

8. Неисправности и их устранение

8.1. Причины неисправностей и способы их устранения

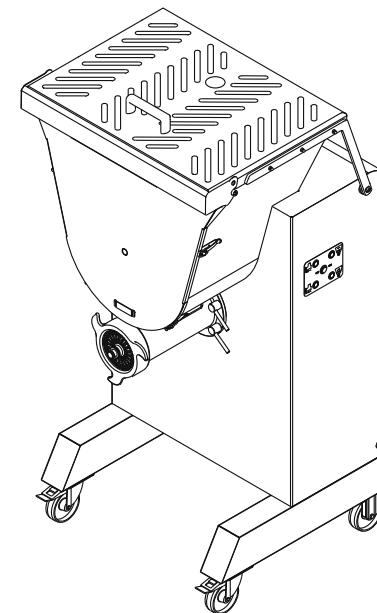
Неисправности	Причины возникновения	Методы устранения
Машина не запускается	Дифференциальный выключатель находится в положении «0».	Перевести выключатель в положение «1».
	Решетка находится в поднятом положении.	Опустить решетку.
	Микропрерыватель, установленный на загрузочном бункере мясорубки-мешалки, неисправен.	Обратиться в службу технической поддержки.
	Накидная гайка патрубка мясорубки затянута недостаточно плотно.	Затянуть как следует накидную гайку.
	Электрический двигатель или электрическая плата повреждены.	Обратиться в службу технической поддержки.
	Кнопочная панель не запускает рабочие органы или не выполняет реверс лопастей.	Обратиться в службу технической поддержки.

МЯСОРУБКА-МЕШАЛКА

30

60

90



ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИСТРИБЬЮТЕР

Ред. 002 05.2015

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ

7.6. Чистка мясорубки

По окончании каждой смены нужно осуществлять тщательную чистку машины и при необходимости дезинфекцию.

- Остановить машину, перевести дифференциальный выключатель, установленный на линии питания мясорубки-мешалки в положение «0» и отсоединить штепсельную вилку от розетки электропитания.
- Смоченной в воде губкой с использованием соответствующего нейтрального и нетоксичного обезжиривающего средства удалить очистить машину от всех остатков переработанного продукта. Нельзя использовать бензин, растворители или другие воспламеняющиеся жидкости в качестве моющих средств, необходимо применять сертифицированные нетоксичные и невоспламеняющиеся растворители, имеющиеся в продаже. Во время чистки и дезинфекции необходимо пользоваться средствами индивидуальной защиты в соответствии с используемым продуктом. Следовать инструкциям к применяемым продуктам.

АВНИМАНИЕ! Мясорубка-мешалка спроектирована и изготовлена для переработки мяса, поэтому обязательным требованием является использование нетоксичных, нейтральных моющих средств, обеспечивающих гигиену деталей, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

7.7. Смазка

В редукторе привода мясорубки содержится специальное масло, которое не должно заменяться. Для смазки редуктора привода мешалки применена долговечная консистентная смазка, которая не должна заменяться.

7.8. ОЭЭО - Отходы электрического и электронного оборудования

В соответствии со ст.13 Законодательного декрета № 151 от 25 июля 2005 г. «Исполнение требований Директив 2002/95/CE, 2002/96/CE и 2003/108/CE, касающихся ограничения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах, а также утилизации отходов»

Символ зачеркнутого бидона, нанесенный на приборы или на их упаковку, указывает на то, что изделие по окончании жизненного цикла должно утилизироваться отдельно от других отходов. Дифференцированный сбор этой аппаратуры, завершившей свой жизненный цикл, должен быть организован производителем. Соответственно пользователь, желающий избавиться от отходов такого типа, должен будет обратиться к производителю и следовать принятой им системе дифференцированной утилизации приборов, выведенных из эксплуатации.

Осуществление правильного дифференциированного сбора приборов для последующей их рекуперации, переработки и утилизации в соответствии с критериями ненанесения вреда окружающей среде помогает избегать возможных негативных последствий для природы и здоровья людей, а также способствует повторному использованию и/или рекуперации материалов, из которых изготовлена аппаратура.

Несанкционированное размещение отработавшего изделия его владельцем приведет к применению административных санкций, предусмотренных действующим законодательством

7.9. Замена запасных частей

Для приобретения запасных частей необходимо обратиться к фирме-производителю. Не использовать неоригинальные запасные части. Напоминаем, что монтаж должен осуществляться квалифицированным персоналом.

7.2. Введение

Надлежащее техобслуживание и правильная эксплуатация являются обязательными условиями для обеспечения высокой производительности и безопасности мясорубки-мешалки. Чтобы обеспечить регулярное и исправное функционирование машины и избежать прекращения действия гарантии, любая замена деталей должна осуществляться исключительно с использованием оригинальных запчастей.

7.3. Контрольные испытания, осуществленные на наших заводах

Приобретенная вами машина была подвержена различным приемным испытаниям на площадях завода-изготовителя, таким образом были осуществлены пуско-наладочные работы и необходимые регулировки. В частности, производителем были выполнены следующие контрольные операции:

Перед запуском машины:

- Проверка рабочего напряжения машины: оно должно соответствовать запрошенному покупателем.
- Проверка наличия всех предусмотренных табличек с предупредительными знаками и символами опасности, а также таблички с техническими характеристиками и серийным номером.
- Проверка затяжки всех крепежных соединений.
- Проверка соответствие машины требованиям действующих норм и настоящего руководства.

На работающей машине:

- Проверка исправности защитных приспособлений и предохранительных устройств; при открытии решетки машина должна останавливаться.
- Общий контроль работы машины.
- Осуществление многократных испытаний с целью проверки правильности наладки машины в зависимости от вида работ, которые она должна выполнять.

7.4. Контрольные и проверочные испытания, которые необходимо выполнить в момент монтажа

Чтобы удостовериться, что машина не получила повреждений во время транспортировки или монтажа, необходимо тщательно осуществлять контрольные операции, указанные ниже:

Перед запуском машины в работу:

- Проверить, что напряжение питания соответствует значению, указанному на табличке машины.
- Проверить наличие и целостность табличек с предупредительными знаками и символами опасности.
- Проконтролировать целостность кабеля электропитания.
- Проверить целостность предохранительных устройств, таких как магнитные датчики.

Проверки машины в работе:

- Проверка исправности защитных приспособлений и предохранительных устройств. Они могут быть повреждены во время транспортировки.
- Выполнить несколько пробных запусков с пробным материалом, имеющим те же размерные характеристики, что и продукт для переработки.

7.5. Осуществление периодического контроля

Для долгой и исправной службы вашей машины и сохранения ее технических характеристик наряду с вышеуказанным, необходимо осуществлять постоянные проверки и контрольные операции в соответствии с нижеуказанным планом.

Перед началом каждой рабочей смены:

- Ежедневно проверять исправность защитных устройств.
- Контролировать целостность кабеля электропитания.

ВНИМАНИЕ! Если машина не останавливается при открытии решетки или обнаружены неполадки в работе необходимо направить запрос в службу технической поддержки.

По окончании каждой рабочей смены:

- Осуществлять тщательную чистку оборудования, удаляя все остатки перерабатываемого продукта.
- Снять, очистить и установить на место рабочие органы (шнек и лопасть).

Оглавление

1. Доставка и гарантия

- 1.1. Введение
- 1.2. Хранение и использование настоящего руководства
- 1.3. Гарантия
- 1.4. Описание оборудования
- 1.5. Предусмотренное применение
- 1.6. Недопустимое использование
 - 1.6.1 Требования по обеспечению безопасности
- 1.7. Паспортные данные оборудования
 - 1.7.1 Таблицы с предупреждающими знаками и символами опасности (рис. 1.7.2)
- 1.8. Защитные и предохранительные устройства
- 1.9. Рабочие места
- 1.10. Вибрации
- 1.11. Условия окружающей среды
- 1.12. Освещение
- 1.13. Защитные средства, обеспечивающие безопасность оператора

2. Технические характеристики

- 2.1. Основные элементы
- 2.2. Технические характеристики
- 2.3. Габариты и вес мясорубки
- 2.4. Уровень создаваемого шума
- 2.5. Электрические схемы
 - 2.5.1 Электрическая схема с устройством защиты от сверхтока
 - 2.5.2 Электрическая схема со всеми устройствами защиты

3. Приемочные испытания, транспортировка, передача и установка оборудования

- 3.1. Приемочные испытания
- 3.2. Передача оборудования и погрузочно-разгрузочные работы
 - 3.2.1 Перечень прилагаемых материалов
- 3.3. Установка
 - 3.3.1 Установка
 - 3.3.2 Утилизация упаковочных материалов
 - 3.3.3 Перемещение машины
- 3.4. Подсоединение к электрической сети
 - 3.4.1 Трехфазная модели: 400 V-50 Hz и 230 Volt-50 Hz

4. Органы управления

- 4.1. Перечень органов управления

5. Пуск и остановка оборудования

- 5.1. Проверка правильности электрического подключения
- 5.2. Проверка наличия и исправности устройств защиты
- 5.3. Пуск машины
- 5.4. Остановка машины
- 5.5. Смена направления вращения

5

9

12

13

13

6. Эксплуатация машины	15	6.6.2 Полуавтоматическое приспособление для формовки гамбургеров (поз. 1, рис. 6.6.2) Мясорубка может быть укомплектована полуавтоматическим приспособлением для формовки гамбургеров, состоящим из: - одной части, которая жестко закрепляется на патрубке мясорубки посредством накидной гайки мясорубки (поз. 1, рис. 6.6.2); - соединенного с ней штекера ILME, который подключается к соответствующей розетке, имеющейся на машине (поз. D, рис. 6.6.2).
6.1. Требования		
6.2. Монтаж рабочего органа мешалки (Рис. 6.2.1)		
6.3. Подготовка выходного патрубка (Рис. 6.3.1)		
6.4. Режим использования мясорубки-мешалки		
6.5. Опорожнение и демонтаж рабочих органов (Рис. 6.2.1)		
6.6. Дополнительные опции		
6.6.1 Защита от брызг (А рис. 6.6.1)		
6.6.2 Полуавтоматическое приспособление для формовки гамбургеров (поз. 1, рис. 6.6.2)		
6.6.3 Автоматическое приспособление для формовки гамбургеров (поз. 2, рис. 6.6.2)		
6.6.4 Педальный механизм (поз. 3, рис. 6.6.2)		
6.6.5 Защитное приспособление для патрубка при использовании пластин с отверстием > 8 мм (Рис. 6.6.3)		
7. Техобслуживание	17	6.6.3 Автоматическое приспособление для формовки гамбургеров (поз. 2, рис. 6.6.2) Мясорубка может быть укомплектована автоматическим приспособлением для формовки гамбургеров, состоящим из: - одной части, которая жестко закрепляется на патрубке мясорубки посредством накидной гайки мясорубки (поз. 2a, рис. 6.6.2); - распределительной коробки (поз.2b, рис. 6.6.2) закрепляемой на машине посредством двух штифтов (поз. В, рис. 6.6.1); - соединенного с ней штекера ILME, который подключается к соответствующей розетке, имеющейся на машине (поз. D, рис. 6.6.2).
7.1. Требования		
7.2. Введение		
7.3. Контрольные испытания, осуществленные на наших заводах		
7.4. Контрольные и проверочные испытания, которые необходимо выполнить в момент монтажа		
7.5. Осуществление периодического контроля		
7.6. Чистка мясорубки		
7.7. Смазка		
7.8. ОЭЭО - Отходы электрического и электронного оборудования		
7.9. Замена запасных частей		
8. Неисправности и их устранение	20	6.6.4 Педальный механизм (поз. 3, рис. 6.6.2) Мясорубка может быть укомплектована педальным механизмом, состоящим из: - Педали (поз. 3, рис. 6.6.2); - соединенного с ней штекера ILME, который подключается к соответствующей розетке, имеющейся на машине (поз. D, рис. 6.6.2).
8.1. Причины неисправностей и способы их устранения		

Внимание: После подсоединения приспособлений 6.6.3 - 6.6.4 - 6.6.5, описанных выше, для их запуска необходимо нажать кнопку E. Если приспособление не будет использоваться в течение 20 секунд, необходимо повторно запустить его в работу, нажав кнопку E. По завершении использования приспособления, для работы в стандартном режиме необходимо закрыть розетку штекера пробкой C, как показано на рис. 6.6.1.

6.6.5 Защитное приспособление для патрубка при использовании пластин с отверстием > 8 мм (Рис. 6.6.3)
В случае использования решеток с отверстиями диаметром более 8 мм, необходимо установить защитное приспособление закрепив его на держателе, расположенном на передней панели загрузочного бункера. Установленное таким образом защитное приспособление предотвратит любую возможность контакта с лезвиями ножа в патрубке мясорубки. Для облегчения чистки машины после завершения операции рубки мяса достаточно удалить указанное защитное приспособление. Это приспособление оснащено устройством временной остановки, которое в случае неправильного монтажа или неправильного позиционирования полностью заблокирует все рабочие операции машины.

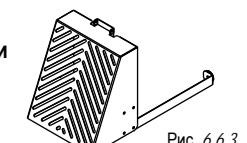


Рис. 6.6.3

7. Техобслуживание

7.1. Требования

Любые операции по техобслуживанию и чистке мясорубки-мешалки должны осуществляться на остановленной машине, с отключенной от сети электропитания штепсельной вилкой. Помещение, где должны осуществляться операции по техобслуживанию должно быть чистым, сухим и хорошо освещенным. Не допускать к работе с машиной неуполномоченный персонал. Не вводить в различные отверстия, с неконтролируемыми режущими деталями части тела, конечности или пальцы без соответствующих защитных средств (специальные перчатки, очки и т. п.). Не использовать бензин, растворители или другие воспламеняющиеся жидкости в качестве моющих средств; необходимо применять сертифицированные нетоксичные и невоспламеняющиеся растворители, имеющиеся в продаже. Не использовать сжатый воздух для чистки машины. В случае крайней необходимости ограничить давление до 2 атм (1,9 бар) и использовать защитные очки с боковыми щитками. Не применять открытое пламя в качестве средства освещения, когда необходимо выполнять операции по контролю и техобслуживанию.

6.4. Режим использования мясорубки-мешалки

Машина была спроектирована и изготовлена для перемешивания мяса и подачи его в патрубок мясорубки для измельчения.

Мясорубка-мешалка должна загружаться продуктом для переработки при выключенном дифференциальном выключателе, переведенном в позицию «0».

Загрузка продукта для смешивания осуществляется сверху, необходимо полностью разместить его внутри бункера, следя за тем, чтобы не превышался допустимый максимальный объем.

Закрыть решетку и выполнить операции запуска (раздел 5) мешалки, удостоверившись, что лопасть Слегка затянуть накидную гайку «4» (Рис. 6.2.1) патрубка мясорубки, нажать на кнопку пуска и проследить за тем, чтобы шнек вращался против часовой стрелки.

Если мясо на выходе хорошо измельчено, регулировка накидной гайки является удовлетворительной; в противном случае затягивать гайку «4» (Рис. 6.2.1) до получения желаемого результата рубки мяса. Таким образом мясорубка приведена в оптимальное рабочее состояние.

Сразу после окончания выхода мяса необходимо остановить мясорубку, нажав кнопку остановки. Это позволит снизить износ решетки и ножа, получая, наряду с экономией, высокое качество рубки мяса на выходе.

При необходимости можно реверсировать направление хода как мешалки, так и мясорубки, помня при этом, что реверс мешалки постоянный, в то время как мясорубка после отпускания кнопки реверса остановится.

6.5. Опорожнение и демонтаж рабочих органов (Рис. 6.2.1)

- Перевести в позицию «0» дифференциальный выключатель.
- Поднять решетку «1», отпереть четыре щеколды «5», поднять переднюю панель «3».
- Удалить полностью остатки перемешанного содержимого и рабочий орган (лопасть) «2».
- Снять накидную гайку «4» без использования инструментов (только прилагая усилие вручную).
- Изъять режущий узел.
- Отвинтить гайки «6» и снять патрубок «7».
- Тщательно очистить машину.

6.6. Дополнительные опции

Машина может использоваться вместе с приспособлениями, такими как:

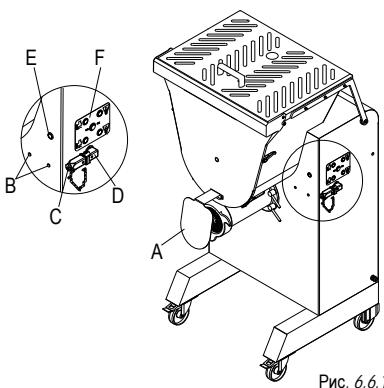


Рис. 6.6.1

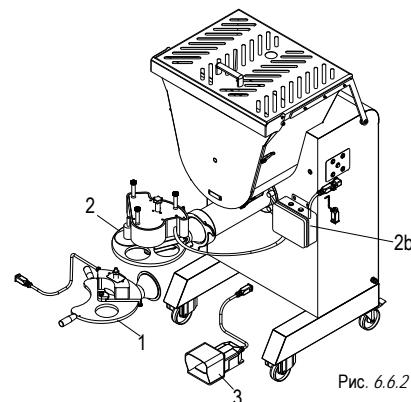


Рис. 6.6.2

6.6.1 Защита от брызг (А рис. 6.6.1)

Защита от брызг во время рубки мяса.

1. Доставка и гарантия

1.1. Введение

ВНИМАНИЕ! Символы, используемые в настоящем руководстве, служат для привлечения внимания читателя к пунктам и операциям, связанным с непосредственной опасностью для здоровья операторов и с рисками нанесения ущерба оборудованию. Запрещается работать с мясорубкой, не усвоив как следует информацию, содержащуюся в подобных примечаниях.

ВНИМАНИЕ! На некоторых рисунках настоящего руководства для более наглядного представления оборудование или его элементы показаны без защитных панелей или картеров. Запрещается использовать мясорубку в подобном состоянии, во время работы она должна быть оснащена всеми предусмотренными защитными элементами, смонтированными соответствующим образом и в исправном состоянии. Производитель запрещает воспроизведение настоящего руководства, в том числе и частичное, а содержащаяся в нем информация не должна использоваться в целях, отличных от им же разрешенных. Любое нарушение будет преследоваться в соответствии с законом

1.2. Хранение и использование настоящего руководства

Назначением настоящего руководства является информирование пользователя оборудования с помощью пояснительных текстов и рисунков о требованиях и правилах, соблюдение которых необходимо при осуществлении транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ, эксплуатации и техобслуживания мясорубки. Соответственно, перед тем как пользоваться оборудованием нужно внимательно прочесть данное руководство по эксплуатации. Необходимо бережно хранить его в легко доступном месте рядом с мясорубкой, чтобы можно было с ним свериться в случае надобности. В случае утери или порчи экземпляра руководства, необходимо обратиться за копией к продавцу или непосредственно к производителю. В случае передачи оборудования другому владельцу необходимо сообщить производителю его реквизиты и контактные данные. В руководстве отражены технические аспекты по состоянию на момент продажи оборудования, и оно не может считаться несоответствующим в случае обновления вследствие последующего технического усовершенствования. В связи с этим производитель оставляет за собой право на обновление производства и соответствующих руководств без обязательства обновления продукции и руководств предыдущего выпуска, за исключением особых случаев. В случае сомнений необходимо обращаться в ближайший сервисный центр или непосредственно к производителю. Фирма-производитель стремится к постоянной оптимизации характеристик собственной продукции. Поэтому мы будем рады любым замечаниям и предложениям, касающимся улучшения оборудования и/или руководства к нему. Мясорубка была передана пользователю на условиях гарантии, действующих на момент покупки. Для любых разъяснений необходимо обращаться к вашему поставщику.

1.3. Гарантия

- Ни в коем случае пользователь не должен вмешиваться в конструкцию мясорубки. В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обращаться к фирме-производителю. Любые попытки разобрать, внести изменения в конструкцию или в общем случае вмешаться в конструкцию мясорубки со стороны пользователя или не уполномоченного на то персонала приведут к прекращению действия Декларации о соответствии, составленной в соответствии с Директивой CEE 2006/42, а также к прекращению действия гарантии и освобождению фирмы-производителя от какой-либо ответственности за возможный ущерб, нанесенный как людям, так и оборудованию или другим предметам, произошедший по причине подобного вмешательства. Кроме того, производитель снимает с себя ответственность в следующих случаях:
 - неправильная установка; использование оборудования персоналом, не прошедшим
 - надлежащее обучение; использование, нарушающее требования нормативов, действующих
 - в стране эксплуатации; отсутствие техобслуживания или его неправильное
 - существование;
 - использования неоригинальных и не предназначенных для данной модели
 - запчастей; полное или частичное несоблюдение инструкций.

1.4. Описание оборудования

Приобретенная вами мясорубка-мешалка является простой в управлении машиной с высокой мощностью и производительностью. Для обеспечения максимально гигиеничных условий процесса смешивания и/или рубки пищевых продуктов компоненты мясорубки, которые могут входить в контакт с ними, прошли тщательный отбор.

- Обшивка изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.
- Рабочие органы изготовлены из полированной нержавеющей стали для обеспечения максимальной гигиены и облегчения чистки.
- Лопасть мешалки изготовлена из нержавеющей стали для обеспечения длительного срока службы и максимальной гигиены.
- Патрубок, шnek и накидная гайка мясорубки отлиты из нержавеющей стали типа AISI 304.
- Реверсивный переключатель с кнопочным управлением на панели низкого напряжения.
- Жесткое закрепление патрубка для повышения качества рубки мяса и обеспечения длительного срока службы пластин и ножей.
- Зубчатые передачи изготовлены из стали, погружены в масляную ванну.
- Вентилируемые двигатели как трехфазный, так и однофазный, обеспечивают следующие преимущества: постоянный КПД и длительный срок службы двигателя; повышение эффективности рабочего времени, благодаря снижению количества вынужденных остановок;
- низкий показатель нагрева, позволяющий поддерживать мясо в свежем состоянии с неизменными свойствами.

Органы управления, размещенные на двух панелях одной для управления мясорубкой и второй для управления мешалкой, расположены в легко доступном месте.

При проектировании мясорубки особое внимание уделялось аспекту легкости осуществления операций по чистке, в частности были предложены следующие технические решения:

- легко снимающиеся приспособления без использования инструментов,
- электрические компоненты изготовлены со степенью защиты как минимум IP 56.

Модели, представленные в настоящем руководстве, были изготовлены в соответствии с требованиями Директивы СЕЕ 2006/42 и последующих. Не запускать машину в аварийном состоянии. Перед использованием машины изменений. В случае аварии производитель не несет какой-либо ответственности, если оборудование подвергалось модификациям, вмешательству в конструкцию, с него снимались защитные устройства или оно использовалось в целях, отличных от предусмотренных производителем.

1.5. Предусмотренное применение

Машина была спроектирована и изготовлена для перемешивания и/или рубки мяса и/или подобных продуктов. Она должна использоваться в производственных условиях, а персонал, допущенный к ее эксплуатации, должен иметь опыт работы в данной сфере и обязан ознакомиться и усвоить сведения, содержащиеся в настоящем руководстве. Машина во время эксплуатации должна быть установлена на ровной и чистой поверхности пола.

1.6. Недопустимое использование

Мясорубка-мешалка предназначена для обработки мяса и поэтому не требует особых условий окружающей среды. Тем не менее рекомендуется устанавливать ее в закрытых помещениях, защищенных от негативных воздействий непогоды и от сильных перепадов температуры.

ВНИМАНИЕ! Продукт для смешивания должен полностью находиться в бункере, его объем не должен ни в коем случае превышать максимальную вместимость бункера.

1.6.1 Требования по обеспечению безопасности

Мясорубка-мешалка должна использоваться только для целей, предусмотренных производителем; в частности:

- Не использовать машину для перемешивания продуктов, отличных от мяса.
- Не использовать машину, если она не была установлена надлежащим образом со всеми защитными приспособлениями, находящимися в исправном состоянии и корректно монтируемыми, во избежание риска получения тяжелых травм.
- Не работать с электрическими компонентами, не отключив предварительно машину от сети электрического питания: риск поражения электрическим током.
- Риск поражения электрическим током.
- Не обрабатывать продукты в объеме, превышающем вместимость бункера.
- Не надевать во время работы предметы одежды, не соответствующие требованиям норм безопасности. Для получения информации о действующих требованиях по обеспечению безопасности

6. Эксплуатация машины

6.1. Требования

ВНИМАНИЕ! Работать с машиной может только уполномоченный на то персонал. Перед началом использования машины оператор должен удостовериться в том, что все защитные приспособления находятся на своих местах, а также в наличии предохранительных устройств и их исправности. В противном случае необходимо выключить машину и обратиться к лицу, ответственному за техобслуживание. С целью приобретения необходимых для безопасной работы навыков осуществить пробные манипуляции на незагруженной машине.

6.2. Монтаж рабочего органа мешалки (Рис. 6.2.1)

- Открыть решетку «1»
- Поднять переднюю панель «3»
- Вставить рабочий орган (лопасть) «2» в соответствующее гнездо привода «A», вводя его через переднюю часть загрузочного бункера
Поддерживая лопасть «2» левой рукой установить ее в нужную позицию
- Ввести правую руку в загрузочную горловину бункера и захватить лопасть «2»
- Отпустить лопасть «2» левой рукой, захватить ею переднюю панель «3» и закрыть чтобы лопасть «2» вошла в гнездо «B»
- Отпустить лопасть «2» правой рукой и закрыть верхнюю решетку «1»
- Закрыть щеколды «5» (Рис. 6.2..)

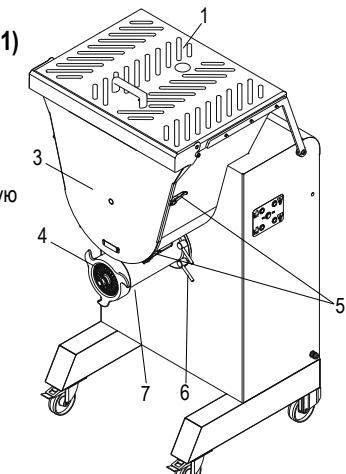
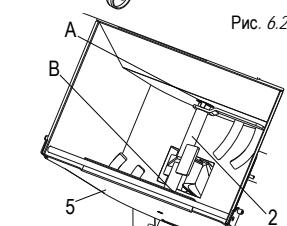
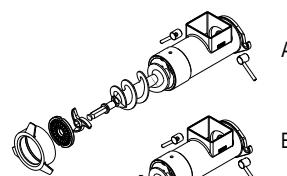


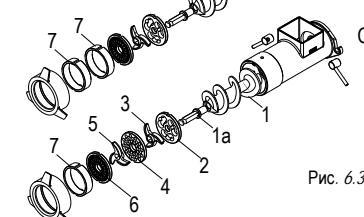
Рис. 6.2.1



A



B



C

6.3. Подготовка выходного патрубка (Рис. 6.3.1)

Машина может оснащаться тремя различными комплектами ножей для рубки мяса:

- A. Стандартный
- B. Полу-унгер
- C. Полный унгер
- В состав комплекта -C- (полный УНГЕР) входят: шnek для подачи мяса «1», одна универсальная формовочная решетка «2», первый нож «3» и соответствующая решетка с отверстиями «4», второй нож «5» с последней решеткой «6», распорка «7».
- В комплекте -B-, (полу-УНГЕР), нож «5» и решетка «4» заменены распоркой «7».
- Комплект -A- (Стандартный) является наиболее простой системой, в его состав входит только шnek подачи, нож и одна выходная решетка.

Решетки из комплектов -C- и -B- не являются взаимозаменяемыми с решеткой из комплекта -A-, необходимо осуществлять замену комплекта полностью.

Рис. 6.3.1

5.2. Проверка наличия и исправности устройств защиты

- Защитная решетка рабочего органа (Рис. 5.2.1)
Проверка осуществляется путем визуального контроля наличия и целостности защитной решетки рабочего органа.
- Микропрерыватель (Рис. 5.2.1)

В модели предусмотрены два микропрерывателя: один расположен на защитной решетке, а другой за стружкем приводного вала шнека мясорубки. Выполнить следующие операции, не забывая установить на место защитные приспособления

- На работающей машине приподнять решетку до момента срабатывания микропрерывателя, который отключит машину.
- На машине, подключенной к сети электропитания, но не в рабочем режиме, отвинтить запорную гайку патрубка мясорубки и запустить машину; она не должна запускаться. В противном случае необходимо обратиться к официальному дистрибутору.

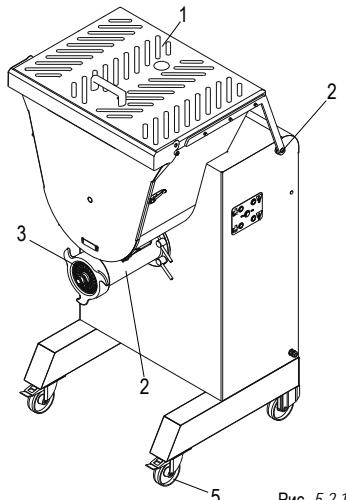


Рис. 5.2.1

ВНИМАНИЕ! В случае отсутствия, нарушения целостности или неправильной регулировки картера, или в случае неисправного функционирования вышеописанных защитных приспособлений необходимо выключить машину и обратиться в службу технической поддержки для восстановления машины.

- Проверить, что решетка выходного патрубка имеет отверстия диаметром менее 8 мм; в противном случае необходимо установить на патрубок соответствующее защитное приспособление, не входящее в комплект поставки.

5.3. Пуск машины

Установить дифференциальный выключатель питания машины из позиции «0» в позицию «1». Нажать кнопку «2» (рис. 4.1.1) пуска, запуская таким образом вращение лопасти мешалки и нажать кнопку «1» (рис. 4.1.1) пуска, запуская шнек мясорубки.

5.4. Остановка машины

Чтобы остановить мешалку необходимо нажать кнопку «3» (рис. 4.1.1), рабочий орган мешалки остановится; при повторном нажатии кнопки «3» (рис. 4.1.1) остановится шнек мясорубки. Затем перевести дифференциальный выключатель, установленный на линии питания машины, в позицию «0», отсоединяя таким образом мясорубку-мешалку от сети.

5.5. Смена направления вращения

Нажать кнопку реверса «5» (рис. 4.1.1) на кнопочной панели мешалки, запуская таким образом вращение рабочего органа в направлении, обратном направлению хода; для остановки движения нажать кнопку остановки «3» (рис. 4.1.1). Нажать и держать нажатой кнопку реверса «4» (рис. 4.1.1) на кнопочной панели мясорубки, запуская таким образом вращение шнека мясорубки в обратном направлении; при отпускании кнопки «4» (рис. 4.3.1) шнек мясорубки остановится без необходимости нажатия на кнопку остановки.

Примечание: Всякий раз после окончания рабочей смены, когда машина должна оставаться в состоянии покоя, необходимо переводить дифференциальный выключатель в положение «0».

и применяемых защитных средствах необходимо обратиться к работодателю. необходимо удостовериться, что были устранены все возможные опасные факторы, создающие угрозу безопасности. При обнаружении каких-либо аномалий необходимо остановить машину и сообщить об этом ответственным за техобслуживание лицам.

- Не допускать к работе с машиной неуполномоченный персонал.
- Неотложная помощь в случае чрезвычайного происшествия, связанного с электрическим током, заключается в первую очередь в удалении от пострадавшего проводника тока (так как обычно в подобных случаях пострадавший теряет сознание). Эта операция представляет опасность. Так как пострадавший в данном случае сам является проводником тока: дотронувшись до него, можно также попасть под удар. Лучше всего отключить подачу питания линии непосредственно рубильником или, если это невозможно, необходимо отодвинуть источник тока от пострадавшего, используя сухие непроводящие ток материалы (деревянную или пластмассовую/ПВХ палку, ткань, кожу и т. п.). Следует немедленно вызвать медицинский персонал и госпитализировать пострадавшего.
- Не использовать машину в помещениях, где могут присутствовать газы, приводящие к созданию взрывоопасной среды.
- Не осуществлять какого-либо вмешательства в машину без предварительного получения разрешения на это.
- Соблюдать требования регламентов, регулирующих процессы техобслуживания и технической поддержки

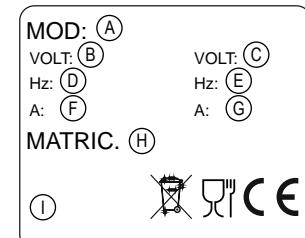
1.7. Паспортные данные оборудования

Точные данные о машине, такие как «Модель», «Серийный номер» и «Год выпуска», необходимы для получения быстрой и эффективной помощи от нашей службы технической поддержки.

Рекомендуем сообщать информацию о модели машины и ее серийный номер всякий раз при обращении в нашу службу технической поддержки. Паспортные данные содержатся в табличке, показанной на рис. 1.7.1. В качестве памятки рекомендуем записать данные вашей машины в соответствующем окошке.

Модель машины
Серийный №
Год производства
Тип

A модель машины	F сила тока
B напряжение питания, В	G месяц и год изготовления
C мощность двигателя, Вт	H серийный номер
D частота, Гц	I фирма-производитель
E вес машины, кг	

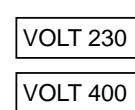


ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не изменять данные, указанные в табличке.

Рис. 1.7.1

1.7.1 Таблички с предупреждающими знаками и символами опасности (рис. 1.7.2)

ВНИМАНИЕ! Не осуществлять операции с электрическими компонентами, если машина подключена к сети электропитания. Риск поражения электрическим током. Соблюдать требования предупреждающих знаков. Их несоблюдение может привести к травмам. Удостовериться в наличии и читабельности предупреждающих табличек. В противном случае обеспечить их размещение или замену.



ATTENZIONE!
RICORDARSI DI STACCARE
LA CORRENTE ELETTRICA
PRIMA DI QUALSIASI TIPO DI
MANUTENZIONE



1.8. Защитные и предохранительные устройства

ВНИМАНИЕ! Перед началом работы с машиной необходимо удостовериться в правильной установке и целостности предохранительных устройств. Проверять их наличие и сохранность перед началом каждого рабочего цикла.

В противном случае предупредить ответственного за техобслуживание.

1. Крышка.
2. Предохранительные микропрерыватели.
3. Колеса с тормозом.
4. Органы управления 24 В.
5. Патрубок выхода продукта с отверстиями решетки диаметром менее 8 мм. В данном случае исключается попадание пальцев внутрь патрубка.
6. Микропрерыватель последней решетки Внутри приводного вала имеется стержень, который нажимается накидной гайкой при ее завинчивании до прижима деталей и вводит в действие микропрерыватель.
7. Защитное приспособление для решеток с отверстиями более 8 мм По запросу клиента возможна установка выходных решеток с отверстиями диаметром более 8 мм. В таких случаях машина будет оснащена соответствующим защитным приспособлением, закрепляющимся на патрубке.

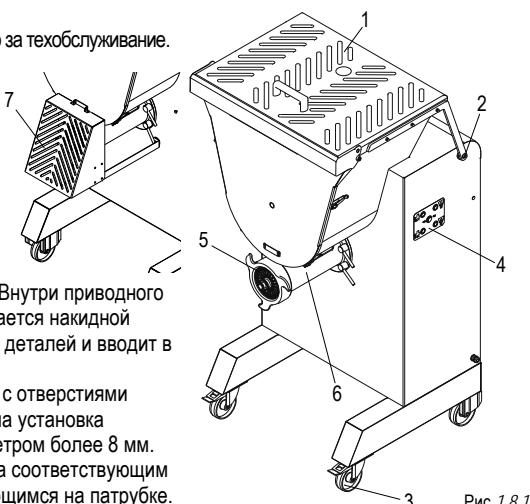


Рис 1.8.1

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не нарушать целостность защитных устройств.

1.9. Рабочие места

Правильная позиция оператора для оптимальной работы с машиной показана на рис. 1.9.1.

1.10. Вибрации

Вибрации, передающиеся машиной на станину, не являются существенными.

1.11. Условия окружающей среды

Машина предназначена для работы в следующих условиях:

- минимальная температура окружающей среды: -5 °C;
- максимальная температура окружающей среды: +40 °C;
- относительная влажность: 50% при 40 °C.

1.12. Освещение

Место установки машины должно иметь достаточное естественное освещение, а также искусственное освещение в соответствии с требованиями действующих в стране установки норм. В любом случае освещение должно соответствовать действующим в стране предназначения машины нормам и не должно создавать опасных бликов. Освещение должно быть достаточным для четкого различения панелей управления и безошибочного определения расположения кнопок пуска и остановки.

1.13. Защитные средства, обеспечивающие безопасность оператора

Не требуется использование специальных средств защиты. Рекомендуется использовать резиновые перчатки, соответствующие требованиям норм безопасности и подходящие для работы с пищевыми продуктами.

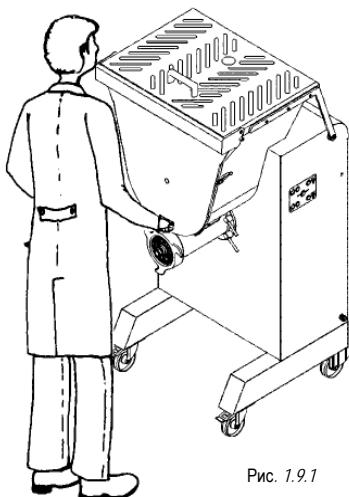


Рис. 1.9.1

3.3.3 Перемещение машины

Мясорубка-мешалка оснащена колесами, поэтому ее можно перемещать вручную.

Необходимо быть внимательными во время перемещения машины с ножками и колесами. Прежде всего нужно помнить о необходимости РАЗБЛОКИРОВКИ КОЛЕС перед ее перемещением, в противном случае машина может опрокинуться с риском нанесения травм оператору и ущерба самому оборудованию.

Кроме того, необходимо проконтролировать поверхность пола, по которой будет перемещаться машина, так как если на ней имеются отверстия, ступеньки, широкие зазоры или люки, машина может застопориться и опрокинуться.

3.4. Подсоединение к электрической сети

К кабелю электропитания необходимо подсоединить штепсельную вилку на 16 ампер, не входящую в комплект поставки.

ВНИМАНИЕ! Проверить, что электрический ток сети питания соответствует значению, указанному в идентификационной табличке машины.

Любые операции должны осуществляться исключительно квалифицированными специалистами, уполномоченными на то вышестоящим ответственным лицом. Осуществить подсоединение к сети, оснащенной исправным заземлением. При необходимости использовать удлинители с характеристиками, обеспечивающими их безопасность. Размер сечения кабеля удлинителя должен превышать размер сечения кабеля питания машины. Это позволит избежать опасных перегревов. Следует не допускать перегибаний и растягивания кабеля, которые могут привести к повреждению проводящих жил.

3.4.1 Трехфазная модели: 400 V-50 Hz и 230 Volt-50 Hz

Мясорубка-мешалка в данном исполнении оснащена кабелем электропитания длиной около 2,5 метров с сечением 4x1,5 мм. Необходимо подсоединить кабель к трехфазной сети питания, установив термомагнитный выключатель с дифференциальной защитой с соответствующими параметрами.

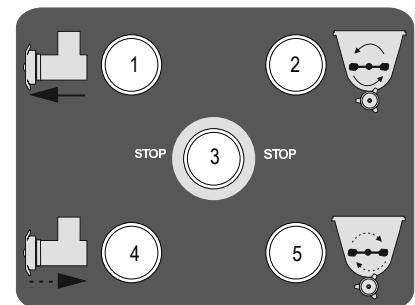
Необходимо всегда подсоединять кабель заземления.

4. Органы управления

Рис. 4.1.1

4.1. Перечень органов управления

- 1 - 2 Кнопка пуска Нажать для запуска машины.
- 3 Кнопка остановки - Нажать, чтобы остановить двигатель привода машины.
- 4 - 5 Кнопка реверса Нажать для запуска хода машины в направлении, обратном направлению кнопки «1».



5. Пуск и остановка оборудования

5.1. Проверка правильности электрического подключения

Подсоединить штепсельную вилку к розетке электропитания; нажать кнопку пуска («1»; «2» Рис. 4.1.1), проверить направление вращения компонентов (для трехфазной модели 380). Направление вращения шнека должно быть против часовой стрелки. Если направление вращения обратное, необходимо отключить машину от электропитания и обратиться к нашему зональному продавцу

- Проверка исправности кнопки остановки
На подключенной к электросети машине с вращающимся рабочим органом, нажать кнопку остановки «3», Рис. 4.1.1 Машина должна остановиться.
- Пуск машины
Для запуска машины достаточно нажать кнопку пуска «1»; «2», Рис. 4.1.1, правильно подсоединен штепсельную вилку к розетке электропитания, и машина начнет работу.
- Остановка машины
Для остановки машины достаточно нажать кнопку остановки «3», Рис. 4.1.1, и машина остановится

3. Приемочные испытания, транспортировка, передача и установка оборудования

3.1. Приемочные испытания

Машина, которую вы приобрели, прошла приемочные испытания на наших заводских площадях для проверки ее исправной работы и правильности регулировок.

3.2. Передача оборудования и погрузочно-разгрузочные работы

Поставленная продукция была тщательно проконтролирована перед передачей экспедитору. За исключением иных договоренностей с клиентом или особенно тяжелых условий транспортировки, оборудование обворачивается в нейлоновый материал и упаковывается в картон. Габаритные размеры упаковки указаны на рис. 3.2.1.

	LxPxH mm	Вес брутто (кг)
30	1050x950x1960	165
60	1050x950x1960	190
90	1050x950x1960	216

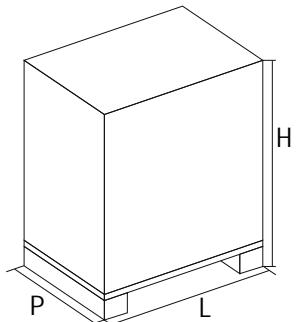


Рис. 3.2.1

3.2.1 Перечень прилагаемых материалов

В упаковку машины вкладываются:

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию - 1 шт

Ключ - 1 шт.

При приеме машины необходимо проверить целостность упаковки. При обнаружении повреждений упаковки необходимо подписать квитанцию о приеме товара с примечанием типа: Принимаю с оговоркой...» и указать причину. После вскрытия упаковки при обнаружении действительно поврежденных компонентов машины необходимо в течение трех дней начиная с даты, указанной в документах, направить заявление экспедитору.

3.3. Установка

ВНИМАНИЕ! Зона в которой предполагается устанавливать машину должна иметь ровную и твердую поверхность. Кроме того, необходимо разместить машину, предусмотрев наличие свободного места вокруг нее. Это обеспечит большую маневренность во время работы и доступ к элементам оборудования при осуществлении последующих операций по техническому обслуживанию. Необходимо предусмотреть достаточное освещение для обеспечения хорошей видимости оператору, который будет работать с машиной.

3.3.1 Установка

Перемещения упаковки с машиной должны осуществляться с использованием автопогрузчика или других подобных средств, так как машина поставляется в картонной упаковке с поддоном.

- Удалить две стяжки, которые фиксируют картонную коробку на поддоне.
- Снять картонную упаковку.
- Удалить целлофан, которым обернута машина и остальные упаковочные материалы, имеющиеся внутри.

3.3.2 Утилизация упаковочных материалов

Элементы упаковки из картона, нейлона, дерева могут быть приравнены к твердым бытовым отходам. Следовательно, они могут быть утилизированы в свободном режиме. Нейлон является вредным для окружающей среды материалом, который при горении выделяет токсичный дым. Нельзя оставлять его в окружающей среде, но необходимо утилизировать в соответствии с требованиями действующего законодательства. В случае если машина будет доставляться в страны, где действуют особенные нормы, необходимо утилизировать упаковочные материалы в соответствии с требованием действующих норм.

2. Технические характеристики

2.1. Основные элементы

Для облегчения усвоения сведений, содержащихся в руководстве, ниже перечислены и представлены на рис. 2.1.1 основные элементы машины.

1. Обшивка.
2. Патрубок мясорубки.
3. Защитная решетка.
4. Органы управления.
5. Колеса с тормозом.
6. Передняя панель.

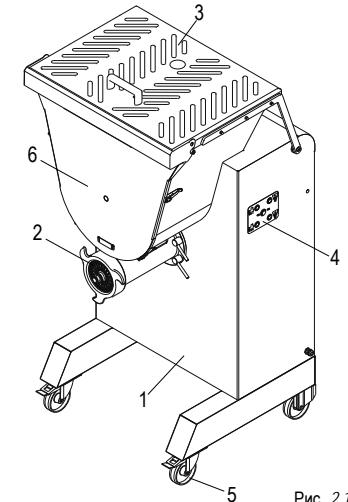
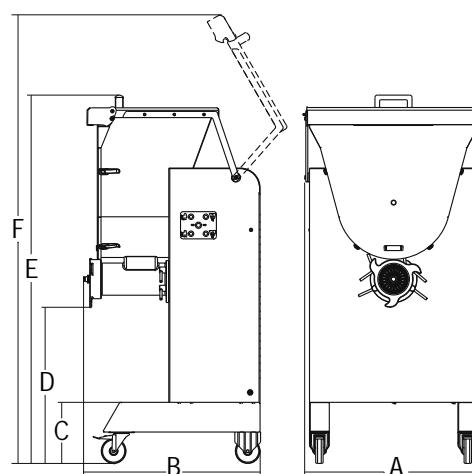


Рис. 2.1.1

2.2. Технические характеристики

	30	60	90 Hp5	90 Hp7
Мощность ТС	W/Hp	2940/4,0	2940/4,0	3675/5,0
Мощность МЕ	W/Hp	1102/1,5	1102/1,5	1102/1,5
Питание		230-400V/50Hz	230-400V/50Hz	230-400V/50Hz
Емкость	Kg/lт	30/42	60/80	90/120
Об/мин.	R.p.m.	TC 200 - ME 30	TC 186 - ME 30	TC 186 - ME 30

2.3. Габариты и вес мясорубки



	30	60	90
A	mm	644	670
B	mm	658	732
C	mm	247	247
D	mm	589	655
E	mm	1243	1416
F	mm	1477	1694
Вес нетто	Kg	140	165
		1813	1489

Рис. 2.3.1

2.4. Уровень создаваемого шума

В результате измерений шума, создаваемого машиной, было определено, что его уровень ниже 70 дБА. По запросу производитель может предоставить копию протокола замеров уровня шума.

2.5. Электрические схемы

2.5.1 Электрическая схема с устройством защиты от сверхтока

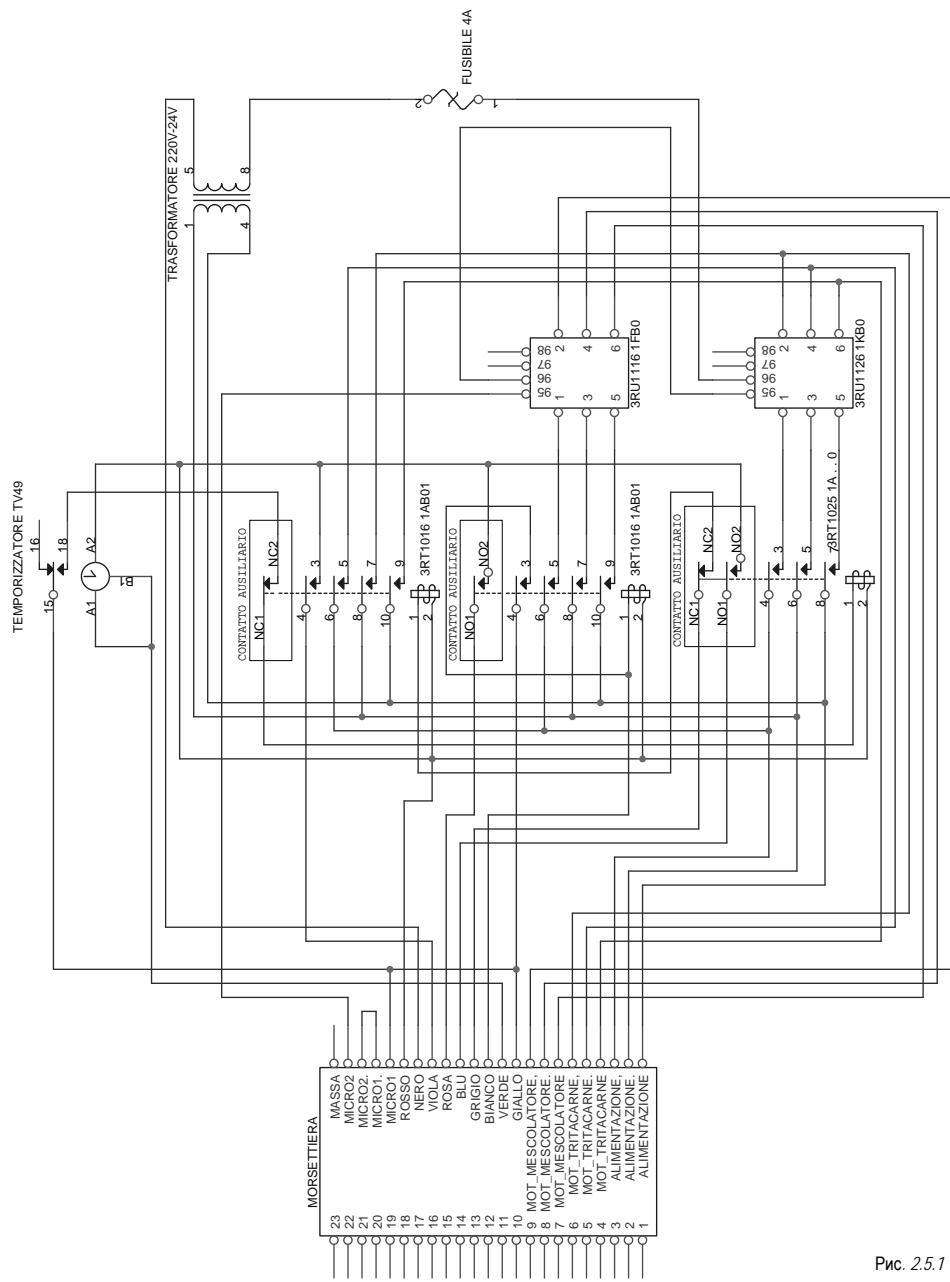


Рис. 2.5.1

2.5.2 Электрическая схема со всеми устройствами защиты

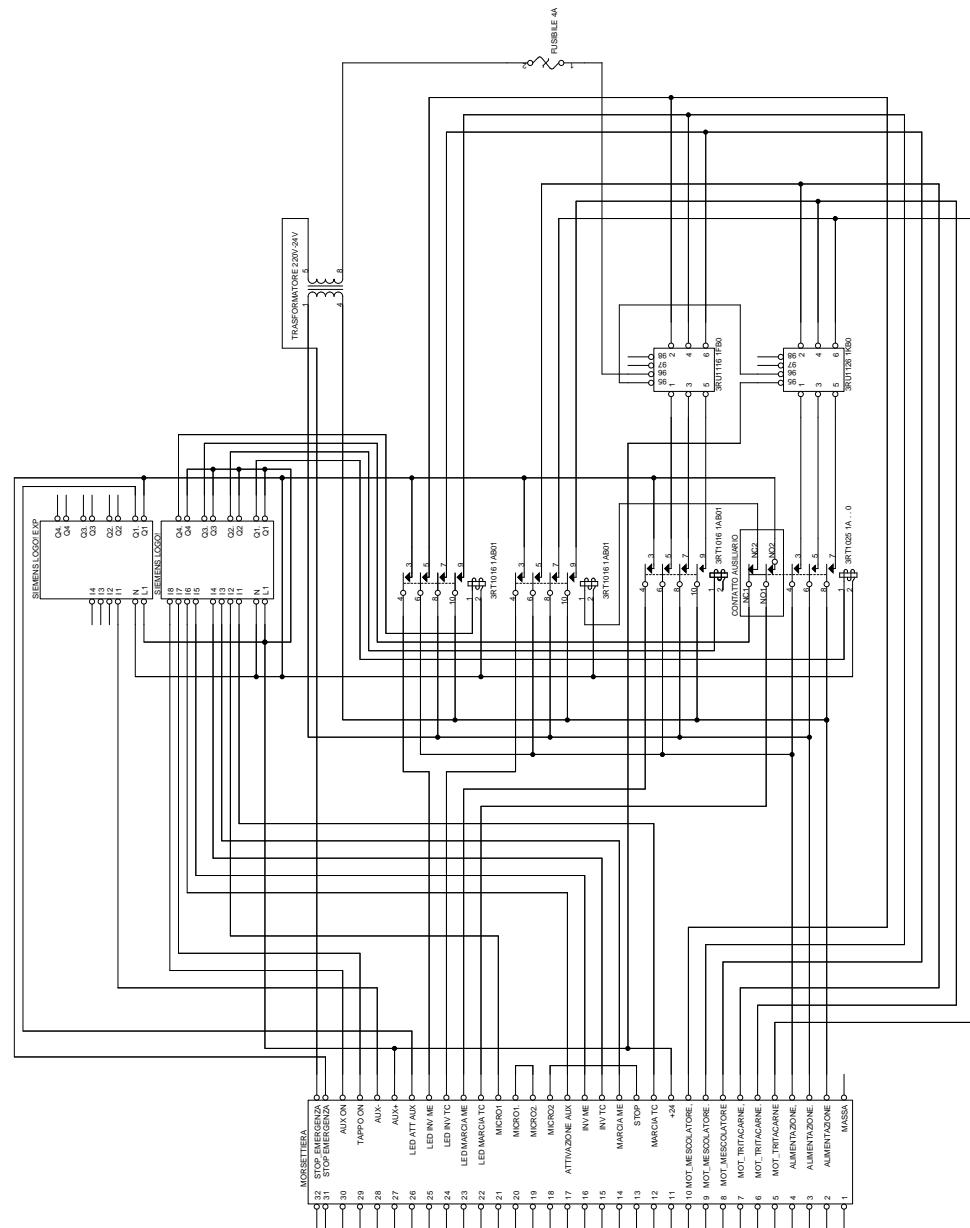


Рис. 2.5.2

Русский