

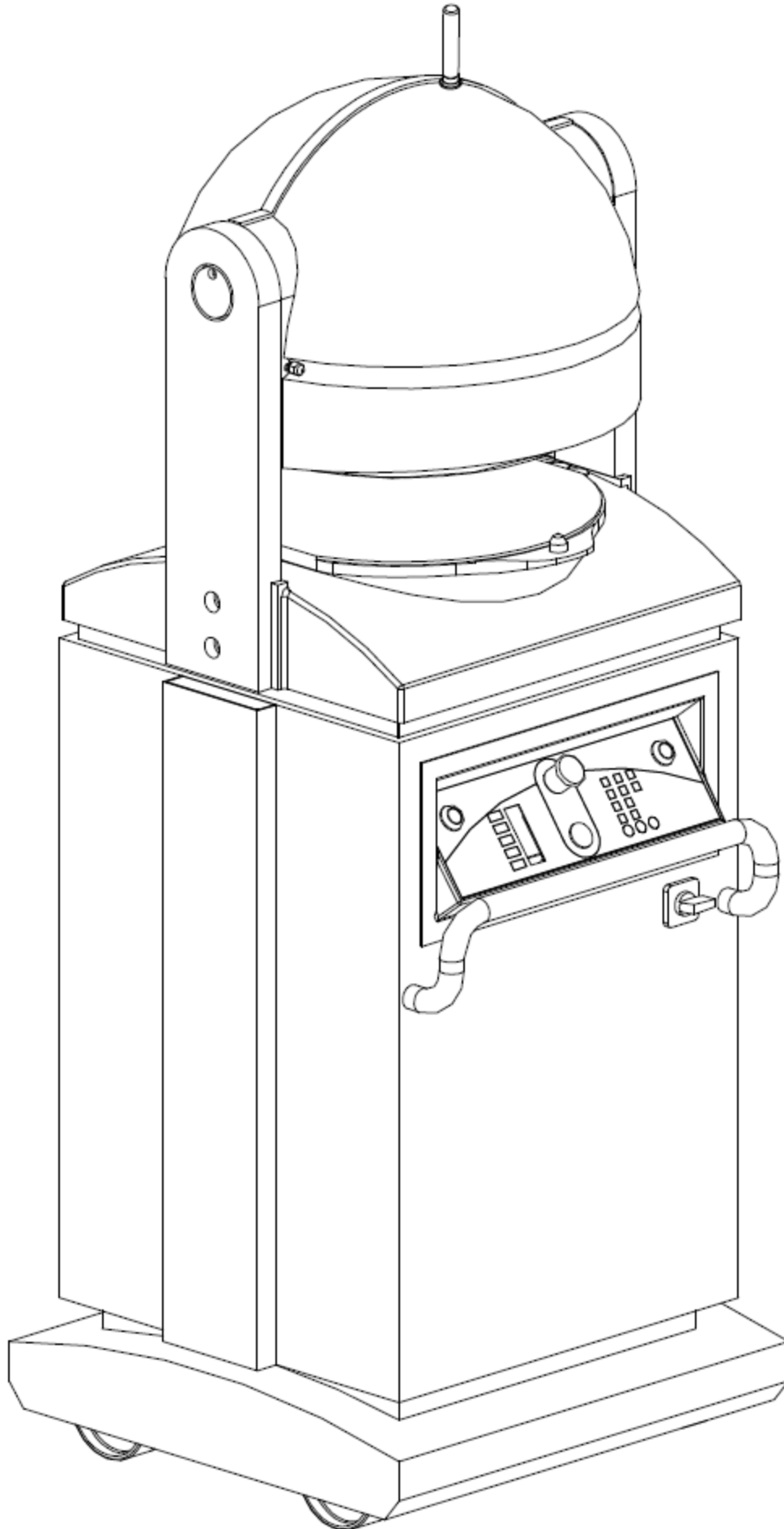
ЗАО «Daub Bakery Machinery»

Руководство пользователя

Дата: 10.01.2014

Версия: 03

DR-ROBOT AUTOMATIC



ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
2 ИНФОРМАЦИЯ О ТОВАРЕ	4
3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ	5
3.1 Предупреждения	5
3.2 Квалифицированные сотрудники	5
3.3 Описание деталей машины	6
3.4 Сообщение об ошибке	6
4 БЕЗОПАСНОСТЬ	7
4.1 Правила техники безопасности	7
4.2 Опасности, связанные с механическими компонентами оборудования	7
4.3 Опасности, связанные с электрическими компонентами оборудования	7
4.4 Опасности, связанные с гидравлическими компонентами оборудования	8
4.5 Опасности, связанные с несвоевременным проведением гигиенических процедур.....	8
5 ТРАНСПОРТИРОВКА И РАСПАКОВКА	8
5.1 Транспортировка	8
5.2 Распаковка	8
6 УСТАНОВКА	9
6.1 Размещение и обслуживание	9
6.2 Условия	9
6.3 Электрические соединения	9
6.4 Утилизация материалов	10
6.5 Вывод из эксплуатации	10
7 ОПИСАНИЕ ТОВАРА	11
7.1 Предназначение	11
7.2 Недопустимое использование машины	11
7.3 Описание панели управления	12
7.4 Управление панелью	13
7.5 Запуск оборудования	15
8 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	15
9 РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ.....	18
10 ЗАМЕНА РЕЖУЩИХ ДИСКОВ	19
11 ОБСЛУЖИВАНИЕ	21
11.1 Чистка	21
11.2 Чистка режущего диска и ножа.....	22
11.3 Чистка зоны под столом формовки	23
12 ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	24

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Производитель настоятельно рекомендует прочесть данное руководство пользователя и соблюдать все приведенные положения, рекомендации и правила при извлечении товара из упаковки, установке, эксплуатации и обслуживании. При перепродаже оборудования необходимо передать руководство пользователя новому владельцу.

К работе на оборудовании допускаются только сотрудники, ознакомившиеся с данной инструкцией и после соответствующего инструктажа.

ЗАО «Daub Bakery Machinery» не несет ответственности за повреждения, появившиеся вследствие использования оборудования не по назначению. Также производитель не несет ответственности за любой ущерб или причинение физического вреда оператору или третьим лицам вследствие некорректного использования машины.

Запрещено полное или частичное копирование или распространение данного руководства пользователя без письменного согласия производителя.

ЗАО «Daub Bakery Machinery» не несет ответственность за любые ошибки или опечатки в руководстве.

Рекомендуется хранить руководство пользователя недалеко от оборудования на протяжении всего срока эксплуатации машины.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

2 ИНФОРМАЦИЯ О ТОВАРЕ

Производитель:	ЗАО «Daub Bakery Machinery» Nieuwkerksedijk 10 5051 HT Goirle P.O. box 51 5050 AB Goirle Нидерланды Тел.: +31 13 5308700 Факс: +31 13 5308729
Сервисное обслуживание:	Предоставляет поставщик
Наименование товара:	DR-ROBOT AUTOMATIC
Номер машины:	см. табличку с идентификационными данными
Дата производства:	см. табличку с идентификационными данными
Мощность:	см. табличку с идентификационными данными
Напряжение:	см. табличку с идентификационными данными
Постоянный ток:	см. табличку с идентификационными данными
Вес:	370 кг.
Шум:	<65 дБ (А)
<u>Варианты исполнения:</u>	
Напряжение:	3*400V/50Hz+N, 3*230V/50Hz, 3*440V/60Hz+N, 3*230V/60Hz Другие варианты по запросу

Технические

характеристики:

Формовые пластины:	Пластик типа Trovidur
Режущий диск:	Алюминий с тефлоновым покрытием
Нож:	Нержавеющая сталь
Пресс-кольцо:	Чугун с тефлоновым покрытием
Стол для формовки:	Алюминий
Масло гидросистемы:	Unil HVD 32
Опционально:	Масло гидросистемы Anderol FGH 32
Примечание:	все детали, которые контактируют с тестом, должны быть сертифицированы для использования в пищевой промышленности.

Отдельные режущие диски:

Диск	Режущая способность	Макс. вес теста	Разница в весе
DR ² -90-2/30	30 частей	2,5 кг	25-85 грамм*
DR ² -90-3/30	30 частей	3 кг	30-100 грамм*
DR ² -90-3/36	36 частей	3 кг	25-85 грамм*
DR ² -90-3/52	52 части	3 кг	18-50 грамм*
DR ² -90-4/14	14 частей	4 кг	130-250 грамм*
DR ² -90-4/30	30 частей	4 кг	40-130 грамм*
DR ² -90-4/36	36 частей	4 кг	30-110 грамм*

* Разница в весе зависит от консистенции теста

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1 Предупреждения

Следующие символы предупреждают оператора о возможной опасности использования определенных механических или электрических компонентов.



Рисунок 3-1

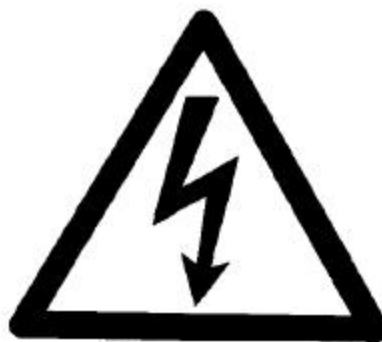


Рисунок 3-2

На рисунке 3.1 представлена наклейка, нанесение которой на оборудование означает положение, при котором надо работать с предельной осторожностью, чтобы не защемить руку в работающей машине.

Рисунок 3.2 – это наклейка, которая клеится на части под напряжением.

Перед запуском оборудования в эксплуатацию необходимо внимательно прочесть руководство и следовать изложенным инструкциям. Убедитесь, что предупреждающие наклейки находятся в надлежащем состоянии, в случае необходимости замените их. При первом запуске соблюдайте все инструкции, чтобы понять принцип и нюансы работы машины.

Не допускайте к работе на оборудовании неквалифицированных сотрудников.



К работе на машине допускаются только квалифицированные сотрудники.



Перед проведением чистки, обслуживания или смазки убедитесь, что оборудование выключено.

После проведения работ по обслуживанию замените защитные крышки и закройте дверцу, расположенную на задней стенке оборудования.

Все виды ремонтных работ, как механических деталей, так и электрических соединений, должны проводиться квалифицированными сотрудниками.

3.2 Квалифицированные сотрудники.

Под этим термином подразумеваются:

Лица, ознакомленные с инструкциями по установке, сборке, запуску в эксплуатацию, процессу эксплуатации оборудования, а также имеющие соответствующую квалификацию.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

3.3 Описание деталей машины

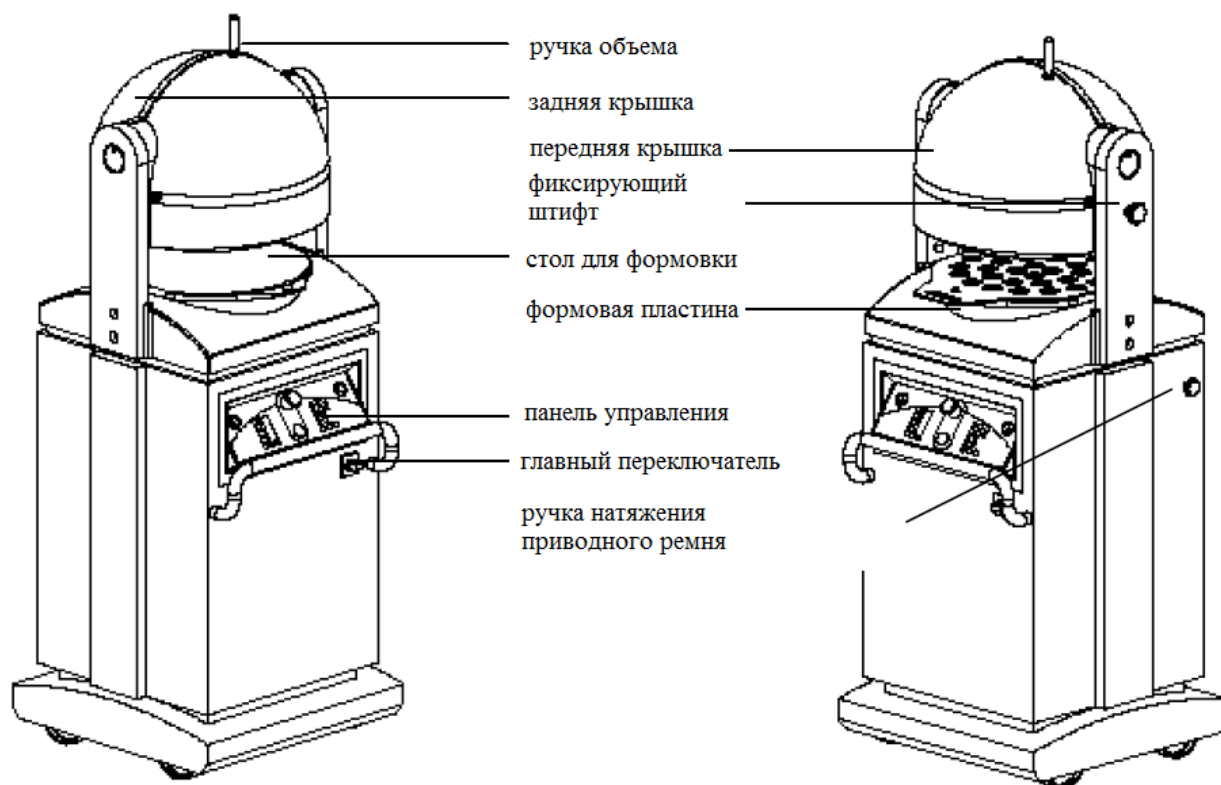


Рисунок 3-3

3.4 Сообщение об ошибке

На дисплее могут отображаться следующие ошибки:

E1. ОШИБКА КАСАЕТСЯ КРЫШКИ

E2. ОШИБКА КАСАЕТСЯ КОЛЬЦА

E3. ОШИБКА КАСАЕТСЯ РУЧКИ ОБЪЕМА

E4. ОШИБКА КАСАЕТСЯ ТЕМПЕРАТУРНОЙ ПЕРЕГРУЗКИ

E5. ОШИБКА КАСАЕТСЯ КНОПКИ АВАРИЙНОЙ ОСТАНОВКИ

Не используйте оборудование при появлении одного из перечисленных сообщений.

Прочтите раздел 12, где приведена более подробная информация об ошибках и способах устранения.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

БЕЗОПАСНОСТЬ

4.1 Правила техники безопасности



Перед чисткой или проведением обслуживания отключите оборудование от источника электропитания.



К ремонту механических частей и электросоединений допускаются только квалифицированные и проинструктированные сотрудники.



При использовании машины никогда не вводите пальцы в рабочую зону (см. рисунок 4-1).



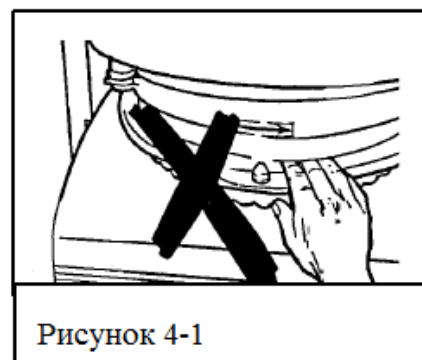
К работе на оборудовании допускается только один человек.



При работе машины крышки должны быть установлены на свои места.



Не использовать оборудование, если на дисплее появилось сообщение об ошибке (см. раздел 3.4). Прежде необходимо ознакомиться с разделом 12, где приведена более подробная информация об ошибках и способах устранения.



4.2 Опасности, связанные с механическими компонентами оборудования



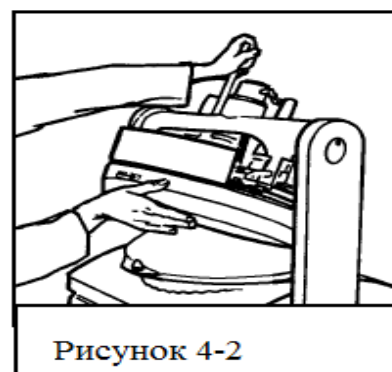
Защитные крышки защищают все детали. Всегда закрывайте ее в процессе работы оборудования. Задняя крышка защищена концевым выключателем. Ошибка может возникать, если крышка не закрыта.



Чтобы избежать риска получения травмы, при проведении обслуживания, особенно в процессе съема деталей, необходимо следовать правилам техники безопасности.



В процессе чистки: Руки располагайте на задней стороне режущего диска. Есть риск прищемления рук, если диск вращается в процессе чистки (см. рисунок 4-2).



При соблюдении правил техники безопасности и надлежащем использовании оборудования, как описано в разделе 8, риска опасных ситуаций не возникнет.

4.3 Опасности, связанные с электрическими компонентами оборудования

Опасных ситуаций не может возникнуть по причине того, что электрические части находятся в недоступном для пользователя расположении. Разорванные и поврежденные кабели и электрические компоненты меняются незамедлительно после обнаружения повреждения только квалифицированным электриком.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

4.4 Опасности, связанные с гидравлическими компонентами оборудования

Опасных ситуаций не может возникнуть по причине того, что компоненты выдерживают минимум четырехкратную нагрузку в 45 бар.

4.5 Опасности, связанные с несвоевременным проведением гигиенических процедур

Опасные ситуации возникают при несоблюдении правил и рекомендаций, перечисленных в разделе 11 «Обслуживание».

5 ТРАНСПОРТИРОВКА И РАСПАКОВКА

5.1 Транспортировка

Оборудование перевозится к покупателю в оригинальной упаковке. Упаковка должна быть защищена от смещения деталей оборудования. Подъем оборудования выполняется при помощи подъемного устройства.

Гарантия производителя не распространяется на повреждения при перевозке, вызванные несоблюдением вышеуказанных рекомендаций. Кроме того, риски при транспортировке товаров всегда берет на себя покупатель, если иное не оговорено отдельно.



Не ставить грузы на коробку с оборудованием.



Транспортировка в вертикальном положении.

5.2 Распаковка

Поставьте коробку с оборудованием в вертикальное положение. Удалите упаковку, потянув вверх.

Аккуратно распакуйте машину, проверьте на наличие повреждений при транспортировке. При обнаружении таких повреждений просим незамедлительно связаться со специалистами транспортной компании. Рекомендуем также сделать фотографии повреждений.

Снимите оборудование с паллеты при помощи подъемного или иного соответствующего устройства.



Вес машины – приблизительно 370 кг.

При подъеме оборудования рекомендуется освободить площадь вокруг.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

6 УСТАНОВКА

6.1 Размещение и обслуживание



Установка оборудования проводится только квалифицированными сотрудниками.



Машина предназначена только для выполнения следующих функций: делить и тесто и формировать равные круглые части.



Гарантия не распространяется на случаи модификации оборудования без разрешения производителя и/или при использовании неоригинальных запасных частей. Использование неоригинальных запасных частей может стать причиной поломки машины и/или травмы оператора.

Оборудование размещается на устойчивой поверхности пола. Если пол скользкий, необходимо заблокировать колеса при помощи клиновых зажимов.

Убедитесь, что формовые пластины, входящие в комплект машины, идеально подходят по размеру. Отверстие на пластине должно легко заходить в зажимной штифт (см. рисунок 6-1, В) стола для формовки. Если не подходит, отшлифуйте заднюю сторону пластины, пока отверстие не будет легко проходить через штифт.

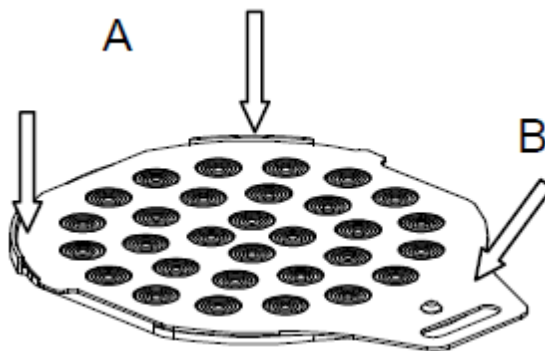


Рисунок 6-1

Проверьте уровень масла в гидравлической системе. Масляный резервуар должен быть заполнен на 75%. В противном случае заполните резервуар маслом вязкостью 32%.

6.2 Условия

Температура: от 15° С до 40° С

Относительная влажность: от 20% до 95%

6.3 Электрические соединения

Установку выполняет квалифицированный сотрудник, а электрик подключает машину к источнику электропитания. Прежде всего, необходимо убедиться, что напряжение сети и фазы соответствуют требуемым параметрам оборудования (см. табличку с идентификационными данными). В противном случае свяжитесь с поставщиком.

Проверьте направление вращения оборудования. Установите главный переключатель в положение «1» (вкл) и одновременно нажмите две кнопки запуска. Режущий диск опускается, стол начинает нецентрично двигаться. Если этого не произошло, электрик должен поменять местами две фазы и тем самым изменить направление вращения двигателя.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

6.4 Утилизация материалов

По вопросам утилизации всего оборудования, отдельных его частей или упаковки необходимо руководствоваться нормами, установленными местными органами самоуправления, об утилизации отходов такого типа. Технические характеристики материалов, из которых изготовлены детали оборудования, уточняйте у производителя.

6.5 Вывод из эксплуатации

Выключите оборудование путем установки главного переключателя в положение «0». Очистите его и проверьте уровень смазки, как описано в разделе 11 «Обслуживание». Защитите машину от негативных внешних воздействий, храните в сухом, закрытом помещении.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

7 ОПИСАНИЕ ТОВАРА

7.1 Предназначение

Оборудование (в зависимости от типа) предназначено для деления теста на равные круглые части по 2,5, 3 или 4 кг., тесто при этом уже в определенной мере расстоялось. Поместите цельный кусок теста на формовую пластину и вручную разровняйте. Если тесто липнет к рукам, присыпьте мукой.

Все детали оборудования, которые соприкасаются с тестом: тефлоновое покрытие, нержавеющая сталь, пластик – должны быть сертифицированы для использования в пищевой промышленности.

7.2 Недопустимое использование машины

Оборудование предназначено только для выполнения функций, указанных в разделе 7.1.

Чистка только при помощи моющих средств, сертифицированных для использования в пищевой промышленности. Никогда не используйте средства, вызывающие коррозию!

Оборудование должно располагаться только на полу.

Оборудование используется только при закрытых крышках.

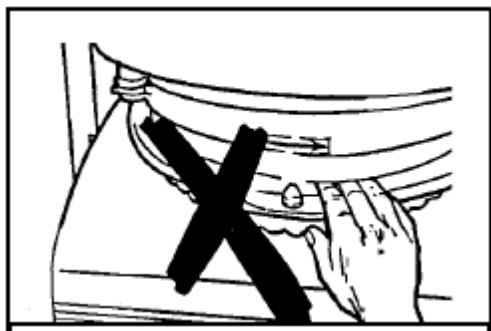


Рисунок 7-1

Никогда не кладите руки на стол для формовки во время работы машины (см. рисунок 7-1).

Используйте только оригинальные запасные части.

Не используйте тесто, если есть риск, что в него попали металлические предметы, камни или иные посторонние объекты.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

7.3 Описание панели управления

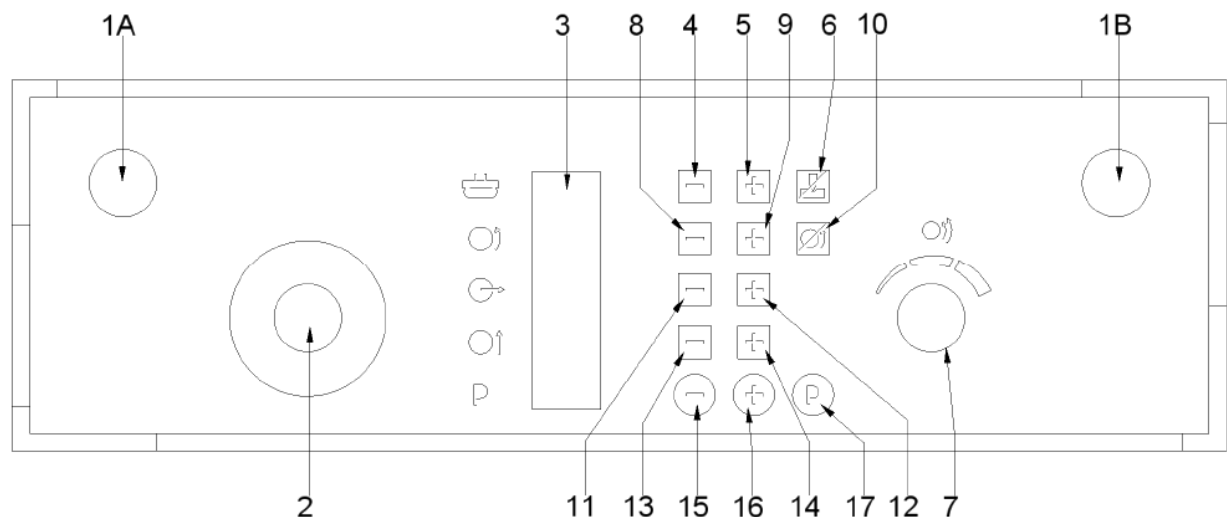


Рисунок 7-2

Положение	Описание
1А	Левая кнопка запуска
1В	Правая кнопка запуска
2	Аварийная остановка
3	Дисплей, отображающий предупреждения и настройки
4	Кнопка «-» для увеличения времени прессинга
5	Кнопка «+» для сокращения времени прессинга
6	Кнопка установки программы только прессинга
7	Потенциометр для регулировки давления (опционально)
8	Кнопка «-» для увеличения времени формовки
9	Кнопка «+» для сокращения времени формовки
10	Кнопка «выкл», отключение формовки
11	Недоступна в версии автомат
12	Недоступна в версии автомат
13	Недоступна в версии автомат
14	+ Недоступна в версии автомат
15	- для поиска программы в сторону уменьшения
16	+ для поиска программы в сторону увеличения
17	17. Кнопка «Р» для сохранения настроек

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

7.4 Управление панелью

См. рисунок 7-2 на стр. 13

Кнопки 1А и 1В: Запуск.

Нажатие кнопок 1А и 1В означает команду общего запуска оборудования. Рабочий цикл автоматически запускается. Кнопки следует нажимать одновременно.

Кнопка 2: Аварийная остановка

При нажатии этой кнопки машина останавливается, на дисплее отображается ошибка E5. Эта кнопка используется только в экстренных случаях.

Без выполнения данной команды рабочий цикл завершится после того, как закончится заданное время, отображаемое на дисплее.

Кнопки 4, 5, 6: настройки времени прессинга и параметров прессинга

Время прессинга можно изменить при помощи кнопок 4 и 5 и задать в секундах

Время рассчитывается исходя из объема и консистенции теста.

Кнопка 6 служит для установления только функции прессинга; тесто только прессуется без нарезки. На дисплее отобразится «PRS».

Кнопка 7: Потенциометр для регулировки давления (опционально)

Для мягкого теста давление можно снизить, это улучшит качество выходного продукта и снизит амортизацию оборудования.

Давление регулируется настройкой потенциометра в положение от 0 до 10, где 0 – самое низкое давление, а 10 – самое высокое.

Кнопки 8, 9 и 10: настройки времени формовки, выключение

Количество сформированных кусков теста настраивается при помощи кнопок 8 и 9: чем больше, тем дольше времени занимает процесс формовки. Настройки зависят от типа диска, объема теста и его консистенции.

Для теста, которое необходимо только нарезать, используйте кнопку 10, время формовки отключается. Машина работает только на нарезку. При нажатии этой кнопки на дисплее отображается «выкл».

Кнопки 11 и 12: нецентричное прессование

Функция недоступна в версии автомат

Кнопки 13 и 14: настройки веса

Функция недоступна в версии автомат

Кнопки 15, 16 и 17: программирование

При помощи этих кнопок можно выбрать программу от 1 до 10, в которой хранятся все вышеупомянутые цифровые значения. После выбора программы настройки необходимо сохранить нажатием кнопки 17 (P), затем P отобразится на экране.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

Чистка:

Снимите заднюю крышку, соответствующая информация отобразится на экране в виде «CL». Проведите процедуру чистки. Дополнительная информация о проведении чистки приведена в разделе 11.

Сообщение об ошибке

Информация об ошибке на дисплее в последнем ряду. Уведомление об ошибках начинается с «E».



Не используйте оборудование, если на дисплее появилось сообщение об ошибке. Прежде необходимо ознакомиться с разделом 12 о способах устранения ошибок.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

8 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

8.1 Запуск оборудования

Убедитесь, что машина правильно расположена (как описано в разделе 6 «Установка»).

При необходимости очистите оборудование от пыли/грязи, образовавшейся в процессе транспортировки.

При поставке оборудования режущий диск должен быть слегка смазан техническим маслом. Очистите диск перед запуском оборудования, затем смажьте его пищевым маслом (см. раздел 11 «Обслуживание»).

Также убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с идентификационными данными, совпадает с напряжением сети.



Убедитесь, что оборудование стоит на прочной поверхности пола.

Проверьте направление вращения оборудования. Установите главный переключатель в положение «1». Одновременно нажмите две кнопки запуска. Режущий диск опускается, стол начинает нецентрично двигаться. Если этого не произошло, электрик должен поменять местами две фазы и тем самым изменить направление вращения двигателя. При правильном подключении фаз машина корректно работает, функционирует пресс, нецентрично двигается (против часовой стрелки).

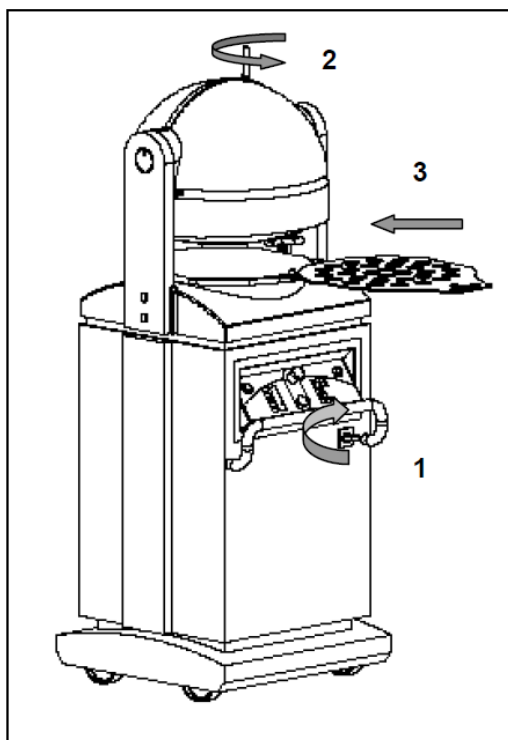
Можно приступать к первому запуску машины!

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

8.2 Эксплуатация оборудования



К работе на оборудовании допускаются только квалифицированные сотрудники старше 16 лет.



- Включите машину (см. указатель 1 на рисунке).
- Выберите желаемую программу или настройку в зависимости от типа теста и его веса.
- Разместите кусок теста в центре формовой пластины и разровняйте руками.



Если тесто слишком жесткое, рекомендуется раскатать его при помощи скалки.



Если тесто липнет к рукам, рекомендуется слегка присыпать мукой тесто и пластину.

- Располагайте пластину корректно на столе (см. раздел 6.1).



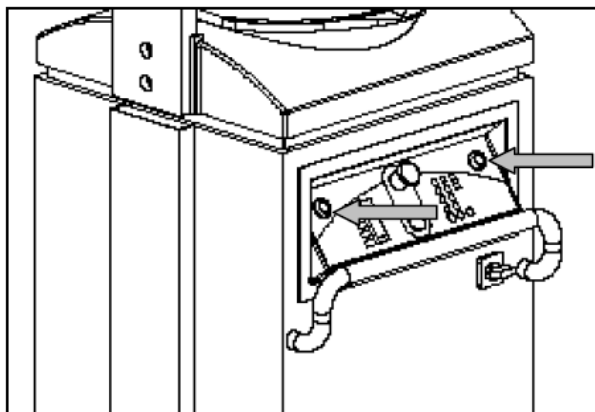
Неверное расположение пластины может стать причиной поломки оборудования.

Настройка	Вес – тип 2/xx	Вес – тип 3/xx	Вес – тип 4/xx
1	750 грамм	900 грамм	1200 грамм
2	1110 грамм	1320 грамм	1550 грамм
3	1470 грамм	1740 грамм	1900 грамм
4	1830 грамм	2160 грамм	2250 грамм
5	2190 грамм	2580 грамм	2600 грамм
6	макс.	макс.	2950 грамм
7			3300 грамм
8			макс.

Таблица 1

Примечание: Настройка веса определяет силу движения диска в процессе формовки. В связи с этим можно задать объем формовочных камер. Кроме того, эта кнопка связана с весом куска теста, которое необходимо разделить. Корректность настройки зависит от консистенции теста, точность настроек оператор определяет экспериментальным путем. При указании малых настроек кусок теста будет поврежден. Если заданные параметры слишком высокие, форма готового продукта будет неправильной.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	



- Нажмите две кнопки запуска одновременно.



Оборудование запущено.

Если результат формовки не удовлетворил оператора, необходимо изменить настройки. После того, как выбрано время формовки, его необходимо сохранить нажатием кнопки «Р». Корректное время зависит от консистенции теста и определяется экспериментальным путем. Следующий раздел «Результаты работы» посвящен этому вопросу более подробно.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

9 РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ

Нижеприведенная информация поможет Вам достичь наилучших результатов работы оборудования. При эксплуатации машины всегда уделяйте внимание настройке следующих опций: объем, время прессинга, время формовки.

А) Куски теста имеют разный вес

- Убедитесь, что кусок теста помещен строго по центру пластины. После этого его требуется немного разровнять руками. Тесто должно оставаться внутри кругов пластины.
- Убедитесь, что тесто предварительно немного расстоялось (в зависимости от консистенции, обычно около 15 минут).
- Увеличьте время прессинга. Указывается на дисплее. После того как тесто появилось под кольцом, оно должно еще достаточно долгое время находиться под прессом.

В) Куски теста имеют ненадлежащий вид после формовки

- Сократите вес путем регулировки ручки объема (рисунок 3-3).
- Увеличьте время формовки путем регулировки соответствующей кнопки.
- Комбинация двух вышеприведенных решений.

Тесто будет подвергаться более интенсивной формовке.

С) Кусок теста сверху врется.

- Увеличьте параметры веса путем регулировки ручки объема (рисунок 3-3).
- Проверьте, совпадает ли вес теста с максимальной производительностью оборудования.

Д) Поверхность теста повреждена.

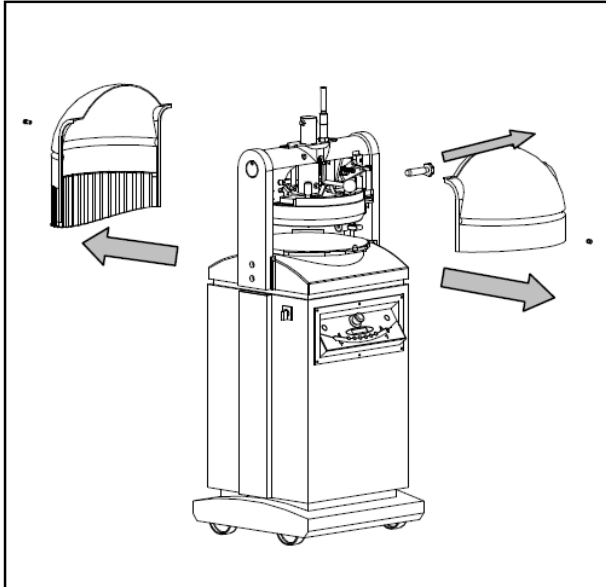
- Формовка выполняется слишком долго. Сократите время формовки при помощи кнопки 8.

Е) Машина прессует тесто в отверстия между кольцами на пластине и столом для формовки.

- Формовка выполняется слишком долго. Сократите время формовки.
- Слишком мягкое тесто для установленного давления. Уменьшите давление (при помощи опционального потенциометра).

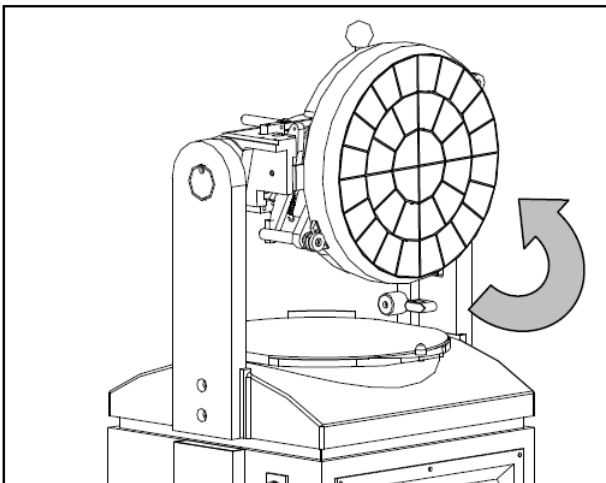


Для достижения оптимального результата уточните разницу в весе оборудования. Также проверьте табличку с идентификационными данными. Таблица о разнице в весе для различных типов машин приведена на стр. 4.

10 ЗАМЕНА РЕЖУЩИХ ДИСКОВ

Перед проведением процедуры по замене дисков всегда устанавливайте главный переключатель в положение «0» (выкл).

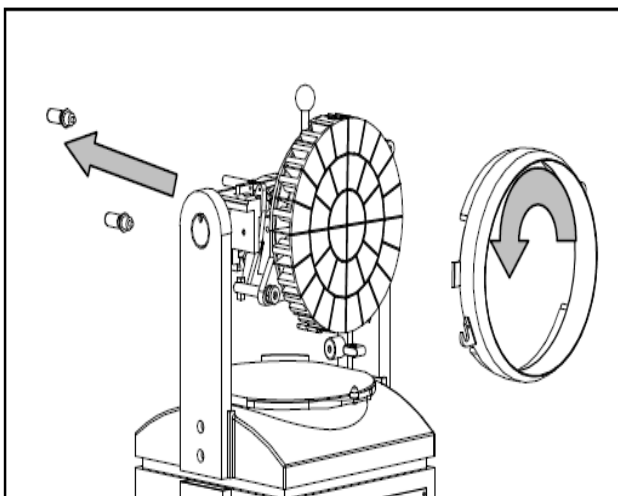
- Снимите переднюю и заднюю крышки
- Удалите зажимной штифт



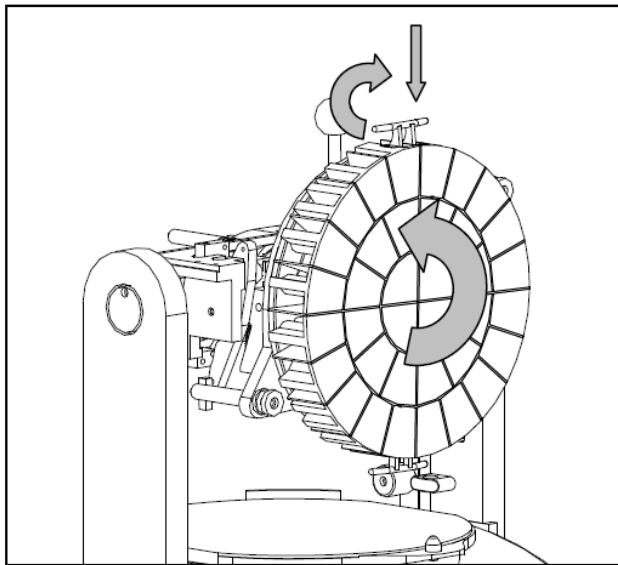
- Прокрутите режущий диск по направлению к себе



Диск движется при помощи пневматической пружины.

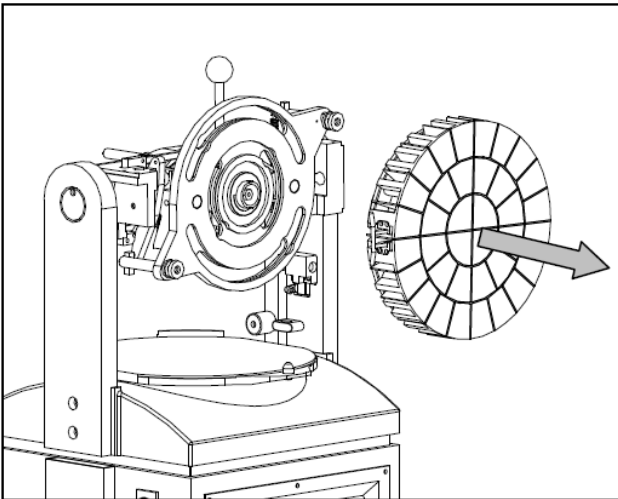


- Снимите нажимное кольцо вращением против часовой стрелки.
- Удалите два зажимных штифта с основания диска.



- Поверните два зажима в сторону от диска
- Зафиксируйте зажимы путем вдавливания их в диск
- Прокрутите диск против часовой стрелки.

Вес диска – около 13 кг.



- Потяните диск на себя
- Установите другой диск.



Не забудьте, что смена диска предполагает использование другой формовой пластины.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

11 ОБСЛУЖИВАНИЕ

11.1 Чистка

Цифры, указанные в тексте, относятся к обозначениям в приложении к данному руководству.



Перед проведением любого вида обслуживания оборудования необходимо установить главный переключатель в положение «0» (выкл).



Никогда не мойте оборудование водой. Использование воды может вызвать окисление деталей и проблемы с электропроводкой.



Чистка машины должна проводиться квалифицированным сотрудником.



Другие лица должны находиться на безопасном расстоянии от оборудования.

Ежедневно:

- Мойте все использованные формовые пластины (не забывайте также мыть нижнюю часть) в холодной или умеренно теплой воде.
- Не храните формовые пластины внутри оборудования, их необходимо вешать на специальные держатели, расположенные на задней стенке машины.
- Выполняйте чистку верхней стороны формовой пластины.



Убедитесь, что в отверстиях между пластиной и столом не осталось теста, поскольку в процессе работы оборудования такие остатки могут повредить нож и формовую пластину.

Еженедельно:

- Очищайте рабочую поверхность режущего диска, ножа и нажимного кольца (см. раздел 11.2).

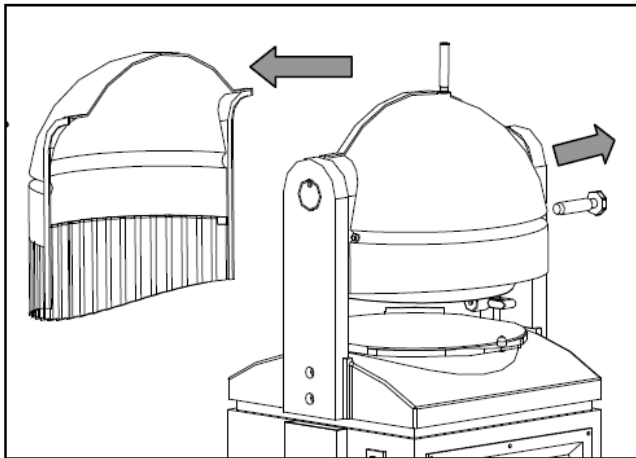
Ежемесячно:

- Смазывайте все детали диска. Особое внимание уделите 2 опорным штифтам (рисунок DD, 73) и направляющим, изготовленным из латуни (рисунок DD-62).
- После проведения очистки поверхности под столом для формовки (см. рисунок 11-5) также смажьте все движущиеся детали. Особое внимание уделите движущейся поверхности стола, пластиковому скользящему элементу (рисунок DA, 2) и вкладышу засечки (рисунок DA-10).
- Проверьте натяжение приводного ремня, при необходимости натяните его при помощи крестообразной ручки (рисунок 3-3), расположенной на правой стороне машины.
- Проверьте уровень масла в гидравлической системе. Резервуар оснащен специальным щупом.

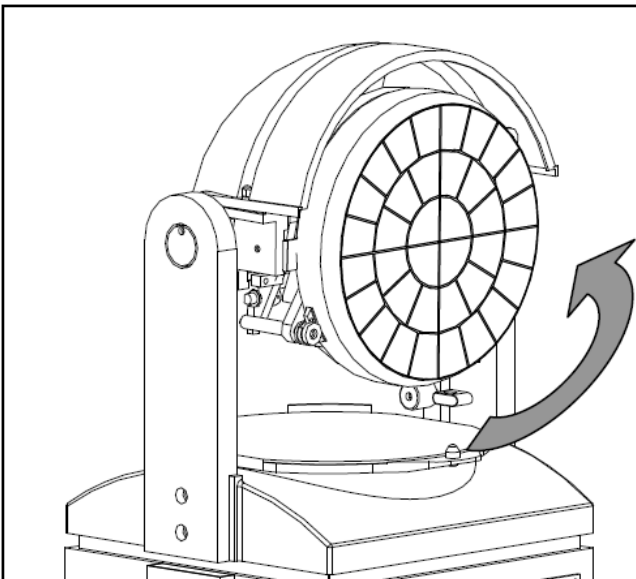
Мы рекомендуем использовать гидравлическое масло DIN-51525, с вязкостью ISO VG 32.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

11.2 Чистка режущего диска и ножа



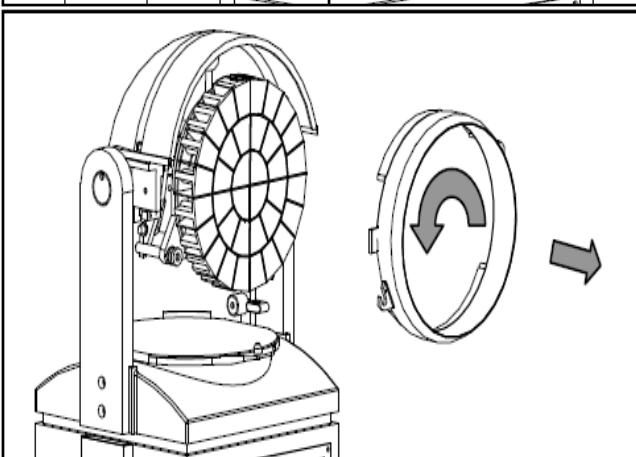
- Снимите заднюю крышку
На дисплее отображается следующий текст: «CL» (чистка)
- Удалите зажимной штифт.



- Проверните диск к себе

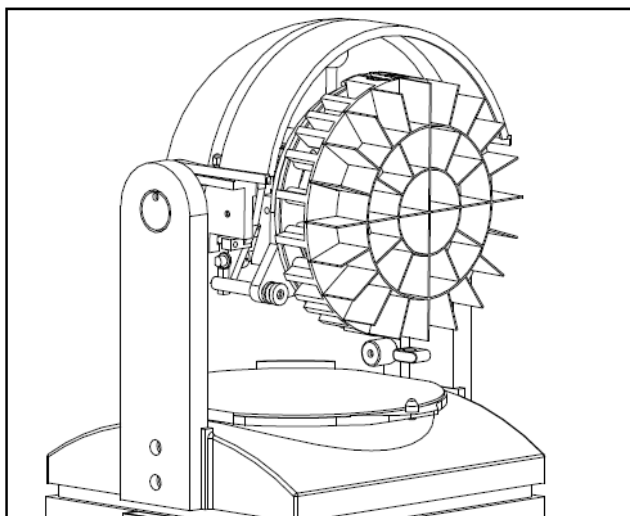


Диск движется при помощи пневматической пружины.



- Снимите нажимное кольцо вращением против часовой стрелки.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	



- Нажмите одновременно две кнопки запуска

На дисплее отображается следующий текст: «CL ON»

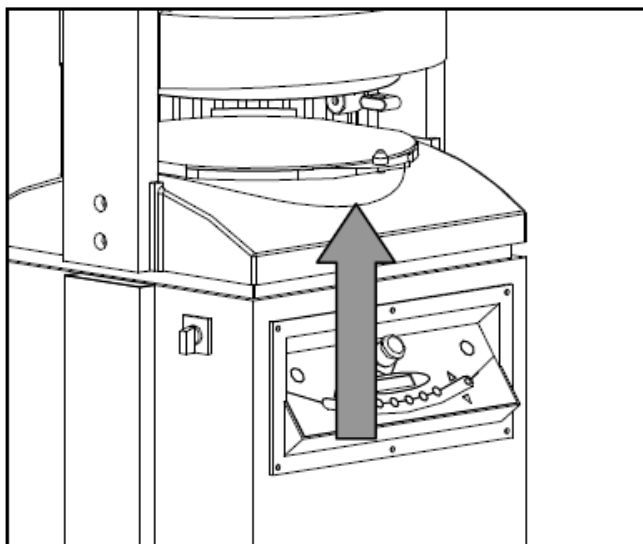
- Очистите нож при помощи щетки с мягкой щетиной и пластикового скребка
- Смажьте нож маслом, содержащим парафин.



Никогда не используйте растительные масла, которые могут затвердевать.

После чистки вставьте нож обратно путем повторного нажатия двух кнопок запуска. Держите кнопки в нажатом положении, пока на дисплее отображается главное меню. Установите пресс на режущий диск, убедитесь, что он зафиксирован и вращает диск задней стенкой по отношению к столу. Прочие детали устанавливаются по тому же принципу, что и демонтируются, но в обратном порядке.

11.3 Чистка зоны под столом формовки



Снимите стол путем легкого выталкивания дна выступающей грани (см. рисунок).

Удалите остатки теста и муки (чистка без воды).

Установите стол и убедитесь, что круглая полость в центре стола полностью совпадает с вкладышем (рисунок DA-10) засечки.

Для возврата стола на место при помощи надавливания установите его на оборудовании и убедитесь, что стол закреплен строго горизонтально.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

12 ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК

На дисплее могут отображаться следующие неполадки работы системы:

- E5 (нажата кнопка аварийной остановки)

Выключить кнопку, если опасности нет.

- E4 (активирован режим термальной перегрузки)

Остановился гидравлический мотор или формовочный двигатель. Проверьте причину. Чтобы обнулить ошибку необходимо нажать синюю кнопку на соответствующем реле коробки переключателей.

E1 (крышка)

Задняя крышка не закрыта в процессе работы

Переключатель задней крышки не работает.

E2 (прижимное кольцо)

Концевой переключатель прижимного кольца не работает

Прижимное кольцо отсутствует или загрязнено, вследствие этого оно не своевременно соприкасается с концевым переключателем.

E3 (ручка объема)

Концевой переключатель ручки объема неправильно расположен по отношению к ручке

Концевой переключатель ручки объема не работает

Если система нарезки/формовки отказывается запускаться, проверьте следующее:

- Главный переключатель должен быть установлен в положение «1».

- Включена аварийная остановка. Соответствующая информация отобразится на дисплее в виде ошибки E5.

- Реле температуры двигателя приведено в действие. Соответствующая информация отобразится на дисплее в виде ошибки E4. Соответствующая информация отобразится на дисплее в виде ошибки E5. Чтобы обнулить ошибку необходимо нажать синюю кнопку на соответствующем реле коробки переключателей.

- Предохранители в коробке переключателей перегорели.

- Неверное направление вращения, следует поменять местами две фазы.

- Проверьте клапан давления при помощи специального датчика.

После формовки стол продолжает нецентрично двигаться.

- Проверить выталкивающие пружины (рисунок DA-11) засечки. Они должны затягивать штифт сразу после того, как формовочные движения прекращаются. Если одна или несколько пружин повреждены, штифт не будет задвигаться. Соответственно, стол продолжит двигаться после остановки.

Машина не делит тесто.

- Увеличьте время нарезки (T2) в меню. При включении оборудования удерживайте кнопку «P». На дисплее отобразится «TP».

При помощи кнопок «-/» 4 и 5 (см. рисунок 7-2) задайте время (T2). При помощи кнопок «-/» 11 и 12 (см. рисунок 7-2) время можно увеличить или сократить. Посредством кнопки 10 меню можно выключить.

- Проверьте клапаны (см. рисунок DH-27); электрику и гидравлическую систему.

Оборудование не формирует тесто.

- Проверьте реле температуры формовочного мотора. На дисплее отобразится сообщение. Его можно обнулить при помощи кнопки на реле коробки переключателей.

- Проверьте формовочный цилиндр (рисунок DG-44) на предмет того, выталкивает ли он засечку.

- Проверьте натяжение приводного ремня, при необходимости натяните его при помощи крестообразной ручки (рисунок 3-3).

- Проверьте время формовки.

ЗАО «Daub Bakery Machinery»	Руководство пользователя Дата: 10.01.2014 Версия: 03
DR-ROBOT AUTOMATIC	

Режущий диск не возвращается в исходную позицию

- Проверьте клапаны (рисунок ДН-27; ДН-28); электрику и гидравлическую систему.
- Увеличьте (Т7) или сократите (Т8) время возврата.