Руководство по эксплуатации

Фаршемешалка
APACH
AMK100 PRO – AMK150 PRO

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 3
ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА 3
ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ 3
ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ 4
ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 4
ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ 6
ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ 6

ФАРШЕМЕШАЛКА 7
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ 7
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 8
ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ 8
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 9
ЧИСТКА АППАРАТА 9
ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 10

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было составлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персоналу, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.
- Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.
- Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.

Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.

Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не повергнуть угрозе здоровье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.

Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть серьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и указания, необходимые для безопасной работы.

	CE
Модель Оборудование	
Год Выпуска	
Технические Характеристики	
Технические Характеристики	
Технические Характеристики	

ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделил особенное внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации - призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- Работники, в обязанности которых входит выполнение электрического монтажа, должны убедиться, что характеристики сети электропитания соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке; линия электропитания должна быть оснащена дифференциальным выключателем и компонентами, отвечающими требованиям действующих законов и нормативов.
- Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
- Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое каждой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
- Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и остановом.

Использовать оборудование только в предусмотренных целях.

Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ненадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного ремонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

- Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.
- Не использовать оборудования при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену кабелей уполномоченными и квалифицированными специалистами.

Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ СЕТИ (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

- Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.
- Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенны образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
- Для чистки использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.
- При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.
- Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.
- В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.

В перечне приведены условия, необходимые для корректной работы электрооборудования в зависимости от характеристик окружающей среды.

- Температура окружающей среды не ниже 5°C.
- Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °C) до 90% (при 20 °C).
- В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.
- Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а также сбор отходов.
- Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна находиться в пределах от -25 °C до 55 °C, при этом максимальная температура может достигать 70 "C, если время воздействия не превышает 24 часов.
- Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
- На этапах выведения оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение раздельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора отходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

Электрические и электронные аппараты содержат опасные вещества, вредные для здоровья людей и окружающей среды. Их утилизация должна осуществляться надлежащим образом.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках. На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.



– Опасность поражения электротоком: указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.

ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ

– Оборудование поставляется упакованным и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.

В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах. Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке. Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности.

При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.

– Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной области, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.
– Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, проветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевых продуктов.

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречно эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.

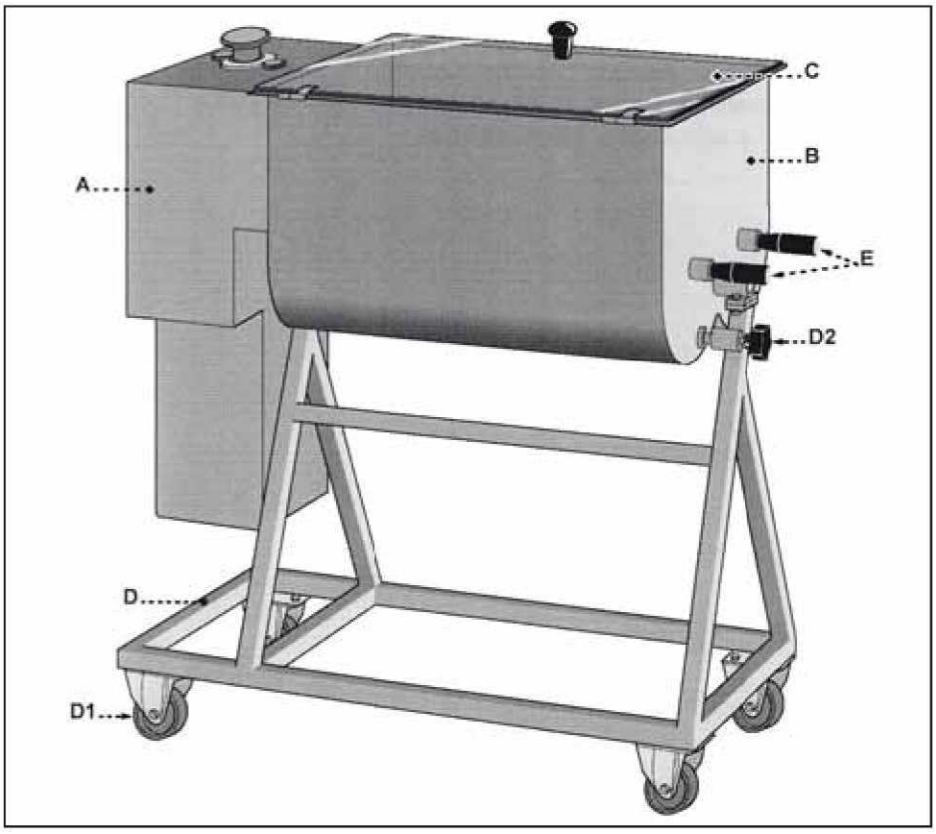
ФАРШЕМЕШАЛКА

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Фаршемешалка представляет собой аппарат, спроектированный и изготовленный для замешивания и однородного перемешивания сырого мясного фарша без костей (говядина, свинина и т.п.) со специями и ароматизаторами в целях производства колбасных изделий, предназначенных для употребления в пищу людьми.
– Аппарат предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях торговых предприятий (мясные магазины, супермаркеты и т.п.) Работа с аппаратом не требует специального обучения, но, тем не менее, пользователи должны обладать навыками работы в соответствующем секторе.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

– Предлагаются различные модели аппарата. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность в эксплуатации.



На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описание и назначение.

A) **Щит управления**: оснащен органами для управления работой аппарата (см. "Описание органов управления").

B) **Дежа**: оснащена съемными лопастями для замешивания продукта; опрокидывается, облегчая извлечение продукта.

C) **Защитная крышка дежи**: соединена с устройством взаимной блокировки (микровыключатель). При открывании защитной крышки дежи аппарат останавливается.

D) **Несущая рама**: оснащена шарнирными колесами (D1), облегчающими ее перемещение, и ручкой (D2) для опрокидывания дежи.

E) **Лопастной вал**: оснащен рукояткой, позволяющей снимать его в целях извлечения лопасти.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные оборудования

Модель	**AMK100 PRO** Двулопастная	**AMK150 PRO** Двулопастная
Максимальная загрузка	100 кг	150 кг
Минимальная загрузка	17 кг	25 кг
Двигатель	V. 230 - 400 / 3 / 50 Hz - V. 230 / 1 / 50 Hz	
Мощность	1,5 кВт	1,8 кВт
Скорость вращения двигателя	1400 об./мин.	1400 об./мин.
Скорость вращения лопасти	28 об./мин.	28 об./мин
Размеры дежи	79 x 50 x 38 см	88 x 55 x 48 см
Вес	110 кг	135 кг
Габариты	57 x 116 x 104 см	63 x 126 x 108 см

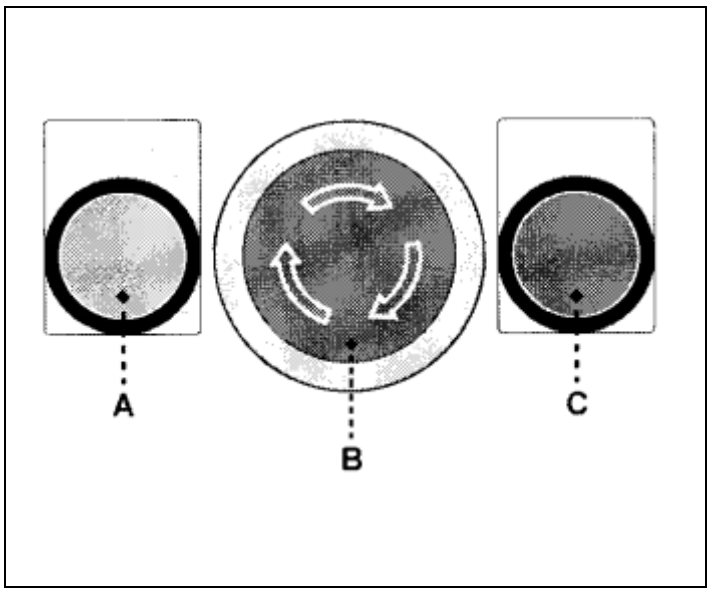
ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Аппарат оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

A) Кнопка: служит для включения аппарата.

B) Кнопка: служит для выключения аппарата.

C) Кнопка (с удержанием): служит для запуска аппарата с вращением лопастей в обратном направлении для облегчения выгрузки продукта из дежи.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 - Проверить, чтобы шарнирные колеса были заблокированы специальными блокировочными устройствами во избежание случайного и неожиданного смещения оборудования.
2 - Поднять защитную крышку и загрузить пищевые продукты в дежу, заполнив ее не менее чем на 1/3 максимального объема.
3 - Закрыть защитную крышку.
4 - Нажать кнопку (**A**) для включения аппарата.
5 - Нажать кнопку (**B**), чтобы остановить работу аппарата при получении нужной степени замеса продукта.
6 - Нажать и удерживать нажатой кнопку (**C**) в течение нескольких секунд, чтобы облегчить выгрузку продукта.
7 - Ослабить ручку и опрокинуть дежу.
8 - Поднять защитную крышку и выгрузить пищевой продукт в подходящую емкость.
9 - Вернуть дежу в исходное положение и восстановить нормальные условия работы аппарата.

Важно

При первом использовании аппарата, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить аппарат от возможных остатков технологических материалов.

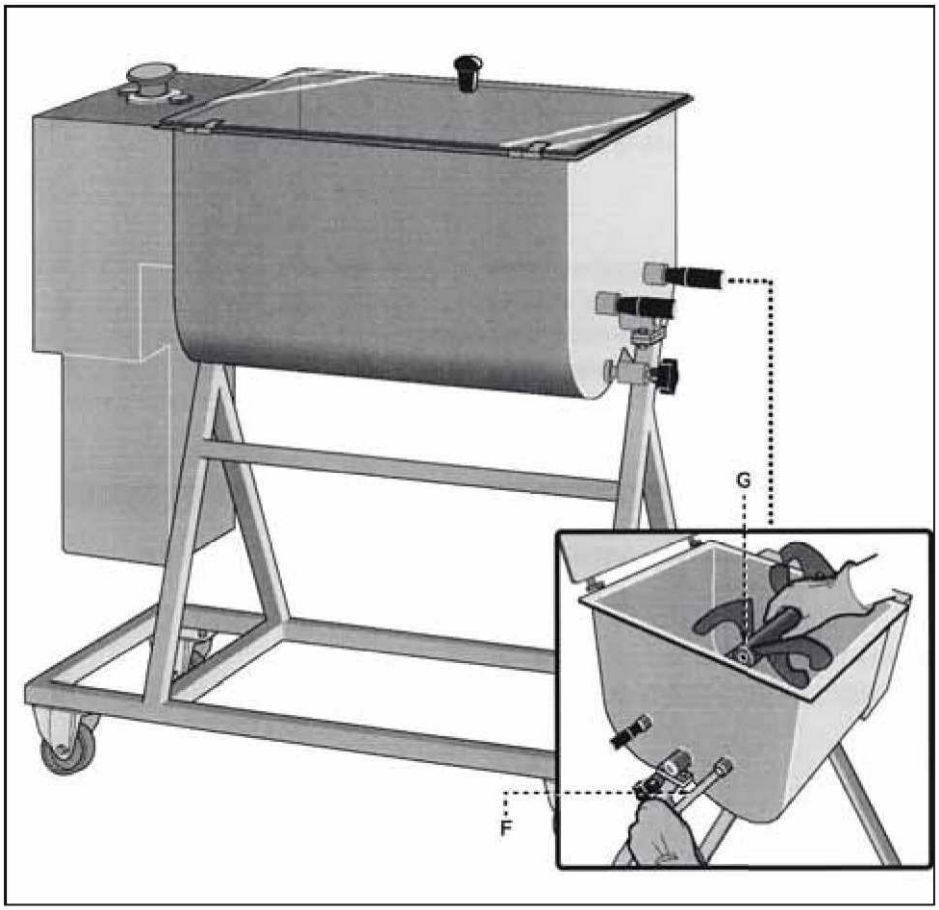
ЧИСТКА АППАРАТА

1 - Перед тем, как приступить к чистке аппарата (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки). Поднять защитную крышку дежи.
2 - Повернуть рукоятку так, чтобы совместить блокировочный зубец с прорезью, и снять вал (F).
3 - Извлечь лопасть (G).
Если аппарат оснащен двумя лопастными валами, повторить эту операцию, чтобы извлечь и вторую лопасть.
4 - Вымыть дежу и лопасти чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть их и тщательно высушить.
5 - Установить на место лопасти.

Важно

Чтобы правильно установить лопасти, необходимо, чтобы номер, выбитый на лопасти, соответствовал номеру, выбитому на деже.

6 - Закрыть защитную крышку дежи.
7 - Тщательно почистить рабочую зону и все прилегающие участки.
8 - Почистить наружные части аппарата влажной тканью или губкой.



Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если аппарат не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить аппарат от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его о попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации. Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

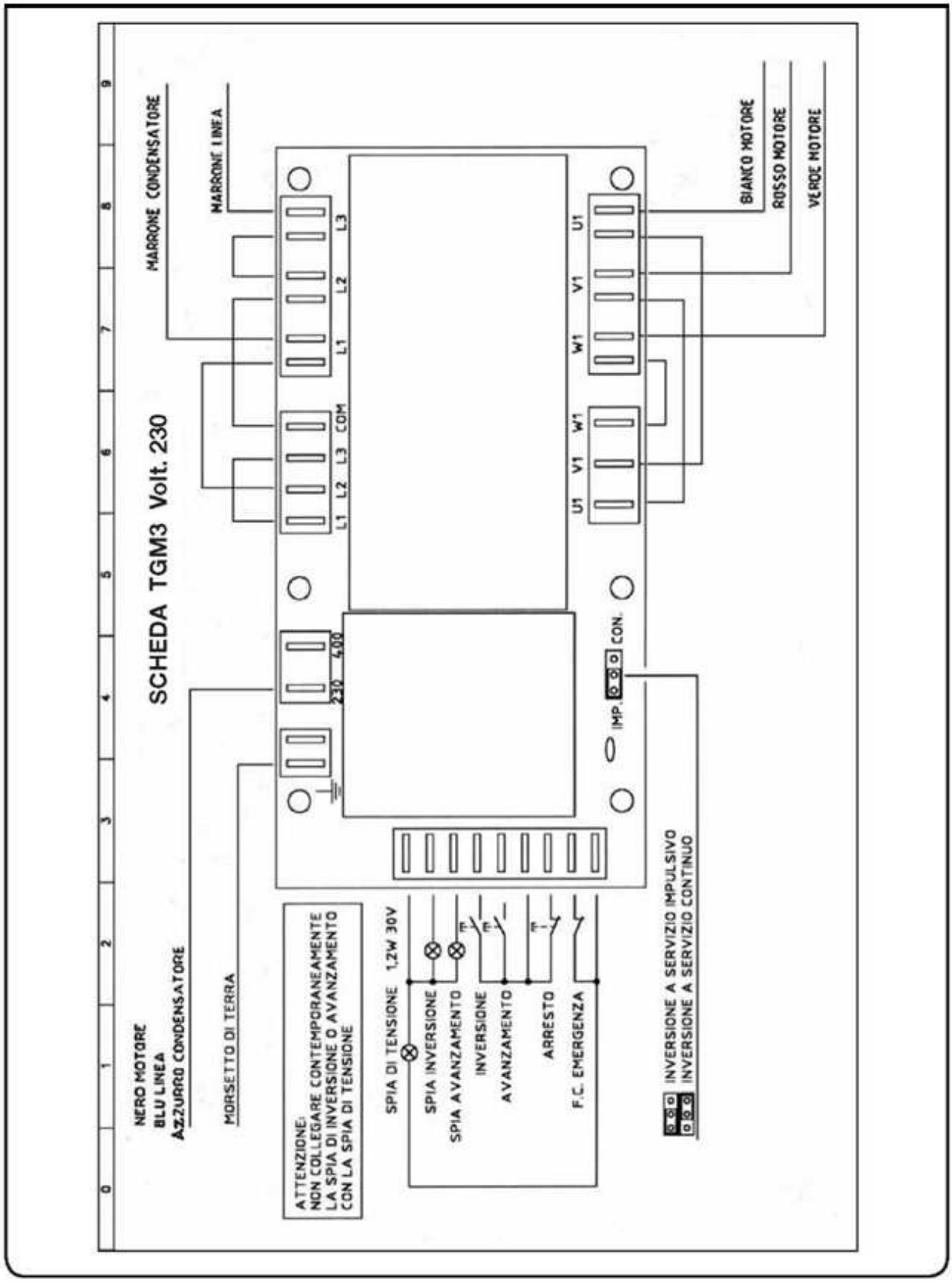
Важно

Не снимать внутренние части аппарата.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

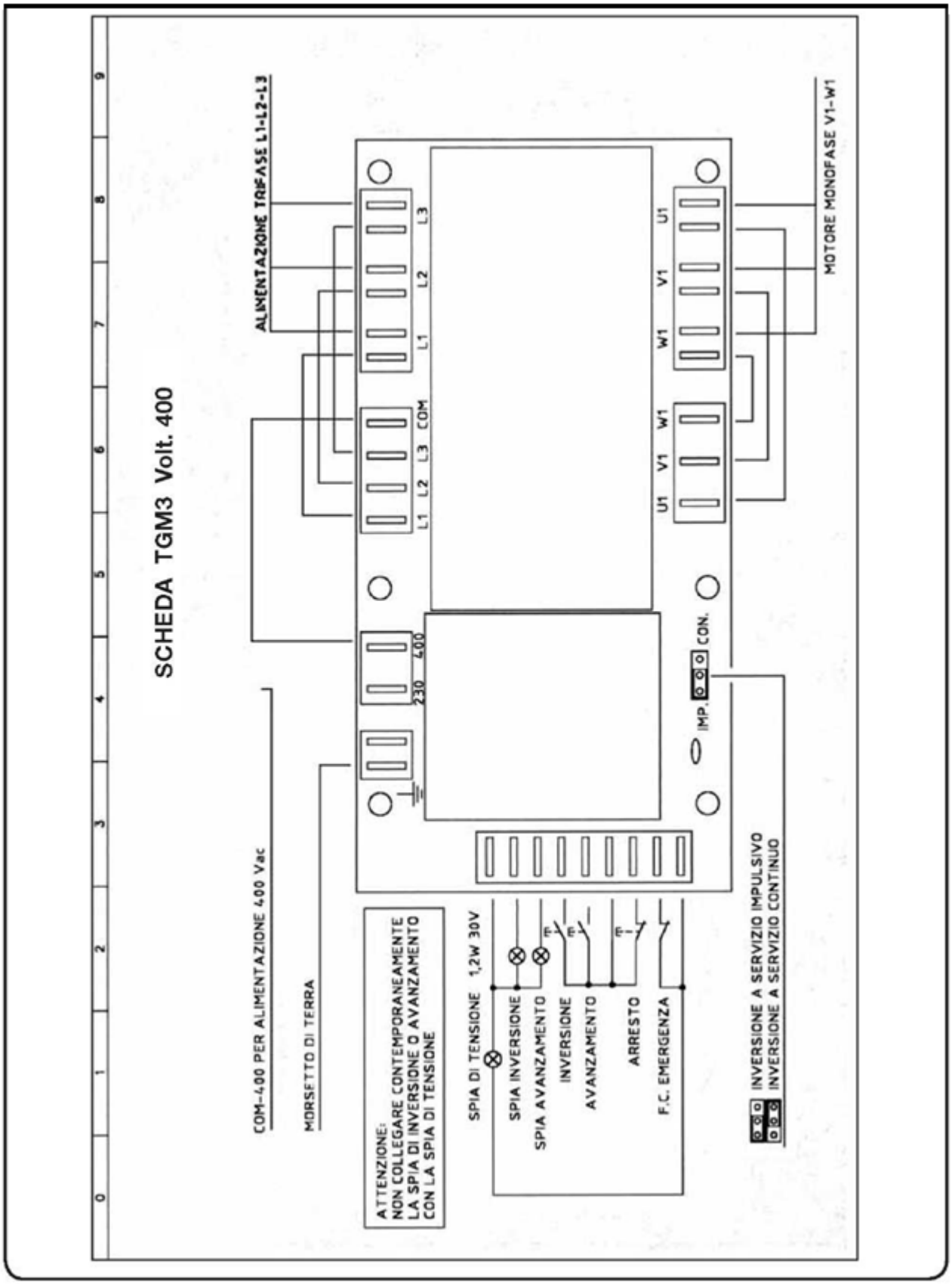
Таблица 2: Неисправности в работе

Неисправность	***Причины***	***Способы устранения***
Аппарат не включается.	Главный выключатель в положении "выкл ".	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Защитная крышка дежи не закрыта правильно.	Проверить, закрыта ли защитная крышка надлежащим образом
Неправильное направление вращения лопастей.	Неправильно подсоединены фазовые провода электропитания аппарата.	Обратиться к опытному электротехнику для того, чтобы поменять местами электрические провода.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



Для заметок: