

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ



СПІРАЛЬНІ ЕЛЕКТРИЧНІ ТІСТОМІСИ СЕРІЇ SK

Машина

Модель	ITPIZZA SK						
Версія	5	10	16	20	30	40	50
Серійний номер							
Рік виробництва							

Конфігурація

Трьохфазове підключення	400 В /50 Гц	400 В /60 Гц
Однофазове підключення	230 В /50 Гц	1100 В /60 Гц

Виробник: ItPizza s.r.l.

Офіси та фабрика:

Via Valcunsat, 1
33072 Casarsa della Delizia PN, Italy
Tel. +39 0434 85010

У цій інструкції з експлуатації міститься вся технічна інформація, необхідна для правильного встановлення та роботи обладнання.


Користувач відповідальний за виконання наведених нижче інструкцій.


Разом з характеристиками, особливостями роботи, встановленням та технічним обслуговуванням машини особливо позначені аспекти, що стосуються гарантування безпеки та збереження навколишнього середовища.


Важливо уважно прочитати інструкцію перед використанням обладнання, і у разі необхідності звертатися до інструкції знову. Суворо виконуйте технічні інструкції, що містяться тут, і звертайте увагу на всі попереджувальні символи. Для безпеки оператора пристрої повинні завжди перебувати в хорошому робочому стані.


Ця інструкція як невід'ємна частина машини повинна зберігатися в доступному місці для всіх операторів і у разі необхідності повинна бути надана уповноваженому персоналу для проведення будь-яких робіт з технічного обслуговування та ремонту.


ПОПЕРЕДЖЕННЯ


Символ  стосується попереджень про дотримання заходів безпеки операторів, користувачів та технічних фахівців, що працюють з машиною.

 **ЗБЕРІГАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ (КОНСУЛЬТАЦІЙ)**

 **ВИКОРИСТОВУЙТЕ МАШИНУ ВІДПОВІДНО ДО ВКАЗІВОК ТА ОБМЕЖЕНЬ, ЩО БУЛИ НАДАНІ ВИРОБНИКОМ**

 **ВСТАНОВЛЕННЯ ПРОВОДИТЬСЯ ФАХІВЦЯМИ ТА УПОВНОВАЖЕНИМ ПЕРСОНАЛОМ ЗГІДНО З ІНСТРУКЦІЯМИ ВИРОБНИКА**

 **У ВИПАДКУ БУДЬ-ЯКОГО РАПТОВОГО РЕМОНТУ ЧИ ТЕХНІЧНОГО ВТРУЧАННЯ ЗВ'ЯЖІТЬСЯ ВИКЛЮЧНО З ФАБРИКОЮ-ВИГОТОВНИКОМ І ЗАМОВТЕ ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ У РАЗІ НЕОБХІДНОСТІ**

 **НЕВИКОНАННЯ ЗГАДАНИХ ВИЩЕ УМОВ МОЖЕ НАРАЖАТИ НА НЕБЕЗПЕКУ ОПЕРАТОРА**

ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

ВІДПОВІДНО ДО ПОЛОЖЕННЯ 98/37/CE

Виробник	ItPizza s.r.l.
Офіси та фабрика:	Via Valcunsat, 1 33072 Casarsa della Delizia PN, Italy

Заявляє, що новий продукт з усіма описаними нижче опціями:

Продукт	Спіральний електричний тістоміс
Модель	
Версія	
Рік виробництва	_____
	—
Серійний номер	_____
	—

ВІДПОВІДАЄ, настільки, наскільки це необхідно, мінімальними вимогами щодо безпеки та умовами інструкції:

Посилання на джерела ЕС	Основні правила (вимоги)
98/37/CE	EN 292-1 EN 292-2 ISO-EN 11202
73/23/CE 93/68/CE	EN 60204-1
89/336/CE 93/68/CE	EN 61000-6-1 EN 61000-6-3 EN 61000-3-3 EN 61000-3-2
76/893/CE 89/109/CE 90/128/CE 92/39/CE	

/ /

СПІРАЛЬНИЙ ЕЛЕКТРИЧНИЙ ТІСТОМІС

Модель:

SK

Версія:

5 - 10 - 16 - 20 - 30 - 40 - 50



ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ТАБЛИЧКА (ШИЛЬДИК)

знаходиться позаду
обладнання.

ЗМІСТ

ОСОБЛИВОСТІ

ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

ЗОБРАЖЕННЯ МАШИНИ

ЗМІСТ

1. ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- 1.1 Основні положення щодо безпеки та застереження щодо безпечної роботи
- 1.2 Перелік ризиків

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1 Опис машини
- 2.2 Технічні характеристики
- 2.3 Електрична схема

3. ВЗАЄМОДІЯ З НАВКОЛИШНИМ СЕРЕДОВИЩОМ

- 3.1 Шум
- 3.2 Упаковка
- 3.3 Утилізація
- 3.4 Вихід з ладу

4. ВСТАНОВЛЕННЯ

- 4.1 Вміст упаковки
- 4.2 Розташування
- 4.3 Встановлення
- 4.4 З'єднання

5. РОБОТА

- 5.1 Існуючі характеристики безпеки
- 5.2 Управління
- 5.3 Запуск машини
- 5.4 Вимкнення машини
- 5.5 Помилки у роботі обладнання
- 5.6 Використання машини

6. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- 6.1 Очищення
- 6.2 Постійне технічне обслуговування
- 6.3 Спеціальне технічне обслуговування

1.1 Основні положення щодо безпеки та застереження стосовно безпечної роботи

1. Перш ніж увімкнути машину, і кожного разу при виникненні сумнівів щодо її роботи, кожен оператор зобов'язаний уважно прочитати інструкцію з використання. Пам'ятайте: використання машини має певні ризики. Переконайтеся, що персонал знає та дотримується інструкції з експлуатації.
2. Використовуйте машину лише у закритих приміщеннях.
3. Будьте обережні перед запуском обладнання.
4. Працюйте тільки за наявності всіх запобіжних та захисних пристроїв, які мають бути справними. Уникайте ситуацій, коли руки знаходяться біля частин, що обертаються.
5. Абсолютно заборонено усувати, знімати, змінювати (модифікувати) або будь-яким іншим невідповідним чином відключати будь-які частини захисних, запобіжних пристроїв або пристроїв керування машиною, де б вона не була розміщена. Усі захисні та запобіжні частини повинні знаходитись у відмінному робочому стані.
6. Перш ніж увімкнути машину, переконайтеся, що ніхто не знаходиться в зоні ризику.
7. Під час робочого циклу оператор повинен перебувати поза зоною ризику.
8. Під час робочого циклу не залишайте машину без нагляду.
9. Ніколи не працюйте з матеріалами, що різняться за кількістю, якістю, типом, (описано в пункті 2.1.)
10. Абсолютно заборонено використовувати машину будь-яким іншим чином, відмінним від описаного в пункті 2.1.
11. Зупиніть машину перед тим, як її мити та перед тим, як знімати будь-які запобіжні та захисні пристрої для технічного обслуговування.
12. Під час процесу дослідження або усунення будь-якого пошкодження або недоліків, що стосуються машини, необхідно вжити усіх можливих заходів, щоб не допустити заподіяння будь-якої шкоди людям чи предметам. Знеструмте прилад (від'єднайте машину від електромережі), перш ніж наблизитися до захисних пристроїв.
13. Після закінчення будь-яких втручань, які вимагають зняття або видалення будь-яких компонентів, пов'язаних з безпекою (перегородки, сенсори, захист тощо), поверніть їх на місце і переконайтеся, що вони розміщені правильно.

14. Не дозволяйте неуповноваженому та некваліфікованому персоналу запускати, встановлювати чи ремонтувати машину. Дивіться цю інструкцію з експлуатації для отримання правильної інформації.

15. Основне джерело енергії має бути оснащено запобіжними пристроями за допомогою диференціального вимикача, що автоматично вимикається, над машиною та за допомогою заземлення, що підходить за стандартами для запобігання нещасним випадкам.

16. Контролюйте основні вимикачі, коли від'єднана від розетки. Тільки уповноважений та кваліфікований персонал повинен виконувати роботи з технічного обслуговування та контролю, які потребують зняття запобіжних пристроїв.

17. Зверніть увагу на вказівки на ідентифікаційних табличках (шильдиках) на машині.

18. Усі існуючі ідентифікаційні таблички (шильдики) мають читатися розбірливо.

19. Якщо машина не працює або її компоненти пошкоджені, зв'яжіться з технічним спеціалістом для подальшого ремонту.

20. Не ремонтуйте машину поспіхом або не повністю. Це може спричинити неправильну роботу машини.

21. Не псуйте машину. Виробник не несе жодної відповідальності і перекладає всю відповідальність у цьому випадку на користувача у разі нещасних випадків.

22. Ці основи безпеки повні та незамінні, а стандарти безпеки підкріплені місцевим та національним чинним законодавством.

1.2 Перелік ризиків

Вид діяльності/небезпека	Ризик	Інструкції
1. Завантаження, розвантаження та переміщення машини	<ul style="list-style-type: none"> ⚠ Кидати машину ⚠ Кидати упаковку 	Поводьтеся з машиною (упакованою або без упаковки) тільки вручну
2. Неправильне встановлення обладнання.	<ul style="list-style-type: none"> ⚠ Зниження подачі електроенергії ⚠ Обдування 	<ul style="list-style-type: none"> ⚠ Напруга та частота повинні бути такими, які вказані на шильдику обладнання ⚠ Електрична розетка повинна бути заземлена ⚠ Джерело електричного струму машини повинно мати диференціальний вимикач запобіжного пристрою, який повинен бути пов'язаний з основним джерелом заземлення
3. Електрична напруга є в закритому картері (оболонці)	Смертельна електротравма	Не відкривайте машину, попередньо не відключивши її від джерела живлення
4. Робота без захисних пристроїв	<ul style="list-style-type: none"> ⚠ Смертельна електротравма ⚠ Скрутне становище ⚠ Травма пальців ⚠ Знос 	Не знімайте (не виймайте) захисні пристрої, коли машина працює
5. Чистка частин, що знаходяться в контакті з тістом	<ul style="list-style-type: none"> ⚠ Смертельна електротравма ⚠ Зниження подачі електроенергії ⚠ Вихід з-під контролю 	Очищення машини повинно завжди проводитися, коли обладнання відключено та від'єднано від основного джерела електроживлення

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Опис машини

Спіральні електричні тістоміси моделей "SK", версії "5", "10", "15", "20", "30", "40", "50" розроблено для змішування сумішей і густих (щільних), і кремоподібних, виготовлених з борошна, солі, дріжджів, жирів та рідини (води, яєць, ...) тільки для вживання в їжу.

Ця машина оснащена трифазним або однофазним двигуном з фіксованою верхньою частиною та фіксованою діжою, відсікачем та спіраллю з нержавіючої сталі. Діжа та спіраль обертаються за годинниковою стрілкою.

Машини розроблені відповідно до європейських вимог, щоб захистити користувача від ризиків, пов'язаних з її використанням. Для цих цілей машина оснащена спеціальними пристроями, які дозволяють уникнути ризику контакту з частинами, що обертаються.

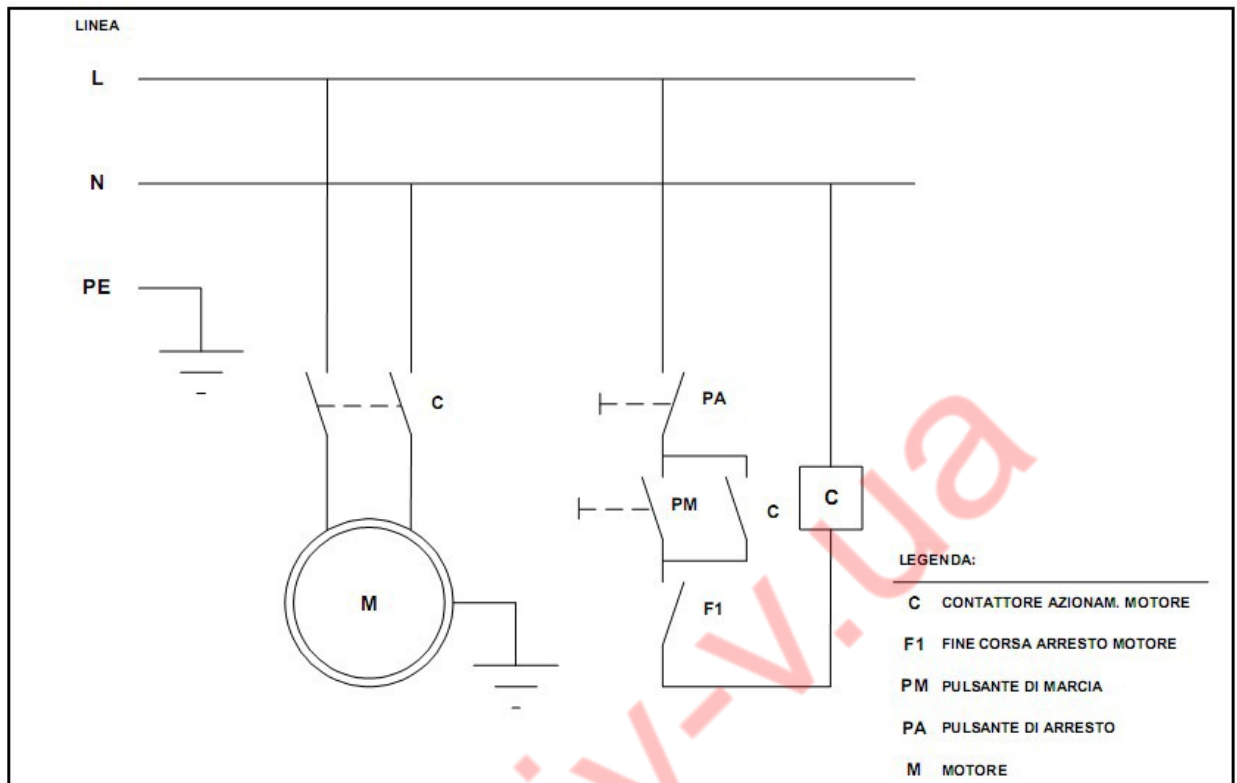
2.2 Технічні характеристики

Обмеження щодо використання		ITPIZZA SK 5	ITPIZZA SK 10	ITPIZZA SK 16	ITPIZZA SK 20	ITPIZZA SK 30	ITPIZZA SK 40	ITPIZZA SK 50
Робочий об'єм (*)	Кг/год	29	35	42	56	88	112	128
Висота	мм	500	500	725	725	805	825	825
Довжина	мм	240	260	385	385	424	480	480
Ширина	мм	500	500	670	670	735	805	805
Вага нетто (орієнтовно)	кг	30	30	65	65	86,6	95,4	97,4
Діжа								
Діаметр	мм	240	260	360	400	450	450	450
Висота	мм	155	200	210	260	260	300	300
Об'єм	л	7	10	22	33	42	48	48
Місткість	кг	5	8	15	22	28	32	32
Оберти	g/min							
Трифазний двигун								
Напруга	В	-	-	400	400	400	400	400
Частота	Гц	-	-	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Потужність	кВт	-	-	0,75	0,75	1,1	1,1	1,5
Оберти	g/min	-	-	-	-	-	-	-
Однофазний двигун								
Напруга	В	230 / 110	230 / 110	230 / 110	230 / 110	230 / 110	230 / 110	230 / 110
Частота	Гц	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Потужність	кВт	0,37	0,37	0,75	0,75	1,1	1,1	1,5
Оберти	g/min	-	-	-	-	-	-	-
Упаковка								
Тип	на палетах							
Висота	мм	670	670	800	900	940	940	670
Довжина	мм	380	380	430	480	540	540	380
Ширина	мм	650	650	746	765	825	825	650
Вага бруто (орієнтовно)	кг	35	36	72	95	106	108	35
Об'єм	куб.м	0,16	0,16	0,25	0,32	0,41	0,41	0,16

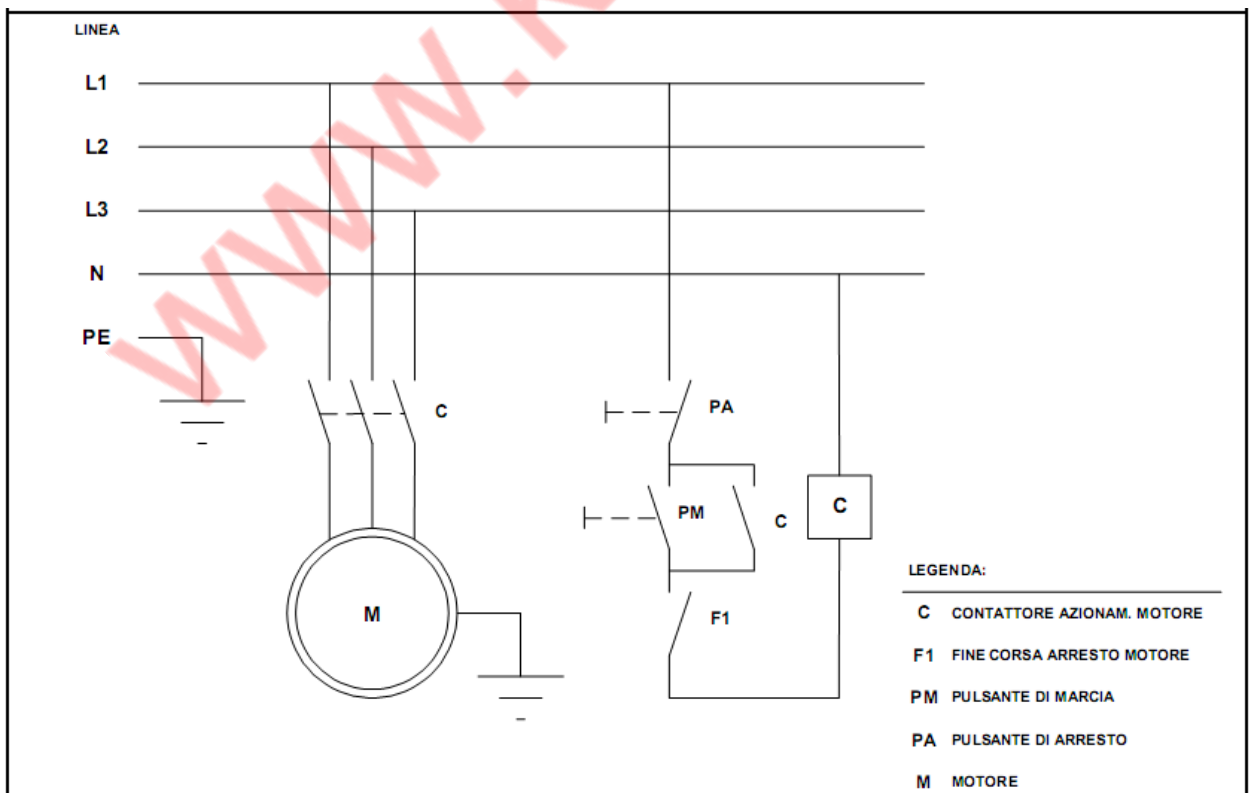
(*) дані відносяться до тіста, зазвичай близько 10-12 хвилин.

2.3 Електрична діаграма

Електрична схема тістомісу з однофазним двигуном



Електрична схема тістомісу з трифазним двигуном



3. ВЗАЄМОДІЯ З НАВКОЛИШНИМ СЕРЕДОВИЩОМ

3.1 Шум

Машина показує рівень шуму менше ніж 80 dB(A).

Якщо вона розміщена в приміщеннях з рівнем шуму більше 80 dB(A), роботодавець повинен проінформувати оператора про ризик підвищеного шуму та вжити необхідних запобіжних заходів відповідно до рекомендацій лікаря.

3.2 Упаковка

Не викидайте упаковку, відсортуйте її за типом матеріалу (наприклад, картон, дерево, пластик тощо) та утилізуйте їх відповідно до чинного місцевого та національного законодавства.

3.3 Утилізація

Діяти необхідно відповідно до чинного місцевого та національного законодавства.

3.4 Вихід з ладу

Після закінчення терміну експлуатації

- Деактивуйте машину, від'єднавши її від джерела енергії, та обріжте кабель;
- Зніміть усі електронні/електричні частини;
- Зніміть компоненти, розділивши їх на різні типи, та надішліть їх до відповідних утилізаційних центрів згідно з чинним місцевим та національним законодавством.

4. ВСТАНОВЛЕННЯ

4.1 Вміст упаковки

Після прибуття упаковки інструкція з експлуатації та технічного обслуговування, яка містить Декларацію відповідності продукту правомочним вимогам ЄС, знаходиться в упаковці та розцінюється як невід'ємна частина поставки.

Машина поставляється в одинарній картонній упаковці і одразу готова до використання.

Для підйому машини необхідно використовувати вилочний навантажувач та транспортну палету: вставте вила під палету. Щоб підняти машину за допомогою троса або ременів, помістіть їх (ремені, троси) під палетою хрест на хрест.

Обережно поводьтеся з коробкою, переміщуючи її вручну. Завжди зберігайте її (коробку) у вертикальному положенні, як показано на коробці.

При отриманні перевірте упаковку та машину на наявність пошкоджень під час транспортування. Повідомте про всі дефекти.

4.2 Розташування

Перед встановленням машини переконайтеся, що поверхня опори знаходиться в горизонтальному положенні.

4.3 Встановлення

Машина не вимагає жодних інших додаткових операцій зі встановлення, крім її підключення, після чого вона готова до експлуатації. Устаткування має бути підключене до електричної мережі.

4.4 З'єднання

Після встановлення приєднайте машину до джерела електричного живлення, виконавши наступні дії:

- переконайтеся, що напруга та частота джерела електромережі відповідають зазначеному на шильдику;
- переконайтеся, що розетка заземлена;
- вживайте заходів, щоб відповідна штепсельна вилка (16 ÷ 32A) з триполярним проводом (фаза, нейтраль і земля) для монофазної версії та п'ятиполярним проводом для трифазної версії була приєднана кваліфікованим фахівцем. Виробник уточнює, що основна електрична лінія повинна бути оснащена запобіжними пристроями за допомогою диференціального вимикача, з'єданого з основною системою заземлення, відповідно до місцевого і національного законодавства.

Перевірте, що запобіжні пристрої машини є в наявності та встановлені перед запуском тістомісу.

Перевірте, що спіраль та діжа обертаються за годинниковою стрілкою: якщо це не так, замініть фази.

При використанні машини вперше вимийте її, як описано в інструкції.



ПІД'ЄДНУЙТЕ МАШИНУ ТІЛЬКИ ДО ЧАСТИН ЕЛЕКТРИЧНОЇ УСТАНОВКИ, ЩО ОКРЕМО ЗАХИЩЕНІ.



ДІЙТЕ ВІДПОВІДНО ДО ЕЛЕКТРИЧНИХ ВИМОГ (НОРМАМ) КРАЇНИ, ДЕ ВСТАНОВЛЕНА МАШИНА



НЕ ЗНІМАЙТЕ ЗАПОБІЖНІ ПРИСТРОЇ, КОЛИ ТІСТОМІС ЗНАХОДИТЬСЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЇ

5. РОБОТА

5.1 Існуючі характеристики безпеки

Машина оснащена фіксованими відповідними запобіжними пристроями з необхідною відстанню між діжою та корпусом машини, розробленими для того, щоб запобігти контакту між частинами людського тіла (верхніми кінцівками) та частинами машини під час обертання, для того, щоб уникнути ризиків тертя, дроблення та отримання поранень.



НЕ ЗНИМАЙТЕ ЗАПОБІЖНІ ПРИСТРОЇ, КОЛИ ТІСТОМІС ЗНАХОДИТЬСЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЇ. ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ЖОДНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ У РАЗІ НЕ ДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ

5.2 Управління

КОМАНДА	ДІЯ	РОЗМІЩЕННЯ
Увімкнення	Запускаються в дію частини, що обертаються	Збоку машини
Вимкнення	Зупиняються частин, що обертаються	Збоку машини

5.3 Запуск машини

- ЗАПУСК МАШИНИ, КОЛИ ВОНА ВІДКЛЮЧЕНА

Для запуску тістомісу в дію (дотримуйтесь вказівок, коли машина від'єднана від основного джерела живлення) необхідно:

- увімкніть диференціальний вимикач (запобіжний пристрій), який пов'язаний з основною системою заземлення, розташованою в джерелі електроживлення користувача над машиною;
- увімкніть вимикач, який активує рух частин, що обертаються (діжі та віночка (спіралі)).

-ЗАПУСК МАШИНИ, КОЛИ ВОНА ВКЛЮЧЕНА

Для перезапуску машини (після періоду тимчасової зупинки) необхідно увімкнути вимикач, коли закрита кришка.

-ЗАПУСК МАШИНИ В ЕКСТРЕНИХ СИТУАЦІЯХ (ЗДУТТЯ ТЕРМОЗАХИСТУ)

- вимкніть машину, дотримуючись усіх інструкцій п.5.4;
- зачекайте близько 30 хв, давши таким чином двигуну охолонути;
- запустіть машину, дотримуючись усіх інструкцій п.5.3. – Розділ «**ЗАПУСК МАШИНИ, КОЛИ ВОНА ВІДКЛЮЧЕНА**».

5.4 Вимкнення машини

Повне відключення машини, інертне завершення чи переривання роботи проводиться так:

- натисніть вимикач (кнопку OFF), яка зупиняє рух частин, що обертаються (діжі та віночка (спіралі));
- вимкніть диференціальний вимикач (запобіжні пристрої), пов'язані з основною системою заземлення, розташованою в джерелі електроживлення користувача над машиною.



КОЛИ МАШИНА НЕ ПРАЦЮЄ, РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ВІДКЛЮЧИТИ ДЖЕРЕЛО ПОДАЧІ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ АБО ІДКЛЮЧИТИ МАШИНУ ВІД РОЗЕТКИ.

5.5 Помилки в роботі обладнання

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	МОЖЛИВЕ РІШЕННЯ
1. Двигун зупинився	"Термічний" запобіжник двигуна виявив перегрів електричного двигуна.	Подождите около 30 минут, чтобы дать двигателю охладиться; затем запустите снова процесс.
	Несправність (збій) та/або поломка будь-якого електричного компонента	Свяжитесь с Производителем
Як ви дізналися про те, що...	Очевидні факти (дані)	
2. Електричні фази не всі активні	- якщо основне електроживлення - трифазне, швидкість обертання падає на 1/3 своєї потужності, кожна неактивна фаза передбачає втрату потужності - якщо основне електроживлення - однофазне, випадання фази означає нестачу електричного струму.	

5.6 Використання машини

Помістіть інгредієнти для приготування тіста в діжу, закрийте кришку та активуйте обертання діжі та віночка (спіралі), натиснувши кнопку ВКЛ (ON). Щоб контролювати консистенцію тіста або додати інші інгредієнти, відкрийте кришку. У цьому стані машина зупиняється автоматично: коли кришка закрита, натисніть кнопку ВКЛ (ON) знову, щоб активувати обертання діжі та віночка (спіралі).



НЕ ЗНИМАЙТЕ ЗАПОБІЖНІ ПРИСТРОЇ, КОЛИ ТІСТОМІС ЗНАХОДИТЬСЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЇ. ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ЖОДНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ У РАЗІ НЕ ДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ.

6. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

6.1 Очищення

Перед використанням машину потрібно вимити.

- Після закінчення процесу вимийте всі частини (компоненти), які перебували в контакті з тістом, діжею, відсікачем та віночком (спіраллю).
- Підніміть кришку.
- Використовуйте лише гарячу або холодну воду та основний миючий засіб із застосуванням вологої тканини.
- Видаліть воду, використовуючи сухий спонж.

Переконайтеся, що вищезазначена процедура очищення проведена перед використанням машини.



ЗАВЖДИ МИЙТЕ ЧАСТИНИ МАШИНИ, ЩО ЗНАХОДЯТЬСЯ В КОНТАКТІ З ТІСТОМ, КОЛИ ТІСТОМІС ВІДКЛЮЧЕНИЙ ВІД ДЖЕРЕЛА ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ.

6.2 Постійне технічне обслуговування

Машина не потребує періодичного технічного обслуговування.

6.3 Спеціальне технічне обслуговування

У разі виникнення несправності, зв'яжіться лише з кваліфікованим та уповноваженим персоналом (технічними фахівцями).



ВИРОБНИК ВВАЖАЄ ГАРАНТІЮ АНУЛЮВАНОЮ У РАЗІ НЕСАНКЦІОНОВАНОГО ВТРУЧАННЯ В РОБОТУ МАШИНИ.

ДЕТАЛЮВАННЯ ТІСТОМЕСУ МОДЕЛІ SK

