

EAC

Лапшерезка электрическая серии JCD



ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

***Выражаем благодарность за приобретение оборудования
торговой марки Foodatlas!***

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **Foodatlas** и **AR** более 2000 наименований оборудования, в том числе миксеры, тестомесы, тестораскатки, тестоделители, тестоокруглители, лапшерезки, печи, расстойные шкафы, листы для выпечки, хлебoreзки, упаковочное оборудование и многое другое.

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте [*agrozavod.rf*](http://agrozavod.rf) и в службе технической поддержки по телефону **8(800)5555905**.

Вы приобрели технически сложное изделие, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия не принципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

Завод-изготовитель:

“Yongkang Haiou Electric Co.Ltd”;

Адрес: NO. Itian He South Road, Shi Hou Industry Area, Yongkang City, Zhejiang, China

2

Импортёр:

ООО «Агроресурс», РФ, Челябинская Область, 454035, г. Челябинск, Свердловский тракт, дом 12, офис 4.

Телефон: 8(800)555-59-05, +7 (499)703-14-31 e-mail: agrozavod@agrozavod.ru

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-CN.РА01.В.19453/21 от 28.09.2021

Внимание:

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети, проверьте установку устройства защитного отключения УЗО.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Не допускайте нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от оборудования. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.
- Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если оборудование не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях отключайте оборудование от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работе или работающему оборудованию, чтобы избежать их контакта с оборудованием, что может привести к травмам.
- Если оборудование не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания требуется специальное разрешение.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.

- Не храните оборудование в перевернутом виде.
- Устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от других предметов и оборудования. Оборудование настолько исполнения.
- **Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

Назначение. Область применения оборудования.

Лапшерезка серии JCD (далее по тексту – оборудование, машина, тестораскатка) широко применяется в производстве мучных изделий в пищевой промышленности. Используются для раскатки слоеного, дрожжевого и крутого теста, а также для нарезания лапши и клецек. Простота конструкции и легкость в эксплуатации обеспечивают широкое применение в ресторанах, столовых, кондитерских, кулинариях, фабриках-кухнях и других предприятиях специализирующихся на выпуске мучных изделий.

Климатическое исполнение оборудования - УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования».

Технические характеристики

Оборудование отличается простотой управления, высокой производительностью и эффективностью.

Технические характеристики

Наименование - Лапшерезка электрическая JCD 6

Напряжение/частота – 220В/50Гц

Номинальная мощность – 140 Вт

Ширина раскатки – 140 мм

Толщина раскатки – от 1 до 4 мм

Нож для нарезки лапши – 1,5 мм и 4 мм

Габаритные размеры – 270*290*260 мм

Вес нетто/брутто – 7/7,3 кг

Конструкция. Принцип действия. Деталировка

Прочные шестерни, оригинальный механизм переключения скорости, компактность, бесперебойное функционирование, легкость в эксплуатации, безопасность и надежность – отличительные характеристики данного оборудования. Детали машины, которые контактируют с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали или покрыты антикоррозийными материалами, которые соответствуют санитарным требованиям. 5

Оборудование обладает защитной конструкцией, благодаря которой производственный процесс становится более безопасным.



рис 1 Элементы управления

№1 Рукоять выбора/изменения зазора между раскаточными валами. 9 положений

№2 Рукоять выбора процесс раскатки теста или процесс нарезки теста

Сведения о квалификации обслуживающего персонала

К работе на данном оборудовании допускаются лица, прошедшие обучение по программе технического минимума и инструктаж по технике безопасности, изучившие настоящее руководство по эксплуатации и региональные правила безопасности, а также ознакомленные с принципом действия оборудования, его конструкцией и получившие навыки для обеспечения нормальной работы оборудования.

Руководство по эксплуатации предназначено для обслуживающего персонала и работников ремонтных предприятий в целях изучения конструкции оборудования, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулирования и обкатки.

Персонал, ответственный за эксплуатацию, обслуживание, контроль и сборку должен иметь соответствующую квалификацию. Если технический персонал не владеет необходимыми знаниями, он должен пройти обучение и инструктаж.

К эксплуатации и обслуживанию оборудования допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие обучение безопасным методам работы, изучившие руководство по эксплуатации, технические материалы и результаты анализа риска.

Пользователь должен знать:

- руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя;
- устройство оборудования, технические характеристики, назначение механизмов и устройств безопасности;
- значение предельных нагрузок на узлы оборудования, отказ которых может повлечь за собой опасность;
- порядок действий, в случае возникновения аварийной ситуации;
- возможные неисправности оборудования и методы их устранения;
- соответствующие должностные инструкции;
- особенности эксплуатации оборудования и технологической оснастки;
- методы и средства контроля параметров технологического процесса;
- правила техники безопасности и промышленной санитарии;
- основные средства предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте.

Персонал, обслуживающий оборудование, должен уметь:

- управлять работой всех основных узлов оборудования;
- осуществлять наладку и регулирование работы всех основных узлов оборудования, а также проверку и наладку их в зависимости от функционального назначения;
- предупреждать возникновение аварийных ситуаций при эксплуатации оборудования.

Запрещается осуществлять эксплуатацию и работы по техническому обслуживанию оборудования будучи усталым или нездоровым, а также в условиях

заторможенности реакции, вызванной употреблением медикаментозных препаратов. Категорически запрещается работа в алкогольном или наркотическом опьянении.

Оператор несёт ответственность за безопасность окружающих, находящихся в зоне применения оборудования.

При эксплуатации оборудования сотрудник персонала должен иметь средства индивидуальной защиты.

Проведение всех видов инструктажа и результаты проверки знаний оператора регистрируются в журналах и карточках по установленной форме.

При нарушении оператором требований действующих норм, правил по охране труда, а также при изменении условий работы проводится внеплановый инструктаж.

На некоторых этапах работы может потребоваться помощь одного или нескольких помощников. В данных случаях такие лица должны быть соответствующим образом подготовлены и проинформированы.

Меры безопасности

- Перед запуском оборудования убедитесь в надежности кожуха, закрывающего блок передачи. Использовать оборудование только в полностью собранном виде, включая защитные приспособления.
- Когда тестораскатка работает, защитная крышка должна быть установлена на своем месте. Будьте внимательными при работе на оборудовании.
- Не загружайте оборудование тестом сверх нормы. Большое количество теста необходимо разделять на определенные доли (куски), не превышающие более 200 гр., и шириной не более 100мм. Рекомендуется тесто придавать в форму батона колбасы и постепенно прокатывать тесто уменьшая его толщину.
- Храните в недоступном для детей месте.
- Во избежание повреждения раскаточного вала или ножа запрещается раскатка твердых изделий, или, когда в тесто имеет твердые включения.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям - раскаточный вал и нож, когда оборудование включено, в рабочем состоянии.
- Используйте только пищевое тесто, для раскатки и производства лапши.
- Если оборудование не используется, пожалуйста, отключите питание
- Проводите процедуру очистки оборудования только после полного отключения от сети, с видимым разрывом (отсоединением вилки из розетки).
- Во избежание образования ржавчины не используйте воду для чистки машины.
- Проводите санитарную очистку тестораскатки, каждый раз после ее отключения.
- Проводите чистку поверхности тестораскатки мягкой и сухой ветошью;
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения от источника питания.

- Рекомендуется хранить тестораскатку в сухом месте. Регулярно проводите умеренную смазку подвижных частей. Производить подтяжку ремня.
- Обратите внимание на рекомендуемое время работы и отдыха оборудования. При длительной работе возможен перегрев электродвигателя, что приведет к выходу его из строя, поломке.

Оборудование сконструирована и изготовлена в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, но некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций, представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей и третьих лиц, к повреждению оборудования и порче имущества.

Чтобы не допустить возникновения опасных ситуаций необходимо использовать оборудование только по прямому назначению, соблюдать все указания безопасности, проводить проверку блокирующего микровыключателя (концевого выключателя) в процессе подготовки к работе и не реже одного раза в месяц.

При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящем руководстве, необходимо строго соблюдать региональные правила безопасности, правила безопасности, действующие на предприятиях хлебопекарной и мясоперерабатывающей промышленности, на предприятиях общественного питания, соблюдать правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.

8

Меры предосторожности

Оператор оборудования в производстве пищевой продукции должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты (СИЗ). Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие СИЗ должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия. Оператор оборудования в пищевом производстве должен знать и соблюдать правила личной гигиены. Запрещается проводить работы на пищевом оборудовании без средств индивидуальной защиты Оператора.

1. Для защиты от риска поражения электрическим током не помещайте оборудование в воду или любую другую жидкость. Не мойте оборудование водой.

2. Запрещено пользоваться оборудованием, когда у оператора мокрые руки (нет средств СИЗ), босые ноги (так же без средств СИЗ). Так как в случае поражения электрическим током, не защищенные мокрые руки, босые ноги способствуют прохождению тока через тело.

3. Запрещено пользоваться оборудованием, когда у оператора длинные, неубранные волосы. Длинные рукава, или длинные, свисающие детали одежды.

4. Отключайте от сети оборудование, когда не пользуетесь им. Выньте вилку из розетки перед техническим обслуживанием, разборкой и очисткой оборудования.

5. Всегда используйте оборудование только в полностью собранном виде со всеми защитными приспособлениями. Не используйте оборудование, на котором не установлены защитные приспособления.

6. Избегайте контакта с движущимися частями.

7. Никогда не проталкивайте продукты руками.

8. Не используйте оборудование с поврежденным кабелем или вилок.

9. Верните оборудование в ближайший авторизованный сервисный центр для проведения экспертизы и проведения всех возможных и необходимых электрических или механических настроек.

10. Использование запасных частей, не рекомендованных или не продаваемых производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

11. Не используйте оборудование на открытом воздухе.

12. Периодически проверяйте состояние кабеля, если он поврежден, он должен быть заменен квалифицированным персоналом.

13. Не погружайте оборудование в воду при чистке.

14. Оборудование нельзя мыть под струей воды.

15. Не используйте удлинительные кабели.

16. Не вынимайте вилку из розетки, потянув за кабель.

17. Не использовать оборудование без СИЗ.

18. Используйте оборудование вдали от источников тепла.

19. Не кладите руки рядом с деталями, находящимися в движении, даже при наличии защитных приспособлений.

20. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае неправильного использования оборудования.

Предупреждение! Это устройство не предусмотрено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми, не имеющими опыта или знаний в использовании данного оборудования, эксплуатирующие предприятие несет ответственность за безопасность людей, и должен осуществлять над ними надзор или давать предварительные указания относительно использования устройства. Не допускать детей к оборудованию.

Оборудование и все его части должны быть очищены при помощи мягкой ткани, смоченной в стандартном нейтральном detergente. Используйте мягкую ветошь для сушки.

Лапшерезка серии JCD сконструирована и изготовлена в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, но некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций,

представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей и третьих лиц, к повреждению оборудования и порче имущества.

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АППАРАТА БЕЗ
ВИДИМОГО УСТРОЙСТВА МГНОВЕННОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ОТ СЕТИ
(АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ)**

Запрещается класть на поверхность машины любые предметы, находиться посторонним лицам вблизи работающей машины, осматривать механизмы включенного в сеть оборудования.

При обнаружении неисправности в работе оборудования необходимо отключить электропитание и до устранения неисправности машину не включать.

При возникновении пожара необходимо выполнять следующие требования пожарной безопасности:

- немедленно обесточить машину;
- вызвать пожарную службу;
- принять меры к тушению пожара.

Категорически запрещается тушить электрооборудование, находящееся под напряжением, водой.

При несчастном случае, вызванном поражением электрическим током, вызвать медицинскую помощь и оказать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему.

10

Монтаж и подготовка к работе. Порядок установки. Правильное использование. Требования к помещению и электропитанию.

1. Оборудование поставляется в собранном виде. При получении оборудования необходимо проверить комплектность, удалить консервационную смазку и очистить от пыли и грязи. Заводская упаковка также является комплектной частью оборудования, не выкидывайте упаковку. В случае обнаружения некомплектности или ненадлежащего качества оборудования, получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.

2. Перед выпуском с завода оборудование проходит процедуру пробного запуска и отгружается после проведения регулировки. При транспортировке может произойти ослабление крепления деталей, повреждение электроприборов и др., поэтому после вскрытия упаковки необходимо провести полную проверку подвижных частей и электропроводов, чтобы избежать нежелательных последствий при запуске оборудования.

3. Рекомендуются произвести вскрытие правой защитной панели, в которой смонтирована кнопки управления, для проверки проводов

4. Подготовить место для установки оборудования. Установите оборудование на ровную горизонтальную поверхность.

5. Поверхность пола вокруг оборудования должна быть не скользкой.
6. Убедитесь в том, что оборудование устойчиво в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечивая использование без опасности их опрокидывания, падения или неожиданного перемещения.
7. Проверить натяжение ремней, крепление подвижных деталей при необходимости провести регулировку. При необходимости произвести частичный разбор оборудования, снятие боковых панелей оборудования.
8. Прокладку проводов от оборудования до электросети следует проводить в трубах. Также следует установить устройство автоматической защиты с видимым устройством мгновенного отключения от сети, устройство защитного отключения приобретается и устанавливается потребителем самостоятельно. Внешний корпус оборудования обязательно должен быть заземлен во избежание несчастных случаев, связанных с электричеством.
9. Первоначальное включение оборудования должно производиться после проверки и, при необходимости, после подтяжки всех резьбовых соединений. Необходимо убедиться в отсутствии посторонних предметов.
10. Проверить функционирование блокировочных микровыключателей.
11. Внимание! Перед первым запуском необходимо очистить оборудование. Чтобы очистить ролик и нож, рекомендуется, несколько раз пропустите кусок теста 11 через ролики. Включите оборудование, проверьте, что вал крутится плавно и без заеданий. При появлении скрежета или других посторонних звуков убедиться, что в тестораскатке нет посторонних предметов и она собрана правильно. В случае отсутствия видимых причин получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.

Правильное использование

Подготовка и установка

1. **Распаковка и осмотр:** осмотрите корпус на предмет повреждений после транспортировки.
2. **Проверка защитного экрана:** важно: убедитесь, что прозрачный пластиковый экран установлен на место и надежно закреплен. Данный экран обязателен для безопасной работы — он направляет тесто внутрь и защищает руки от контакта с вращающимися валами и ножами.
3. **Установка:** разместите машину на устойчивой, ровной и горизонтальной поверхности (не скользкой).
4. **Электрическое подключение:** Проверьте соответствие напряжения (220В, 50Гц). Подключите к розетке с надежным заземлением и установите УЗО (устройство защитного отключения). Запрещено использовать удлинители.

5. **Пробный запуск:** включите машину вхолостую, проверьте плавность вращения валов и отсутствие посторонних звуков.

Подготовка теста

1. **Замес теста:** Используйте муку и воду в соотношении примерно 3:10 (или по рецепту). Тесто должно быть однородным и плотным.
2. **Разделка:** разделите тесто на куски весом не более **200 г** и шириной не более **100 мм**. Слишком большие куски перегрузят двигатель.
3. **Подпыл:** Обязательно посыпьте тесто мукой с обеих сторон для предотвращения прилипания к валам и ножам.

Процесс раскатки (регулировка толщины)

1. **Выбор режима:** Регулятором №2 установить на раскатку теста или производство лапши, в зависимости от задач.
2. **Установка толщины:** установите регулятора толщины теста. Начало раскатки рекомендовано с наибольшей толщины (наибольшего зазора между валами).
3. **Прокатка:** включите машину. Пропустите кусок теста через гладкие валы. Повторите операцию 5-6 раз, добавляя муку, если тесто липнет.
4. **Постепенное утоньшение:** после того как тесто сформировалось, последовательно переключайте регулятор на положения 2, 3, 4 и далее до достижения нужной толщины.

12

Нарезка лапши

1. **Подготовка к резке:** Раскатайте тесто до необходимой толщины (обычно 4 и выше). Нарежьте пласт на полоски около 25 см.
2. **Переключение режима:** Поверните регулятор №2 в положение резки.
3. **Работа с ножами:** включите машину и пропустите пласт теста через режущие валы.
4. **Использование защитного экрана:** убедитесь, что экран находится на месте. Он автоматически направляет лист теста к ножам, предотвращая его сминание.
5. **Корректировка консистенции:** если ножи не режут (тесто слишком мягкое), добавьте муки и снова пропустите через гладкие валы. Если тесто слишком сухое и крошится — добавьте воды.

Завершение работы и очистка

1. **Отключение:** выключите машину (переведите выключатель в положение «0») и **обязательно выньте вилку из розетки** (с видимым разрывом цепи).
2. **Очистка (строго без воды):**
 - Используйте **сухую мягкую ветошь** для корпуса и экрана.
 - Для очистки валов используйте мягкую щетку или бумажное полотенце.

- Для очистки ножей используйте **деревянную лопатку** (не металлическую!).
 - **Запрещено** мыть машину водой или струей воды во избежание коррозии и поражения током.
3. **Смазка:** после очистки нанесите небольшое количество пищевого растительного масла на валы и ножи для предотвращения коррозии.
 4. **Хранение:** храните в сухом месте, накройте от пыли полиэтиленовым пакетом.

Техническое обслуживание (регламент)

- **Ежесменное:** Внешний осмотр, очистка от остатков теста, проверка кабеля.
- **Ежемесячное:** Проверка затяжки болтов, натяжения приводов и их элементов вращения, чистка электроэлементов от пыли, проверка работы кнопки вкл\выкл.
- **Ежеквартальное:** Разборка и смазка подшипников, замена смазки в шестернях (Литол-24). Проверка контактов автоматического выключателя.
- **ВАЖНО:** Подвижные части (валы и ножи) требуют постоянной смазки маслом. Выход ножей из строя из-за отсутствия смазки **не является гарантийным случаем**.

Меры предосторожности и запреты

1. **Защитный экран:** Эксплуатация **строго запрещена** без установленного 13
защитного экрана.
2. **Руки:** никогда не проталкивайте тесто пальцами в валы, даже при наличии экрана.
3. **Посторонние предметы:** запрещено раскатывать твердые предметы или тесто с твердыми включениями (кости, орехи), это повредит ножи и валы.
4. **Время работы:** не допускайте непрерывной работы более рекомендуемого времени (следите за перегревом двигателя). Давайте машине остыть.
5. **Электробезопасность:** не трогайте влажными руками, не допускайте детей к работающей машине.

Устранение неисправностей (основные случаи)

- **Машина не включается:** Проверьте вилку, предохранитель, наличие напряжения.
- **Электродвигатель гудит и отключается:** Перегрузка — удалите лишнее тесто из валов, проверьте обмотки.
- **Посторонний шум:** Смажьте шестерни, проверьте крепежные болты.

Несоблюдение правил, изложенных в настоящем РЭ, приводит к нарушению работы оборудования, преждевременному износу и отказам в работе.

Рекомендации при производстве работ

Как приготовить тесто.

Приготовьте муку, воду, миску и так далее в зависимости от того, что Вам необходимо. Добавьте немного воды в муку, чтобы приготовить смесь (примерно 3:10). Вы можете добавить овощи, томатный сок, яйца и т. д. в муку в соответствии с Вашими предпочтениями. Если добавить сок, количество воды следует уменьшить. Смешайте воду и муку. Замесите тесто руками, пока масса не станет полностью однородной и плотной. Затем переложите тесто из чаши на слегка посыпанный мукой стол.

Как приготовить тесто и лапшу.

1. Поверните небольшой регулятор против часовой стрелки, включите специальный режим пресса листа теста. Установите большой регулятор в положение 1, потянув его на себя и повернув таким образом, чтобы два гладких ролика были полностью открыты. Включите оборудование, пропустите кусок теста через ролики, поворачивая ручку. Повторите эту операцию 5-6 раз, загрузите тесто и добавьте немного муки в середину, если это необходимо.

2. Когда тесто приняло правильную форму, пропустите его через ролики один раз только установив регулятор в положение 2. Затем еще раз, повернув регулятор в положение 3. Продолжайте до тех пор, пока не получите желаемую толщину. 14
Примечание: если вы хотите сделать лапшу, необходимо отрегулировать давление, установив регулятор в положение 4 или выше. Посыпьте равномерно тесто с обеих сторон сухой мукой, чтобы предотвратить прилипание. Минимальная толщина (режим 6) составляет около 0,5мм. Выключите оборудование.

3. Отрежьте ножом полоску теста около 25 см длиной. По часовой стрелке поверните малый регулятор, установите положение резки лапши. Включите машину и пропустите пласт теста через нож, чтобы получить желаемый тип лапши. Примечание: если ножи не «отрезают», это означает, что тесто слишком мягкое, в этом случае Вам следует пропустить тесто через гладкие ролики после добавления муки в смесь. Однако, если тесто слишком сухое и не может быть «поймано» ножом, добавьте немного воды в смесь и снова пропустите через гладкие ролики.

4. Завершение работы: после использования отключите питание, вытащите вилку, очистите оборудование и добавьте немного масла на подвижные части машины (нож и ролики).

Требования к помещению и электропитанию

Поверхность пола должна быть ровной и не скользкой.

Помещение, где устанавливается аппарат, должно быть оборудовано внешним контуром заземления, иметь подвод однофазного переменного тока напряжением 220В, частотой 50Гц с рабочей нейтралью и провод заземления, соединенным с общим контуром заземления помещения (1NPE ~50Гц 220В, 50Гц – один провод фазы плюс рабочая нейтраль, плюс защитный провод заземления), рассчитанным на максимальную нагрузку (мощность) аппарата.

Перед вводом в эксплуатацию проверить:

1. Уровни звуковой мощности работающего аппарата не превышают значений, установленных ГОСТ 12.1.003-76.
2. Логарифмический уровень среднеквадратичных значений колебательной скорости не превышает значений, установленных ГОСТ 12.1.012-78.
3. Качество электрической энергии, подводимой к машине, должно соответствовать нормам ГОСТ 21144-2013.
4. Условия эксплуатации аппарата должны соответствовать климатическому исполнению УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

Техническое обслуживание

15

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ, РЕМОНТУ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «0» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ВЕВЕШИВАНИЕМ ТАБЛИЧКИ: «НЕ ВКЛЮЧАТЬ – РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»

Принятая система технического обслуживания машина направлена на поддержание ее в постоянной готовности, обеспечение бесперебойной ее эксплуатации, восстановление работоспособности.

Администрация предприятия, эксплуатирующего машину, необходимо:

- осуществлять контроль за эксплуатацией и техническим обслуживанием машины;
- организовать учет технического состояния;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-технических требований.

Техническое обслуживание производится строго по графику ППР во время плановой остановки машины. Оно планируется в промежутках между всеми текущими ремонтами и проводится независимо от состояния оборудования.

Перед запуском машины проведите смазку всех частей, требующих смазки.

В ходе эксплуатации машины должны проводиться следующие виды ремонта:

- текущий ремонт – для замены вышедших из строя отдельных деталей и узлов или комплектующих изделий, подверженных естественному износу;

- капитальный ремонт – для полного восстановления технических характеристик и ресурса путем замены или ремонта изношенных деталей и узлов, в том числе корпусных, комплектующих изделий с последующими испытаниями под номинальной нагрузкой.

Планирование и проведение ремонтных работ осуществляет предприятие, эксплуатирующее машину.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ МАШИНУ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ И ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ МАШИНУ СТРУЕЙ ВОДЫ!

Критерии предельных состояний

Критерии предельных состояний машины, при наличии которых потребителем должно быть принято решение о нецелесообразности или недопустимости дальнейшей эксплуатации или невозможности или нецелесообразности восстановления до работоспособного состояния:

- отказ одной или нескольких составных частей, восстановление или замена которых невозможна на месте эксплуатации (должны выполняться на предприятии изготовителе);

- предельные состояния составных частей машины, которые приводят к прекращению (полному или частичному) функционированию машины или выходу ее показателей качества за установленные нормы;

- повышение установленного уровня текущих (суммарных) затрат на техническое обслуживание и ремонт и другие признаки, определяющие экономическую целесообразность дальнейшей эксплуатации.

Ток утечки при нормальной эксплуатации не должен превышать 3,5 мА. В противном случае необходимо проверить электрический монтаж, устранить неисправность, повторно замерить токи утечки, убедиться в исправности изделия, после чего машину заземлить.

Неисправности, внешние проявления и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
После нажатия кнопки запуска машина не работает	Вилка не вставлена должным образом	Включить
	Источник питания не подключен	Проверить предохранитель и устройство защитного отключения. Данный вид работ должен проводиться профессиональным работником
	В результате перегрузки образовался затор теста	Остановить машину, удалить лишнее тесто.
При нажатии кнопки «Пуск», электродвигатель не запускается, слышен гул, через несколько секунд отключается автоматический выключатель	Обрыв одной из фаз цепи питания обмотки электродвигателя	Проверить цепи питания электродвигателя, устранить обрыв
	Перегрузка электродвигателя из-за заклинивания в механической части машины	Выяснить и устранить причину. Заменить шестерни
При работе машины слышен посторонний шум	Недостаточно смазки шестерен	Необходимо смазать шестерни
	Крепежные болты ослаблены	Проверить и затянуть крепежные болты
	Крышка шестерен неправильно установлена	Правильно установить крышку или закрепить ее
Перегрев оборудования	Машина работала долгое время	Отключить машину, дать ее остыть. Выгрузить лишнее тесто
Низкая производительность	Нарушения в элементах передачи движения	Проверить исправность коробки передач. Проверить исправность работы двигателя. Если ремень ослаблен, снять верхний кожух, отрегулировать натяжение ремня и (или) цепи.

Если после проведения описанных процедур функционирование не восстанавливается, рекомендуется связаться с официальным представителем компании-производителя.

Конструктивной особенностью является отклонения зазора между валами (отклонения могут составлять до 2мм). Вал тестораскатки так же может иметь

местные деформации (прогибы могут составлять до 1,6мм), что не влияет на технологический процесс раскатки, резки теста.

Конструктивной особенностью так же является нож и, для производства лапши. При продолжительной работе без необходимой смазки, ножи часто выходят из строя. Для данного оборудования - ножи, как деталь, являются расходным материалом. Выход из строя ножей не является гарантийным случаем.

Параметры шума и вибрации

Уровень звука при эксплуатации не более 65 дБ

Консервация

• Консервация машины допускается с использованием штатной упаковки, либо должна производиться в соответствии с ГОСТ 9.014-78 по варианту защиты ВЗ-1 с применением упаковочных средств УМ-1, внутренней упаковки ВУ-1. Консервация должна обеспечивать сохранность аппарата при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию оборудования.

Транспортировка и хранение

• Данное оборудование можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта. При погрузке и транспортировке оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам.

• При погрузке и транспортировании оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.

• Транспортировка машины железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться по группе условий хранения 8 ГОСТ 15150-69 в крытых транспортных средствах.

• После транспортировки машина должна быть работоспособным и не иметь повреждений.

• Машина должна храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений. Условия хранения упакованного оборудования должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.

• Хранение машины в транспортной упаковке должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.

• Хранение на открытых площадках не допускается. Срок хранения с момента изготовления без переконсервации — 12 месяцев.

Ремонт

Ремонт машины должен осуществляться специалистами, изучившими настоящее руководство по эксплуатации, региональные правила безопасности, производственную инструкцию по технике безопасности, прошедшие обучение правилам безопасности на рабочем месте и имеющим допуск к проведению данных работ или специалистами сервисных центров, с использованием запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем. Изменение конструкции машины запрещено.

Маркировка

Табличка должна содержать:

- Товарный знак и наименование предприятия изготовителя.
- Единый знак обращения продукции на рынке.
- Условное обозначение.
- Заводской порядковый номер изделия.
- Год и месяц выпуска.
- Номинальные параметры питающей сети.
- Основные технические параметры.

Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционные знаки 1, 3, 11, 12 по ГОСТ 14192: ХРУПКОЕ ОСТОРОЖНО, БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ, ВЕРХ 19

соответственно.

Гарантии поставщика

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Условия гарантии.

Гарантийный ремонт изделия производится в течение гарантийного срока (6 месяцев) при наличии гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.

Срок службы (эксплуатации) Лапшерезки серии JCD – 10 лет при условии соблюдения требований руководства по эксплуатации.

Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Транспортирование и хранение изделия производить в транспортной таре производителя.

Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.

Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.

20

Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий Поставщику. С Поставщика не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- ремонт или замену частей в связи с их износом;
- любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации;
- неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, не высокой квалификацией обслуживающего персонала или не корректным технологическим процессом, механическими повреждениями при не правильной транспортировке,

попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети;

- неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию;

- неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;

- неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного изделия;

- неисправности, связанные с несоответствием характеристик электропитания оборудования и эксплуатации, а также с отсутствием или неправильным подключением устройств электрозащиты изделия.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЬТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.

Утилизация

После прекращения эксплуатации оборудования, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию машины производить по общим правилам переработки вторичного сырья.

Комплект поставки

Тестораскатка - лапшерезка серии JCD – 1шт.

ЗИП – 1 комплект. Паспорт, руководство эксплуатации – 1шт.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

Информация о продаже, а также все сопутствующие данные по заказу отмечены в Товарной накладной (ТН).

При оформлении ТН, данный пункт, таблица, может быть не заполненной.

Дата продажи – считается дата, указанной в ТН.

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия, выполнившего продажу	Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись

Серийный номер _____

Дата производства: _____

Страна производства: Китай