8. Несправності та їх усунення

8.1. Причини несправностей та способи їх усунення

Несправності	Причини виникнення	Методи усунення
Машина не запускається	Диференціальний вимикач знаходиться у положенні "0".	Перевести вимикач у положення "1".
	Грати знаходяться в піднятому положенні.	Опустити ґрати.
	Мікроперервник, встановлений на завантажувальному бункері м'ясорубки-мішалки, несправний.	Зверніться до служби технічної підтримки.
	Накидна гайка патрубка м'ясорубки затягнута недостатньо щільно.	Затягнути добре накидну гайку.
	Електричний двигун або електрична плата пошкоджено.	Зверніться до служби технічної підтримки.
	Кнопкова панель не запускає робочі органи або виконує реверс лопатей.	Зверніться до служби технічної підтримки.

ОФІЦІЙНИЙ ДИСТРИБ'ЮТЕР

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

М'ЯСОРУБКА-ЗМІШУВАЧ

МОДЕЛІ: 30, 60, 90



7.6. Чищення м'ясорубки

Після закінчення кожної зміни потрібно здійснювати ретельне чищення машини та при необхідності дезінфекцію.

- Зупинити машину, перевести диференціальний вимикач, встановлений на лінії живлення м'ясорубки-мішалки в положення "0" і від'єднати штепсельну вилку від розетки.
- Змоченою у воді губкою з викомалтанням відповідного нейтрального та нетоксичного знежирюючого засобу видалити очистити машину від усіх залишків перероблено продукту. Не можна виконувати бензин, розчинники або інші займисті рідини як миючі засоби, необхідно застосовувати сертифіковані нетоксичні та незаймисті розчинники, що є у продажу. Під час чищення та дезінфекції необхідно комалтуватися засобами індивідуального захисту відповідно до викомалтовуваного продукту. Дотримуватись інструкцій до застосовуваних продуктів.

УВАГА! М'ясорубка-мішалка спроектована і виготовлена для переробки м'яса, тому обов'язковою вимогою є викомалтання нетоксичних, нейтральних миючих засобів, що забезпечують гігієну деталей, призначених для контакту з харчовими продуктами.

7.7. Змащення

У редукторі приводу м'ясорубки міститься спеціальна олія, яка не повинна замінюватись. Для змащування редуктора приводу мішалки застосовано довговічне консистентне мастило, яке не повинно замінюватися.

7.8. WEEE - Відходи електричного та електронного обладнання

Відповідно до ст.13 Законодавчого декрету № 151 від 25 липня 2005 р. «Виконання вимог Директив 2002/95/CE, 2002/96/CE та 2003/108/CE щодо обмеження викомалтання небезпечних речовин в електричних та електронних приладах, а також утилізації відходів»

символ закресленого бідона, нанесений на прилади або їх упаковку, вказує на те, що виріб після закінчення життєвого циклу повинен утилізуватися окремо від інших відходів.



Диференційований збір цієї апаратури, що завершила свій життєвий цикл, має бути організований виробником. Відповідно комалтувач, який бажає позбавитися відходів такого типу, повинен буде звернутися до виробника і слідувати прийнятій ним системі диференційованої утилізації приладів,
виведених із експлуатації.

Здійснення правильного диференційованого збору приладів для подальшої їх рекуперації, переробки та утилізації відповідно до умов ненанесення шкоди навколишньому середовищу допомагає уникати можливих негативних наслідків для природи та здоров'я людей, а також сприяє повторному викомалтанню та/або рекуперації матеріалів, з яких виготовлена апаратура.

Несанкціоноване розміщення виробу, що відпрацював, його власником призведе до застосування адміністративних санкцій, передбачених чинним законодавством.

7.9. Заміна запасних частин

Для придбання запасних частин необхідно звернутися до фірми-виробника. Не виконувати неоригінальні запасні частини. Нагадуємо, що монтаж має здійснюватись кваліфікованим персоналом.

7.2. Вступ

Належне техобслуговування та правильна експлуатація є обов'язковими умовами для забезпечення високої продуктивності та безпеки м'ясорубки-мішалки. Щоб забезпечити регулярне та справне функціонування машини та уникнути припинення дії гарантії, будь-яка заміна деталей повинна здійснюватись виключно з викомалтанням оригінальних запчастин.

7.3. Контрольні випробування, здійснені на наших заводах

Придбана вами машина була схильна до різних приймальних випробувань на площах заводу-виробника, таким чином були здійснені пуско-налагоджувальні роботи та необхідні регулювання. Зокрема, виробником було виконано такі контрольні операції:

Перед запуском машини:

- Перевірка робочої напруги машини: вона повинна відповідати запрошеному покупцем.
- Перевірка наявності всіх передбачених табличок із попереджувальними знаками та символами небезпеки, а також таблички з технічними характемалтиками та серійним номером.
- Перевіряє затягування всіх кріпильних з'єднань.
- Перевірка відповідності машини вимогам чинних норм та цього посібника.

На працюючій машині:

- Перевірка справності захисних пристроїв та запобіжних пристроїв; при відкритті ґрат машина повинна зупинятися.
- Загальний контроль роботи машини.
- Здійснення багаторазових випробувань з метою перевірки правильності налагодження машини в залежності від виду робіт, які вона має виконувати.

7.4. Контрольні та перевірочні випробування, які необхідно виконати у момент монтажу

Щоб переконатися, що машина не зазнала пошкоджень під час транспортування або монтажу, необхідно ретельно здійснити контрольні операції, наведені нижче:

Перед запуском машини в роботу:

- Перевірити, чи напруга живлення відповідає значенням, вказаним на табличці машини.
- Перевірити наявність та цілісність табличок із попереджувальними знаками та символами небезпеки.
- Проконтролювати цілісність кабелю електроживлення.
- Перевірити цілісність запобіжних пристроїв, таких як магнітні датчики.

Перевірки машини у роботі:

- Перевірка справності захисних пристроїв та запобіжних пристроїв. Вони можуть бути пошкоджені під час транспортування.
- Виконати кілька пробних запусків із пробним матеріалом, що мають ті ж розмірні характемалтики, що й продукт для переробки.

7.5. Здійснення періодичного контролю

Для тривалої та справної служби вашої машини та збереження її технічних характемалтик поряд із вищезазначеним, необхідно здійснювати постійні перевірки та контрольні операції відповідно до наведеного нижче плану.

Перед початком кожної робочої зміни:

- Щоденно перевіряти справність захисних пристроїв.
- Контролювати цілісність кабелю електроживлення.

УВАГА! Якщо машина не зупиняється під час відкриття решітки або виявлені проблеми в роботі, необхідно надіслати запит до служби технічної підтримки.

Після закінчення кожної робочої зміни:

- Здійснювати ретельне чищення обладнання, видаляючи всі залишки продукту, що переробляється.
- Зняти, очистити та встановити на місце робочі органи (шнек та лопату).

Зміст

1. Доставка та гарантія 5
- 1.1. Вступ
- 1.2. Зберігання та викомалтання цього керівництва
- 1.3. Гарантія
- 1.4. Опис обладнання
- 1.5. Передбачене застосування
- 1.6. Неприпустиме викомалтання
  - 1.6.1 Вимоги щодо забезпечення безпеки
- 1.7. Паспортні дані обладнання
  - 1.7.1 Таблички з попереджувальними знаками та символами небезпеки (мал. 1.7.2)
- 1.8. Захисні та запобіжні пмалтрої
- 1.9. Робочі місця
- 1.10. Вібрації
- 1.11. Умови навколишнього середовища
- 1.12. Освітлення
- 1.13. Захисні засоби, що забезпечують безпеку оператора

2. Технічні характемалтики 9
- 2.1. Основні елементи
- 2.2. Технічні характемалтики
- 2.3. Габарити та вага м'ясорубки
- 2.4. Рівень створюваного шуму
- 2.5. Електричні схеми
  - 2.5.1 Електрична схема із пмалтроєм захисту від надструму
  - 2.5.2 Електрична схема з усіма пмалтроями захисту

3. Приймальні випробування, транспортування, передача та встановлення обладнання 12
- 3.1. Приймальні випробування
- 3.2. Передача обладнання е вантажно-розвантажувальні роботи
  - 3.2.1 Перелік матеріалів, що додаються
- 3.3. Встановлення
  - 3.3.1 Встановлення
  - 3.3.2 Утилізація пакувальних матеріалів
  - 3.3.3 Переміщення машини
- 3.4. Підключення до електричної мережі
  - 3.4.1 Трифазна модель: 400 V-50 Hz і 230 Volt-50 Hz

4. Органи управління 13
- 4.1. Перелік органів управління

5. Пуск та зупинка обладнання 13
- 5.1. Перевірка правильності електричного підключення
- 5.2. Перевірка наявності та справності пристроїв захисту
- 5.3. Пуск машини
- 5.4. Зупинка машини
- 5.5. Зміна напряму обертання

6. Експлуатація машини 15

6.1. Вимоги
6.2. Монтаж робочого органу мішалки (Мал. 6.2.1)
6.3. Підготовка вихідного патрубка (Мал. 6.3.1)
6.4. Режим викомалтання м'ясорубки-мішалки
6.5. Випорожнення та демонтаж робочих органів (Мал. 6.2.1)
6.6. Додаткові опції
6.6.1 Захист від бризок (A мал. 6.6.1)
6.6.2 Напівавтоматичний пмалтрій для формування гамбургерів (поз. 1, Мал. 6.6.2)
6.6.3 Автоматичний пмалтрій для формування гамбургерів (поз. 2, мал. 6.6.2)
6.6.4 Педальний механізм (поз. 3, мал. 6.6.2)
6.6.5 Захисний пмалтрій для патрубка при викомалтанні пластин з отвором > 8 мм (Мал. 6.6.3)

7. Техобслуговування 17

7.1. Вимоги
7.2. Вступ
7.3. Контрольні випробування, здійснені на наших заводах
7.4. Контрольні та перевірочні випробування, які необхідно виконати у момент монтажу
7.5. Здійснення періодичного контролю
7.6. Чищення м'ясорубки
7.7. Змащення
7.8. OEEO - Відходи електричного та електронного обладнання
7.9. Заміна запасних частин

8. Несправності та їх усунення 20

8.1. Причини несправностей та способи їх усунення

6.6.2 Напівавтоматичний пмалтрій для формування гамбургерів (поз. 1, мал. 6.6.2)

М'ясорубка може бути укомплектована напівавтоматичним пмалтосуванням для формування гамбургерів, що складається з:
- однієї частини, яка жорстко закріплюється на патрубку м'ясорубки за допомогою гайки накидної м'ясорубки (поз. 1, мал. 6.6.2);
- з'єднаного з нею штекера ILME, який підключається до відповідної розетки на машині (поз. D, мал. 6.6.2).

6.6.3 Автоматичний пмалтрій для формування гамбургерів (поз. 2, мал. 6.6.2)

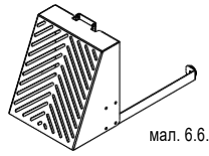
М'ясорубка може бути укомплектована автоматичним пмалтосуванням для формування гамбургерів, що складається з:
- однієї частини, яка жорстко закріплюється на патрубку м'ясорубки за допомогою гайки накидної м'ясорубки (поз. 2a, мал. 6.6.2);
- розподільної коробки (поз.2b, мал. 6.6.2), що закріплюється на машині за допомогою двох штифтів (Поз. B, мал. 6.6.1);
- з'єднаного з нею штекера ILME, який підключається до відповідної розетки на машині (поз. D, мал. 6.6.2).

6.6.4 Педальний механізм (поз. 3, мал. 6.6.2)

М'ясорубка може бути укомплектована педальним механізмом, що складається з:
- Педалі (поз. 3, мал. 6.6.2);
- з'єднаного з нею штекера ILME, який підключається до відповідної розетки на машині (поз. D, мал. 6.6.2).

Увага: Після підключення пристроїв 6.6.3 - 6.6.4 - 6.6.5, описаних вище, для їх запуску необхідно натиснути кнопку E. Якщо пмалтрій не виконуватиметься в протягом 20 секунд необхідно повторно запустити його в роботу, натиснувши кнопку E. Після завершення викомалтання пмалтосування, для роботи в стандартному режимі необхідно закрити розетку штекера пробкою C, як показано на мал. 6.6.1.

6.6.5 Захисний пмалтрій для патрубка при викомалтанні пластин з отвором > 8 мм (Мал. 6.6.3)


мал. 6.6.3

У разі викомалтання решіток з отворами діаметром понад 8 мм, необхідно встановити захисний пмалтрій закріпивши його на тримачі, розташованому на передній панелі завантажувального бункера. Встановлене таким чином захисний пмалтрій запобігає будь-якій можливості контакту з лезами ножа в патрубку м'ясорубки. Для полегшення чищення машини після завершення операції рубки м'яса достатньо видалити вказаний захисний пмалтрій. Цей пмалтрій оснащений пмалтроєм тимчасової зупинки, який у разі неправильного монтажу або неправильного позиціонування повністю заблокує всі робочі операції машини.

7. Техобслуговування

7.1. Вимоги

Будь-які операції з технічного обслуговування та чищення м'ясорубки-мішалки повинні здійснюватися на зупиненій машині, з відключеною від мережі електроживлення штепсельною вилкою. Приміщення, де повинні здійснюватися операції з технічного обслуговування, має бути чистим, сухим і добре. освітленим. Не допускати роботи з машиною неуповноважений персонал. Не вводити в різні отвори, з неконтрольованими ріжучими деталями частини тіла, кінцівки або пальці без відповідних захисних засобів (спеціальних рукавичок, окулярів тощо). Не виконувати бензин, розчинники або інші займисті рідини як миючі засоби; необхідно застосовувати сертифіковані нетоксичні та незаймисті розчинники, наявні в продажі. Не викомалтовуйте стиснене повітря для чищення машини. У разі нагальної потреби обмежити тиск до 2 атм (1,9 бар) і виконувати захисні окуляри з бічними щитками. Не застосовувати відкрите полум'я як засіб освітлення, коли необхідно виконувати операції з контролю та технічного обслуговування

6.4. Режим викомалтання м'ясорубки-мішалки

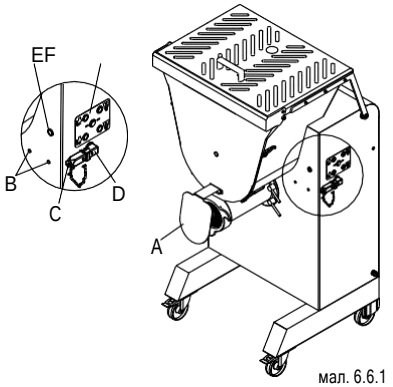
Машина була спроектована та виготовлена для перемішування м'яса та подачі його в патрубок м'ясорубки для подрібнення.
М'ясорубка-мішалка повинна завантажуватися продуктом для переробки при вимкненому диференціальному вимикачі, переведеному на позицію «0».
Завантаження продукту для змішування здійснюється зверху, необхідно повністю розмістити його всередині бункера, стежачи за тим, щоб не перевищував допустимий максимальний об'єм.
Закрити решітку і виконати операції запуску (розділ 5) мішалки, упевнившись, що лопать Злегка затягнути накидну гайку «4» (Мал. 6.2.1) патрубка м'ясорубки, натиснути на кнопку пуску і простежити, щоб шнек обертався проти годинникової стрілки.
Якщо м'ясо на виході добре подрібнене, регулювання накидної гайки є задовільним; в іншому випадку затягувати гайку «4» (Мал. 6.2.1) до отримання бажаного результату рубки м'яса. Таким чином, м'ясорубка приведена в оптимальний робочий стан.
Відразу після закінчення м'яса необхідно зупинити м'ясорубку, натиснувши кнопку зупинки. Це дозволить знизити зношування решітки та ножа, отримуючи, поряд з економією, високу якість рубки м'яса на виході.
При необхідності можна реверсувати напрямок ходу як мішалки, так і м'ясорубки, пам'ятаючи при цьому, що постійний реверс мішалки, в той час як м'ясорубка після відпускання кнопки реверсу зупиниться.

6.5. Випорожнення та демонтаж робочих органів (Мал. 6.2.1)

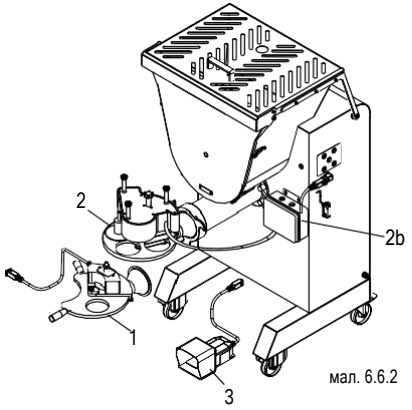
- Перевести на позицію «0» диференціальний вимикач.
- Підняти ґрати «1», відімкнути чотири клямки «5», підняти передню панель «3».
- Видалити повністю залишки перемішаного вмісту та робочий орган (лопать) «2».
- Зняти гайку «4» без викомалтання інструментів (лише докладаючи зусилля вручну).
- Вилучити різальний вузол.
- Відкрутити гайки «6» і зняти патрубок «7».
- Ретельно очистити машину.

6.6. Додаткові опції

Машина може виконуватися разом із пмалтроями, такими як:



мал. 6.6.1



мал. 6.6.2

6.6.1 Захист від бризок (A мал. 6.6.1)

Захист від бризок під час рубання м'яса.

1. Доставка та гарантія

1.1. Вступ

УВАГА! Символи, що викомалтовуються в цьому посібнику, служать для привернення уваги читача до пунктів та операцій, пов'язаних з безпосередньою небезпекою для здоров'я операторів та ризиками заподіяння шкоди обладнанню. Забороняється працювати з м'ясорубкою, не засвоївши добре інформацію, що міститься в подібних примітках.

УВАГА! На деяких малюнках цього посібника для більш наочного уявлення обладнання чи його елементи показані без захисних панелей чи картерів. Забороняється виконувати м'ясорубку в такому стані, під час роботи вона має бути оснащена всіма передбаченими захисними елементами, змонтованими
відповідним чином та у справному стані. Виробник забороняє відтворення цього керівництва, у тому числі часткове, а інформація, що міститься в ньому, не
повинна виконуватися в цілях, відмінних від них дозволених. Будь-яке порушення переслідуватиметься відповідно до закону

1.2. Зберігання та викомалтання цього керівництва

Призначенням справжнього керівництва є інформування комалтувача обладнання за допомогою пояснювальних текстів та малюнків про вимоги та правила, дотримання яких необхідне при здійсненні транспортування, вантажно-розвантажувальних робіт, експлуатації та техобслуговування м'ясорубки.
Відповідно, перед тим, як комалтуватися обладнанням, потрібно уважно прочитати цей посібник з експлуатації. Необхідно дбайливо зберігати його у легко доступному місці
поряд з м'ясорубкою, щоб можна було з ним звіритися у разі потреби. У разі втрати або псування екземпляра керівництва необхідно звернутися за копією до продавця або безпосередньо до виробника. У разі передачі обладнання іншому власнику необхідно повідомити
виробнику його реквізити та контактні дані. У посібнику відображені технічні аспекти станом на момент продажу обладнання, і воно не може вважатися невідповідним у разі оновлення внаслідок подальшого технічного вдосконалення. У зв'язку з цим виробник залишає за собою право на оновлення виробництва та відповідних посібників без зобов'язання оновлення продукції та посібників попереднього випуску, за винятком особливих випадків. У разі сумнівів необхідно звертатися до найближчого сервісного центру або безпосередньо до виробника. Фірма-виробник прагне постійної оптимізації характемалтик власної продукції. Тому ми будемо раді будь-яким зауваженням та пропозиціям щодо покращення обладнання та/або керівництва до нього. М'ясорубка була передана комалтувачеві на умовах
гарантії, що діють на момент покупки. Для будь-яких роз'яснень зверніться до постачальника.

1.3. Гарантія

- У жодному разі комалтувач не повинен втручатися в конструкцію м'ясорубки. У разі виявлення будь-яких несправностей необхідно звертатися до фірми-виробника.
  Будь-які спроби розібрати, внести зміни до конструкції або в загальному випадку втрутитися в конструкцію м'ясорубки з боку комалтувача або не уповноваженого на те персоналу призведуть до припинення дії Декларації про відповідність, складеної відповідно до Директиви CEE 2006/42, а також до припинення дії гарантії та звільнення фірми-виробника від будь-якої відповідальності за можливу шкоду, завдану як людям, так і обладнанню чи іншим
  предметів, що стався через подібне втручання. Крім того, виробник знімає з себе відповідальність у таких випадках:
- неправильне встановлення; викомалтання обладнання персоналом, який не пройшов
- належне навчання; викомалтання, що порушує вимоги нормативів, що діють
- у країні експлуатації; відсутність техобслуговування або його неправильне
- існування;
- викомалтання неоригінальних та не призначених для даної моделі
- запчастин; повне чи часткове недотримання інструкцій.

1.4. Опис обладнання

Придбана вами м'ясорубка-мішалка є простою в керуванні машиною з високою потужністю та продуктивністю. Для забезпечення максимально гігієнічних умов процесу змішування та/або рубання харчових продуктів компоненти м'ясорубки, які можуть входити до контакту з ними, пройшли ретельний відбір.

- Обшивка виготовлена із нержавіючої сталі AISI 304.
- Робочі органи виготовлені з полірованої нержавіючої сталі для забезпечення максимальної гігієни та полегшення чищення.
- Лопасть мішалки виготовлена з нержавіючої сталі для забезпечення тривалого терміну служби та максимальної гігієни.
- Патрубок, шнек та накидна гайка м'ясорубки відлиті з нержавіючої сталі типу AISI 304.
- Реверсивний перемикач із кнопковим керуванням на панелі низької напруги.
- Жорстке закріплення патрубка для підвищення якості рубки м'яса та забезпечення тривалого терміну служби пластин та ножів.
- Зубчасті передачі виготовлені із сталі, занурені у масляну ванну.
- Вентильовані двигуни яктрифазний, так і однофазний забезпечують наступні переваги:
  постійний ККД та тривалий термін служби двигуна;
  підвищення ефективностіробочого часу, завдяки зниженню кількості вимушених зупинок;
- низький показник нагріву, що дозволяє підтримувати м'ясо у свіжому стані із постійними властивостями.Органи керування, розміщені на двох панелях однієї для керування м'ясорубкою та другий для керування мішалкою, розташовані в легко доступному місці.

При проектуванні м'ясорубки особлива увага приділялася аспекту легкості здійснення очищення, зокрема були запропоновані такі технічні рішення:

- легко знімаються пмалтрої без викомалтання інструментів,
- електричні компоненти виготовлені зі ступенем захисту як мінімум IP56.

Моделі, представлені в цьому посібнику, були виготовлені в відповідно з вимогами Директиви CEE 2006/42 та наступних Не запускати машину в аварійному стані. Перед викомалтанням машини змін. У разі аварії виробник не несе будь-якої відповідальності, якщо обладнання піддавалося модифікаціям, втручанню в конструкцію, з нього знімалися захисні пмалтрої або воно викомалтовувалося з метою, відмінною від передбачених виробником.

1.5. Передбачене застосування

Машина була спроектована та виготовлена для перемішування та/або рубання м'яса та/або подібних продуктів. Вона повинна виконуватися у виробничих умовах, а персонал, допущений до її експлуатації, повинен мати досвід роботи в даній сфері та зобов'язаний ознайомитися та засвоїти відомості, що містяться у цьому керівництво. Машина під час експлуатації повинна бути встановлена на рівній та чистій поверхні підлоги

.

1.6. Неприпустиме викомалтання

М'ясорубка-мішалка призначена для обробки м'яса і тому не потребує особливих умов довкілля. Тим не менш, рекомендується встановлювати її в закритих приміщеннях, захищених від негативних впливів негоди та від сильних перепадів температури.

УВАГА! Продукт для змішування повинен повністю перебувати в бункері, його об'єм не повинен у жодному разі перевищувати максимальну місткість бункера.

1.6.1 Вимоги щодо забезпечення безпеки

М'ясорубка-мішалка повинна виконуватись тільки для цілей, передбачених виробником; зокрема:

- **Не** виконувати машину для перемішування продуктів, відмінних від м'яса.
- **Не** виконувати машину, якщо вона не була встановлена належним чином з усіма захисними присторями, що знаходяться у справному стані та коректно монтованими, щоб уникнути ризику тяжких травм.
- **Не** працювати з електричними компонентами, не відключивши машину від мережі електричного живлення: ризик ураження електричним струмом.
- Ризик ураження електричним струмом.
- **Не** обробляти продукти обсягом, перевищує місткість бункера.
- **Не** одягати під час роботи предмети одягу, які не відповідають вимогам норм безпеки. Для отримання інформації про чинні вимоги щодо безпеки

6. Експлуатація машини

6.1. Вимоги

УВАГА! Працювати з машиною може лише уповноважений на те персонал. Перед початком викомалтання машини оператор повинен переконатися в тому, що всі захисні пмалтрої знаходяться на своїх місцях, а також у наявності запобіжних пристроїв та їх справності. В іншому випадку необхідно вимкнути машину і звернутися до особи, відповідальної за технічне обслуговування. З метою придбання необхідних безпечної роботи навичок здійснити пробні маніпуляції на незавантаженій машині.

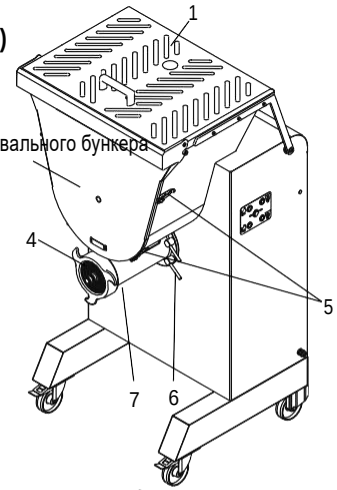
6.2. Монтаж робочого органу мішалки (Мал. 6.2.1)

- Відкрити ґрати «1»
- Підняти передню панель «3»
- Вставити робочий орган (лопать) «2» у відповідне

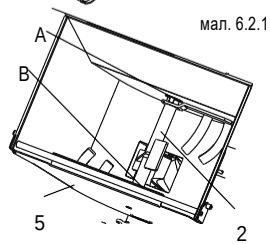
гніздо приводу "A", вводячи його через передню частину завантажувального бункера 3

Підтримуючи лопату «2» лівою рукою встановити її у потрібну позицію

- Ввести праву руку в завантажувальну горловину бункера та захопити лопату «2»
- Відпустити лопату «2» лівою рукою, захопити нею передню панель «3» і закрити, щоб лопата «2» увійшла в гніздо «B»
- Відпустити лопату «2» правою рукою та закрити верхню решітку «1»
- Закрити клямки «5» (Мал.6.2..



мал. 6.2.1



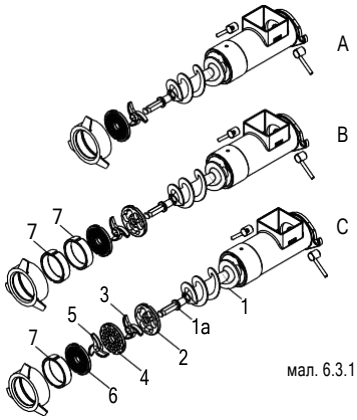
6.3. Підготовка вихідного патрубка (Мал. 6.3.1)

Машина може оснащуватися трьома різними комплектами ножів для рубання м'яса:

A. Стандартний
B. Напів-унгер
C. Повний унгер

- До складу комплекту -C- (повний УНГЕР) входять: шнек для подачі м'яса «1», одна універсальна формувальна грати «2», перший ніж «3» і відповідні грати з отворами «4», другий ніж «5» з останніми гратами «6», розпірка "7".
- У комплекті -B-, (напів-УНГЕР), ніж «5» та грати «4» замінені розпіркою "7".
- Комплект -A- (Стандартний) є найпростішою системою, до його складу входять тільки шнек подачі, ніж та одна вихідна решітка.

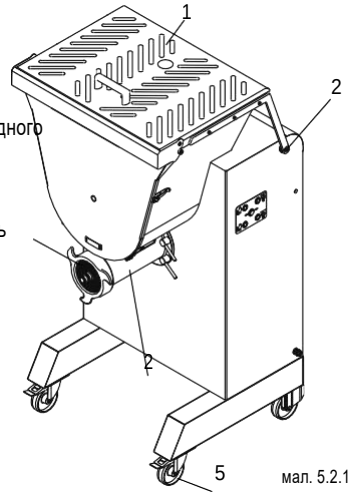
Грати з комплектів -C- і -B- не взаємозамінні з гратами з комплекту -A, необхідно здійснювати заміну комплекту повністю.



мал. 6.3.1

5.2. Перевірка наявності та справності пристроїв захисту

1. Захисні грати робочого органу (Мал.5.2.1)
   Перевірка здійснюється шляхом візуального контролю наявності та цілісності захисних ґрат робочого органу.
2. Мікроперериває (Мал. 5.2.1)
   У моделі передбачені два мікроперериви: один розташований на захисних гратах, а інший за стрижнем приводного валу шнека м'ясорубки. Виконати такі операції, не забуваючи встановити на місце захисні пмалтрої
   - На працюючій машині підняти ґрати до моментуЗспрацьовування мікроперериває, який відключить машину.
   - На машині, підключеній до мережі електроживлення, але не в робочому режимі, відкрутити запірну гайку патрубка м'ясорубки та запустити машину; вона не повинна запускатися. В іншому випадку необхідно звернутися до офіційного дистриб'ютора.



мал. 5.2.1

УВАГА! В разі відсутності, порушення цілісності або неправильного регулювання картера, або у разі несправного функціонування вищеописаних захисних пристроїв необхідно вимкнути машину та

звернутися до служби технічної підтримки для відновлення машини.

3. Перевірити, що грати вихідного патрубка має отвори діаметром менше 8 мм; в іншому випадку необхідно встановити на патрубок відповідний захисний пмалтрій, що не входить до комплекту постачання.

5.3. Пуск машини

Встановити диференціальний вимикач живлення машини з позиції "0" у позицію "1". Натиснути кнопку «2» (мал. 4.1.1) пуску, запускаючи таким чином обертання лопаті мішалки та натиснути кнопку «1» (мал. 4.1.1) пуску, запускаючи шнек м'ясорубки.

5.4. Зупинка машини

Щоб зупинити мішалку, необхідно натиснути кнопку «3» (мал. 4.1.1), робочий орган мішалки зупиниться; при повторному натисканні кнопки "3" (мал. 4.1.1) зупиниться шнек м'ясорубки. Потім перевести диференціальний вимикач, встановлений на лінії живлення машини, в позицію «0», таким чином від'єднуючи м'ясорубку-мішалку від мережі.

5.5. Зміна напряму обертання

Натиснути кнопку реверсу "5" (мал. 4.1.1) на кнопковій панелі мішалки, запускаючи таким чином обертання робочого органу в напрямку, зворотному напрямку ходу; для зупинки руху натиснути кнопку зупинки "3" (мал. 4.1.1). Натиснути і тримати кнопку реверсу «4» (мал. 4.1.1) на кнопковій панелі м'ясорубки, запускаючи таким чином обертання шнека м'ясорубки у зворотному напрямку; при
відпускання кнопки «4» (мал. 4.3.1) шнек м'ясорубки зупиниться без необхідності натискання на кнопку зупинки

Примітка: Щоразу після закінчення робочої зміни, коли машина повинна залишатися в стані спокою, необхідно перевести диференціальний вимикач у положення "0".

та застосовуваних захисних засобах необхідно звернутися до роботодавця. необхідно переконатися, що було усунуто всі можливі небезпечні фактори, що створюють загрозу безпеці. При виявленні аномалій необхідно зупинити машину і повідомити про це відповідальним за техобслуговування особам.

- **Не** допускати на роботу з машиною неуповноважений персонал.
- Невідкладна допомога у разі надзвичайної події, пов'язаної з електричним струмом, полягає насамперед у віддаленні від постраждалого провідника струму (оскільки зазвичай у таких випадках потерпілий непритомний). Ця операція становить небезпеку. Оскільки постраждалий у разі сам є провідником струму: доторкнувшись до нього, можна також потрапити під удар. Найкраще відключити подачу живлення лінії безпосередньо рубильником або,
  якщо це неможливо, необхідно відсунути джерело струму від постраждалого, викомалтовуючи сухі непровідні струм матеріали (дерев'яну або пластмасову/ПВХ палицю, тканину, шкіру тощо). Слід негайно викликати медичний персонал та госпіталізувати постраждалого.
- **Не** виконувати машину в приміщеннях, де можуть бути гази, що призводять до створення вибухонебезпечного середовища.
- **Не** здійснювати будь-яке втручання у машину без попереднього отримання дозволу на це.
- **Дотримуватися** вимог регламентів, що регулюють процеси техобслуговування та технічної підтримки

1.7. Паспортні дані обладнання

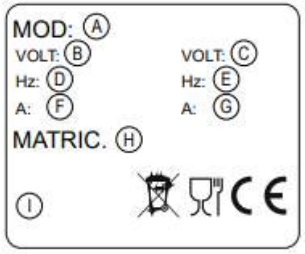
Точні дані про машину, такі як «Модель», «Серійний номер» тёа «Рік випуску», необхідні

для отримання швидкої та ефективної допомоги від нашої служби технічної підтримки.

Рекомендуємо повідомляти інформацію про модель машини та її серійний номер щоразу при зверненні до нашої служби технічної підтримки. Паспортні дані містяться у табличці, показаній на мал. 1.7.1. Як пам'ятку рекомендуємо записати дані вашої машини у відповідному вікні.

Модель машини .....
Серійний № .....
Рік виробництва .....
Тип ....

A	модель машини	F	сила струму
B	напруга живлення,	G	місяць та рік виготовлення
C	потужність двигуна, Вт	H	серійний номер
D	частота, Гц	I	фірма виробник
E	вага машини,кг		

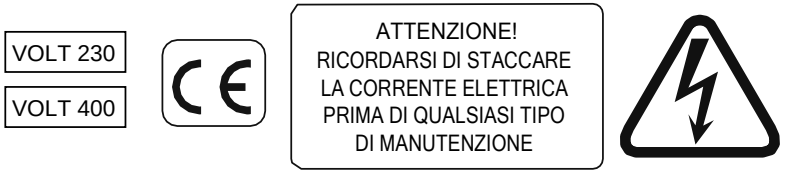


мал 1.7.1

УВАГА! У жодному разі не змінювати дані, зазначені у табличці.

1.7.1 Таблички з попереджувальними знаками та символами небезпеки (мал. 1.7.2)

УВАГА! Не здійснювати операції з електричними компонентами, якщо машина підключено до мережі електроживлення. Ризик ураження електричним струмом. Дотримуватись вимог попереджувальних знаків. Їхнє недотримання може призвести до травм. Перевірити наявність та читабельність попереджувальних табличок. Інакше забезпечити їх розміщення чи заміну.

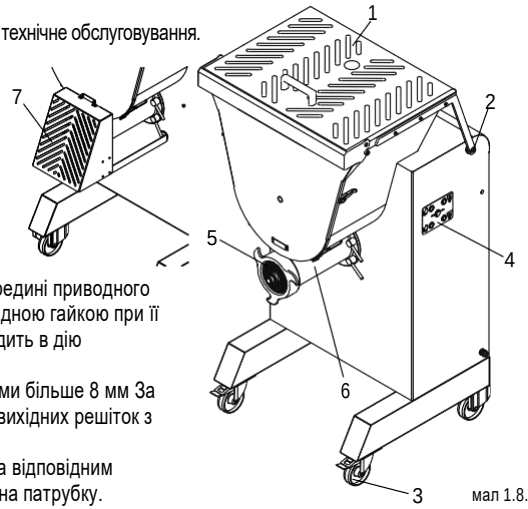


1.8. Захисні та запобіжні пмалтрої

УВАГА! Перед початком роботи з машиною необхідно переконатися у правильній установці та цілісності запобіжних пристроїв. Перевіряти їх наявність та безпеку перед початком кожного робітникациклу.

В іншому випадку попередити відповідального за технічне обслуговування.

1. Кришка.
2. Запобіжні мікроперериваючі.
3. Колеса з гальмом.
4. Органи управління 24 Ст.
5. Патрубок виходу продукту з отворами решітки діаметром менше 8мм. У цьому випадку виключається попадання пальців усередину патрубка.
6. Мікроперериваючий останньої решітки Усередині приводного валу є стрижень, який натискається накидною гайкою при її загвинчуванні до притиску деталей і вводить в дію мікроперериваючий.
7. Захисний пмалтрій для решіток з отворами більше 8 мм За запитом клієнта можливе встановлення вихідних решіток з отворами діаметром більше 8 мм. У таких випадках машина буде оснащена відповідним захисним пмалтроєм, що закріплюється на патрубку.

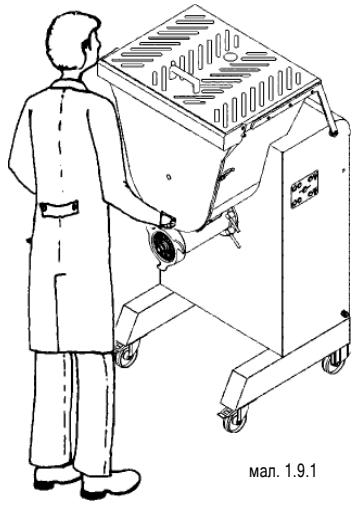


мал 1.8.1

УВАГА! У жодному разі не порушувати цілісність захисних пристроїв.

1.9. Робочі місця

Правильна позиція оператора для оптимальної роботи з машиною показана на мал. 1.9.1.


мал. 1.9.1

1.10. Вібрації

Вібрації, що передаються машиною на станину, не є суттєвими.

1.11. Умови навколишнього середовища

Машина призначена для роботи в наступних умовах:
- мінімальна температура довкілля: -5 °C;
- мінімальна температура довкілля: +40 °C;
- відносна вологість: 50% за 40 °C.

1.12. Освітлення

Місце встановлення машини повинно мати достатнє природне освітлення, а також штучне освітлення відповідно до вимогами діючих у країні встановлення норм. У будь-якому випадку освітлення повинно відповідати нормам, що діють у країні, призначення машини і не повинно створювати небезпечних відблисків. Освітлення має бути достатнім для чіткого розрізнення панелей керування та безпомилкового визначення розташування кнопок пуску та зупинки

1.13. Захисні засоби, що забезпечують безпеку оператора

Не потрібне викомалтання спеціальних засобів захисту. Рекомендується виконувати гумові рукавички, які відповідають вимогам норм безпеки та підходять для роботи з харчовими продуктами.

.

3.3.3 Переміщення машини

М'ясорубка-мішалка оснащена колесами, тому її можна переміщати вручну.
Необхідно бути уважними під час переміщення машини з ніжками та колесами. Насамперед потрібно пам'ятати про необхідність РОЗБЛОКУВАННЯ КОЛІС перед її переміщенням, в іншому випадку машина може перекинутися з ризиком нанесення травм оператору та шкоди самому обладнанню.
Крім того, необхідно проконтролювати поверхню підлоги, по якій переміщатиметься машина, оскільки якщо на ній є отвори, сходи, широкі зазори або люки, машина може
зупинитися і перекинутися.

3.4. Підключення до електричної мережі

До кабелю електроживлення необхідно під'єднати штепсельну вилку на 16 ампер, що не входить до комплекту постачання.

УВАГА! Перевірити, що електричний струм мережі живлення відповідає значенню, вказаному в ідентифікаційній табличці машини.

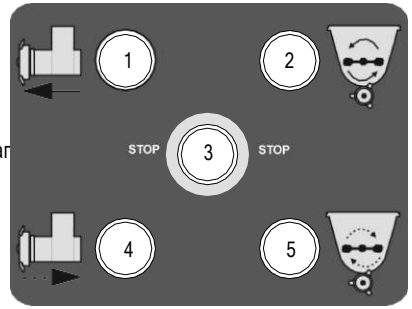
Будь-які операції мають здійснюватися виключно кваліфікованими фахівцями, уповноваженими на те вищою відповідальною особою. Здійснити з'єднання з мережею, оснащеною справним заземленням. При необхідності виконувати подовжувачі з характемалтиками, що забезпечують їхню безпеку. Розмір перерізу кабелю подовжувача повинен перевищувати розмір перерізу кабелю живлення машини. Це дозволить уникнути небезпечних перегрівів. Слід не допускати перегинання та розтягування кабелю, які можуть призвести до пошкодження провідних жил.

3.4.1 Трифазна модель: 400 V-50 Hz і 230 Volt-50 Hz

М'ясорубка-мішалка в даному виконанні оснащена кабелем електроживлення завдовжки близько 2,5 метрів із перетином 4x1,5 мм. Необхідно підключити кабель до трифазної мережі, встановивши термомагнітний вимикач з диференціальним захистом з відповідними параметрами. Необхідно завжди підключати кабель заземлення.

4. Органи управління

мал. 4.1.1



4.1. Перелік органів управління

1 - 2 Кнопка пуску Натисніть, щоб запустити машину.
3 Кнопка зупинки - Натисніть, щоб зупинити двигун приводу.
4 - 5 Кнопка реверсу Натисніть для запуску ходу машини у нап зворотному напрямку кнопки «1».

5. Пуск та зупинка обладнання

5.1. Перевірка правильності електричного підключення

Підключити штепсельну вилку до розетки; натиснути кнопку пуску(«1»; «2» Мал. 4.1.1), перевірити напрямок обертання компонентів (для трифазної моделі 380). Напрямок обертання шнека має бути проти годинникової стрілки. Якщо напрям обертання зворотний, необхідно відключити машину від електроживлення та звернутися до нашого зонального продавця.
- Перевірка справності кнопки зупинки
  На підключеній до електромережі машині з робочим органом, що обертається, натиснути кнопку зупинки
  "3", Мал. 4.1.1 Машина повинна зупинитись.
- Пуск машини
  Для запуску машини достатньо натиснути кнопку пуску "1"; "2", Мал. 4.1.1, правильно підключивши штепсельну вилку до розетки електроживлення, та машина почне роботу.
- Зупинка машини

Для зупинки машини достатньо натиснути на кнопку зупинки «3», Мал. 4.1.1 і машина зупиниться

3. Приймальні випробування, транспортування, передача та встановлення обладнання

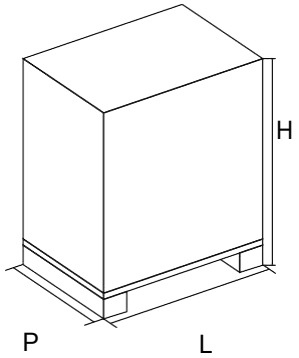
3.1. Приймальні випробування

Машина, яку ви придбали, пройшла приймальні випробування на наших заводських площах для перевірки справної роботи та правильності регулювань.

3.2. Передача обладнання е вантажно-розвантажувальні роботи

Поставлена продукція була ретельно проконтрольована перед передачею експедитору. За винятком інших домовленостей із клієнтом або особливо важких умов транспортування, обладнання обертається в нейлоновий матеріал та упаковується у картон. Габаритні розміри упаковки вказані на мал. 3.2.1.

	LxPxH mm	Вага брутто, кг)
30	1050x950x1960	165
60	1050x950x1960	190
90	1050x950x1960	216



мал. 3.2.1

3.2.1 Перелік матеріалів, що додаються

В упаковку машини вкладаються:
Посібник з експлуатації та технічного обслуговування - 1 шт Ключ - 1 шт.

Під час приймання машини необхідно перевірити цілісність упаковки. При виявленні пошкоджень упаковки необхідно підписати квитанцію про прийом товару із приміткою типу: Приймаю з застереженням...» та вказати причину. Після відкриття упаковки при виявленні дійсно пошкоджених компонентів машини необхідно протягом трьох днів, починаючи з дати, зазначеної в документах, направити заяву експедитору.

3.3. Встановлення

УВАГА! Зона в якій передбачається встановлювати машину повинна мати рівну та тверду поверхню. Крім того, необхідно розмістити машину, передбачивши наявність вільного місця навколо неї. Це забезпечить велику маневреність во час роботи та доступ до елементів обладнання під час здійснення наступних операцій з технічного обслуговування. Необхідно передбачити достатнє освітлення для забезпечення хорошої видимості оператору, який працюватиме з машиною.

3.3.1 Встановлення

Переміщення упаковки з машиною повинні здійснюватися з викомалтанням автонавантажувача або інших подібних засобів, оскільки машина постачається у картонній упаковці з піддоном.

- Видалити дві стяжки, які фіксують картонну коробку на піддоні.
- Зняти картонну упаковку.
- Видалити целофан, яким обернуто машину та інші пакувальні матеріали, наявні всередині.

3.3.2 Утилізація пакувальних матеріалів

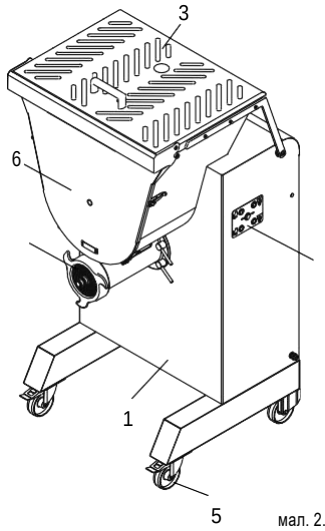
Елементи упаковки з картону, нейлону, дерева можуть бути прирівняні до твердих побутових відходів. Отже, вони можуть бути утилізовані у вільному режимі. Нейлон є шкідливим для довкілля матеріалом, який при горінні виділяє токсичний дим. Не можна залишати його у навколишньому середовищі, але необхідно утилізувати відповідно до вимог чинного законодавства. Якщо машина буде доставлятися до країн, де діють спеціальнінорми, необхідно утилізувати пакувальні матеріали відповідно до вимог чинних норм.

2. Технічні характемалтики

2.1. Основні елементи

Для полегшення засвоєння відомостей, що містяться в посібнику, нижче перераховані та представлені на мал.2.1.1 Основні елементи машини.

1. Обшивка.
2. Патрубокм'ясорубки.
3. Захисні грати
4. Органи управління.
5. Колеса з гальмом.
6. Передня панель.

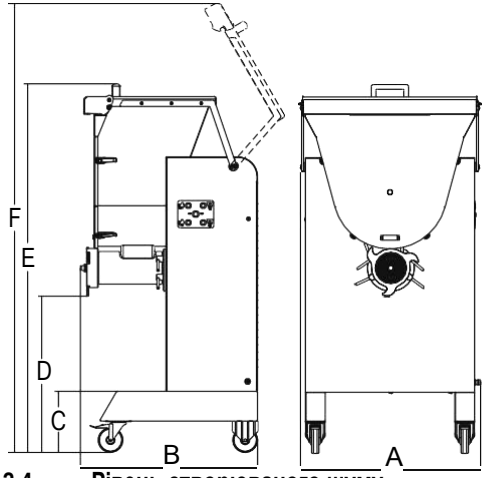


мал. 2.1.1

2.2. Технічні характемалтики

		30	60	90 HP5	90 HP7
Потужність ТС	W/Hp	2940/4,0	2940/4,0	3675/5,0	5145/7,0
Потужність МЕ	W/Hp	1102/1,5	1102/1,5	1102/1,5	1102/1,5
живлення		230-400V/50Hz	230-400V/50Hz	230-400V/50Hz	230-400V/50Hz
Місткість	Kg/lt	30/42	60/80	90/120	90/120
Про/хв.	Rpm	ТС 200 - МЕ 30	ТС 186 - МЕ 30	ТС 186 - МЕ 30	ТС 186 - МЕ 30

2.3. Габарити та вага м'ясорубки



		30	60	90
A	mm	644	670	724
B	mm	658	732	714
C	mm	247	247	247
D	mm	589	655	631
E	mm	1243	1416	1489
F	mm	1477	1694	1813
Вага нетт	Kg	140	165	191

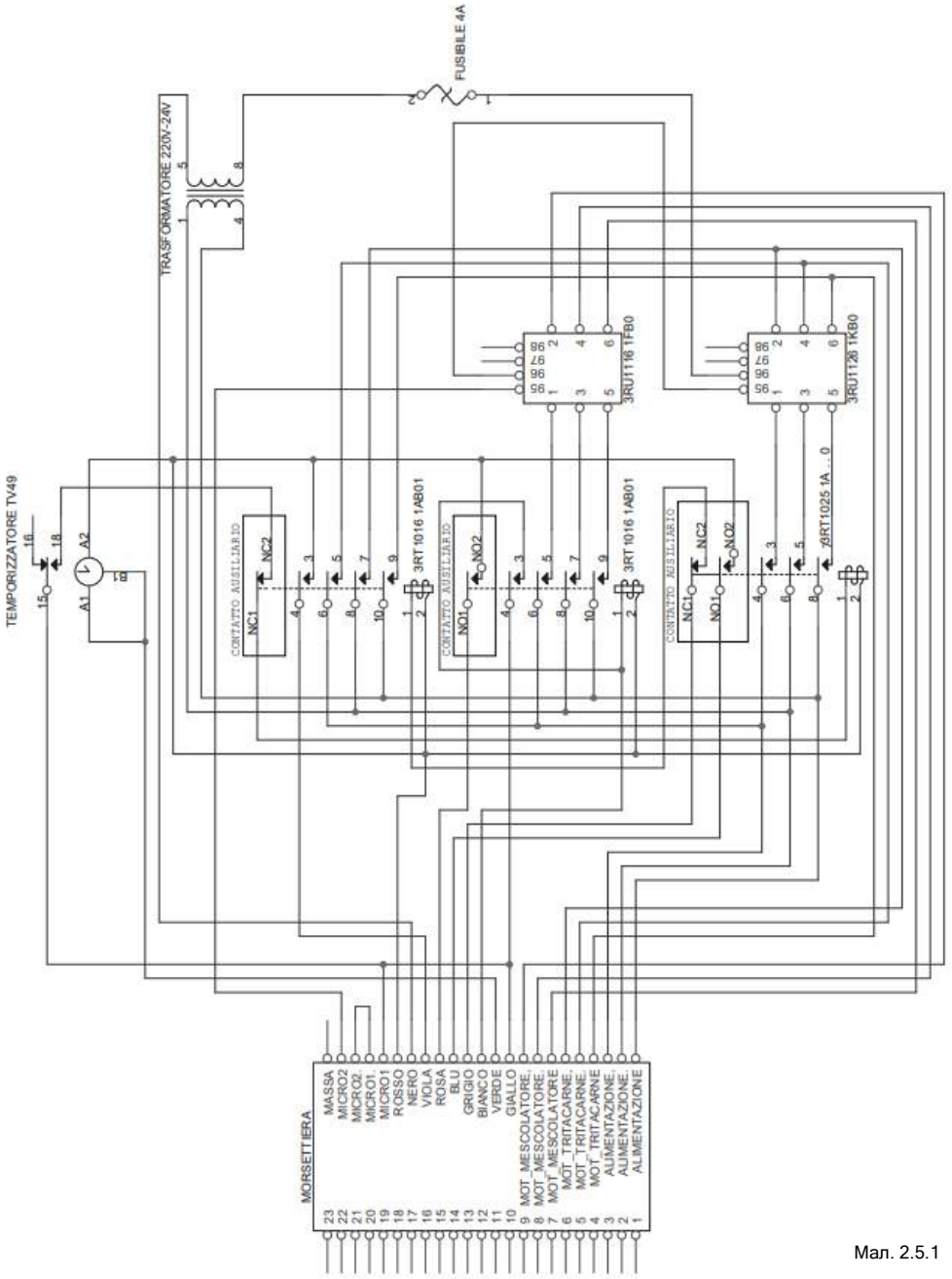
мал. 2.3.1

2.4. Рівень створюваного шуму

В результаті вимірювань шуму, створюваного машиною, було визначено, що його рівень нижчий за 70 дБА. За запитом виробник може надати копію протоколу вимірювання рівня шуму.

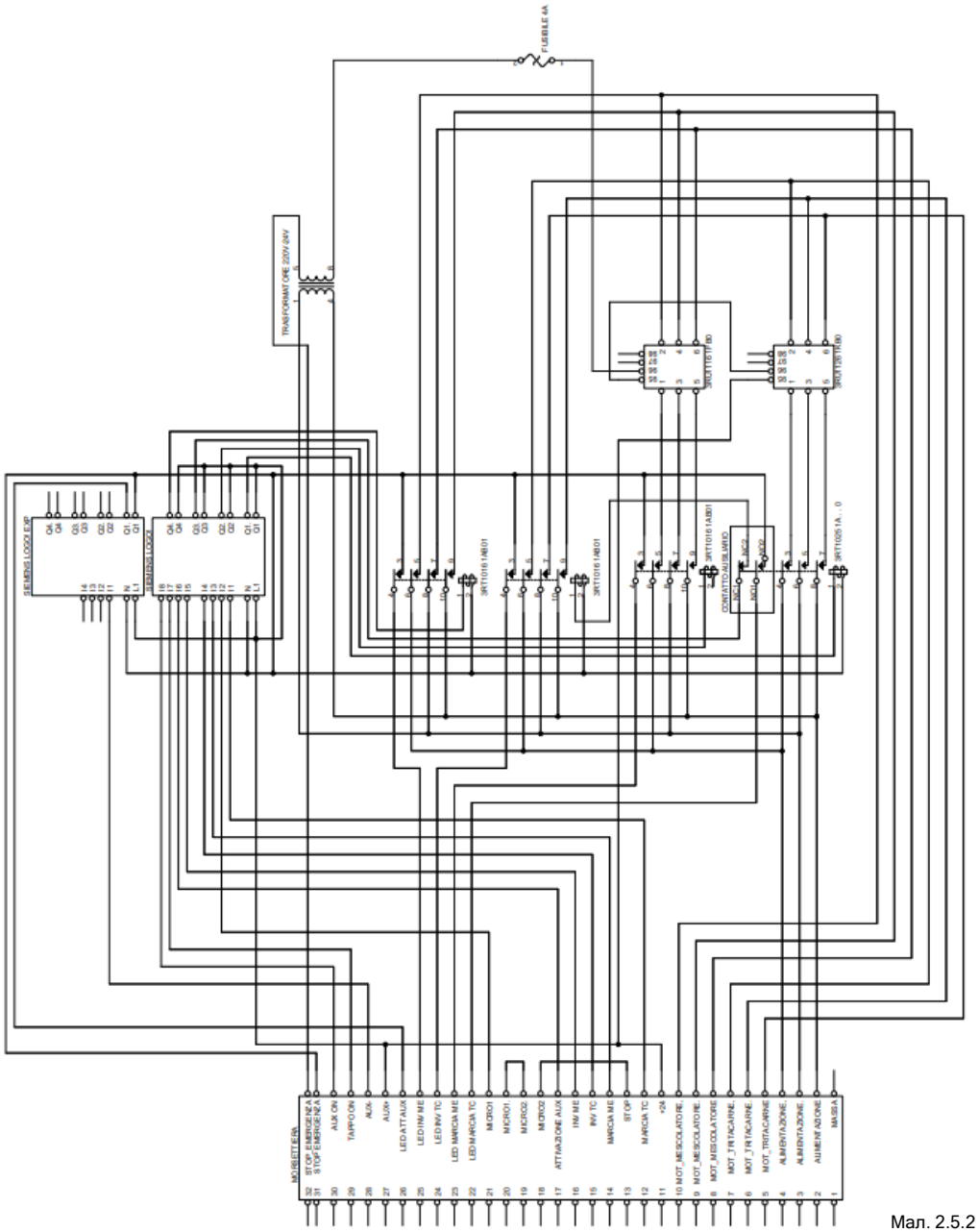
2.5. Електричні схеми

2.5.1 Електрична схема із пристроєм захисту від надструму



Мал. 2.5.1

2.5.2 Електрична схема з усіма пристроями захисту



Мал. 2.5.2