FAMA

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСОРУБОК

МОД TI-32

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСОРУБОК ФИРМЫ “FAMA”

ВВЕДЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Мясорубка должна использоваться только для рубки мяса.
Следите за тем, чтобы не удалять элементы безопасности, сделанные производителем.
Мясорубка должна размещаться в комнате свободной от коррозийных агентов. Комната также не должна иметь взрывоопасной атмосферы.
FAMA не несет ответственность за поломку, несчастные случаи или проблемы, вызванные пренебрежением инструкциями, изложенными в этом руководстве.Это относится также и к изменениям, не одобренным изготовителем.
При замене частей устройства используйте *запасные части только от производителя.*
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Никогда не позволяйте никому другому, кроме оператора находиться около мясорубки. Использование, обслуживание и технический сервис должны осуществляться только уполномоченными операторами.
ЗАМЕЧАНИЕ:
Когда мясорубка не используется, она должна быть защищена от самопроизвольного включения. Проверьте, что вы выключили ее из розетки.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
Перед использованием убедитесь, что отсутствуют видимые дефекты и кнопка выключения функционирует нормально.

ПРОВЕРЬТЕ, ЧТО:
- **нет необученного персонала вблизи устройства**
- **нет посторонних предметов (посуды, ткани) на устройстве**
- **мясорубка не издает необычного шума при запуске, если это так, немедленно выключите ее и выясните причину.**

ПЕРЕД ЗАПУСКОМ
Ни при каких обстоятельствах не приступайте к работе, если вы полностью не изучили устройства.
Перед началом работы проверьте наличие видимых дефектов на элементах безопасности.
Не разрешается недопущенному персоналу подходить к мясорубке.
Оператор должен знать как работает кнопка экстренной остановки и регулярно проверять ее.
При возникновении любых проблем, которые ставят безопасность мясорубки под угрозу, она должна быть остановлена.

Если при установке, обслуживании или ремонте необходимо отсоединить устройство безопасности, это должно производиться технической службой, которая несет ответственность за недопущение ущерба персоналу или мясорубке.

Убедитесь в том, что нет предметов (тканей, инструментов, ключей и т.д.) на устройстве.
Убедитесь в том, что все защитные элементы находятся на месте и подключены.
При работе мясорубки, устройство безопасности и защитные элементы не должны никогда отсоединяться.
Во время работы обращайте внимание на необычные шумы.
Проверьте причину и устраните дефект.
Никогда не касайтесь руками движущихся частей мясорубки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

Не чистите электрические части водой или другими жидкостями.
Когда используете растворители, надевайте защитные средства (очки, перчатки).
Проверьте элементы управления на наличие дефектов, и если нужно, замените их.
Все операции по ремонту должны проводиться технической службой.
На время проведения операций по обслуживанию и ремонту основной рубильник должен быть отключен.
Чтобы предотвратить запуск мясорубки недопущенным персоналом, вытащите вилку из розетки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Ремонт должен проводиться только технической службой. При этом специалисты должны следить за тем, чтобы не был нанесен ущерб персоналу или устройству. Перед проведением любых действий с электрической системой, напряжение должно быть отключено.

ПРОВЕРКА КАЖДЫЕ 6 МЕСЯЦЕВ
Проверьте все устройства безопасности и отсутствие утечки масла.

ПРОВЕРКА КАЖДЫЕ 12 МЕСЯЦЕВ
Проверьте все устройства безопасности и работу всех частей мясорубки. Нет необходимости доливать масло в мясорубку, если только не произошла утечка.

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ
Для ремонта обращайтесь к специалистам технической службы.
Производитель не несет ответственность в следующих случаях:
- **мясорубка используется неправильно или необученным персоналом;**
- **мясорубка установлена с нарушениями инструкций, содержащихся в этом руководстве;**
- **подключение к электропитанию выполнено некорректно;**
- **мясорубка установлена в помещении, не соответствующем требованиям производителя;**
- **пренебрежение рекомендуемыми операциями по обслуживанию;**
- **внесение изменений в конструкцию, не одобренных производителем;**
- **использование запасных частей от других производителей;**
- **пренебрежение пользователем инструкциями, изложенными в этом руководстве;**
- **повреждение в результате природных явлений.**

УСТАНОВКА
Мясорубка содержит электромотор в алюминиевом кожухе со снимаемой стальной крышкой. Электромотор, 380 В/50 Гц или 220 В/50 Гц, соединен с редуктором, вращающим вал мясорубки. Рубящая система состоит из набора ножей и решеток (система Унгера), которая прижимается кольцевой гайкой. Мясо помещается в загрузочный лоток и направляется в мясорубку толкателем. Все материалы, соприкасающиеся с продуктами, удовлетворяют гигиеническим требованиям.
Вкл/Выкл системы состоит из ЗЕЛЕНОЙ кнопки (включение) – ВРАЩЕНИЕ ДОЛЖНО ПРОИСХОДИТЬ ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ, ЧЕРНОЙ кнопки для обратного вращения и самоблокирующей красной кнопки остановки. Система управления является низковольтной (24 В). Она предотвращает случайный запуск мясорубки после блокировки. Все системы безопасности (электрическая и механическая) выполнены по соответствующим стандартам.

СОСТАВ:

1. **Корпус мясорубки**
2. **Загрузочный лоток**
3. **Емкость для фарша**
4. **Рубящая система**
5. **Зеленая кнопка**
6. **Красная кнопка**
7. **Черный выключатель**

Корпус мясорубки сделан из сплава алюминия и заключен в стальную коробку. Он содержит электромотор, редуктор в масляной ванне и панель управления, которая преобразует сигналы запуска и остановки в низковольтные (24 В). Редуктор сделан из стали и погружен в ванну с маслом высокой плотности. Загрузочный лоток и емкость для фарша сделаны из нержавеющей стали. Загрузочный лоток блокирован на входящем отверстии. Толкатель сделан из пищевого пластика.
Рубящая система целиком выполнена из нержавеющей стали и содержит:

1. **Муфта**
2. **Винтовой вал**
3. **Штырь**
4. **Самозатачивающийся нож**
5. **Самозатачивающаяся решетка**
6. **Кольцевая гайка**

.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОЩНОСТЬ	**2.2 КВт**
НАПРЯЖЕНИЕ	**230В/50Гц 400В/50Гц**
КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ	**24 В**
МЕХАНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	**МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ**
КОРПУС	**НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ 18/8**
ЛОТОК	**НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ 18/8**
РЕДУКТОР	**МАСЛЯНАЯ ВАННА**
РУБЯЩАЯ СИСТЕМА	**НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ AISI 304**
РЕШЕТКИ И НОЖИ	**САМОЗАТАЧИВАЮЩИЕСЯ ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ**
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, Кг/час	**600**
ВЕС, Кг	**44**
РАЗМЕРЫ, мм	**660×360×580**
	ТИП “ПОЛНЫЙ УНГЕР” ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ AISI 304 С ТРЕМЯ РЕШЕТКАМИ И ДВУМЯ ДВОЙНЫМИ НОЖАМИ ИЗ САМОЗАТАЧИВАЮЩЕЙСЯ НЕРЖ. СТАЛИ

УСТАНОВКА
Перед подключением устройства убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному в табличке на корпусе.
Разместите мясорубку на твердой, ровной поверхности.

НАПРАВЛЕНИЕ ВРАЩЕНИЯ
Убедитесь, что рубящая система собрана. После этого затяните кольцевую гайку по часовой стрелке так, чтобы не было сильного давления ножей на решетки. Включив мясорубку проверьте, что вращения происходит по часовой стрелке. Если это не так, отключите устройство от напряжения, вскройте вилку и поменяйте местами две фазы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ ПРОВОД СЛУЖИТ ДЛЯ ЗАЗЕМЛЕНИЯ И ЕГО ПОЛОЖЕНИЕ НЕ ДОЛЖНО МЕНЯТЬСЯ.

КАК МЯСОРУБКА РАБОТАЕТ
Мясорубка предназначена для рубки мяса подходящего размера без костей, имеющего температуру не ниже 1°С. Убедитесь, что красная кнопка освобождается вращением по часовой стрелке. Затем включите мясорубку, нажав кнопку запуска. Используйте одну руку для выкладки мяса в лоток по направлению к отверстию, а другую руку для толкания мяса с помощью толкателя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не допускайте работу мясорубки в холостом режиме.

УПРАВЛЕНИЕ И ЭЛЕМЕНТЫ БЕЗОПАСНОСТИ
Мясорубка имеет электрическую и механическую системы безопасности, предназначенных для защиты оператора и устройства. Это толкатель для подачи мяса, красная кнопка с блокировкой для выключения, низковольтная панель управления. Блокировка исключает самопроизвольный запуск после выключения мясорубки.

РАБОТА
Оператор должен всегда стоять перед мясорубкой, будучи надежно защищенным защитным ограждением мясорубки. Поднимите рычаг, блокирующий муфту, поставьте муфту на место и опустите рычаг. Вставьте винтовой вал, убедившись, что он сел на штырь. Поверните вал, пока он не окажется в правильном положении. Установите нож на квадратный штырь на валу, рубящими краями наружу. Затем вставьте решетку, выемкой по направлению к штырю в муфте. Окончательно, заверните кольцевую гайку по часовой стрелке до тех пор, пока она не будет оказывать легкое давление на рубящий узел. Запустите мясорубку. Пожалуйста, обратите внимание на то, что диаметр отверстий в решетке не должен превышать 8 мм.

ЗАМЕНА НОЖЕЙ
Для долгой работы рекомендуется всегда использовать вместе одни и те же решетку и нож. Решетку и нож следует заменить, если их суммарная толщина станет на 3 мм меньше первоначального значения.
Решетка + нож = 23 мм.

ЗАМЕНА КЛЮЧА АНТИ-ВРАЩЕНИЯ
Используя молоток и долото с цилиндрическим концом, выбейте изношенный ключ внутрь отверстия.
Замените старый ключ на новый.

ЗАМЕНА НОЖЕЙ
Зажмите квадратный конец стержня, фиксируещего нож. Отверните с помощью ключа винт, блокирующий нож.

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ПРОВЕРКИ

Если вы обнаружите следы масла на корпусе мясорубки, свяжитесь с технической службой для проверки уровня масла. Проверяйте нет ли следов масла на муфте. Если есть, необходимо заменить уплотнение. Проверяйте, что одни и те же нож и решетка работают вместе.

ЧИСТКА

Необходимо чистить мясорубку каждый день. Протирайте стальные части (рубящий узел, корпус) и пластиковый толкатель влажной губкой. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТРУИ ВОДЫ, ПАРА ИЛИ ПОМЕЩАТЬ МЯСОРУБКУ НЕПОСРЕДСТВЕННО В РАКОВИНУ.

1. **Выключите вилку из розетки.**
2. **Отверните кольцевую гайку по часовой стрелке, удалите решетку, нож и винтовой вал, поднимите рычаг и удалите муфту.**
3. **Вымойте эти части под теплой проточной водой нейтральным моющим средством, но не мылом.**
4. **Используйте влажную губку для мытья внутри муфты.**
5. **Используйте только губку с теплой водой для чистки корпуса мясорубки.**
6. **Поставьте все части на место в обратном порядке.**

Мы рекомендуем проводить эти операции с особой осторожностью, чтобы избежать повреждений и несчастных случаев.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

Если устройство не работает, перед тем, как отправить его в ремонт, проверьте:

- **вилка правильно включена в розетку**
- **переключатель находится в положении “Вкл”**
- **напряжение подается на устройство**
- **очистите устройство от возможного препятствия, блокирующего вращение вала.**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

ТРЕХФАЗНАЯ **ОДНОФАЗНАЯ**