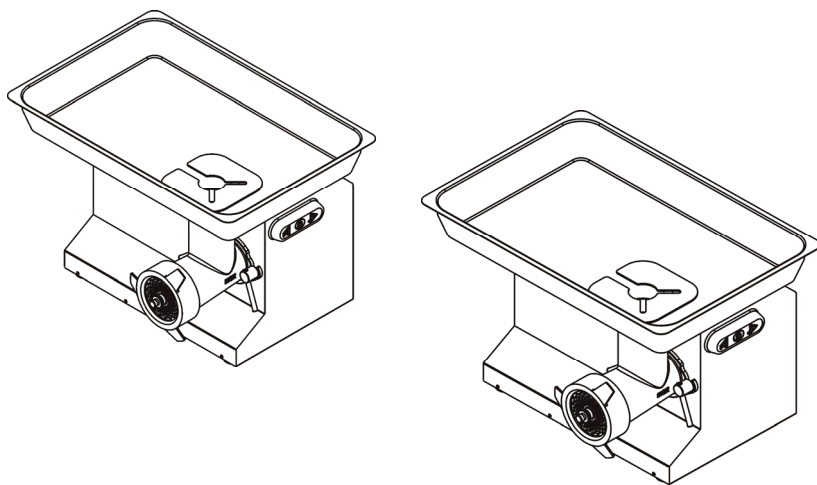


ТС 22
ТС 32

МЯСОРУБКА

Русский



Ред. 08.2019

ТС_22-32_004

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Доставка и гарантия	4
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	
1.7 Паспортные данные оборудования	
1.8 Защитные и предохранительные устройства	
1.9 Рабочие места	
2. Технические характеристики	9
2.1 Основные элементы	
2.2 Технические характеристики	
2.3 Габариты и вес мясорубки	
2.4 Электрическая схема	
3. Органы управления и индикаторы	15
3.1 Перечень органов управления и индикаторов	
4. Приемочные испытания, транспортировка, передача и установка оборудования	15
4.1 Приемочные испытания	
4.2 Передача оборудования в погрузочно-разгрузочные работы	
4.3 Установка	
4.3.1 Утилизация упаковочных материалов	
4.3.2 Перемещение машины	
4.4 Подсоединение к электрической сети	
4.4.1 Трехфазная модель	
4.4.2 Однофазная модель	
5. Пуск и остановка оборудования	17
5.1 Проверка правильности электрического подключения	
5.2 Проверка наличия и исправности устройств защиты	
5.3 Проверка исправности кнопки остановки	
5.4 Пуск машины	
5.5 Остановка машины	
6. Эксплуатация машины	18
6.1 Требования	
6.2 Подготовка выходного патрубка	
6.3 Использование мясорубки	
6.4 Демонтаж и очистка полости горловины после использования	
6.5 Сборка горловины после чистки	
6.6 Ручная гамбургерница	
7. Техобслуживание	23
7.1 Требования	
7.2 Смазка	
7.3 Чистка мясорубки	
7.4 ОЭЭО - Отходы электрического и электронного оборудования	
8. Неисправности и их устранение	24
8.1 Причины неисправностей и способы их устранения	

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 оборудования или его элементы показаны без защитных панелей или картеров.

Запрещается использовать мясорубку в подобном виде, 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 СЕЕ 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 надлежащую подготовку;
- использование, нарушающее требования нормативов, действующих в стране эксплуатации;
- отсутствие техобслуживания или его неправильное осуществление;
- использования неоригинальных и не предназначенных для данной модели запчастей;
- полное или частичное несоблюдение инструкций.

1.4 - Описание оборудования

Приобретенная вами мясорубка является простой в управлении, компактной машиной с высокой мощностью и производительностью.

- Для обеспечения максимально гигиеничных условий процесса рубки пищевых продуктов компоненты мясорубки, которые могут входить в контакт с ними, прошли тщательный отбор. Обшивка изготовлена из нержавеющей стали.
- Загрузочный бункер изготовлен из нержавеющей стали для обеспечения максимальной гигиены и облегчения чистки.
- Рабочие органы изготовлены из нержавеющей стали для обеспечения долговечности и максимальной гигиены.
- Добротные, с современным дизайном, мясорубки изготовлены из алюминиевого сплава с корпусом из нержавеющей стали.
- Выходные патрубки изготовлены литьем из нержавеющей стали с возможностью применения системы полного или полу-УНГЕРА.
- Возможность изменения направления вращения винта посредством селектора.
- Жесткое закрепление патрубка для повышения качества рубки мяса и обеспечения длительного срока службы пластин и ножей.
- 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.

Модели, представленные в настоящем руководстве, были изготовлены в соответствии с требованиями **Директивы СЕЕ 2006/42** и последующих 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 предназначена для измельчения мяса или рыбы при максимальной температуре +7 °С.

После каждого рабочего цикла не рекомендуется оставлять продукты на длительное время (максимум 5 минут) внутри измельчающей горловины или в лотках.

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. Использовать машину можно только надежно установив ее на прочный рабочий стол.

Мясо, предназначенное для рубки, должно полностью помещаться в загрузочном патрубке, и не выходить за пределы загрузочного бункера.

1.6 - Недопустимое использование

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

- **Не** использовать машину для рубки продуктов, отличных от мяса;
- **Не** использовать машину, если она не была установлена надлежащим образом со всеми защитными приспособлениями, находящимися в исправном состоянии и корректно смонтированными, во избежание риска получения тяжелых травм.
- **Не** работать с электрическими компонентами, не отключив предварительно машину от сети электрического питания: **риск**
- **Не** обрабатывать продукты в объеме, превышающем вместимость загрузочного бункера.
- **Не** надевать во время работы предметы одежды, не соответствующие требованиям норм безопасности. Для получения информации о действующих требованиях по обеспечению безопасности и применяемых защитных средствах необходимо обратиться к работодателю.
- **Не** запускать машину в аварийном состоянии.
- Перед использованием машины 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.

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. Для удобства рекомендуем занести данные машины, находящейся в вашем распоряжении, в нижеприведенную таблицу:



MOD:	A	
VOLT:	B	WATT: C
HZ:	D	KG: E
AMPS:	F	ANNO: G
SERIAL NO:		H
	I	
		

Рис. 1.7.1

МОДЕЛЬ МАШИНЫ
СЕРИЙНЫЙ №.....
ГОД ПРОИЗВОДСТВА.....
ТИП

- A = модель машины
 B = питание
 C = мощность двигателя
 D = частота вращения двигателя, Гц
 E = вес
 F = сила тока
 G = год производства
 H = серийный №
 I = производитель

ВНИМАНИЕ!

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

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.

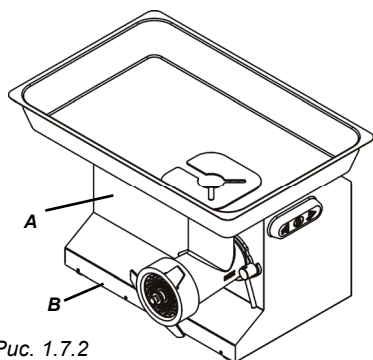


Рис. 1.7.2

A

ВНИМАНИЕ

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТОК ДЛЯ ВЫХОДА МЯСА С ОТВЕРСТИЯМИ ДИАМЕТРОМ РАВНЫМ ИЛИ ПРЕВЫШАЮЩИМ 8 мм БЕЗ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ЗАЩИТЫ

B



ATTENZIONE

è obbligatorio scollegare la spina di alimentazione prima di rimuovere le coperture e accedere alle parti interne della macchina

ВНИМАНИЕ

обязательно отсоединить штепсельную вилку от источника питания перед осуществлением снятия внешних компонентов и доступом к внутренним частям машины

1.8 - Защитные и предохранительные устройства

ВНИМАНИЕ!

Перед использованием машины необходимо убедиться в правильном расположении и целостности защитных устройств.

Проверять их наличие и сохранность перед началом каждого рабочего цикла. В противном случае необходимо предупредить ответственного за техобслуживание.

1. Отверстие выхода продукта с отверстиями решетки диаметром менее 8 мм для предотвращения попадания пальцев внутрь отверстия.
2. Загрузочная чаша из нержавеющей стали жестко закреплена на загрузочном патрубке.
3. Гайка блокировки патрубков. Для правильного функционирования мясорубки патрубков должен быть жестко закреплён посредством данных блокировок.
4. Устройство для защиты рук. Загрузочная чаша изображенной модели оснащена жестко закреплённым защитным приспособлением «4», Рис. 1.8.1, в соответствии с циркулярным распоряжением Министерства труда и социального обеспечения № 66 от 05.09.79 г..

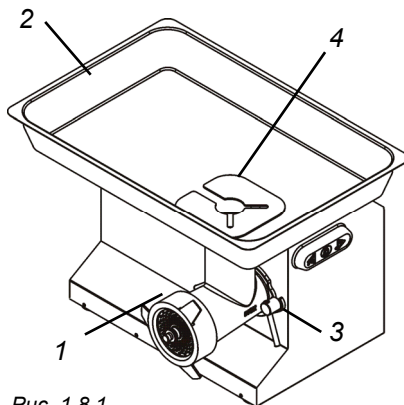


Рис. 1.8.1

Менее крупные модели нуждаются в подобном защитном приспособлении, так как размер их патрубка достаточно мал.

ВНИМАНИЕ!

Ни в коем случае не нарушать целостность защитных устройств.

1.8.1 - Блокирование отверстия выхода мяса

Правильное использование:

В целях достижения правильной работы машины и точного помола во всех мясорубках горловина была жестко заблокирована.

Во избежание неточной сборки всегда важно соблюдайте следующий порядок монтажа:

1. Убедитесь, что машина выключена
2. Вставьте горловину с кольцевой гайкой и внутренними компонентами (шнек, ножи, пластины) в держатель машины.
3. Убедитесь, что горловина находится в правильном положении, т.е. что штифт шнека полностью вставлен в приводной штифт, и зафиксируйте ее стяжными гайками (см. 3 1.8.1).

Если крепление невозможно:

- ослабьте кольцевую гайку, не снимая ее
- надавите на горловину, пока она плотно не соединится с корпусом машины
- вращайте штифт шнека до тех пор, пока он не войдет точно в

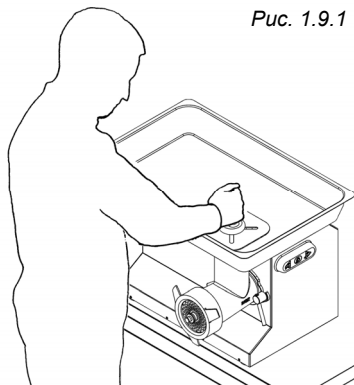
приводной штифт

- заблокируйте горловину стяжными гайками
- вращайте хвостовик пластины до тех пор, пока он не войдет точно в два направляющих штифта на горловине.
- Завинтите кольцевую гайку до упора.

1.9 - Рабочие места

Правильная позиция оператора для оптимальной работы с машиной показана

Рис. 1.9.1



Русский

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. Пестик из GUR HOSTALLOY 731
2. Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
3. Органы управления машиной
4. Ножки
5. Выходной патрубок рубленого мяса из нержавеющей стали AISI 304.
6. Загрузочная чаша из нержавеющей стали AISI 304.
7. Загрузочный патрубок из нержавеющей стали AISI 304.

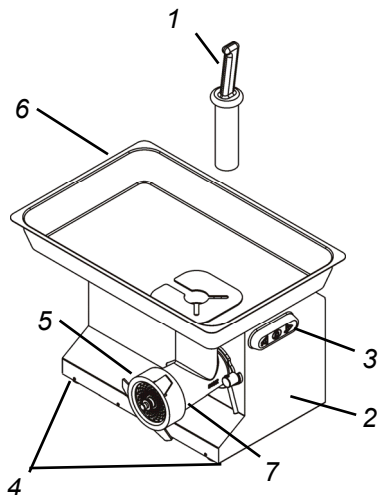


Рис. 2.1.1

2.2 - Технические характеристики

	<i>Двигатель</i>	<i>Питание</i>	<i>Производ. В час</i>	<i>Решетки в комплекте</i>
	<i>ватт/л.с.</i>		<i>кг/ч</i>	<i>Ø мм</i>
ТС 22	1472/2	230-400 В/50 Гц	300	4,5
ТС 32	2208/3	230-400 В/50 Гц	500	6

2.3 - Габариты и вес мясорубки

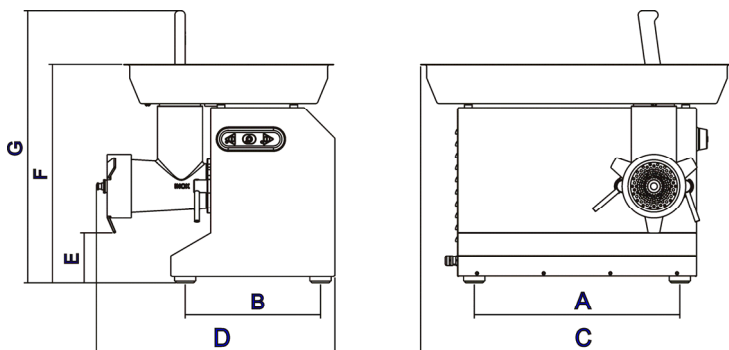
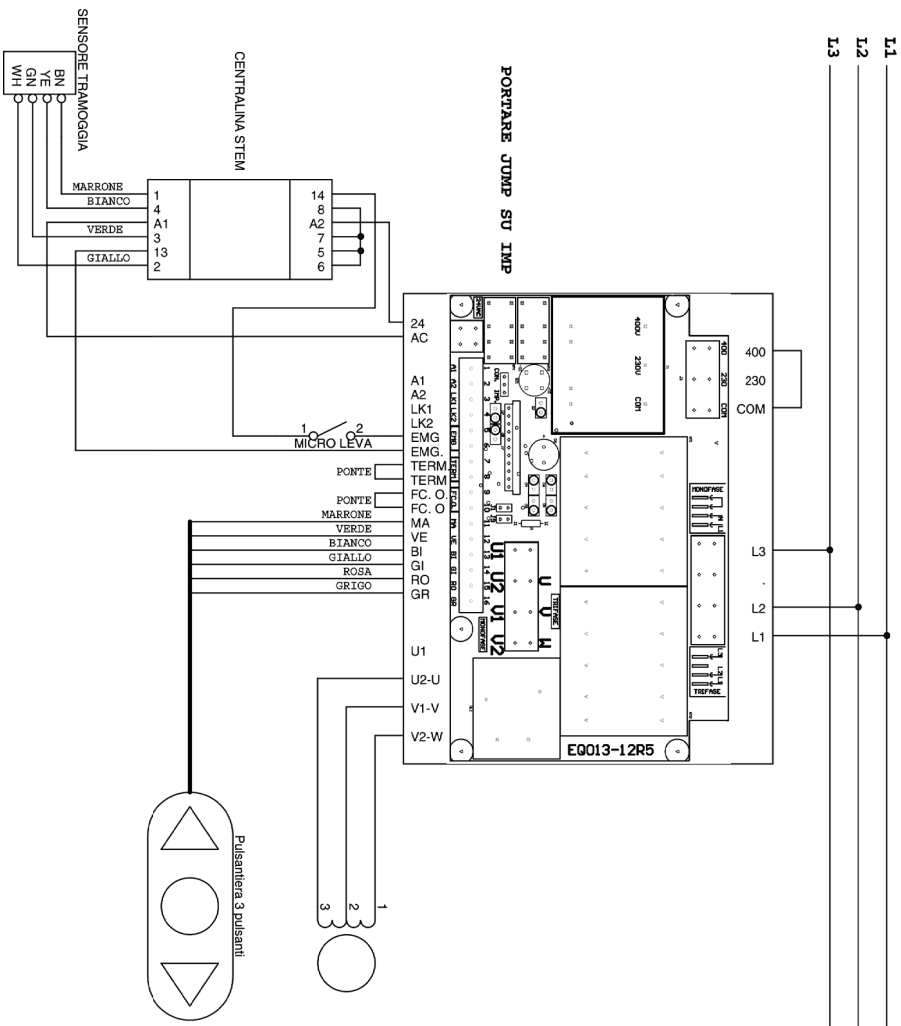


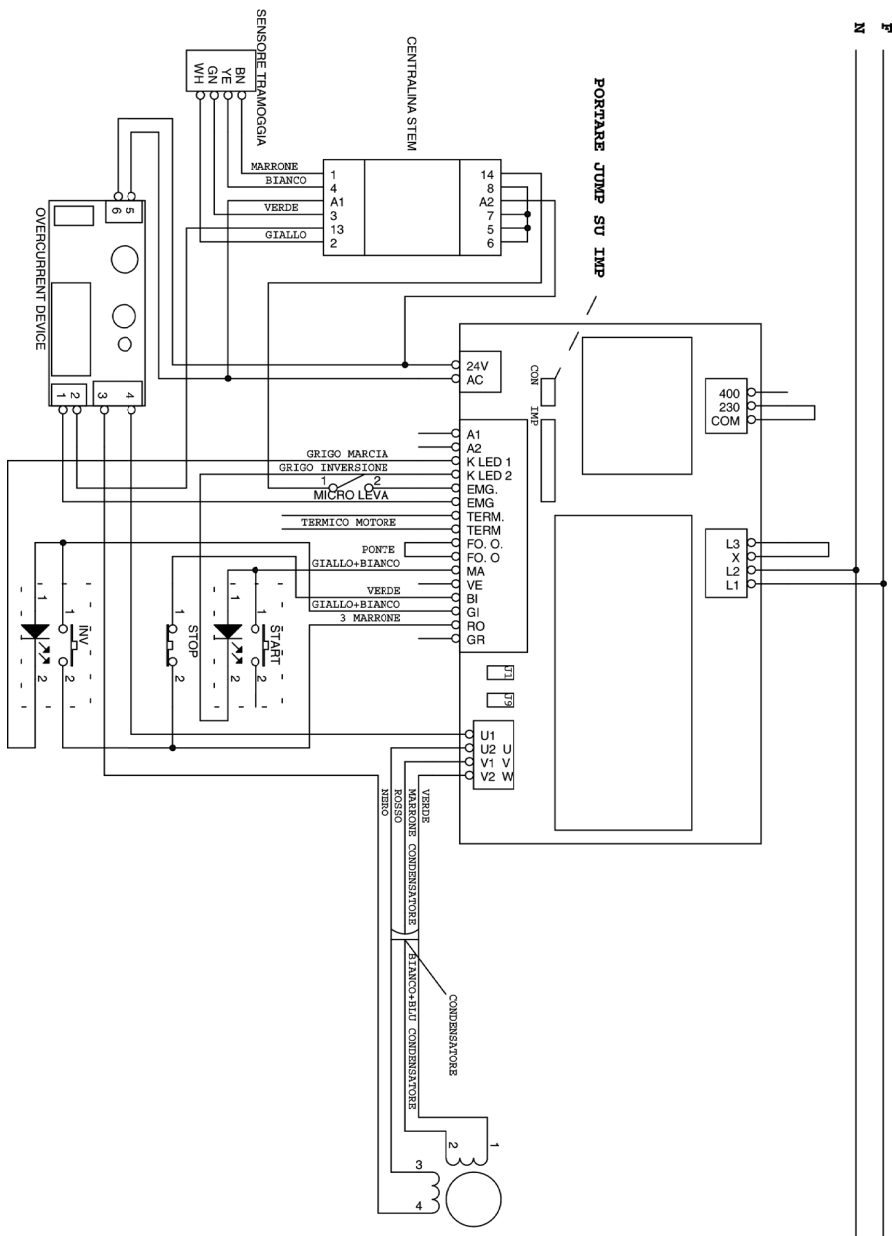
Рис. 2.3.1

	A	B	C	D	E	F	G	Вес нетто
	<i>мм</i>	<i>мм</i>	<i>мм</i>	<i>мм</i>	<i>мм</i>	<i>мм</i>	<i>мм</i>	<i>кг</i>
ТС 22	351	264	500	437	132	430	491	32
ТС 32	401	264	610	465	99	428	532	39

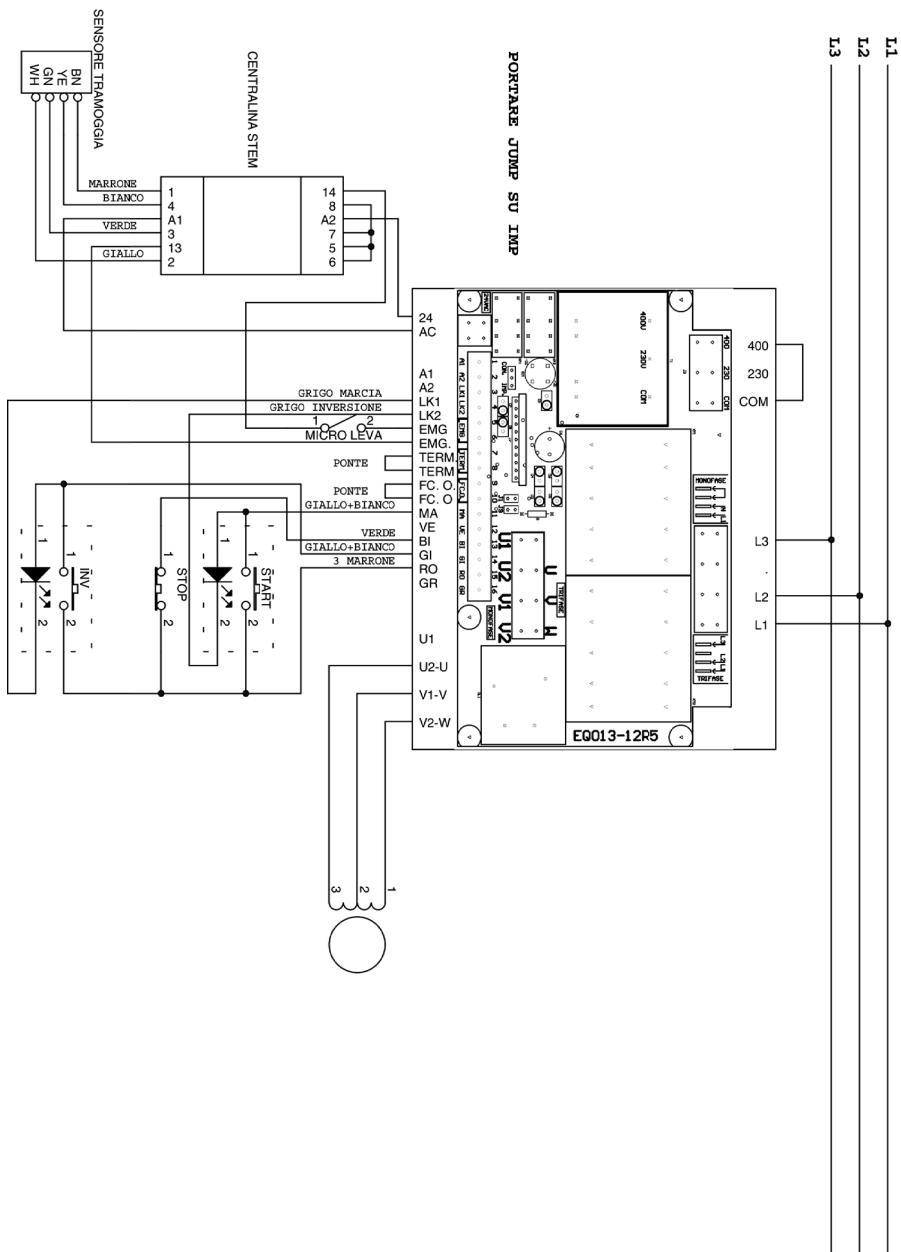
2.4.2 - Электрическая схема трехфазная - кнопочная панель



2.4.3 - Электрическая схема однофазная - кнопки из нержавеющей стали



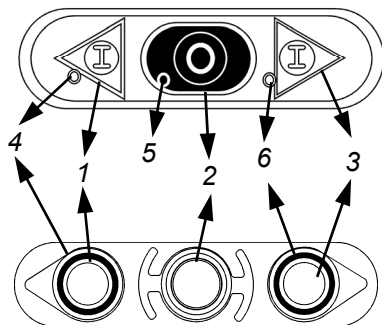
2.4.4 - Электрическая схема трехфазная - кнопки из нержавеющей стали



3 - Органы управления и индикаторы

3.1 - Перечень органов управления и индикаторов

Рис. 3.1.1



1 - Кнопка пуска

- Нажать для запуска машины.

2 - Кнопка остановки

- Нажать для остановки машины.

3 - Кнопка реверса

- Позволяет импульсно изменять направление вращения шнека.

4 - 5 - 6 - Индикаторы

4 - Приемочные испытания, транспортировка, передача и установка оборудования

4.1 - Приемочные испытания

Машина, которую вы приобрели, прошла приемочные испытания на наших заводских площадях для проверки ее исправной работы и правильности регулировок. Во время данных испытаний проводится эксплуатационное тестирование с использованием материала, подобного тому, что будет обрабатываться пользователем.

4.2 - Передача оборудования с погрузочно-разгрузочными работами

Поставленная продукция была тщательно проконтролирована перед передачей экспедитору. За исключением иных договоренностей с заказчиком, оборудование оборачивается в нейлоновый материал и закрепляется на поддоне стягивающими лентами, сверху располагается картонная прокладка, также закрепленная лентами к поддону. 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.

4.3 - Установка

ВНИМАНИЕ!

Зона, где предполагается установка машины, должна быть ровной и твердой, а опорная поверхность должна быть прочной и надежной. 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.

- Удалить целлофан, которым обернута машина и остальные упаковочные материалы, имеющиеся внутри.

4.3.1 - 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.

4.3.2 - Перемещение машины

ВНИМАНИЕ!

Необходимо перемещать машину с осторожностью, не допуская случайных падений, которые могут привести к серьезным повреждениям. Во избежание разрыва мышц при поднятии машины рекомендуется переносить нагрузку на ноги.

4.4 - Подсоединение к электрической сети

ВНИМАНИЕ!

Проверить, что электрическая линия 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.

4.4.1 - Трехфазная модель на 380 В - 50 Гц и трехфазная модель на 220 В - 50 Гц

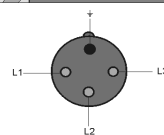
В данных исполнениях машина укомплектована кабелем электропитания с сечением 4 x 1,5 мм,

к которому подсоединена трехфазная вилка (три полюса + заземление). Необходимо подсоединить кабель к трехфазной сети питания, установив термомагнитный выключатель с дифференциальной защитой на 16 ампер.

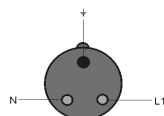
4.4.2 - Однофазная модель на 220 В - 50 Гц

В данном исполнении машина укомплектована кабелем электропитания с сечением 3 x 1,5 мм, к которому подсоединена однофазная вилка (три полюса). Необходимо подсоединить кабель к однофазной сети питания с характеристиками 220 В и 50 Гц, установив термомагнитный выключатель с дифференциальной защитой на 16 ампер.

Для исполнений с характеристиками напряжения, отличными от указанных, необходимо проконсультироваться с производителем. В случае необходимости удлинения кабеля электропитания использовать кабель с сечением, соответствующим установленному производителем.



Нейтраль (N): обычно или СИНЕГО цвета или обозначена цифрой 4



5 - Пуск и остановка оборудования

5.1 - Проверка правильности электрического подключения

Подсоединить штепсельную вилку к розетке электропитания;

Световой индикатор сети («6» Рис. 3.1.1) должен загореться;

Нажать кнопку пуска («1» Рис. 3.1.1), проверить направление вращения компонентов (для трехфазной модели 380).

Направление вращения шнека должно соответствовать направлению обозначенному стрелкой («С» на рис. 1.7.2), против часовой стрелки.

Если направление вращения обратное, необходимо отключить машину от электропитания и обратиться к нашему зональному дистрибьютору.

Примечание:

Для машин, предназначенных для подсоединения к однофазной линии и специально для этого изготовленных, правильное направление вращения определяется непосредственно производителем.

5.2 - Проверка наличия и исправности устройств защиты

1 - Отверстие выхода продукта.

Проверить, что решетка выходного патрубка имеет отверстия диаметром менее 8 мм.

2 - Устройство для защиты рук.

Загрузочный бункер должен быть оснащен устройством для защиты рук.

3 - Загрузочный бункер из нержавеющей стали.

Загрузочный бункер из нержавеющей стали представляет единое целое с загрузочным патрубком.

5.3 - Проверка исправности кнопки остановки (рис. 5.3.1)

На подключенной к электросети машине с вращающимся рабочим органом, нажать кнопку остановки (2). Машина должна остановиться.

5.4 - Пуск машины (рис. 5.3.1)

Для запуска машины достаточно нажать кнопку пуска «1», Рис. 5.3.1, подсоединив штепсельную вилку к розетке электропитания, и машина начнет работу.

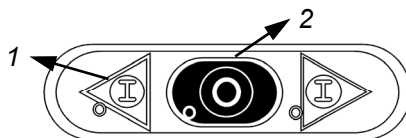


Рис. 5.3.1

5.5 - Остановка машины (рис. 5.3.1)

Для остановки машины достаточно нажать кнопку остановки «2», Рис. 5.3.1, и машина остановится.

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.

Продукт, предназначенный для рубки, должен быть разделен на куски, помещающиеся в патрубок загрузки. При загрузке необходимо пользоваться

специальным проталкивателем (пестиком).

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ ЭТО РУКАМИ.

Машина не предназначена для работы в холодильной камере: существует риск серьезного повреждения электрических компонентов, чувствительных к конденсации (которая возникает при низкой температуре), кроме того, вязкость смазки и/или смазочного масла в редукторе, присутствующего внутри, изменяется, ставя под угрозу его правильную работу и создавая риск его поломки.

6.2 - Подготовка выходного патрубка

Машина может оснащаться тремя различными комплектами ножей для рубки мяса:

A - Стандартный

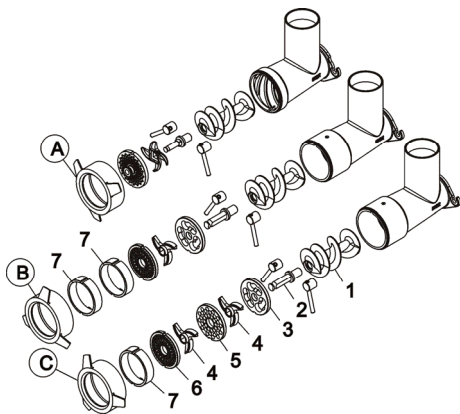
B - Полу-унгер

C - Полный унгер

Система -C- (полностью UNGER) состоит из: шнека из нержавеющей стали AISI 304 «1» для транспортировки мяса, стальной пластины-мельница AISI 430 «2», первого ножа «3» и соответствующей перфорированной пластины «4» (оба из AISI 430), второго ножа «5» с концевой перфорированной пластиной «6» (оба из AISI 430), проставки «7» из нержавеющей стали AISI 304

Система -B- (частичный UNGER) заменяет нож «5» и пластину «4» с проставкой «7».

Система -A- (типовая) является самым простым методом, поскольку состоит только из транспортного шнека из нержавеющей стали AISI 304, ножа и выходной пластины, изготовленных из стали AISI 430. На моделях с группой помола -A- нельзя устанавливать пластины группы -C- или -B-, нужно менять всю группу.



6.3 - Использование мясорубки

1. Проверить, что напряжение питания соответствует значению, указанному на табличке с техническими данными. Индикатор напряжения должен гореть, что свидетельствует о подключении к электросети.
2. Слегка затянуть накидную гайку мясорубки и поместить в нее немного мяса, нажать на кнопку пуска и проследить за тем, чтобы шнек вращался в соответствии с направлением, указанным стрелкой (против часовой стрелки).
3. Если мясо на выходе хорошо измельчено, регулировка накидной гайки является удовлетворительной; в противном случае затягивать гайку до получения оптимального результата рубки мяса.
4. Остановить мясорубку, нажав на кнопку остановки.
5. Для ослабления накидной гайки нет необходимости в использовании специальных инструментов, достаточно ослабить гайки блокировки патрубка, чтобы освободить накидную гайку для ее последующего легкого снятия.
6. После тщательной чистки мясорубки необходимо сначала установить патрубок, удостоверившись в его правильном расположении, а затем закрепить его гайками блокировки.

6.4 - Демонтаж и очистка полости горловины после использования

1. Полностью опорожните горловину и вводной канал, включив машину, но не загружая продукт.
2. Когда в канале и горловине не останется остатков продукта, выключите машину и отсоедините ее от электросети
3. Ослабьте крепежные гайки горловины
4. Снимите горловину целиком и поместите ее на опорную поверхность. Демонтируйте компоненты горловины.
5. Полностью отвинтите и снимите кольцевую гайку
6. Снимите пластину и ножи, а затем шнек.
7. Очистите все компоненты.

6.5 - Сборка горловины после чистки

После правильной очистки каждого компонента выполните сборку горловины.

1. Вставьте измельчительный шнек
2. Вставьте нож и пластину таким образом, чтобы нож был установлен лезвием к пластине
3. Завинтите кольцевую гайку и слегка затяните ее.
4. Установите горловину на машину, следуя инструкциям в соответствующем разделе

6.6 - Ручная гамбургерница

Мясорубку можно оснастить ручной гамбургерницей.

Этот аксессуар необходимо указать при заказе машины, чтобы ее укомплектовали для монтажа данного аксессуара:

- A. датчик, контролирующий пуск и остановку мясорубки;
- B. датчик, определяющий наличие гамбургерницы внутри корпуса;
- C. кольцо для насадки
- D. пластина без хвостовика
- E. короткий штифт шнека

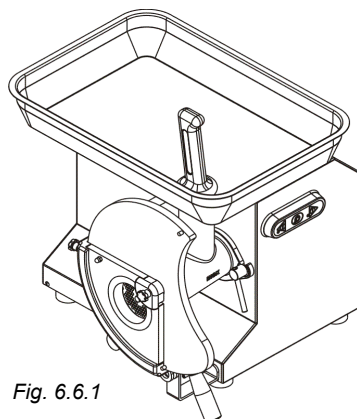


Fig. 6.6.1

6.6.1 – Сборка гамбургерницы

Гамбургерница поставляется в разобранном виде. Для ее правильной сборки действуйте следующим образом.

ФАЗА 1

- Отвинтите ручку (1)
- Отвинтите ручку (2)
- Удалите центральный алюминиевый штифт (3)
- Снимите пластину из плексигласа (4), которая закрывает гамбургерницу.

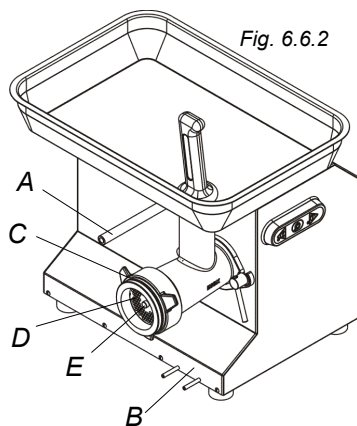


Fig. 6.6.2

ФАЗА 2

Прикрепите кронштейн (5) к пластине (6)

- Возьмите шестигранный ключ на 5 мм и шестигранный ключ на 13 мм
- Завинтите ручку (7) на штифт M6 (на пластине)
- Завинтите винт TPEI M8x25 (8) с соответствующей самоконтрящейся гайкой M8 (9).

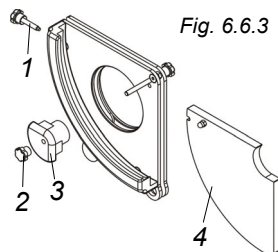


Fig. 6.6.3

Примечание: Завинтите лишь слегка, не затягивая ручку (7), винт (8) и гайку (9).

ФАЗА 3

- Вставьте полиэтиленовую направляющую PE500 (9) внутрь алюминиевого профиля (11).

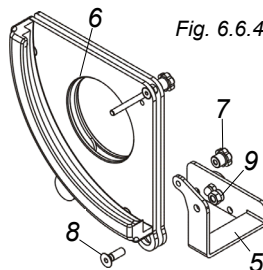
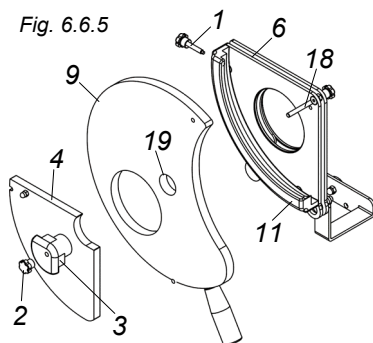


Fig. 6.6.4

- Резьбовой штифт (18) должен войти в отверстие (19) на направляющей.
- Вставьте пластину из оргстекла (4) внутрь алюминиевого профиля (11), расположив его над направляющей (9).
- Прикрепите пластину (4) к пластине (6):
 - закрутите ручку (1) в отверстие на пластине (4);
 - затяните ручку (1) до полной фиксации
- вставьте алюминиевый блок (3) в отверстие (19)
- закрепите алюминиевый блок (3) на пластине (6), прикрутив ручку (2) к резьбовому штифту (18).

Fig. 6.6.5



ФАЗА 4

Регулировка гамбургерницы на машине:

- Возьмите шестигранный ключ на 5 мм и шестигранный ключ на 13 мм
- Придерживая собранную гамбургерницу, поверните рычаг (12) по часовой стрелке
- Подсоедините гамбургерницу к машине, расположив ее на кольцевой гайке (13) через отверстие на задней пластине (6)
- Нажмите на нее так, чтобы вставить два штифта (14) в два отверстия на кронштейне (5);
- поверните рычаг (12) против часовой стрелки, чтобы зафиксировать насадку на кольцевой гайке;
- теперь затяните ручку (7) и винт (8) соответствующей самоконтрящейся гайкой (9).

Теперь гамбургерница готова к использованию

Fig. 6.6.6

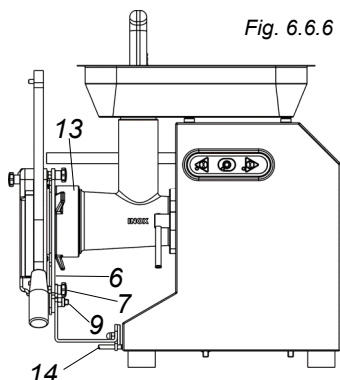
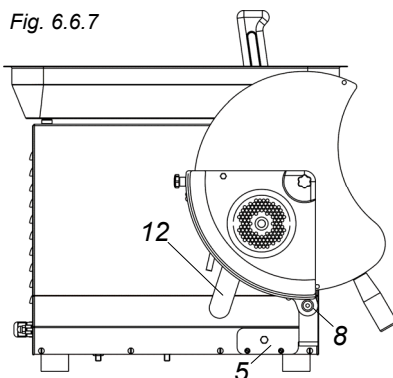


Fig. 6.6.7

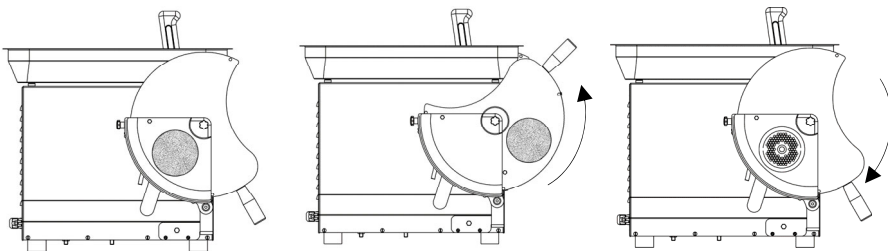


6.6.2 – Применение гамбургерницы

После правильной установки и закрепления гамбургерницы на машине приступайте к использованию.

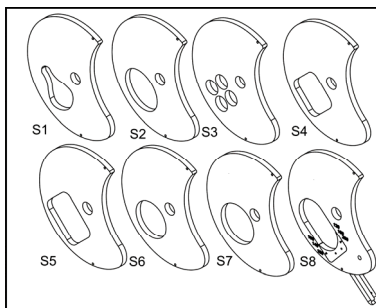
ВНИМАНИЕ! Во время работы возле гамбургерницы должен присутствовать оператор и контролировать процесс производства гамбургеров.

- загрузить измельчаемый продукт в бункер мясорубки.
- запустите мясорубку, нажав кнопку пуска
- фарш, выходящий из горловины мясорубки, заполняет форму для гамбургера;
- контролируйте процесс визуально и, когда гамбургер сформируется, достаньте его, повернув направляющую для гамбургера против часовой стрелки и удерживая ее за ручку
- только таким образом машина приостанавливает работу и выталкивает фарш
- после извлечения гамбургера из формы измените положение направляющей, повернув ее по часовой стрелке и удерживая за ручку
- таким образом цикл возвращается в исходную точку.



В наличии имеются направляющие с разными формами для гамбургеров:

- S1 Куриная ножка - ок. 105 г
- S2 Овал - ок. 130 г
- Фрикадельки S3 - ок. 20 г (x4)
- S4 Квадрат - 100 x 100 мм - ок. 150 г
- S5 Прямоугольник - 100 x 125 мм - ок. 190 г
- S6 Круглый - \varnothing 110 мм - ок. 155 г
- S7 Круглый - \varnothing 100 мм - ок. 140 г
- S8 Регулируемая форма от круглой до овальной - 100 г ÷ 200 г



6.6.3 – Демонтаж гамбургерницы из машины.

- Выключив машину, поднимите фиксирующий рычаг и разблокируйте гамбургерницу.
- Возьмите гамбургерницу обеими руками и потяните ее на себя.
- Извлеките ее из кольцевой гайки и из двух штифтов в основании корпуса.

7 - Техническое обслуживание

7.1 - Требования

ВНИМАНИЕ!

Любые операции по техобслуживанию и чистке мясорубки должны осуществляться на остановленной машине, отключенной от сети электропитания.

Помещение, где должны осуществляться операции по техобслуживанию должно быть чистым и сухим.

Не допускать к работе с машиной неуполномоченный персонал.

Любая замена компонентов, включая замену рабочих органов, должна осуществляться с применением оригинальных запасных частей в уполномоченных мастерских или непосредственно производителем.

7.2 - Смазка

Машина не нуждается в смазке.

7.3 - Чистка мясорубки

ВНИМАНИЕ!

Необходимо отключить машину от электропитания перед тем, как начинать ее чистку.

Нельзя мыть машину струей воды.

Необходимо использовать исключительно нетоксичные моющие средства, предназначенные для чистки компонентов, входящих в контакт с пищевыми продуктами.

Решетки и ножи изготовлены из стали AISI 430, если оставить их погруженными в воду или мокрыми, они могут покрыться ржавчиной.

Рекомендуется высушить их после мойки.

7.4 ОЭЭО - Отходы электрического и электронного оборудования



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 дифференцированного сбора приборов для последующей их рекуперации, переработки и утилизации в соответствии с критериями ненанесения вреда окружающей среде

помогает избежать 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.

8 - Неисправности и их устранение

8.1 - Причины неисправностей и способы их устранения

Неисправности

- 1 - Машина не запускается
- 2- Шнек вращается в направлении, обратном указанному стрелкой (для трехфазной модели)
- 3- Неудовлетворительный результат рубки продукта

Причины возникновения

- 1 - Дифференциальный выключатель находится в положении «0»
- 1 - Выключатель вилки находится в положении «0»
- 1 - Неисправна кнопка пуска
- 1 - Неисправный электродвигатель
- 1 - Проверить, что все устройства безопасности присутствуют и смонтированы
- 2 - Поменять местами жилы фазы на вилке
- 3 - Решетка и нож не прижаты как следует
- 3 - Наличие царапин на решетке или нож не прижат как следует (к поверхности решетки)
- 3 - Ослаблена накидная гайка

Методы устранения

- 1- Установить выключатель в положение «I»
- 1- Установить выключатель в положение «I»
- 1 - Обратиться в службу технической поддержки
- 1 - Проверить устройства безопасности
- 2 - Обратиться в службу технической поддержки
- 3 - Как следует прижать решетку и нож
- 3- Заменить дефектные решетку и нож
- 3 - Затянуть как следует накидную гайку

**ОФИЦИАЛЬНЫЙ
ДИСТРИБЬЮТОР**