



Арач

COOK *line*

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

МОДЕЛІ	ATS8	ATS12 ATS12U	ATS22 ATS22UT	ATI22UT	ATI22RUT	ATI32RSUT
--------	------	-----------------	------------------	---------	----------	-----------



ГАРАНТІЯ

Гарантія надається на 12 (дванадцять) місяців з дати продажу.

Гарантія покриває ремонт обладнання, придбаного в уповноважених торгових точках, якщо буде доведено, що в обладнанні є дефекти матеріалу або складання, на наведених нижче умовах:

1. під гарантією мається на увазі безкоштовна заміна всіх деталей, у яких виявлено фабричні дефекти.

Гарантія є недійсною у разі відсутності чека або рахунок-фактури, що свідчать про придбання, а також у наведених нижче випадках:

а. поломка або пошкодження обладнання через неакуратність;

б. використання обладнання без урахування застережень, наведених в інструкції;

в. ушкодження, спричинені невідповідністю навколишнього середовища, в якому працює обладнання та явищами, що не залежать від нормального функціонування обладнання (порушення напруги та частоти в мережі);

г. ремонт, виконаний особами чи центрами, які не уповноважені виробником;

2. необхідно робити запити на гарантійне обслуговування виключно в уповноважені торгові точки та майстерні.

3. обладнання повинне передаватися постачальнику для ремонту, доставка здійснюється за рахунок одержувача.

4. виключено заміну обладнання, а також продовження термінів гарантії внаслідок ремонту пошкоджень.

5. постачальник не несе відповідальності за прямі та непрямі збитки будь-якого типу, завдані людям або предметам, у зв'язку з неправильним використанням обладнання або за його невикористання в період, необхідний для його ремонту.



ЗНАЧЕННЯ СИМВОЛІВ

Далі наведено значення та визначення символів, які використовуються у цьому документі.



НЕБЕЗПЕКА

Вказує на небезпеку, на яку можуть наражатися особи, які працюють на обладнанні та знаходяться поблизу нього, у зв'язку з чим дані операції повинні виконуватися з дотриманням чинних норм техніки безпеки та вказівок, наведених у цьому посібнику.



ОБЕРЕЖНО

Вказує на наявність корисної інформації та/або додаткових рекомендацій та/або застережень, пов'язаних із виконуваною операцією.



УВАГА

Вказує на операцію, яку слід виконувати уважно, щоб уникнути пошкоджень обладнання.



ЗАГАЛЬНІ ДАНІ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПРИЗНАЧЕННЯ І ОСНОВНІ ЧАСТИНИ

М'ясорубка, спроектована для використання з пластинками, що мають отвори ≤ 8 мм
М'ясорубка, надалі звана "машина", призначена для переминення та подрібнення свіжого неохолодженого або не замороженого м'яса за допомогою ріжучих інструментів з метою приготування фаршу, гамбургерів, котлет та ковбасних виробів. М'ясо має бути без кісток чи інших частин, що відрізняються від м'яса за консистенцією.

М'ясо для подрібнення закладається вручну в завантажувальну воронку, розташовану у верхній частині машини, і, також вручну і за допомогою штовхача, проштовхується через горловину в шнек.


Штовхач зроблений із пластмаси, яка може використовуватися для роботи з харчовими продуктами.

Подрібнюючий вузол може бути різних типів: Enterprise, і поставляється серійно з платівкою, що має отвори 6 мм, 1/2 Unger, Unger.

Пластина у свою чергу притиснута до різачка маховичком, встановленим на отворі подрібнюючого блоку. Знімний подрібнюючий блок, всі матеріали, що безпосередньо стикаються з харчовими продуктами, відповідають діючим гігієнічним нормам.

Залежно від потреб функціонування та виробництва машина може бути оснащена різними додатковими деталями.

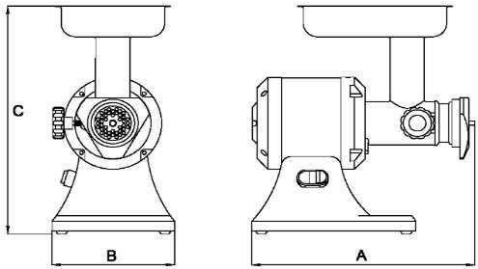
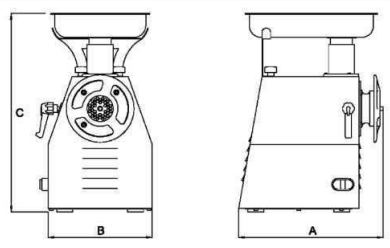
На машині встановлена розпізнавальна табличка, на якій наведено такі дані:

		CE	
			
Mod.		Hp	
Nr.		kW	
1N PE AC. 230V 50Hz		A	
Kg.	2011	kA	

(Зразок)



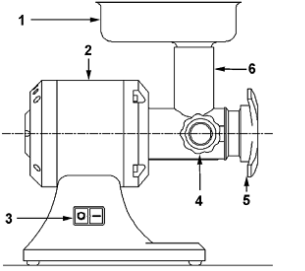
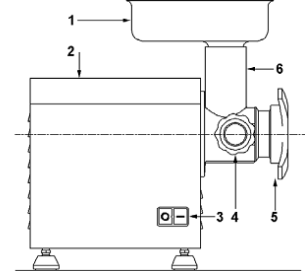
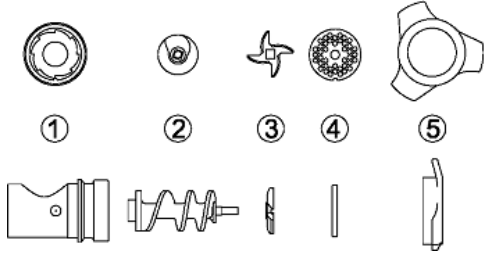
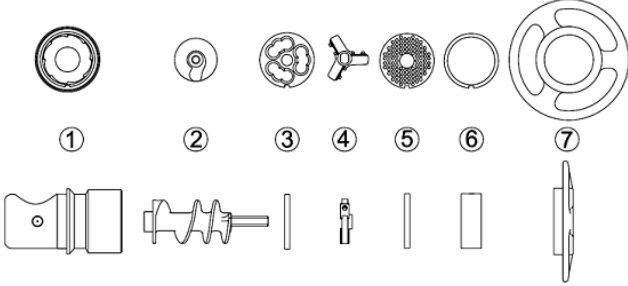
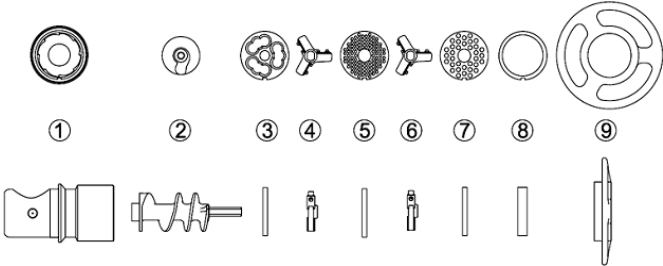
ТЕХНІЧНІ ДАНІ ТА КОНСТРУКЦІЯ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	МОДЕЛЬ				
	ATS8	ATS12	ATS22	ATS12U	ATS22UT
Потужність мотора(кВт)	0,38	0,75	1,1	1,1	1,1
Внутрішній розмір подрібн отвору м'ясорубки (мм)	60	70	82	70	82
Продуктивність (кг/год)	30	200	300	200	300
Маса, (кг)	9	19	24	23	25
Габаритні розміри: А x B x C (мм)	270x260x360	370x220x440	440x240x510	460x240x510	470x240x510
					
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	МОДЕЛЬ				
	ATI22UT	ATI22RUT	ATI32RSUT		
Потужність двигуна (кВт)	1,1	1,5	1,6		
Внутрішній розмір подрібн отвору м'ясорубки (мм)	82	82	98		
Продуктивність (кг/год)	300	400	500		
Маса, (кг)	26	33	40		
Габаритні розміри: А x B x C (мм)	470x220x440	480x260x530	510x260x525		
					

Рівень акустичної потужності постійний рівний коеф.	Нижче 70dBA
Тип струму - Частота	Дивись табличку машини
Струм при повному завантаженні	Дивись табличку машини
Номинальна напруга	Дивись табличку машини
Ступінь захисту	IPX3
Місце застосування	В приміщенні
Розташування машини	Робочий стіл, що застосовується для харчової промисловості, висотою 900/1100mm від підлоги, з відповідною опорною поверхнею, з вільним маневреним простором як мінімум 800mm
Макс. температура повітря навколишнього середовища	+40°C
Мінімальне необхідне освітлення	500 lux

ВУЗОЛ	МОДЕЛЬ							
	ATS 8	ATS12	ATS22	ATS12U	ATS22UT	ATI22UT	ATI22RUT	ATI32RSUT
Подрібнюючий вузол Enterprise	•	•	•					
Подрібнюючий вузол 1/2 Unger				•				
Подрібнюючий вузол Unger					•	•	•	•



ВУЗ ОЛ	ПРИКЛ АД	
1. завантажувальна воронка 2. корпус машини 3. перемикач ON/OFF 4. рукоятка блокування отвору 5. затискне кільце 6. горловина машини		
Подрібнюючий вузол Enterprise 1. подрібнюючий отвір м'ясорубки 2. шнек 3. ніж 4. перфорована решітка 5. затискне кільце		
Подрібнювальний вузол 1/2 Unger 1. подрібнюючий отвір м'ясорубки 2. шнек 3. підрізний ніж 4. ніж 5. перфорована решітка 6. кільце 7. затискне кільце		
Подрібнювальний вузол Unger 1. подрібнюючий отвір м'ясорубки 2. шнек 3. підрізний ніж 4. перший ніж 5. перфорована решітка 6. другий ніж 7. друга перфорована платівка 8. кільце 9. затискне кільце		

КОРЕКТНЕ ВИКОРИСТАННЯ, НЕВІДПОВІДАЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ, НЕКОРЕКТНЕ АБО ЗАБОРОНЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

Машина, описана в цьому посібнику, передбачена для керування нею одним оператором, навченим та оповіщеним про залишкові ризики, які мають знання в галузі техніки безпеки на рівні відповідальних за технічне обслуговування.



При **КОРЕКТНОМУ ВИКОРИСТАННІ**, безсумнівно, машина повинна використовуватися тільки для перемолки та подрібнення свіжого неохолодженого або замороженого м'яса за допомогою ріжучих інструментів. М'ясо має бути без кісток чи інших частин, що відрізняються від м'яса за консистенцією.



Машину не можна використовувати **НЕВІДПОВІДНИМ ОБРАЗОМ**, зокрема:

1. не допускається домашнє використання,
2. машина не повинна працювати при значеннях, відмінних від значень, наведених на таблиці з технічними характеристиками,
3. у разі використання машини способами, відмінними від наведених у цьому посібнику, виробник знімає з себе будь-яку відповідальність.
4. Користувач несе відповідальність за пошкодження, спричинені недотриманням умов експлуатації, обумовлених у технічних специфікаціях та при підтвердженні замовлення.
5. **Машина не повинна працювати вхолосту,**
6. не пошкоджувати та не псувати спеціально, а також не знімати та не ховати таблички.



Машину не можна використовувати некоректним або забороненим чином, оскільки це може спричинити нанесення шкоди або поранень оператору, зокрема:

1. заборонено переміщати машину, коли вона підключена до електричної мережі;
2. заборонено тягнути за електричний провід машини для відключення від розетки;
3. заборонено ставити важкі предмети на машину чи електричний провід;
4. заборонено встановлювати електричний провід на деталі, що ріжуть або можуть обпалити;
5. заборонено використання машини при пошкоджених електричних проводах або механізмах керування;
6. заборонено залишати вимкнену машину при включеному в розетку електричному дроті,
7. заборонено **залишати без нагляду завантажену машину;**
8. заборонено вставляти будь-які предмети у вентиляційну кришку двигуна;
9. заборонено встановлювати машину крім робочого столу, що застосовується в харчовій промисловості і висотою 900 - 1100mm від рівня підлоги,
10. заборонено встановлювати будь-які предмети під основу машини або розташовувати ганчірки та інше між опорними ніжками машини та робочим столом;
11. заборонено **застосування займистих, корозійних або шкідливих речовин для чищення,**
12. заборонено занурювати машину у воду чи інші рідини;
13. заборонено використання **неуповноваженого персоналу** та персоналу в одязі, не передбаченому для роботи на машині;
14. заборонено вставляти продукти або предмети, що мають характеристики, що відрізняються від передбачених для нормального використання, наприклад кістки, заморожене м'ясо, не харчові продукти та інші предмети, наприклад, шарфи і т.д.
15. заборонено знімати воронку під час роботи машини і, у будь-якому випадку, коли вже закладено харчовий продукт для обробки;
16. заборонено послаблювати рукоятку блокування отвору або затискне кільце під час роботи і раніше ніж через 5 сек. від команди зупинки машини;
17. заборонено функціонування із незаблокованими або знятими захисними пристроями;
18. заборонено часткове зняття захисних пристроїв та сигналізацій;
19. заборонено функціонування без застосування з боку користувача всіх заходів щодо запобігання залишковим ризикам;
20. заборонено курити або використовувати прилади з відкритим полум'ям та використовувати займисті матеріали, якщо тільки не вжито всіх відповідних заходів техніки безпеки;
21. заборонено підключати або регулювати контрольні та блокуючі пристрої, такі як рукоятки тощо під час роботи машини, а також неуповноваженим особам
22. **Забороняється використання пластинок з отворами > 8мм.**



Користувач у будь-якому разі несе відповідальність за ушкодження, спричинені недотриманням зазначених умов коректного використання. У разі можливих сумнівів звертатись до Уповноважених Центрів Обслуговування.



ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВСТУП



Невиконання норм та процедур техніки безпеки може бути джерелом небезпеки та пошкоджень.

Машина має використовуватися за дотримання користувачем наступного:

1. всіх правил розташування обладнання у приміщенні та поведінки людей, встановлених чинними законами та застосовуваними нормами, з особливою увагою по відношенню до пристрою, встановленого у верхній частині поставленого обладнання та до його підключення та функціонування;
2. всіх додаткових інструкцій та застережень, що містяться в технічній документації та кресленнях, що додаються до машини.



За винятком випадків, у яких передбачено інше, персонал, що виконує встановлення, підключення, технічне обслуговування, повторне встановлення та повторне використання, виявлення поломок або аварій, демонтаж, повинен бути досвідченим, навченим техніки безпеки та сповіщеним про залишкові ризики на рівні відповідальних за технічне обслуговування .

ПРИМІЩЕННЯ І РОБОЧІ МІСЦЯ

Робочі приміщення повинні відповідати вимогам Директиви 89/654/СЄЕ. У робочій зоні не повинні бути присутні сторонні предмети. Роботодавець, згідно з директивою 89/391/СЄЕ, що стосується вжиття заходів, спрямованих на підвищення техніки безпеки та охорони здоров'я під час роботи, повинен подбати про знищення або зниження залишкових ризиків, зазначених у цьому посібнику.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩОДО ЗАЛИШАЛЬНИХ РИЗИКІВ.

ЗАЛИШКОВИЙ РИЗИК, ВИКЛИКАНИЙ ЗНЯТТЯМ ФІКСОВАНИХ ЗАХИСНИХ ПРИЛАДІВ



У жодному разі оператор не повинен намагатися відкрити або зняти фіксовані захисні пристрої або прилади.

У моменти складання, технічного обслуговування та чищення, а також під час усіх подальших ручних операцій, при яких руки та інші частини тіла перебувають у небезпечних зонах, є залишкові ризики, які в соновному складаються з:

1. удари об деталі машини,
2. подряпинах та/або саднах, отриманих при контакті з шорсткими деталями машини,
3. порізи об гострі деталі машини.

Крім того, працівник та спеціаліст з технічного обслуговування повинні бути підготовлені до ручних операцій, що виконуються при відкритих запобіжних пристосуваннях, та повинні бути повідомлені про пов'язані з цим ризики, а також уповноважені відповідальною особою.

ЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ МАШИНИ



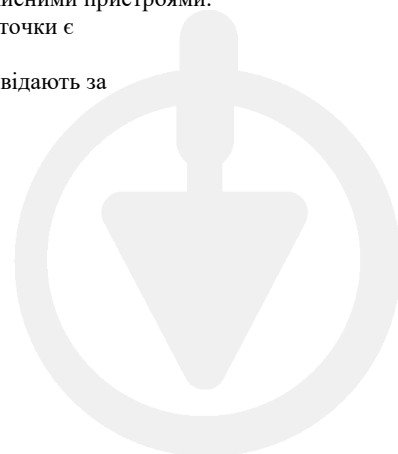
Захисні пристрої та прилади машини не слід знімати.

Якщо ж вони повинні бути зняті у зв'язку з ремонтом машини, необхідно негайно вжити всіх заходів щодо привернення до цієї уваги та максимально можливого скорочення пов'язаної з цим небезпеки. Захисні пристрої та пристрої машини повинні бути встановлені на місце, як тільки завершилася необхідність у їх тимчасовій відсутності.

Рухомі механізми машини повністю ізольовані фіксованими захисними пристроями, які запобігають доступу до будь-яких кінематичних ланцюгів.

Враховуючи те, яким чином використовується машина та для чого вона призначена, її рухомі частини не ізольовані фіксованими захисними пристроями, захисними пристроями, що знімаються, або іншими захисними пристроями. Деталі подрібнюючого вузла розташовані на такій відстані від вхідних точок, що небезпечні точки є недоступними.

Для всіх пристроїв безпеки, що включають деталі системи управління та контролю, що відповідають за безпеку, використані перевірені компоненти та застосовані перевірені принципи.



ПЕРЕВЕЗЕННЯ, ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ



Машиною може керувати виключно уповноважений, належним чином навчений персонал, який має достатній досвід.

Перед включенням машини зробити такі операції:

- > уважно вивчити технічну документацію,
- > вивчити всі захисні та аварійні пристрої, наявні на машині, їх розташування та функціонування.

Некоректне використання основних та додаткових захисних пристроїв може призвести до поганого функціонування та виникнення небезпечних для персоналу ситуацій.

Крім того, оператор повинен пройти відповідну підготовку.

РОБОЧІ МІСЦЯ І ОБОВ'ЯЗКИ ОПЕРАТОРІВ

Як зазначено в посібнику з використання, машина передбачена для керування нею одним оператором, навченим та оповіщеним про залишкові ризики, і які мають знання в галузі техніки безпеки на рівні відповідальних за технічне обслуговування.

Звичайною робочою зоною оператора є:

1. бічна частина машини поблизу воронки (визначена, як зона завантаження), за нормальних умов функціонування, для операцій ручного завантаження харчового продукту у воронку та під час використання штовхача для проштовхування продукту в горловину, із закритими та заблокованими фіксованими захисними пристосуваннями;
2. передня частина машини поблизу зони завантаження харчового продукту, за нормальних умов функціонування, для операцій ручного прийому харчового продукту, поміщеного в спеціальний контейнер, із закритими та заблокованими фіксованими захисними пристроями;

ПЕРЕВЕЗЕННЯ, ПЕРЕМІЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

Усі операції з перевезення та переміщення повинні виконуватися відповідним чином підготовленим та навченим персоналом, який повинен прочитати та зрозуміти вказівки з техніки безпеки, наведені в цьому посібнику з використання.

Необхідно:



1. завжди виконувати переміщення та транспортування машини коли вона не завантажена;
2. переконатися, що підйомні засоби можуть надійно витримувати вагу і габарити вантажу і, що вони є затвердженого зразка і регулярно проходять технічний огляд ,
3. уникати різких поштовхів або ударів машини при переміщенні та вивантаженні,
4. переміщати безперервними рухами, не штовхаючи і не трясучи машину.

РОЗПАКУВАННЯ – ВІДКРИТТЯ

ОПИС УПАКОВКИ - ЯК ПОЗБУТИСЯ ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

Машини упаковані таким чином, щоб в них не потрапляли рідини, органічні матерії та живі істоти: для цього вони вкриті поліетиленовою упаковкою та поміщені у картонну коробку відповідних розмірів. Вільні простори в коробці заповнені матеріалом, що заповнює.

Не викидати пакувальний матеріал у навколишнє середовище, зберігати його для можливих перевезень або відправляти його на переробні заводи.

Оцінка біологічної сумісності матеріалів, використаних для пакування, входить у відповідальність користувача.

Роботодавець повинен знати відповідні чинні закони своєї країни та дотримуватися їх.

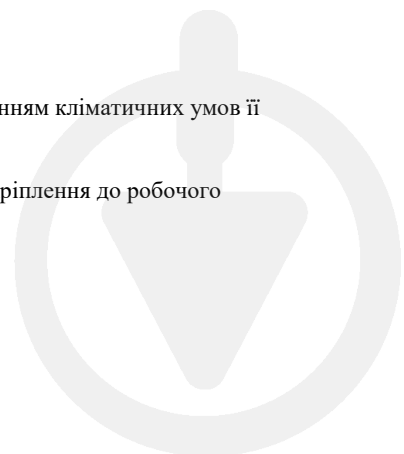
Заборонено та карається викидати машину та електричне обладнання у навколишнє середовище.

ПОПЕРЕДНІ ОПЕРАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ

СТАБІЛЬНІСТЬ

Машина спроектована таким чином, щоб за передбачених умов функціонування та з урахуванням кліматичних умов її можна було використовувати без ризику перевертань, падінь або несвоєчасних зсувів.

Враховуючи структуру та положення машини, вона повинна бути стійкою без необхідності кріплення до робочого столу.



ЕЛЕКТРИЧНЕ ЖИВЛЕННЯ

Підключення до електричної мережі повинно відповідати законам країни, в якій буде використовуватися обладнання.

У зв'язку з цим електричне живлення має відповідати таким технічним приписам:

1. тип та напруга електричного живлення завжди повинні відповідати даним, вказаним на табличці машини. Застосування занадто сильної напруги веде до непоправного пошкодження компонентів.
2. має бути передбачений диференціал у координації із захисним ланцюгом, відповідно до законів та приписів, що діють у країні, в якій буде встановлена машина;
3. кабелі електричного живлення поза корпусом машини повинні бути проведені в підготовлених вами та належним чином захищених місцях;
4. при наявності нульового дроту (N) перед підключенням до живлення електричного обладнання, вами має бути забезпечена його безперервність (підключений та вільний).
5. перед підключенням до живлення електричного обладнання, вами має бути забезпечена безперервність (підключений та вільний) жовто-зеленого провідника захисного еквіпотенційного ланцюга.


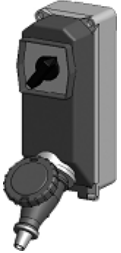
ПРИСТРІЙ СЕКЦІОНУВАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ

Пристрій секціонування електричного живлення, як видно з опису схеми силових ланцюгів, переданої з електричним обладнанням, призначений для єдиного джерела живлення машини.


У разі несумісності між розеткою мережі та вишкою приладу замінити розетку на відповідний тип за допомогою персоналу, який займається технічним обслуговуванням.

Пристрій секціонування електричного живлення дозволяє відокремлювати (ізолювати) технічне оснащення машини від мережі живлення, щоб можна було ремонтувати без ризику отримання ударів струмом.

Пристрій секціонування може перебувати у двох положеннях:

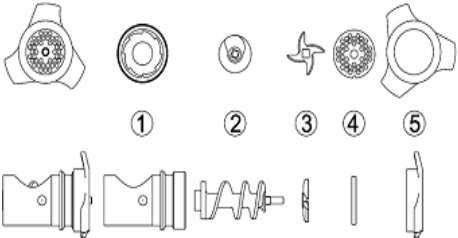
	
OFF або "відключено", електричне обладнання відокремлено від електричного живлення	ON або "підключено", електричне обладнання підключено до електричного живлення

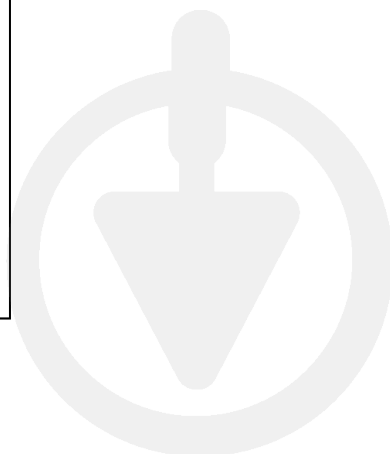
МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ ПОДРІБНЮЮЧОГО ВУЗЛА

	Операції з монтажу/демонтажу будь-якої деталі машини повинні виконуватися при непрацюючій машині та при вишці, відключеній від розетки, тобто при влаштуванні секціонування у положенні OFF.
---	--

Подрібнюючі вузли можуть бути, залежно від потреб виробництва, таких типів: Enterprise, 1/2 Unger та Unger.

Монтаж подрібнюючого вузла Enterprise на машину виконується у дві фази.

Фаза № 1 на подрібнюючому вузлі Enterprise виконується на робочому столі в наведеному нижче порядку: 1. Вставити в отвір(1) у такому порядку: шнек (2), ніж у вказаному на рис. положенні (3), перфоровану решітку (4) закріплену в отворі (1); 2. Закрутити та закріпити затискне кільце (5).	
--	--



<p>Фаза № 1 на подрібнюючому вузлі ½ Unger виконується на робочому столі у наведеному нижче порядку:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вставити в отвір(1) у такому порядку: шнек (2), підрізний ніж (3), ніж у вказаному на рис. положенні (4), перфоровану решітку (5) закріплену в отворі (1), кільце (6); 2. Закрутити та закріпити затискне кільце (7). 	
<p>Фаза № 1 на подрібнюючому вузлі Unger виконується на робочому столі в наведеному нижче порядку:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вставити в отвір(1) у такому порядку: шнек (2), підрізний ніж (3), перший ніж у вказаному на рис. положенні (4) перфоровану решітку (5), другий ніж у вказаному на рис. положенні (6), другу перфоровану пластинку (7) закріплену в отворі (1), кільце (8); 2. Закрутити та закріпити затискне кільце (9). 	
<p>Фаза №2 виконується на машині:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вставити до кінця зібраний подрібнюючий вузол (B) у машину (A); 2. Затягнути рукоятку блокування отвору(С)так, щоб подрібнювальний вузол (B) був закріплений на машині (А); 3. вставити воронку (D) у горловину машини 4. Тепер машина готова до роботи. 	

УВАГА! При монтажі подрібнюючого вузла машини необхідно суворо дотримуватись конусності першої пластини(3) (підрізні грати) -великим діаметром конуса у напрямку до подачі продукту.

Операції з демонтажу вузла, що подрібнює з машини виконуються в порядку, зворотному до описаних вище монтажних операцій, починаючи з фази №2 і переходячи на фазу №1.

Для кращої роботи та довговічності платівки та різака рекомендується завжди тримати їх з'єднаними.

ОБЕРТАННЯ ПОБРІБНЮЮЧОГО ВУЗЛА

	<p>Нижче наведені операції повинні виконуватися майстром з технічного обслуговування машини (персоналом, спеціалізованим з технічного обслуговування електричної частини промислових машин). Для машин, що живляться на трифазній напрузі,(3 PE AC 400V 50Hz), злегка послаблювати затискне кільце так, щоб не було сильного тиску на перфоровану пластинку з боку різака. Переконайтеся, що шнек обертається проти годинникової стрілки. У разі обертання за годинниковою стрілкою, вимкнуті машину, відключивши її від розетки, розібрати її, від'єднати два фазові провідники та інвертувати їх положення.</p>
--	--

ОПИС ФУНКЦІОНУВАННЯ

Пристрої управління спроектовані та виконані так, щоб бути надійними та міцними до нормальних робочих впливів, до передбачених зусиль та зовнішніх речовин. Крім того, вони добре видно, легко відрізняються і позначені відповідним маркуванням. Нижче наведено основні пристрої керування:

Для моделей без реверсу.

"0" / Кнопка зупинки машини

"1" / Кнопка запуску машини

Для моделей із реверсом.

Поворотний перемикач: "0" – зупинка машини, "1" – запуск машини, "2" – реверс.

ЗАПУСК

Запуск машини можливий лише при спеціальному впливі на відповідний пристрій керування: кнопку "1" або поворотний перемикач.

ЗУПИНКА

Для зупинки натиснути кнопку "0" або встановити поворотний перемикач в положення "0". У разі тривалого або короткочасної зупинки, перш ніж знову вмикати машину, необхідно виїняти з неї всі харчові продукти: слідувати вказівкам щодо демонтажу вузла, що подрібнює.

НАДІЙНІСТЬ ФУНКЦІОНУВАННЯ

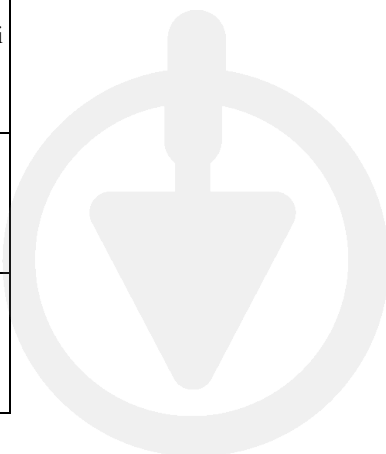
Якщо машина зазнає занадто тривалого функціонування або функціонування під надмірним навантаженням, вона негайно зупиняється завдяки введенню термічного захисту. У цьому випадку дочекатись повного її охолодження, перш ніж запускати її.

ВІДСУТНІСТЬ НАПРУГИ

У разі переривання електричного живлення або відключення машини від електричної мережі, можна виконувати її запуск, дотримуючись відповідної процедури лише після відновлення електричного живлення або підключення до мережі.

КОНТРОЛЬ І ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕД ПУСКОМ У РОБОТУ

ПЕРЕВІРКА / КОНТРОЛЬ ПЕРЕД ПУСКОМ У РОБОТУ	СПОСОБИ ВИКОНАННЯ
Впевнитися, що: > на машині, у воронці, у горловині машини відсутні сторонні предмети	Візуальний контроль зазначених частин задля виявлення відсутності сторонніх предметів, таких як, наприклад, різні інструменти, ганчірки тощо, та відсутності харчових продуктів. У разі їх наявності - видалити.
Переконатися у чистоті: > внутрішніх частин горловини машини та подрібнювального вузла > викидачів > зовнішньої поверхні машини	Необхідно візуально перевірити всі поверхні зазначених деталей перед використанням машини, щоб переконатися у їх чистоті. Щодо внутрішньої частини подрібнюючого вузла, для здійснення візуального контролю необхідно його розібрати. У разі наявності цвילі або інших забруднень, провести очищення за вказівками глави 5.
Переконатися у цілісності: > фіксованих захисних пристроїв > завантажувальної воронки, > горловини машини, > корпусу машини	Усі фіксовані та інші захисні пристрої повинні виконувати функції, для яких вони передбачені. Здійснювати візуальний контроль зазначених деталей для перевірки цілісності їхньої зовнішньої поверхні. За перших ознак ерозії або поломки деталі необхідно її замінити.
Переконатися у функціонуванні: > деталей системи управління/контролю системи безпеки; > пристроїв керування.	Усі пристрої повинні виконувати функції, для яких вони передбачені. Керувати безпосередньо пристроями для виконання необхідних функцій. Виконавчі механізми та інші деталі повинні замінюватися при перших ознаках ерозії чи поломки.
Переконатися у відсутності: > незвичайних шумів при пуску в роботу	Під час перевірки функціонування пристроїв керування, у разі наявності незвичайних шумів, спричинених, наприклад, заїданнями чи механічними поломками, негайно зупинити машину та звернутися до ремонтного відділу.
Переконатися у відсутності: > слідів олії як на опорному столі машини, так і в шнеку	Як під час роботи, так і після завершення кожної операції, а також при монтажі подрібнюючого вузла, переконуватись у відсутності слідів олії на зазначених деталях. При наявності крапель рідини негайно зупинити машину та звернутися до ремонтного відділу.



Для будь-якого ремонту чи заміни пошкоджених деталей звертатися до ремонтного відділу. Для заміни повинні використовуватися фірмові деталі виробника або, принаймні, деталі, рівні за якістю, надійністю та характеристиками. Для уточнень звертайтеся до Уповноваженого Центру Обслуговування.

ЗАПУСК

Оператор машини може зробити її запуск, враховуючи таке:

1. Позитивний результат перевірок, описаних у попередніх підготовчих операціях,
2. Позитивний результат перевірок, описаних в електричному живленні,
3. Позитивний результат перевірок, описаних в установці воронки
4. Позитивний результат перевірок, описаних у монтажі подрібнювального вузла,
5. Позитивний результат перевірок, описаних у коректному обертанні шнека,
6. Позитивний результат контролю/перевірок, що проводяться перед запуском, а також періодичних,
7. Позитивний результат перевірок, спрямованих на виявлення відповідності всім умовам безпеки,
8. Підключення вилки до відповідної розетки,
9. Встановити ванну для збору в передній частині машини на виході подрібненого м'яса,
10. Встати з лівого боку машини і запустити її за допомогою пристрою управління ,
11. Вкласти вручну харчовий продукт горловину машини і проштовхнути його у напрямку до шнека за допомогою штовхача, що додається.
12. Після завершення закладки харчового продукту в горловину машини, і після того, як з перфорованої платівки продукт більше не виходить, зупинити машину за допомогою вимикаючого пристрою керування.



Машини не повинні працювати вхолосту, без харчового продукту.

ВИМИКАННЯ

Операції з вимкнення повинні виконуватися у наведеній нижче послідовності:

1. перед вимкненням дочекатися остаточного виходу харчового продукту з перфорованої платівки,
2. зупинити машину за допомогою вимикаючого пристрою керування.
3. від'єднати вилку машини від розетки електричного живлення,
4. провести чищення машини.

РОЗБЛОКУВАННЯ У ВИПАДКУ ВИНИКНЕННЯ ПЕРЕШКОД

Під час обробки, тобто під час обертання шнека, у разі закладення неоднорідних харчових продуктів, наприклад кісток та ін. в машину, вона може заблокуватися.

Така ж ситуація може виникнути у разі неполадок електричного живлення, тобто коли машина зупиняється з харчовим продуктом усередині.

Щоб продовжити роботу, необхідно демонтувати подрібнювальний вузол, з наступною відмінністю: демонтаж повинен виконуватися не за допомогою ослаблення блокуючого маховичка, а за допомогою ослаблення рукоятки блокування отвору.



ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ВИМОГИ ДО ФАХІВЦЯ З ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Термін "технічне обслуговування" не повинен мати на увазі тільки періодичний контроль нормального функціонування машини, але також і аналіз і подальше усунення всіх причин, з яких машина виходить з дії. Вкрай необхідно, щоб усі види технічного обслуговування, чищення, заміна деталей та виявлення несправностей, що їх виконує користувач, доручалися досвідченим фахівцям, знаючим та уповноваженим роботодавцем. Усі до єдиної операції з технічного обслуговування, чищення та заміни деталей повинні виконуватися неодмінно на повністю зупиненій та ізольованій від джерел живлення машині.

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ



ЗНЯТТЯ ЗАХИСНИХ ПРИСТРОЇВ

Для виконання певних операцій, про які йдеться у цьому розділі, необхідно знімати деякі фіксовані захисні пристрої. Знімати захисні пристрої може тільки спеціаліст з технічного обслуговування.

Після завершення цих операцій вищезазначені пристрої повинні бути встановлені на місце і заблоковані в початковій позиції за допомогою систем фіксування, які застосовувалися перед операцією. Відповідальний за технічне обслуговування повинен повністю вимикати машину, як, втім, буде вказано надалі, перш ніж знімати фіксований захисний пристрій та/або замінювати деталі.

ВІДКЛЮЧЕННЯ ВІД ЗОВНІШНІХ ДЖЕРЕЛ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ

Перед виконанням будь-якої операції з технічного обслуговування, чищення та заміни деталей необхідно від'єднати та ізолювати усі зовнішні джерела електричного живлення.

	
<u>Встановити на "нуль" захисний пристрій, розташований у верхній частині лінії живлення електричного обладнання.</u>	<u>Вимкнути пристрій спільного секціонування та захистити вилку за допомогою спеціальних систем.</u>



ВИЯВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК АБО ПОЛОМОК І РОЗБЛОКУВАННЯ РУХОМИХ ЧАСТИН

Нижче перераховані операції з виявлення неполадок або поломок та розблокування рухомих частин, які можуть виконуватись спеціалістом з технічного обслуговування.

ТИП	ПРИЧИНИ	СПОСІБ ВИЯВЛЕННЯ
Відсутність напруги в мережі	Загальний black out	Звернутися на фірму, що постачає електроенергію.
	Підключення запобіжників або термомагнітів, розташованих угорі частини лінії електричного живлення машини.	Після усунення причин, які спричинили підключення захисного пристрою, відновити його. У разі усунення проблеми, звернутися до електрика.
Переривання функціонування	Підключення внутрішнього захисного пристрою машини	Звернутися до електрика: після усунення причин, які спричинили підключення захисного пристрою, відновити його. У разі підключення запобіжників замінити їх на такий тип тієї ж моделі, того ж тарування та характеристикою підключення
	Чи не виявлені причини	Звернутись безпосередньо до Уповноваженого Центру Обслуговування.
Машини не функціонують: шнек не обертається	Відсутність напруги.	Перевірити та відновити подачу електричної енергії.
	Пристрої секціонування встановлено на "OFF".	Поставити пристрої секціонування у положення "ON".
	Спрацьовують запобіжники або непрацюючі термомагніти.	Замінити запобіжники, перевірити стан термомагнітних перемикачів.
	Кнопка пуску, що не функціонує.	Перевірити роботу кнопки та за необхідності звернутися безпосередньо до Уповноваженого Центру Обслуговування.
	Підключення термічного захисту у зв'язку з перегрівом.	Дочекайтеся повного охолодження, перш ніж знову запускати машину.

ПОЗАЧЕРГОВИЙ РЕМОНТ

Для здійснення позачергового ремонту внаслідок поломок, механічних чи електричних пошкоджень необхідно звертатися безпосередньо до Уповноваженого Центру Обслуговування.

Інструкції з позачергового ремонту не передбачені в цьому посібнику з використання, оскільки мають спеціально запитуватись безпосередньо у виробника.



ЧИЩЕННЯ



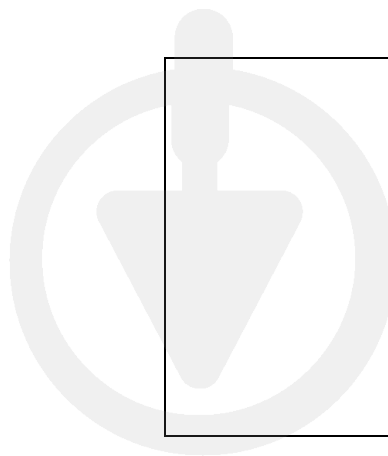
Заборонено чистити вручну деталі під час роботи машини

Усі операції з чищення повинні виконуватися неодмінно тільки після вивантаження з машини харчового продукту, що обробляється, і після ізоляції її від зовнішніх джерел електричного живлення.

Машину та електричні деталі машини не можна мити водою, тим більше використовуючи струмені будь-якого типу та кількості, отже, без "відра", "гуми" та "губки". Ніколи не ставити машину безпосередньо в раковину чи під кран.

Щодо гігієни, машина та відповідне обладнання класифіковані щодо передбаченого використання як рівень 2 (два): машина, в результаті оцінки гігієнічного ризику, визнана такою, що відповідає відповідним міжнародним вимогам, але вимагає періодичного розбирання для чищення.

ЧАСТОТА	ПЕРСОНАЛ	СПОСІБ
Наприкінці кожної робочої зміни і, будь-якому випадку, перед щоденним використанням.	Оператор	<p>Всі поверхні та деталі машини, що стикаються з харчовим продуктом, тобто, харчові зони (внутрішня поверхня воронки, горловини машини, подрібнювального вузла та штовхача) та зони влучення брызок (зовнішня поверхня машини) необхідно чистити та дезінфікувати наведеним нижче способом. Для демонтажу подрібнювального вузла див. наведені раніше вказівки.</p> <p>> Видалити з поверхні можливі залишки харчового продукту (наприклад, за допомогою пластмасових скребків);</p> <p>> Очистити всі поверхні харчової зони та зони влучення брызок м'якою вологою ганчіркою (з ганчірки не повинно капати) водою з розчином у ній миючим засобом (Чудово підійде звичайне мило для посуду). Не замочувати. Губкою очистити всередині подрібнювального отвору. Використовувати спеціальні засоби для сталі або для алюмінію: вони повинні бути рідкими (не у вигляді крему або пасти і, у будь-якому випадку, не повинні бути абразивними) і, насамперед, не повинні містити хлор. Для видалення жирних речовин можна використовувати денатурований спирт.</p> <p>> Сполоснути теплою чистою водою, потім витерти всі поверхні харчової зони та зони влучення брызок м'якою ганчіркою, що не залишає ворсинок.</p> <p>> Тільки деталі із нержавіючої сталі подрібнювального блоку можна мити також і в посудомийній машині, в той час як деталі алюмінію або чавуну, наведені в таблиці нижче, в посудомийній машині мити не можна.</p> <p>> Наступне складання подрібнювального вузла має виконуватися лише у зв'язку з робочою потребою. Зберігати деталі загорнутими в м'яку ганчірку, що не залишає ворсинки.</p> <p>ДЕЗИНФЕКЦІЯ</p> <p>> Використовувати миючі засоби з нейтральним РН і не окислювальні</p> <p>> Якщо використовується гаряча вода (> 60 °C), вона повинна бути лише демінералізованою</p> <p>> Якщо використовуються інші речовини, вони повинні відповідати типу матеріалу</p> <p>> Для пристроїв з алюмінієвими або чавунними деталями (див. таблицю) можна використовувати речовини на основі оцтової кислоти.</p> <p>ПЕРІОДИ ТРИВАЛЬНОЇ БЕЗДІЯЛЬНОСТІ</p> <p>> Під час періодів тривалої бездіяльності машини слід енергійно протирати всі поверхні зі сталі (особливо нержавіючої) ганчіркою, просоченою вазеліновим маслом, для утворення захисного шару.</p> <p>ЩО НЕ МОЖНА РОБИТИ ДО АБО ПІД ЧАС ЧИЩЕННЯ:</p> <p>> Торкатися рухливих деталей, не переконавшись попередньо в їх зупинці;</p> <p>> Торкатися рухливих деталей, не встановивши машину в безпечне положення (блокування в положенні «нуль» пристроїв секціонування електричного живлення)</p> <p>РЕЧОВИНИ, ЯКІ НЕ МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИ:</p> <p>> Стиснене повітря зі струменем, спрямованим у бік резервуарів з борошном і взагалі у бік машини;</p> <p>> Парові прилади;</p> <p>> Хлорка, соляна кислота, речовини для очищення стоків, каустична сода, речовини для чищення мармуру, будь-які декальцифікуючі</p>



		<p>речовини тощо. Вони можуть неоправно роз'їсти сталь, викликати появу плям та окислення. Навіть випаровування цих речовин можуть викликати окислення і навіть іржавіння сталі;</p> <ul style="list-style-type: none">> Металеві губки, щітки або чистячі диски абразивні, виконані з інших металів та сплавів (наприклад, зі звичайної сталі, алюмінію, міді тощо) або інструменти, які раніше використовувалися для чищення інших металів та сплавів; порошкові абразивні засоби для чищення;> бензин, розчинники, займісті та/або корозійні рідини;> речовини, що застосовуються для чищення срібла.
--	--	---

УТИЛІЗАЦІЯ

	Символ перекресленого контейнера, нанесений на машину, означає, що після закінчення терміну експлуатації виріб повинен бути утилізований окремо від інших відходів.	
--	---	--

Якщо було прийнято рішення про подальше невикористання машини у разі її старіння, поломки або зносу, виведення її з експлуатації має бути доручено кваліфікованим фахівцям, які мають відповідні технічні засоби. Після завершення утилізації всі ідентифікаційні таблички та документи мають бути знищені. Для утилізації немає необхідності ділити машину на дрібніші компоненти, достатньо від'єднати основні вузли, що складають її, і відправити їх на металобрухт.

Не допускається утилізація машини як змішані побутові відходи, необхідно здійснювати роздільний збір відходів.

У машині відсутні небезпечні речовини, що потенційно здатні завдати шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людини. Дуже важливо, щоб покупці робили свій внесок у повторне використання, переробку та інші форми регенерації машини. Знання норм закону, що діють у країні, та виконання робіт із дотриманням таких норм є обов'язком роботодавця.

	<u>Забороняється та тягне за собою застосування штрафних санкцій викидати машину та електричні компоненти у навколишнє середовище</u>
--	--

