

FIMAR

ФАРШЕМЕШАЛКА

50С1Р – 50С2Р

75С1Р – 95С2Р

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.....	5
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРОВЕРКА И ПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФАРШЕМЕШАЛКИ.....	6
ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ И ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ	7
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	7
ЧИСТКА ФАРШЕМЕШАЛКИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОЧЕГО ЦИКЛА ИЛИ СМЕНЫ.....	8

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Данное руководство предназначено для оператора фаршемешалки, в нем содержится информация по установке, эксплуатации и очистке машины.

Это руководство следует сохранить для последующих консультаций; внимательно ознакомьтесь с ним, прежде чем приступить к работе.

Фаршемешалка предназначена для использования на профессиональных кухнях; она разработана для перемешивания растертого мяса и мясных смесей без остатков костей. Любое иное использование ведет к немедленной утрате гарантии. Запрещается использовать машину для перемешивания фарша из других продуктов

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ РУКОВОДСТВОМ

Руководство предназначено для:

- владельца;
- перевозчика и грузчиков;
- пользователей;
- обслуживающего персонала.

В настоящем руководстве содержится четкое описание технических и конструктивных характеристик машины, а также информация по транспортировке, эксплуатации, обучению персонала, регулировке, техобслуживанию, технике безопасности, выявлению остаточных рисков.

Следует помнить, что руководство никогда не сможет заменить профессиональную подготовку оператора и служит только памяткой, касающейся основных моментов работы.

Кроме того, приведенная в руководстве информация соответствует уровню развития техники в момент приобретения машины, поэтому изготовитель оставляет за собой право внесения новых, уточненных данных; это не ведет к необходимости замены инструкции либо ранее выпущенного оборудования.

При смене владельца руководство следует передать вместе с машиной. Кроме того, при эксплуатации фаршемешалки необходимо учитывать требования местного законодательства.

ВАЖНО

Изготовитель не несет ответственности за причиненный лицам или животным вред либо за повреждение машины в следующих случаях:

- если с фаршемешалкой работает необученный персонал;
- если фаршемешалка используется не по назначению;
- в случае перебоев при подаче электроэнергии;
- в случае нерегулярного техобслуживания;
- при внесении несанкционированных модификаций в конструкцию машины;
- при осуществлении самовольного ремонта;
- в случае неправильной установки;

- в случае использования не фирменных запчастей либо запчастей, не предназначенных для данной модели;
- при несоблюдении приведенных в руководстве инструкций;
- при несоблюдении нормативов местного законодательства в данной области;
- в случае непредвиденных происшествий.

КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЯЗАННОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИОННОГО ПЕРСОНАЛА

Фаршемешалка предназначена для профессионального использования, поэтому к работе с ней должен допускаться исключительно квалифицированный технический персонал, отвечающий следующим требованиям:

- возраст не менее 18 лет;
- физическое и психическое соответствие уровню выполняемой технической работы;
- обучение правилам эксплуатации и техобслуживания фаршемешалки;
- соблюдение правил техники безопасности и требований, содержащихся в данном руководстве;
- знание правил поведения в аварийных ситуациях.

ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧЕМУ ПОМЕЩЕНИЮ

Фаршемешалка предназначена для работы в следующих помещениях:

- на высоте, не превышающей 1000 м над уровнем моря;
- с температурой от +5° и до +40°С, при средней температуре около 35°;
- при относительной влажности между 30 и 95%.

Поскольку машина не оборудована собственной системой освещения, следует позаботиться о том, чтобы освещение в рабочем помещении обеспечивало хорошую видимость каждой детали машины (при средних значениях от 200 до 300 люкс).

Несмотря на то, что фаршемешалка укомплектована электрическими компонентами IP55, выполнена полностью из нержавеющей стали, а ее колесики изолированы, из соображений безопасности на полу помещения не должна присутствовать вода.

ДЕЙСТВИЯ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Основными рабочими операциями являются: наполнение ванны мясным фаршем, перемешивание, останов машины, опорожнение машины. Кроме того, следует постоянно и внимательно проверять исправность фаршемешалки и очищать ее по завершении работы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Фаршемешалка выполнена полностью из нержавеющей стали AISI 304.

МОДЕЛЬ	50С1Р	50С2Р	75С1Р	95С2Р
Масса (кг)	79	116	82	130
Установленная мощность (кВт)	1,5	1,5	1,5	1,5
Максимальная допустимая нагрузка (кг)	50	50	75	95
Габариты: - высота (мм) - длина (мм) - ширина (мм)	1030 800 470	1030 800 470	1030 990 580	1300 1160 580

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Пользователь должен удостовериться в том, что напряжение питания составляет 380В 3 фазы + Т, а частота равна 50/60 Гц. Перепады в напряжении не должны превышать $\pm 10\%$, перепады в частоте должны составлять $\pm 1\%$.

Если скачки напряжения в местной электросети превышают указанные допуски, пользователь должен за свой счет установить стабилизатор напряжения.

Изготовитель не несет ответственности за повреждения предметов либо за вред, нанесенный лицам, в случае несоблюдения данных указаний.

Машина устанавливается на горизонтальную поверхность и подключается к разъему, соответствующему нормативу 60309-1-2 типа **3Р+Т IP55 16А**.

Кабель электропитания (минимальное сечение **1,5 мм²**) должен быть защищен от перегрузок автоматическим термоманитным выключателем с номинальной силой тока 10А либо эквивалентными плавкими предохранителями (отключающая способность выключателя или предохранителя должна быть минимум равной значению тока короткого замыкания, которое теоретически предполагается в момент установки).

Для обеспечения надлежащего уровня безопасности электрическая сеть, к которой подключается машина, должна быть снабжена заземляющей установкой, а также иным оборудованием, предусматриваемым

техническими требованиями местного законодательства в области техники безопасности на рабочем месте.

ВНИМАНИЕ!

Указанные выше минимальные значения являются ориентировочными. Точные значения определяются на месте, с учетом характеристик локальной сети электропитания и в соответствии с нормативами местного законодательства.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРОВЕРКА И ПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

При установке фаршемешалки соблюдайте следующие правила:

- проверьте, есть ли напряжение в сети электропитания и убедитесь в установке всех необходимых приспособлений (см. предыдущий раздел);
- проверьте исправность микроустройства, контролирующего положение крышки ванны (деталь 1 на рис.1): запустите машину и приподнимите решетку – мешалка должна остановиться, и ее последующий пуск должен произойти после закрытия не только крышки, но и защитного приспособления (при нажатии специальной кнопки);
- проверьте, правильно ли установлено защитное устройство мотора (деталь 1 на рис. 2);
- убедитесь в том, что лопасти мешалки вращаются в нужном направлении (см. рисунок ниже); в противном случае, следует поменять местами две фазы разъема электропитания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФАРШЕМЕШАЛКИ

- Перед началом эксплуатации установите машину в нужное положение и заблокируйте при помощи стопорной системы колесики, вращающиеся вокруг своей оси (рис. 3).
- Введите штекер в специально оборудованный разъем.
- Загрузите мясной фарш, нажмите кнопку пуска 1 (рис. 4). Старайтесь не превышать предусмотренное для каждой модели количество фарша (см. таблицу, приведенную в настоящем руководстве).
- После получения смеси нужной консистенции либо для прекращения рабочего цикла нажмите кнопку останова 2 (рис. 4).
- Для извлечения смеси нажмите кнопку 3 (рис. 4), лопасти начнут вращаться в противоположном направлении. После этого при помощи ручки (деталь 1 на рис. 5) опрокиньте и вращайте ванну (см. рис. 6).
- Выньте штекер из разъема.
- Тщательно очистите машину от остатков и следов фарша.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ И ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Остаточными называются такие риски, возникновение которых невозможно полностью устранить при проектировании и с помощью защитных приспособлений, т.е. речь идет о «неявной потенциальной опасности».

В условиях нормальной эксплуатации и правильного техобслуживания машина не является источником остаточных рисков; в любом случае, крайне важно соблюдать два требования:

- не снимайте и не вскрывайте микроустройство контроля положения крышки ванны;
- не снимайте защитный кожух электропроводки щита и мотора.

Если фаршемешалка не реагирует при нажатии какой-либо кнопки, следует проверить:

- 1) введен ли штекер в разъем;
- 2) есть ли напряжение в сети электропитания;
- 3) не перегорел ли предохранитель платы; в этом случае поступайте следующим образом:

- выньте штекер и откройте главный щит;
- замените предохранитель на аналогичный, способный выдержать такую же силу тока (ее значение указано на корпусе предохранителя).

N.B. Не прибегайте к подручным, временным средствам.

- Вновь закройте щит и введите штекер;
- снова запустите фаршемешалку в соответствии с указаниями, содержащимися в предыдущих разделах.

При возникновении сомнений, связанных с работой машины, обратитесь к квалифицированному мастеру или в сервисный центр.

ЕСЛИ КАКАЯ-ЛИБО НЕИСПРАВНОСТЬ ПОВТОРЯЕТСЯ, ОСТАНОВИТЕ ФАРШЕМЕШАЛКУ И ОБРАТИТЕСЬ В ТЕХНИЧЕСКИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Единственной операцией по техобслуживанию является замена (в результате износа) уплотнительной прокладки вала мешалки и соответствующей защитной кольцевой прокладки.

В редукторе применена смазка длительного срока действия, поэтому он не требует никакого техобслуживания.

При выполнении любого техобслуживания, не связанного с подачей напряжения к силовым узлам, вынимайте штекер из разъема.

Для ремонта или внештатного техобслуживания обращайтесь к изготовителю или к квалифицированному электрику.

Электрощит и мотор расположены внутри защитного кожуха (см. деталь 1 на рис. 13).

ЧИСТКА ФАРШЕМЕШАЛКИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОЧЕГО ЦИКЛА ИЛИ СМЕНЫ

После окончания рабочего цикла или рабочей смены фаршемешалку следует тщательно очистить и вымыть для удаления органических остатков с внутренних поверхностей.

Для этого поступайте следующим образом:

- выньте штекер из разъема;
- поднимите защитную крышку ванны;
- слегка поверните ручку опоры валов таким образом, чтобы специальная щель совпала с зубом, расположенным на самом валу (рис. 7);
- полностью извлеките валы (рис. 8);
- разберите валы мешалки (рис. 9);
- снимите кольцевую прокладку, установленную на валу редуктора (рис. 10);
- тщательно вымойте ванну и вал мешалки при помощи обычных моющих средств для кухонной посуды или водой с уксусом и солью;
- вновь установите валы, выполняя указанные выше действия в обратном порядке.

Внимание: на бортике ванны перемешивания, в соответствии с расположением валов, выбиты цифры 1 и 2; аналогичные цифры нанесены на сами валы.

При повторной установке валов цифры на ванне и на валу (1 и 1, а также 2 и 2) должны совпадать; вал должен быть повернут вверх той стороной, на которой выбита цифра.