

TELME
gelato and pastry machines



Інструкція з експлуатації та обслуговування

Cremagel 5

Переклад оригінальної інструкції



Дякуємо, що вибрали цю машину. Будь ласка, прочитайте цю інструкцію, яка дозволить вам використовувати машину безпечним для вас і для інших способом. Читаючи інструкцію, приділіть час ознайомленню з новою машиною, і ви зможете оцінити всі її переваги. Ви побачите, що він зручний і як він може легко змінити ваш робочий процес, оптимізуючи його та зробивши більш прибутковим. Ви зрозумієте, наскільки використана технологія буде дуже корисною для вашого бізнесу. Машини TELME SpA є результатом багаторічного досвіду виробництва машин для обробки харчових продуктів. Якість наших машин робить їх конкурентоспроможними, надійними, зручними, не потребують обслуговування, тихими, безпечними та ергономічними.

Щоб підтримувати машину в належному робочому стані, ви повинні виконувати планове технічне обслуговування, зазначене в посібнику. Щоденне прибирання є основоположним і гарантує надійність машин. Щоб переконатися, що посібники, які ми випускаємо, повні та охоплюють усі можливі теми, будь ласка, надсилайте нам будь-які коментарі, засновані на вашому безпосередньому досвіді використання машини.

Для безпеки оператора та цілісності машини машину слід використовувати лише для тих цілей, для яких вона була створена. Тому будь-які модифікації машини, будь-якої частини її конструкції, запобіжного пристрою чи системи суворо заборонені. Такі зміни анулюють будь-які гарантії. Виробник знімає будь-яку відповідальність у разі заміни компонентів неоригінальними деталями, неналежного використання, втручання, відсутності технічного обслуговування, видалення захисних пристроїв і, загалом, будь-яких змін, внесених до оригінальної конструкції. Наша кваліфікована служба технічної допомоги завжди доступна для вас, якщо у вас виникнуть запитання. Щоб вирішити будь-які технічні проблеми, зверніться до свого дилера. Не намагайтеся вирішити їх самостійно, оскільки це може призвести до серйозної небезпеки.

Весь персонал TELME SpA та її дилери сподіваються, що вам сподобається працювати з нашими машинами!

Ця інструкція з експлуатації та технічного обслуговування є частиною машини і завжди повинна зберігатися при ній, навіть якщо машину продають новому покупцеві.

ЗМІСТ

1 ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	8
1.1 Загальні вказівки з техніки безпеки	8
1.2 Інформація про запобіжні заходи, спеціальні попередження та символи	8
1.3 Тестування, гарантія та відповідальність	9
1.4 Призначення посібника	9
• 1.4.1 Структура посібника	9
• 1.4.2 Зміни та доповнення	10
1.5 Ідентифікація виробника	10
• 1.5.1 Запит на допомогу – Служба технічної допомоги	10
• 1.5.2 Замовлення запчастин	11
1.6 Ідентифікаційні дані машини - маркування CE	11
1.7 Використання за призначенням	12
• 1.7.1 Розумно передбачуване неналежне використання	12
1.8 Інформація для персоналу, якому дозволено користуватися машиною	13
1.9 Упаковка, транспортування та зберігання	14
• 1.9.1 Транспортування, підйом і розвантаження	14
• 1.9.2 Зберігання машини	14
2 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	15
2.1 Загальний опис машини	15
2.2 Ілюстрація машини в цілому та її компонентів	16
2.3 Робоче та контрольне положення	18
2.4 Технічні дані машини	18
2.5 Шум	19
2.6 Предмети, що постачаються з машиною	20
3 ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	20
3.1 Загальні вказівки	20
3.2 Запобіжні пристрої, наявні на машині	22
• 3.2.1 Запобіжник, встановлений на кришці	22
• 3.2.2 Запобіжний пристрій жолоба витяжних дверей	22
• 3.2.2 Символи безпеки та наклейки	23
3.3 Засоби індивідуального захисту (ЗІЗ)	23
• 3.3.1 Одяг	23
• 3.3.2 Рукавички (захист рук)	23
• 3.3.3 Волоссяний покрив	23
4 ІНСТРУКЦІЇ З МОНТАЖУ	24
4.1 Загальні вимоги	24
4.2 Умови навколишнього середовища	24
4.3 Місця, необхідні для використання машини	25
4.4 Послідовність встановлення та складання вузлів машини	25
• 4.4.1 Збірка душового блоку (опція)	26
4.5 Електропостачання	27
4.6 Машина з водяним охолодженням	28
4.7 Машина з повітряним охолодженням	29

5 РОБОТА МАШИНИ	30
5.1 Елементи керування	30
5.2 Увімкнення та запуск машини	32
5.3 Програмування	33
• 5.3.1 P1. Цикл «КРЕМ». 	34
• 5.3.2 P2. Цикл «ПІДІГРІВ»: 	35
• 5.3.3 P3. «КОМБІНОВАНИЙ» цикл: 	36
• 5.3.4 P4. Цикл «ОХОЛОДЖЕННЯ»: 	37
5.4 Виробництво з циклом «КРЕМ». 	38
5.5 Виробництво з циклом «НАГРІВ». 	40
5.6 Виробництво за «КОМБІНОВАНИМ» циклом 	42
5.7 Виробництво з циклом «ОХОЛОДЖЕННЯ». 	44
5.8 Регулювання скребка лопатеві змішувача	45
6 МИЙКА	46
6.1 Миття та санітарна обробка	46
6.2 Миття та дезобробка в кінці дня	48
7 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	56
7.1 Тип перевірок та інтервал між ними	56
7.2 Технічні роботи	56
7.3 Інтервали технічного обслуговування та необхідний час	56
7.4 Листи технічного обслуговування	57
7.5 Перевірка запобіжних пристроїв	59
• 7.5.1 Перевірка запобіжного пристрою, встановленого на кришці	59
8 УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	60
8.1 Загальна індикація тривоги, що відображається на панелі керування – причини та способи усунення	61 65
8.2 Усунення несправностей – блок-схема	
9 БЕЗДІЯЛЬНІСТЬ	68
9.1 Підтримання працездатності машини, якщо вона залишається неактивною	68
10 ВИВІД МАШИНИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	69
10.1 Опис методу утилізації	69



Декларація про відповідність

(Директива щодо машин 2006/42/EC Додаток II, № 1 A)



Via Sandro Pertini, 10 - Zona Industriale
26845 Codogno (LO) ІТАЛІЯ
Тел. +39(0)377/466650-60
Факс +39(0)377/466690

Особою, уповноваженою скласти відповідний технічний файл і скласти Декларацію відповідності, є керуючий директор Мікеле Бартян. Адреса: via Sandro Pertini, 10 – Zona industriale, 26845 Codogno (LO) ITALY.

Цим ми заявляємо про це

Тип машини

Назва моделі

Рік випуску

Серійний номер

• Скомбінований
СРЕМАГЕЛЬ
•
•

ВІДПОВІДАЄ

застосовні вимоги Директиви про машини 2006/42/EC.

Машина також відповідає всім застосовним положенням наступних Директив:

реєстр. (ЄС) № 1935/2004

2011/65/ЄС - (ЄС) 2015/863

2014/30/ЄС

2014/35/ЄС

реєстр. (ЄС) № 517/2014

матеріали, що контактують з харчовими продуктами;

RoHS 2- RoHS 3 Обмеження небезпечних речовин;

Електромагнітна сумісність;

Низька напруга;

Положення про фторовані парникові гази.

Кодоньо (Лоді), Італія,



Законний представник
М. Бартян



1 ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

1.1 Загальні вказівки з техніки безпеки

Перед використанням машини уважно прочитайте всю цю інструкцію, яка є невід'ємною частиною машини.

Знання інформації та інструкцій у цьому посібнику є важливим для користувачів, щоб використовувати машину правильно та безпечно.

Виробник знімає будь-яку відповідальність у разі модифікацій, втручання або будь-яких операцій, які виконуються способом, що не збігається з тим, що зазначено в цьому посібнику, оскільки вони можуть поставити під загрозу здоров'я та безпеку персоналу та/або об'єктів. Виробник залишає за собою право подати в суд на будь-кого, хто модифікує його машини без письмового дозволу.

Особа, відповідальна за використання машини, та/або роботодавець повинні переконатися, що користувачі пройшли навчання та ознайомилися з усією інформацією та інструкціями в наданій документації.

Користувачам дозволяється виконувати лише ті роботи на машині, які входять до сфери їхньої відповідальності та для яких вони пройшли навчання.

Користувач несе повну відповідальність за будь-які зміни, які він вносить у машину.

Лише оператори з відповідною професійною технічною кваліфікацією можуть проводити перевірку та ремонт машини. Надійна робота та оптимізована продуктивність машини гарантуються лише використанням оригінальних запасних частин. Виробник залишає за собою право вносити будь-які зміни, які вважаються відповідними для описаної машини без попереднього повідомлення.

Користувач несе відповідальність за всі операції, необхідні для підтримки ефективності машини під час її використання.

1.2 Інформація про запобіжні заходи, спеціальні попередження та символи

Якщо необхідно, цей посібник містить інформацію поряд з інструкціями або процедурами з експлуатації та технічного обслуговування машини.



Також є вказівки, позначені символами «Обережно/Небезпека», виділені жирним шрифтом і великими літерами, щоб їх було добре видно.

Символ «ЗАГАЛЬНА УВАГА/НЕБЕЗПЕКА» використовується для вказівки на те, що недотримання правил безпеки, описаних у цьому посібнику, може призвести до «Пошкодження машини та/або предметів і травмування користувачів машини».



Символ «НЕБЕЗПЕКА ОПІКУ» використовується для вказівки на те, що недотримання правил техніки безпеки, описаних у цьому посібнику, може призвести до «травм користувача машини в разі контакту з гарячими поверхнями».





1.3 Тестування, гарантія та відповідальність

Тестування

Перед відправкою замовнику машина повинна успішно пройти тестування виробника.

Гарантія

TELME надає гарантію на машини, випущені на ринок, протягом 12 місяців з дати доставки. Протягом гарантійного періоду продавець зобов'язується замінити безкоштовно на заводі будь-які деталі, які можуть виявитися несправними через очевидні виробничі дефекти або неякісні матеріали. Замінені частини залишаються власністю TELME і повинні бути повернені на її територію без будь-яких витрат. Якщо для заміни дефектних частин машини потрібна робота технічного персоналу, витрати на оплату праці та будь-які витрати на проїзд і проживання будуть стягнені з покупця. Гарантія не покриває доливання холодоагенту. Гарантія втрачає силу, якщо машина використовується у спосіб, який не відповідає тому, що зазначено в «посібнику з експлуатації та технічного обслуговування» виробника. Гарантія втрачає силу, якщо користувач навмисно чи ненавмисно пошкодить, модифікує, розбирає та/або ремонтує (навіть лише частково) машину без письмового дозволу виробника. Гарантія також є недійсною, якщо електричні та водопровідні підключення, які використовуються для живлення машини (за які відповідає покупець), виконані таким чином, що не відповідає тому, що зазначено в «інструкції з експлуатації та технічного обслуговування» машини. Переривання платежу, погодженого в пропозиції продажу та прийнятого продавцем, призведе до призупинення гарантії. виготовлені таким чином, що не відповідає тому, що зазначено в «Інструкції з експлуатації та технічного обслуговування» машини. Переривання платежу, погодженого в пропозиції продажу та прийнятого продавцем, призведе до призупинення гарантії. виготовлені таким чином, що не відповідає тому, що зазначено в «Інструкції з експлуатації та технічного обслуговування» машини. Переривання платежу, погодженого в пропозиції продажу та прийнятого продавцем, призведе до призупинення гарантії.

Відповідальність

TELME не несе будь-якої відповідальності та зобов'язань за будь-який інцидент із залученням людей та об'єктів, що стався в результаті використання машини будь-яким способом, який не відповідає тому, що зазначено в «інструкції з експлуатації та технічного обслуговування», та/або через виробничі дефекти компонентів/матеріалів. присутній в машині. Його також слід вважати виключеним з будь-яких інших претензій щодо відшкодування втраченого прибутку, пов'язаного з будь-яким збоєм у роботі.

1.4 Призначення посібника

Ця інструкція була складена з метою надання всім користувачам машини в найповнішому та найзрозумілішому вигляді всю інформацію, необхідну для встановлення, використання та обслуговування машини, з моменту надходження машини на ринок до дня її виведення з експлуатації та /або злом.

У ньому також перераховані всі процедури, корисні для вирішення надзвичайних ситуацій, які можуть виникнути під час використання машини, як описано виробником, і тих, які розумно передбачити.

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА: ПОСІБНИК НЕ ЗАМІНЯЄ ТЕХНІЧНОГО НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ, ЯКИЙ БУДЕ КОРИСТУВАТИСЯ МАШИНОЮ. ЙІ СЛІД ВВАЖАТИ ПОСІБНИКОМ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ МАШИНИ.

1.4.1 Структура посібника

Інструкція складається з єдиного документа, складеного описовою мовою та з усіма цифрами, необхідними для правильного тлумачення та виконання дій, необхідних для експлуатації та обслуговування машини.

Ця інструкція містить усі інструкції, з якими повинен бути ознайомлений користувач, і інформацію, до якої користувач може звернутися, щоб досягти цілей інструкції.



1.4.2 Зміни та доповнення

Ця інструкція відображає стан машини на момент надходження на ринок і вважається невід'ємною частиною машини.

Будь-які модифікації, удосконалення чи коригування, застосовані до машин, які згодом вийшли на ринок, не зобов'язують TELME Spa застосовувати такі зміни до раніше поставленої машини, а також вважати її та відповідну інструкцію відсутніми та неадекватними.

TELME Spa залишає за собою право, якщо вважатиме за доцільне та з поважних причин, оновлювати посібники, які вже є на ринку, надсилаючи своїм клієнтам аркуші технічних та/або операційних оновлень, які необхідно враховувати та зберігати в посібнику.

1.5 Ідентифікація виробника

Інформація для ідентифікації виробника:

TELME Spa

Via S. Pertini , 10 – 26845 Codogno (LO) – Італія Тел.:

+39.0377.466.650 – Факс: +39.0377.466.690 Електронна

пошта: telme@telme.it – Веб-сайт: www.telme.it

1.5.1 Запит на допомогу – служба технічної допомоги

Будь-які запити про дії Служби технічної підтримки повинні бути надіслані факсом або електронною поштою дилеру, у якого було придбано машину. Мережу продажу/підтримки виробника можна знайти за адресою <http://www.telme.it>

Звертаючись за допомогою чи технічною допомогою, завжди вказуйте:

- 1. тип машини, модель, код продукту, серійний номер і рік виготовлення;**
- 2. виявлені несправності;**
- 3. дилер, через якого була придбана машина;**
- 4. податковий документ із зазначенням дати придбання машини користувачем.**



1.5.2 Замовлення запчастин

Запитуючи запасні частини, зверніться до свого дилера або ознайомтеся з актуальним списком авторизованих сервісних центрів на офіційному веб-сайті TELME: <http://www.telme.it>

1. У меню домашньої сторінки веб-сайту натисніть «TELME DEALERS» (A).
2. Система виводить актуальний список дилерів.



1.6 Ідентифікаційні дані машини - маркування CE

Табличка даних із маркуванням CE розташована у верхній частині задньої панелі машини та містить усі дані, необхідні для ідентифікації машини.

TELME RELATO AND PASTRY MACHINES Via Sandro Pertini, 10 26845 - Codogno (Lodi) ITALY CE A.E.E. IT08020000001067	CODE	1										
	MODE	2										
	S/N	3			YEAR							
	V	5	Hz				Ph					
	kW	8			A							
	TYPE of F-GAS	10			GWP							
	TOTAL F-GAS MASS (kg)	6			TOTAL EQ CO ₂ (t)							
		7										
		9										
		11										
		12										

1. Машинний код;
2. Модель – тип машини; 3. Серійний номер машини; 4. Дата виробництва (рік); 5. Напруга електроживлення; 6. Частота електропостачання;
7. Кількість фаз; 8. Макс. потужність;
9. Макс. споживаний струм;
10. Тип і кількість холодоагенту;
11. Потенціал глобального потепління для типу холодоагенту;
12. Еквівалент CO₂ всього ;

Ці дані повинні бути вказані в усіх інформаційних документах, наприклад, для кожного запиту на технічну допомогу або при запиті запасних частин.



ВИДАЛЯТИ ІНФОРМАЦІЙНУ ТАБЛИЧКУ СУВОРО ЗАБОРОНЕНО.



1.7 Використання за призначенням

Комбінована машина «CREMAGEL 5» призначена для:

- 1.змішувати та нагрівати інгредієнти або попередньо упаковані харчові продукти, розміщені всередині циліндра машини.
- 2.охолодити і зберігати оброблені інгредієнти, необхідні для приготування кремів і кондитерських виробів.
- 3.охолодження та заморожування оброблених інгредієнтів для отримання кремового морозива, сорбету або слашу.

Ця обробка відбувається у вертикальному циліндрі за допомогою міксера, що постачається разом з машиною.

Машина «CREMAGEL 5» має 4 спеціальні програми, описані нижче:

1. КРЕМОВИЙ ЦИКЛ, використовується для приготування кремів, кондитерських виробів і сумішей для морозива.
2. ЦИКЛ НАГРІВАННЯ, використовується для приготування продуктів, які підлягають гарячій обробці.
3. КОМБІНОВАНИЙ ЦИКЛ, для гарячого приготування: пастеризує суміш і заморожує її, щоб перетворити її на джелато.
4. ЦИКЛ ОХОЛОДЖЕННЯ, для холодного приготування: охолоджує суміш і заморожує її, щоб перетворити її на джелато.



**МАШИНИ НЕ МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ДЛЯ ІНШИХ ЦІЛЕЙ БЕЗ ДОЗВОЛУ КОМПАНІЇ TELME SPA, ЯКА
ПРИЙМАЄ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ПРЯМУ АБО НЕПРЯМУ ЗБИТКІВ ВНАСЛІДОК НЕПРАВИЛЬНОГО
ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ.**

1.7.1 Розумно передбачуване неналежне використання

Базуючись на досвіді використання машини в реальних умовах експлуатації, ми рекомендуємо вам дотримуватися цих інструкцій:

1. Готуючи джелато, не додавайте в циліндр кількість суміші, меншу за рекомендовану, оскільки це може призвести до утворення льоду на стінках циліндра. Це призведе до шуму машини, зносу та пошкодження скребків змішувача. Відповідна кількість продукту, яку можна переробити, вказана в розд. 2.4 «Технічні дані машини» цього посібника.
2. Готуючи джелато, не додавайте в циліндр кількість суміші, яка перевищує рекомендовану, оскільки це може перешкодити правильному збиванню суміші, і продукт може витікати з циліндра. Це призведе до навантаження на вал міксера з приводом від двигуна. Відповідна кількість продукту, яку можна переробити, вказана в розд. 2.4 «Технічні дані машини» цього посібника.
3. Не натискайте кнопку екстракції, коли суміш або продукт у циліндрі рідкий, оскільки висока швидкість обертання змішувача (проти годинникової стрілки) призведе до того, що продукт раптово вийде з циліндра. (Див. розділ 5.1 «Елементи керування» цього посібника).
4. Не натискайте кнопку відведення в кінці циклу виробництва шламу, тому що висока швидкість обертання змішувача (проти годинникової стрілки) призведе до того, що продукт раптово вийде з циліндра. Натисніть кнопку перемішування (обертання міксера за годинниковою стрілкою), щоб сльота правильно вийшла з циліндра машини. (Див. розділ 5.1 «Елементи керування» цього посібника).
5. Наприкінці приготування джелато не піднімайте кришку та не знімайте міксер, встановлений у циліндрі, поки температура залишків продукту та/або поверхні циліндра є такою, що існує ризик травмування через контакт з частинами машини або матеріалами або поблизу них при дуже низькій температурі. Використовуйте відповідні рукавички, які захищають від низьких температур та/або використовуйте відповідний захисний одяг.
6. Під час фази «нагрівання» (циклу «КОМБІНОВАНО» або циклу «ВЕРШКИ») не піднімайте кришку машини без термозахисних рукавичок.



7. Під час фази нагріву (програми «КОМБІНОВАНИЙ» або циклу «ВЕРШКИ») не відкривайте випадково вузол видачі неправильними рухами та/ або положеннями. Досягнута висока температура (99°C) може спричинити серйозні опіки оператора. Використовуйте відповідні рукавички, які захищають від тепла та/або використовуйте відповідний захисний одяг.
8. Під час екстрагування «ГАРЯЧИХ» продуктів не натискайте кнопки «ПЕРЕМІШУВАННЯ» та «ЕКСТРАКЦІЯ», якщо оброблюваний продукт рідкий. Використовуйте відповідні рукавички, які захищають від тепла та/або використовуйте відповідний захисний одяг.

1.8 Інформація для персоналу, якому дозволено користуватися машиною

Цей посібник містить інформацію, необхідну авторизованому персоналу для правильного використання машини.

Знання та дотримання загальних інструкцій з техніки безпеки та попереджень про небезпеку, що містяться в цьому посібнику, є умовою для продовження в умовах мінімального ризику встановлення, введення в експлуатацію, експлуатації та технічного обслуговування машини.

Персонал, уповноважений використовувати машину:

ОПЕРАТОР: особа, навчена рутинній роботі з машиною, тобто завантаженню продуктів, що підлягають обробці, запуску рецептів, чищенню та поточному технічному обслуговуванню.

КВАЛІФІКОВАНИЙ ТЕХНІК: особа, чия підготовка та професійна освіта дає йому знання про умови експлуатації машини, і яка здатна працювати на машині та розпізнавати та уникати будь-яких небезпечних умов.



1.9 Упаковка, транспортування та зберігання

Машина упакована в дерев'яний або картонний ящик на піддоні, розміри та характеристики якого відповідають типу та вазі машини. Машина буде доставлена в упаковці, яка гарантує захист від негоди. Кожна упаковка позначена такою інформацією:

- Тип машини, модель і серійний номер
- Маса нетто і брутто
- Призначення машини

На упаковці нанесені ярлики, що вказують на таке:

- Поводьтеся обережно
- Не перевертайте
- Захищати від дощу
- Без укладання
- Захищайте від джерел тепла
- Крихкий



1.9.1 Транспортування, підйом і розвантаження



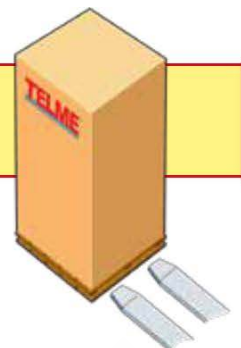
ПАКУНОК ПОВИНЕН ОБРОБЛЯТИСЯ ЛИШЕ КВАЛІФІКОВАНИЙ ТЕХНІЧНИЙ ПЕРСОНАЛ.

Коли машину доставляють, переконайтеся, що під час транспортування, окрім видимих пошкоджень, не було завдано інших пошкоджень, які можуть поставити під загрозу правильну роботу. У накладній напишіть «Підлягає затвердженню», щоб показати, що приймання машини підлягає перевірці. Якщо виявлено будь-які пошкодження, повідомте про пошкодження перевізника та виробника протягом 48 років після отримання машини.

Використовуйте візок для піддонів або вилковий навантажувач, вставляючи вила в отвори в піддоні. Використовуйте обладнання з відповідною несучою здатністю.



ПЕРЕСУВАЙТЕ МАШИНУ ЗА ДОПОМОГОЮ ПІДЙОМНОГО ОБЛАДНАННЯ З ВІДПОВІДНОЮ НЕСУЧОЮ ЗДАТНІСТЮ. НЕ СПРОБУЙТЕ ПІДНЯТИ МАШИНУ ВРУКУ.



1.9.2 Зберігання машини

Упаковка не повинна піддаватися ударам, вібрації та іншим навантаженням.

Машина повинна зберігатися в приміщенні, у вільному від агресивних речовин місці, при температурі не нижче +2 °C, не вище +55 °C і з рівнем вологості від 10% до 95% (без конденсації).



2 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Загальний опис машини

«CREMAGEL 5» - комбінована машина, призначена для приготування всіх видів кондитерського крему, а також джелато, сорбетів і слашу.

Суміші або розфасовані харчові продукти зберігаються в одному вертикальному циліндрі, який: «легко наповнювати, продукт завжди видно, а інгредієнти можна додавати в будь-який час».

Модель «CREMAGEL 5» може змішувати, нагрівати/пастеризувати, охолоджувати та зберігати інгредієнти для кремів і кондитерських виробів, вона також може змішувати, охолоджувати та заморожувати оброблені інгредієнти для отримання вершкового джелато, сорбету або каші.

Машина використовує 4 спеціальні програми:

- 1 **КРЕМ ЦИКЛ**, використовується для приготування кремів, кондитерських виробів і сумішей для морозива. **ЦИКЛ**
- 2 **НАГРІВАННЯ**, використовується для приготування продуктів, які потребують підігріву.
- 3 **КОМБІНОВАНИЙ ЦИКЛ**, для гарячого приготування: пастеризує суміш і заморожує її, щоб перетворити її на джелато. **ЦИКЛ**
- 4 **ОХОЛОДЖЕННЯ**, для холодного приготування: охолоджує суміш і заморожує її, щоб перетворити її на джелато.

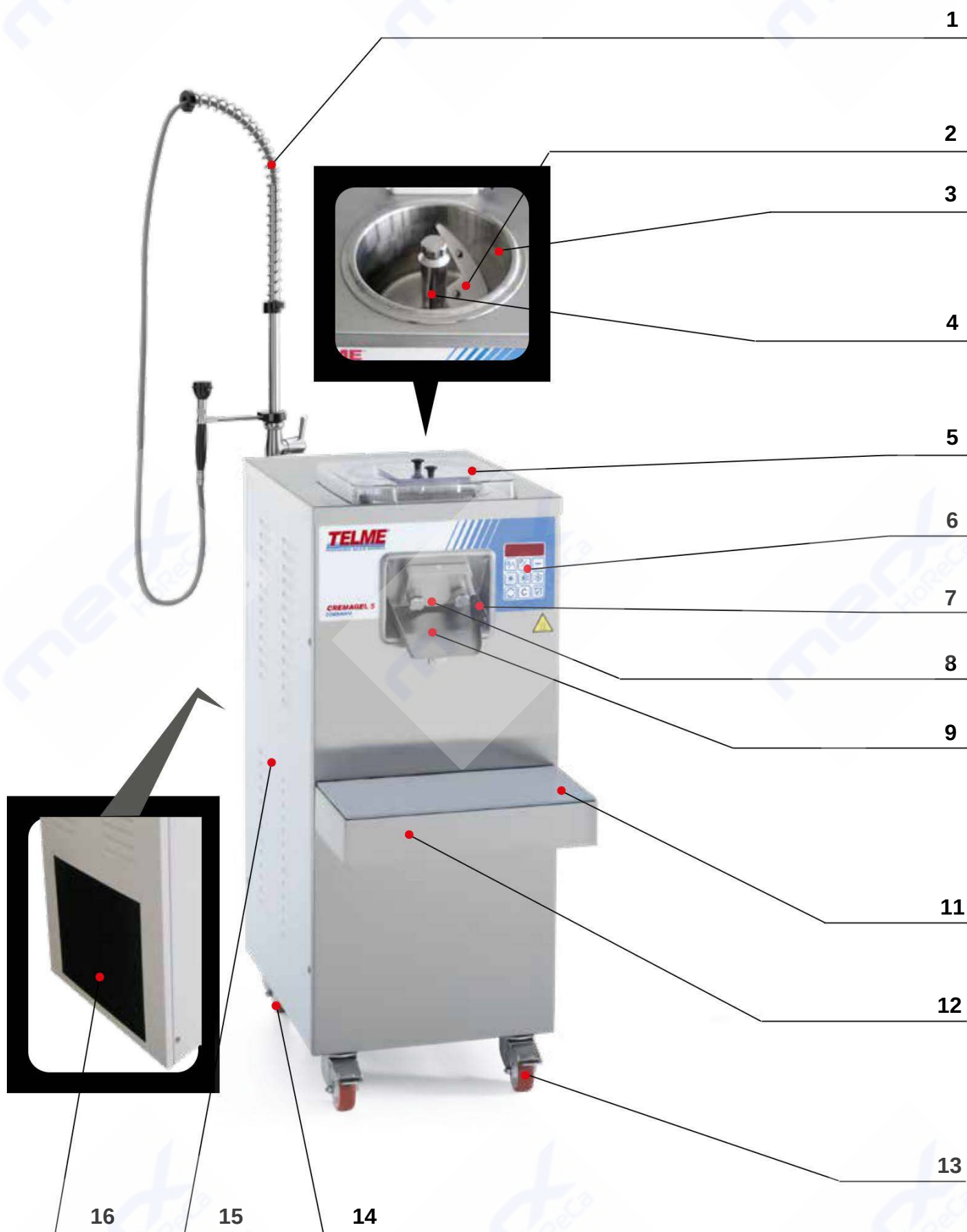
www.telme.it





2.2 Ілюстрація машини в цілому та її компонентів

1. Душова установка для миття циліндра (опція)
2. Скребкові лопаті
3. Циліндр
4. Змішувач
5. Обкладинка
6. Панель керування
7. Важіль дверцят витяжки
8. Витяжна дверцят
9. Жолоб дверцят витяжки
11. мат
12. Підставка для раковини
13. Передні колеса з гальмом
14. Задні колеса
15. Зовнішні панелі
16. Решітка повітряного конденсатора



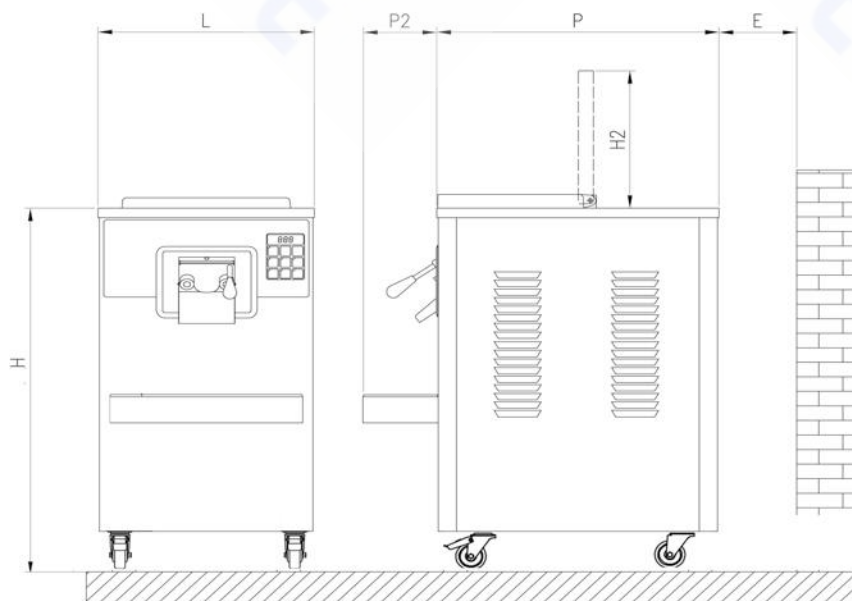


2.3 Робоче та контрольне положення

Оператор повинен стояти перед машиною та завантажувати інгредієнти, програмувати машину, починати обробку та вивантажувати оброблений продукт наприкінці робочого циклу машини.

2.4 Технічні дані машини

Модель		КРЕМАГЕЛЬ 5
Вага нетто	кг	110
Охолоджувальний газ	(тип)	R452A
	Для водного варіанту (кільк	/
	Для повітряної версії (кількість))	1,35
Теплоносна рідина	(тип)	TEMPER (Етиленгліколь)
	кг	1,5
Кількість продукту, який можна переробити (мін.+макс.) GELATO	Л	1÷5
	(мін.+макс.) КРЕМ	/
	(мін.+макс.) СЛІТКА	/
Макс. температура навколишнього середовища		°C
Машина версії ВОДА: (тиск охолоджувального газу)	бар	/
	«КОНДЕНСАЦІЯ» (температура газу охолоджувача)	°C
Машина версії ВОДА: (тиск охолоджувального газу)	бар	/
	"ВИПАРЮВАННЯ" (температура газу охолоджувача)	°C
Температура водопровідної води	°C	/
Тиск подачі води	бар	/
Споживання води	л/хв	/
Машина версії AIR: (тиск охолоджувального газу)	бар	17,2 ÷ 22
	«КОНДЕНСАЦІЯ» (температура газу охолоджувача)	°C
Машина версії AIR: (тиск охолоджувального газу)	бар	1 ÷ 0,6
	"ВИПАРЮВАННЯ" (температура газу охолоджувача)	°C



Модель	Кремагель5	
Розміри	L (мм)	450
	P (мм) Версія для води	/
	P (мм) Повітряна версія	600
	P2 (мм)	200
	H (мм)	1100
	H2 (мм)	310
	Для повітряної версії E (мм)	500
	Для водяної версії E (мм)	300

НОМИНАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ / НОМИНАЛЬНИЙ СТРУМ

Блок живлення напруга (Вольт)	Частота (Гц)	Фази	Кремагель 5
230	50/60 Гц	1	/
230 Air версія	50	1	/
230	50	3	3 кВт - 10 А
230 Air версія	50	3	3 кВт - 10 А
220	60	3	3 кВт - 12 А
220 Air версія	60	3	3 кВт - 12А
380	60	3	3 кВт - 6 А
Версія 380 Air	60	3	3 кВт - 6 А
400	50	3	3 кВт - 6 А
Версія 400 Air	50	3	3 кВт - 6 А

2.5 Шум

Машина розроблена та виготовлена відповідно до вимог чинних правил.

Граничні значення впливу на машину та граничні значення дії відносно рівня щоденного впливу пікового шуму та акустичного тиску становлять відповідно менше ніж 80 дБ(А) та 135 дБ(С). Документи випробувань і сертифікати для приладів, які використовувалися для вимірювань, зберігаються в TELME SPA і доступні контролюючим органам.



ДОКУМЕНТИ ВИПРОБУВАННЯ ТА СЕРТИФІКАТИ ДЛЯ ІНСТРУМЕНТІВ, ЩО ВИКОРИСТАЛИ ДЛЯ
ВИМІРЮВАНЬ, ЗБЕРІГАЮТЬСЯ В TELME SPA І ДОСТУПНІ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ ОРГАНІВ.



2.6 Предмети, що постачаються з машиною

Машина поставляється разом з наступними елементами: 1.

Інструкція з експлуатації та обслуговування.

2. Набір прокладок і пакет харчового мастила

3. Лопатка для джелато/морозива

4. Щітка-тюбик для чищення.

5. Таз для вмивання

3 ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

3.1 Загальні вказівки



ІНСТРУКЦІЇ, ПЕРЕЛІКОВАНІ НИЖЧЕ, НЕОБХІДНО ПРОЧИТАТИ, ЩОБ КОРИСТУВАЧІ ДІЯЛИ ПРАВИЛЬНО ЩОДЕНЬ ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ МАШИНИ ТА ПРОВЕДЕННЯ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ. ЦЕ ЗАБЕЗПЕЧИТЬ БУДЬ-ЯКИЙ ВИД АВАРІЙ, ПОВ'ЯЗАНИХ З СИТУАЦІЯМИ, ІЗ ПОТЕНЦІЙНИМ РИЗИКОМ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ТА/АБО ОБ'ЄКТІВ.

Для безпеки користувачів машини необхідно дотримуватися наступних інструкцій з техніки безпеки:

1. Не намагайтеся запустити машину, доки ви не зрозумієте, як вона працює, прочитавши цей посібник.
2. У разі сумнівів, навіть після уважного прочитання цього посібника, зверніться до служби технічної підтримки.
3. Переконайтеся, що весь персонал, який бере участь у використанні машини, ознайомлений з інструкціями з техніки безпеки.
4. Перед запуском машини оператор повинен перевірити наявність будь-яких несправностей і/або дефектів на запобіжних пристроях і на машині. У разі виявлення будь-яких несправностей негайно повідомте про них виробника або в найближчий авторизований сервісний центр.
5. Машина повинна використовуватися лише в цілях, для яких вона була призначена, і відповідно до інструкцій виробника.
6. Щодня перевіряйте, чи всі пристрої безпеки на машині працюють належним чином (див. розділи 3.2 і 8.5 цього посібника).
7. Запобіжні пристрої не можна знімати або обходити з будь-якої причини.
8. Будь-яке втручання або модифікація машини без попереднього дозволу виробника звільняє виробника від будь-якої відповідальності за травми/пошкодження людей та/або предметів.
9. Ідентифікаційна табличка та символи безпеки/наклейки, нанесені на машину, повинні зберігатися в ідеальному стані. Якщо вони пошкоджені, їх необхідно негайно замінити.
10. Роботи з електричними з'єднаннями повинні виконуватися тільки кваліфікованим технічним персоналом.
11. Оператор повинен бути знайомий з органами керування машиною, як описано в розділі 5.1 «Елементи керування».
12. Оператор не повинен виконувати операції, не описані в цьому посібнику.
13. Купуйте та використовуйте лише оригінальні запчастини, на які надається гарантія виробника. Зверніться до дилера або найближчого сервісного центру для заміни несправних або пошкоджених компонентів.
14. Не носіть одяг, прикраси та аксесуари, які можуть заплутатися в рухомих частинах машини.
15. Тримайте територію навколо машини чистою та вільною від перешкод.
16. Не вставляйте пальці та/або предмети в щілини чи отвори машини.



17. Не використовуйте машину вологими або мокрими руками.
18. Завжди надягайте відповідні рукавички та чохол для гігієни.
19. Звертайте максимальну увагу на всі попередження та знаки небезпеки на машині.
20. Машина повинна бути встановлена в місці, захищеному від дощу та сонця.
21. Не допускайте потрапляння води та/або рідин у машину.
22. Не відкривайте панелі машини, оскільки машина містить компоненти/частини, які користувач не може обслуговувати.
23. Не спирайтеся і не сідайте на машину під час її роботи.
24. Не застосовуйте до машини інші пристрої, які не входять до комплекту, наданого виробником.
25. Очистіть зовнішні панелі машини м'якими тканинами, змоченими миючим засобом для харчових машин. Не використовуйте струмені води, оскільки вони можуть пошкодити компоненти/частини всередині машини.
26. Не використовуйте будь-які розчинники, такі як спирт, бензол або розчинник для очищення будь-яких поверхонь машини.
27. Не працюйте з машиною під впливом алкоголю, ліків для психічного здоров'я або ліків загалом.
28. Ця машина не повинна використовуватися особами віком до 18 років.
29. Неправильне використання машини може спричинити небезпеку для операторів та/або пошкодити машину.
30. Якщо з машиною виникнуть проблеми, не описані в цьому посібнику, зверніться до служби технічної підтримки.
31. Використання машини не дозволяється в місцях з потенційно вибухонебезпечною атмосферою та в місцях з умовами навколишнього середовища, не передбаченими пунктом 4.2 цього посібника.
32. Машина не призначена для використання людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями.

3.2 Запобіжні пристрої, наявні на машині

Термін захисний пристрій стосується: «компонента, спеціально розробленого виробником, який також продається окремо від машини, щоб мати можливість виконувати функції безпеки. Таким чином, компонент безпеки буде вважатися пристроєм, несправність якого ставить під загрозу безпеку людей, які піддаються впливу.

3.2.1 Запобіжник, встановлений на кришці

Всередині машини встановлено магнітний датчик безпеки (А, не видно на фотографіях), призначений для виявлення магніту (В), встановленого на кришці.

! Неправильне розташування магніту активує сигналізацію машини, запобігаючи її запуску. Магніт (В) повинен бути розташований так, щоб стрілки (1-2) були ВЕРТИКАЛЬНІ.



Примітка: Якщо під час робочого циклу відкрити кришку (наприклад, для додавання інгредієнтів), цикл буде призупинено, а потім продовжитися з того місця, на якому він був зупинений, лише після закриття кришки.



МАГНІТНИЙ ДАТЧИК БЕЗПЕКИ В КРИШЦІ НЕ ПОВИНЕН ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ЯК КОНТРОЛЬ ЗУПИНКИ МАШИНИ.



МАШИНУ ПОТРІБНО ВИМИКАТИ ЛИШЕ ЗА ДОПОМОГОЮ ВІДПОВІДНИХ КНОПОК НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ, НЕ ВІДКРИТТЯ КРИШКИ. (ДИВ. РОЗДІЛ 5.1 «ОРГЕТИ КЕРУВАННЯ» ЦЬОГО ПОСІБНИКА).

3.2.2 Запобіжний пристрій жолоба витяжних дверей

Машина має дверцята для витяжки, які дозволяють герметизувати робочий циліндр. Важіль (А) використовується для відкриття дверцят для вилучення оброблених харчових продуктів.

Витяжні дверцята циліндра, які використовуються для вилучення продукту, оснащені фіксованою решіткою (В), призначеною для запобігання випадковому вставлянню пальців.



НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ІНСТРУМЕНТИ (НАПРИКЛАД: ЩІТКУ-ТРУБКУ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ТОЩО) У РЕШІТКУ ДВЕРЦЯТ ВИТЯЖЕННЯ, КОЛИ МАШИНА ПРАЦЮЄ.



СУВОРО ЗАБОРОНЕНО ВТРУШЕННЯ ДО ЗАХИСНОГО ПРИСТРОЮ ТА ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ, ЯКЩО ЇЇ ПОШКОДЖЕНО АБО НЕПРАВИЛЬНО.



ВИРОБНИК ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВІД БУДЬ-ЯКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ У ВИПАДКУ ЗМІНЕННЯ З ПРИСТРОЯМИ БЕЗПЕКИ АБО ОПЕРАЦІЙ, ЩО НЕ ЗБІГАЄТЬСЯ З ТИМ, ЩО УКАЗАНО В ЦЬОМУ ПОСІБНИКУ, ОСКІЛЬКИ ВОНИ МОЖУТЬ СТРАВИТИ ЗДОРОВ'Я ТА БЕЗПЕКУ ПЕРСОНАЛУ ТА/ АБО ОБ'ЄКТІВ.

СУВОРО ЗАБОРОНЕНО ВТРУШЕННЯ ДО ЗАХИСНОГО ПРИСТРОЮ ТА ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ, ЯКЩО ЇЇ ПОШКОДЖЕНО АБО НЕПРАВИЛЬНО.



3.2.2 Символи безпеки та наклейки

На машині є символи/наклейки для виділення: що не можна робити, важлива інформація та попередження:

Цей символ вказує на наявність небезпеки ураження електричним струмом.

Це вказує відповідному персоналу на ризик ураження електричним струмом, якщо вони не будуть працювати згідно з правилами безпеки.



Цей символ вказує на наявність небезпеки опіку.

Це вказує відповідному персоналу на ризик контакту з гарячими поверхнями, якщо вони працюють згідно з правилами безпеки.

Одягніть відповідні рукавички для захисту від тепла.



3.3 Засоби індивідуального захисту (ЗІЗ)

Роботодавець повинен інформувати персонал про наступні питання безпеки:

1 Ризики нещасних випадків.

2 Засоби безпеки оператора.

3 Загальні правила запобігання нещасним випадкам, передбачені нормативними актами країни, для якої призначено машину.

Оператор повинен завжди:

1. Звертайте максимальну увагу на всі попереджувальні та небезпечні символи/наклейки на машині.

2. Не носіть одягу, прикрас або аксесуарів, які можуть заплутатися в частинах машини. Засоби

індивідуального захисту, які повинні використовуватися персоналом, уповноваженим на використання машини:



3.3.1 Одяг

Оператори повинні носити одяг із матеріалу, стійкого до типу продукту, що обробляється. Одяг повинен забезпечувати ідеальні рухи для операцій, які повинен виконувати оператор.

3.3.2 Рукавички (захист рук)

Рукавички повинні відповідати умовам роботи машини і рук оператора. Вони повинні гарантувати надійне, швидке захоплення, а також високу ефективність опору виробу, який потрібно використовувати. Вони повинні гарантувати належний комфорт, вибирати піт і захищати від спеки та холоду.



3.3.3 Волосяний покрив

Волося має бути відповідного розміру та утримувати волосся всередині. Вони повинні пропускати повітря, щоб шкіра голови не потіла.



ВІН ПОВИНЕН ВІДПОВІДАТИ ВИМОГАМ БЕЗПЕКИ ДІЙНИХ НОРМАТИВ У КРАЇНІ Є, ДЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ МАШИНА.



4 ІНСТРУКЦІЇ З МОНТАЖУ

4.1 Загальні вимоги



ВСТАНОВЛЕННЯ ПОВИННО ВИКОНУВАТИ ЛИШЕ КВАЛІФІКОВАНИЙ ТЕХНІЧНИЙ ПЕРСОНАЛ.

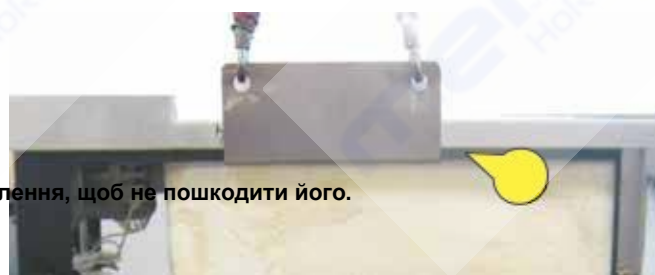
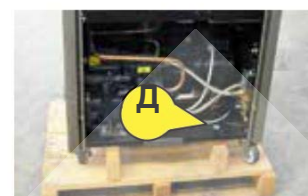
Коли пакунок підійде до місця встановлення машини, розріжте стрічки (А) і зніміть картон (В), штовхнувши його вгору.
Вийміть документи та аксесуари, розташовані на зовнішній стороні машини.

Будьте обережні, знімаючи ремені, оскільки вони можуть випадково вдарити оператора під час розрізання.

Зніміть обидві бічні панелі машини, відкрутивши кріпильні гвинти (С), а потім відкрутіть болти (D), які кріплять раму машини до основи упаковки.

Підніміть машину з піддону, впливаючи на несучі частини (Р) рами, використовуючи підйомне обладнання, яке відповідає вазі

машини. Під час підйому зверніть особливу увагу на кабель П живлення, щоб не пошкодити його.



НЕ СПРОБУЙТЕ ПІДНЯТИ МАШИНУ ВРУКУ.

Розташувачи машину у вибраній зоні, закріпіть бічні панелі за допомогою гвинтів і утилізуйте пакувальні матеріали згідно з правилами, що діють у країні, де використовуватиметься машина.

4.2 Умови навколишнього середовища

Умови навколишнього середовища, необхідні для роботи

машини: !Температура: +15°C ÷ +30°C (59°F ÷ 86°F)

!Вологість: 10% - 95% (без конденсації)



МАШИНА ПОВИННА РОЗТАШУВАТИСЯ В МІСЦІ, ЗАХИЩЕНОМУ ВІД ДОЩУ ТА СОНЦЯ.

Умови навколишнього середовища, відмінні від зазначених, можуть серйозно пошкодити машину, зокрема електричне обладнання та систему охолодження.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ МАШИНИ В НАВКОЛИШНІХ УМОВАХ, ЩО НЕ ВІДПОВІДАЮТЬ ПОКАЗАННЯМ У ЦЬОМУ ПОСІБНИКУ, ПРИЗВОДИТЬ АНУЛЮВАННЯ ГАРАНТІЇ.

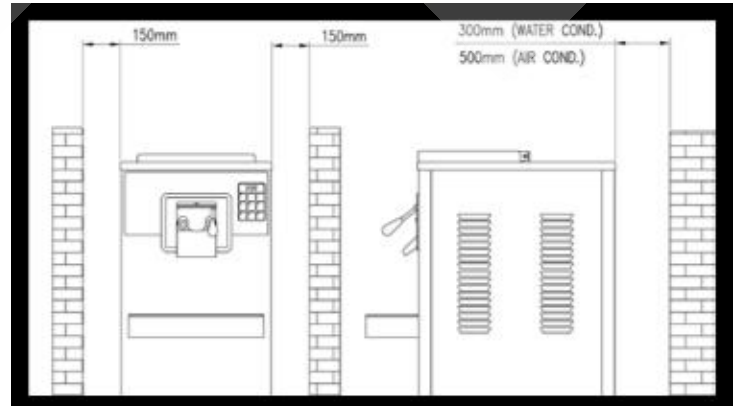
ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ В ПОТЕНЦІЙНО ВИБУХОНЕБЕЗПЕЧНИХ АТМОСФЕРАХ СУВОРО ЗАБОРОНЕНО.



4.3 Місця, необхідні для використання машини

Машину слід розташувати на твердій, рівній і рівній підлозі. Він не повинен піддаватися прямому впливу сонячного світла або поблизу джерел тепла.

Тримайте повітрязабірні отвори машини чистими, щоб забезпечити належну циркуляцію повітря навколо них.

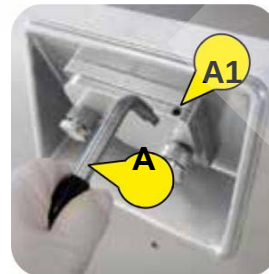


4.4 Послідовність встановлення та складання вузлів машини

З міркувань безпеки та щоб уникнути пошкоджень під час транспортування деякі компоненти машини з нього вилучені. Тому користувач машини повинен дотримуватися цих інструкцій зі збирання компонентів машини:

1 Важіль дверцят витяжки

- Встановіть важіль відкривання (A) на дверцят витяжки. Помістіть його в сидіння (A1) і за допомогою шестигранного ключа (B), який входить у комплект, затягніть фіксуючий гвинт, утримуючи важіль у робочому положенні.



2 Жолоб дверцят витяжки

- Встановіть жолоб дверцят витяжки під дверцятами витяжки за допомогою кріпильних отворів (C) на передній панелі.
- Розмістіть жолоб і затягніть 2 затискні гвинти (D) під ним.



ЗАТЯГНІТЬ ЗАЖИМНІ ГВИНТИ, ПЕРЕВІРЯЮЧИСЬ, ЧИ НЕМАЄ ЛЮФТУ В ЖОЛОБІ.

3. Підставка для раковини та килимок

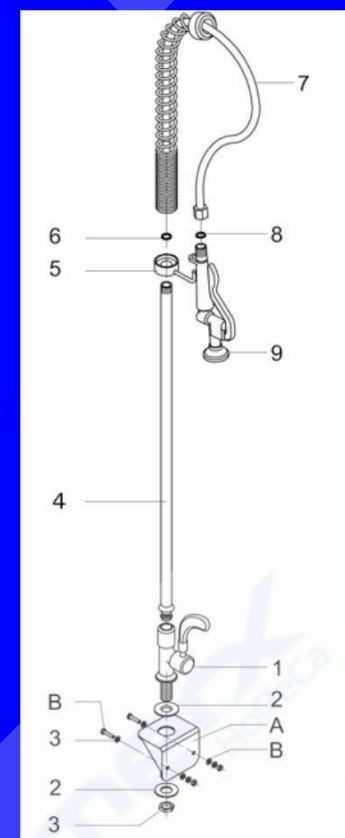
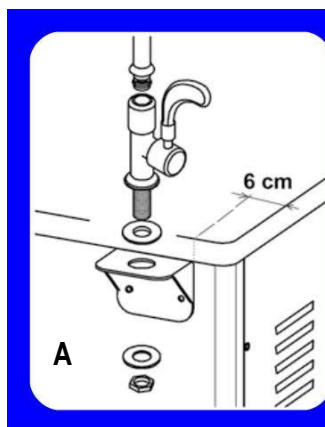
- Є два слоти (F) на задній частині опори раковини. Встановіть їх на затискні гвинти (G), частково затягнуті на передній панелі. Коли опора раковини встановлена на місце, затягніть гвинти.
- Покладіть килимок (H), що входить до комплекту постачання, на підставку для раковини.



4.4.1 Монтаж душового блоку (опція)

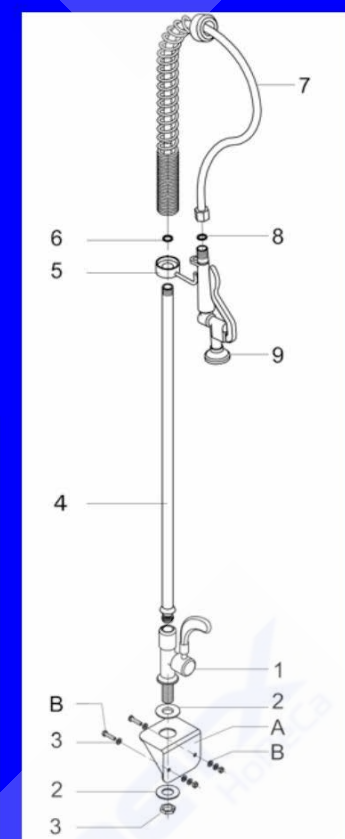
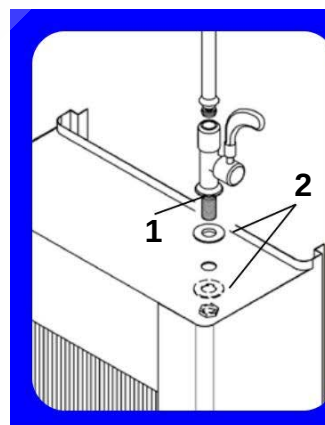
Водяна версія машини

- Розташуйте кронштейн (А) на задній частині машини прибіл. 6 см від зовнішнього краю та закріпіть його гвинтами з комплекту (В).
- Вставте кран (1) в отвір у кронштейні (А), переконавшись, що верхня та нижня шайби (2) прилягають до кронштейна. Потім закріпіть душовий блок гайкою (3).
- Накрутіть хромовану трубку (4) на кран (1).
- Встановіть душову опору (5) на хромовану трубу (4), зафіксувавши її гвинтом, що входить у комплект. Накрутіть гнучкий шланг (7) на хромовану трубку (4), переконавшись, що прокладка (6) правильно вставлена в гніздо.
- Встановіть душ (9) на гнучкий шланг (7), переконавшись, що прокладка (8) правильно вставлена у своє гніздо.
- Використовуйте гнучкий шланг, щоб підключити кран душової установки до водопроводу.



Повітряна версія машини

- Вставте кран (1) в отвір на задній панелі, переконавшись, що верхня та нижня шайби (2) прилягають до конструкції панелі. Потім закріпіть душовий блок гайкою (3).
- Накрутіть хромовану трубку (4) на кран (1).
- Встановіть душову опору (5) на хромовану трубу (4), зафіксувавши її гвинтом, що входить у комплект. Накрутіть гнучкий шланг (7) на хромовану трубку (4), переконавшись, що прокладка (6) правильно вставлена в гніздо.
- Встановіть душ (9) на гнучкий шланг (7), переконавшись, що прокладка (8) правильно вставлена у своє гніздо.
- Використовуйте гнучкий шланг, щоб підключити кран душової установки до водопроводу.





4.5 Електропостачання



РОБОТИ З ЕЛЕКТРИЧНИМИ ПІДКЛЮЧЕННЯМИ ПОВИННІ ВИКОНУВАТИСЯ ЛИШЕ КВАЛІФІКОВАНИМ ТЕХНІЧНИМ ПЕРСОНАЛОМ.

Машина повинна мати напругу, вказану на табличці з даними у верхній частині задньої панелі. Підключайте машину лише до джерела живлення за допомогою відповідного заземлення.

Машина постачається з кабелем живлення, до якого кваліфікований технік необхідно підключити вилку, яка відповідає технічним даним (напруга, сила струму), зазначеним на табличці з даними.

Підключіть машину до розетки за допомогою відповідного заземлення.



ЕЛЕКТРИЧНА СИСТЕМА, ЩО ЖИВИТЬ МАШИНУ, ПОВИННА БУТИ РОЗРОБЛЕНА ВІДПОВІДНО ДО ДІЙНИХ НОРМАТИВ ТА ВСТАНОВЛЕНА КВАЛІФІКОВАНИМ СЕРТИФІКОВАНИМ ТЕХНІЧНИМ СПЕЦІАЛІСТОМ.

РОЗЕТКА ПОВИННА КЕРУВАТИСЯ АВТОМАТИЧНИМ АВТОМОБІЛЕМ З УПРАВЛІННЯМ ЗАЛИШКОВОГО СТРУМУ І МАЄ МАТИ ЕФЕКТИВНЕ ЗАЗЕМЛЕННЯ.



ВИРОБНИК ВІДМІНЯЄТЬСЯ ВІД БУДЬ-ЯКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКІ ПОШКОДЖЕННЯ, СПРИЧИНЕНІ НЕВІДПОВІДНОЮ СИСТЕМОЮ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ АБО ЗАЗЕМЛЕННЯ.



ПІСЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ МАШИНИ КВАЛІФІКОВАНИЙ ТЕХНІЧНИЙ ПЕРСОНАЛ ПОВИНЕН ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ ЗМІШУВАЧ ОБЕРТАЄТЬСЯ В ПРАВИЛЬНОМУ НАПРЯМКУ, «ЗА ГОДИННИКОВОЮ СТІЛКОЮ».



ВИКОРИСТАННЯ ПОДОВЖУВАЧІВ, ЯКІ МАЮТЬ ПОПЕРЕЧНИЙ ПЕРЕРІЗ КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ МАШИНИ, МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ТАКИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ:

1. ПОВІЛЬНИЙ ЗАПУСК ДВИГУНА ЗІ ВІДКЛЮЧЕННЯМ ВИМИКАЧІВ ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ
2. ПЕРЕГРІВ МОТОРА З ПАДІННЯМ ПОТУЖНОСТІ
3. ЗБІЙ ПРИСТРОЮ ВКЛЮЧЕННЯ – ВИМКНЕННЯ МАШИНИ



ВИРОБНИК РЕКОМЕНДУЄ ВСТАНОВЛЕННЯ ТРИФАЗНИХ МАГНІТНО-ТЕРМОВИМИКАЧІВ, ЯКІ ДОЗВОЛЯЮТЬ ВІДКЛИКАТИ ЖИВЛЕННЯ ВСІХ ФАЗ НАВІТЬ У РАЗІ ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ ЛИШЕ ОДНОЇ З НИХ. ІНШІ ТИПИ МАГНІТНО-ТЕРМІЧНИХ ВИМИКАЧІВ АБО ЗАПОБІЖНИКІВ ВІДМИНАЮТЬ ЛИШЕ ТУ ФАЗУ, ЯКА ПІДДАВАЛАСЯ ПЕРЕВАНТАЖЕННЮ. ЯКЩО В ОДНІЙ З ТРЬОХ ФАЗ ВІД НАПРУГИ ВІДБУДЕТЬСЯ, МАШИНА НЕ ПРИПИНЕ РОБОТУ, АЛЕ ДВИГУНИ ШВИДКО ОТРИМАЮТЬ НЕПОПРАВНОЇ ПОШКОДЖЕННЯ.

4.6 Машина з водяним охолодженням

Для машин з водяним конденсатом необхідно встановити трубку подачі води та трубку для відведення води. Під'єднайте клапан або кран (1) перед трубою подачі.

Різьбові з'єднувачі знаходяться на задній частині машини, у нижній частині. Кожен роз'єм позначений ярликом із зазначенням його призначення, як показано нижче:

- А. IN - подача води в машину (тиск від 1 до 7 бар)
- Б. OUT - вихід води з машини

Для з'єднання з водою використовуйте прогумовані тканинні трубки, які витримують тиск до 15 бар. Щоб під'єднати труби до різьбових з'єднувачів машини, використовуйте фітинги $\frac{3}{4}$ " з прокладками та відповідним затискачем для затягування труб із затискними гвинтами. Під'єднайте вентиль або кран перед подавальною трубою, щоб регулювати потік води.



НЕ ІНВЕРТУЙТЕ З'ЄДНАННЯ ТРУБ І ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ТРУБКИ НЕ ЗАЩИМАНІ АБО НЕ ЗІГНУТІ ПІД ТУСТИМИ КУТАМИ.

ЗАВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА ВОДИ, ЩО ПОДАЄТЬСЯ (ВИЩЕ 28°C), ПЕРЕШКОДИТЬ ПРАВИЛЬНУ РОБОТУ ТЕПЛООБМІННИКА, ВСТАНОВЛЕНОГО НА МАШИНІ.

НЕПІДХІДНІ ТРУБКИ АБО З'ЄДНАННЯ МОЖУТЬ ПРИЧИНИТИ ПРОТИЧАННЯ, ІЗ НАСЛІДКОВИМИ ПРОБЛЕМАМИ В РОБОЧОМУ СЕРЕДОВИЩІ. ВИТІК ВОДИ МОЖЕ СЕРЬОЗНО ПОШКОДИТИ МАШИНУ.

ЯКЩО ВОДА, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ДЛЯ ЖИВЛЕННЯ МАШИНИ, Є ЖОРСТКОЮ ВОДОЮ АБО МІСТИТЬ БАГАТО ДОМІШОК, ВСТАНОВІТЬ ВІДПОВІДНИЙ ПРИСТРІЙ ДЛЯ ДЕКАЛЬЦИНАЦІЇ АБО ФІЛЬТРУВАННЯ ПЕРЕД ПОДАЧНОЮ ТРУБКОЮ.

ТИСК ПОДАВАЛЬНОЇ (ВХІДНОЇ) ВОДИ В МАШИНУ МАЄ БУТИ ВІД 1 ДО 7 БАР. ІНАКЩО НІ, МАШИНА ВИНИКНЕ НЕПРАВИЛЬНОСТІ.

ЯКЩО ВХОДНИЙ (ВХІДНИЙ) ТИСК ВОДИ В МАШИНІ ВИЩИЙ ЗА ДОЗВОЛЕНІ МЕЖІ, ВСТАНОВІТЬ ВІДПОВІДНО РЕГУЛЬОВАНИЙ ОБМЕЖУВАЧ ТИСКУ ПЕРЕД ПОДАЧАЛЬНОЮ ТРУБКОЮ. ІНАКШЕ МАШИНА МОЖЕ БУТИ ПОШКОДЖЕНА І ПЕРЕСТАТИ РОБОТИ.

ПРИ ТЕМПЕРАТУРАХ НИЖЧЕ 0°C ВАЖЛИВО ЗЛИВТИ ВОДУ З СИСТЕМИ ОХОЛОДЖЕННЯ МАШИНИ. ІНАКШЕ ВІН МОЖЕ ЗАМОРЗНУТИ В НЬОМУ, ЩО СПРИЧИНАЄ СЕРЬОЗНИХ ПОШКОДЖЕНЬ.



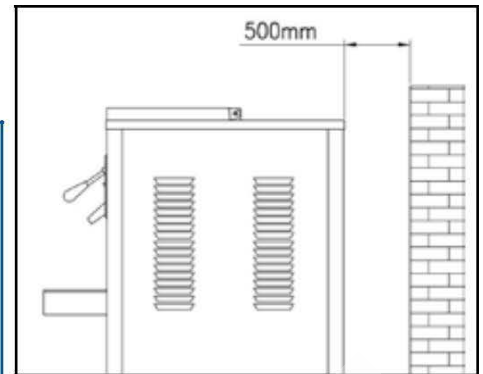


4.7 Машина з повітряним охолодженням

Машини з повітряним охолодженням повинні бути встановлені на мінімальній відстані від задньої стінки не менше 500 мм, щоб забезпечити вільну циркуляцію конденсаційного повітря.



Щодня очищайте територію навколо апарата, щоб сторонні предмети (наприклад, скупчення пилу, шматки паперу тощо) не блокували регулярний приплив повітря. Щомісяця ретельно очищайте решітку конденсатора, видаляючи будь-які залишки пилу, шматочки паперу тощо, щоб машина працювала належним чином.



Видаліть пил з решіток конденсатора «насухо» за допомогою пилососа і, якщо необхідно, щіткою, щоб пил видалявся назовні.



НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ РІДИНИ, ОСКІЛЬКИ ВОНИ ЗАКІПЛЯЮТЬ ПИЛ НА КОНДЕНСАТОРІ.



ВИДАЛЯЙТЕ ПИЛ З РЕШІТ КОНДЕНСАТОРА НАЗОВНІ, ЩОБ УНИКНУТИ ПІД ПИТАННЯМ ПРОДУКТИВНОСТІ ХОЛОДИЛЬНОЇ СИСТЕМИ.

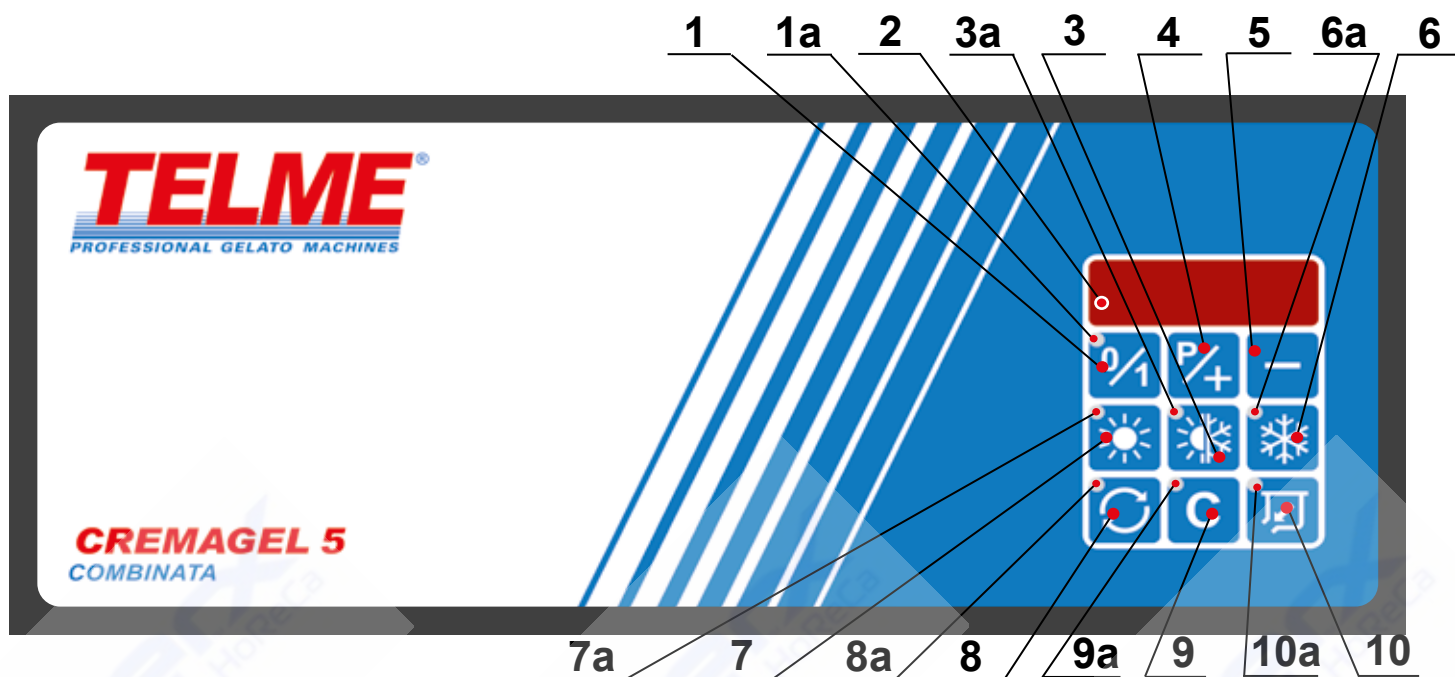


НЕАДЕКВНА ВЕНТИЛЯЦІЯ МАШИНИ МОЖЕ ПОЗНАТИТИ ПРАВИЛЬНУ РОБОТУ ТА ЇЇ ВИРОБНИЧУ ПОТУЖНІСТЬ.

5 РОБОТА МАШИНИ

5.1 Елементи керування

Функції панелі керування показано нижче:



1. Кнопка ON/OFF

Для вмикання та вимкнення машини. Натисніть, щоб підготувати машину для роботи, а потім температура бака відображається на цифровому дисплеї (2).

1a. Світлодіод живлення

Світлодіод вказує на те, що машина живиться.

Світло вказує на те, що машина включена. Коли горить

2. Цифровий дисплей

Відображає функції та набір даних.

3. Кнопка «КОМБІНОВАНИЙ ЦИКЛ».

Запускає «КОМБІНОВАНИЙ» цикл (пастеризує та охолоджує суміш) для виробництва GELATO. Коли цикл увімкнено, загоряється спеціальна контрольна лампа (3a). Після натискання цієї кнопки автоматично вмикається змішувач у циліндрі та система нагріву машини для пастеризації суміші. Цикл завершується, коли продукт у циліндрі досягає встановленої на заводі температури охолодження. Система охолодження автоматично вимикається, а змішувач продовжує перемішувати за годинниковою стрілкою, щоб запобігти утворенню льоду на стінках циліндра. Натисніть кнопку ще раз, щоб вимкнути цикл і зупинити машину.

4. Кнопка програмування/регулювання +

Деофункціональна кнопка:

а)отримує доступ до функцій програмування машини (див. розділ 5.3 «Програмування» цього посібника).
б)при натисканні збільшує значення, вибране в різних функціях програмування. .

5. Кнопка регулювання –

зменшує вибране значення при натисканні.

Ця кнопка активується лише під час програмування функцій і



6. Кнопка «ЦИКЛ ОХОЛОДЖЕННЯ».

Запускає цикл «ОХОЛОДЖЕННЯ» для виробництва GELATO.

Коли цикл увімкнено, загоряється спеціальна контрольна лампа (6a). При натисканні цієї кнопки автоматично вмикається змішувач у циліндрі та система охолодження машини. Цикл завершується, коли продукт у циліндрі досягає встановленої на заводі температури охолодження. Система охолодження автоматично вимикається, а змішувач продовжує перемішувати за годинниковою стрілкою, щоб запобігти утворенню льоду на стінках циліндра. Натисніть кнопку ще раз, щоб вимкнути цикл і зупинити машину.

7 Кнопка «ЦИКЛ НАГРІВАННЯ».

Запускає процес гарячої підготовки продуктів, які

потрібні лише цикл нагрівання (наприклад, фруктове варення, панакота тощо). Коли цикл увімкнено, загоряється спеціальна контрольна лампа (7a). При натисканні цієї кнопки автоматично вмикається змішувач у циліндрі та система підігріву машини. Цикл завершується, коли продукт у циліндрі досягає встановленої на заводі температури нагрівання. Натисніть кнопку ще раз, щоб вимкнути цикл і зупинити машину.

8. Кнопка ручного перемішування

Початок або зупинка БЕЗПЕРЕРВНОГО обертання за годинниковою стрілкою,

крильчатки змішувача в ручному режимі. Натисніть цю кнопку, щоб змішати інгредієнти в баку. Коли кнопка активована, загоряється контрольна лампа (8a).

9. «КРЕМ ЦИКЛ».

Запускає цикл «КРЕМ» для випічки

КРЕМ та РІЗНІ ВИДИ КРЕМУ. Коли цикл увімкнено, загоряється спеціальна контрольна лампа (9a). При натисканні цієї кнопки автоматично вмикається змішувач у циліндрі та система підігріву машини. У фазі охолодження змішувач працює з перервами, щоб уникнути зношування крему, як описано в 5.6 «Виробництво з вершковим циклом». Цикл завершується, коли продукт у циліндрі досягає встановленої на заводі температури охолодження. Система охолодження автоматично вимикається, а змішувач продовжує перемішувати за годинниковою стрілкою, щоб запобігти утворенню льоду на стінках циліндра. Натисніть кнопку ще раз, щоб вимкнути цикл і зупинити машину.

10. Кнопка вилучення

Починає обертання змішувача проти годинникової стрілки.

помістіть циліндр, щоб продукт вийшов із дверцят відведення в кінці циклу. Коли відсмоктування активовано, загоряється контрольна лампа (10a).



НЕ НАТИСНІТЬ КНОПКУ «ЕКСТРАКЦІЯ», КОЛИ СУМІШ АБО ПРОДУКТ В ЦИЛІНДРІ РІДКИЙ, ОСКІЛЬКИ ВИСОКА ШВИДКІСТЬ ОБЕРТАННЯ ЗМІШУВАЛЬНИКА (ПРОТИ ГОДИННИКОВОЇ СТІЛКИ) ЗБУДЬТЕ РАПТОВО ВИЛИТИ ПРОДУКТ З ЦИЛІНДРА.

НЕ НАТИСНУЙТЕ КНОПКУ «ЕКСТРАКЦІЯ» В КІНЦІ ЦИКЛУ ВИРОБНИЦТВА Сльоти, ОСКІЛЬКИ ВИСОКА ШВИДКІСТЬ ОБЕРТАННЯ ЗМІШУВАЛЬНИКА (ПРОТИ ГОДИННИКОВОЇ СТІЛКИ) ЗБОРІТЬ ПРОДУКТ РАПТОВО ВИХОДИТИ З ЦИЛІНДРА. НАТИСНІТЬ КНОПКУ «ПЕРЕМІШУВАННЯ» (ОБРАТ МІКСЕРА ЗА ГОДИННИКОВОЮ СТІЛКОЮ), ЩОБ Сльота ПРАВИЛЬНО ВИЙШЛА З ЦИЛІНДРА МАШИНИ.

5.2 Увімкнення та запуск машини



КОЖНОГО ДНЯ, КОЛИ ВИ ВКЛЮЧАЄТЕ МАШИНУ, ПЕРЕВІРЯЙТЕСЯ, ЧИ ЗАХИСТНІ ПРИСТРОЇ ПРАЦЮЮТЬ ПРАВИЛЬНО, ЯК ДЕТАЛЬНО ОПИСАНО В РОЗДІЛІ 7.5 ЦЬОГО ПОСІБНИКА.

Під'єднайте кабель живлення машини до розетки та переконайтеся, що світлодіод живлення (А) світиться. Натисніть клавішу увімк./вимк. 0/1, щоб підготувати машину до роботи, після чого температура бака відобразиться на цифровому дисплеї (2).



Операція, встановлена на заводі, відбувається наступним чином:

1. Виробництво з циклом "КРЕМ".  , для приготування кремів, кондитерських виробів і сумішей для морозива.
2. Виробництво з циклом «ПІДІГРІВ».  , для приготування фруктових джемів, панакоти та продуктів, які необхідно готувати гарячими.
3. Виробництво з «КОМБІНОВАНИМ» циклом  (пастеризація та подальше охолодження суміші), для отримання джелато та слашу.
4. Виробництво з циклом «ОХОЛОДЖЕННЯ».  , для виробництва морозива та слашу.

Після вибору режиму роботи та розміщення пастеризованої суміші або попередньо розфасованих харчових продуктів у циліндр просто натисніть відповідну кнопку запуску, щоб розпочати виробництво.



Перед початком виробництва не забудьте запустити фази машинного прання, як описано в розділі 6 «Прання» цього посібника.

Перед початком виробництва проведіть такі перевірки:

- *Перевірте, чи повністю затягнуті ручки блокування міксера та фіксуєної лопаті.*
- *Перевірте, чи дверцята відведення закриті, і залийте пастеризовану суміш або попередньо розфасовані харчові продукти в циліндр. Відповідна кількість продукту, яку можна переробити, вказана в розд. 2.4, «Технічні дані машини» цього посібника.*
- *Для машин з водяним охолодженням переконайтеся, що кран подачі води відкритий.*
- *Для машин з повітряним охолодженням переконайтеся, що машина розміщена з необхідним відстанню від задньої стінки та чи немає сторонніх тіл, які перешкоджають потоку повітря в конденсаторі.*



Не запускайте робочий цикл машини до того, як помістіть суміш у циліндр. Змішувач не повинен працювати без продукту всередині, оскільки він може бути пошкоджений.



5.3 Програмування



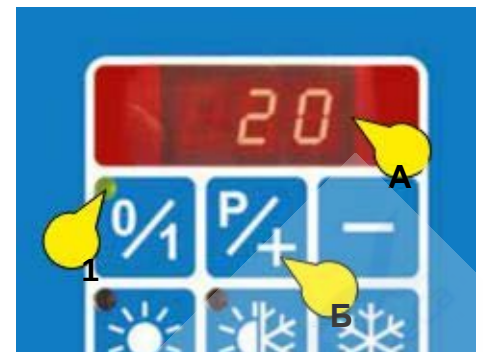
ПІД ЧАС ЗАВОДСЬКОЇ ІНСПЕКЦІЇ МАШИНУ БУЛО ПРОГРАМОВАНО НА ОПТИМАЛЬНІ ЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРІВ ЧАСУ ТА ТЕМПЕРАТУРИ ДЛЯ РОБОЧИХ ЦИКЛІВ.

НЕ ЗМІНЮЙТЕ ПРОГРАМУВАННЯ, ЯКЩО ЦЕ СУВОРО НЕОБХІДНО.



ЯКЩО ПОТРІБНО ЗМІНИТИ ЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРІВ, ВНЕСІТЬ БУДЬ-ЯКІ НЕОБХІДНІ ЗМІНИ В ПРОГРАМУВАННЯ МАШИНИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИРОБНИЦТВА.

- Переконайтеся, що світлодіодний індикатор живлення (1) світиться, і натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення машини 0/1.
- Машина готується до роботи, а потім температура бака відображається на цифровому дисплеї (2).
- Утримуйте кнопку «ПРОГРАМУВАННЯ/РЕГУЛЮВАННЯ +» (А) натиснутою протягом кількох секунд, щоб отримати доступ до функцій програмування.
- Натисніть кнопку «ПРОГРАМУВАННЯ/НАЛАШТУВАННЯ +» (В), щоб отримати доступ до параметрів програмування 4 машинних виробничих циклів:



Код функція

P1 Цикл «КРЕМ».



P2 Цикл «ПІДІГРІВ».



P3 «КОМБІНОВАНИЙ» цикл



P4 Цикл «ОХОЛОДЖЕННЯ».



ПЕРЕМИКАННЯ МІЖ ФУНКЦІЯМИ ВІДБУВАЄТЬСЯ АВТОМАТИЧНО З ІНТЕРВАЛОМ ЧАСУ 5 СЕКУНД. ЩОБ ОТРИМАТИ ДОСТУП ДО ФУНКЦІЇ НАЛАШТУВАННЯ, ОПЕРАТОР ПОВИНЕН ДОЧЕКАТИСЯ, ДОКИ НА ДИСПЛЕЇ ВІДОБРАЗИТЬСЯ КОД, ПОВ'ЯЗАНИЙ З ПОТРІБНОЮ ФУНКЦІЄЮ.

У КІНЦІ ЦИКЛУ ПРОГРАМУВАННЯ СИСТЕМА АВТОМАТИЧНО ВИКЛИКАЄТЬСЯ З ФУНКЦІЙ І ТЕМПЕРАТУРА ЦІЛІНДРА ВІДОБРАЖУЄТЬСЯ НА ЦИФРОВОМУ ДИСПЛЕЇ.



Для кожного робочого циклу оператор може встановити параметри використання, відмінні від встановлених на заводі. Параметри, які потрібно встановити, позначаються миготливим кодом і автоматично послідовно відображаються на цифровому дисплеї машини після натискання кнопки «ПРОГРАМУВАННЯ/РЕГУЛЮВАННЯ +» (В), як описано нижче.

5.3.1 P1. Цикл «КРЕМ».



Код **функція**

P1C Регулювання температури нагріву в циклі «ВЕРШКИ».

P1t Регулювання часу зберігання в циклі «КРЕМ».

P1F Регулювання температури охолодження в циклі «КРЕМ».

P1C: Регулювання температури нагріву в циклі «КРЕМ».

- Натиснувши кнопку «ПРОГРАМУВАННЯ/РЕГУЛЮВАННЯ +» (В), the P1C код блимає на цифровому дисплеї. Через п'ять секунд на цифровому дисплеї автоматично з'являється числове значення, яке вказує на встановлену температуру нагріву.

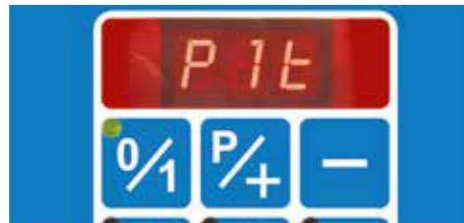


- Натисніть кнопки регулювання (В) і (С), щоб збільшити або зменшити значення температури нагріву. Температуру можна регулювати в діапазоні від +20°C до +99°C. Заводське значення +95°C.

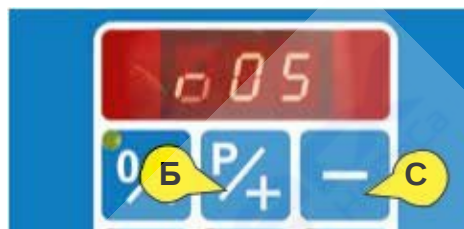


P1t: Регулювання часу зберігання в циклі «КРЕМ».

- Коли значення коду P1C відображається автоматично, через 5 секунд P1t код блимає автоматично. Через п'ять секунд на дисплеї автоматично з'являється числове значення, що вказує встановлений час зберігання. .



- Натисніть кнопки регулювання (В) і (С), щоб збільшити або зменшити значення часу зберігання. Час можна регулювати в діапазоні від 0 до 60 хвилин. Заводське значення становить 5 хвилин.





P1F: Регулювання температури охолодження в циклі «КРЕМ».

- Коли значення коду P1f відображається автоматично, через 5 секунд P1f код блимає автоматично. Через 5 секунд на цифровому дисплеї автоматично з'являється числове значення, яке вказує на встановлену температуру охолодження.
- Натисніть кнопки регулювання (B) і (C), щоб збільшити або зменшити значення температури охолодження. Температуру можна регулювати в діапазоні від +60°C до 0°C. Заводське значення +4°C.



5.3.2 P2. Цикл «ПІДІГРІВ»:

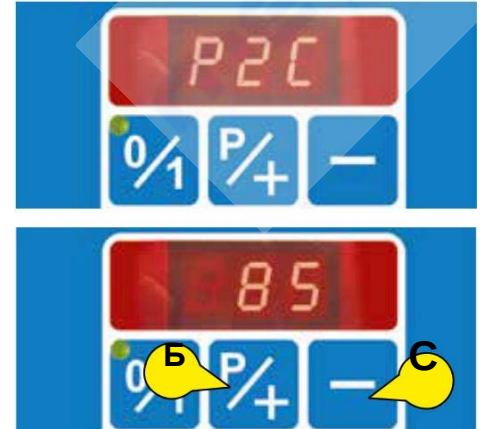


Код	функція
-----	---------

P2C	Регулювання температури циклу «ПІДІГРІВ».
-----	---

P2C: Регулювання температури циклу «НАГРІВ».

- Коли значення коду P1F відображається автоматично, через 5 секунд P2C код блимає автоматично. Через 5 секунд на цифровому дисплеї автоматично з'являється числове значення, яке вказує на встановлену температуру нагріву
- Натисніть кнопки регулювання (B) і (C), щоб збільшити або зменшити значення температури нагріву. Температуру можна регулювати в діапазоні від +20°C до +99°C. Заводське значення +85°C.





5.3.3 РЗ. «КОМБІНОВАНИЙ» цикл:



Код функція

P3C	Регулювання температури пастеризації в циклі «КОМБІНОВАНИЙ».
P3t	Регулювання часу зберігання в циклі «КОМБІНОВАНО».
P3F	Регулювання температури охолодження в циклі «КОМБІНОВАНИЙ».

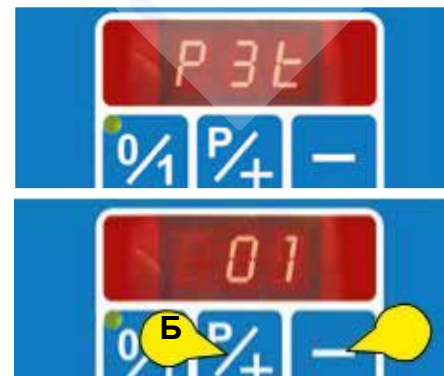
P3C: Регулювання температури пастеризації в «КОМБІНОВАНОМУ» циклі

- Коли значення коду P2c відображається автоматично, через 5 секунд P3Cкод блимає автоматично. Через 5 секунд на дисплеї автоматично з'являється числове значення, яке вказує на встановлену температуру пастеризації. .
- Натисніть кнопки регулювання (B) і (C), щоб збільшити або зменшити значення температури пастеризації. Температуру можна регулювати в діапазоні від 0°C до +99°C.
Заводське значення +85°C.
Температура пастеризації повинна бути від +65°C до +90°C.



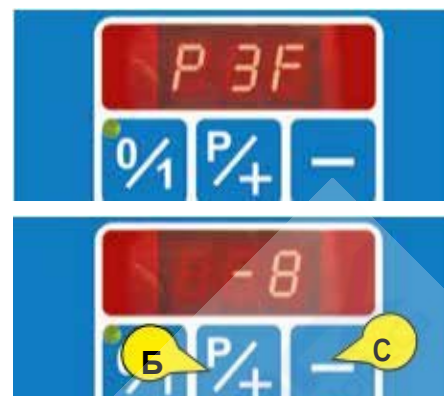
P3t: Регулювання часу зберігання в циклі «КОМБІНОВАНИЙ».

- Коли значення коду P3C відображається автоматично, через 5 секундP3tкод блимає автоматично. Через 5 секунд на дисплеї автоматично з'являється числове значення, що вказує встановлений час зберігання.
- Натисніть кнопки регулювання (B) і (C), щоб збільшити або зменшити значення часу зберігання. Час можна регулювати в діапазоні від 0 до 60 хвилин.
Заводське значення становить 1 хвилину.



P3F: Регулювання температури охолодження в циклі «КОМБІНОВАНИЙ».

- Коли значення коду P3t відображається автоматично, через 5 секундP3Fкод блимає автоматично. Через 5 секунд на цифровому дисплеї автоматично з'являється числове значення, яке вказує на встановлену температуру охолодження.
- Натисніть кнопки регулювання (B) і (C), щоб збільшити або зменшити значення температури охолодження. Температуру можна регулювати в діапазоні від +60°C до -16°C.
Заводське значення становить -8°C.





ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ ПОТРІБНО ПРОГРАМУВАТИ ВІДПОВІДНО КІЛЬКОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ, ЩО НЕ ЗАМЕРЗУЮТЬ (НАПРИКЛАД: ЦУКРУ АБО СПИРТУ) У СУМІШІ, ЩО ПЕРЕРОБЛЯЄТЬСЯ.



ІНФОРМАЦІЙНО, ДЛЯ «БІДНИХ» СУМІШЕЙ (З ЛИШЕ ДЕСКІЛЬКОМИ АНТИФРИЗНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ) СЛІД ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ $-5 \div -6$ °C.

ДЛЯ СУМІШЕЙ З СЕРЕДНЬОЮ КІЛЬКІСТЮ АНТИФРИЗІВ НЕОБХІДНО ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ $-7 \div -8$ °C.

ДЛЯ «БАГАТИХ» СУМІШЕЙ З ВЕЛИКОЮ КІЛЬКІСТЮ АНТИФРИЗІВ СЛІД ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ $-9 \div -10$ °C.

5.3.4

P4. Цикл «ОХОЛОДЖЕННЯ»:



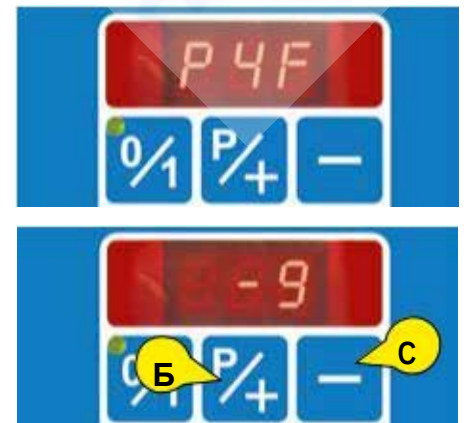
Код	функція
-----	---------

P4F	Регулювання температури циклу «ОХОЛОДЖЕННЯ».
-----	--

P4F: Регулювання температури циклу «ОХОЛОДЖЕННЯ».

- Коли значення коду P3F відображається автоматично, через 5 секунд P4F код блимає автоматично. Через 5 секунд на цифровому дисплеї автоматично з'являється числове значення, яке вказує на встановлену температуру охолодження.
- Натисніть кнопки регулювання (B) і (C), щоб збільшити або зменшити значення температури охолодження. Температуру можна регулювати в діапазоні від +60°C до -16°C.

Заводське значення становить -9°C.



ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ ПОТРІБНО ПРОГРАМУВАТИ ВІДПОВІДНО КІЛЬКОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ, ЩО НЕ ЗАМЕРЗУЮТЬ (НАПРИКЛАД: ЦУКРУ АБО СПИРТУ) У СУМІШІ, ЩО ПЕРЕРОБЛЯЄТЬСЯ.



ІНФОРМАЦІЙНО, ДЛЯ «БІДНИХ» СУМІШЕЙ (З ЛИШЕ ДЕСКІЛЬКОМИ АНТИФРИЗНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ) СЛІД ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ $-5 \div -6$ °C.

ДЛЯ СУМІШЕЙ З СЕРЕДНЬОЮ КІЛЬКІСТЮ АНТИФРИЗІВ НЕОБХІДНО ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ $-7 \div -8$ °C.

ДЛЯ «БАГАТИХ» СУМІШЕЙ З ВЕЛИКОЮ КІЛЬКІСТЮ АНТИФРИЗІВ СЛІД ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ $-9 \div -10$ °C.

5.4 Виробництво з циклом «КРЕМ».



Цикл «КРЕМ» використовується для виробництва кремів і кондитерських виробів. У фазі охолодження міксер працює з перервами, щоб уникнути зношування крему.

- Переконайтеся, що світлодіод живлення (А) увімкнено, і натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення машини 0/1.



Оператор може перевірити і при необхідності відредагувати значення параметрів для циклу «КРЕМ»:

P1C температура нагріву, заводське налаштування $+95^{\circ}\text{C}$

P1t час зберігання, заводська настройка 5 хвилин;

P1F температура охолодження, заводське налаштування 4°C .

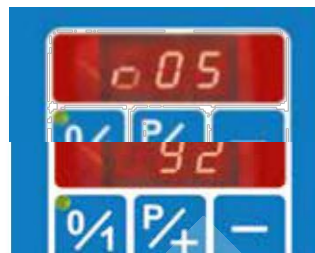
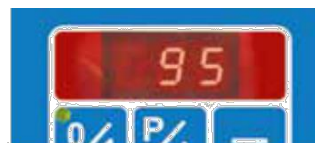
Дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі 5.3.1 цього посібника.

- Перед початком виробництва переконайтеся, що дверцята екстракції закриті, а потім залийте пастеризовану суміш або попередньо розфасовані харчові продукти в циліндр.



Відповідна кількість продукту, яку можна переробити, вказана в розд. 2.4, «Технічні дані машини» цього посібника.

- Закрийте кришку та запустіть «ЦИКЛ КРЕМУ», натиснувши відповідну кнопку (В), загориться її попереджувальний індикатор, а також індикатор кнопки «ПЕРЕМІШУВАННЯ» (С).
- Суміш буде нагріта до заводської установки «HEATING TEMPERATURE» (P1C) $+95^{\circ}\text{C}$. Підвищення температури суміші відображається на цифровому дисплеї до досягнення заданої температури нагріву.
- Після досягнення температури нагрівання $+95^{\circ}\text{C}$ додатковий час зберігання (P1t) становить 5 хвилин. На цифровому дисплеї відображається маленький квадрат із блимаючими сторонами та встановленим часом зберігання, вираженим у хвилинах, який поступово скидається.
- Під час зберігання блимає індикатор циклу «КРЕМ». Після завершення фази зберігання автоматично починається фаза охолодження суміші до досягнення заводської встановленої температури охолодження (P1F) $+4^{\circ}\text{C}$.
- Зниження температури суміші відображається на цифрових дисплеях до досягнення встановленої температури охолодження.



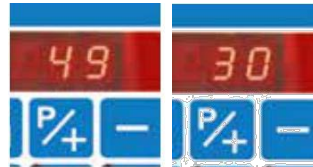


У фазі охолодження міксер працює з перервами, щоб уникнути зношування крему, як описано нижче:

- від заданої температури нагріву (P1C=+95°C заводська установка) до +50°C змішувач працює в переривчастому режимі з часом роботи 15 секунд і з паузами 60 секунд.



- Від температури +49°C до +30°C змішувач працює в переривчастому режимі з часом роботи 15 секунд і з паузами 30 секунд.



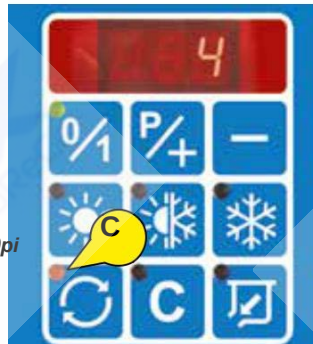
- При температурі нижче +30°C змішувач працює в безперервному режимі.



- Після досягнення встановленої температури охолодження (P1F: +4°C) оператор отримує звуковий сигнал.

- Після завершення циклу система охолодження автоматично вимикається, а міксер продовжує перемішувати за годинниковою стрілкою, щоб запобігти утворенню льоду на стінках циліндра.

- Якщо його не видалити, продукт залишається на фазі зберігання в циліндрі з заводською встановленою дельтою температури 2°C. Коли температура продукту всередині циліндра підвищується, система охолодження запускається автоматично, щоб відновити задану температуру охолодження.

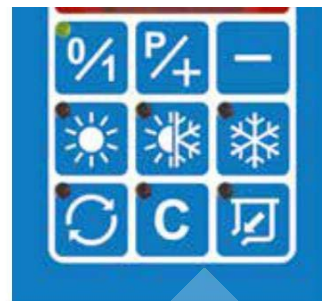


- Попереджувальний індикатор кнопки «ПЕРЕМІШУВАННЯ» (C) продовжує горіти, сигналізуючи про те, що цикл все ще активний.



ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЦИКЛУ МИ РЕКОМЕНДУЄМО ВИЙМАТИ ПРОДУКТ, ЩОБ ПЕРЕКРАНІТИСЯ, ЩОБ ЙОГО КОНСИСТЕНЦІЯ НЕ ЗМІНИЛАСЯ НАДАДТО МІШУВАННЯМ.

- Поставте відповідну ємність на полицю машини та відкрийте дверцята відведення, щоб вийняти вершки.
- Щоб завершити екстракцію та зупинити машину, натисніть кнопку «CREAM CYCLE» (B). Його контрольна лампа згасне.



Не натискайте кнопку «екстракція» наприкінці циклу виробництва крему, оскільки висока швидкість обертання міксера (проти годинникової стрілки) призведе до того, що продукт раптово вийде з циліндра.

Натисніть кнопку «перемішування» (обертання міксера за годинниковою стрілкою), щоб крем правильно вийшов із циліндра машини.

5.5 Виробництво з циклом «НАГРІВ».



Цикл «ПІДІГРІВ» використовується для виробництва продуктів, які потребують гарячої підготовки (наприклад, фруктові джеми, панакота тощо).
Продукт нагрівають до заданої температури.

- Переконайтеся, що світлодіод живлення (А) увімкнено, і натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення машини 0/1.



Оператор може перевірити і при необхідності відредагувати значення параметрів для циклу «НАГРІВ»:

P2C температура нагріву, заводське налаштування +85°C;

Дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі 5.3.2 цього посібника.

- Перед початком виробництва переконайтеся, що дверцята екстракції закриті, а потім залийте пастеризовану суміш або попередньо розфасовані харчові продукти в циліндр.



Примітка: відповідна кількість продукту, яку можна переробити, вказана в розд. 2.4, «Технічні дані машини» цього посібника.

- Закрийте кришку та запустіть «ЦИКЛ НАГРІВАННЯ», натиснувши відповідну кнопку (В), загориться її попереджувальний індикатор, а також індикатор кнопки «ПЕРЕМІШУВАННЯ» (С).
- Суміш буде нагріта до «ТЕМПЕРАТУРИ НАГРІВУ» (P2C), встановленої на заводі +85°C.
- Підвищення температури суміші відображається на цифрових дисплеях до досягнення заданої температури нагріву.
- Після досягнення встановленої температури нагріву (P2C: + 85°C), оператор буде попереджений звуковим сигналом.
- Після завершення циклу система нагріву автоматично вимикається, а міксер продовжує перемішувати за годинниковою стрілкою.
- Якщо його не видалити, продукт залишається на фазі зберігання в циліндрі з заводською встановленою дельтою температури 2°C. Коли температура продукту всередині циліндра знижується, система опалення запускається автоматично, щоб відновити задану температуру нагріву. Попереджувальний індикатор кнопки «ПЕРЕМІШУВАННЯ» (С) продовжує горіти, сигналізуючи про те, що цикл все ще активний.





ПІД ЧАС ВИЖИВАННЯ «ГАРЯЧИХ» ПРОДУКТІВ ВИКОРИСТОВУЙТЕ АДЕКВАТНІ ЗІЗ ЗАХОДУ НА ТЕПЛО.

ПІД ЧАС РОЗДАВАННЯ ГАРЯЧИХ РІДИН НЕ НАТИСНІТЬ КНОПКИ «ПЕРЕМІШУВАННЯ» АБО «ЕКСТРАКЦІЯ», ОСКІЛЬКИ ВОНИ МОЖУТЬ РАПТОВО ВИЛИТИ ПРОДУКТ З РИЗИКОМ ПОШКОДЖЕННЯ РЕЧЕЙ ТА/АБО ЛЮДЕЙ.

- Поставте відповідний контейнер на полицю машини та поступово відкрийте дверцята відведення.
- Витягніть продукт (не рідину), натиснувши кнопку «ПЕРЕМІШУВАННЯ» (D). Коли відсмоктування активовано, загоряється контрольна лампа.
- Використовуйте шпатель, який додається, щоб допомогти продукту стікати в контейнер.
- Щоб завершити відсмоктування та зупинити машину, натисніть кнопку «ЦИКЛ НАГРІВАННЯ» (B). Його контрольна лампа згасне.



5.6 Виробництво за «КОМБІНОВАНИМ» циклом



Для виробництва джелато використовується «КОМБІНОВАНИЙ» цикл. Він включає пастеризацію суміші та подальше охолодження, щоб перетворити її на джелато.

- Переконайтеся, що світлодіод живлення (А) увімкнено, і натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення машини 0/1.



Оператор може перевірити і при необхідності відредагувати значення параметрів для циклу «КОМБІНОВАНИЙ»:

P3C температура пастеризації, заводське налаштування $+85^{\circ}\text{C}$;

P3t час зберігання, заводське налаштування 1 хвилина;

P3F температура охолодження, заводське налаштування -8°C .

Дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі 5.3.3 цього посібника.

ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ ПОТРІБНО ПРОГРАМУВАТИ ВІДПОВІДНО КІЛЬКОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ, ЩО НЕ ЗАМЕРЗУЮТЬ (НАПРИКЛАД: ЦУКРУ АБО СПИРТУ) У СУМІШІ, ЩО ПЕРЕРОБЛЯЄТЬСЯ.



ІНФОРМАЦІЙНО, ДЛЯ «БІДНИХ» СУМІШЕЙ (З ЛИШЕ ДЕСКІЛЬКОМИ АНТИФРИЗНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ) СЛІД ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ $-5 \div -6^{\circ}\text{C}$.

ДЛЯ СУМІШЕЙ З СЕРЕДНЬОЮ КІЛЬКІСТЮ АНТИФРИЗІВ НЕОБХІДНО ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ $-7 \div -8^{\circ}\text{C}$.

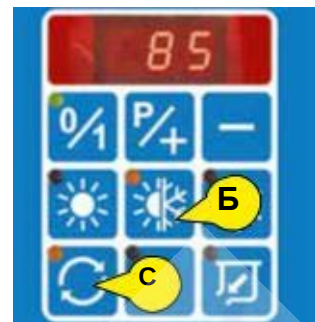
ДЛЯ «БАГАТИХ» СУМІШЕЙ З ВЕЛИКОЮ КІЛЬКІСТЮ АНТИФРИЗІВ СЛІД ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ $-9 \div -10^{\circ}\text{C}$.

- Перед початком виробництва переконайтеся, що дверцята екстракції закриті, а потім залийте пастеризовану суміш або попередньо розфасовані харчові продукти в циліндр.



Примітка: відповідна кількість продукту, яку можна переробити, вказана в розд. 2.4, «Технічні дані машини» цього посібника.

- Закрийте кришку та запустіть «КОМБІНОВАНИЙ ЦИКЛ», натиснувши відповідну кнопку (В). Його попереджувальний індикатор і індикатор кнопки «STIR-RING» (С) засвітяться.
- Суміш буде нагріта до встановленої на заводі «ТЕМПЕРАТУРИ ПАСТЕРИЗУВАННЯ» (P3C) $+85^{\circ}\text{C}$. Підвищення температури суміші відображається на цифровому дисплеї до досягнення заданої температури пастеризації.



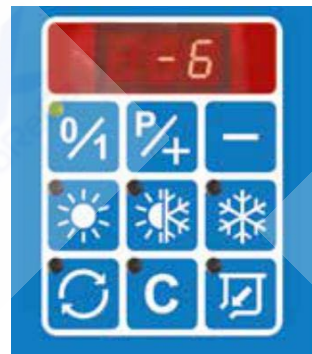
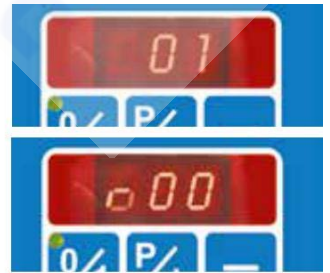
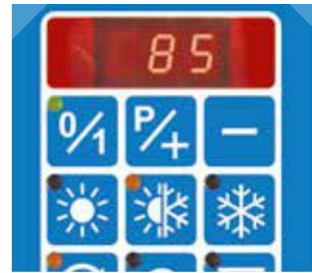
Під час фази нагрівання ми рекомендуємо зняти кришку з решіток кришки, щоб випустити пару та запобігти утворенню конденсату. Перемістіть кришку під час фази охолодження.



ВИКОРИСТУЙТЕ ТЕПЛОЗАХИСТНІ РУКАВИЧКИ ТА ОДЯГ.



- Після досягнення температури нагрівання $+85^{\circ}\text{C}$ заводський додатковий час зберігання (P3I) становить 1 хвилину. На цифровому дисплеї відображається маленький квадрат із блимаючими сторонами та встановленим часом зберігання, вираженим у хвилинах, який поступово скидається. Під час зберігання блимає сигнальна лампочка циклу «КОМБІНОВАНИЙ».
- Після закінчення фази зберігання автоматично починається фаза охолодження суміші, щоб перетворити її на морозиво. Заводська температура охолодження (P3F) становить -8°C .
- Зниження температури суміші відображається на цифрових дисплеях до досягнення встановленої температури охолодження.
- Raggiunta la temperatura di raffreddamento impostata (P3F: -8°C), l'operatore sarà avvisato da un segnale acustico.
- Після досягнення заданої температури охолодження (P3F: -8°C) оператор отримає звуковий сигнал.
- Після завершення циклу система охолодження автоматично вимикається, а міксер продовжує перемішувати за годинниковою стрілкою, щоб запобігти утворенню льоду на стінках циліндра.
- Якщо його не видалити, продукт залишається на фазі зберігання в циліндрі з заводською встановленою дельтою температури 2°C . Коли температура продукту всередині циліндра підвищується, система охолодження запускається автоматично, щоб відновити задану температуру охолодження.
- Попереджувальний індикатор кнопки «ПЕРЕМІШУВАННЯ» (C) продовжує горіти, сигналізуючи про те, що цикл все ще активний.



ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЦИКЛУ МИ РЕКОМЕНДУЄМО ВИЙМАТИ ПРОДУКТ, ЩОБ ПЕРЕКРАНІТИСЯ, ЩОБ ЙОГО КОНСИСТЕНЦІЯ НЕ ЗМІНИЛАСЯ НАДАДТО МІШУВАННЯМ.

- Поставте відповідний контейнер на підставку ванни машини та відкрийте дверцята відведення.
- Вийміть продукт, натиснувши кнопку «ЕКСТРАКЦІЯ» (D). Коли відсмоктування активовано, загоряється контрольна лампа.
- Використовуйте лопатку, що входить у комплект, щоб морозиво стікало у ванну.
- Щоб завершити відсмоктування та зупинити машину, натисніть кнопку «КОМБІНОВАНИЙ ЦИКЛ» (B). Його контрольна лампа згасне.



5.7 Виробництво з циклом «ОХОЛОДЖЕННЯ».



Для виробництва джелато використовується цикл «ОХОЛОДЖЕННЯ». Суміш охолоджують, поки вона не перетвориться на джелато.

- Переконайтеся, що світлодіод живлення (А) увімкнено, і натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення машини 0/1.



Оператор може перевірити і при необхідності відредагувати значення параметрів для циклу «ОХОЛОДЖЕННЯ»:

P4Температура охолодження, заводське налаштування -9°C.

Дотримуйтеся інструкцій, наведених у розділі 5.3.4 цього посібника.

ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ ПОТРІБНО ПРОГРАМУВАТИ ВІДПОВІДНО КІЛЬКОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ, ЩО НЕ ЗАМЕРЗУЮТЬ (НАПРИКЛАД: ЦУКРУ АБО СПИРТУ) У СУМІШІ, ЩО ПЕРЕРОБЛЯЄТЬСЯ.



ІНФОРМАЦІЙНО, ДЛЯ «БІДНИХ» СУМІШЕЙ (З ЛИШЕ ДЕСКІЛЬКОМИ АНТИФРИЗНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ) СЛІД ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ -5 ÷ -6 °C.

ДЛЯ СУМІШЕЙ З СЕРЕДНЬОЮ КІЛЬКІСТЮ АНТИФРИЗІВ НЕОБХІДНО ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ -7 ÷ -8 °C.

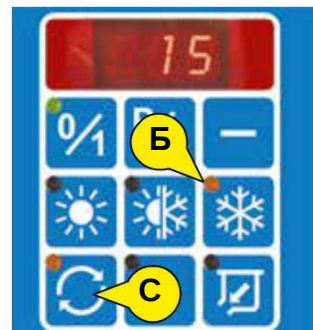
ДЛЯ «БАГАТИХ» СУМІШЕЙ З ВЕЛИКОЮ КІЛЬКІСТЮ АНТИФРИЗІВ СЛІД ВСТАНОВИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ОХОЛОДЖЕННЯ -9 ÷ -10 °C.

- Перед початком виробництва переконайтеся, що дверцята екстракції закриті, а потім залийте пастеризовану суміш або попередньо розфасовані харчові продукти в циліндр.

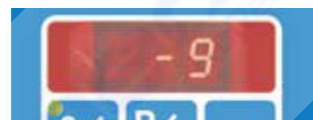
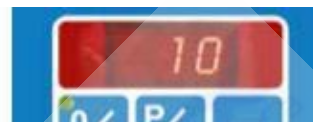
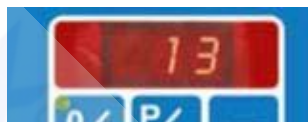


Примітка: відповідна кількість продукту, яку можна переробити, вказана в розд. 2.4, «Технічні дані машини» цього посібника.

- Закрийте кришку та запустіть «ЦИКЛ ОХОЛОДЖЕННЯ», натиснувши відповідну кнопку (В), загориться її попереджувальний індикатор, а також індикатор кнопки «ПЕРІМІШУВАННЯ» (С).
- Суміш буде охолоджено до «ТЕМПЕРАТУРИ ОХОЛОДЖЕННЯ» (P4F), встановленої на заводі -9°C.



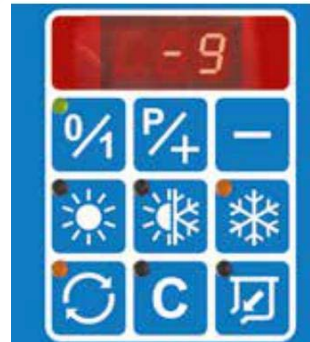
- Зниження температури суміші відображається на цифрових дисплеях до досягнення встановленої температури охолодження.





- Після досягнення встановленої температури охолодження (P4F: -9°C) оператор отримує звуковий сигнал. Після завершення циклу система охолодження автоматично вимикається, а змішувач продовжує перемішувати за годинниковою стрілкою, щоб запобігти утворенню льоду на стінках циліндра.

- Якщо його не видалити, продукт залишається на фазі зберігання в циліндрі з заводською встановленою дельтою температури 2°C. Коли температура продукту всередині циліндра підвищується, система охолодження запускається автоматично, щоб відновити задану температуру охолодження. Попереджувальний індикатор кнопки «ПЕРЕМІШУВАННЯ» (C) продовжує горіти, сигналізуючи про те, що цикл все ще активний.



ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЦИКЛУ МИ РЕКОМЕНДУЄМО ВИЙМАТИ ПРОДУКТ, ЩОБ ПЕРЕКРАЇТИСЯ, ЩОБ ЙОГО КОНСИСТЕНЦІЯ НЕ ЗМІНИЛАСЯ НАДАДТО МІШУВАННЯМ.

- Поставте відповідний контейнер на підставку ванни машини та відкрийте дверцята відведення.
- Вийміть продукт, натиснувши кнопку «ЕКСТРАКЦІЯ» (D). Коли відсмоктування активовано, загоряється контрольна лампа.
- Використовуйте лопатку, що входить у комплект, щоб морозиво стікало у ванну.
- Щоб завершити відсмоктування та зупинити машину, натисніть кнопку «ЦИКЛ ОХОЛОДЖЕННЯ» (B). Його контрольна лампа згасне.



5.8 Регулювання скребка лопатеві змішувача



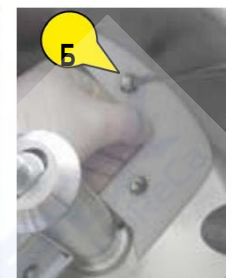
ПІД'ЄДНАЙТЕ КАБЕЛЬ ЖИВЛЕННЯ МАШИНИ ВІД МЕРЕЖЕВОЇ РОЗЕТКИ ПЕРЕД РЕГУЛЮВАННЯМ СКРЕБКА ЛОПАТІВ МІКСЕРА.

Внутрішній циліндр змішувача оснащено двома пластиковими безпечними лопатевими скребками (A).



Якщо ви зняли скребки лопаті змішувача (A), щоб помити її (див. розділ 6) або замінити, наприклад, оскільки вона зношена, її потрібно обережно встановити на місце, щоб переконатися, що лопать торкається стінки циліндра виробничого блоку машини. Якщо це не так і неправильно відрегульовано, це може призвести до утворення льоду на стінці циліндра, що призведе до надмірного зносу весла через додаткове механічне навантаження.

- Rimontare le pale raschianti sul mescolatore senza serrarle, successivamente inserire il mescolatore sull'albero motorizzato posto al centro del cilindro e spingere manualmente le pale raschianti (A) verso la parete del cilindro medesimo, in modo che vengano in contatto con la superficie dello stesso. In seguito serrare le viti di fissaggio (B) delle pale raschianti utilizzando un utensile idoneo (cacciavite a taglio).





6 МИЙКА

6.1 Миття та санітарна обробка

При переході від одного виробничого циклу до іншого може знадобитися просте полоскання або «повне» миття, залежно від інгредієнтів або типів використовуваних сумішей. Методи прання можна підсумувати таким чином:

- 1) **Без прання:** для рецептів з використанням продуктів, які сумісні між собою, без жирів і сильних смаків **НЕ ПОТРІБНОСТІ ПРАТИ** між одним циклом обробки та наступним.



ПРИМІТКА: ОПЕРАТОР ПОВИНЕН ПОЧИНАТИ ВИРОБНИЦТВО ЗІ СВІТЛИХ СУМІШЕЙ І ЗАВЕРШИТИ ТЕМНИМИ.

- 2) **Полоскання:** рецепти з використанням продуктів, які сумісні один з одним, але мають різні кольори та/або смаки (наприклад: при переході між рецептами сорбетів з різними смаками та кольорами), а **ПРОСТЕ ПОПОЛІСКАННЯ** циліндра та змішувача, наприклад, за допомогою ємності для води або душу, встановленого на машині (додатковий компонент).



ЯКЩО ПРОДУКТ МІСТИТЬ ОДИН АБО КІЛЬКІ ІНГРЕДІЄНТИ, ЯКІ МОЖУТЬ ВИЗВИКАТИ АЛЕРГІЮ, ПРОВЕДІТЬ ПОВНЕ ПРОМИВАННЯ, ЩОБ УДАЛИТИ БУДЬ-ЯКІ ЗАЛИШКИ.
ЯКЩО ОЧИЩЕННЯ НЕЗАДОВІЛЬНЕ, ПОВТОРІТЬ ПРОЦЕС ПРАННЯ.

- 3) **Прання:** рецепти з використанням несумісних один з одним продуктів, з жирами та сильними ароматизаторами та барвниками тощо (наприклад, рецепти морозива, що містять яйця тощо), **ВИМАГАЮТЬ МИТТЯ** водою та миючим засобом.



В умові пункту 3) **ПОВНЕ ПРОМИВАННЯ** необхідно виконати миття водою з миючим засобом, як описано нижче:



- Переконайтеся, що дверцята відведення закриті, відкрийте кришку машини (А) і влийте розчин гарячої води при 50 °C і миючого засобу, доки циліндр не заповниться на 1/4.



Використовуйте високоефективний нейтральний миючий засіб. Це має бути професійний мийний засіб спеціально для харчової промисловості. Не використовуйте продукти, які викликають окислення або корозію, або які є надто лужними чи кислотними. Використовувані дози та час контакту мають відповідати інструкціям на етикетці миючого засобу.

- Знову встановіть кришку та натисніть кнопку «ПЕРЕМІШУВАННЯ» (В), дозволяючи міксеру працювати протягом кількох десятків секунд.



ДОВША ЕКСПЛУАТАЦІЯ МІКСЕРА НЕ КОРИСНА ТА ШКОДЛИВА. ВІДСУТНІСТЬ ЗМАЩУВАННЯ (ЩО ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ ІНГРЕДІЄНТАМИ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА) МОЖЕ ПРИЧИНИТИ ЗНОШЕННЯ СКРЕБКІВ, ЗНАШЕНИХ НА ЗМІШУВАЧІ, ТА ЦИЛІНДРА.

- Натисніть кнопку «ПЕРЕМІШУВАННЯ» (В) ще раз, щоб зупинити міксер і розташувати ємність для збору води (С), що постачається, на полицю машини.
- Поступово відкрийте дверцята відведення за допомогою важеля (D) і дайте розчину миючого засобу витекти.



НЕ НАТИСКАЙТЕ КНОПКУ «ЕКСТРАКЦІЯ» (Е), ОСКІЛЬКИ ВИСОКА ШВИДКІСТЬ ЗМІШУВАЧА ЗБУДЕ РАЗЧИН МІЮЧОГО ЗАСОБУ РАПТОВО ВИЙДЕ ВГОРУ.

- За допомогою ємності для води або душа (додатково) промийте циліндр і змішувач і дайте воді витекти в збірний контейнер.

- Ретельно промийте резервуар і робоче колесо змішувача за допомогою ємності з водою або під душем (необов'язково).



6.2 Миття та дезобробка в кінці дня



Дезінфекція включає в себе всі дії, спрямовані на те, щоб зробити внутрішню поверхню циліндра та знімні компоненти, які контактують з харчовими продуктами, гігієнічними.

Цілі дезінфекції:

- Для видалення всіх слідів залишків продукту
- Щоб зменшити бактеріальне навантаження, не залишаючи хімічних залишків продуктів, які використовуються на обробленій поверхні. - Для знищення мікробів.

Дезінфекція складається з наступних етапів:

1. Полоскання питною водою

2. Прання миючим засобом

3. Ретельне полоскання, щоб видалити залишки миючого засобу

4. Дезінфекція

5. Останнє полоскання для видалення залишків дезінфікуючого засобу



ЯКЩО ОЧИЩЕННЯ НЕЗАДОВІЛЬНЕ, ПОВТОРІТЬ ПРОЦЕС МИЙНОЇ ТА ДЕЗІНФІКАЦІЇ.

6.2.1 Фази дезінфекції в кінці щоденної роботи

ІНТЕРВАЛ: наприкінці щоденних операцій обробки.

УПОВНОВАЖЕНИЙ ОПЕРАТОР: 1 оператор

ПОТРІБНИЙ ЧАС: -



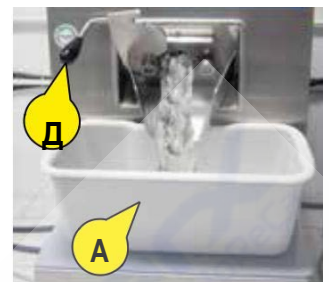
ЗАВЖДИ ОДЯГАЙТЕ ВІДПОВІДНІ ЗАХИСНІ РУКАВИЧКИ

1. Фаза полоскання:

Після кожного циклу обробки обробний циліндр необхідно ретельно промити холодною водою, щоб повністю видалити залишки продукту.

- Розташуйте ємність для збору води (А) під жолобом дверцят витяжки, відкрийте кришку (В) і за допомогою ємності з водою (С) або душа (додатково) ретельно промийте циліндр і змішувач.

- Поступово відкрийте дверцята відведення (D) за допомогою важеля, щоб вода для промивання витікала.





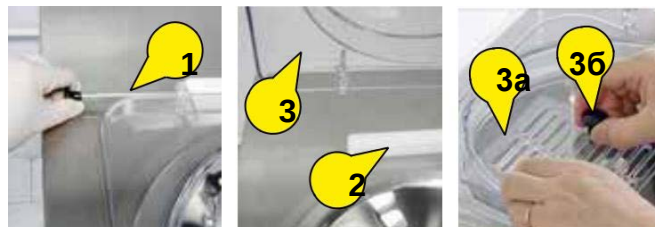
2. Фаза миття з миючим засобом:

Перед ретельним пранням з миючим засобом зніміть усі компоненти, встановлені на машині, наступним чином:

а) Видалення компонентів:

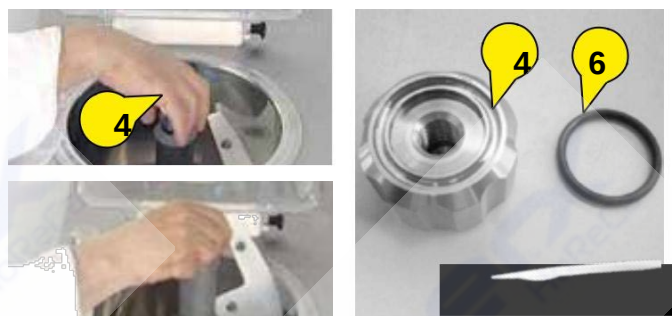
• Зняття кришки

- Витягніть фіксуючий штифт (1) із блоку (2) горизонтально та зніміть кришку (3). Кришка (3) має систему закриття решітки (3a), яка легко знімається за допомогою фіксуючих ручок (3b).



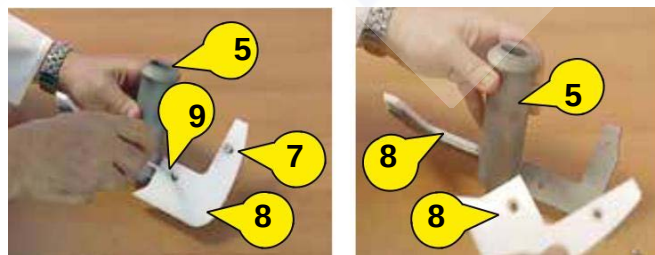
• Зняття змішувача

- Відкрутіть фіксуючу ручку (4), візьміть привід компонента змішувача та витягніть змішувач (5) вертикально.
- Зніміть прокладку (6) з фіксуючої ручки (4) за допомогою неметалічного загостреного інструменту, обережно, щоб не пошкодити посадочне місце ручки.



• Зняття скребкових лопаток змішувача

- Викрутіть кріпильні гвинти (7) скребкових лопатей (8) на змішувачі (5) за допомогою викрутки з плоским наконечником (9).
- Зніміть 2 скребкові лопаті (8) із змішувача (5).



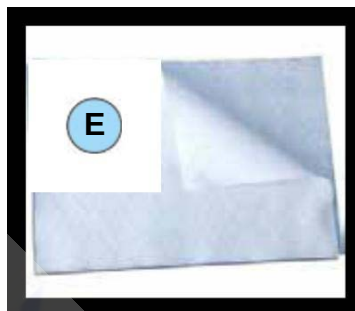


в) Прання з миючим засобом:



Для прання використовуйте високоефективний нейтральний миючий засіб. Це має бути професійний мийний засіб спеціально для харчової промисловості. Не використовуйте продукти, які викликають окислення або корозію, або які є надто лужними чи кислотними. Використовувані дози та час контакту мають відповідати інструкціям на етикетці миючого засобу.

- Промийте всі зняті компоненти за допомогою одноразової тканини (Е) у відповідному контейнері, використовуючи розчин миючого засобу при 50°C.



- Виконайте таку саму операцію прання, використовуючи одноразову ганчірку (Е), на внутрішню поверхню циліндра та ретельно очистіть випускний отвір циліндра за допомогою щітки для трубок, що входить у комплект (F).



НЕБЕЗПЕКА ТРАВМ ВІД РУХОМИХ ОБЕРТНИХ ЧАСТИН. ЗАВЖДИ ОЧИЩУЙТЕ ВИХІД ЦИЛІНДРА ЗА КОРИСТАННЯМ ТРУБКОВОЇ ЩІТКИ, ЩО ПОСТАЧАЄТЬСЯ ДО МАШИНИ.



Ви також повинні:

- Ретельно очистіть внутрішню частину приводу компонента змішувача за допомогою трубчастої щітки, що входить у комплект (F).
- Видаліть залишки продукту зі скребків змішувача за допомогою трубчастої щітки (F) або відповідної щітки.



- Ретельно вимийте та знежирте одноразовою серветкою (E), змоченою в мийному засобі, прокладку (6) ручки кріплення змішувача.



Примітки: Не знімайте жолоб дверцят відведення перед промиванням циліндра, оскільки жолоб дозволяє направляти відтік води для промивання.

Не знімайте опору резервуара машини, оскільки вона підтримує резервуар для збору води для полоскання.

3. Промийте, щоб видалити фазу миючого засобу:

Після миття миючим засобом необхідно ретельно промити робочий циліндр холодною водою, щоб повністю видалити будь-які залишки миючого засобу, які все ще присутні в ньому.

- Розташуйте спеціальну ємність для збору води (A) під жолобом дверцят для виведення продукту та використовуйте ємність з водою (C) або душ (додатково), щоб промити циліндр.



- Поступово відкрийте дверцята відведення (D) за допомогою важеля, щоб вода для промивання витікала.
- Використовуйте холодну воду, щоб промити всі компоненти, попередньо вийняті та вимиті окремо.

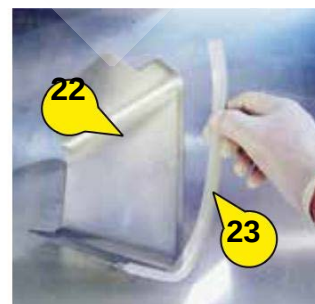


Тепер ви можете зняти жолоб із дверцят витяжки та підставки раковини, щоб їх можна було помити миючим засобом, як описано нижче:

• Зняття жолоба дверцят витяжки

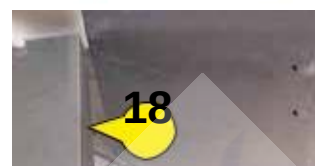
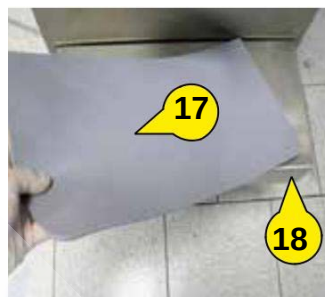
- Відкрутіть кріпильний гвинт (21) під жолобом (22) і зніміть його.

- Зніміть ущільнювач (23) дверцят витяжки (22), витягнувши його з гнізда.



• Зняття килимка та підставки для раковини

- Зніміть килимок (17), розташований на верхній частині підставки для раковини (19), потім зніміть опору для раковини (18), відкрутивши 2 кріпильні гвинти (19) під нею.



- Промийте всі вищезазначені компоненти одноразовою тканиною (Е) у відповідному контейнері, використовуючи розчин миючого засобу при макс. 50°C, потім промийте їх у холодній воді. Завжди надягайте відповідні захисні рукавички.



с) Повторне встановлення компонентів:

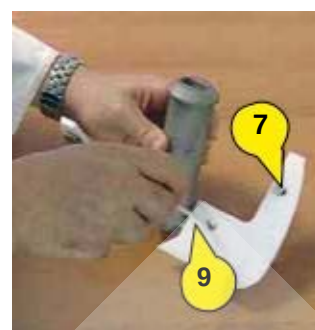
Після прання встановіть на місце всі компоненти машини, як описано нижче:

• Встановлення скребкових лопаток змішувача

- Розташуйте скребкові лопаті (8) на змішувачі (5) і використовуйте

викрутку з плоским наконечником (9), щоб частково затягнути фіксуючі

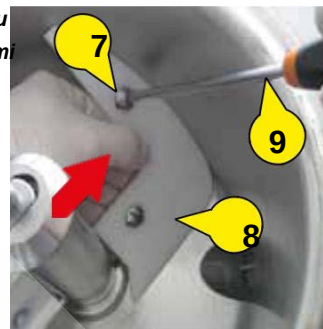
гвинти (7), щоб потім можна було відрегулювати положення лопаток всередині циліндра.





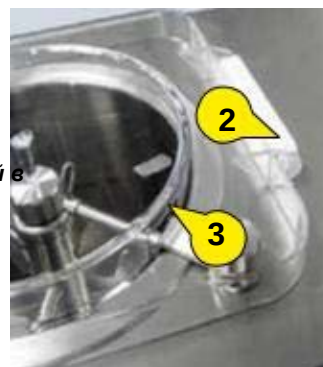
• Установка змішувача всередині циліндра

- Встановіть змішувач (5) на вал (30) з приводом від двигуна в центрі циліндра.
- Повільно поверніть привід компонента змішувача так, щоб штифт (31), який є частиною конструкції вала, увійшов у паз (32) приводу компонента змішувача (5).
- Вручну штовхніть скребкові лопаті (8) до стінки циліндра, щоб вони торкалися поверхні. Потім затягніть фіксуючі гвинти скребка лопаті (7) за допомогою відповідного інструменту (викрутки з плоским наконечником). Див. розділ 5.8 «Регулювання скребкових лопаток змішувача» цього посібника.
- Перед закручуванням фіксуючої ручки (4) на вал двигуна (30), переконайтеся, що прокладка (6) правильно вставлена у своє гніздо. Якщо він зламаний, зношений або роздутий, замініть його. Затягніть ручку (4) змішувача (5).



• Встановлення кришки

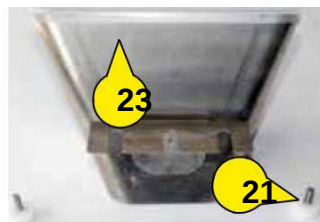
- Встановіть кришку (3a) в решітку кришки (3) за допомогою фіксуючих ручок (3b).
- Помістіть кришку (3) на циліндр машини та вирівняйте отвори в кришці з наскрізним отвором у блоці (2). Вставте фіксуючий штифт (1), щоб закріпити кришку на машині.
- Переконайтеся, що фіксуючий штифт (1) повністю вставлений в отвори в кришці (3) і блоці (2).



НЕПРАВИЛЬНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ АБО НЕПРАВИЛЬНІСТЬ КОНТАКТУ МАГНІТА НА КРИШЦІ АКТИВУЄ СИГНАЛІЗАЦІЮ МАШИНИ, ПЕРЕДБАЧАЮЧИ ЇЇ ЗАПУСК.

- Встановлення жолоба дверцят витяжки

- Вставте прокладку жолоба дверцят витяжки (23) у її гніздо.
- Розташуйте жолоб (22) під дверцятами витяжки та закріпіть його, затягнувши кріпильний гвинт (21) на передній панелі.



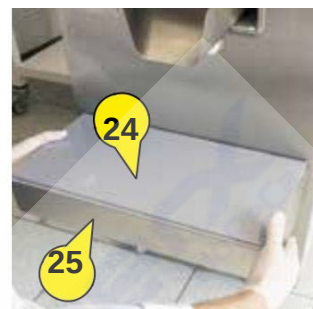
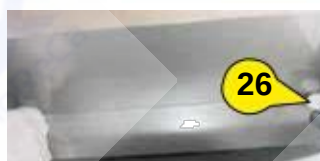
ЗАТЯГНІТЬ КРИПІЛЬНІ ГВИНТИ, ПЕРЕКОНАВШИСЯ, ЩО В ЖОЛОБІ ВІДСУТНО ЗВІТ.



НЕПРАВИЛЬНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ АБО НЕПРАВИЛЬНІСТЬ КОНТАКТУ МАГНІТА НА КРИШЦІ АКТИВУЄ СИГНАЛІЗАЦІЮ МАШИНИ, ПЕРЕДБАЧАЮЧИ ЇЇ ЗАПУСК.

- Встановлення підставки для раковини та килимка

- Встановіть два прорізи в опорі раковини (25) на кріпильні гвинти (26) частково затягнутий на передній панелі. При басейні опора (25) на місці, затягніть гвинти (26).
- Покладіть килимок (24) на підставку раковини (25).



4. Етап дезінфекції:

Після повторного встановлення всіх компонентів машини виконайте етап дезінфекції.



На етапі дезінфекції використовуйте професійний дезінфікуючий засіб спеціально для харчової промисловості (наприклад, сіль четвертинного амонію). Не використовуйте продукти, які викликають окислення та корозію. Використовувані дози та час контакту повинні відповідати інструкціям на етикетці дезінфікуючого засобу.

- Переконайтеся, що дверцята відведення закриті, відкрийте кришку машини та залийте розчин гарячої води при 50 °C і дезінфікуючого засобу, доки циліндр не заповниться на ¾.
- Закрийте кришку та натисніть кнопку «ПЕРЕМІШУВАННЯ», залишивши міксер працювати на 5 хвилин.
- Натисніть кнопку «ПЕРЕМІШУВАННЯ» ще раз, щоб зупинити міксер і розташувати ємність для збору води, що постачається (А), на підставку резервуара машини.
- Поступово відкрийте дверцята екстракції (D) за допомогою важеля та дайте дезінфікуючому розчину витекти.



НЕ НАТИСКАЙТЕ КНОПКУ «ЕКСТРАКЦІЯ» (Е), ОСКІЛЬКИ ВИСОКА ШВИДКІСТЬ ЗМІШУВАЧА ЗБУДЕ РАПТОВО ВИЛИТИ ДЕЗІНФІКЦІЙНИЙ РОЗЧИН ВГОРУ.

Примітка: після етапу дезінфекції не торкайтеся продезінфікованих частин і не витирайте їх тканиною або папером.



5. Промийте, щоб видалити дезінфікуючу фазу:

Дотримуйтесь інструкцій на упаковці дезінфікуючого засобу та, якщо необхідно, ретельно промийте машину, щоб повністю видалити залишки дезінфікуючого засобу.

- Розташуйте спеціальну ємність для збору води (А) під дверцятами відведення продукту, відкрийте кришку (Б) і використовуйте ємність з водою (С) або душ (додатково), щоб промити циліндр.
- Поступово відкрийте дверцята відведення (D) за допомогою важеля, щоб вода для промивання витікала.



**ЯКЩО ОЧИЩЕННЯ НЕЗАДОВІЛЬНЕ,
ПОВТОРІТЬ ПРОЦЕС ПРОМИВАННЯ
ТА ДЕЗІНФІКАЦІЇ**



Крім того, усі компоненти, вилучені з машини, можна помити та продезінфікувати за допомогою промислової посудомийної машини.

- Помістіть усі знімні компоненти та частини в посудомийну машину (G), видаливши всі прокладки (H), потім вимийте їх.



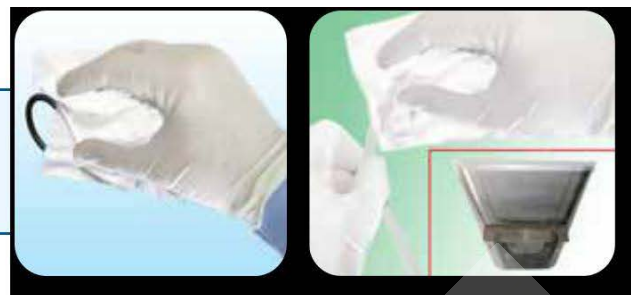
НЕ КЛАДАЙТЕ ПРОКЛАДКИ В ПРОМИСЛОВУ ПОСУДОМИЙНУ МАШИНУ, ОСКІЛЬКИ ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА МОЖЕ ЇХ ДЕФОРМУВАТИ, ЩО ЗРОБИТЬ ЇХ НЕГОДНИМИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СТРУМЕНІ ВОДИ, ОСКІЛЬКИ ВОНИ МОЖУТЬ ПОШКОДИТИ КОМПОНЕНТИ В СЕРЕДИНІ МАШИНИ.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ БУДЬ-ЯКИЙ РОЗЧИННИК, ТАКИЙ ЯК СПИРТ, БЕНЗИН АБО РОЗРІДНЮВАЧ, ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ БУДЬ-ЯКОЇ ПОВЕРХНІ МАШИНИ.



ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ОЧИЩЕННЯ ПРОКЛАДОК ВИКОРИСТОВУЙТЕ ОДНОРАЗОВУ ГАРТЕНТЬ ТА МИЮЧИЙ ЗАСОБ ДЛЯ ПРЕДМЕТІВ ТА МАШИН, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.



ОЧИСТІТЬ ЗОВНІШНІ ПАНЕЛІ МАШИНИ М'ЯКИМИ ГАРТЕНТАМИ, ЗМОЧЕНИМИ МИЮЧИМ ЗАСОБОМ ДЛЯ МАШИН, БЕЗПЕЧНИХ ДЛЯ ЇЖІ.

7 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



КУПУЙТЕ ТА ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЛИШЕ ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ, НА ЯКІ НАДАЄТЬСЯ ГАРАНТІЯ ВИРОБНИК. ЗВЕРНІТЬСЯ ДО ДИЛЕРА АБО ДО НАЙБЛИЖЧОГО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ, ЩОБ ЗАМІНИТИ НЕПРАВИЛЬНІ АБО ПОШКОДЖЕНІ КОМПОНЕНТИ.

7.1 Тип перевірок та інтервал між ними

Регулярні перевірки роботи частин машини, які найбільше піддаються навантаженню та зношенню, можуть запобігти несправностям і допомогти підтримувати максимальний рівень продуктивності, гарантуючи тривалу безперебійну роботу.

7.2 Технічні роботи

Технічне обслуговування - це набір організованих операцій, які необхідно регулярно, систематично виконувати на частинах машини.



Звичайні операції з регулювання та технічного обслуговування, які виконує оператор, повинні виконуватися, коли машина від'єднана від електромережі.

Регулярне обслуговування:

- 1) перевірка цілісності деталей, що піддаються зношенню, наприклад ущільнювальних прокладок.
- 2) перевірити, чи машина не видає незвичних звуків.
- 3) підтримуйте зовнішні панелі та територію біля та під машиною в чистоті. Пил, клатки паперу або інші дрібні предмети можуть потрапити в обладнання через повітрязабірники та/або заблокувати регулярний приплив повітря до конденсатора, що швидко порушить правильну роботу машини.

7.3 Інтервали технічного обслуговування та необхідний час

Інтервал, розрахований для кожної частини робіт з технічного обслуговування, і час, необхідний для виконання робіт, є приблизними та дозволяють створити програму технічного обслуговування.

Правильна робота машини може бути гарантована лише методичним регулярним обслуговуванням.

У наведеній нижче таблиці показано типи робіт, пов'язаних із плановим обслуговуванням, і інтервали між роботами:

Коли?	де	як?
Кожні 500 годин або кожні 3 місяці	Скребокні лопаті змішувача	Замінити
Кожні 500 годин або щокварталу	Напрямна втулка змішувача	Замінити
Кожні 500 годин або кожні 3 місяці	Прокладки на ручці фіксації та на жолобі дверцят витяжки	Замінити
Щодня (при включенні машини)	Встановлені запобіжні пристрої	Перевірте, чи вони працюють за допомогою процедур, описаних у розділі 7.5
щорічно	Всі внутрішні частини машини	Вони повинні бути перевірені та протестовані кваліфікованим техніком



7.4 Листи технічного обслуговування

Заміна скребкових лопаток, встановлених на змішувачі

S01

ІНТЕРВАЛ ПЕРЕВІРКИ: 500 годин або раз на квартал

УПОВНОВАЖЕНИЙ ОПЕРАТОР: 1 оператор

ПОТРІБНИЙ ЧАС: 15 хвилин

ІНСТРУМЕНТ: викрутка з плоским наконечником

Оптимальне очищення циліндра забезпечує високу продуктивність машини та якість продукції.

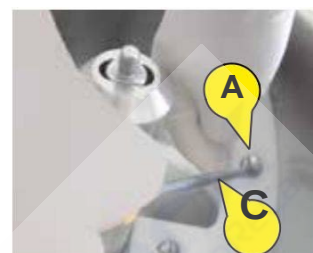
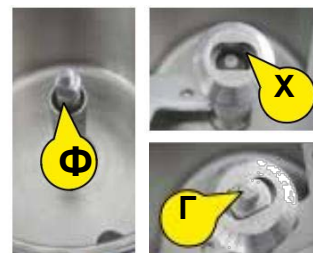
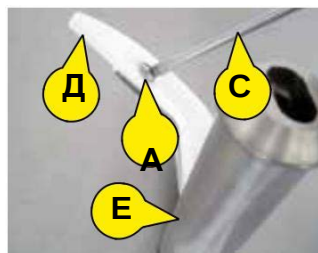
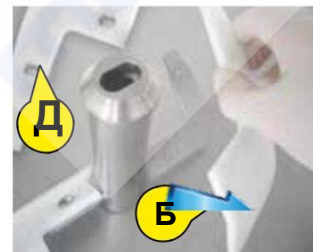
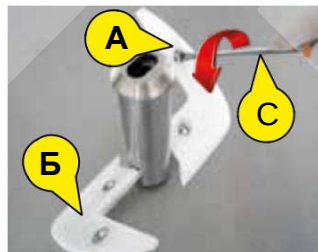


Замініть скребки змішувача, коли вони демонструють ознаки зносу, які є очевидними, якщо дивитися на їхні профілі скребків, а також утворенням смуг залишків продукту на поверхні циліндра.

Міксер оснащений двома пластиковими скребками, придатними для харчових продуктів.

Замініть наступним чином:

- Зніміть кріпильні гвинти (А) скребкових лопаток (В) на змішувачі за допомогою викрутки з плоским наконечником (С).
- Зніміть скребкові лопаті (В) із змішувача та замініть їх новими (D).
- Розташуйте нові скребкові лопаті (D) на змішувачі (E) і за допомогою викрутки з плоским кінчиком (C) частково затягніть кріпильні гвинти (A) скребкових лопаток.
- Встановіть змішувач (E) на вал (F) з приводом від двигуна в центрі циліндра.
- Повільно поверніть привід компонента змішувача так, щоб штифт (G), який є частиною конструкції вала, увійшов у паз (H) приводу компонента змішувача.
- Вручну проштовхніть нові скребкові лопаті (D) до стінки циліндра, щоб вони торкнулися поверхні.
- Потім затягніть кріпильні гвинти (A) скребкових лопатей за допомогою викрутки з плоским кінчиком (C). Див. розділ 5.8 «Регулювання скребкових лопаток змішувача» цього посібника.





Заміна прокладок

S02

ІНТЕРВАЛ ПЕРЕВІРКИ: 500 годин або раз на квартал

УПОВНОВАЖЕНИЙ ОПЕРАТОР: 1 оператор

ПОТРІБНИЙ ЧАС: 5 хвилин

ІНСТРУМЕНТ: неметалевий гострий інструмент

- Регулярно перевіряйте цілісність прокладок і замінюйте їх, якщо вони зламані, зношені або набрякли.
- Використовуйте лише оригінальні прокладки з харчової гуми.
- Машина поставляється з повним комплектом запасних прокладок.



НЕ КЛАДАЙТЕ ПРОКЛАДКИ В ПРОМИСЛОВУ ПОСУДОМИЙНУ МАШИНУ, ОСКІЛЬКИ ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА МОЖЕ ЇХ ДЕФОРМУВАТИ, ЩО ЗРОБИТЬ ЇХ НЕГОДНИМИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ.

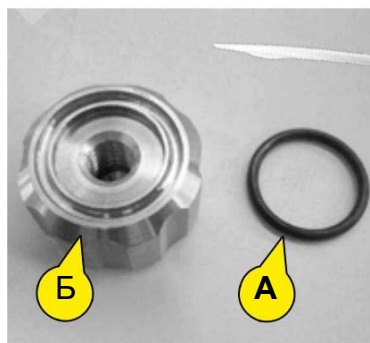


ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ОЧИЩЕННЯ ПРОКЛАДОК ВИКОРИСТОВУЙТЕ ОДНОРАЗОВУ ГАРТЕНЬ ТА МІЮЧИЙ ЗАСОБ ДЛЯ ПРЕДМЕТІВ ТА МАШИН, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.



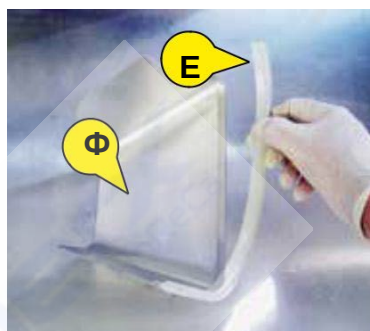
Прокладка ручки кріплення

- Зніміть зношену прокладку (А) з фіксуючої ручки (В) використовуючи неметалевий гострий інструмент, обережно, щоб не подряпати посадочне місце ручки.
- Видаліть усі залишки продукту з сидла та встановіть нову прокладку (С), не змащуючи її.



Прокладка жолоба витяжних дверей

- Зніміть зношену прокладку (Е) з жолоба дверцят витяжки (Ф), потягнувши її за металеве сидло.
- Замініть його новим (Г)





7.5 Перевірка запобіжних пристроїв

Запобіжні пристрої

ІНТЕРВАЛ ПЕРЕВІРКИ: ЩОДНЯ (ПІСЛЯ УВІМКНЕННЯ МАШИНИ)

УПОВНОВАЖЕНИЙ ОПЕРАТОР: 1 оператор

ПОТРІБНИЙ ЧАС: 5 хвилин

ІНСТРУМЕНТ: -



НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МАШИНУ, ЯКЩО ОДИН АБО КІЛЬКОХ ЗАХИСНИХ ПРИСТРОЇВ НЕПРАВИЛЬНІ АБО ПОШКОДЖЕНІ!

7.5.1 Перевірка запобіжного пристрою, встановленого на кришці

Процедура перевірки:

Фаза 1

Коли машина порожня, вийміть міксер із циліндра, закрийте кришку та запустіть машину, натиснувши кнопку «увімкнення/вимкнення 0/1». Потім натисніть кнопку «ПЕРІМІШУВАННЯ» (A) і перевірте, чи запустився вал з приводом від двигуна.



Фаза 2

Відкрийте кришку. Якщо запобіжний пристрій працює належним чином, вал припинить рух, а на цифровому дисплеї з'явиться повідомлення тривоги: «□□□».



3 фаза

Знову закрийте кришку та натисніть кнопку «ПЕРІМІШУВАННЯ» (A), щоб зупинити вал, що приводиться в рух. Знову відкрийте кришку та встановіть міксер у циліндр, щоб машина була готова до використання.





8 УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Більшість несправностей і проблем під час роботи машини автоматично вказуються машиною.



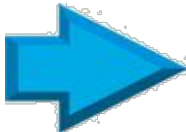
СИГНАЛИ ТРИВОГИ ЗУПИНЯЮТЬ МАШИНУ З ПОВІДОМЛЕННЯМ ПРО АВАРІЙНУ ЗУПИНКУ НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ. ДЛЯ ПЕРЕЗАПУСКУ МАШИНИ НЕОБХІДНО УСУНУТИ ПРИЧИНУ АВАРІЙНОЇ СИТУАЦІЇ.

Люди, які беруть участь у вирішенні проблем:

- **Оператор:** особа, навчена стандартній експлуатації машини, яка виконує початковий пошук несправностей і, якщо можливо, дотримуючись інструкцій у розділі 8 (Технічне обслуговування), усуває причини несправності та відновлює правильну роботу машини.
- **Служба технічної допомоги:** кваліфікований технік, викликаний для роботи на машині після запиту про допомогу, як зазначено в розд. 1.5.1 цього посібника.

8.1 Загальна індикація тривоги, що відображається на панелі керування – причини та способи усунення

У цьому розділі показано сигнали тривоги машини, які можна переглянути на цифровому дисплеї, разом із можливими причинами та рішеннями.

ПОМИЛКА/ НЕЗРУЧНІСТЬ	ПОКАЗАННЯ ДО ОПЕРАТОРА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
! Загальне попередження тривоги «□□□»: 		• Кришка на верхній частині циліндра закрита неправильно або прагне відкритися. Продукт піднімає кришку через надмірну кількість або надмірне збільшення об'єму. • Магніт та/або магнітний датчик у кришці пошкоджені та/або несправні. • Підвищення тиску в системі охолодження машини. Запобіжний реле тиску холодильної системи спрацював через перевищення максимально допустимого тиску.	Використовуйте меншу кількість продукту. Відповідна кількість продукту, яку можна переробити, вказана в розд. 2.4 «Технічні дані машини». Зверніться до служби технічної підтримки, яка правильно встановить або замінить дверний магніт або магнітний контакт. а) Для машин з водяним конденсатом (крім «CREMAGEL 5 і CREMAGEL 10»): ◆ Переконайтеся, що водопровідний кран відкритий і вода тече правильно, як зазначено в розділі. 2.4 «Технічні дані машини». ◆ Перевірте, чи швидкість потоку води, температура та тиск відповідають показанням у розд. 2.4 «Технічні дані машини». ◆ Перевірте, чи немає звужень у вхідних/вихідних трубах для води. Видаліть будь-які виявлені звуження. в) Для повітряно-конденсованих машин: ◆ Перевірте, чи немає перешкод перед ґратами повітряного конденсатора. Якщо є перешкоди, їх необхідно усунути. Перевірте, чи машина розташована на правильній відстані від стін, як зазначено в посібнику. Якщо це не так, переставте його відповідно до відстаней, зазначених у розд. 4.3 «Місця, необхідні для використання машини». Якщо проблему не вдалося вирішити, зверніться до служби технічної підтримки.



ПОМИЛКА/ НЕЗРУЧНІСТЬ	ПОКАЗАННЯ ДО ОПЕРАТОРА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
! Загальне попередження тривоги «□□□□»: 		• Перегорів запобіжник, призначений для захисту допоміжної електричної системи. • Струмове перевантаження в електричному ланцюзі компресора. Спрацював електричний захист компресора холодильної системи. • Немає напруги в фазі електричного кола. У цих умовах компресор створює електричне перевантаження на інших фазах, спрацьовуючи його електричний захисний пристрій. • Механічне перевантаження двигуна змішувача. Спрацював електричний захисний пристрій двигуна машини.	♦ Зверніться до служби технічної підтримки, яка виявить та усуне причину перевантаження та замінить перегорілий запобіжник на інший із такими самими характеристиками та рівнем захисту. ♦ Вимкніть машину, зачекайте кілька хвилин, потім увімкніть її знову. Якщо несправність не зникає або повторюється, зверніться до служби технічної підтримки. ♦ Вимкніть машину та зверніться до служби технічної підтримки. Примітка: У деяких випадках може знадобитися почекати до 30 хвилин, поки охолонуть пристрої термозахисту. ♦ Перевірте, щоб продукт у циліндрі не був надто твердим, щоб викликати механічне навантаження на двигун змішувача. Вимкніть машину, зачекайте кілька хвилин, потім увімкніть її знову. Якщо несправність не зникає або повторюється, зверніться до служби технічної підтримки. Примітка: У деяких випадках може знадобитися почекати до 30 хвилин, поки охолонуть пристрої термозахисту.



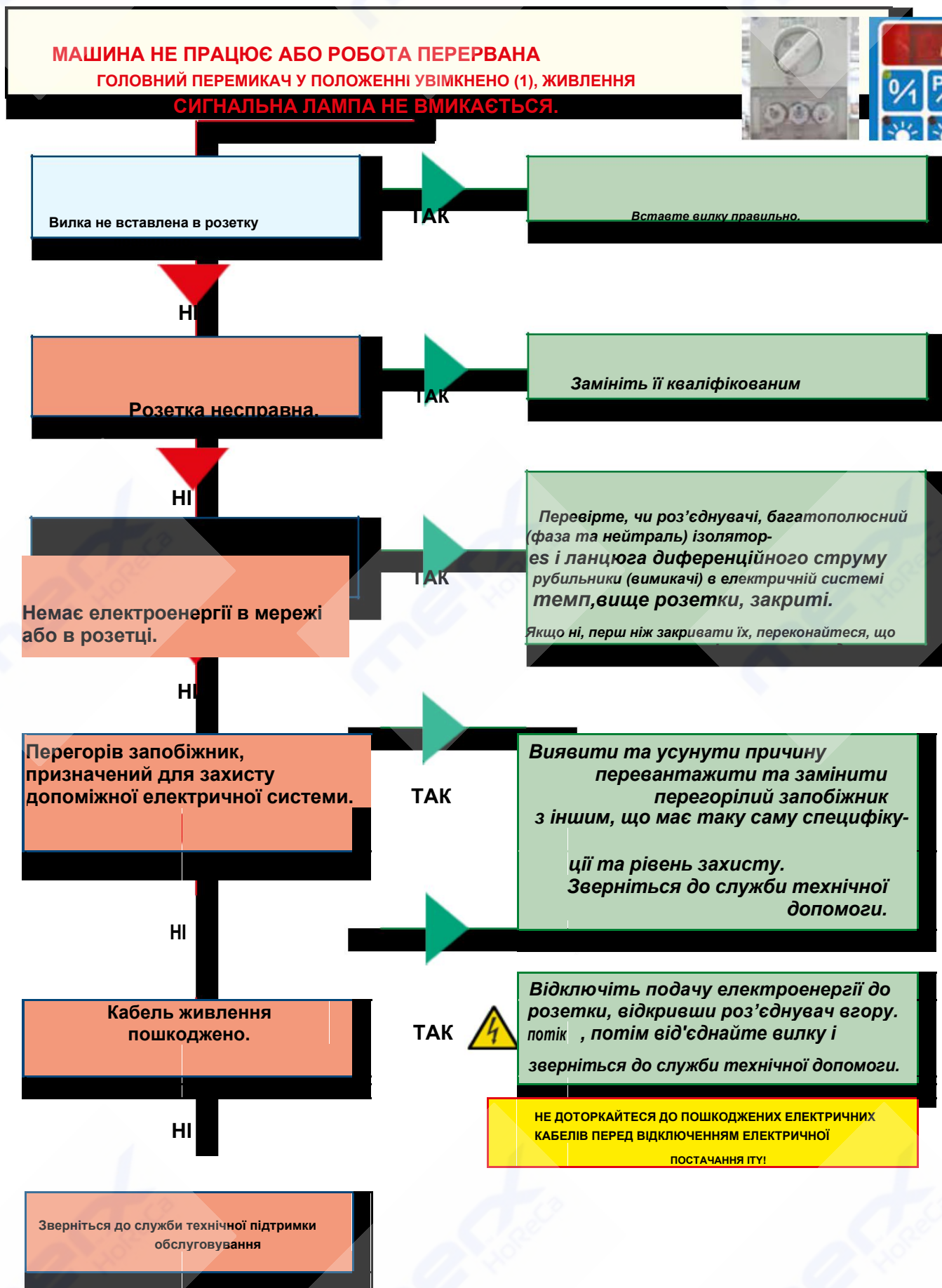
ПОМИЛКА/ НЕЗРУЧНІСТЬ	ПОКАЗАННЯ ДО ОПЕРАТОР	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
! Попередження тривоги «А--» 		• Несправний датчик температури рідини-теплоносія (перерваний або поза межами допуску) та/або пов'язана з ним проводка пошкоджена. Датчик температури теплоносія сигналізує про температуру, вищу за межі безпеки. • Через витік або через те, що машину було покладено горизонтально чи перекинуто під час транспортування (СИТУАЦІЇ, ЯКИХ ЗАВЖДИ ПОТРІБНО УНИКАТИ), у системі теплоносія могли утворитися бульбашки повітря, тому насос не може забезпечити належну циркуляцію рідини. • Несправність насоса теплоносія в системі опалення машини.	♦ Зверніться до служби технічної підтримки. ♦ Зверніться до служби технічної підтримки. ♦ Зверніться до служби технічної підтримки.
! Попередження тривоги «АЕЕ». 		• Несправний датчик температури теплоносія (коротке замикання) та/або пов'язана з ним проводка пошкоджена. Датчик температури теплоносія сигналізує про температуру, нижчу за межі безпеки.	♦ Зверніться до служби технічної підтримки.

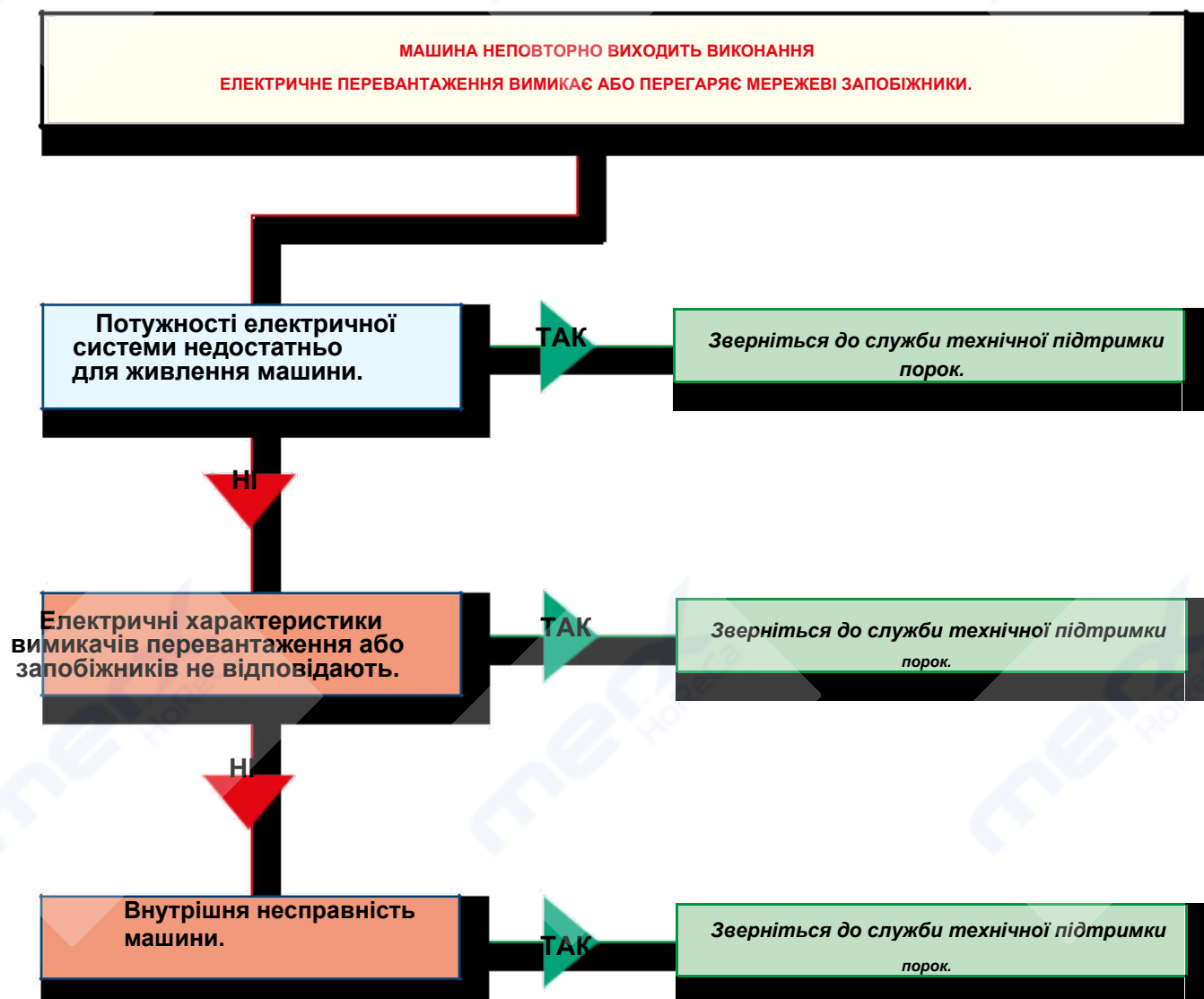
ПОМИЛКА/ НЕЗРУЧНІСТЬ	ПОКАЗАННЯ ДО ОПЕРАТОРА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
! Попередження тривоги «ПЕ». 		• Датчик температури накопичувача сигналізує про температуру, нижчу за межі безпеки. Несправний температурний зонд (перерваний або вийшов за межі допуску) та/або пов'язана з ним проводка пошкоджена. • Схеми керування не дозволяють відключати живлення компресора (який продовжує працювати). Ймовірно, заклинило відповідний контактор керування. • У циліндрі з активною фазою охолодження мало продукту (на стінках циліндра утворюється лід).	♦ <i>Зверніться до служби технічної підтримки.</i> ♦ <i>Зверніться до служби технічної підтримки.</i> ♦ <i>Вимкніть машину, дочекайтеся відновлення нормальних робочих умов і додайте кількість продукту, яку можна обробити, зазначену в розд. 2.4 «Технічні дані машини».</i>
! «Р--» тривожне попередження 		• Датчик температури накопичувача сигналізує про температуру, яка перевищує безпечні межі. Несправний температурний зонд (перерваний або вийшов за межі допуску) та/або пов'язана з ним проводка пошкоджена.	♦ <i>Зверніться до служби технічної підтримки.</i>

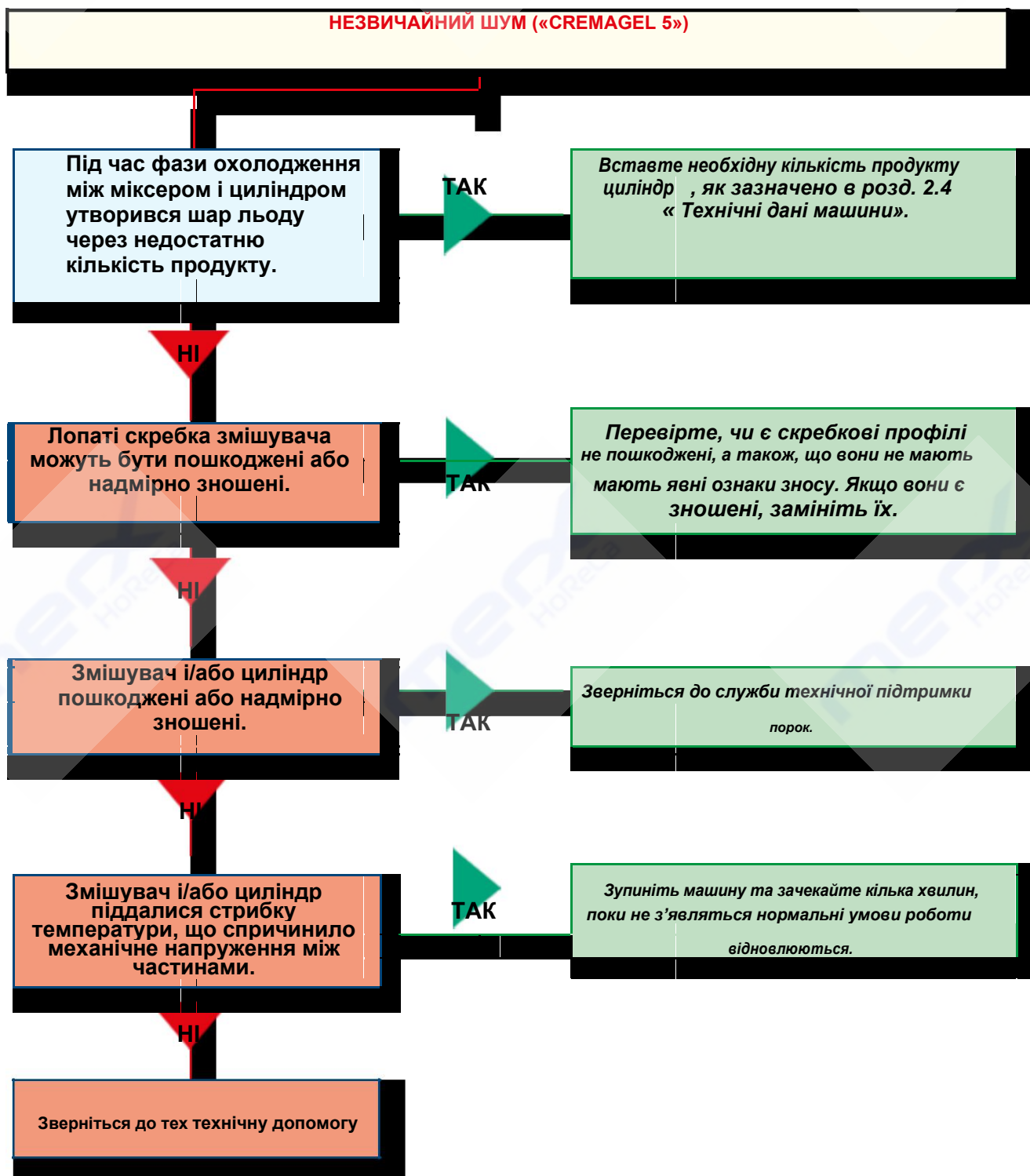


8.2 Усунення несправностей – блок-схема

У разі несправності машина може працювати несправно, як зазначено нижче:









9 БЕЗДІЯЛЬНІСТЬ

9.1 Підтримання працездатності машини, якщо вона залишається неактивною

Якщо машина не використовуватиметься протягом тривалого часу, дотримуйтесь цих інструкцій:

- Протезинфікуйте машину, як описано в розділі. 6.1.
- Вимкніть машину за допомогою кнопки I/O - ON/OFF, вимкніть живлення головним вимикачем і вийміть вилку з розетки.

Якщо машина, яка буде неактивною, містить конденсат, закрийте кран введення води та скиньте тиск води в трубці подачі, відкрутивши кінцевий з'єднувач. Зніміть трубку подачі та дренажну трубку та вилийте з них воду. Перед повторним використанням після тривалого періоду простою перевірте прокладки роз'єму на наявність пошкоджень і, якщо необхідно, замініть їх.



ПЕРЕД ЗБЕРІГАННЯМ МАШИНИ З КОНДЕНСАЦІЄЮ ВОДИ В СЕРЕДОВИЩІ З ТЕМПЕРАТУРОЮ НИЖЧЕ 0°C, ПОВНІСТЮ ВИЛИВТЕ ВОДУ З СИСТЕМИ ОХОЛОДЖЕННЯ МАШИНИ, ОСКІЛЬКИ ВОНА МОЖЕ ЗЕРЗНУТИ В НЕЇ, ЩО СПРИЧИНИТЬ ДУЖЕ СЕРЬОЗНУ ПОШКОДУ.

Якщо машина з повітряним конденсатом була неактивною, перед її увімкненням видаліть пил із решіток конденсатора «насухо» пилососом і, якщо необхідно, щіткою, щоб пил видалився назовні.



НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ РІДИНИ, ОСКІЛЬКИ ВОНИ ЗАКІПЛЯЮТЬ ПИЛ НА КОНДЕНСАТОРІ.

ВИДАЛЯЙТЕ ПИЛ З РЕШІТ КОНДЕНСАТОРА НАЗОВНІ, ЩОБ УНИКНУТИ ПІД ПИТАННЯМ ПРОДУКТИВНОСТІ ХОЛОДИЛЬНОЇ СИСТЕМИ.



10 ВИВІД МАШИНИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

10.1 Опис методу утилізації

Термін служби машини, оцінений виробником, становить 20 000 годин (10 років) роботи за нормальних умов експлуатації, описаних у цій інструкції з експлуатації. Після закінчення терміну служби машину необхідно утилізувати відповідно до чинних норм країни, де вона використовувалася, щодо утилізації відпрацьованого електричного та електронного обладнання.



ПРИ УТИЛІЗАЦІЇ МАШИНИ ЗАВЖДИ ДОТРИМУЙТЕСЯ ПРАВИЛ, ДІЮЧИХ У КРАЇНІ, ДЕ ЇЇ ВИКОРИСТАЛИ.



ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧІВ

Відповідно до Директив 2011/65/ЄС та 2012/19/ЄС та наступних поправок та доповнення, про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (ЕЕО) та відходів електричного та електронного обладнання (WEEE), повідомляємо, що:

«символ сміттового контейнера на пристрої або на його упаковці вказує на те, що після закінчення терміну служби виріб потрібно утилізувати окремо від інших відходів».

Організовано окремий збір цього обладнання, коли воно закінчилося і керується виробником.

Користувачі, які бажають утилізувати це обладнання, повинні зв'язатися з виробником і дотримуватися інструкцій щодо окремого збору пристрою після закінчення терміну служби.

Щоб утилізувати машину, користувачі повинні дотримуватися правил утилізації електричних відходів та електронне обладнання (WEEE), чинне в країні використання.

Належний роздільний збір для подальшого використання обладнання, призначеного для переробки, обробки та екологічно безпечної утилізації, допомагає запобігти можливим негативним наслідкам навколишнє середовище та здоров'я людини, а також сприяє переробці та/або повторному використанню матеріали, з яких складається обладнання.

Незаконна утилізація товару власником тягне за собою адміністративну відповідальність передбачені чинними нормативними актами.

**TELME SPA - 26845 Codogno (Lo)
AEE IT08020000001067**





Зроблено в Італії



TELME SpA

Via S. Pertini, 10 - 26845 Codogno (LO) Тел.:
+39.0377.466.650 - Факс: +39.0377.466.690

електронна адреса: telme@telme.it - www.telme.it

Випуск 09-2021