

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

SCIROCCO



BRAS



ДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ГРУППОЙ КОМПАНИЙ «ДЕЛОВАЯ РУСЬ»
Наш адрес: 125319, Москва, Черняховского ул., 5 к.1 Тел.: (095) 956-4000 Факс: (095) 956-3776 E-mail: trapeza@busrus.ru

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ СТАНДАРТАМ ЕВРОПЕЙСКОГО СООБЩЕСТВА

Мы, от лица компании **Bras Internazionale spa - Via dei Pioppi 33 - 20090 Opera - Milano - Italy** заявляем с полной ответственностью, что изделия **SCIROCCO 230V 50Hz** соответствуют следующим стандартам:

- EN 292 часть 1, 1991,
- EN 292 часть 2, 1991,
- EN 60335-1, 1995,
- EN 60335-2-24, 1994,
- EN 60555-2, 1994,
- EN 60555-3, 1986,
- EN 61000-3-2, 1986,
- EN 61000-3-3, 1994,
- DIN VDE 700 Teil 240 1983, изм. A1 1988,

а также следующим директивам Европейского Сообщества:

- EC 73/23,
- EC 98/37,
- EC 89/336.

Bras Internazionale spa
L'Administratore Delegato



ДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ГРУППОЙ КОМПАНИЙ «ДЕЛОВАЯ РУСЬ»
Наш адрес: 125319, Москва, Черняховского ул., 5 к.1 Тел.: (095) 956-4000 Факс: (095) 956-3776 E-mail: trapeza@busrus.ru

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Количество съёмных чаш, шт	1
Вместимость чаши (приблизительно), л	5
Размеры:	
ширина, см	24
глубина, см	32
высота, см	49
Чистый вес (приблизительно), кг	7
Вес с упаковкой (приблизительно), кг	8
Количество регулируемых термостатов, шт	2
Уровень шума, дБ(А)	менее 70

ВНИМАНИЕ!

Электрические спецификации прибора приведены в его паспортной табличке, которая располагается в нижней части корпуса. Серийный номер следует за символом "#" (решётка).

Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию прибора без предварительного уведомления со своей стороны.

2. ВВЕДЕНИЕ

Внимательно прочтите данное руководство с тем, чтобы ознакомиться со спецификациями представленного прибора. Как и любое другое механическое приспособление, данный прибор нуждается в очистке и техническом обслуживании. Нормальное рабочее состояние прибора может быть нарушено в результате ошибок, допущенных персоналом при очистке или техническом обслуживании. В связи с этим очень важно, чтобы персонал, в чьи обязанности входит выполнение ежедневных операций по обслуживанию прибора - таких как разборка, очистка, санитарная обработка и сборка, был достаточно квалифицирован.

3. УСТАНОВКА

1. Извлеките прибор из упаковки (упаковку не выбрасывайте, поскольку она может вам понадобиться в дальнейшем, в случае если возникнет необходимость в транспортировке прибора).
2. Убедитесь в том, что прибор не был повреждён при транспортировке. При обнаружении каких-либо повреждений следует немедленно поставить об этом в известность компанию, производившую доставку, и потребовать возмещения ущерба.
3. Установите прибор на стол или любую другую поверхность, которая достаточно прочна для удержания его массы с учётом массы приготавливаемого напитка.

4. Перед подсоединением прибора к электрической сети убедитесь в том, что её характеристики соответствуют электрическим спецификациям, указанным в паспортной табличке прибора. Прибор должен подсоединяться к однофазной заземлённой электрической сети, оснащённой защитным устройством, в соответствии с действующими электротехническими нормами и спецификациями, приведёнными в паспортной табличке прибора. В случае если вилка шнура питания, поставляемая с прибором, не соответствует электротехническим нормам, принятым в вашей стране, то для подсоединения необходимо использовать другой шнур, имеющий вывод заземления и рассчитанный на нагрузку 10 А / 250 В (для помещений с электросетью на 220-230 В, 50-60 Гц) или 20 А / 250 В (для помещений с электросетью на 100-115 В / 50-60 Гц). Для стационарного соединения прибора с электросетью необходимо подсоединить шнур питания прибора к двухполюсному настенному рубильнику электросети, расстояние между контактами которого составляет не менее 3 мм. Не используйте для соединения прибора с электросетью удлинители.

ОСТОРОЖНО!

Убедитесь в том, что прибор правильным образом заземлён. Неправильное заземление прибора чревато его повреждением или получением электроудара.

5. Перед отправкой с завода к заказчику прибор не проходит санитарной обработки, поэтому прежде чем приступить к работе вам потребуется его разобрать, очистить и подвергнуть санитарной обработке самостоятельно, согласно инструкциям, приведённым в главе 5.3 ОЧИСТКА.

4. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Прежде чем приступить к работе с прибором полностью прочтите настоящее руководство.
2. Работать с прибором можно только в том случае, если он правильным образом заземлён.
3. Не используйте удлинители для подсоединения прибора к электросети.
4. Не приступайте к работе с прибором если его крышка открыта или если винты не были установлены обратно на своё место после разборки.
5. Не засовывайте пальцы в вентиляционные щели, выходное отверстие разливного крана, а также прочие отверстия на корпусе прибора.
6. Перед тем как снять крышку прибора для выполнения операций по техническому обслуживанию или очистке, необходимо убедиться в том, что он отключен от электросети.
7. Не снимайте чашу с прибора, включенного в электрическую сеть.



ОСТОРОЖНО!

Не снимайте чашу прибора до тех пор, пока нагревательная пластина не остынет полностью.

ОСТОРОЖНО!

Не снимайте чашу, в которой содержится горячий напиток. Это чревато ожогами.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Перед тем как приступить к работе с прибором его необходимо подвергнуть очистке и санитарной обработке, согласно инструкциям, приведённым в главе 5.3 ОЧИСТКА.
2. Наполните чашу необходимыми ингредиентами, приготовленными в соответствии с инструкциями производителя.
3. Накройте чашу прибора крышкой, и убедитесь в том, что она располагается на чаше правильно.
4. Установите выключатель прибора в положение "ВКЛ." (см. главу 5.1 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ).
5. Прибор всегда должен работать с закрытой крышкой во избежание попадания инородных частиц и микроорганизмов в приготавливаемый напиток.
6. Прибор должен работать непрерывно. Нагрев выключается автоматически, когда температура напитка достигает требуемого значения. При этом миксер продолжает работать.
7. Прибор оснащён чашей со съёмным дном, что облегчает процесс его очистки и санитарной обработки.

5.1 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Данный прибор оборудован сетевым выключателем, который может принимать два положения:

- положение "0" - питание выключено;
- положение "I" - включение нагревательной пластины и миксера.

В правой части прибора находится термостат, предназначенный для регулирования температуры приготавливаемого напитка.

ПРИМЕЧАНИЕ: На данном приборе имеется также второй термостат, который располагается внизу, предназначенный для регулирования максимальной температуры нагрева нагревательной пластины. Этот ограничительный термостат калибруется на заводе-изготовителе. При необходимости, можно самостоятельно отрегулировать данный термостат, понизив максимальную температуру нагрева пластины с тем, чтобы не допустить перегрева напитка.

Это приведёт к тому, что длительность разогрева напитка увеличится, и его температура не будет подниматься выше той, на которую вы отрегулировали данный ограничительный термостат.

5.2 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Приготовление горячего шоколада. Горячий шоколад готовится традиционным кулинарным способом - для этого размешайте как следует какао с молоком или водой в кастрюле, после чего залейте смесь в чашу диспенсера. При использовании быстрорастворимых сухих шоколадных смесей необходимо следовать инструкциям, указанным на упаковке. Эти смеси можно засыпать и смешивать с водой или молоком непосредственно в чаше диспенсера.

Включите прибор, повернув выключатель в положение "I". Поверните ручку термостата в положение, соответствующее 90°C, т.е. температуре, требуемой для приготовления горячего шоколада. После того как приготовление напитка будет завершено, понизьте температуру до значения, необходимого для розлива, повернув выключатель в соответствующее положение.

ВНИМАНИЕ!

Перед окончательным выключением прибора (т.е. перед установкой выключателя в положение "0"), установите ручку термостата в положение, соответствующее минимальной температуре, и дождитесь охлаждения напитка. Это предотвратит напиток (при отсутствии взбалтывания) от прилипания к нагревательной пластине.

5.3 ОЧИСТКА И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

Очистка и санитарная обработка прибора имеет важное значение для обеспечения требуемых вкусовых свойств приготавливаемого напитка и поддержания прибора в надлежащем рабочем состоянии. Процедуры, описанные ниже, носят общий характер и могут видоизменяться в зависимости от норм, установленных органами санитарно-эпидемиологического надзора и здравоохранения в вашей стране.

Перед разборкой прибора с целью его очистки необходимо полностью слить напиток из чаши.



5.3.1 РАЗБОРКА

ОСТОРОЖНО!

Перед снятием любой части прибора или его разборкой необходимо отсоединить его от электрической сети, вытащив вилку шнура питания из розетки или разомкнув контакты двухполюсного настенного рубильника.

1. Опорожните чашу прибора и снимите крышку.
2. Снимите мешалку с центрального вала.
3. Произведите разборку крана, выполнив последовательность действий, описанных ниже (см. рис. 1).

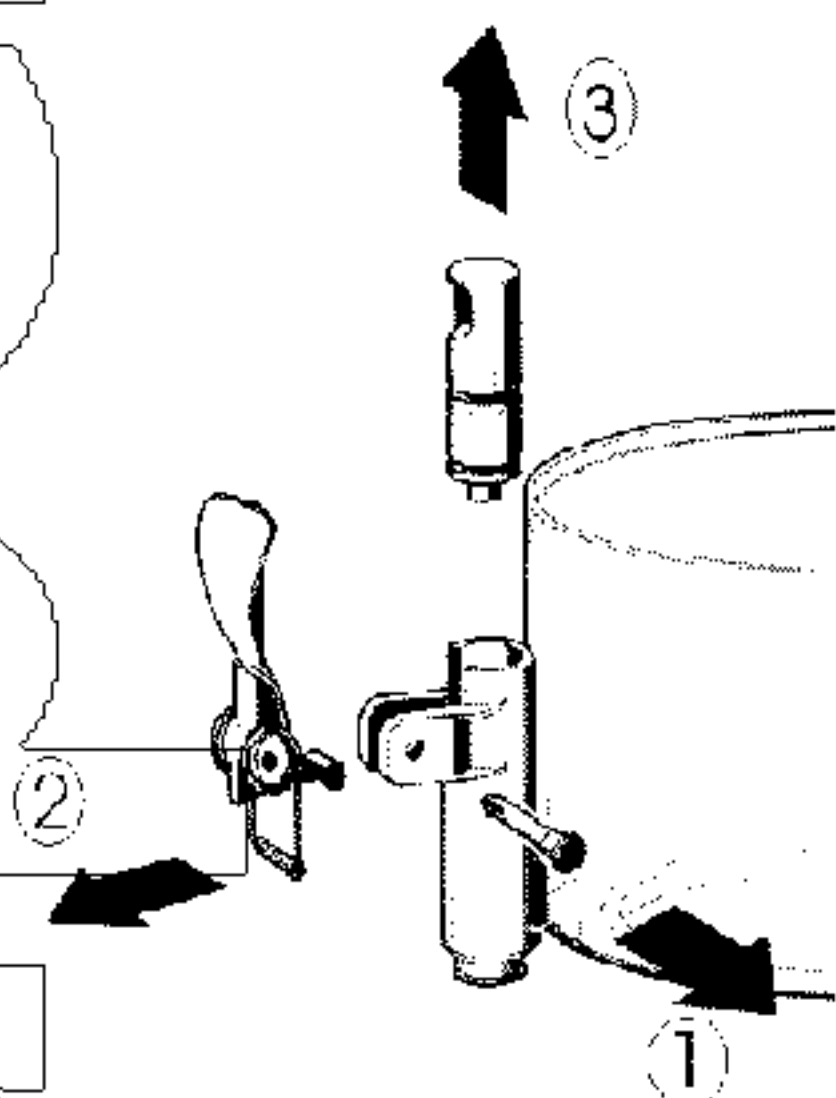


Рис. 1

4. Снимите чашу прибора, переместив её вверх.
5. Снимите поддон для сбора капель и опорожните его.

5.3.2 ОЧИСТКА

ОСТОРОЖНО!

Перед тем как приступить к очистке прибора, его необходимо отсоединить от электрической сети, вытащив вилку шнура питания из розетки или разомкнув контакты двухполюсного настенного рубильника.

1. Залейте примерно 2 литра горячей (45-60°C) воды в чашу прибора и разведите в ней соответствующее моющее средство, согласно инструкциям, данным на его упаковке. Слишком концентрированный моющий раствор может повредить омываемые детали прибора, а слишком слабый раствор не обеспечит требуемого качества очистки. Не используйте для очистки прибора абразивные моющие средства.

ВНИМАНИЕ!

Не следует производить очистку деталей данного прибора в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание повреждения прибора для его очистки необходимо использовать моющие средства, совместимые с изделиями из пластмассы.

2. При помощи щётки подходящего размера и формы очистите все детали, омываемые напитком.

ОСТОРОЖНО!

При очистке прибора в местах, расположенных рядом с его электрическими деталями будьте предельно осторожны. Не допускайте попадания на них воды, поскольку это чревато получением электроудара в последствии или выходом прибора из строя.

3. Ополосните все очищенные детали в проточной воде.

5.3.3 САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

Перед включением прибора его необходимо подвергнуть санитарной обработке. Не допускайте длительного простаивания прибора после проведения санитарной обработки.

1. Прежде чем приступить к выполнению описанных ниже действий, вымойте руки антибактериальным мылом.
2. Разведите дезинфицирующее средство, одобренное в вашей стране для использования в данных целях, в по меньшей мере 4 литрах горячей (45-60°C) воды, следуя инструкциям, указанным на упаковке средства. При отсутствии специализированного дезинфицирующего средства можно развести в воде хлорную известь в следующей пропорции: 1 чайная ложка извести на 2 литра воды.
3. Погрузите все детали, подлежащие обработке в приготовленный раствор на время, указанное в инструкциях на упаковке дезинфицирующего средства.
4. После этого дайте деталям, прошедшим санитарную обработку, полностью высохнуть на воздухе, положив их на какую-либо стерильную поверхность.
5. Для удаления влаги с поверхности деталей, располагающихся внутри прибора, используйте тряпку из неабразивной ткани.



5.3.4 СБОРКА

1. Установите поддон для сбора капель с решёткой на свое место.
2. Смажьте поршень разливного крана (в области А, показанной на рис. 2) используя пищевое масло.

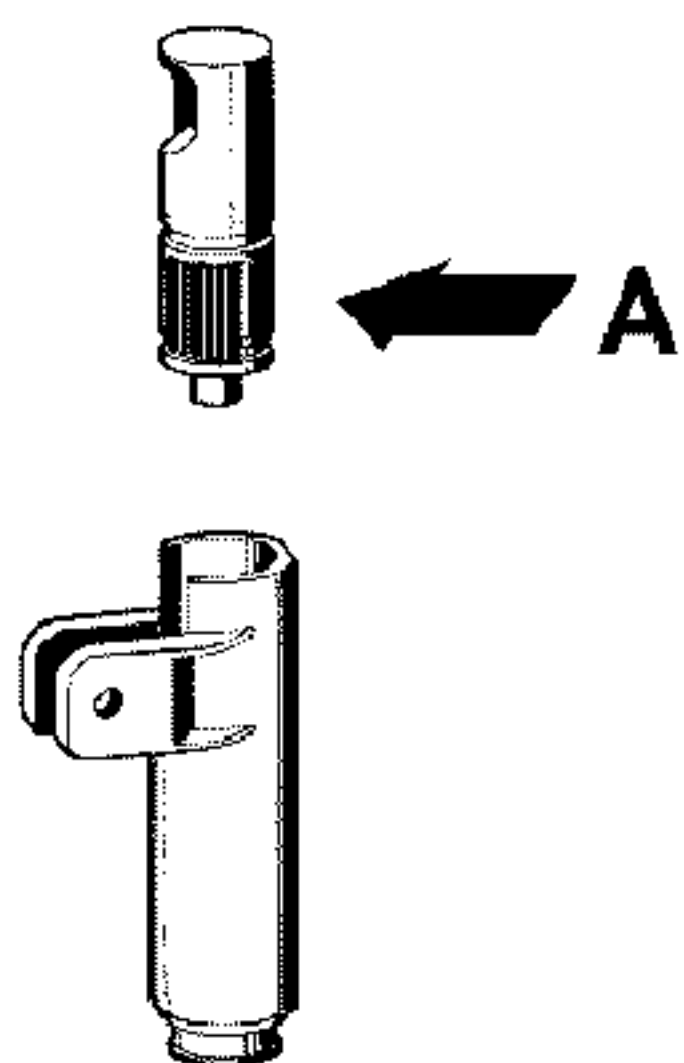


Рис. 3

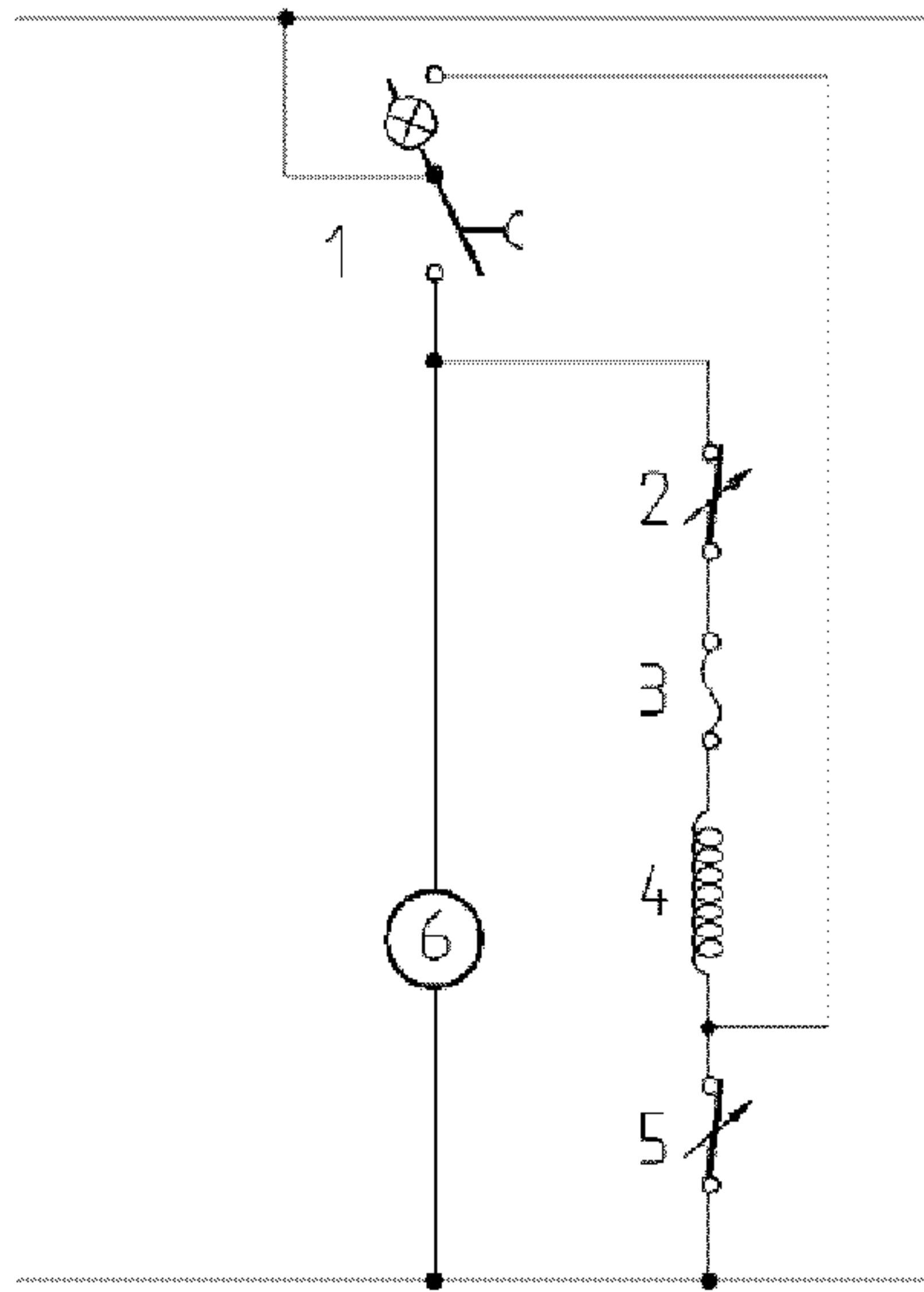
3. Соберите разливной кран прибора, выполнив вышеописанные действия в обратном порядке (см. рис. 1).
4. Установите чашу обратно на своё место.
5. Насадите мешалку на центральный вал.
6. Накройте чашу прибора крышкой.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Необходимо ежедневно проверять герметичность уплотнительных прокладок прибора. При обнаружении следов подтекания напитка необходимо сначала проверить правильность сборки прибора, в том что прокладки не нуждаются в смазке, не изношены и находятся в хорошем состоянии. В случае износа прокладок их следует заменить на новые. Для приобретения запасных частей обращайтесь к нашим дилерам, не используйте детали других производителей.
2. Во избежание повреждения прибора его пластмассовые детали нужно смазывать только маслом, поставляемым производителем или же прочим маслом, совместимым с поликарбонатом.



СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ



Обозначения на схеме

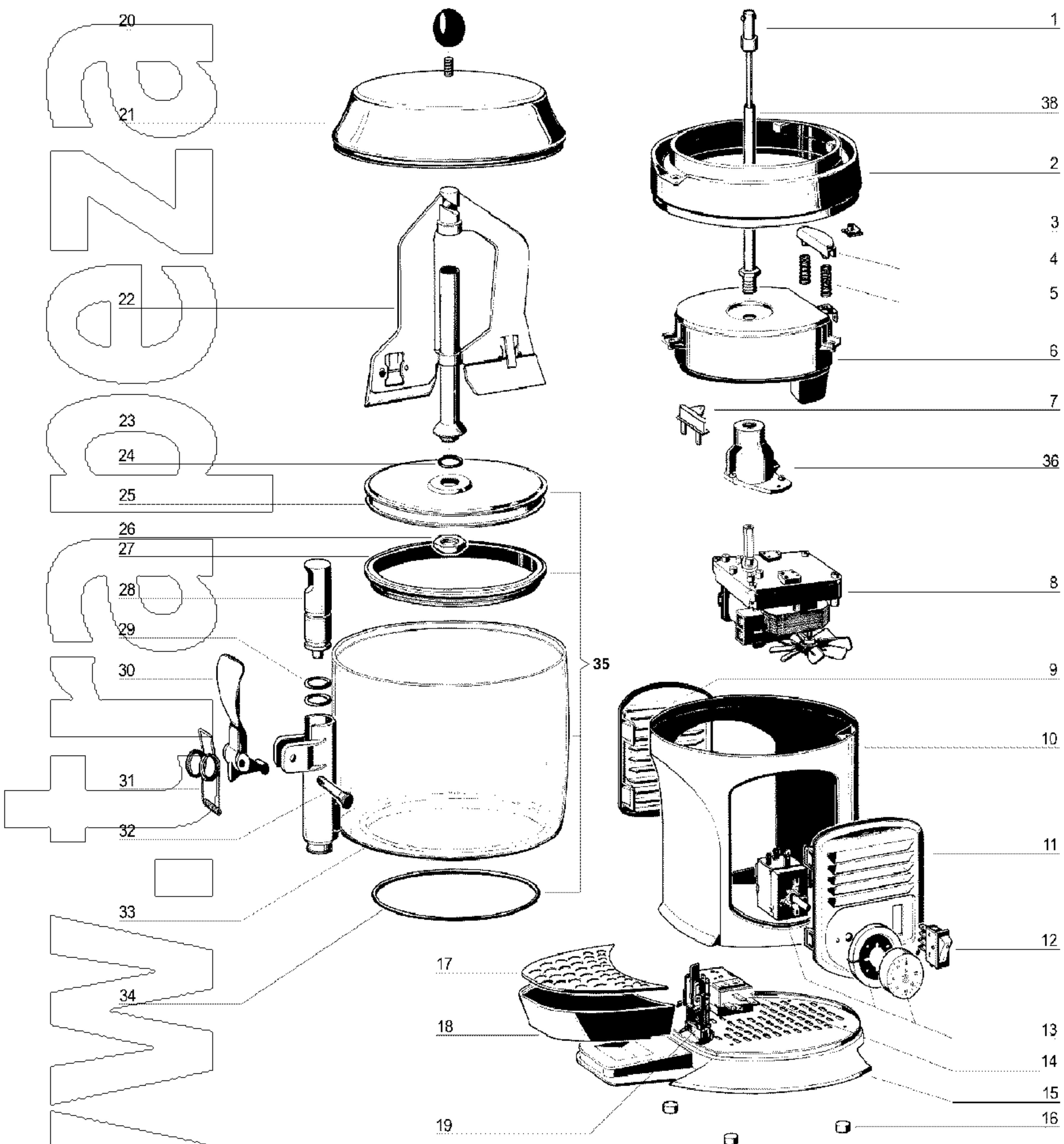
1	Сетевой выключатель
2	Термостат (0-90°C)
3	Ограничительный термовыключатель (152°C)
4	Сопротивление
5	Термостат (0-120°C)
6	Редукторный электродвигатель

2451_99 V 2.0 03B24



ДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ГРУППОЙ КОМПАНИЙ «ДЕЛОВАЯ РУСЬ»
Наш адрес: 125319, Москва, Черняховского ул., 5 к.1 Тел.: (095) 956-4000 Факс: (095) 956-3776 E-mail: trapeza@busrus.ru

ТРЕХМЕРНЫЙ ВИД С ПРОСТРАНСТВЕННЫМ РАЗДЕЛЕНИЕМ ДЕТАЛЕЙ



ДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ГРУППОЙ КОМПАНИЙ «ДЕЛОВАЯ РУСЬ»
 Наш адрес: 125319, Москва, Черняховского ул., 5 к.1 Тел.: (095) 956-4000 Факс: (095) 956-3776 E-mail: trapeza@busrus.ru

СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

№ п/п	Артикул	Наименование
1	33800-09800	Ведущий вал
2	22800-26408	Держатель нагревательной пластины
2	22800-26427	Держатель нагревательной пластины, цвет "под золото"
3	10554-44000	Зажим М4
4	22800-26415	Держатель термостата
5	22800-26420	Пружина держателя термостата
6	33800-09700	Нагревательная пластина 230 В / 50 Гц
6	33800-09701	Нагревательная пластина 115 В / 60 Гц
7	22098-00001	Ограничительный термовыключатель
8	22092-00012	Редукторный электродвигатель 230 В / 50 Гц
8	22092-00013	Редукторный электродвигатель 220 В / 60 Гц
8	22092-00014	Редукторный электродвигатель 115 В / 60 Гц
9	22800-26463	Боковая стенка
9	22800-26433	Боковая стенка, цвет "под золото"
9	22800-26438	Боковая стенка, цвет "под серебро"
9	22800-26438	Боковая стенка, цвет "под серебро"
10	22800-26461	Корпус прибора
10	22800-26431	Корпус прибора, цвет "под золото"
10	22800-26436	Корпус прибора, цвет "под серебро"
11	22800-26462	Боковая стенка (для органов управления)
11	22800-26432	Боковая стенка (для органов управления), цвет "под золото"
11	22800-26437	Боковая стенка (для органов управления), цвет "под серебро"
12	22800-24300	Выключатель
13	22037-00000	Термостат (0-90°C)
14	22037-00001	Термостат (0-120°C)
15	22800-26460	Основание
15	22800-26430	Основание, цвет "под золото"
15	22800-26435	Основание, цвет "под серебро"
16	22800-26417	Резиновая ножка
17	22800-26406	Крышка сборного поддона
17	22800-26428	Крышка сборного поддона, цвет "под золото"
18	22800-26464	Сборный поддон
18	22800-26434	Сборный поддон, цвет "под золото"
18	22800-26439	Сборный поддон, цвет "под серебро"
19	22800-05500	Зажим для кабеля
20	22800-26416	Ручка крышки чаши
21	22800-26409	Крышка чаши
21	22800-26429	Крышка чаши, цвет "под золото"
22	22800-26414	Мешалка
23	22800-26412	Вал чаши
24	22800-26419	Уплотнительное кольцо вала чаши
25	22800-26407	Дно чаши
26	10533-03005	Гайка центрального вала
27	22800-26410	Уплотнительная прокладка чаши
28	22800-14801	Поршень разливного крана
29	22800-15100	Уплотнительное кольцо поршня разливного крана
30	22800-26465	Ручка разливного крана, цвет зелёный
30	22800-26423	Ручка разливного крана, цвет чёрный
31	22800-26424	Пружина разливного крана
32	22800-22161	Ось ручки разливного крана, цвет зелёный
32	22800-22160	Ось ручки разливного крана, цвет чёрный
33	22800-26405	Корпус чаши
34	22800-26418	Уплотнительная прокладка чаши
35	33800-09901	Чаша в сборе
36	22001-00001	Фланец редукторного электродвигателя
38	22800-26413	Центральный вал



ДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ГРУППОЙ КОМПАНИЙ «ДЕЛОВАЯ РУСЬ»
 Наш адрес: 125319, Москва, Черняховского ул., 5 к.1 Тел.: (095) 956-4000 Факс: (095) 956-3776 E-mail: trapeza@busrus.ru

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ



ДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ГРУППОЙ КОМПАНИЙ «ДЕЛОВАЯ РУСЬ»
Наш адрес: 125319, Москва, Черняховского ул., 5 к.1 Тел.: (095) 956-4000 Факс: (095) 956-3776 E-mail: trapeza@busrus.ru

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ

ДЕЛОВАЯ
РУСЬ



ДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ГРУППОЙ КОМПАНИЙ «ДЕЛОВАЯ РУСЬ»
Наш адрес: 125319, Москва, Черняховского ул., 5 к.1 Тел.: (095) 956-4000 Факс: (095) 956-3776 E-mail: trapeza@busrus.ru

trapeza.ru

BRAS

BRAS INTERNAZIONALE SPA

via dei Pioppi, 33
20090 Opera (MI) ITALY
www.brasspa.com
Тел.: ++ 39 02 5768071
Факс: ++39 02 576807241
E-mail: sales@brasspa.com

2451_99 R0.0 01L22



ДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ГРУППОЙ КОМПАНИЙ «ДЕЛОВАЯ РУСЬ»
Наш адрес: 125319, Москва, Черняховского ул., 5 к.1 Тел.: (095) 956-4000 Факс: (095) 956-3776 E-mail: trapeza@busrus.ru