединение двери узла выдачи
 - 5.8.2 Отсоединение крышки танка
 - 5.8.3 Разборка кожуха выгрузки продукта
- 5.9 САНИТАРИЯ**
- 5.10 ГИГИЕНА**

РАЗДЕЛ 6 ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 6.1 ОПЕРАЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ**
- 6.2 ВОДЯНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ**
- 6.3 ВОЗДУШНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ**
- 6.4 ЗАКАЗ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ**
- 6.5 РЕМ. КОМПЛЕКТ**

РАЗДЕЛ 7 СПРАВОЧНИК ПО НЕИСПРАВНОСТЯМ

ВВЕДЕНИЕ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

При редакции данного руководства по эксплуатации были приняты во внимание директивы Европейского сообщества о стандартах безопасности, наряду с директивами о свободном обращении промышленных продуктов в пределах Европейского сообщества.

ЦЕЛЬ

Данное руководство по эксплуатации было составлено принимая во внимания потребности пользователей оборудования.

Вопросы, относящиеся к правильному использованию оборудования, были проанализированы для того, чтобы сохранить неизменным качество долговременного использования, характеризующее оборудование **КАРПИДЖИАНИ** во всем мире.

Значительная часть данного руководства пользователя относится к условиям, необходимым для использования оборудования и к необходимой процедуре, как в течение очистки оборудования, так и обычного и специального применения.

Тем не менее, настоящий справочник пользователя не может отвечать всем требованиям подробно. В случае, если Вы сомневаетесь в предоставленной информации, или в пропуске таковой, пожалуйста, обратитесь к:

Виа Эмилия, 45-40011 Анзола дэлль Эмилия (г. Болонья) – Италия.
Тел.: +39 051 6505111 – Факс: +39 051 732178

СТРУКТУРА РУКОВОДСТВА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Данное руководство пользователя разделено на разделы, главы и под главы для более удобного поиска информации.

Раздел

Раздел является частью руководства пользователя, определяющий отдельную тему, касаясь части оборудования.

Глава

Глава является частью руководства пользователя, описывающая сборку оборудования или концепцию относительно части оборудования.

Под глава

Это часть главы, подробно описывающая отдельный компонент части оборудования.

Каждому человеку, который непосредственно связан с управлением оборудованием необходимо прочитать и ясно понимать эти части руководства пользователя, и в частности:

- Пользователь обязан прочитать главы, касающиеся запуска оборудования и управления компонентами оборудования.
- Опытный техник, вовлеченный в установку, управление, ремонт и т.д., оборудования обязан прочитать все части настоящего руководства пользователя.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Наряду со справочником инструкций, к каждому оборудованию также прилагается дополнительная документация:

- **Список деталей:** список дополнительных деталей, который предоставляется вместе с оборудованием для эксплуатации
- **Монтажная электросхема:** монтажная электросхема размещена на оборудовании.

**Перед эксплуатацией оборудования внимательно
прочитайте справочник пользователя.
Обратите внимание на инструкцию по безопасности.**



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



ОСТОРОЖНО: ОПАСНОСТЬ УДАРА ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Сотрудники, имеющие дело с оборудованием предупреждаются о том, что несоблюдение правил техники безопасности при выполнении описанной операции, может послужить причиной удара электрическим током.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ: ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Сотрудники, имеющие дело с оборудованием предупреждаются о том, что несоблюдение правил техники безопасности при выполнении описанной операции, может послужить причиной ожогов.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ: РИСК ЗАЩЕМЛЕНИЯ РУК

Сотрудники, имеющие дело с оборудованием предупреждаются о том, что несоблюдение правил техники безопасности при выполнении описанной операции, может послужить причиной защемления пальцев или рук.



ОСТОРОЖНО: ОБЫЧНАЯ ОПАСНОСТЬ

Сотрудники, имеющие дело с оборудованием предупреждаются о том, что описанная операция может послужить причиной телесного повреждения, при несоблюдении правил техники безопасности.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Этот знак указывает на важную информацию для сотрудников, имеющих дело с оборудованием.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Сотрудники, имеющие дело с оборудованием предупреждаются о том, что несоблюдение предупреждения может послужить причиной потери данных и повреждения оборудования.



ЗАЩИТА

Данный знак сбоку означает, что управляющий оборудованием обязан использовать средства личной защиты во избежание возможного риска несчастного случая.

КВАЛИФИКАЦИЯ СОТРУДНИКОВ

Сотрудники, допущенные к управлению оборудованием, имеют разные уровни допуска:



ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ

Он/она является неквалифицированным сотрудником, который не имеет специального опыта и может выполнять только простые операции, такие как управление оборудованием посредством контрольной панели, доступной на кнопочной панели, и заполнение и устранение продуктов, используемых в процессе управления.



ИНЖЕНЕР-СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Он/она является квалифицированным инженером по управлению оборудованием при нормальных условиях; он/она умеет выполнять замену частей оборудования и все работы по устранению неполадок в работе оборудования, наряду с эксплуатацией и ремонтными работами. Он/она имеет квалификации по замене электрических и охлаждающих компонентов.



ИНЖЕНЕР КАРПИДЖИАНИ

Он/она является квалифицированным инженером от производителя, назначенный на какую-то определенную область для выполнения комплексных работ при определенных условиях или в соответствии с соглашениями, заключенными с владельцем оборудования.



БЕЗОПАСНОСТЬ

При использовании промышленного оборудования и комплексного оборудования, каждый должен принять во внимание тот факт, что приводные механизмы (вращательные движения), компоненты высокого напряжения, наряду с деталями оборудования, которые могут нагреваться до высокой температуры могут послужить причиной нанесения человеку телесных повреждений и повреждения предметов.

Сотрудник, ответственный за безопасность на предприятии должен следить за тем, что:

- Необходимо избегать любого неправильного использования или управления оборудованием;
- Устройства безопасности не должны отсоединяться и не должны быть испорчены;
- Оборудование должно регулярно ремонтироваться;
- Только оригинальные запасные детали могут быть использованы, особенно те компоненты, которые связаны с функциями безопасности (например: защита микровыключателя, термостаты.);
- Должно применяться подходящее оборудования по персональной защите.

Для того чтобы достичь всего вышесказанного, необходимо следующее:

- На рабочем месте должно быть доступно руководство пользователя, относящееся к используемому оборудованию;
- Такая документация должна быть тщательно изучена, и все требования должны быть последовательно соблюдены;
- Только квалифицированный сотрудник должен быть допущен к электрическому оборудованию;
- Необходимо всегда принимать во внимание, что ни один техник никогда не будет выполнять ту деятельность, которая не входит в область его знаний и не находится под его ответственностью.

КВАЛИФИКАЦИЯ СОТРУДНИКОВ

Сотрудники, имеющие дело с оборудованием могут разделяться в соответствии с их подготовкой и ответственностью, а именно:

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ

- Человек, которому не обязательно иметь технические знания, просто подготовлен для обычного управления оборудованием, такое как: запуск, остановка, наполнение, основная эксплуатация (очистка, простая блокировка, проверка инструментов и т.д.).

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ИНЖЕНЕР

- Человек, предназначенный для более сложной работы по установке, эксплуатации, ремонту и т. д.

ВАЖНО!

Каждый должен обратить внимание на то, что сотрудники не выполняют любые операции, которые не входят в область их знаний и не находятся под их ответственностью.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В соответствии с существующими стандартами, КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ИНЖЕНЕР это тот, кто благодаря:

- подготовке, опыту и образованию,
 - знанию правил, предписаний и мер по предотвращению несчастных случаев,
 - знанию условий управления оборудованием,
- способен осознавать и избегать какую-либо опасность, и также был допущен выполнять все виды вмешательств, с позволения человека, отвечающего за безопасность на заводе.*

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Машина подключается к сети через магнитотермический автомат, при этом сечение кабеля должно соответствовать мощности машины, указанной на шильдике, и не должно быть менее 3 мм.



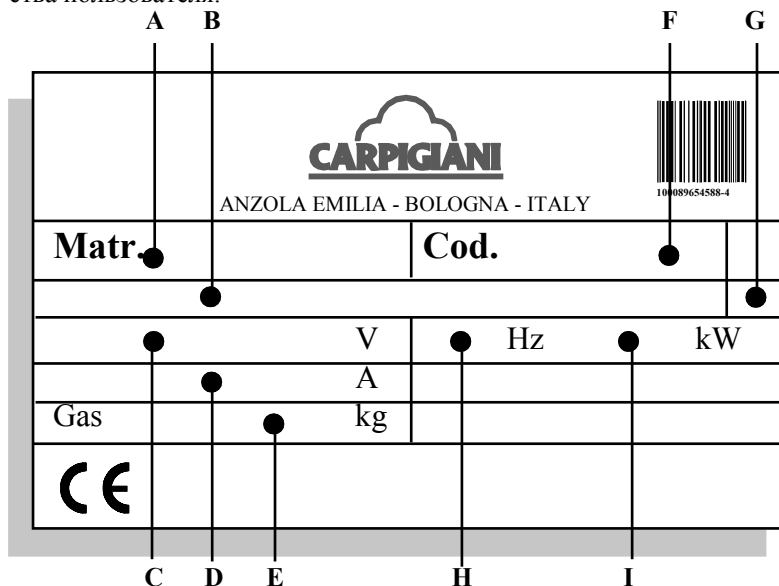
1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1.1 Идентификационные данные производителя

На оборудовании размещен информационный шильдик с данными о (далее по тексту) производителе, типе оборудования и серийный номер, информацию о том, где данное оборудование было произведено.

Копию информационного шильдика можно найти на первой странице данного руководства пользователя.



Обозначения:

- A= Серийный номер
- B= Тип оборудования
- C= Напряжение
- D= Амперметрический показатель подключения
- E= Тип газа и вес
- F= Код оборудования
- G= Конденсация
- H= Частота
- I= Потребляемая мощность

1.1.2 Информация об обслуживании

Все операции обычной эксплуатации описаны в разделе «Обслуживание» данного руководства пользователя; любые дальнейшие операции, требующие радикального вмешательства в оборудование, должны быть согласованы с производителем, который также будет изучать возможность прямых действий на месте.

1.1.3 Информация для пользователя

- Производитель оборудования, описанный здесь, всегда готов предоставить какие-либо объяснения и информацию по управлению оборудованием пользователю.
- В случае необходимости, контактное лицо – это распространитель, находящийся в стране пользователя, или производитель, если на данном рынке нет распространителя.
- Отдел обслуживания производителя, всегда в распоряжении клиента для получения какой-либо информации по управлению, и для обращения за дополнительными деталями и обслуживанием.

1.2 ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБОРУДОВАНИИ

1.2.1 Общая информация.

LABO XPL P является батч-фризером для приготовления твёрдого мороженого и сорбетов.



КАРПИДЖИАНИ рекомендует всегда использовать ингредиенты высокого качества для кондитерских изделий.

Любые сэкономленные средства, полученные за счет пренебрежения качеством, безусловно, обернутся Вам в убыток, причем гораздо больший, чем эти сэкономленные средства. Пожалуйста, помните о вышеуказанных положениях, и примите во внимание следующие положения:

- Выбирайте натуральные продукты высокого качества или покупайте их у надежных компаний.
- Точно следуйте инструкциям, предоставленным Вашим поставщиком;
- Не меняйте рецепты своего поставщика, добавляя, например, воду или сахар.
- Пробуйте свой продукт, перед тем как подавать его и начните его продавать, только если он полностью удовлетворительный.
- Ваше оборудование всегда обслуживалось компаниями, уполномоченными **КАРПИДЖИАНИ**.

1.2.2 Технические характеристики

МОДЕЛЬ	Производительность		Кол-во смеси за цикл		Слаш кг	Электрические параметры			Тип охлаждения	Габариты, см			Масса нетто кг	
	кг	литры	Мин. кг	Макс. кг		кВт	Ширина	Глубина		Высота				
Labo 20 30 XPL P	20/30	28/40	3	5	4	400	50	3	4	Water/Air*	52	65 W 93 A	140	230
Labo 30 45 XPL P	30/45	42/60	5	7,5	6,5	400	50	3	5,2	Water/Air*	52	65 W 93 A	140	270
Labo 40 60 XPL P	40/60	56/84	7	10,5	9	400	50	3	6	Water/Air*	52	65 W 93 A	140	370

Производительность за цикл и за час зависит от типа использованной смеси.

Значение “Макс” относится к классическому, итальянскому мороженому.

*Оборудование с воздушным охлаждением доступно за дополнительную плату.

Заявленные характеристики являются индикативными, Carpigiani оставляет за собой право вносить изменения в характеристики без уведомления покупателей.

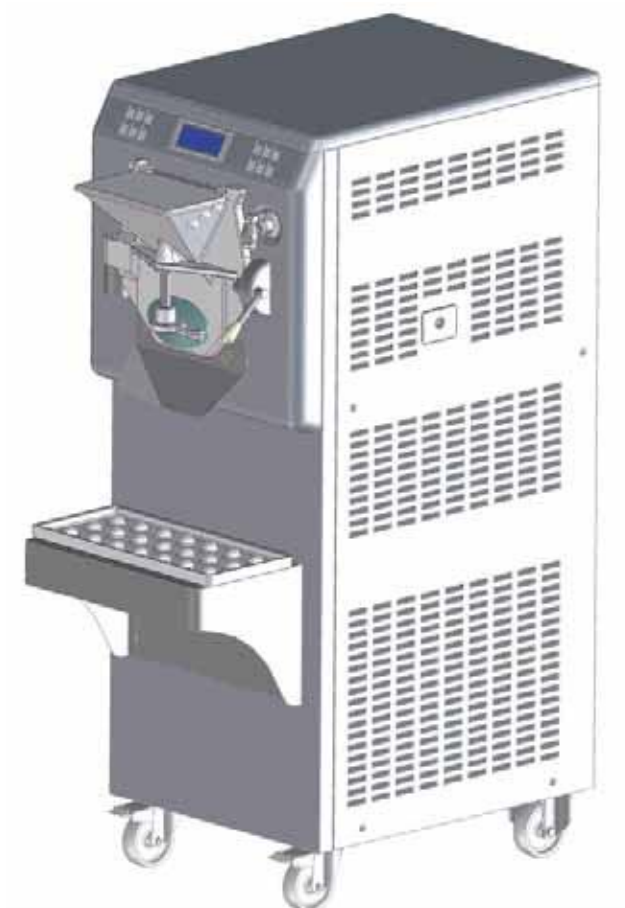


Рис. 1

1.2.3 Расположение групп оборудования

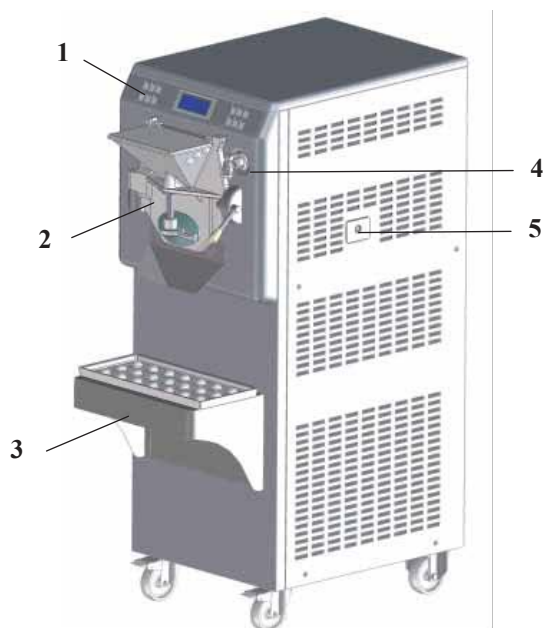


Схема:

- 1 Панель управления
- 2 Узел выдачи
- 3 Поддон
- 4 Моечный душ
- 5 Каплесборник

Рис. 2

1.3 ЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Фризер Labo XPL P должны использоваться только в соответствии с Пунктом 1.2.1 "Общая информация", в пределах их функциональных ограничений, перечисленных ниже:

Напряжение	±10%
Минимальная температура воздуха	10°C
Максимальная температура воздуха	43°C
Минимальная температура воды	10°C
Максимальная температура воды	30°C
Минимальное давление воды	0.1 МПа (1 бар)
Максимальное давление воды	0.8 МПа (8 бар)
Максимальная влажность воздуха	85%

Данное оборудование было разработано для его использования в помещениях, которые не подлежат закону о защите от взрывов; их использование таким образом связано с комнатами, отвечающими обычным требованиям и нормальной атмосферой.

1.4 ШУМ

Постоянный уровень давления акустического излучения, который был измерен и назван A на рабочем месте, может быть ниже чем 70 дБ (A), как для моделей с воздушным охлаждением, так и для моделей с водяным охлаждением.

1.5 ХРАНЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Оборудование должно храниться в сухом, защищенном от сырости месте. Перед тем, как оставить оборудование на хранение, оберните его в ткань для того, чтобы защитить его от пыли и прочего.

1.6 УДАЛЕНИЕ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

При открытии упаковочной рамы, разделите упаковочный материал по типу и устранили его в соответствии с существующим законодательством в стране, в которой устанавливается оборудование.



1.7 УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ПРОИЗВОДСТВА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

В соответствии с Европейскими директивами 2006/66/ЕС о батарейках и аккумуляторах, и использованных батарейках и аккумуляторах, и 2002/96/ЕС, также известных как Утилизация отходов производства электрического электронного оборудования (WEEE), наличие такого символа на боковой части продукта или упаковки обозначает, что данный продукт не может быть утилизирован наряду с обычным производственным мусором. Вместо этого, утилизация данного продукта посредством возвращения его в пункт сборки, предназначенный для переработки отходов электрического и электронного оборудования, находится под ответственностью пользователя.



2. УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

2.1 ПРОСТРАНСТВО НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Оборудование может быть использовано только в помещении.

Оборудование должно быть установлено на плоской поверхности, так чтобы воздух мог свободно циркулировать вокруг.

Свободное рабочее пространство должно составлять не менее 150 см.

ВНИМАНИЕ

Оборудование с воздушным охлаждением должно быть установлен не ближе, чем 20 см от любой стенки аппарата, чтобы позволить свободную циркуляцию воздуха.

ПРИМЕЧАНИЕ

Недостаточная циркуляция воздуха влияет на работу и выходную мощность оборудования.

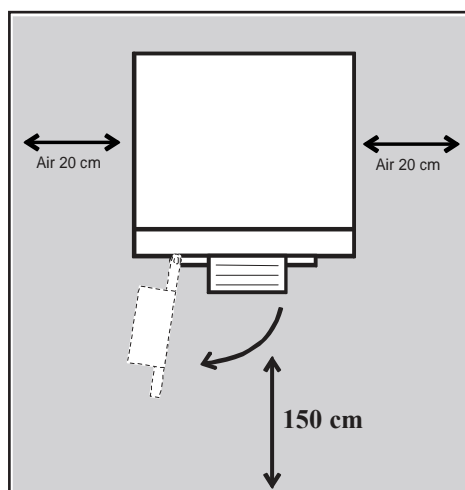


Рис. 3

2.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

Оборудование должно быть подсоединено к водопроводу, в соответствии с применимыми государственными требованиями; более того, давление воды не должно превышать 0,8 МПа (8 бар).

У оборудования с конденсатором водного охлаждения и газового охлаждения подсоединение расположено на задней панели.

У оборудования с конденсатором воздушного охлаждения соединительная панель для подключения воды для мойки оборудования находится под машиной.

2.3 ОБОРУДОВАНИЕ С ВОЗДУШНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ

Оборудование с конденсатором воздушного охлаждения должно быть установлено не ближе чем на 20 см от любой стены, для того чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха вокруг конденсатора.

ПРИМЕЧАНИЕ

Недостаточная циркуляция воздуха влияет на работу и производительность оборудования.





2.4 ОБОРУДОВАНИЕ С ВОДЯНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ

Механизм с конденсатором водного охлаждения может быть использован только когда оборудование подсоединено к водопроводу или к охлаждающим стоякам. Давление воды должно быть в пределах 0.1 МПа-0.8 МПа (1-8 бар), водоснабжение должно быть как минимум равно часовому потреблению воды. Подсоедините входную трубу помеченную знаком "Water Inlet" к водопроводу, установив клапан, перекрывающий воду и трубы вывода, помеченную знаком "Water Outlet".

2.4.1 Настройка водяного клапана

ВАЖНО

Переустановка водяного клапана производится только квалифицированными сотрудниками.

Водяной клапан должен быть отрегулирован таким образом, чтобы вода не вытекала в выключенном состоянии, а при включенном оборудовании текла теплая вода.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Потребление воды увеличивается, если температура поступающей воды выше 20°C.

ВНИМАНИЕ:

Не оставляйте машины в помещении с температурой ниже 0°C.
В этом случае нужно слить воду из змеевика.

2.5 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Перед подключением оборудования к электрической сети, проверьте, чтобы напряжение соответствовало тому, что указано на его табличке.

Электропровод оборудования на 400 В, 50 Гц, трехфазный, сделан из 5 проводов: 3 провода на каждую фазу, голубой провод для нейтрали и зеленый/желтый для заземления.

У оборудования с другим напряжением электропровод сделан из 4 проводов, без кабеля для нейтрали.

Подключите машину к магнитотермическому автомату с помощью кабеля, соответствующего напряжению и мощности аппарата, минимальное сечение которого должно составлять 3 мм.

ВАЖНО

Желтый/зеленый кабель заземления должен быть подсоединен к плате заземления.

2.5.1 Замена кабеля ввода

Если основной кабель оборудования поврежден, его необходимо немедленно заменить кабелем с подобными характеристиками. Замена кабеля должна осуществляться только квалифицированными техниками.

ВАЖНО

**Направление вращения битера
Вращение битера должно быть против часовой стрелке!**

Изменение направления вращения

Для изменения вращения битера необходимо поменять 2 фазы из трех местами.



2.6 РАСПОЛОЖЕНИЕ

Для перемещения оборудования оно оснащено колесами со стопорами для фиксации в определенном месте. (Рис. 4)

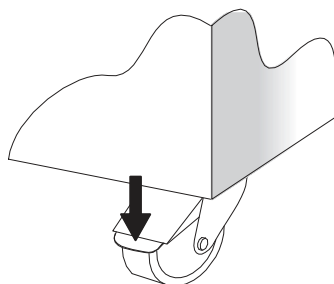


Рис. 4

2.7 ПЕРЕЗАПРАВКА

Масленный редуктор, установленный в оборудовании, не требует проверок/дозаправок. Заправка газом, необходимая для замораживающей системы, осуществляется на заводе **Карпиджани** в ходе тестирования оборудования после его производства.

Если дозаправку газом необходимо осуществить, то она должна быть проведена только квалифицированным техником, который может также найти причину возникновения проблемы.

2.8 ТЕСТИРОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Тестирование оборудования после производства осуществляется на заводе **Карпиджани**; При этом проверяется функциональность работы и производительность оборудования.

Тестирование оборудования должно осуществляться квалифицированными техниками или одним из инженеров **Карпиджани**.

После расположения и правильного подсоединения оборудования, также осуществляются все операции, которые необходимы для функциональной проверки и тестированию оборудования.



3. УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

3.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании промышленного оборудования и комплексного оборудовании, каждый должен принять во внимание тот факт, что приводные механизмы (вращательные движения), компоненты высокого напряжения, наряду с деталями оборудования, которые могут нагреваться до высокой температуры могут послужить причиной нанесения человеку телесных повреждений и повреждения предметов.

Сотрудник, ответственный за безопасность на предприятии должен следить за тем, что:

- Необходимо избегать любого неправильного использования или управления оборудованием;
- Устройства безопасности не должны быть отсоединены и должны быть исправны;
- Оборудование должно регулярно ремонтироваться;
- Только подлинные дополнительные детали могут быть использованы, особенно те компоненты, которые связаны с функциями безопасности (например: защита микровыключателя, термостаты.);
- Должно применяться подходящее оборудования по персональной защите.

Для того чтобы достичь всего вышесказанного, необходимо следующее:

- На рабочем месте должно быть доступно руководство пользователя, относящееся к используемому оборудованию;
- Такая документация должна быть тщательно изучена, и все требования должны быть последовательно соблюдены;
- Только квалифицированный сотрудник должен быть допущен к электрооборудованию;

3.2 КОНФИГУРАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Машина включает в себя трансмиссию для привода мешалки, холодильный контур с воздушным или водяным конденсатором (или универсальным, в зависимости от заказа).

Для изготовления продукта смесь заливается в цилиндр и запускается рабочий цикл, в результате которого приготавливается мороженое установленной CARPIGANI консистенции. При этом необходимо соблюдать рекомендуемые объёмы мин. и макс. загрузки, согласно данным таблицы Раздела 1.2.2.

По окончании цикла мороженое выгружается непосредственно в какую-либо ёмкость.

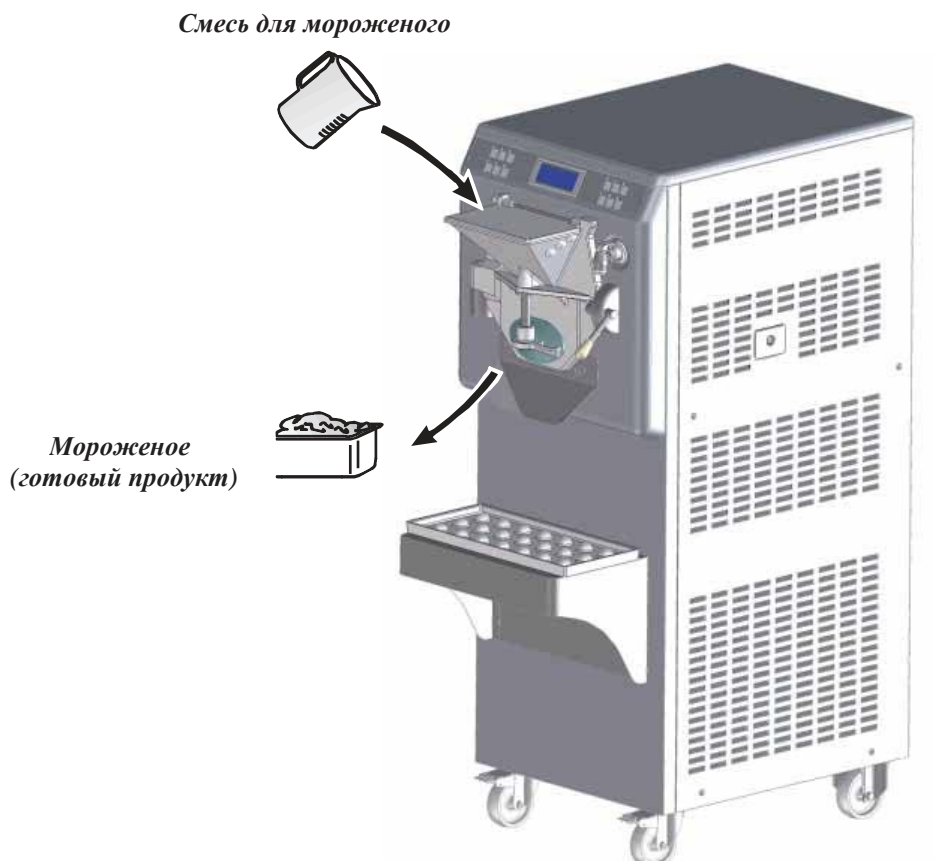


Рис. 5

3.3 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Данная машина оснащена клавиатурой электронного управления; каждая кнопка клавиатуры вызывает какую-либо функцию машины. Чтобы кнопки хорошо работали, нажимайте на значок, имеющейся на кнопке, либо посередине кнопки; каждая кнопка оснащена светодиодным индикатором (далее – индикатором), который светится во время работы соответствующей функции.

3.3.1 Панель кнопочного управления



STOP (СТОП)

Когда включена эта функция, машина работает на холостом ходу, при этом светится красный индикатор этой функции. На дисплее отображается: STOP. Спустя 3 минуты, подсветка дисплея выключится. Чтобы включить ее снова – нажмите на любую кнопку.



WATER DISPENSER (Моечный душ)

При нажатии на кнопку моечного душа, включается дозирование воды душа, находящийся на передней панели. Чтобы остановить подачу воды, нажмите кнопку душа еще раз, либо нажмите кнопку STOP (СТОП), либо не выполняйте никаких действий в течение 3 минут.



PRODUCTION (ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

При нажатии кнопки приготовления, на дисплее будут отображены циклы:

- GELATO - SLUSH FRUTI (cremolata)
- GELATO FRUIT (Sorbet),

Используя кнопки Increment (Увеличить) и Decrement (Уменьшить), переместите звездочку к требуемому циклу.

Чтобы запустить цикл, нажмите кнопку Production (Приготовление) еще раз, либо не выполняйте никаких действий в течение 5 секунд.

ЦИКЛ GELATO/ GELATO FRUIT (SORBETTO)

Продукт должен быть охлажден в цилиндре в течение заданного времени (отображается на дисплее), либо до заданной консистенции (Hot (Консистенция)). В зависимости от того, какой цикл выбран, Gelato или Gelato Fruit, будет автоматически задана соответствующая консистенция (Set HOT Consistency). Для цикла Ice cream (Мороженое) будет отображено следующее:

Для цикла Fruit Ice cream (Фруктовое мороженое) будет отображено:

SET – консистенция, которая будет достигнута (ее можно изменить, нажимая кнопки Increment (Увеличить) и Decrement (Уменьшить)).

HOT – текущая консистенция

Если в течение 3 секунд нажать кнопку Production (Приготовление), на дисплее будут показаны таймеры:

В левом верхнем углу экрана отображается таймер, включающийся по достижении порогового значения консистенции, в правом верхнем углу отображается оставшееся время приготовления; реальная консистенция (HOT) отображается внизу экрана.

CARPIGANI

LABO
XPL P



* GELATO
GELATO FRUIT

SET 100
HOT 005

SET 090
HOT 005

060 20:00
HOT 033

По прошествии 60 секунд раздастся прерывистый звуковой сигнал.
По прошествии следующих 20 секунд прерывистый звуковой сигнал выключится.
После того, как 15-минутный таймер достигнет нуля (HOT<threshold), машина перейдет в режим Stop (Стоп) и будет отображено сообщение:

ЦИКЛ SLUSH FRUIT (CREMOLATA)

Продукт должен быть охлажден в цилиндре в течение заданного времени (отображается на дисплее), либо до заданной консистенции (Hot (Температура)).

На дисплее отображается:

SET означает общее число минут интервала замораживания. С помощью кнопок **INCREMENT (Увеличить)** и **DECREMENT (Уменьшить)**, время можно изменять шагами по 1 минуте от минимального значения (2 минуты) до максимального значения (20 минут).

SLUSH FRUIT – это оставшееся время, оно уменьшается каждую секунду.
В последнюю минуту интервала замораживания будет выполняться только взбивание.
По окончании интервала замораживания прозвучит прерывистый звуковой сигнал.

CLEANING (МОЙКА)

Если выбрана эта функция, начнет работать битек, однако охлаждение цилиндра будет выключено. Используя кнопки **INCREMENT (Увеличить)** и **DECREMENT (Уменьшить)**, можно перейти от малой скорости к большой и т. д.

ВНИМАНИЕ!

Спустя 1 минуту после включения функции, машина автоматически перейдет в режим "STOP" (СТОП) во избежание сильного износа цилиндра и битера.

EXTRACTION (ИЗВЛЕЧЕНИЕ)

Данная функция может использоваться только из функции Production (Приготовление).

При выборе этой функции начнут светиться индикаторы, включится двигатель битера на высокой скорости – это необходимо, чтобы облегчить извлечение готового продукта из цилиндра.

На дисплее:

Чтобы остановить взбивание, нажмите **STOP (СТОП)**, либо не выполняйте никаких действий в течение 3 минут.

Из функции **DISTRIBUTION (РАЗДАЧА)** можно получить доступ к функции **COOLED DISTRIBUTION (ХОЛОДНАЯ РАЗДАЧА)**, нажав кнопку **PRODUCTION (ПРИГОТОВЛЕНИЕ)**. В этом случае будет светиться индикатор **PRODUCTION (ПРИГОТОВЛЕНИЕ)** и в течение 20 минут будет работать компрессор, после чего произойдет переход в стандартный режим раздачи.

INCREMENT (Увеличить)

при нажатии на кнопку будут увеличиваться значения, изменение которых разрешено (в том числе и в режиме программирования (Programming)).

DECREMENT (Уменьшить)

При нажатии на кнопку будут уменьшаться значения, изменение которых разрешено (в том числе и в режиме программирования (Programming)). Данная кнопка также используется для сброса аварийных сообщений.



Timeout Prd

SET: 10:00
SLUSH F: 08:56



TIMER: 03:00



3.4 ПРОИЗВОДСТВО МОРОЖЕНОГО (ПРОЦЕССЫ)

После мойки, обеззараживания и полной промывки машины перед использованием в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе 5 (ЧИСТКА), извлеките смесь из блока пастеризации, загрузите желаемое ее количество через крышку наполнения бункера в цилиндр. Соблюдайте при этом минимальные и максимальные количества, указанные в таблице (см. параграф 1.2.2).

Перед тем, как загружать смесь, удостоверьтесь в том, что передняя крышка и дверца выхода мороженого плотно закрыты. Нажмите кнопку **PRODUCTION (ПРИГОТОВЛЕНИЕ)** и выберите требуемый цикл, используя кнопки **INCREMENT (Увеличить)** и **DECREMENT (Уменьшить)**.

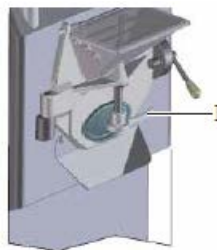
После того, как программа завершит работу, раздастся звуковой сигнал, оповещающий об этом оператора.

3.4.1 Раздача мороженого

После того, как программа приготовления завершится, мороженое может быть извлечено из цилиндра следующим образом:

Установите гастроемкость под узлом выдачи мороженого

- Поверните рычаг, отпирающий крышку влево (поз. 1)
- Поднимите рычаг вместе с крышкой
- Зафиксируйте крышку сверху, для этого поверните ее вправо до упора.
- Выберите функцию **DISTRIBUTION (РАЗДАЧА)**.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Во избежание износа ножей бitera и цилиндра, машина будет переходить в режим STOP (СТОП) после 3 минут непрерывной работы.



3.4.2 Использование узла выдачи мороженого

Запирание

Чтобы запереть дверцу для мороженого, поверните рукоятку (поз. 1) направо до упора.

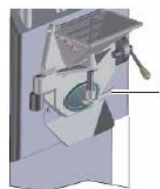
Открывание

Поверните рукоятку (поз.1) влево (в положение 90°С). Поднимите рукоятку и дверцу для мороженого.

Заприте дверцу для мороженого, повернув рукоятку (поз. 1) направо до упора.

Закрывание

Повторите действия по открыванию (см. выше) в обратном порядке.



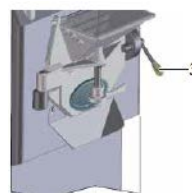
3.4.3 Фиксатор крышки узла выдачи (поз. 3)

Открывание:

Сдвиньте круглую ручку вперед и потяните ее вправо.

Закрывание:

Закройте крышку, для этого сдвиньте круглую ручку влево и вниз.



3.5 ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ



Step U15

Одновременно нажмите кнопки **STOP (СТОП)** и **DECREASE (Уменьшить)**. На дисплее будет отображено "Manager Menu" (Меню менеджера).

Нажмите **STOP (СТОП)**, на дисплее будут последовательно появляться значения из таблицы (см. ниже). Все они могут быть отрегулированы с помощью кнопок **INCREASE (Увеличить)** и **DECREASE (Уменьшить)**.

Этап	На дисплее	Примечание	Ед. Изм.	МИН	МАКС	Умолч.
U15	Время подсветки		Минуты	000	030	003

U15 – это количество минут, по истечении которого выключается подсветка дисплея, когда машина находится в режиме Stop (Стоп). Если начнет выполняться какая-либо функция, подсветка будет включена снова (а также она будет включена в режиме Programming (Программирование) и если будет нажата кнопка ОК).

Чтобы выйти из режима программирования пользователем, не выполняйте никаких действий приблизительно 30 секунд; чтобы выйти немедленно, нажмите кнопку **CLEANING (Мойка)** или **EXTRACTION (Извлечение)**.

Значения, которые были изменены, будут автоматически сохранены в памяти.

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

4.1 ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ УЗЛА ВЫДАЧИ

Закрывая крышку морозильного цилиндра, внутри которого находится битер, Вы увидите микропереключатель, мгновенно останавливающий машину, как только будет открыта передняя крышка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Подмена или демонтаж устройств, обеспечивающих безопасность работы оператора, строго запрещены!

ВНИМАНИЕ!

Компания CARPIGANI не несет никакой ответственности за травмы, причиненные людям и неисправности машины, если устройства безопасности были подменены или демонтированы.

4.2 УСТРОЙСТВА ПО БЕЗОПАСНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ

Машины LABO XPL P оснащены устройствами безопасности, защищающими машину и людей, которые с ней работают. Каждый раз, когда срабатывают системы защиты, в четвертой строке дисплея отображается соответствующее аварийное сообщение. Например:

Дисплей начинает мигать когда появляется аварийное сообщение. После того, как сигнал тревоги будет сброшен, аварийное сообщение останется на дисплее, но перестанет мигать.

Чтобы удалить сообщение после сброса сигнала тревоги, нажмите кнопку **Decrease (Уменьшить)**. Если сигнал тревоги не будет сброшен, он останется активным.

Ниже приведены основные аварийные сообщения, отображаемые на дисплее:

Door Opened	Сработал магнитный выключатель безопасности, либо открыта передняя крышка. Какая бы функция не выполнялась машиной, она перейдет в режим STOP (СТОП).
Alarm PR	Сработал (замкнулся) выключатель давления Если замкнулся выключатель давления, все выходы будут выключены, а машина перейдет в режим STOP (СТОП). Пока активен сигнал тревоги, на дисплее будет отображаться сообщение "Alarm PR".
Alarm RTL	Сработало тепловое реле медленного взбивания Если замкнулись контакты реле медленного взбивания, все выходы будут выключены, а машина перейдет в режим STOP (СТОП). Пока активен сигнал тревоги, на дисплее будет отображаться сообщение "Alarm RTL".
Alarm RTV	Сработало тепловое реле быстрого взбивания Если замкнулись контакты реле быстрого взбивания, все выходы будут выключены, а машина перейдет в режим STOP (СТОП). Пока активен сигнал тревоги, на дисплее будет отображаться сообщение "Alarm RTV".
Alarm RTC	Сработало тепловое реле компрессора Если замкнулись контакты теплового реле компрессора, все выходы будут выключены, а машина перейдет в режим STOP (СТОП). Пока активен сигнал тревоги, на дисплее будет отображаться сообщение "Alarm RTC".
Timeout Prod	Превышено время приготовления (отказ охлаждения) Это сообщение выдается, если отключилось охлаждение машины. Если при замораживании, в течение 15 минут компрессор постоянно включен и консистенция HOT не достигла порогового значения соответствующего цикла, машина перейдет в режим STOP (СТОП), а на дисплее будет отображаться "Timeout Prd" . Сигнал можно сбросить, нажав кнопку Decrease (Уменьшить). Одна из возможных причин проблем этого типа – отсутствие газа в системе.



STOP
Allarme RTL

5. ОЧИСТКА, СБОРКА, РАЗБОРКА ЧАСТЕЙ, ВЗАИМОДЕЙСТВУЮЩИХ С ПРОДУКТОМ



5.1 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Чистка и обеззараживание – операции, которые должны входить в ежедневный распорядок работы и выполняться с предельной тщательностью по завершении приготовления каждой партии продукции. Это необходимо, чтобы гарантировать качество продукции при соблюдении норм гигиены.

Накапливающаяся засохшая грязь может значительно увеличить риск возникновения разводов, царапин и других повреждений поверхностей машины. Удалить грязь будет намного проще, если делать это немедленно, сразу после использования, в противном случае увеличивается риск того, что некоторые вещества, содержащие кислоты и щелочи могут вызвать коррозию на поверхности деталей машины. Рекомендуется продолжительное замачивание.

5.2 УСЛОВИЯ МОЙКИ

- Избегайте использования растворителей, спирта или веществ, которые могут повредить детали машины или попасть внутрь деталей, обеспечивающих приготовление продукта.
- При мойке вручную никогда не используйте порошки и абразивные средства, металлические мочалки и острые инструменты. В противном случае можно повредить поверхности деталей, разрушить или повредить защитную пленку, имеющуюся на поверхности или поцарапать поверхность.
- Никогда не используйте металлические мочалки, синтетические абразивные средства – они могут вызвать окисление поверхностей или сделать их восприимчивыми к коррозии.
- Избегайте использования порошков, содержащих хлор и его соединения. Применение таких моющих средств, как отбеливатель, нашатырный спирт, соляная кислота, средства для удаления накипи, вступающих в реакцию с стальными сплавами может привести к окислению деталей, появлению в них раковин, выходу из строя деталей, сделанных из термоотверждаемых материалов.
- Не используйте посудомоечные машины и моющие средства для них.



5.3 РЕКОМЕНДАЦИИ

- Для мойки деталей используйте раствор не агрессивного моющего средства.
- Вручную промойте детали водным раствором не агрессивного моющего средства (температура раствора - не более 60°C); используйте щетки для чистки, входящие в стандартный комплект.
- Для промывки деталей используйте питьевую воду (бактериологически чистую).
- Для обеззараживания положите разобранные детали на 10-15 минут в раствор обеззараживающего средства в тепловатой воде (соблюдайте инструкции изготовителя обеззараживающего средства), затем промойте их чистой водой (до сборки).
- После того, как процедура мойки будет завершена, перед сборкой – вытрите каждую деталь сухой, мягкой тканью, для которой разрешен контакт с пищевыми продуктами. Это необходимо, чтобы внутри машины не осталось паров хлора и минеральных солей, способных реагировать с металлическими поверхностями и оставлять на них следы.



Компания Carpigiani рекомендует мыть машину чистящим/обеззараживающим раствором.

Использование чистящего/обеззараживающего раствора оптимизирует процедуры мойки и обеззараживания (позволяет сократить процедуру на два этапа – на одну промывку и одну мойку). В целом, использование чистящего/обеззараживающего



раствора позволяет сэкономить время и одновременно с этим – упростить процедуры мойки и обеззараживания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всякий раз, при мойке машины, когда ее детали, вступающие в контакт с смесью для мороженого подвергаются разборке, важно осмотреть все детали, изготовленные из термоотверждаемых материалов и металла, например, «скользящие башмаки», передачи насоса, сбивалки и т.д. Все детали должны быть целыми, не изношенными, без сколов и трещин, такие же прозрачные или полированные, какими были в начале.

Компания Carpigiani снимает с себя всякую ответственность за любые неисправности, обусловленные неидеальным состоянием или не обнаруженными дефектами деталей; Carpigiani по умолчанию не будет принимать решение о замене их оригинальными запасными частями, но всегда доступна для консультаций и любых специальных запросов, сделанных клиентом.

5.4 КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОЧИЩАЮЩЕЕ/ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕЕ СРЕДСТВО

Подготовьте водный раствор моющего средства, соблюдая инструкции, приведенные на этикетке используемого средства.

Мойка/дезинфекция погружением деталей в раствор

- Вручную удалите крупные отложения грязи, используя щетки, входящие в комплект.
- Малые количества грязи удалите струей воды.
- Погрузите детали, подлежащие чистке, в раствор.
- Дайте раствору подействовать в течение времени, указанного на этикетке средства.
- Тщательно промойте детали большим количеством чистой питьевой воды.

5.5 ВНЕШНЯЯ МОЙКА

Очистите машину от пыли и материалов, в которые она была запакована перед доставкой. Используйте только воду, в которую добавлено не агрессивное моющее средство, например, мыло. Протрите машину снаружи мягкой тканью, смоченной указанным раствором.

5.6 ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ МОЙКА

Когда машина выключена и передняя крышка сбивалки закрыта, пустите воду в цилиндр.

Выберите функцию **CLEANOUT (ЧИСТКА)** и дайте сбивалке немного поработать (во избежание бесполезного износа «скользящих башмаков» и цилиндра).

Слейте всю воду из цилиндра, откройте его крышку, так чтобы стало возможно извлечь сбивалку.

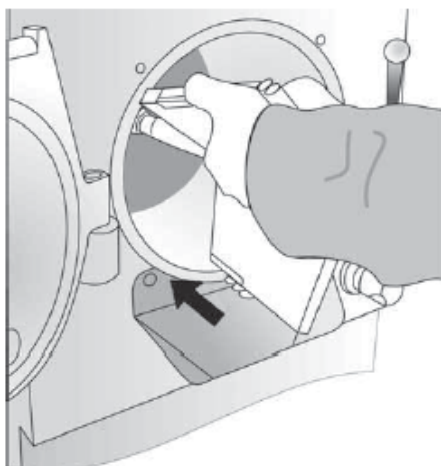
5.7 ИЗВЛЕЧЕНИЕ БИТЕРА

Снимите битер, не сильно потянув его наружу. Будьте осторожны, чтобы не сломать ножи битера и не поцарапать стенки цилиндра валом мешалки.

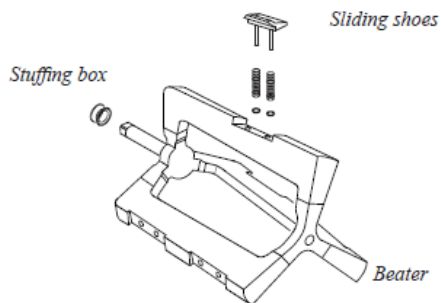
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Выполняйте эту операцию с крайней осторожностью, так как при падении на пол битер может сломаться.

При установке битера - поддерживая его обеими руками, протолкните «скользящие ножи», чтобы облегчить их установку. Сдвигая битер вниз, поворачивайте его так, чтобы вал битера полностью вошел на место посадки.



- Полностью разберите битер.
- Снимите головку сальника с места ее посадки на валу сбивалки.
- Вымойте все детали чистящим/обеззараживающим раствором, затем промойте их водой.
- Соберите все разобранные ранее узлы, не забудьте смазать головку сальника тонким слоем пищевого жира.



<i>Stuffing box</i>	<i>Сальник</i>
<i>Sliding shoes</i>	<i>«Скользящие ножи»</i>
<i>Beater</i>	<i>Битер</i>

Рис. 11

5.7.1 Разборка «скользящих ножей»

«Скользящие ножи», установленные на битере, являются «саморегулируемыми». Точное выполнение чистки гарантирует полную работоспособность системы.

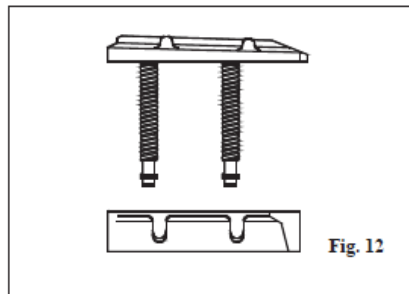


Рис. 12

5.7.2 Сальника битера

При разборке битера проверьте также целостность сальника; в зависимости от длительности работы машины, его необходимо заменить запасным уплотнительным кольцом, имеющийся в рем. комплекте, который поставляется вместе с машиной.

- Извлеките битер;
- Снимите сальника с вала битера;
- Смажьте запасной сальник битера пищевым лубрикантом
- Установите новый сальник
- Очистите и смажьте старый сальник; уберите его, чтобы он восстановил свою эластичность.

ВАЖНО!

Сальник необходимо заменять оригинальной зап.частью всякий раз, когда капли мороженого начинают обнаруживаться в выдвигающемся каплесборнике, находящемся в боковой части машины.

При эксплуатации машины после появления капель мороженого в каплесборнике, возникших вследствие увеличения утечки из сальника, возможна неправильная работа машины, которая повлияет на качество продукта.

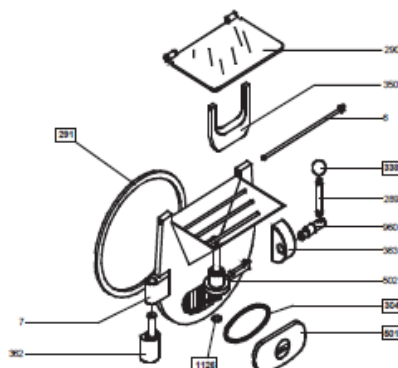
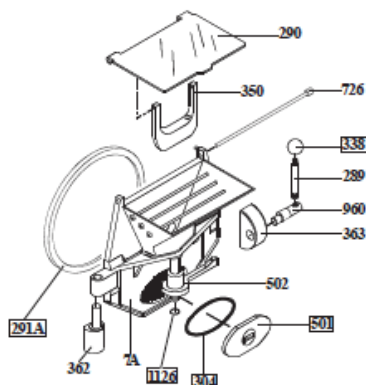
ВНИМАНИЕ!

Когда машина не используется, оставьте крышку узла выдачи открытой во избежание перекоса сальника.



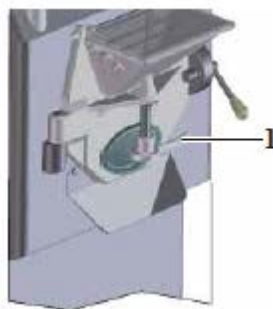
5.8 РАЗБОРКА УЗЛА ВЫДАЧИ

- Поднимите запорный рычаг крышки и сдвиньте его вправо.
- Откройте крышку, поворачивая ее на петлях.
- Приподнимите и снимите крышку.
- Для осуществления мойки, разберите дверь на отдельные элементы и снимите уплотнение.
- Промойте разобранные части водой, затем чистящим/обеззараживающим раствором, затем промойте их водой.
- Соберите все разобранные ранее узлы, не забудьте смазать уплотнительное кольцо (OR) и подставку поз. 362 тонким слоем пищевого лубриканта.



5.8.1 Отсоединение двери узла выдачи

- Поднимите крышку, повернув рычаг (поз.1) на 90° влево.
- Поднимите рычаг и дверцу; закройте крышку в верхнем положении, повернув рычаг вправо до упора.
- Снимите уплотнительное кольцо OR (поз. 1126) с штифта скольжения крышки и отложите ее в сторону, чтобы освободить рычаг.
- Снимите уплотнительное кольцо OR (304) с крышки.
- Промойте разобранные части водой, затем чистящим/обеззараживающим раствором, затем промойте их водой.
- Соберите все разобранные ранее узлы, не забудьте смазать уплотнительное кольцо OR тонким слоем пищевого лубриканта.



5.8.2 Отсоединение крышки танка

Для промывки танка необходимо сдвинуть штифт (поз. 726), фиксирующий крышку и снять ее.

Крышка оснащена маленькой панелью, предотвращающей попадание мороженого обратно в бункер; чтобы вычистить, ее также надо разобрать.

Промойте разобранные части водой, затем чистящим/обеззараживающим раствором, затем промойте их водой.



5.8.3 Разборка кожуха выгрузки продукта

Чтобы упростить удаление остатков мороженого, снимите кожух выгрузки мороженого – возьмите его обеими руками и поверните против часовой стрелки, чтобы снять с места посадки.

Промойте разобранные части водой, затем чистящим/обеззараживающим раствором, затем промойте их водой.



5.9 САНИТАРИЯ

Операция производится перед каждым производственным процессом.
Отключить аппарат и закрыть раздаточный узел, залить дезинфицирующий раствор в цилиндр фризера.
Нажмите кнопку "Clean" и режим "Мойка" начнется.
Режим "Мойки" должен быть включен 10-15 секунд.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Длительное использование режима "CLEAN" с пустым цилиндром, либо с водой /дезинфицирующим раствором приводит к быстрому износу бitera.

После режима "Мойка" оставьте санитарный раствор в цилиндре примерно на 10/15 минут (согласно инструкциям по применению).
Полностью слейте раствор из рабочего цилиндра.
Обильно промойте цилиндр чистой водой.

ВНИМАНИЕ

Не дотрагивайтесь до обработанных поверхностей руками.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед возобновлением изготовления продукции тщательно ополосните аппарат, повторив ранее описанные операции, используя только воду, чтобы удалить остатки моющего раствора.

5.10 ГИГИЕНА

Жир молочной смеси представляет собой идеальную среду для роста грибков и бактерий.
Для предотвращения их образования, необходимо тщательно промывать и проводить санитарную обработку всех поверхностей, контактирующих со смесью, согласно вышеописанному порядку.
Материалы, из которых изготовлены детали (нержавеющие сталь, резина, пластмасса), а также сама их форма облегчает процесс чистки, но не препятствует образованию и росту бактерий, при пренебрежении процедурами мойки и санобработки оборудования.



6. ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никогда не касайтесь руками рабочих узлов машины, ни во время работы, ни во время мойки машины. Перед началом выполнения любых профилактических работ, убедитесь в том, что машина переведена в режим “СТОП” и отключена от электропитания.



6.1 ОПЕРАЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

ВНИМАНИЕ

Проведение каких-либо профилактических работ, требующих снятия защитных панелей, должно происходить только после отключения машины от электросети!

Запрещается чистка и смазка деталей во время работы!

Ремонт электрического и/или холодильного контура должен производиться только квалифицированным инженером с допуском на проведение данных работ в соответствии с плановым и внеочередным графиком сервисного обслуживания оборудования согласно рекомендациям производителя.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для мойки оборудования никогда не используйте жёсткие (абразивные) щётки, которые могут вызвать повреждения рабочих поверхностей.



Большая часть операций необходимых для поддержания машины в рабочем состоянии может производиться во время производственного цикла. Регулярные профилактические процедуры, такие как: замена деталей нормального износа, сборка/разборка, мойка и санобработка деталей, контактирующих с продуктом, должны производиться с надлежащей частотой, чтобы обеспечить нормальную работу оборудования, высокое качество готового продукта и сокращение затрат на сервисное (техническое) обслуживание.

Далее приводится перечень стандартных профилактических операций:

- Мойка и замена уплотнения мешалки

Мойка должна производиться в конце рабочей смены, замена производится после проверки состояния уплотнения и в случае наличия смеси в каплесборнике.

- Мойка мешалки

В конце рабочей смены

- Мойка ножей мешалки

В конце рабочей смены

- Мойка боковых панелей

Ежедневно с нейтральным мылом, следя за тем, чтобы моющий раствор не попал во внутренние узлы аппарата.

- Мойка и санобработка

В конце рабочей смены, согласно порядка описанного в разделе 5 данной инструкции.

- Техническое обслуживание моечного душа

Если в душе есть утечка воды, мы советуем вам заменить уплотнения (см. 1, 2, и 3) в случае поломки. Для того, чтобы заменить уплотнения (см. 1 и 2), достаточно открутить переднюю белую заглушку. С другой стороны, заменить уплотнение (см. 3), необходимо открутить переднюю белую заглушку и снять штифт ручки (см. 4).





6.2 ВОДЯНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Для машин с конденсатором с водяным охлаждением, вода должна быть слита из конденсатора в конце торгового сезона, с тем чтобы избежать проблем, если машина хранится в помещениях, где температура может упасть ниже 0°C.

-- После закрытия патрубка для подачи воды, снимите сливной патрубок со своего места и дайте воде вытечь из контура.



6.3 ВОЗДУШНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Почистите воздушный фильтр, чтобы удалить пыль и нечистоты, которые могут препятствовать циркуляции воздуха в конденсаторе. Используйте щетку с длинной щетиной или струю сжатого воздуха.



ВНИМАНИЕ

При использовании сжатого воздуха, примите меры индивидуальной защиты, чтобы избежать несчастных случаев надевайте защитные очки!



Примечание:

Ни в коем случае не используйте острые металлические предметы для проведения данных операций. Хорошая работа морозильной установки зависит от надлежащей чистки конденсатора.



6.4 ЗАКАЗ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

В случае поломки или износа одной или более деталей, закажите новые непосредственно у вашего регионального дистрибьютора, который произведет замену деталей.

6.5 РЕМ. КОМПЛЕКТ

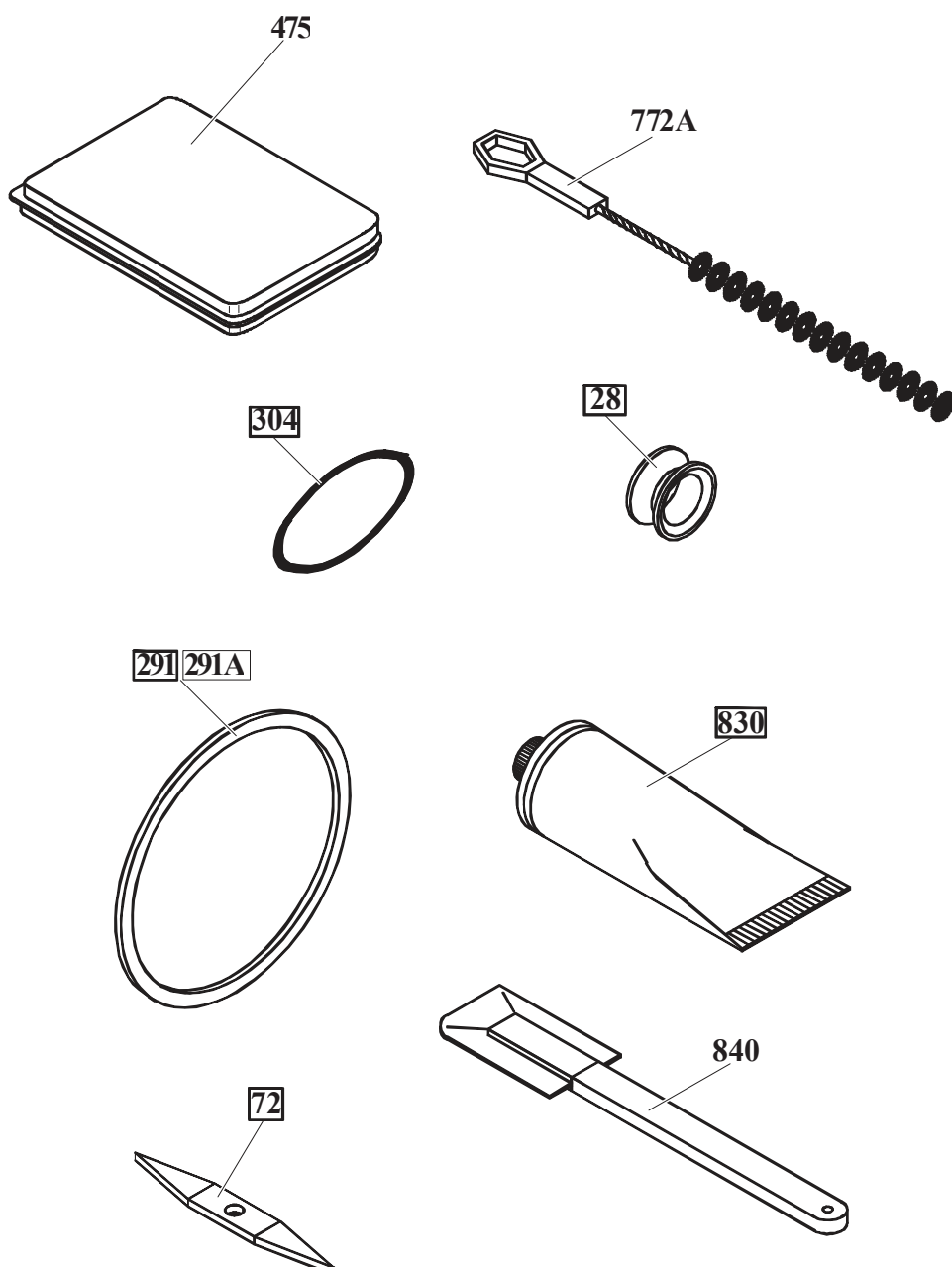


Рис. 15

Описание	Номер зап.части
Сальник битера	28
Съёмник	72
Уплотнительное кольцо двери	291/291A
Уплотнительное кольцо	304
Пластиковый кейс	475
Щетка для мойки	772A
Пищевой вазелин	830
Лопатка	840