



HENDI

Tools for Chefs

MEAT MINCER PROFI LINE

282007, 282199, 282274, 282342, 232717, 282338



You should read this user manual carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.




For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Doar pentru uz la interior.
Использовать только в помещениях.
Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.

Safety regulations

- This appliance is intended for commercial use only.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
-  **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.

EN



- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.
- The appliance is not for continuous use.

Intended use

- The appliance is intended for professional use.
- This appliance is solely intended for grinding meat. Any other use may lead to damage of the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

1. General information and characteristics

Meat mincer designed to be used with plate holes diameter smaller or equal to 8mm.

The mincer – grater, here follow is called “machine”, è designed to mince, reduce of size **fresh meat not frozen, through cutting tools** to obtain meat sauce, hamburgers, meatballs and sausages. The meat must be without bones, or other parts of different consistency from the meat.

With the grater group placed on the opposite side of the machine, to **grater tough cheese, bread and biscuits**.

The machine is constituted from an electric motor inserted in a unique merger (basic machine body). In some versions the merger can be recovered from a bonnet (hulled machine body).

The meat to grind, is loaded manually in the load

hopper, placed in the superior zone of the machine and always manually and with the pestle help is introduced in the grinding neck towards the Archimedean screw.

The hopper is blocked to the machine neck. The pestle is of plastic material suitable for the contact with food products.

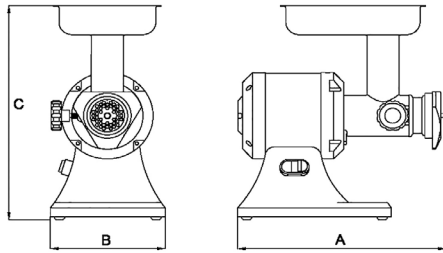
The plate in turn is pressed against the cutter from the wheel inserted on the grinding group mouth.

The grinding group is dismantable, all direct contact materials with the food material are in conformance with the actual hygienic standards for food.

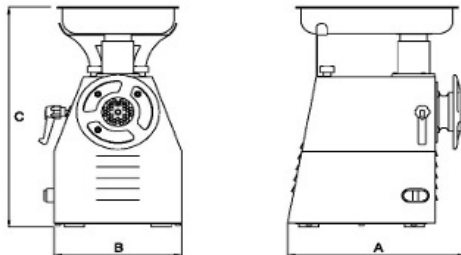
In accordance with the functioning requirements and production, the machine can be constituted with different optional parts.

1.1. Technical and manufacturing data

| TECHNICAL DATA | MODEL | | |
|-----------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| | 282199 | 282007 | 282274 |
| Motor power (kW) / (Hp) | 0.75/ 1 | 1.1/ 1.5 | 1.1/ 1.5 |
| Grinding mouth internal size (mm) | 70 | 82 | 70 |
| Product capacity (kg/h) | to 200 | to 300 | to 200 |
| Mass (kg) | 19 | 24 | 23 |
| Maximum sizes: A x B x C (mm) | 370x220x(H)440 | 440x240x(H)510 | 460x240x(H)510 |



| TECHNICAL DATA | MODEL | | |
|-----------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| | 282342 | 282717 | 282335 |
| Motor power (kW)/Hp) | 1.5/2 | 1.5/2 | 2.2/3 |
| Grinding mouth internal size (mm) | 82 | 82 | 98 |
| Product capacity (kg/h) | 350/400 | 350/400 | 600 |
| Mass (kg) | 31 | 31 | 52 |
| Maximum sizes: A x B x C (mm) | 450x260x(H)530 | 450x260x(H)530 | 420x545x(H)550 |



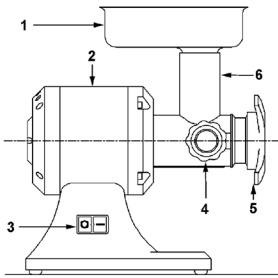
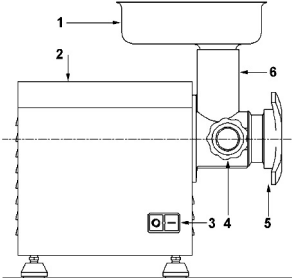
EN



| | |
|---|---|
| Continue acoustic power level considered equal to A | Minor of 70dBA |
| Current nature - Frequency | Macchine plate |
| Full charge current | Macchine plate |
| Use nominal voltage | Macchine plate |
| Auxiliary circuits voltage | AC 24V - DC 24V |
| Mass and neutral | TT e TN |
| Protection degree | IP X3 |
| Use place | Inside |
| Machine positioning | Working ground used in the food field of height included between 900/1100mm from the trampling level of adequate capacity, with a free circulation space of at least 800mm |
| Environment air max temperature | +40°C |
| Requested minimum illumination | 500 lux |
| Product directive conformance | 2006/42/CE, 2006/95/CE and successive modifications and integration, Reg. 1935/2004 |

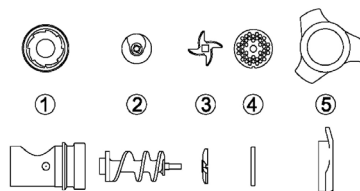
EN

| GROUP | MODEL | |
|---------------------------|--------|--------|
| | 282199 | 282007 |
| Basic machine body | ● | ● |
| Grinding group Enterprise | ● | ● |

| GROUP | EXAMPLE | |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Loading hopper 2. Machine body 3. Control switch ON / OFF 4. Mouth block knob 5. Blockage wheel 6. Machine |  <p style="text-align: center;">basic machine body</p> |  <p style="text-align: center;">hulled machine body</p> |

Grinding group Enterprise

1. Grinding mouth
2. Archimedean screw
3. Cutting knife
4. Drilled plate
5. Blockage wheel



1.2. Normal use, improper use, not correct use or forbidden

The machine described in the present instructions manual for the use is foreseen to be driven **from an only operator** skilled and prepared on residual risks, but with the competence, in safety matter, of maintenance employees.

In its NORMAL USE, and reasonably foreseeable, the machine can be used only to mince, reduce of size fresh meat not frozen or not surgelata, through cutting tools. The meat must be without bones or other parts of consistency different from the meat.

The machine must not be used IN IMPROPER WAY; in particular:

- It must not be used for domestic uses,
- It must not functioned with parameters different from those showed in the technical characteristics table,
- For every use of the machine with modalities different from those showed in the present manual, the manufacturer declines every responsibility,
- The user is responsible of the damages resulting from the lacked exercise conditions observance in accordance with the greed technical specifications and order confirmation,
- don't let function the vacuum machine,
- Not tamper or damage intentionally nor remove or hide the labels.

The machine must not be used IN NOT CORRECT WAY or FORBIDDEN so some damages or injuries could be caused for the operator; in particular:

- It is forbidden to move the machine when it is connected to the electric feeding;
- It is forbidden to draw the electric feeding cable or the machine to disconnect the feeding plug,
- It is forbidden to put weights on the machine or on the electric feeding cable,
- It is forbidden to put the electric feeding cable on sharp parts or with burn danger,
- It is forbidden the machine use with the damaged and not integer electric feeding cable or with the control devices;
- It is forbidden to leave the machine off with the electric feeding cable connected with the feeding plug,
- It is forbidden to leave the loaded machine un-

guarded;

- **It is forbidden to insert any type of object inside the motor ventilation cap;**
- **It is forbidden to put the machine above different objects from the working ground used in the food field of height included between 900 - 1100mm from the trampling level,**
- **It is forbidden insert every type of object under the machine base or place clothes or other things between the machine support pressure feet and the working ground,**
- **It is forbidden the use of inflammable substances, corrosive or harmful for the cleaning,**
- **It is forbidden to plunge the machine in water or in other liquids;**
- **It is forbidden the not authorized personnel use and with clothes different from that showed for the use,**
- **It is forbidden to introduce in the grinding neck and in the grater mouth, products or objects having characteristics different from those showed in the normal use, such as for example bones, frozen meat, not food products, or other objects as scarves, etc...,**
- **It is forbidden to remove the hopper during the machine working or however when the food product has been left to work,**
- **It is forbidden to slacken the mouth block knob or the blockage wheel both during the working and however before of 5 sec from the machine stop control,**
- **It is forbidden the functioning with the protection shelters and fixes not blocked correctly or removed;**
- **It is forbidden the partial removal of the protections and of the danger signals.**
- **It is forbidden the functioning without that all the precautions about the residual risks elimination have been adopted on behalf of the user,**
- **It is forbidden to smoke or use free flame devices and manipulate incandescent materials, unless some suitable safety measures aren't adopted,**
- **It is forbidden to work or regulate the control and blockage devices as knobs or similar both during the machine functioning, both if you aren't authorized**



- the use of plates with holes diameter bigger than 8mm is forbidden.

The user is however responsible of the damages resulting from the lacked observance of the spec-

ified normal use conditions. For possible doubts you can enquire at the Authorized Assistance Center.

2. Safety instructions

2.1. Warnings on the residual risks

RESIDUAL RISK DUE TO THE FIXED PROTECTIONS REMOVAL, INTERVENTIONS ON BROKEN/WORN PARTS

For any evenience the operator must not try to open or remove a fixed protection or tamper a safety device.

In the phase of equipment, maintenance and cleaning, and during all further manual operations that happens introducing the hands or other body parts in the machine dangerous areas, a residual risk remains due above all to:

- Knocks with machine manufacturing parts,

- Grazing and/or abrasion with machine rough parts,

- Cut with tools sharpened parts.

Besides, the operator and the maintenance man must be skilled for the intervention connected to the manual operations with open protections, must be trained on the joined consequent risks and must be authorized from a responsible person.

2.2. Protection devices on the machine

The machine protections and safety devices must not be removed.

If they must be removed for extraordinary maintenance requirements some measures will have to be immediately adopted ready to put in evidence and to reduce at the possible minimum limit the danger.

The putting back in its place of the protection or of the safety device must happen as soon as the reasons, that have made necessary their temporary removal, are stopped.

The machine transmission parts are completely isolated by means of fixed protections which don't allow the access for none kinematical chain.

Taking into account of the machine use modality and its use destination, the moving elements aren't isolated from fixed protections, moving protections or other safety devices.

The grinding group parts result placed at some distances from the access points such for which some dangerous points aren't reachable.

For all **safety functions** including the control and check systems parts joined to the safety, some well-tested components and safety principles have been used.

3. Transportation, put on service and use

The machine management is allowed only to the authorized personnel and opportunely educated and endowed of a sufficient technical experience. Before to switch on the machine perform the following operations:

- Read with attention the technical documentation,
- Know what protections and emergency devices are available on the machine, their location and functioning.

The not authorized use of commercial parts and accessories making part of the protections and safety devices can cause some malfunctions and the ranger situation beginning for the operators.

The operator must besides have received an adequate training.

3.1. Working positions and operators tasks

As described in the instructions manual for the use, the machine is designed to be driven from an **operator** skilled and informed on the residual risks, but with the competences, in safety matter, of the maintenance employees.

The normal working zone of the operator is:

- The machine lateral zone near the hopper (defined loading zone) in normal conditions of functioning for the food product manual loading

operations in the hopper and during the pestle use to direct the food product inside the machine neck, with the fixed protections in closed and blocked position;

- The machine anterior zone near the food product unloading zone in normal conditions functioning for the food product manual drawing operations stored in a proper container; with the fixed protections in closed and blocked position

3.2. Packing removal – opening modality

All transportation and handling operations must be performed from informed and trained personnel and must have read and understood the safety prescriptions showed in the present instructions manual for the use. Occur:

- **Perform the machine handling and transportation always when you find it uncharged;**
- **Verify that the lifting means are able to support the loading weight and overall dimensions in safety conditions and that are approved and subjected to a regular maintenance,**

- **Adopt all necessary measures to assure the means and loads maximum stability in relation to their masses and barycentre,**
- **Avoid to make suffer to the machine rude shaker or accidental collisions during the moving and the loading,**
- **Perform the handling with continue movements, without pulls or repeated impulses.**

3.3. Packing removal – opening modality

Packing description – how get rid of the packing material

The machines are packaged so that the seepage / liquids insight, organic matters or alive beings is avoided: it is represented from a **covering in polyethylene around the machine**, and all inserted in a **cardboard box** of adequate size. The empty spaces within the box are occupied from the **fill material**. Don't waste the packaging in the environment, but restore it for possible transportations or to address it to the recycling agencies.

The evaluation and the management with the aims of the biological compatibility of the products used in the packaging, are of the user competence and responsibility.

It is an employer obligation **to be acquainted of the actual laws in own country and work so that to observe these legislations.**

It is forbidden and besides liable to fines, leave the machine and the electric equipment in the environment.

3.4. Preparation preliminary operations stability

The machine stability is designed so that, in the foreseen functioning conditions, taking into account of the climatic conditions, is such as to allow the use **without reversal risk, fall, or inopportune movement.**

Taking into account of the conformation and its position, the machine results to be intrinsically steady without fastening needs to the working ground.



Electric Feeding

The electric feeding connection must be in conformance with the **country legislation in which is used**.

The electric feeding so must be maintained in conformance with the following technical prescriptions:

- **The electric feeding** must be always of type and have an intensity corresponding to the specifications indicated in the machine plate. If excessive voltages are applied, some components will be damaged **irreparably**,
- **A differential device must be foreseen** coordinated with the protection circuit, respecting the legislation, the legislative and regulated disposals in force in the installation country;

Electric feeding sectioning device

The feeding sectioning device, as comparable from what described in the power circuits diagram delivered with the electric equipment, is supplied for the machine feeding unique source.

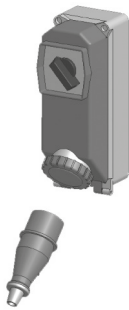
In case of incompatibility between the net socket and the device plug **change the socket with another type suitable from maintenance personnel**.

- **The electric feeding cable outside the machine cover** must be made pass in the spaces prepared from You and adequately protected;
- If present **the neutral conductor (N)** before feeding the electric equipment, as for You its continuity must be guaranteed (connected and available).
- Before to feed the electric equipment, as for You must be guaranteed the continuity of the green yellow conductor of the protection equipotential circuit.

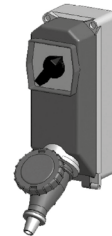
The feeding sectioning device allows to **separate (insulate) the machine electric equipment** from the feeding, with the aim to make possible the interventions **performing** without electric shocks risks.

The sectioning device presents two possible positions:

EN



OFF o "disconnected", the electric equipment results sectioned from the electric feeding



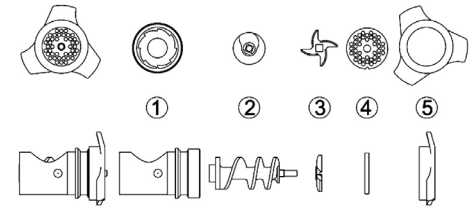
ON o "connected", the electric equipment results connected to the electric feeding

3.5. Grinding group assembly / disassembly

The assembly / disassembly operations of any machine part are performed with the stop machine and with the plug disconnected from the socket, or with the sectioning device in OFF.

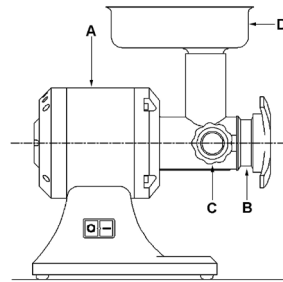
The phase n. 1 for the **grinding group Enterprise** is performed on a working ground following the under reported order:

- Insert in the pipe union (1) in the order: Archimedean screw (2), cutting knife oriented as in figure and inserted in the dragging pivot (3), drilled plate (4) inserted in the pipe union place (1);
- Screw down and tighten the blockage wheel (5).



The phase 2 is performed on the machine:

- Insert up to the blow the complete grinding group (B) on the machine (A);
- Tighten the mouth stop knob (C) up to when the grinding group (B) is blocked on the machine (A);
- Insert the hopper (D) in the machine neck
- In these conditions the machine is ready to work.



The disassembly activities of the grinding group from the machine are performed following in the backwards way the assembly phases previously described, starting from the phase n. 2 passing to the phase n. 1.

For a plate and knife better improvement and duration it is advised **to keep them always coupled**.

3.6. Grinding group rotation

The operations here follow indicated must be performed from the machine maintenance man (skilled personnel in the electric maintenance field of the industrial machines).

For machines fed with three phase voltage (3 PE AC 400V 50Hz), slacken lightly the blockage wheel so as don't make a strong pressure on the

drilled plate as for the cutting knife. During the switching on verify that the Archimedean screw / grater roll rotates in anticlockwise sense.

If there is an clockwise rotation, switch off the machine disconnecting the plug, disassembly it, disconnect two phase conductors and invert them of position.



3.7. Functioning description

The control devices are designed and manufactured so as much sure and reliable and resistant to the service normal stresses, to the foreseeable strains and to the external agents. Besides they

are clearly visible, locatable and marked from a suitable marking. Here follow the main control devices are showed:

| TYPE / COLOR | REFERENCE / DESCRIPTION |
|----------------|--|
| button / black | "0" / button for the machine stop control |
| button / white | "I" / button for the machine start control |

Starting

The machine starting is possible only with a voluntary action on the control device foreseen for

this aim: white button "I" for the machine starting control.

Stop

For the stop control push the black button "0". In case of momentary or extended stop, before to get in function the machine, all food products must be

removed within the machine: follow the indications relative to the grinding group disassembly.

Functioning safety

If the machine is under stress, or is submitted to too long functioning times or submitted at overloaded, the same stops immediately for the ther-

mal protection functioning. In this case wait that it is completely cooled before proceeding to the starting function.

Voltage lacking

In case of electric feeding breaking or if the machine is disconnected from the electric net, this last one will be able to be restarted only following

the starting function, **after the electric feeding back or the reconnection to the electric net.**

3.8. Controls and verifications before starting

| VERIFICATION / CONTROL BEFORE THE STARTING | MODALITY AND CHECKS |
|--|--|
| Check that: Extraneous objects aren't on the machine, inside the hopper, inside the machine neck | Sight control of the indicated parts, to check of objects or extraneous bodies lacking as for example different tools, clothes, etc... and that there isn't however the food product. In case of presence, provide with their removal. |
| Check the cleaning: • of the machine neck internal parts and of the grinding group • of the pusher • of the machine external surface | All indicated parts surfaces, before the machine use must be checked visually to verify their cleaning. For the sight check of the grinding group internal parts, provide with its disassembly. In case of molds presence or other type of dirtiness, provide with the cleaning procedure in accordance with the chapter 5 indications |

| | |
|--|---|
| <p>Check the integrity:</p> <ul style="list-style-type: none"> • of the fixed protections, • of the loading hopper, • of the machine neck, • of the machine body | <p>All fixed protections, etc..., must perform the function for which have been foreseen.</p> <p>Indicated parts sight check to verify their integrity in their surface external part.</p> <p>The parts must be however changed at the first erosion signals or breaking.</p> |
| <p>Check the functionality:</p> <ul style="list-style-type: none"> • of the control system parts / safety control; • of the control devices. | <p>All devices must perform the function for which have been foreseen. Control directly the devices so that these ones determine the waiting function.</p> <p>The actuators and all parts must be however changed to the first erosion signals or breaking.</p> |
| <p>Check the absence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • of strange noises after the starting | <p>During the functionality checking of the control devices, if there are strange noises, due for example to a seizing or mechanical breaks, stop immediately the machine and activate the maintenance service.</p> |
| <p>Check the absence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • of oil trails both on the machine support ground both in the Archimedean screw | <p>Both during the working, both at the end of every work, both in the assembly moment of the grinding group, check the oil trails absence in the indicated parts. If there are some fluid drops stop immediately the machine and activate the maintenance service.</p> |

For any intervention type or for the parts change that are damaged, activate the maintenance service. The possible change must happen with man-

ufacturer original products or at least of quality, safety and equivalent characteristics. For analysis contact the Authorized Assistance Center.

Put in function

The machine operator can put in function the machine following in order the under reported indications:

- Controls positive result for the preparation preliminary operations,
- Controls positive result for the electric feeding,
- Controls positive for the hopper inserting and positioning
- Checks positive result for the grinding group assembly,
- Checks positive result for the Archimedean screw correct rotation,
- Checks positive result / verifications before starting and periodical,
- Finalized checks positive result and verify the all safety conditions respect,

- Plug connection in opportune current socket,
- Place a gathering basin in the machine anterior zone in correspondence of the ground meat exit zone,
- Put in the machine left side and start the machine acting the control device of start "I",
- Introduce manually the food product within the machine neck and drive it towards the Archimedean screw using the pestle in equipment.
- At the end of the food product introduction, or when from the drilled plate doesn't come out more the product, stop the machine acting the control device of stop "0".

It is recommended to make not work the machine in vain, without the food product.

Switching off

In succession, the switching off must follow what here under indicated:

- Before the switching off wait the food product exile conclusion from the drilled plate,
- Stop the machine acting the control device of stop "0",

- Disconnect the machine plug from the feeding socket,
- Perform the cleaning interventions



Unblock in case of obstacle

During the working, or during the Archimedean screw rotation, due to the food products introduction with not homogeneous parts, as for example bones, or other, the machine could block.

The same situation can determine after an electric feeding break, or when the machine is stopped with inside the food product.

To be able to resume normally the working, the grinding group must be disassembled, with the different differentiation: **the disassembly must not happen slacking the blockage wheel, but slacking the grinding mouth block knob.**

4. Maintenance, breaks research and cleaning

4.1. Maintenance man requirements

With the term "maintenance" must not be understood only the periodical check of the machine normal functioning but also the analysis and the consequent remedy of all causes that for any matter put it out of service. It is absolutely necessary that for the maintenance, cleaning, parts change and breaks research activities performed from the

user, this work is entrusted to skilled personnel, competence and authorized from the employer. All operations of maintenance, cleaning and parts change, none excluded, must be definitely performed with the machine completely stopped and insulated from the external feeding sources.

4.2. Maintenance prescriptions

Protections removal and/or protection devices

For any interventions described in the present chapter, it is necessary to remove from their position some fixed protections.

The removal can happen only from the maintenance man.

At the end of the interventions, these protections must be replaced and blocked in their original po-

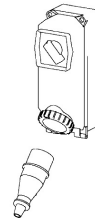
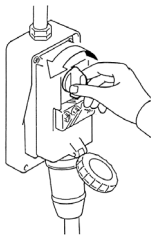
sition, with the fastening systems which were foreseen before the intervention.

The maintenance responsible must disconnect completely the machine, as here follow reported, before to proceed with the removal of a fixed protection and/or with the element change.

4.3. Insulation from the external feeding sources

Before to perform any operation of **maintenance, cleaning and parts change**, the external feeding

sources must be sectioned and insulated.



Position on "zero" the protection device placed upstream of the electric equipment feeding line.

Disconnect the general sectioning device and provide to protect the plug with proper systems

4.4. Breaks or damages research and moving elements unblocking

Here follow are indicate the interventions for the **breaks or damages research and moving elements unblocking** which can be performed from **maintenance men**.

| TYPE | POTENTIAL CAUSE/S | MODALITY AND COMPARISONS |
|--|---|---|
| Net voltage lacking | General Black out | Contact the electric energy distributor |
| | Fuses or magneto thermals intervention place upstream of the machine feeding line | After having eliminated the causes that have determined the protection device intervention, restore it. In case of problem persistency contact an electrician technician. |
| Functioning intervention | Protection device intervention inside the machine | Contact an electrician technician: after having eliminated the causes that have determined the protection device intervention, restore it. In case of fuses intervention, change them with types of the same model, calibration and intervention curve. |
| | Cause/s not identifiable | Contact directly the Authorized Assistance Center |
| The machine doesn't function: the Archimedean screw doesn't rotate | Feeding voltage lacking. | Check and restore the electric energy. |
| | Sectioning devices set on "OFF". | Turn the sectioning devcies in the position "ON" |
| | Intervened fuses or not functioning magneto thermals. | Change the intervened fuses, check the magneto thermal switches state. |
| | Lacked running button functioning | Check the START button efficiency and eventually contact directly the Authorized Assistance Center. |
| | Thermal intervention due to the overheating | Wait the complete cooling before the machine restarting |

EN

4.5. Extraordinary maintenance

For the intervention of extraordinary maintenance, consequent to breaks or revisions or mechanical and electric damages, it is necessary an intervention request directly to the Authorized Assistance Center.

The instructions about the extraordinary maintenance don't appear in the present instruction manual for the use and so must be explicitly requested to the manufacturer.



4.6. Cleaning

It is forbidden to clean by hand the organs and the elements in motion.

All cleaning interventions must be started only and exclusively, after having unloaded the machine with the food product in working and having insulated from the electric feeding source and from external energy.

The machine, the electric equipment and the machine board components must not be ever washed utilizing water, and not in any kind of

jets form and quantity; so, without “bucket” nor “rubber” nor “towel”. Don’t put ever directly the machine in the sink or under the tap.

The machine hygiene level classification and the associated equipment, for the foreseen use, is 2 (two): machine that, after an hygiene risk evaluation, is in conformance with applicable international standards requirements, but requests a programmed disassembly for the cleaning.

| FREQUENCY | PERSONNEL | MODALITY |
|---|-----------|---|
| At the end of every shift work and however before the daily use | Operator | <p>All the surface and the machine parts destined to come in contact with the food product or with the food zones (hopper internal surface, machine neck and the grinding group, the pestle) and the jets zones (machine external surface) must be cleaned and disinfected with the under reported modalities. For the grinding group disassembly activities see the previous descriptions.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrape the surfaces from the possible food product residuals (for example with plastic scrapers); • Clean all the food zone surfaces and jets zone with soft dampened clothes (not draining) with detergent diluted in hot water (also common soap for dishes is good). Don't soak them. With a towel clean inside the grinding mouth. Use specific products for steel, or for the aluminum: which must be liquids (not in cream or pastries however abrasive) and above all must not contain chlorine. Against the fat substances the denatured alcohol. • Rinse with cleaned hot water and successively dry all food zone surfaces and jets zone with soft clothes that don't lose coats. • Only the STAINLESS steel parts of the mincer group can be washed also in dishwasher, while the aluminum ones or in cast iron showed in the following table, cannot be washed in dishwasher. • The grinding group re assembly must happen only after a working requirement, leave the pieces wrapped in a dry soft clothes that doesn't lose coats. <p>DISINFECTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use detergents with PH neutral not oxidizing • If the hot water is used (> 60°C) use exclusively demineralised water. • If other products are used, these ones must be adequate to the material type. • For the machines with aluminium parts or in cast iron (see following table) it is possible to use peracetic acid products. <p>PERIODS OF LONG INACTIVITY</p> <p>During the machine long inactivity periods provide to pass vigorously on all steel surfaces (especially if stainless) a clothes soaked of Vaseline oil so that to spread a protective veil.</p> <p>THINGS NOT TO DO BEFORE OR WHILE CLEANING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enter towards the moving elements without to be previously checked of their stop; • Enter towards the moving elements without have stopped it in safety stop (blockage in zero position of the electric feeding sectioning devices) |

EN



| | | |
|---|----------|--|
| At the end of every shift work and however before the daily use | Operator | <p>PRODUCTS NOT TO USE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compressed air with jets towards the zones with flour warehouses and in general towards the machine; • Vapor equipment; • Detergent that contains CLORO (also if diluted) or its compounds as: the bleach, the muriatic acid, products to clear the drain, caustic soda products for the marble cleaning, in general decalcifying, etc... can attack the steel composition, staining and oxidizing it unavoidable. The only above described products fumes can oxidize and in any case corrode the steel; • Steel wool, brushes or abrasive discs produced with other metals or alloys (ex. Common steel, aluminum, brass, etc...) or tools that have previously cleaned other metals or alloys, that except to scratch the surface. • Detergents in abrasive dust; • Fuel, solvents or inflammable and/or corrosive fluids; • Substances used to clean the silver. |
|---|----------|--|

5. Manufacturing materials

In accordance with the functioning and production requirements, the machine can be constituted with different typology of manufacturing materials.

| GROUP | MATERIALS TYPOLOGY | | | | |
|----------------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| | Stainless Steel 18/8 | Stainless Steel AISI 304 | Stainless Steel AISI 440 | Cast iron treated for foods | Aluminum treated for foods |
| Machine body and hopper | ● | | | | |
| Knives and drilled plate | | | ● | | |
| Grinding group Enterprise | | ● | | ● | ● |
| Grinding group: 282199, 282007 | | ● | | ● | ● |

EN

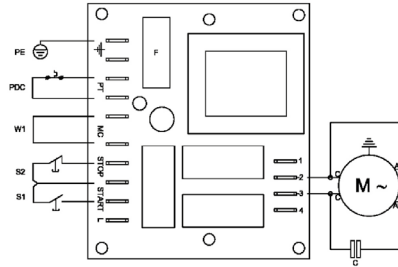


5.1. Electronic cards

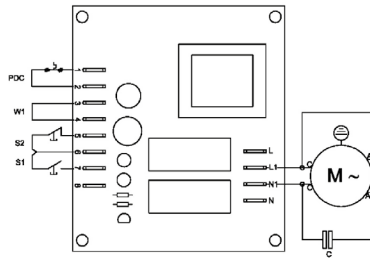
PE = ground conductor
 PDC = thermal protection
 W1 = bridge
 S2 = stop button
 S1 = start button
 F = fuse 500mA
 C = condenser
 2-3 = motor
 1-4 = 2 AC 230V 50Hz
 L1-N1 = motor
 L-N = 2 AC 230V 50Hz

282199, 282007 (1N PE AC 230V 50Hz)

AZP - TGFM02

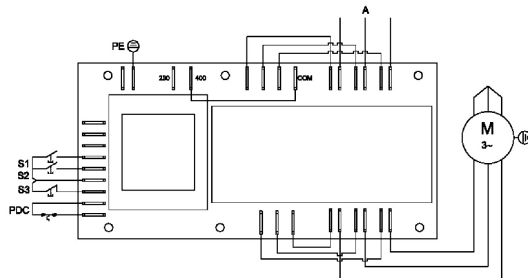


PTM02

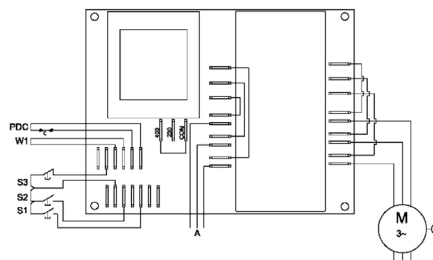


282199, 282007 (3Ph PE AC 400V 50Hz)

TGM3 400V



ITR-S-2 400V



Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and

when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Discarding & Environment

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural re-

sources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

Sicherheitsregeln

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch bestim.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
-  **Gefahr eines Stromschlags!** Das Gerät darf nicht selbstständig repariert werden. Sämtliche Mängel und Unzulänglichkeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal zu beseitigen.
- **Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen!** Das beschädigte Gerät vom Netz trennen und sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen.
- **Warnung:** Die Elektroteile des Gerätes dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Ebenso ist das Gerät nicht unter fließendes Wasser zu halten.
- Der Stecker und die Stromversorgungsleitung sind regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Der beschädigte Stecker oder Leitung sind an eine Servicestelle oder einer anderen qualifizierten Person zur Reparatur zu übergeben, um eventuellen Gefahren und Verletzungen des Körpers vorzubeugen.
- Man muss sich davon überzeugen, ob die Stromversorgungsleitung weder mit scharfkantigen noch mit heißen Gegenständen in Berührung kommt; halten Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus der Netzsteckdose zu nehmen, muss man immer am Stecker und nicht an der Leitung ziehen.
- Die Stromversorgungsleitung (oder Verlängerungsleitung) ist vor dem zufälligen Herausziehen aus der Steckdose zu schützen. Die Stromversorgungsleitung muss so geführt werden, dass niemand zufällig darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
- **Warnung!** Wenn der Stecker in der Netzsteckdose ist, muss man das Gerät als an die Stromversorgung angeschlossen betrachten.
- Bevor der Stecker aus der Netzsteckdose genommen wird, ist das Gerät auszuschalten.

DE



- Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
- Das Gerät muss man ausschließlich an die Steckdose mit solch einer Spannung und Frequenz anschließen, wie auf dem Typenschild angegeben wird.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die an einem leicht und bequem zugänglichen Ort angeordnet ist, und zwar so, dass das Gerät bei einer Störung sofort abgeschaltet werden kann. Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss man es von der Stromquelle trennen. Zu diesem Zweck muss man den Stecker, der sich am Ende der vom Gerät getrennten Leitung befindet, aus der Netzsteckdose ziehen.
- Vor dem Abtrennen des Steckers ist das Gerät auszuschalten!
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.
- Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
- Das Gerät mit Stromversorgungsleitung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.
- Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet.

DE

Verwendungszweck des Gerätes

- Das Gerät ist für den professionellen Einsatz geeignet.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Zerkleinern von Fleisch geeignet. Die Verwendung des Gerätes für andere Zwecke kann zu seiner Beschädigung sowie zu Körperverletzungen führen.
- Jede andere Verwendung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Benutzer ist allein verantwortlich für die unsachgemäße Nutzung des Gerätes.



1. Allgemeine Informationen und Beschreibung

Fleischwolf zur Verwendung mit Lochscheiben mit einem maximalen Lochdurchmesser von 8 mm.

Der Fleischwolf, im Folgenden als Maschine bezeichnet, ist zum Zerkleinern und Hacken von **rohem, nicht gefrorenem Fleisch mit Hilfe von Schneidwerkzeugen**, sowie für Soßen, Hamburger, Frikadellen und Wurstwaren bestimmt. Das Fleisch darf keine Knochen oder andere Bestandteile von einer anderen Konsistenz als die des Fleisches aufweisen.

Die Maschine besteht aus einem Elektromotor, der sich im Stecker (Korpus der Maschine) befindet. Bei bestimmten Ausführungen kann der Stecker aus dem Gehäuse entfernt werden.

Das Fleisch wird von Hand in den im oberen Teil der Maschine befindlichen Einfülltrichter eingeführt, wonach es manuell oder mit einem Schieber durch den Hals in die Förderschnecke befördert wird.

Der Trichter ist an der Säule der Maschine befestigt. Der Schieber ist aus Kunststoff, der für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

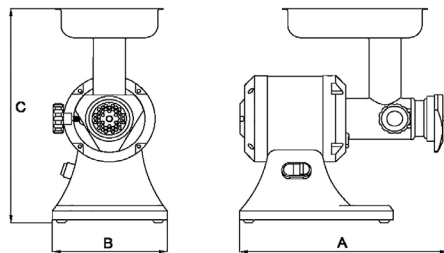
Die perforierte Platte wird mit Hilfe einer am Auslass des Mahlwerks montierten Scheibe gegen das Schneidmesser gedrückt.

Das Mahlwerk ist zerlegbar, und alle Materialien, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen den einschlägigen hygienischen Normen.

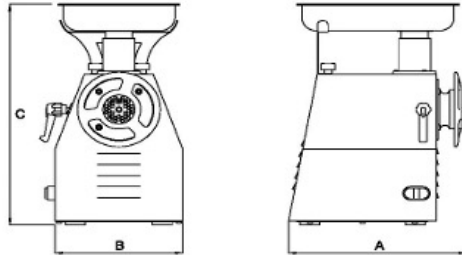
Zum Lieferumfang der Maschine gehört ein Typenschild mit den wichtigsten Informationen für den korrekten Anschluss. Das Typenschild befindet sich am Außengehäuse der Maschine. Vor dem Anschluss des Mahlwerks an die Steckdose ist IMMER zu prüfen, ob die elektrische Leistung und die Spannung übereinstimmen.

1.1. Technische und produktionsdaten

| TECHNISCHE DATEN | MODELL | | |
|---|----------------|----------------|----------------|
| | 282199 | 282007 | 282274 |
| Motorleistung (kW) / (PS) | 0.75/ 1 | 1.1/ 1.5 | 1.1/ 1.5 |
| Innenabmessungen des Auslasses des Mahlwerks (mm) | 70 | 82 | 70 |
| Produktionskapazität (kg / h) | bis zu 200 | bis zu 300 | bis zu 200 |
| Gewicht (kg) | 19 | 24 | 23 |
| Maximale Abmessungen AxBxC (mm) | 370x220x(H)440 | 440x240x(H)510 | 460x240x(H)510 |



| TECHNISCHE DATEN | MODELL | | |
|---|----------------|----------------|----------------|
| | 282342 | 282717 | 282335 |
| Motorleistung (kW) /(PS) | 1.5/2 | 1.5/2 | 2.2/3 |
| Innenabmessungen des Auslasses des Mahlwerks (mm) | 82 | 82 | 98 |
| Produktionskapazität (kg / h) | 350/400 | 350/400 | 600 |
| Gewicht (kg) | 31 | 31 | 52 |
| Maximale Abmessungen AxBxC (mm) | 450x260x(H)530 | 450x260x(H)530 | 420x545x(H)550 |

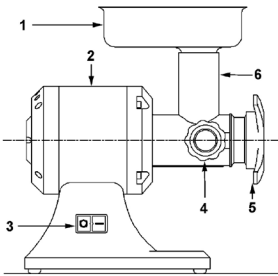
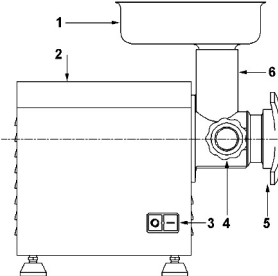
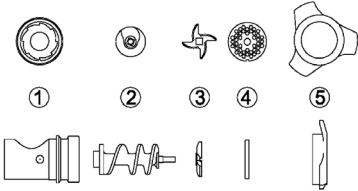


| | |
|---|--|
| A-bewerteter Lärmpegel | Weniger als 70 dBA |
| Stromart - Frequenz | Siehe Typenschild |
| Spannung | Siehe Typenschild |
| Nennspannung | Siehe Typenschild |
| Spannung der Hilfsschaltungen | AC 24V – DC 24V |
| Erde und Neutral | TT und TN |
| Schutzklasse | IP X3 |
| Einsatzort | Nur in geschlossenen Räumen |
| Positionierung der Maschine | Arbeitsfläche in einer Höhe von 900/1100 mm vom Boden aus, die mit der entsprechenden Hubkapazität ausgestattet ist, und mindestens 800 mm Freiraum um die Arbeitsfläche aufweist |
| Maximale Lufttemperatur in der Umgebung | +40°C |
| Erforderliche Mindestbeleuchtungsstärke | 500 Lux |
| Einhaltung der Richtlinie | 2006/42/EG, 2006/95/EG in der geänderten Fassung, Verordnung 1935/2004 |

| GRUPPE | MODELL | |
|---|--------|--------|
| | 282199 | 282007 |
| Maschinenkorpus aus poliertem Aluminium | ● | ● |
| Mahlwerk „gewerblicher Gebrauch“ | ● | ● |

DE



| GRUPPE | BEISPIEL | |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Einfülltrichter 2. Korpus 3. Netzschalter (An/Aus) 4. Knopf zum Blockieren des Auslasses 5. Sicherung 6. Maschine |  <p style="text-align: center;">Polierter Aluminium-Korpus</p> |  <p style="text-align: center;">Korpus aus Edelstahl</p> |
| <p>Mahlwerk „gewerblicher Gebrauch“</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Auslass des Mahlwerks 2. Förderschnecke 3. Schneidmesser 4. Perforierte Platte 5. Sicherungsring |  | |

1.2. Normaler gebrauch, unsachgemäßer oder verbotener gebrauch

Die in diesem Handbuch beschriebene Maschine ist ausschließlich für den Gebrauch durch einen **geschulten Bediener** bestimmt, der sich des Restrisikos bewusst ist und Sicherheitsmaßnahmen beherrscht.

Bei NORMALEM GEBRAUCH darf die Maschine ausschließlich zum Zerkleinern und Hacken von rohem, ungefrorenem Fleisch mit Hilfe von Schneidwerkzeugen verwendet werden. Das Fleisch darf keine Knochen oder andere Bestandteile von einer anderen Konsistenz als die des Fleisches aufweisen.

Die Maschine darf insbesondere nicht unsachgemäß verwendet werden, und zwar:

- Unter häuslichen Bedingungen,
- Mit anderen als den in der Tabelle der technischen Spezifikationen angegebenen Parametern,
- Mit anderen als den in diesem Handbuch angegebenen Anbauten - in solchen Fällen lehnen der Hersteller und/oder Verkäufer jegliche Haftung ab,
- Der Benutzer haftet für Schäden, die aus der

Nichteinhaltung der in den technischen Spezifikationen und der Auftragsbestätigung festgelegten Betriebsbedingungen entstehen.

- Gestatten Sie den Betrieb der Maschine nicht, sofern sich kein Fleisch darin befindet,
- Greifen Sie nicht in das Produkt ein oder beschädigen es absichtlich, Aufkleber dürfen nicht überklebt oder entfernt werden.

Die Maschine darf nicht auf eine ART und WEISE verwendet werden, die UNZULÄSSIG oder VERBOTEN ist, da dies insbesondere zu Verletzungen des Bedieners führen kann:

- es ist verboten, die Maschine zu bewegen, solange sie an die Stromversorgung angeschlossen ist;
- es ist verboten, am Netzkabel oder an dem Fleischwolf selbst zu ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen,
- es ist verboten, die Maschine oder das Netzkabel einer Last auszusetzen,
- es ist verboten, das Netzkabel an scharfen Gegenständen oder an Wärme abgebenden Objekten zu platzieren;

- es ist verboten, das Gerät zu benutzen, sofern das Netzkabel oder die Schalter beschädigt sind;
- es ist untersagt, die Maschine im ausgeschalteten Zustand am Stromnetz angeschlossen zu belassen,
- es ist verboten, die Maschine unbeaufsichtigt zu lassen, während sie mit Fleisch befüllt ist;
- es ist verboten, irgendwelche Gegenstände in den Lüftungsschlitz des Motors einzuführen;
- Es ist verboten, die Maschine über anderen Gegenständen für die Lebensmittelverarbeitung zu platzieren, die in einer Höhe von 900 - 1100 mm über dem Boden aufgestellt sind;
- es ist verboten, beliebige Gegenstände unterhalb des Maschinenfußes zu platzieren oder Stoffe oder andere Gegenstände zwischen Tischplatte und Maschinenfüßen zu platzieren,
- es ist verboten, brennbare, ätzende oder schädliche Substanzen zur Reinigung zu verwenden,
- es ist verboten, die Maschine in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen;
- nur autorisierte Mitarbeiter, welche die für diesen Zweck vorgesehene Kleidung tragen, dürfen die Maschine benutzen,
- es ist verboten, andere als die zum Mahlen in der Maschine bestimmten Produkte in den Hals zu stecken, wie z. B. Knochen, gefrorenes Fleisch, andere Produkte als Lebensmittel, z. B. Schals, usw.
- es ist verboten, den Einfülltrichter während des Betriebs der Maschine oder zu irgendeinem Zeitpunkt abzunehmen, während die Maschine mit zu zerkleinernden Lebensmitteln gefüllt ist,
- es ist verboten, den Knopf, der die Steckdose blockiert, bei laufender Maschine oder vor Ablauf von 5 Sekunden nach Betätigung des Netzschalters der Maschine zu lösen,
- es ist verboten, die Maschine zu starten, falls sie unsachgemäß verriegelte oder entfernte Schutzvorrichtungen an beweglichen und festen Teilen aufweist;
- es ist verboten, Schutzvorrichtungen zu demonstrieren und Sicherheitshinweise zu entfernen,
- es ist verboten, die Maschine zu benutzen, falls der Benutzer nicht alle Vorkehrungen zum Schutz vor Restrisiken getroffen hat,
- es ist verboten, zu rauchen oder Geräte zu verwenden, die eine Flamme erzeugen, bzw. brennbare Materialien verwenden, es sei denn, es wurden Sicherheitsmaßnahmen getroffen;
- es ist verboten, Bedienungselemente, Schösser, Knöpfe usw. zu aktivieren oder zu konfigurieren, während die Maschine in Betrieb ist oder wenn keine ordnungsgemäße Schulung durchlaufen und eine entsprechende Genehmigung vorliegt
- Es ist verboten, Lochscheiben mit Löchern mit einem Durchmesser von mehr als 8 mm zu verwenden.

Der Benutzer haftet für Schäden, die aus der Nichteinhaltung der Betriebsanforderungen entstehen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen autorisierten Kundendienst.

2. Sicherheitsanweisungen

2.1. Warnung vor einem verbleibenden Risiko

DAS RESTRISIKO, DAS DURCH ENTFERNEN DER STATIONÄREN SCHUTZEINRICHTUNGEN, DER REPARATUR BESCHÄDIGTER/VERSCHLISSENER TEILE BESTEHT

Es ist dem Bediener untersagt, Versuche zu unternehmen, eine feststehende Schutzeinrichtung zu entfernen oder zu öffnen oder eine solche zu beeinträchtigen.

Bei Wartung, Werkzeugwechsel und Reinigung sowie bei allen Tätigkeiten, die manuell durchgeführt werden und bei denen die Hände in gefährliche Bereiche der Maschine eingeführt werden müssen, ergibt sich ein Restrisiko, insbesondere durch:

- Stöße gegen einen Teil der Maschine,
- Abrieb an rauen Teilen der Maschine,
- Verletzung durch scharfe Gegenstände.



Darüber hinaus müssen der Bediener und der Wartungstechniker für manuelle Eingriffe bei geöffneten Schutzeinrichtungen geschult sein, sich der da-

mit verbundenen Risiken bewusst sein und von der zuständigen Person autorisiert sein.

2.2. Schutzeinrichtungen der Maschine

Es ist verboten, die Schutzeinrichtungen der Maschine zu demontieren.

Falls die Demontage von Schutzeinrichtungen für die Durchführung außerordentlicher Wartungsarbeiten erforderlich ist, müssen sofort Vorkehrungen getroffen werden, um die daraus entstehende Gefahr auf ein Minimum zu beschränken.

Die Schutzeinrichtungen müssen unmittelbar nach Wegfall der Gründe für ihre Demontage wieder angebracht werden.

Die Übertragungsvorrichtungen sind durch stationäre Schutzeinrichtungen vollständig isoliert, wodurch der Zugang zu allen Antriebskomponenten unterbunden wird.

In Abhängigkeit von der Art und dem Zweck der Maschine können bewegliche Teile nicht von feststehenden, beweglichen und anderen Schutzeinrichtungen isoliert sein.

Teile des Mahlwerks befinden sich in einem sicheren Abstand zu den Zugangspunkten.

Technologien, deren Wirksamkeit und Sicherheit erprobt sind, wurden für alle **Schutzeinrichtungsfunktionen** eingesetzt, auch für die Kontroll- und Überwachungssysteme.

3. Transport, Inbetriebnahme und Betrieb

DE

Die Maschine darf nur von autorisierten Mitarbeitern bedient werden, die ordnungsgemäß geschult wurden und über die entsprechende Erfahrung verfügen.

Führen Sie vor dem Start der Maschine die folgenden Aktivitäten durch:

- Lesen Sie die technische Dokumentation,
- Prüfen Sie, welche Schutz- und Notfalleinrichtungen in der Maschine vorhanden sind, prüfen

Sie, wo sie sich befinden und wie sie funktionieren.

Die unbefugte Verwendung von Teilen und Zubehör, die einen Teil der Schutzeinrichtungen darstellen, kann zu unsachgemäßem Betrieb führen und eine Gefahr für das Bedienpersonal darstellen.

Die Bediener müssen eine entsprechende Schulung absolviert haben.

3.1. Arbeitsstation und Aufgaben des Bedieners

Die in diesem Handbuch beschriebene Maschine ist ausschließlich für den Gebrauch durch einen geschulten Bediener bestimmt, der sich des Restrisikos bewusst sowie über geeignete Fähigkeiten verfügt und Sicherheitsmaßnahmen beherrscht.

Der normale Arbeitsplatz des Bedieners besteht aus Folgendem:

- Dem seitlichen Bereich der Maschine in der Nähe des Einfülltrichters (definierter Einfüllbereich) unter normalen Arbeitsbedingungen mit manuellem Einlegen von Lebensmitteln in den Trichter sowie

mit der Verwendung eines Schiebers zum Hineinschieben von Lebensmitteln in den Maschinenhals, mit festen und beweglichen Schutzeinrichtungen in geschlossener und verriegelter Position;

- Dem vorderen Bereich der Maschine in der Nähe der Zuführung von Lebensmittelprodukten unter normalen Arbeitsbedingungen während der manuellen Entnahme von Lebensmittelprodukten aus dem entsprechenden Behälter, mit festen und beweglichen Schutzeinrichtungen in geschlossener und verriegelter Position.



3.2. Transport, umstellung und lagerung

Alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit dem Transport und der Beförderung dürfen nur von geschulten Mitarbeitern ausgeführt werden, welche die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsregeln gelesen haben. Folgendes muss durchgeführt werden:

- Die Maschine darf nur bewegt und transportiert werden, sofern sie leer ist;
- Es muss geprüft werden, ob die Hebevorrichtung eine dem Gewicht und den Abmessungen der Maschine im gesicherten Zustand angemessene Tragfähigkeit hat, ob diese Vorrichtung genehmigt ist und einer regelmäßigen Wartung unterliegt,

- Alle erforderlichen Maßnahmen müssen ergriffen werden, um eine maximale Stabilität der Hebevorrichtung zu gewährleisten und sicherzustellen, dass diese entsprechend ihrem Gewicht und ihrem Schwerpunkt entsprechend belastet wird,
- Schläge und versehentliche Stöße gegen die Maschine sind zu vermeiden,
- Ein Bewegen muss kontinuierlich, ohne plötzliche Bewegungen oder Stöße erfolgen.

3.3. Entfernen der verpackung - öffnen

BESCHREIBUNG DER VERPACKUNG - WIE VERPACKUNGSMATERIALIEN ENTSORGT WERDEN

Die Maschinen werden so verpackt, dass das Eindringen von Flüssigkeiten, organischen Substanzen oder lebenden Organismen ausgeschlossen ist, d. h. sie werden mit **Füllungen aus Polyethylen gesichert** und anschließend in einen **Karton** der entsprechenden Größe platziert. **Das Füllmaterial** wird in Leerräume in der Box platziert.

Die Verpackung darf nicht in die Natur entsorgt werden, sie muss für einen eventuellen Transport aufbewahrt oder recycelt werden.

Der Benutzer ist für die Bestimmung der Verpackungsmaterialien und deren ordnungsgemäße Entsorgung verantwortlich.

Es ist die Pflicht des Arbeitgebers, die im **jeweiligen Land geltenden Gesetze zu kennen und zu befolgen**. **Es ist verboten**, Maschinen und elektrische Geräte in die Natur zu entsorgen, **was mit einer Geldstrafe geahndet wird**.

DE

3.4. Vorbereitende maßnahmen zuverlässiger betrieb

Die Konstruktion der Maschine unter vorhersehbaren Arbeitsbedingungen, die den klimatischen Bedingungen Rechnung tragen, gewährleistet einen zuverlässigen Betrieb **ohne die Gefahr von Leckagen, Stürzen oder versehentlichen Bewegungen**.

Elektrische stromversorgung

Der elektrische Anschluss ist gemäß den **gesetzlichen Bestimmungen des Landes, in dem die Maschine betrieben wird**, vorzunehmen.

Die elektrische Stromversorgung muss den folgenden technischen Richtlinien entsprechen:

- Die elektrische Stromversorgung muss von der Art und Intensität her stets den technischen Spezifikationen entsprechen, die auf dem Typenschild der Maschine angegeben sind. Die Verwendung einer zu hohen Spannung kann bestimmte Unterbaugruppen **irreversibel** beschädigen,

Die Konstruktion der Maschine gewährleistet zudem einen zuverlässigen Betrieb unter Arbeitsbedingungen, sofern sie richtig positioniert ist, ohne dass sie an der Arbeitsfläche befestigt werden muss.

- Eine an den Schutzkreis gekoppelte **Fehlerstromschutzeinrichtung** muss in Übereinstimmung mit den Vorschriften und Richtlinien des Landes, in dem die Maschine betrieben wird, vorgesehen werden;
- **Das Netzkabel** muss außerhalb des Maschinengehäuses an entsprechend vorbereiteten und gesicherten Stellen verlaufen;

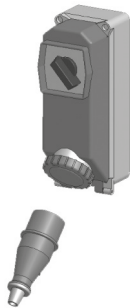


- Falls vorhanden, muss der **Neutralleiter (N)** vor dem Anschluss der Maschine an die Stromversorgung angeschlossen werden, da seine Durchgängigkeit gewährleistet sein muss (Anschluss und Betriebsfähigkeit);

Netzschalter

Der Netzschalter, der in Diagrammen der mit der Maschine gelieferten elektrischen Anschlüsse dargestellt ist, stellt die einzige **Stromquelle der Maschine** dar.

Im Falle der Nichtübereinstimmung von Steckdose und Stecker der Maschine sind die **Wartungstechniker verpflichtet, die Steckdose durch eine andersartige zu ersetzen.**



OFF - Aus, die Maschine ist von der Stromversorgung getrennt

- Vor dem Anschluss der Maschine an die Stromversorgung ist die Durchgängigkeit des Schutzkreises (angeschlossen und betriebsbereit) mit einem Äquipotentialkreis durch Anschluss des gelb-grünen Drahtes sicherzustellen.

Der Netzschalter ermöglicht es, **elektrische Geräte** zum Zweck der Durchführung von Wartungsarbeiten ohne die Gefahr eines elektrischen Schlages von der Stromversorgung **zu trennen (zu isolieren).**

Der Netzschalter weist zwei Stellungen auf:



ON - ein, die Maschine ist an die Stromversorgung angeschlossen

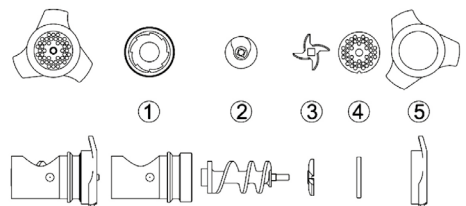
3.5. Montage/demontage des mahlwerks

Die Montage/Demontage der Maschinenteile muss bei abgeschalteter, spannungsfreier Maschine bzw. bei ausgeschaltetem Netzschalter durchgeführt werden.

Stufe 1 wird auf der Arbeitsfläche des **gewerblichen Mahlwerks** in der folgenden Reihenfolge durchgeführt:

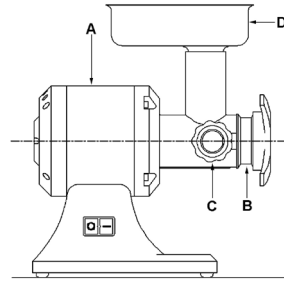
- In den Adapter (1) werden die folgenden Komponenten eingesetzt: Förderschnecke (2), Schneidmesser - nach Zeichnung ausgerichtet, auf Achse (3) montiert; Lochscheibe (4);
- Sicherungsring (5) befestigen und festziehen.

Die Montage des **gewerblichen Mahlwerks** erfolgt in zwei Schritten (als Beispiel wird eine Maschine in der Ausführung mit Aluminiumkorpus gezeigt).



Schritt 2 wird wie folgt durchgeführt:

- Montieren Sie das komplette Mahlwerk (B) an der Maschine (A) bis zum Anschlag;
- Den Verriegelungsknopf (C) anziehen, bis das Mahlwerk (B) mit der Maschine (A) fest verriegelt ist;
- Den Einfülltrichter (D) auf der Säule der Maschine montieren
- Die Maschine ist betriebsbereit.



Die **Demontage des Mahlwerks** von der Maschine erfolgt, indem die oben genannten Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge, beginnend mit Stufe 2, dann Stufe 1, vorgenommen werden.

Um eine optimale Leistung und Lebensdauer der Lochscheibe und des Schneidmessers zu gewährleisten, **dürfen diese nicht zerlegt werden.**

3.6. Drehzahl des mahlwerks

Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur von einem **Wartungstechniker** (ein Mitarbeiter mit den entsprechenden Kenntnissen über die elektrischen Systeme von industriellen Maschinen) ausgeführt werden.

Bei Drehstrommaschinen (3 PE AC 400V 50Hz) ist der **Sicherungsring vorsichtig zu lösen**, um keinen starken Druck auf die Lochscheibe und das Schneid-

messer auszuüben. **Überprüfen Sie beim Einschalten der Maschine, ob sich die Förderschnecke / der Rost gegen den Uhrzeigersinn dreht.**

Falls die Drehrichtung entgegengesetzt ist (im Uhrzeigersinn), schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, demontieren Sie die Maschine, trennen Sie die beiden Phasenleitungen und tauschen Sie deren Anschlüsse aus.

DE

3.7. Beschreibung des betriebs

Die Bedientasten der Maschine wurden so konzipiert und ausgeführt, dass die Zuverlässigkeit und Widerstandsfähigkeit bei normaler Benutzung sowie gegen die Einwirkung von äußeren Faktoren gewährleistet

ist. Darüber hinaus sind sie gut sichtbar, leicht zu finden und ordnungsgemäß gekennzeichnet. In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Bedienelemente aufgeführt:

| TYP/FARBE | BESCHREIBUNG |
|---------------|--|
| Taste/schwarz | Taste „0“ - Netzausschalter der Maschine |
| Taste/weiß | Taste „I“ - Netzeinschalter der Maschine |

Start

Das Starten der Maschine ist nur durch den zweckmäßigen Einsatz der dafür vorgesehenen Bedientas-

te möglich: weiße Taste mit dem „I“-Symbol, mit der die Maschine gestartet wird.

Stopp

Um die Maschine zu stoppen, drücken Sie die schwarze Taste „0“. Bei vorübergehender oder längerer Abschaltung müssen Sie vor der Wiederinbe-

triebnahme der Maschine Lebensmittelreste aus der Maschine entfernen: Gehen Sie entsprechend den Anweisungen für die Demontage des Mahlwerks vor.



Betriebssicherheit

Wird die Maschine intensiv, zu lange oder überlastet betrieben, wird der thermische Schutz ausgelöst. Warten Sie in einem solchen Fall vor der erneuten

Inbetriebnahme der Maschine solange, bis diese abgekühlt ist.

Keine spannung

Bei Unterbrechungen der elektrischen Stromversorgung oder der Trennung der Maschine vom Stromnetz muss die Maschine nach Wiederherstellung der Strom-

versorgung oder nach dem Wiederanschluss an das Stromnetz erneut gestartet werden.

3.8. Überprüfung vor der Inbetriebnahme der Maschine

| ÜBERPRÜFUNG VOR DER INBETRIEBNAHME DER MASCHINE | BESCHREIBUNG |
|--|--|
| Überprüfen Sie das Folgende: Ob Fremdkörper an der Maschine, im Trichter oder in der Säule der Maschine vorhanden sind | Sichtprüfung der angegebenen Teile auf das Vorhandensein von Fremdkörpern, wie z. B. Werkzeuge, Teile der Kleidung usw., bei denen es sich nicht um Lebensmittel handelt. Falls solche Fremdkörper vorhanden sind, müssen diese entfernt werden. |
| Auf Sauberkeit prüfen: <ul style="list-style-type: none">• Innenelemente von Maschinsäule und Mahlwerk• Schieber• äußere Bestandteile der Maschine | Überprüfen Sie die Sauberkeit der Oberflächen aller angegebenen Teile. Für eine visuelle Kontrolle der Innenteile des Mahlwerks muss dieses demontiert werden. Bei Vorhandensein von Schimmel oder anderen Verschmutzungen muss die Reinigung gemäß den Richtlinien in Abschnitt 5 durchgeführt werden. |
| Überprüfen des Zustands von: <ul style="list-style-type: none">• stationäre Schutzeinrichtungen,• Einfülltrichter,• Maschinsäule,• Maschinenkorpus | Alle stationären Schutzeinrichtungen usw. müssen sich in einem ordnungsgemäßen technischen Zustand befinden. Eine Sichtprüfung der angegebenen Teile muss durchgeführt werden, um den Zustand ihrer Oberflächen zu überprüfen. Bei Anzeichen von Verschleiß oder Versagen sind die Teile zu ersetzen (siehe: |
| Prüfen der Funktionsfähigkeit von: <ul style="list-style-type: none">• Teile des Steuerungs-/Sicherheitssystems,• Bedienelemente. | Alle Schutzeinrichtungen usw. müssen sich in einem ordnungsgemäßen technischen Zustand befinden. Überprüfen Sie die Bedienelemente für die gewünschten Funktionen auf direktem Wege. Schalter und alle Teile, die defekt oder abgenutzt sind, müssen ersetzt werden. |
| Überprüfen Sie Folgendes: <ul style="list-style-type: none">• anormale Geräusche nach der Inbetriebnahme | Sollten während der Überprüfung der Schutzeinrichtungen abnormale Geräusche auftreten, wie z. B. durch Einklemmen von Komponenten oder mechanische Beschädigungen, so ist die Maschine sofort abzuschalten und eine Wartung vorzunehmen. |

Überprüfen Sie Folgendes:

- **Ölspuren auf der Arbeitsfläche unter der Maschine bzw. auf der Förderschnecke**

Prüfen Sie während und nach der Arbeit sowie während der Montage des Mahlwerks auf Ölflecken an den angegebenen Teilen. Sind solche vorhanden, stoppen Sie die Maschine sofort und führen Sie geeignete Wartungsarbeiten durch.

Falls beschädigte Teile repariert oder ersetzt werden müssen, führen Sie eine entsprechende Wartung durch. Beschädigte oder verschlissene Teile müssen durch Originalteile des Herstellers oder durch Ersatzprodukte mit identischer Qualität, denselben Si-

cherheitsparametern und denselben technischen Spezifikationen ersetzt werden. Um Informationen bezüglich der Teile zu erhalten, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Betrieb

Der Bediener ist verpflichtet, die Maschine erst nach erfolgreichem Feedback der nachstehenden Anweisungen zu bedienen:

- Nach Erhalt positiver Ergebnisse der vor der Inbetriebnahme durchgeführten Prüfungen,
- Nach Erhalt positiver Ergebnisse der Überprüfung der Stromversorgung,
- Nach Erhalt positiver Ergebnisse der Überprüfung der Trichterposition,
- Nach Erhalt positiver Ergebnisse der Überprüfung des Mahlwerks,
- Nach Erhalt positiver Ergebnisse der korrekten Förderschnecken-Drehzahl,
- Nach Erhalt positiver Ergebnisse aus Vorab- und periodischen Überprüfungen,
- Nach Erhalt positiver Ergebnisse der Überprüfung der Schutzeinrichtungen

- Nach korrektem Anschluss an die Stromversorgung ist
- Stellen Sie ein Gefäß für die Aufnahme von Hackfleisch vor die Maschine, direkt unter den Auslass;
- Stellen Sie sich auf die linke Seite der Maschine und drücken Sie die „I“-Einschalttaste,
- Führen Sie das Produkt manuell in den Trichter der Maschinsäule ein und leiten Sie es mit dem angebrachten Schieber in die Förderschnecke.
- Nach der Zuführung oder falls das Produkt nicht mehr aus der Lochscheibe herauskommt, stoppen Sie die Maschine mit der mit dem „O“-Symbol gekennzeichneten STOPP-Taste.

Es wird empfohlen, die Maschine nicht ohne eingelegetes Fleisch zu starten.

Herunterfahren

Die Maschine muss gemäß den folgenden Richtlinien heruntergefahren werden:

- Warten Sie vor dem Herunterfahren der Maschine, bis das gesamte zu verarbeitende Produkt die Lochscheibe passiert hat

- Stoppen Sie die Maschine mit der STOPP-Taste, die mit dem „O“-Symbol gekennzeichnet ist,
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose,
- Führen Sie die Reinigung durch.

Entriegelung im Falle eines Hindernisses

Während der Arbeit der Maschine oder während sich die Förderschnecke dreht, kann die Zuführung eines inhomogenen Produktes, z. B. Knochen, zu einem Blockieren der Maschine führen.

Die Maschine kann ähnlich reagieren, sofern die Stromversorgung unterbrochen oder sie angehalten wird, während sich noch ein Produkt in ihr befindet.

Um den normalen Betrieb wieder aufnehmen zu können, muss das Mahlwerk jedoch demontiert werden: **Die Baugruppe darf nicht durch Lösen des Sicherungsringes oder durch Lösen des Knopfes, der den Auslass verriegelt, demontiert werden.**

DE



4. Wartung, fehlersuche und reinigung

4.1. Anforderungen an wartungstechniker

Der Begriff „**Wartung**“ bedeutet nicht nur die periodische Überprüfung des normalen Betriebs der Maschine, sondern auch die Analyse und Beseitigung der Ursachen für mögliche Ausfälle. Tätigkeiten, wie z. B. **Wartung, Reinigung, Austausch von Teilen und Fehlerbehebung** dürfen nur von qualifizierten und vom Arbeitgeber **autorisierten Personen** vorgenommen werden.

4.2. Wartungsvorgaben

Demontage von schutzeinrichtungen und/oder sonstigen schutzgeräten

Bei bestimmten in diesem Abschnitt beschriebenen Eingriffen ist es **notwendig, stationäre Schutzeinrichtungen abzubauen**.

Die Demontage darf nur von einem Wartungstechniker durchgeführt werden.

Nach Abschluss der Reparaturarbeiten müssen die Schutzeinrichtungen wieder angebracht und in ihrer

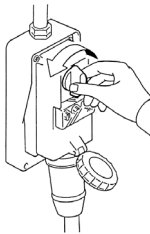
ursprünglichen Position verriegelt werden, wobei die betreffenden Befestigungen zu verwenden sind, die vor der Reparatur entfernt wurden. Vor der Demontage von stationären Schutzeinrichtungen und/oder dem Austausch von Teilen **muss der Wartungstechniker die Maschine vollständig herunterfahren**.

ursprünglichen Position verriegelt werden, wobei die betreffenden Befestigungen zu verwenden sind, die vor der Reparatur entfernt wurden.

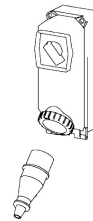
Vor der Demontage von stationären Schutzeinrichtungen und/oder dem Austausch von Teilen **muss der Wartungstechniker die Maschine vollständig herunterfahren**.

4.3. Trennung von der stromversorgung

Vor Beginn der **Wartung, Reinigung oder des Austauschs von Teilen** muss die Maschine von der Stromquelle getrennt werden.



Schließen Sie einen Erdungsschalter hinter dem Netzkabel der Maschine an.



Ziehen Sie den Schalter ab und sichern Sie den Stecker entsprechend.

4.4. Fehler oder Schäden finden und gelockerte Teile verriegeln

Im Folgenden werden **Methoden zur Feststellung von Fehlern oder Schäden und zur Verriegelung gelockerter Teile** vorgestellt, die nur von einem Wartungstechniker durchgeführt werden dürfen.

| TYP | MÖGLICHE URSACHE | TEIL UND VERGLEICH |
|---|--|---|
| Kein Strom aus dem Stromverteiler vorhanden | Vollständiger Ausfall der Stromversorgung | Kontaktieren Sie den Stromversorger |
| | Aktivierung von Sicherungen oder magnetothermischen Schaltern in der zur Maschine hinführenden Stromleitung | Nach Beseitigung der Ursachen für die Auslösung des Schutzes ist der ursprüngliche Zustand des Schutzes wiederherzustellen. Tritt das Problem erneut auf, wenden Sie sich an einen Elektriker. |
| Eingriff | Schutzauslöser im Inneren der Maschine | An einen Elektriker wenden: Nach Beseitigung der Ursachen für die Auslösung des Schutzes ist der ursprüngliche Zustand des Schutzes wiederherzustellen. Ersetzen Sie die ausgelösten Sicherungen durch Sicherungen des gleichen Typs, Modells, der gleichen Leistung und Auslösekurven. |
| | Ursache unbestimmt | Direkt an einen autorisierten Kundendienst wenden. |
| Maschine funktioniert nicht: Förderschnecke dreht sich nicht | Keine Stromversorgung. | Prüfen und Wiederherstellen der elektrischen Stromversorgung. |
| | Abschaltvorrichtungen für die Stromversorgung sind auf „AUS“ gestellt Sicherungen haben ausgelöst oder es gibt thermomagnetische Schalter, die nicht gewartet werden können. Die Starttaste zeigt keine Funktion. Auslösen des Thermoschutzes aufgrund einer Überhitzung. | Stellen Sie die Schalter auf die „EIN“-Position Ausgelöste Sicherungen ersetzen, den Zustand der thermomagnetischen Schutzschalter überprüfen. Prüfen Sie, ob die Taste funktioniert, und wenden sich gegebenenfalls direkt an einen autorisierten Kundendienst. Warten Sie, bis die Maschine vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie wieder in Betrieb nehmen. |

DE



4.5. Außerplanmäßige wartung

Im Falle einer außerplanmäßigen Wartung, die als Folge von Ausfällen, Überprüfungen oder mechanischen oder elektrischen Beschädigungen durchgeführt wird, ist ein Einsatz durch einen autorisierten Kundendienst erforderlich.

Außerplanmäßige Wartungsanweisungen werden in dieser Version des Benutzerhandbuchs nicht aufgeführt, weshalb der Verkäufer oder ein autorisierter Kundendienst kontaktiert werden muss.

4.6. Waschen

Es ist verboten, Unterbaugruppen und bewegliche Teile von Hand zu reinigen.

Mit der Reinigung kann erst begonnen werden, sobald die Maschine von Lebensmittelresten befreit und der externen Stromversorgung getrennt worden ist.

Die Maschine, die elektrischen Geräte oder Elemente auf der Instrumententafel können nicht mit Wasser oder Waschdüsen gereinigt werden; auch Eimer, Schwämme und Tücher dürfen nicht zum

Waschen verwendet werden. Stellen Sie die Maschine nicht direkt in ein Waschbecken oder unter fließendes Wasser.

Die HygieneEinstufung der Maschine und des dazugehörigen Zubehörs für Anwendungen je nach Verwendungszweck ist Stufe 2 (zwei): Maschine, die nach der hygienischen Risikobewertung nicht den Anforderungen der einschlägigen internationalen Standards entspricht, aber eine planmäßige Demontage zur Reinigung erfordert.

| FREQUENZ | PERSONAL | VORGEHENSWEISE |
|---|----------|--|
| Am Ende jeder Schicht, und in allen Situationen, die vor der Verwendung an einem bestimmten Tag liegen | Bediener | <p>Alle Oberflächen und Teile der Maschine, die für den Kontakt mit Lebensmitteln oder in Bereichen mit Lebensmittelkontakt (Innenfläche des Trichters, der Säule, der Schleifeinheit, des Schiebers) und der Düsenbereiche (Außenfläche der Maschine) bestimmt sind, müssen gemäß dem beschriebenen Verfahren gereinigt und desinfiziert werden. Anweisungen zur Demontage des Mahlwerks finden Sie in den vorangegangenen Beschreibungen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Eventuelle Speisereste von der Oberfläche abschaben (z. B. mit einem Kunststoffschaber).• Reinigen Sie alle Oberflächen im Bereich des Lebensmittelkontakts und den äußeren Bereich mit einem weichen Tuch, das mit in warmem Wasser gelöstem Reinigungsmittel (es kann auch normales Geschirrspülmittel verwendet werden) angefeuchtet ist (darf nicht tropfen). Nicht einweichen. Verwenden Sie das Tuch, um den inneren Teil der Öffnung zu reinigen. Verwenden Sie Produkte, die für Stahl oder Aluminium bestimmt sind, Flüssigkeiten (keine Emulsionen oder Pasten mit abrasiven Eigenschaften), wobei diese Produkte vor allem kein Chlor enthalten dürfen. Zum Entfernen von Fett kann Brennspritus verwendet werden.• Spülen Sie mit sauberem, warmem Wasser nach, und trocknen Sie anschließend die gesamte Oberfläche der Bereiche mit Lebensmittelkontakt und des äußeren Bereichs mit einem weichen Tuch, das keine Fasern hinterlässt.• In der Spülmaschine dürfen nur Teile aus EDELSTAHL gewaschen werden, und die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Aluminium- und Gussteile müssen von Hand gewaschen werden.• Das Mahlwerk darf nur dann zusammengebaut werden, falls es benötigt wird, und seine Teile müssen in weiche Tücher, die keine Fasern hinterlassen, eingewickelt gelagert werden. |

Am Ende jeder Schicht, und in allen Situationen, die vor der Verwendung an einem bestimmten Tag liegen

Bediener

DESINFEKTION

- Verwenden Sie Substanzen mit einem neutralen pH-Wert.
- Bei der Verwendung von heißem Wasser (>60°C) darf nur entmineralisiertes Wasser verwendet werden.
- Werden andere Produkte verwendet, müssen sie für den jeweiligen Werkstofftyp geeignet sein.
- Bei Maschinen mit Teilen aus Aluminium oder Gusseisen (siehe Tabelle) können Produkte auf Essigsäurebasis verwendet werden.

LANGE STANDSZEITEN

- **Während langer Zeiträume, in denen die Maschine nicht in Betrieb ist,** müssen alle Stahloberflächen (insbesondere Edelstahloberflächen) mit einem in Vaseline-Öl getränkten Tuch kräftig gereinigt werden, wodurch eine Schutzschicht aufgetragen wird.

WAS VOR ODER WÄHREND DER REINIGUNG ZU UNTERLASSEN IST:

- Halten Sie Abstand zu beweglichen Teilen, ohne zuvor geprüft zu haben, ob diese vollständig zum Stillstand gekommen sind.
- Bevor Sie sich den beweglichen Teilen nähern, müssen Sie diese durch den Not-Aus-Schalter stoppen (Blockierung der Geräte, Unterbrechung der elektrischen Versorgung in der Nullstellung)

PRODUKTE, DIE NICHT VERWENDET WERDEN DÜRFEN:

- Verwenden Sie Druckluft in Bereichen, in denen sich Mehl angesammelt hat, oder richten Sie die Düsen in die Hauptrichtung der Maschine;
- Dampfausrüstung;
- Reinigungsmittel, die CHLOR (auch verdünnt) oder Verbindungen davon enthalten, wie z. B.: Bleichmittel, Salzsäure, Abflussreiniger, Marmorreiniger, Entkalkungsmittel im Allgemeinen usw., die sich negativ auf Stahl, wie z. B. Ätzen und Oxidieren, auswirken können. Die Dämpfe der oben aufgeführten Produkte können bei Stahl zur Oxidation und Korrosion führen;
- Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schleifscheiben aus anderen Metallen oder Legierungen (z. B. gewöhnlicher Stahl, Aluminium, Messing usw.) oder Werkzeuge, die zuvor zur Reinigung anderer Metalle oder Legierungen verwendet wurden, da sie die Oberfläche zerkratzen können.
- Reinigungsmittel in Schleifpulver;
- Benzin, Lösungsmittel bzw. entzündliche oder korrosive Flüssigkeiten;
- Chemikalien, die zur Reinigung von Silber verwendet werden.

DE



5. Für die herstellung der maschine verwendeten werkstoffe

Je nach Betriebs- und Produktionsanforderungen kann die Maschine Werkstoffe unterschiedlicher Natur enthalten.

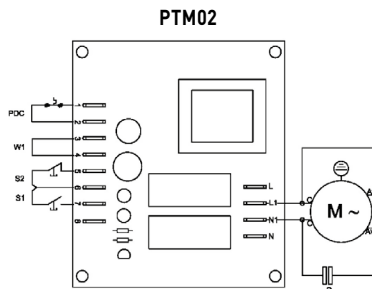
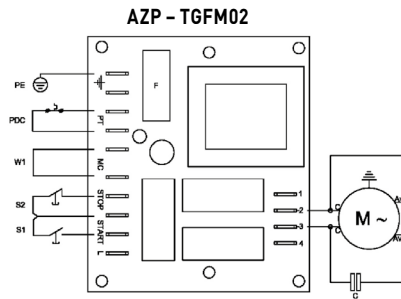
| TEIL DER MASCHINE | ART DES WERKSTOFFS | | | | |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|---|---|
| | Edelstahl 18/8 | Edelstahl AISI 304 | Edelstahl AISI 440 | Gusseisen, für den Kontakt mit Lebensmitteln präpariert | Aluminium, für den Kontakt mit Lebensmitteln präpariert |
| Maschinenkorpus und Einfülltrichter (alle Mühlenmodelle) | ● | | | | |
| Schneidmesser und Lochscheiben (alle Mühlenmodelle) | | | ● | | |
| Mahlwerk „gewerblicher Gebrauch“ | | ● | | ● | ● |
| Mahlwerk in Mühlen 282199, 282007 | | ● | | ● | ● |

DE

5.1. Schaltplan

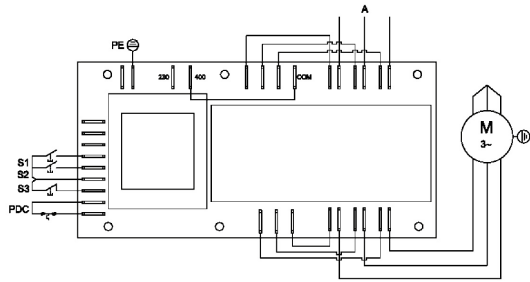
PE = Erdungskabel
 PDC = thermische Schutzeinrichtung
 W1 = Brücke
 S2 = Stoptaste
 S1 = Starttaste
 F = 500mA Sicherung
 C = Kondensator
 2-3 = Motor
 1-4 = 2 AC 230V 50Hz
 L1-N1 = Motor
 L-N = 2 AC 230V 50Hz

282199, 282007 (230V / 1N / 50Hz)

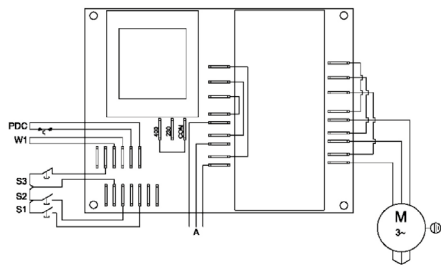


282199, 282007 (400V/ 3N / 50Hz)

TGM3 400V



ITR-S-2 400V



PE = Erdungskabel
A = 3 AC 400V 50Hz
PDC = thermische Schutzzei-
richtung
W1 = Brücke
S1 = Zurück-Taste
S2 = Vorwärts-Taste
S3 = Stoptaste

DE

Garantie

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen

bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Entsorgung und Umweltschutz

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darf es nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer ist für die Übergabe des Gerätes an eine geeignete Sammelstelle für Altgeräte verantwortlich. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften über die Abfallentsorgung bestraft werden. Die getrennte Sammlung und das Recycling der Altgeräte trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und sorgt

für eine umwelt- und gesundheitschonende Verwertungsweise. Weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Altgeräte entsorgen können, erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Der Hersteller und der Importeur übernehmen keine Verantwortung für das Recycling sowie die umweltfreundliche Verwertung von Abfällen, weder direkt noch über ein öffentliches System.



Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies aandachtig door.

Veiligheidsinstructies

- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor commercieel gebruik.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. Niet-naleving hiervan kan levensgevaar opleveren.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- ⚡ **Gevaar van elektrische schokken!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. In het geval van storingen, laat reparaties alleen uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Als het apparaat is beschadigd, haal de stekker dan uit het stopcontact en neem contact op met de winkel.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Als de stekker of het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de technische dienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt halen, trek dan altijd aan de stekker en niet aan het netsnoer.
- Zorg ervoor dat niemand per ongeluk aan het netsnoer (of verlengsnoer) kan trekken of kan struikelen over het netsnoer.
- Houd het apparaat in de gaten tijdens gebruik.
- **Waarschuwing!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de voedingsbron.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het netsnoer.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet worden meegeleverd met het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die is vermeld op het typeplaatje.

- Sluit de stekker aan op een stopcontact dat eenvoudig bereikt kan worden, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden getrokken. Trek de stekker volledig uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen. Gebruik de stekker om het apparaat los te koppelen van het lichtnet.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Gebruik nooit accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Zij kunnen mogelijk een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kunnen het apparaat mogelijk beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het apparaat wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Apparaat is niet geschikt voor continu gebruik.

Beoogd gebruik

- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het malen van vlees. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als verkeerd gebruik van het apparaat. De gebruiker is volledig aansprakelijk voor alle risico's die voortvloeien uit verkeerd gebruik van het apparaat.

NL

1. Algemene informatie en kenmerken

Vleesmolen ontworpen voor gebruik met gebruik met schijven met gaten met een diameter van 8 mm of kleiner.

De vleesmolen – rasp die hier volgt wordt 'machine' genoemd en is ontworpen om vers, **niet-bevroren vlees klein te snijden of te vermalen met behulp van snijgereedschappen en vleessaus**, hamburgers, gehaktballen en worst te maken. Het vlees mag geen botten of delen met een andere consistentie dan het vlees bevatten.

Met de raspeenheid aan de andere kant van de machine kunt voor het schaven of raspen van **kaas, brood en koekjes**.

De machine bestaat uit een elektrische motor die in een unieke mal is geplaatst (basismachine). Bij sommige uitvoeringen kan de mal worden afgedekt met een kap (machine met kap).

Het te vermalen vlees wordt handmatig in de laad-

trechter in het bovenste deel van de machine geplaatst en wordt altijd handmatig met behulp van de stamper in de maalhals gedrukt richting de schroef van Archimedes.

De trechter is bevestigd aan de hals van de machine. De stamper is gemaakt van kunststof materiaal geschikt voor contact met voedsel.

De plaat wordt op zijn beurt tegen de snijder gedrukt vanaf het wiel dat op de mond van de maalgroep is geplaatst.

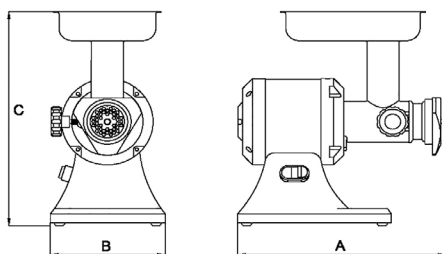
De maalgroep is demonteerbaar, alle materialen die in direct contact komen met het voedsel voldoen aan de huidige hygiënische normen voor levensmiddelen.

Afhankelijk van de operationele en productiebehoeften kan de machine bestaan uit verschillende optionele onderdelen.



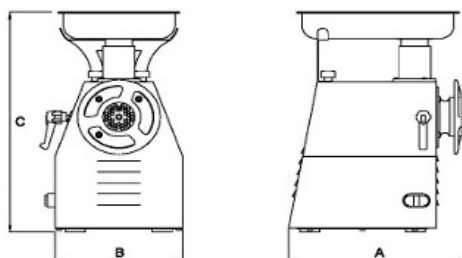
1.1. Technische en productiegegevens

| TECHNISCHE GEGEVENS | MODEL | | |
|---------------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| | 282199 | 282007 | 282274 |
| Motorvermogen (kW) /(P _k) | 0,75/ 1 | 1,1/ 1,5 | 1,1/ 1,5 |
| Binnenmaat maalmond (mm) | 70 | 82 | 70 |
| Productie capaciteit (kg/u) | tot 200 | tot 300 | tot 200 |
| Gewicht (kg) | 19 | 24 | 23 |
| Maximale afmetingen: A x B x C (mm) | 370x220x(H)440 | 440x240x(H)510 | 460x240x(H)510 |



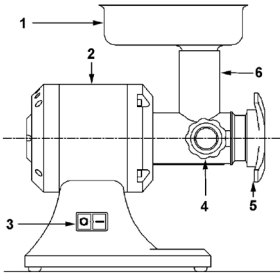
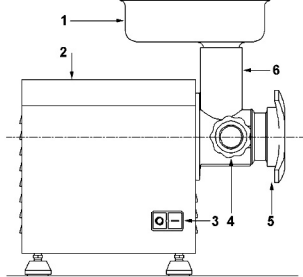
NL

| TECHNISCHE GEGEVENS | MODEL | | |
|---------------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| | 282342 | 282717 | 282335 |
| Motorvermogen (kW) /(P _k) | 1.5/2 | 1.5/2 | 2.2/3 |
| Binnenmaat maalmond (mm) | 82 | 82 | 98 |
| Productie capaciteit (kg/u) | 350/400 | 350/400 | 600 |
| Gewicht (kg) | 31 | 31 | 52 |
| Maximale afmetingen: A x B x C (mm) | 450x260x(H)530 | 450x260x(H)530 | 420x545x(H)550 |

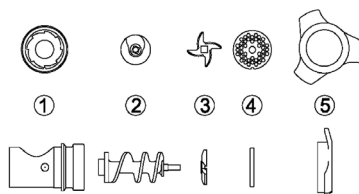


| | |
|---|--|
| Continu akoestisch vermogensniveau wordt als gelijk aan A beschouwd | Minder dan 70 dBA |
| Huidige aard - Frequentie | Machineplaatje |
| Volledige laadstroom | Machineplaatje |
| Nominale spanning bij gebruik | Machineplaatje |
| Spanning hulpcircuits | AC 24 V - DC 24 V |
| Massa en neutraal | TT e TN |
| Beschermingsgraad | IP X3 |
| Gebruiksplaats | Binnenshuis |
| Plaatsing machine | Werkondergrond die geschikt is voor gebruik in de horeca op een hoogte van 900/1100 mm vanaf de grond en een vrije circulatieruimte van minimaal 800 mm |
| Max omgevingstemperatuur | +40 °C |
| Vereiste minimale verlichting | 500 lux |
| Conformiteit met productrichtlijnen | 2006/42/EG, 2006/95/EG en de opeenvolgende wijzigingen en integratie, Reg. 1935/2004 |

| GROEP | MODEL | |
|----------------------|--------|--------|
| | 282199 | 282007 |
| Basismachine | ● | ● |
| Maalgroep Enterprise | ● | ● |

| GROEP | VOORBEELD | |
|--|---|---|
| 1. Vultrechter 2. Machine 3. AAN/UIT-knop 4. Vergrendelknop mond 5. Vergrendelingswiel 6. Machine |  <p style="text-align: center;">Basismachine</p> |  <p style="text-align: center;">Machine met kap</p> |

| |
|---|
| Maalgroep Enterprise 1. Maalmond 2. Schroef van Archimedes 3. Snijmes 4. Snijschijf 5. Vergrendelingswiel |
|---|



NL



1.2. Normaal gebruik, oneigenlijk gebruik, onjuist gebruik of verboden gebruik

De machine die in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven moet worden gebruikt door **een enkele bediener** die bekwaam is en bekend is met de risico's die samengaan met het gebruik van de machine en die op het gebied van veiligheid eenzelfde kennisniveau heeft als een onderhoudsmedewerker.

Bij NORMAAL GEBRUIK, en redelijkerwijs te voorzien gebruik, mag de machine alleen worden gebruikt voor het vermalen en kleinsnijden van vers, niet-bevroren vlees met behulp van snijgereedschappen. Het vlees mag geen botten of delen met een andere consistentie dan het vlees bevatten.

De machine mag niet **OP ONJUISTE MANIER** worden gebruikt; in het bijzonder:

- De machine mag niet worden gebruikt voor huishoudelijk gebruik,
- De machine mag niet worden gebruikt met parameters die afwijken van de in de tabel met technische kenmerken getoonde parameters,
- De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor enig gebruik van de machine anders dan vermeld in deze handleiding,
- De gebruiker is verantwoordelijk voor schade die het gevolg is van het niet volgen van de gebruiksvoorwaarden, de technische specificaties en orderbevestiging,
- Laat de machine niet functioneren zonder voedsel,
- Knoei niet met de labels, beschadig ze niet opzettelijk en verwijder ze niet.
- De machine mag niet **OP EEN ONJUISTE OF VERBODEN MANIER** worden gebruikt, d.w.z. een manier waarop de bediener enige schade of letsel kan veroorzaken; in het bijzonder:
 - Het is verboden om de machine te verplaatsen wanneer deze is aangesloten op de elektrische voeding;
 - Het is verboden om aan de elektrische voedingskabel of de machine te trekken om de stekker los te koppelen van het lichtnet,
 - Het is verboden om gewichten op de machine of op de voedingskabel te plaatsen,
 - Het is verboden om de elektrische voedingskabel op scherpe delen of op plaatsen waar er brandgevaar kan ontstaan te leggen,
- Het is verboden de machine te gebruiken met een beschadigde of niet-intact zijnde elektrische voedingskabel of met bedieningsapparatuur;
- Het is verboden om de machine uitgeschakeld achter te laten als de machine is aangesloten op het lichtnet,
- Het is verboden aangesloten machine onbewaakt achter te laten;
- Het is verboden om voorwerpen in de ventilatiekap van de motor te steken;
- Het is verboden om de machine op andere voorwerpen dan een werktafel te plaatsen, de machine moet op een werktafel die geschikt is voor gebruik in de horeca worden geplaatst op een hoogte van 900 - 1100 mm vanaf de grond,
- Het is verboden voorwerpen onder de machinebasis te plaatsen of kleding of andere zaken tussen de steunvoeten van de machine en de werktafel te plaatsen,
- Het gebruik van brandbare, bijtende of schadelijke stoffen voor reiniging is verboden,
- Het is verboden de machine onder te dompelen in water of andere vloeistoffen;
- Het is verboden de machine door niet-geautoriseerd personeel of door personeel zonder de voorschreven werkkleding voor gebruik te laten gebruiken,
- Het is verboden om producten of voorwerpen anders dan de beschreven producten en voorwerpen in de maalhals en in de raspmond te plaatsen. Voorbeelden van niet-geschikte producten en voorwerpen zijn botten, bevroren vlees, niet-voedselproducten of andere voorwerpen zoals sjaals, enz.
- Het is verboden om de trechter te verwijderen tijdens de werking van de machine of wanneer er nog voedsel in de machine zit,
- Het is verboden om de vergrendelingsknop van de mond of het vergrendelingswiel los te draaien, zowel tijdens gebruik van de machine als tot minimaal 5 seconden nadat er op de stopknop van de machine is gedrukt,
- Het is verboden om de machine te gebruiken wanneer de beschermkappen en andere afschermingen onjuist zijn aangebracht of verwijderd;

- Het is verboden om de afschermingen en waarschuwingen in zijn geheel of gedeeltelijk te verwijderen.
- Het is verboden om de machine te gebruiken zonder dat alle voorzorgsmaatregelen met betrekking tot het elimineren van de restrisico's zijn genomen door de gebruiker,
- Het is verboden om te roken of apparaten met open vuur of gloeiende oppervlakken te gebruiken, tenzij er geschikte veiligheidsmaatregelen zijn genomen,
- Het is verboden om de bedienings- en vergren-

delingsinrichtingen, zoals knoppen en dergelijke, te gebruiken of aan te passen, zowel tijdens gebruik als in geval van ongeoorloofde acties

- Het gebruik van schijven met gaten met een diameter groter dan 8 mm is verboden.
- De gebruiker is in ieder geval verantwoordelijk voor schade als gevolg van het niet naleven van de gespecificeerde normale gebruiksvoorwaarden. Bij twijfel kunt u terecht bij het geautoriseerde assistentiecentrum.

2. Veiligheidsinstructies

2.1. Waarschuwingen met betrekking tot restrisico's RESTRISICO ALS GEVOLG VAN HET VERWIJDEREN VAN VASTE AFSCHERMINGEN, VERVANGING VAN KAPOTTE/VERSLETEN ONDERDELEN

De gebruiker mag in geen geval proberen vaste afschermingen te openen of te verwijderen of een veiligheidsvoorziening te wijzigen.

Tijdens de installatie-, onderhouds- en reinigingsfase en tijdens alle verdere handmatige handelingen waarbij de handen of andere lichaamsdelen in de gevaarlijke gebieden van de machine worden gestoken, blijft er een restrisico bestaan, vooral door:

- Het storen tegen machine-onderdelen,
- Wrijving en/of slijtage met ruwe delen van de

machine,

- Steken of snijwonden door spitse of scherpe onderdelen.

Daarnaast moeten de bediener en de onderhoudsmonteur bekwaam zijn voor ingrepen die verband houden met handmatige handelingen met open beschermingsvoorzieningen. Ze moeten getraind zijn in de hieruit voortvloeiende risico's en ze moeten geautoriseerd zijn door een persoon die daarvoor verantwoordelijk is.

NL

2.2. Veiligheidsvoorzieningen op de machine

De beschermings- en veiligheidsvoorzieningen op de machine mogen niet worden verwijderd.

Als ze moeten worden verwijderd vanwege buitengewoon onderhoud, moeten onmiddellijk maatregelen worden genomen om de daaruit voortvloeiende gevaren aan te geven en tot een minimum te beperken.

Het opnieuw bevestigen van de beschermingsvoorziening of veiligheidsvoorziening moet onmiddellijk plaatsvinden nadat de redenen die de tijdelijke verwijdering veroorzaakten, zijn verholpen.

De aandrijfelementen van de machine zijn volledig gescheiden door vaste afschermingen die geen toegang bieden voor een niet-kinematische ketting.

Op grond van het type toepassing van de machine en de locatie worden bewegende onderdelen niet geïsoleerd van vaste afschermingen, bewegende afschermingen of andere veiligheidsvoorzieningen. De onderdelen van de maalgroep zijn op enige afstand van de toegangspunten geplaatst, zodat een aantal gevaarlijke punten niet bereikbaar zijn.

Voor alle **veiligheidsfuncties**, waaronder de onderdelen van de besturings- en controlesystemen die zijn gekoppeld aan veiligheid, zijn goed geteste onderdelen en veiligheidsprincipes gebruikt.



3. Transport, inbedrijfstelling en gebruik

Machinebeheer mag alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd personeel dat voldoende training heeft ontvangen en over voldoende technische ervaring beschikt.

Voer de volgende handelingen uit voordat u de machine inschakelt:

- **Lees de technische documentatie aandachtig,**
- **Weet welke beveiligingen en noodvoorzieningen beschikbaar zijn op de machine en ken de locatie en werking ervan.**

Het niet-geautoriseerd gebruik van commerciële onderdelen en accessoires die deel uitmaken van de beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen kan storingen of gevaarlijke situaties voor de bediener veroorzaken.

De bediener moet bovendien een adequate opleiding hebben genoten.

3.1. Werkplek en taken van de bediener

Zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing moet de machine worden gebruikt door een **bediener** die bekwaam is en die bekend is met de risico's die samengaan met het gebruik van de machine en die op het gebied van veiligheid eenzelfde kennisniveau heeft als een onderhoudsmedewerker. De normale werkzone van de gebruiker is:

- De zijdelingse zone van de machine in de buurt van de trechter (de laadzone) in normale werkomstandigheden voor het handmatig laden van het voedsel in de trechter en tijdens het gebruik

van de stamper om het voedsel in de hals van de machine te leiden, met de vaste afschermingen in gesloten en vergrendelde stand;

- De voorste zone van de machine in de buurt van de uitlaadzone voor voedsel. Deze zone wordt in normale omstandigheden gebruikt voor het handmatig extraheren van voedsel en het opslaan in een geschikte container, met de vaste afschermingen in gesloten en vergrendelde stand.

NL

3.2. Verwijdering van de verpakking – openen

Alle transport- en installatiehandelingen mogen alleen worden uitgevoerd door getraind personeel die de veiligheidsvoorschriften in deze gebruiksaanwijzing hebben gelezen en begrepen. Let op:

- **Voer alle transport- en installatiehandelingen alleen uit als de machine niet is aangesloten op het lichtnet;**
- **Controleer of de apparatuur die wordt gebruikt om de machine op te tillen geschikt is voor het gewicht en de afmetingen van de machine en of deze veilig kan worden gebruikt en regelmatig wordt onderhouden,**

- **Neem alle nodige maatregelen om voor maximale stabiliteit in verhouding tot massa en zwaartepunt te zorgen,**
- **Voorkom dat de machine tijdens het laden en verplaatsen ruw wordt geschud of tegen andere voorwerpen botst,**
- **Verplaats de machine in een continu tempo en voorkom plotselinge versnellingen of vertragingen.**



3.3. Verwijdering van de verpakking – openen

Verpakkingsbeschrijving – de verpakkingsmaterialen verwijderen

De machines zijn zo verpakt dat er geen vloeistoffen door de verpakking kunnen sijpelen of kunnen lekken: daarom bestaat de verpakking uit een **polyethyleen omhulsel rond de machine** en het geheel is verpakt in een **kartonnen doos** van een geschikte grootte. De lege ruimtes in de doos zijn opgevuld met **opvulmateriaal**.

Voorkom dat de verpakking in het milieu terecht komt, maar bewaar deze voor later transport of verwijder deze op de juiste manier door ervoor te zorgen dat de verpakking terecht komt bij de juiste recyclingbedrijven.

De behandeling en verwijdering van de verpakkingsmaterialen volgens biologische compatibiliteit vallen onder de verantwoordelijkheid van de gebruiker.

De werkgever is verplicht **om op de hoogte te zijn van de actuele wetten in eigen land en om deze wetten na te leven**.

Het is ook verboden en bovendien strafbaar om de machine en elektrische accessoires achter te laten in het milieu.

3.4. Voorbereiding wat betreft stabiliteit

De stabiliteit van de machine is zo ontworpen dat de machine onder voorziene omstandigheden en bij gebruik in een geschikte omgeving gebruikt kan worden zonder **risico op omslag, omvallen of ongewenste bewegingen**.

Als de machine in een geschikte omgeving en op een geschikte plaats wordt geplaatst, hoeft deze niet bevestigd te worden aan de werktafel.

Elektrische voeding

De elektrische voedingsaansluiting moet in overeenstemming zijn met de **nationale wetgeving van het land waarin de machine wordt gebruikt**.

De elektrische voeding moet dus worden onderhouden in overeenstemming met de volgende technische voorschriften:

- **De elektrische voeding** moet altijd van het type zijn en een intensiteit hebben die overeenkomt met de specificaties op het machineplaatje. Als de spanning te hoog is, zullen sommige componenten **onherstelbaar** beschadigd raken,
- **Er moet een differentiaalapparaat worden gebruikt** dat is afgestemd op het beveiligingscircuit, met inachtneming van de wetgeving en de wetten op het gebied van verwijdering die van kracht zijn in het land van installatie;

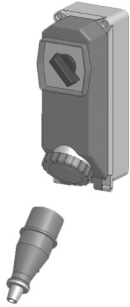
- **De elektrische voedingskabel buiten de machinebehuizing** moet door de ruimtes die u daarvoor hebt voorbereid worden geleid en goed worden beschermd;
- Indien aanwezig moet **de neutrale geleider (N)** worden aangesloten voordat de elektrische apparatuur wordt gevoed en u dient de continuïteit hiervan te garanderen (aangesloten en beschikbaar).
- Voordat u de elektrische apparatuur voedt, moet u zeker zijn van de continuïteit van de groengele geleider van het equipotentiaalircuit.



Stroomonderbreker elektrische voeding

Zoals te zien is in het stroomcircuitschema dat bij de elektrische apparatuur wordt geleverd, wordt de stroomonderbreker geleverd als de enige voedingsbron voor de machine.

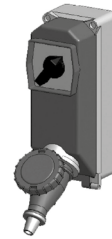
Als het stopcontact en de stekker van de machine niet overeenkomen **laat het stopcontact dan vervangen door een stopcontact van een geschikt type door onderhoudspersoneel.**



OFF (UIT) 'onderbroken', de elektrische apparatuur is gescheiden van de elektrische voeding

Met de stroomonderbreker kan **het elektrische systeem van de machine worden gescheiden (geïsoleerd)** van de voedingsbron, zodat het mogelijk is om ingrepen te uit te voeren zonder het risico op elektrische schokken.

De stroomonderbreker heeft twee mogelijke standen:



ON (AAN) 'verbonden', de elektrische apparatuur is verbonden met de elektrische voeding

NL

3.5. Montage/demontage van de maalgroep

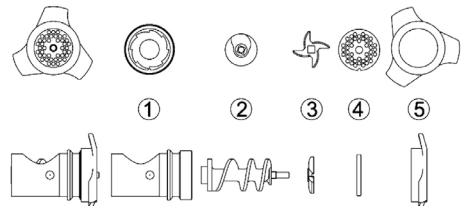
Alle montage-/demontagehandelingen van elk onderdeel van de machine moeten worden uitgevoerd terwijl de machine is gestopt en de stekker uit het stopcontact is getrokken, of met de

stroomonderbreker in de stand OFF (UIT).

De montage van de **maalgroep Enterprise** op de machine vindt plaats in twee fasen (als voorbeeld wordt de vleesmolen als basismachine getoond).

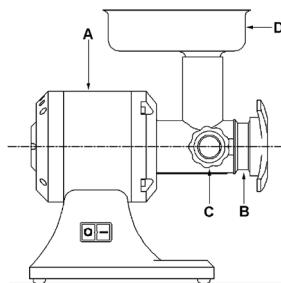
Fase 1 voor de maalgroep Enterprise wordt in onderstaande volgorde uitgevoerd op een werktafel:

- Plaats in de buiskoppeling (1) in de volgende volgorde: Schroef van Archimedes (2), snijmes in de richting zoals in de afbeelding en geplaatst in de snijmes (3), snijmes (4) geplaatst in op de daarvoor bestemde plaats van de buiskoppeling (1);
- Schroef het vergrendelingswiel (5) vast en aandraaien.



Fase 2 wordt uitgevoerd op de machine:

- Bevestig de volledige maalgroep (B) tot de aanslag aan de machine (A);
- Draai de vergrendelingsknop (C) vast tot de maalgroep (B) is vastgezet op de machine (A);
- Steek de trechter (D) in de hals van de machine
- De machine is nu klaar voor gebruik.



De maalgroep kan gedemonteerd worden door de montage­stap­pen, zoals eerder beschreven, in omgekeerde volgorde uit te voeren, beginnend met de laatste stap van fase 2 en eindigend met de eerste stap van fase 1.

Voor betere prestaties en een langere levensduur van de schijf en het mes, wordt aanbevolen **ze altijd in vaste paren te gebruiken.**

3.6. Draaien van de maalgroep

De volgende handelingen moeten door de onder­houdstechnicus worden uitgevoerd (gekwalificeerd personeel op het gebied van elektrisch onderhoud voor industriële machines).

Draai voor driefasige machines (3 PE AC 400V 50Hz) het vergrendelingswiel iets los, zodat er geen sterke druk op de snijschijf wordt uitgeoefend door het snijmes. Controleer bij het inschakelen van de machine of de schroef van Archimedes/rasproller tegen de klok in draait.

Als deze met de klok mee draait, schakel de machine dan uit en trek de stekker uit het stopcontact, demonteer de machine, koppel de twee fasegeleiders los en wissel deze van positie.

Als deze met de klok mee draait, schakel de machine dan uit en trek de stekker uit het stopcontact, demonteer de machine, koppel de twee fasegeleiders los en wissel deze van positie.

NL

3.7. Functiebeschrijving

De bedieningselementen zijn ontwikkeld en vervaardigd om veilig, betrouwbaar en bestand te zijn tegen belastingen tijdens normaal gebruik, te verwachten belastingen en externe factoren.

Daarnaast zijn ze duidelijk zichtbaar, herkenbaar en gemarkeerd met een geschikte markering. De belangrijkste bedieningselementen worden hieronder beschreven:

| TYPE / KLEUR | BESCHRIJVING |
|--------------|-------------------------------------|
| Knop / zwart | '0' / knop om de machine te stoppen |
| Knop / wit | 'I' / knop om de machine te starten |

Starten

De machine kan alleen worden gestart met een vrijwillige handeling met het daarvoor bestemde

bedieningselement: de witte knop 'I' voor het starten van de machine.

Stoppen

U kunt de machine stoppen door op de zwarte knop '0' te drukken. Verwijder bij een tijdelijke of langdurige stop alle etenswaren uit de machine voordat u

deze weer inschakelt: volg de instructies voor het demonteren van de maalgroep.



Operationele veiligheid

Als de machine intensief wordt gebruikt, wordt blootgesteld aan te lange bedrijfstijden of wordt overbelast, dan wordt de machine direct uitge-

schakeld door de thermische stroomonderbreker. Wacht in dit geval tot de machine volledig is afgekoeld, voordat deze weer wordt ingeschakeld.

Gebrek aan spanning

Als de stroomtoevoer wordt onderbroken of als de machine is losgekoppeld van het lichtnet, kan deze alleen opnieuw worden gestart door de startfunctie

te volgen **nadat de elektrische voeding is hersteld of de machine opnieuw is aangesloten op het lichtnet.**

3.8. Controles en inspecties alvorens de machine te starten

| INSPECTIE/CONTROLE ALVORENS DE MACHINE TE STARTEN | CONTROLE |
|--|---|
| Controleer of: er zich geen vreemde voorwerpen op de machine, in de trechter, in de hals van de machine bevinden | Voer een visuele controle van de aangegeven onderdelen uit om te controleren of er zich geen vreemde voorwerpen zoals gereedschappen, kleding, etc. en geen voedsel in deze onderdelen bevinden. Als dit wel het geval is, verwijder deze dan. |
| Controleer de reinheid: <ul style="list-style-type: none">• van de interne onderdelen van de hals van de machine en de maalgroep• van de stamper• van het buitenoppervlak van de machine | Alle aangegeven onderdelen en oppervlakken moeten vóór het gebruik van de machine visueel worden gecontroleerd om te zien of ze schoon zijn. Voor de visuele controle van de maalgroep dient u deze te demonteren. Als er schimmels of andere vervuiling aanwezig is, voer dan de reinigingsprocedure uit in overeenstemming met de beschrijving in hoofdstuk 5 |
| Controleer de integriteit: <ul style="list-style-type: none">• van de vaste afschermingen,• van de vultrechter,• van de hals van de machine,• van de machinebehuizing | Alle vaste afschermingen, enz. moeten de beoogde functie vervullen. Voer een visuele controle uit van de aangegeven onderdelen om er zeker van te zijn dat ze aan de buitenkant onbeschadigd zijn. Deze onderdelen moeten vervangen worden zodra de eerste tekenen van slijtage of beschadiging zichtbaar zijn. |
| Controleer de functionaliteit: <ul style="list-style-type: none">• van de onderdelen van het bedieningssysteem / beveiligingssysteem;• van de bedieningselementen. | Alle apparaten moeten de beoogde functie vervullen. Bedien de apparaten rechtstreeks om te bepalen of ze hun beoogde functie vervullen. De aandrijvingen en alle andere onderdelen moeten worden vervangen zodra de eerste tekenen van slijtage of beschadiging zichtbaar zijn. |
| Controleer of er geen: <ul style="list-style-type: none">• vreemde geluiden zijn na het starten van de machine | Als er vreemde geluiden hoorbaar zijn tijdens het controleren van de werking van de bedieningselementen, bijvoorbeeld vanwege blokkades of mechanische defecten, stop de machine dan onmiddellijk en roep de hulp in van de onderhoudsdienst. |
| Controleer of er geen: <ul style="list-style-type: none">• sporen van olie zichtbaar zijn op de ondergrond van de machine of in de schroef van Archimedes | Controleer of er geen sporen van olie zichtbaar zijn in de aangegeven gebieden, zowel wanneer de machine in bedrijf is als aan het einde van elke bedrijfsperiode als bij de montage van de maalgroep. Als er kleine druppeltjes vloeistof worden aangetroffen, moet u de machine onmiddellijk stoppen en de hulp van de onderhoudsdienst inroepen. |

Roep voor elk type ingreep of voor het vervangen van onderdelen altijd de hulp in van de onderhoudsdienst. Voor elke vervanging moeten originele onderdelen van de fabrikant of onderdelen met

ten minste dezelfde kwaliteit, veiligheid en eigenschappen worden gebruikt. Voor meer informatie kunt u terecht bij het geautoriseerde assistentiecentrum.

Ingebruikname

De bediener van de machine kan de machine in gebruik nemen door de volgende instructies in de opgegeven volgorde in acht te nemen:

- Positief resultaat van de controles met betrekking tot de voorbereiding,
- Positief resultaat van de controles met betrekking tot de voeding van de machine,
- Positief resultaat van de controles met betrekking tot de plaatsing van de trechter
- Positief resultaat van de controles met betrekking tot de montage van de maalgroep,
- Positief resultaat van de controles met betrekking tot de juiste rotatie van de schroef van Archimedes,
- Positief resultaat van de (periodieke) controles/inspecties vóór het starten van de machine,
- Positief resultaat van de controles voor naleving van alle veiligheidsvoorschriften,

- Steek de stekker in een geschikt stopcontact,
- Plaats een opvangbak voor de machine ter hoogte van de vleesuitvoer,
- Ga aan de linkerkant naast de machine staan en start de machine door op de knop 'I' te drukken,
- Plaats het voedsel handmatig in de hals van de machine en gebruik de meegeleverde stamper om het richting de schroef van Archimedes te drukken.
- Aan het einde van het inbrengen van het voedsel, of wanneer er geen product meer naar buiten komt uit de snijschijf komt, stopt u de machine door op de stopknop '0' te drukken.

De machine mag in geen geval zonder voedsel werken.

Uitschakelen

De machine moet worden uitgeschakeld door de volgende stappen in volgorde uit te voeren:

- Wacht voor het uitschakelen tot al het voedsel door de snijschijf is gekomen,
- Stop de machine door op de stopknop '0' te drukken,

- Trek de stekker van de machine uit het stopcontact,
- Voer reinigingsstappen uit.

Verstoppen verhelpen in geval van verstopping

Tijdens de verwerking van voedsel of het draaien van de schroef van Archimedes, kan de machine blokkeren door het inbrengen van ongeschikte voorwerpen of voedsel, zoals botten of andere voorwerpen.

Dezelfde situatie kan optreden als gevolg van een stroomstoring of wanneer de machine wordt gestopt met voedsel in de machine.

Om de normale verwerking te hervatten, moet de maalgroep eerst worden gedemonteerd, met het volgende onderscheid: **de demontage mag niet worden uitgevoerd door het vergrendelingswiel los te draaien, maar door de vergrendelingsknop los te draaien.**



4. Onderhoud, probleemoplossing en reiniging

4.1. Vereisten voor de onderhoudstechnicus

Onder 'onderhoud' wordt niet alleen verstaan de periodieke inspectie van de normale werking van de machine, maar ook de analyse en daaropvolgende oplossingen van alle oorzaken die ertoe leiden dat de machine om welke reden dan ook buiten dienst is. Het is absoluut noodzakelijk dat de gebruiker ervaren, bekwaam personeel inschakelt dat door de werkgever is geautoriseerd voor

onderhoud, reiniging, vervanging van afzonderlijke onderdelen en probleemoplossing.

Alle ingrepen voor onderhoud, reiniging en vervanging van onderdelen moeten zonder uitzondering worden uitgevoerd terwijl de machine volledig is gestopt en geïsoleerd van externe voedingsbronnen.

4.2. Onderhoudsinstructies

Verwijdering van afschermingen en/of beschermingsmiddelen

Voor sommige van de ingrepen die in dit hoofdstuk worden besproken, moeten enkele vaste afschermingen van hun positie worden verwijderd. Het verwijderen mag alleen worden uitgevoerd door een onderhoudstechnicus. Aan het einde van de procedure moeten deze afschermingen terug worden geplaatst en in hun oorspronkelijke positie en worden vastgezet met

de vergrendelingsmechanismen die vóór de procedure zijn ontgrendeld.

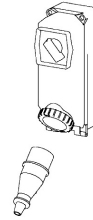
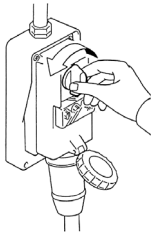
De persoon die verantwoordelijk is voor het onderhoud moet de machine volledig loskoppelen, zoals hierna wordt beschreven, voordat een vaste afscherming wordt verwijderd en/of onderdelen worden vervangen.

NL

4.3. Isolatie van externe stroombronnen

Voordat er **onderhouds-, reinigungs- en vervangingswerkzaamheden**, worden uitgevoerd, moet

de machine worden losgekoppeld en geïsoleerd van externe voedingsbronnen.



Zet de elektrische beveiliging die stroomopwaarts van de voedingskabel is aangesloten in de 'nul'-stand.

Schakel de stroomonderbreker uit en bescherm de stekker met geschikte systemen

4.4. Probleemoplossing en het deblokkeren van bewegende onderdelen

Hieronder volgen de stappen voor **het oplossen de onderdelen** die moeten worden uitgevoerd door **van problemen en het deblokkeren van bewegende onderhoudspersoneel**.

| TYPE | MOGELIJKE OORZAKEN | ACTIE |
|---|--|---|
| Gebrek aan netspanning | Algemene stroomuitval. | Neem contact op met het elektriciteitsbedrijf. |
| | Er zijn zekeringen of stroomopwaartse magnetothermische schakelaars geactiveerd. | Herstel het probleem na het verhelpen van de oorzaken waardoor de beveiligingsapparaten zijn geactiveerd. Neem contact op met een elektricien als het probleem aanhoudt. |
| Bedrijfsonderbreking | Het beveiligingsapparaat in de machine is geactiveerd. | Neem contact op met een elektricien: herstel het probleem na het verhelpen van de oorzaken waardoor het beveiligingsapparaat is geactiveerd. Als er zekeringen zijn geactiveerd , vervang deze dan door zekeringen van hetzelfde model, dezelfde kalibratie en dezelfde interventiecurve. |
| | Oorzaken kunnen niet worden geïdentificeerd. | Neem rechtstreeks contact op met het geautoriseerde assistentiecentrum. |
| De machine werkt niet: de schroef van Archimedes draait niet | Gebrek aan voedingsspanning. | Controleer en herstel de stroomtoevoer. |
| | Stroomonderbreker staat in de stand ,OFF' (UIT). | Zet de stroomonderbreker in de stand ,ON' (AAN). |
| | Er zijn zekeringen geactiveerd of de magnetothermische schakelaars werken niet. | Vervang de geactiveerde zekeringen, controleer de status van de magnetothermische schakelaars. |
| | De startknop werkt niet. | Controleer de werking van de START-knop en neem indien nodig rechtstreeks contact op met het geautoriseerde assistentiecentrum. |
| | Thermische beveiliging is geactiveerd door oververhitting. | Wacht tot de machine volledig is afgekoeld voordat u deze opnieuw start. |



4.5. Buitengewoon onderhoud

Voor ingrepen op het gebied van buitengewoon onderhoud die nodig zijn naar aanleiding van defecten, revisies of mechanische of elektrische storingen dient rechtstreeks contact opgenomen te worden met het geautoriseerde assistentiecentrum.

trum.

De instructies voor buitengewoon onderhoud zijn niet in deze gebruikshandleiding opgenomen en moeten daarom uitdrukkelijk bij de fabrikant worden aangevraagd.

4.6. Reiniging

Het is verboden om onderdelen of elementen die in bedrijf zijn met de hand te reinigen.

Alle reinigingswerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd nadat de machine volledig is gelegeerd van voedsel en is geïsoleerd van de elektrische voedingsbron en alle externe stroomtoevoer.

De machine, het elektrische systeem en de onderdelen van de machine mogen nooit met water of met een straal worden gereinigd, ongeacht de vorm of hoeveelheid daarvan; daarom reinigen

zonder 'emmer', 'slang' of 'handdoek'. Plaats de machine nooit rechtstreeks in een gootsteen of onder een kraan.

Het hygiëneniveau van de machine en de geschikte accessoires voor de beoogde toepassing is 2 (twee): machines die op basis van een hygiëne-gerelateerde risicoanalyse voldoen aan internationale normen, maar waarvoor de machine moet worden gedemonteerd om te worden gereinigd.

| FREQUENTIE | PERSONEEL | ACTIE |
|---|-----------------|---|
| <p>Aan het einde van elke dienst en in ieder geval voor elk dagelijks gebruik</p> | <p>Bediener</p> | <p>Alle oppervlakken en machinedelen die bestemd zijn om in contact te komen met voedsel of met de voedselzones (binnenkant van de trechter, hals van de machine en de maalgroep, de stamper) en de spatzones (buitenkant van de machine) moeten worden gereinigd en gedesinfecteerd zoals hieronder beschreven. Raadpleeg de eerdere instructies voor informatie over het demonteren van de maalgroep.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwijder eventuele voedselresten van de oppervlakken (bijvoorbeeld met plastic schrapers); • Reinig alle oppervlakken van voedselzones en spatzones met vochtige, zachte doeken (geen druipende doeken) met reinigingsmiddel verdund in warm water (normaal afwasmiddel is ook geschikt). Laat de doeken niet weken. Reinig de binnenkant van de maalmond met een handdoek. Gebruik middelen die bedoeld zijn voor staal of voor aluminium: deze moeten vloeibaar zijn (geen crèmes of schurende middelen) en mogen vooral geen chloor bevatten. Gedenatureerde alcohol kan tegen vet worden gebruikt. • Spoel af met schoon, warm water en droog vervolgens alle oppervlakken van de voedsel- en spatzones af met een zachte, niet-vezelige doek. • Alleen de ROESTVRIJSTALEN onderdelen van de maalgroep kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen, terwijl de onderdelen van aluminium of gietijzer, die in de tabel hieronder zijn weergegeven, niet kunnen worden gewassen in de vaatwasser. • De hermontage van de maalgroep hoeft alleen te worden uitgevoerd indien deze weer nodig is voor het volgende gebruik. Laat de onderdelen anders in een zachte, niet-vezelachtige doek liggen. <p>DESINFECTIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik alleen pH-neutrale, niet-geoxideerde reinigingsmiddelen. • Bij gebruik van heet water (> 60 °C) mag alleen gedemineraliseerd water worden gebruikt. • Als er andere middelen worden gebruikt, moeten deze geschikt zijn voor het soort materiaal. • Voor de machines met onderdelen van aluminium of gietijzer (zie onderstaande tabel) mogen ook producten met perazijnzuur worden gebruikt. <p>LANGE PERIODEN VAN NIET-GEBRUIK</p> <p>Als de machine lange perioden niet wordt gebruikt, moet er op alle stalen oppervlakken (vooral die van roestvrij staal) royaal vaseline-olie worden aangebracht met een doek om voor een extra beschermende laag te zorgen.</p> <p>ZAKEN DIE MOETEN WORDEN VERMEDEEN VOOR OF TIJDENS HET REINIGEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • In de buurt komen van de bewegende onderdelen zonder eerst te hebben gecontroleerd of deze zijn gestopt; • In de buurt komen van de bewegende onderdelen zonder deze eerst te hebben gestopt met de veiligheidsstop (beveiliging van de stroomonderbreker van de elektrische voeding in nulstand) |



| | | |
|--|----------|---|
| Aan het einde van elke dienst en in ieder geval voor elk dagelijks gebruik | Bediener | <p>PRODUCTEN DIE NIET MOETEN WORDEN GEBRUIKT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stralen van perslucht richting de gebieden met bloem en in het algemeen richting de machine; • Stoomreinigingsapparatuur; • Reinigingsmiddelen die CHLOOR (zelfs indien verdund) bevatten of daaruit zijn samengesteld, zoals: bleekmiddel, zoutzuur, anti-verstopingsproducten, bijtende marmerreinigers met soda, ontkalkingsmiddelen, enz. deze kunnen de structuur van het staal beschadigen en onomkeerbare vlekken of oxidatie veroorzaken. De dampen van de bovengenoemde middelen kunnen het staal doen oxideren en in sommige gevallen doen corroderen; • Staalwol, borstels of schuurschijven geproduceerd met andere metalen of legeringen (bijv. gewoon staal, aluminium, messing, enz.) of gereedschappen die eerder zijn gebruikt om andere metalen of legeringen te reinigen, kunnen krassen op het oppervlak maken. • Schurend reinigingspoeder; • Benzine, oplosmiddelen of brandbare en/of corrosieve vloeistoffen; • Stoffen die worden gebruikt om zilver te reinigen. |
|--|----------|---|

5. Fabricagematerialen

Afhankelijk van de operationele en productiebehoeften kan de machine uit verschillende soorten materialen bestaan.

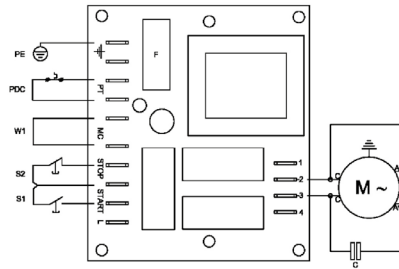
| GROEP | MATERIALS TYPOLOGY | | | | |
|-----------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| | Roestvrij staal 18/8 | Roestvrij staal AISI 304 | Roestvrij staal AISI 440 | Gietijzer behandeld voor voedsel | Aluminium behandeld voor voedsel |
| Machine en trechter | • | | | | |
| Messen en snijschijf | | | • | | |
| Maalgroep Enterprise | | • | | • | • |
| Maalgroep: 282199, 282007 | | • | | • | • |

5.1. Elektronische schema's

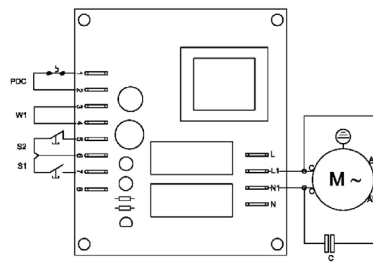
282199, 282007 (1N PE AC 230V 50Hz)

PE = aardgeleider
 PDC = thermische beveiliging
 beveiliging
 W1 = brug
 S2 = stopknop
 S1= startknop
 F = zekering 500 mA
 C = condensator
 2-3 = motor
 1-4 = 2 AC 230V 50Hz
 L1-N1 = motor
 L-N = 2 AC 230V 50Hz

AZP - TGM02



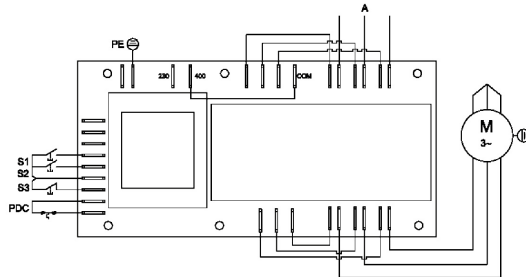
PTM02



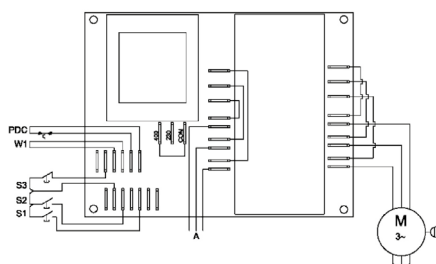
282199, 282007 (3Ph PE AC 400V 50Hz)

PE = aardgeleider
 A = 3 AC 400V 50Hz
 PDC= thermische beveiliging
 W1 = brug
 S1= terug-knop
 S2 = vooruit-button
 S3 = stopknop

TGM3 400V



ITR-S-2 400V



NL



Garantie

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigertei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat

hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

Verwijdering & milieu

Bij de buitengebruikstelling van het apparaat, mag het niet met het overige huisafval worden verwijderd. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen inzamelpunt. Het niet opvolgen van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de geldende voorschriften voor afvalverwerking. De gescheiden inzameling en recycling van uw afgedankte apparatuur ten tijde van buitengebruikstelling helpt bij de instand-

houding van natuurlijke hulpbronnen en waarborgt dat de apparatuur wordt gerecycled op een manier die de volksgezondheid en het milieu beschermt. Voor meer informatie over waar u uw afval kunt inleveren voor recycling kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. De fabrikant en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks of via een openbaar systeem.

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

Zasady bezpieczeństwa

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- ⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia. Wszelkie usterki i niesprawności winny być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- **Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia!** Uszkodzone urządzenie należy odłączyć od sieci i skontaktować się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie:** Nie zanurzać części elektrycznych urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę.
- Regularnie sprawdzać wtyczkę i sznur zasilający pod kątem uszkodzeń. Uszkodzoną wtyczkę lub sznur przekazać w celu naprawy do punktu serwisowego lub innej wykwalifikowanej osoby, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom i obrażeniom ciała.
- Upewnić się, czy sznur zasilający nie styka się z ostrymi ani gorącymi przedmiotami; trzymać sznur z dala od otwartego płomienia. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za sznur.
- Zabezpieczyć sznur zasilający (lub przedłużający) przez przypadkowym wyciągnięciem z kontaktu. Sznur prowadzić w sposób uniemożliwiający przypadkowe potknięcie.
- Stale nadzorować urządzenie podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Jeżeli wtyczka jest włożona do gniazdka, urządzenie należy uważać za podłączone do zasilania.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć urządzenie!
- Nigdy nie przenosić urządzenia, trzymając za sznur.
- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.

PL



- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zlokalizowanego w dogodnym łatwo dostępnym miejscu, tak by w przypadku awarii istniała możliwość natychmiastowego odłączenia urządzenia. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia odłączyć je od źródła zasilania. W tym celu wyjąć z gniazdka wtyczkę znajdującą się na końcu sznura odłączanego urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia!
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie wraz ze sznurem przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dopuścić, by dzieci wykorzystywały urządzenie do zabawy.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeżeli ma być ono pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej.

PL

Przeznaczenie

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania profesjonalnego.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do mielenia mięsa. Użycie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może prowadzić do jego uszkodzenia bądź obrażeń ciała.
- Wykorzystanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu uznane będzie za wykorzystanie niezgodne z przeznaczeniem. Użytkownik będzie wyłącznie odpowiedzialny za nieprawidłowe wykorzystanie urządzenia.

1. Ogólne informacje i opis

Wilk do mięsa przeznaczony do użytku z sitami o średnicy oczek maksymalnie do 8 mm.

Wilk, zwany dalej urządzeniem, przeznaczony jest do mielenia i rozdrabniania **surowego, niemrożonego mięsa, za pomocą narzędzi tnących**, do sosów, hamburgerów, klopsików i kielbas. Mięso musi być pozbawione kości i innych elementów o konsystencji innej niż mięso.

Urządzenie składa się z silnika elektrycznego umieszczonego w łożysku (korpus urządzenia). W niektórych wersjach łożysko można wyjąć z obudowy.

Mięso podawane jest ręcznie do leja załadunkowego, umieszczonego w górnej części urządzenia, a następnie, ręcznie i za pomocą popychacza podawane jest do gardzieli na ślimak.

Lej mocowany jest do kolumny urządzenia. Popychacz jest wykonany z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

Sito dociskane jest do noża za pomocą kota nakładanego na wylot grupy mielącej.

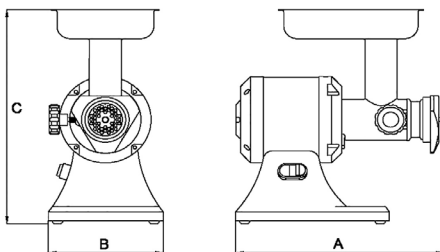
Grupę mielącą można zdemontować, a wszelkie materiały mające bezpośredni kontakt z żywnością spełniają odpowiednie standardy higieny.

Urządzenie dostarczane jest z tabliczką znamionową zawierającą najważniejsze dane, niezbędne dla prawidłowego podłączenia. Tabliczka znajduje się na obudowie zewnętrznej urządzenia. Przed podłączeniem wilka do gniazda elektrycznego **BEZ-WZGLĘDNIE** sprawdzić zgodność mocy i napięcia elektrycznego.

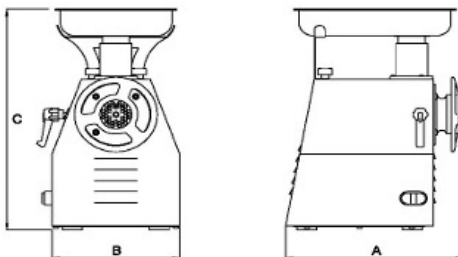


1.1. Dane techniczne i produkcyjne

| DANE TECHNICZNE | MODEL | | |
|--|-----------------|----------------|----------------|
| | 282199 | 282007 | 282274 |
| Moc silnika (kW/kM) | 0,75/ 1 | 1,1/ 1,5 | 1,1/ 1,5 |
| Wymiar wewnętrzny wylotu grupy mielącej (mm) | 70 | 82 | 70 |
| Zdolność produkcyjna (kg / h) | do 200 | do 300 | do 200 |
| Masa (kg) | 19 | 24 | 23 |
| Wymiary maksymalne AxBxC (mm) | 370x 220x(H)440 | 440x240x(H)510 | 460x240x(H)510 |



| DANE TECHNICZNE | MODEL | | |
|--|----------------|----------------|----------------|
| | 282342 | 282717 | 282335 |
| Moc silnika (kW/kM) | 1,5/2 | 1,5/2 | 2,2/3 |
| Wymiar wewnętrzny wylotu grupy mielącej (mm) | 82 | 82 | 98 |
| Zdolność produkcyjna (kg / h) | 350/400 | 350/400 | 600 |
| Masa (kg) | 31 | 31 | 52 |
| Wymiary maksymalne AxBxC (mm) | 450x260x(H)530 | 450x260x(H)530 | 420x545x(H)550 |

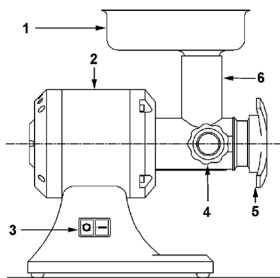
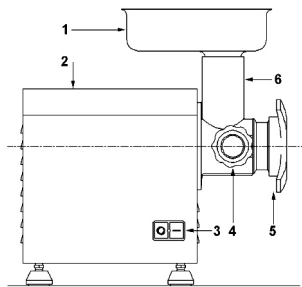


PL



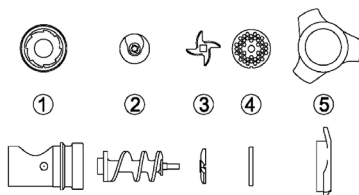
| | |
|--|--|
| Poziom hałasu równy A | Mniej niż 70 dBA |
| Rodzaj prądu - częstotliwość | Patrz tabliczka znamionowa |
| Napięcie | Patrz tabliczka znamionowa |
| Napięcie nominalne | Patrz tabliczka znamionowa |
| Napięcie obwodów pomocniczych | AC 24V – DC 24V |
| Masa i zero | TT i TN |
| Stopień ochrony | IP X3 |
| Miejsce eksploatacji | Wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych |
| Umiejscowienie urządzenia | Powierzchnia robocza o wysokości 900/1100 mm od podłogi, o odpowiednim udźwigu, z wolną przestrzenią wokół wynoszącą co najmniej 800 mm |
| Maksymalna temperatura powietrza w otoczeniu | +40°C |
| Wymagane oświetlenie minimalne | 500 luksów |
| Zgodność z dyrektywą | 2006/42/WE, 2006/95/WE z późniejszymi zmianami, rozp. 1935/2004 |

| GRUPA | MODEL | |
|--|--------|--------|
| | 282199 | 282007 |
| Korpus urządzenia z polerowanego aluminium | ● | ● |
| Grupa mieląca typu „Enterprise” | ● | ● |

| GRUPA | PRZYKŁAD | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Lej załadowniczy 2. Korpus 3. Wyłącznik (Wł./Wyt.) 4. Pokrętło blokady wylotu 5. Pierścień blokujący 6. Urządzenie |  <p style="text-align: center;">Korpus z polerowanego aluminium</p> |  <p style="text-align: center;">Korpus w obudowie ze stali nierdzewnej</p> |

Grupa mieląca typu „Enterprise”

1. Wylot grupy mielącej
2. Ślimak
3. Nóż
4. Siłko
5. Pierścień blokujący



1.2. Normalna eksploatacja, nieprawidłowe lub niedozwolona eksploatacja

Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji przeznaczone jest do obsługi **wyłącznie przez wyszkolonego operatora**, znającego ryzyko resztkowe, z zachowaniem środków bezpieczeństwa.

W przypadku NORMALNEGO UŻYWANIA urządzenie można stosować wyłącznie do mielenia i rozdrabniania surowego, niemrożonego mięsa, za pomocą narzędzi tnących. Mięso nie może zawierać kości ani innych elementów o konsystencji innej niż mięso.

Urządzenia nie wolno używać **W SPOSÓB NIEWŁAŚCIWY**, w szczególności:

- W warunkach domowych,
- Przy parametrach innych niż wyszczególnione w tabeli danych technicznych,
- Z końcówkami innymi niż wskazane w niniejszej instrukcji – w takich przypadkach producent i/lub sprzedawca zrzuca się odpowiedzialności,
- Użytkownik ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia wynikłe z nieprzestrzegania warunków roboczych określonych w specyfikacji technicznej i potwierdzeniu zamówienia.
- Nie dopuszczać do pracy urządzenia bez wsadu,
- Nie ingerować w produkt, nie uszkadzać go celowo, nie usuwać ani zakrywać etykiet.

Urządzenia nie wolno eksploatować **W SPOSÓB NIEWŁAŚCIWY** lub **NIEDOZWOLONY**, ponieważ może doprowadzić to do obrażeń operatora, w szczególności:

- zabrania się przemieszczania urządzenia, gdy jest podłączone do zasilania elektrycznego;
- nie wolno ciągnąć za przewód zasilający ani za sam mikser, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka,
- nie wolno obciążać urządzenia ani przewodu zasilającego,
- nie wolno kłaść przewodu zasilania na ostro zakończonych przedmiotach, ani na przedmiotach emitujących ciepło;

- **nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilania lub przetężnikami;**
- **nie wolno pozostawiać wyłączonego urządzenia z podłączonym do sieci przewodem zasilania,**
- **nie wolno pozostawiać urządzenia ze wsadem bez nadzoru;**
- **nie wolno wkładać żadnych przedmiotów do szczeliny wentylacyjnej silnika;**
- **nie wolno umieszczać urządzenia nad innymi przedmiotami używanymi do obróbki żywności znajdującymi się na wysokości 900 – 1100 mm od posadzki;**
- **nie wolno wkładać żadnych przedmiotów pod podstawę urządzenia ani umieszczać tkanin albo innych przedmiotów pomiędzy blatem a stopkami urządzenia,**
- **nie wolno używać do czyszczenia substancji łatwopalnych, żrących ani szkodliwych,**
- **nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach;**
- **z urządzenia korzystać mogą wyłącznie uprawnieni pracownicy, w odzieży przeznaczonego do tego celu,**
- **nie wolno umieszczać w gardzieli, produktów innych niż do tego przeznaczone, np. kości, zamrożonego mięsa, produktów innych niż żywnościowe, np. szale itp.**
- **nie wolno zdejmować leja załadowczego podczas pracy urządzenia ani w dowolnym momencie od napełnienia urządzenia żywnością do zmielenia,**
- **nie wolno obluźowywać pokrętła blokującego wylot podczas pracy urządzenia, ani przed upływem 5 sekund od naciśnięcia wyłącznika urządzenia,**
- **nie wolno uruchamiać urządzenia z nieprawidłowo zablokowanymi lub zdjętymi osłonami części ruchomych i stałych;**



- nie wolno demontować zabezpieczeń ani sygnałów bezpieczeństwa,
- nie wolno używać urządzenia, jeśli użytkownik nie podjął wszelkich środków ostrożności chroniących przed ryzykiem resztkowym,
- nie wolno palić ani używać urządzeń z płomieniem ani postugiwać się materiałami łatwopalnymi, o ile nie zostały podjęte środki bezpieczeństwa;
- nie wolno włączać ani konfigurować elementów

sterowania ani blokad, pokręteł itp. podczas użytkowania urządzenia lub w przypadku braku uprawnień

- zabronione jest używanie sit z oczkami o średnicy większej niż 8 mm.

Użytkownik ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania określonych wymogów obsługi. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

2. Instrukcje bezpieczeństwa

2.1. Ostrzeżenie dotyczące ryzyka resztkowego

RYZIKO RESZTKOWE WYNIKAJĄCE Z USUNIĘCIA STAŁYCH ZABEZPIECZEŃ, NAPRAW USZKODZONYCH/ZUŻYTYCH CZĘŚCI

Operatorowi nie wolno dokonywać prób otwarcia lub usunięcia stałego zabezpieczenia lub ingerencji w zabezpieczenie.

W trakcie konserwacji, zmiany urządzeń i czyszczenia oraz podczas wszelkich prac wykonywanych ręcznie, które wiążą się z wprowadzaniem rąk do niebezpiecznych obszarów urządzenia, występuje ryzyko resztkowe, wynikające przede wszystkim z:

- uderzeń częścią urządzenia,
- otarć chropowatymi elementami urządzenia,
- skaleczenia ostrymi przedmiotami.

Ponadto, operator i konserwator muszą być przeszkoleni w zakresie obsługi ręcznej przy otwartych zabezpieczeniach, znać związane z tym ryzyko i być upoważnionym przed osobą odpowiedzialną.

2.2. Zabezpieczenia urządzenia

Nie wolno demontować zabezpieczeń urządzenia.

Jeżeli niezbędne jest zdemontowanie ich w celu przeprowadzenia nadzwyczajnych czynności konserwacyjnych, należy niezwłocznie zastosować środki ostrożności w celu ograniczenia do minimum niebezpieczeństwa, które może z tego wynikać.

Należy zamontować ponownie zabezpieczenia niezwłocznie po ustaniu przyczyn ich demontażu.

Urządzenia transmisyjne są całkowicie odizolowane przez stałe zabezpieczenia, które uniemożliwiają dostęp do któregośkolwiek z elementów napędowych.

Uwzględniając sposób użytkowania i przeznaczenie urządzenia, ruchome elementy nie są odizolowane od stałych, ruchomych i innych zabezpieczeń.

Części grupy mielącej znajdują się w bezpiecznej odległości od punktów dostępu.

Do wszystkich **funkcji zabezpieczeń**, w tym do systemów sterowania i kontrolnych wykorzystano technologie o sprawdzonej skuteczności i bezpieczeństwie.

3. Transport, uruchomienie i obsługa

Urządzenie obsługiwać mogą wyłącznie uprawnieni pracownicy, odpowiednio przeszkoleni i z odpowiednim doświadczeniem.

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić następujące działania:

- Zapoznać się z dokumentacją techniczną,
- Sprawdzić, jakie zabezpieczenia i elementy awaryjne dostępne są w urządzeniu, sprawdzić gdzie się znajdują i jak działają.

Nieuprawnione stosowanie części i akcesoriów stanowiących część zabezpieczeń może powodować nieprawidłowe działanie i stanowić zagrożenie dla operatorów.

Operator musi przejść odpowiednie szkolenie.

3.1. Miejsce robocze i zadania operatora

Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji przeznaczone jest do obsługi wyłącznie przez wyszkolonego operatora, znającego ryzyko resztkowe, o odpowiednich kompetencjach, z zachowaniem środków bezpieczeństwa.

Normalną strefą roboczą operatora jest:

- Strefa boczna urządzenia w pobliżu leja podajnika (zdefiniowana strefa podawania) w normalnych warunkach roboczych przy ręcznym załadunku produktów spożywczych do leja oraz podczas

korzystania z popychacza do przesuwania produktów spożywczych przez szybkę urządzenia z ostonami stałymi i ruchomymi w pozycji zamkniętej i zablokowanej;

- Strefa przednia urządzenia w pobliżu podajnika produktów spożywczych w normalnych warunkach roboczych podczas ręcznego wyjmowania produktów spożywczych z odpowiedniego pojemnika, z ostonami stałymi i ruchomymi w pozycji zamkniętej i zablokowanej

3.2. Transport, przenoszenie i przechowywanie

Wszelkie czynności związane z transportem i przeniesieniem muszą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych pracowników, który zapoznali się z zasadami bezpieczeństwa przedstawionymi w niniejszej instrukcji. Należy:

- **Przenosić i transportować urządzenie w stanie opróżnionym;**
- **Sprawdzić, czy urządzenia do podnoszenia mają udźwig odpowiedni do wagi i wymiarów w stanie zabezpieczonym, że posiadają one homologację i podlegają regularnym czynnościom konserwacyjnym,**

- **Podjąć wszelkie niezbędne kroki w celu zapewnienia maksymalnej stabilności urządzeń do podnoszenia i obciążenia w odniesieniu do ich wagi i środka ciężkości,**
- **Unikać wstrząsów i przypadkowych uderzeń urządzenia,**
- **Przenoszenie wykonać w sposób ciągły, bez gwałtownych ruchów ani szarpnięć.**

3.3. Usuwanie opakowania – otwieranie

OPIS OPAKOWANIA - JAK UTYLIZOWAĆ MATERIAŁY OPAKOWANIOWE

Urządzenia pakowane są tak, aby wyeliminować penetrację przez ciecze, substancje organiczne albo organizmy żywe, tzn. **zabezpieczone materiałem z polietylenu**, a następnie umieszczane w odpowiednich rozmiarów **pudle**. W pustych przestrzeniach w pudle umieszczany jest **materiał wypełniający**.

Nie należy wyrzucać opakowania do środowiska, należy zachować je w celu ewentualnego transportu albo przekazać do recyklingu.

Użytkownik ponosi odpowiedzialność za ocenę materiałów opakowaniowych i ich odpowiednią utylizację. Obowiązkiem pracodawcy jest **znajomość przepisów prawa obowiązujących w danym kraju i ich przestrzeganie**.

Pozostawienie maszyn oraz urządzeń elektrycznych w środowisku **jest zabronione i podlega karze**.



3.4. Czynności przygotowawcze

Stabilność

Konstrukcja urządzenia w przewidywalnych warunkach roboczych, z uwzględnieniem warunków klimatycznych zapewnia stabilność podczas eksploatacji **bez ryzyka nieszczelności, upadku lub przypadkowego przemieszczenia się.**

Zasilanie elektryczne

Połączenie elektryczne należy wykonać zgodnie z **przepisami prawa obowiązującymi w kraju eksploatacji urządzenia.**

Zasilanie elektryczne musi być zgodne z następującymi zaleceniami technicznymi:

- zasilanie elektryczne musi zawsze być typu i natężenia zgodnego z danymi technicznymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Użycie zbyt wysokiego napięcia może **nieodwracalnie** uszkodzić niektóre podzespoły,
- **Należy przewidzieć wyłącznik różnicowo-prądowy** sprzężony z obwodem zabezpieczającym, zgodnie z przepisami oraz rozporządzeniami obowiązującymi w kraju eksploatacji urządzenia;

Konstrukcja urządzenia zapewnia jego stabilność w warunkach roboczych przy prawidłowym umiejscowieniu bez konieczności mocowania go do powierzchni roboczej.

- **Przewód zasilania elektrycznego na zewnątrz obudowy urządzenia** należy poprowadzić w odpowiednio przygotowanych i zabezpieczonych miejscach;
- O ile jest dostępny, **przewód zerowy (N)** podłączyć przed podłączeniem urządzenia do zasilania, ponieważ należy zagwarantować jego ciągłość (podłączenie i sprawność);
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy zapewnić ciągłość zabezpieczenia (podłączone i sprawne) obwodem ekwipotencjalnym przez podłączenie żółto-zielonego przewodu.

PL

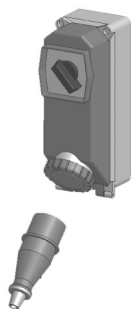
Wyłącznik zasilania

wyłącznik zasilania, przedstawiony na schematach połączeń elektrycznych dostarczanych wraz z urządzeniem stanowi jedyne źródło **zasilania urządzenia.**

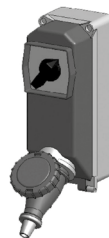
W przypadku niezgodności gniazdka i wtyczki urządzenia, **konserwatorzy zobowiązani są wymienić gniazdko na inne.**

Wyłącznik zasilania umożliwia **odłączenie (odizolowanie) urządzeń elektrycznych** od zasilania w celu przeprowadzenia czynności konserwacyjnych bez ryzyka porażenia prądem.

Wyłącznik zasilania ma dwa położenia:



WYŁ - wyłączenie, urządzenie odłączone jest od zasilaniąg



WŁ - włączenie, urządzenie podłączone jest do zasilaniąg

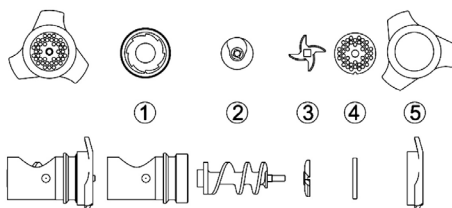


3.5. Montaż/demontaż grupy mielącej

Montaż/demontaż części urządzenia należy przeprowadzać przy wyłączonym urządzeniu, odłączonym od zasilania lub przy wyłączonym wyłączniku zasilania.

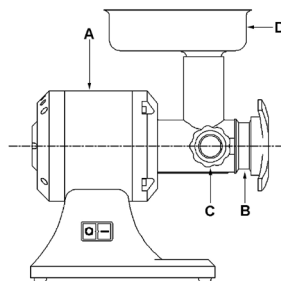
Etap 1 dla grupy **Enterprise** wykonywany jest na powierzchni roboczej zgodnie z następującą kolejnością:

- Do złączki (1) wsunąć: ślimak (2), nóż skierowany zgodnie z rysunkiem, założony na oś (3); sito (4);
- nakręcić pierścieni (5) blokujący i dokręcić.



Etap 2 wykonywany jest następująco:

- Nałożyć do oporu kompletną grupę mielącą (B) na urządzenie (A);
- Dokręcić pokrętko blokady (C) do momentu zablokowania grupy mielącej (B) na urządzeniu (A);
- Na kolumnie urządzenia założyć lej załadowniczy (D)
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



Demontaż grupy mielącej z urządzenia odbywa się poprzez wykonanie powyższych czynności w odwrotnej kolejności, najpierw etap 2, potem 1.

Aby zapewnić najlepszą wydajność i okres eksploatacji sita i noża **nie należy ich rozdzielać.**

3.6. Obroty grupy mielącej

Poniższe czynności może wykonać wyłącznie konserwator (pracownik posiadający odpowiednią wiedzę w zakresie elektryki urządzeń przemysłowych). W przypadku urządzeń trójfazowych (3 PE AC 400V 50Hz) delikatnie poluzować pierścieni blokujący, aby nie wywierać silnego nacisku na sito ani nóż. Włą-

czając urządzenie sprawdzić, czy ślimak / tarka obraca się w lewo.

Jeżeli kierunek obrotu jest odwrotny (w prawo), wyłączyć urządzenie, wyjmując wtyczkę z gniazda, rozmontować urządzenie, odłączyć dwa przewody fazowe i zamienić je miejscami.



3.7. Opis działania

Przyciski kontrolne urządzenia zaprojektowano i wykonano tak, aby zapewnić niezawodność i odporność na normalne użytkowanie oraz wpływ czynników zewnętrznych. Ponadto, są one wyraźnie widoczne,

łatwe do odnalezienia i odpowiednio oznaczone. W poniższej tabeli przedstawiono główne elementy sterowania:

| TYP/KOLOR | OPIS |
|------------------|-------------------------------------|
| Przycisk/czarny | Przycisk „0” - wyłącznik urządzenia |
| Przycisk / biały | Przycisk „1” - włącznik urządzenia |

Uruchomienie

Uruchomienie urządzenia możliwe jest jedynie przez celowe użycie przycisku sterującego przeznaczonego

do tego celu: biały przycisk oznaczony symbolem „1” uruchamiający urządzenie.

Stop

Aby zatrzymać urządzenie, należy nacisnąć czarny przycisk „0”. W przypadku czasowego lub dłuższego wyłączenia, przed ponownym uruchomieniem urzą-

dzenia należy opróżnić urządzenie z produktów spożywczych: należy postępować według wskazówek demontażu zespołu do mielenia.

Bezpieczeństwo działania

W przypadku, gdy urządzenie jest użytkowane intensywnie, zbyt długo lub jest przeciążane, następuje włączenie zabezpieczenia termicznego. W takim

wypadku, przed kolejnym uruchomieniem należy odzekać, aż urządzenie ostygnie.

Brak napięcia

W przypadku przerw w dostawie napięcia lub odłączenia urządzenia od sieci, należy ponownie uruchomić urzą-

dzenie po wznowieniu zasilania lub podłączeniu do sieci.

3.8. Kontrola przed uruchomieniem urządzenia

| KONTROLA PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA | OPIS |
|---|--|
| Należy sprawdzić: Czy na urządzeniu, w leju albo wewnątrz kolumny urządzenia nie znajdują się ciała obce | Kontrola wzrokowa wskazanych części pod kątem obecności ciał obcych, np. narzędzi, części odzieży itp. innych niż żywność. W razie ich obecności należy je usunąć. |
| Sprawdzić czystość: <ul style="list-style-type: none">• wewnętrznych elementów kolumny urządzenia i grupy mielącej• popychacza• zewnętrznej części urządzenia | Należy sprawdzić czystość powierzchni wszystkich określonych części. Do kontroli wzrokowej wewnętrznych części grupy mielącej konieczny jest jej demontaż. W przypadku obecności pleśni lub innego rodzaju zabrudzeń, należy przeprowadzić czyszczenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 5. |

| | |
|---|---|
| <p>Sprawdzić stan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stałych zabezpieczeń, • leja załadowniczego, • kolumny urządzenia, • korpusu urządzenia | <p>Wszystkie zabezpieczenia stałe itp. muszą być w odpowiednim stanie technicznym. Wykonać kontrolę wzrokową wskazanych części, aby sprawdzić stan ich powierzchni. Części należy wymienić w przypadku objawów zużycia lub awarii (patrz:</p> |
| <p>Sprawdzić działanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • części systemu sterowania/bezpieczeństwa, • elementów sterowania. | <p>Wszystkie zabezpieczenia itp. muszą być w odpowiednim stanie technicznym. Sprawdzić bezpośrednio elementy sterowania żądanymi funkcjami. Włączniki i wszelkie części należy wymienić w przypadku objawów zużycia lub awarii.</p> |
| <p>Sprawdzić, czy nie występują:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nietypowe odgłosy po uruchomieniu | <p>W trakcie kontroli działania zabezpieczeń, jeśli wystąpią nietypowe odgłosy, wynikające np. z zakleszczenia składników lub uszkodzeń mechanicznych, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i przeprowadzić czynności konserwacyjne.</p> |
| <p>Sprawdzić, czy nie występują:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ślady oleju na powierzchni roboczej pod urządzeniem i na ślimaku | <p>W trakcie pracy i po zakończeniu, a także podczas montażu grupy mielącej, należy sprawdzić czy na wskazanych częściach nie występują plamy oleju. Jeśli tak, natychmiast zatrzymać urządzenie i przeprowadzić czynności konserwacyjne.</p> |

W przypadku napraw lub wymiany uszkodzonych części należy przeprowadzić czynności konserwacyjne. Uszkodzone lub zużyte części należy wymienić na oryginalne części producenta lub zamienniki o tej samej jakości,

parametrach bezpieczeństwa i danych technicznych. Aby uzyskać informacje na temat części, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

PL

Obsługa

Operator zobowiązany jest obsługiwać urządzenie zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Po uzyskaniu pozytywnego wyniku przeprowadzonych kontroli przed uruchomieniem,
- Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli zasilania,
- Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli poziomu leja
- Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli potężenia leja
- Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli montażu grupy mielącej,
- Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli poprawnych obrotów ślimaka,
- Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli przed uruchomieniem i okresowych,
- Po uzyskaniu pozytywnych wyników zabezpieczeń

- Po prawidłowym podłączeniu do sieci,
- Ustawić z przodu urządzenia pod otworem wyładowniczym naczynie na zmielone mięso;
- Stanąć po lewej stronie urządzenia i nacisnąć przycisk uruchamiający urządzenie „I”;
- Ręcznie podawać produkt do kolumny urządzenia i kierować na ślimak za pomocą dołączonego popychacza.
- Po zakończeniu wprowadzania żywności lub gdy z sita przestanie być podawany produkt, zatrzymać urządzenie przyciskiem STOP, oznaczonym symbolem „O”.

Zaleca się niewłączanie pustego urządzenia, bez wsadu.

Wyłączenie

Urządzenie należy wyłączać zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Przed wyłączeniem odczekać aż cały produkt zostanie wydany z sitka

- Zatrzymać urządzenie za pomocą przycisku STOP, oznaczonego symbolem „O”;
- Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda,
- Przeprowadzić czyszczenie.



Odblokowywanie w przypadku przeszkody

Podanie w trakcie pracy urządzenia, albo podczas obracania się ślimaka, niejednolitego produktu, np. kości, może spowodować zablokowanie urządzenia.

Urządzenie może podobnie zareagować na przerwę w zasilaniu lub gdy zostanie zatrzymane z produktem w środku.

Aby wznowić normalną pracę, należy zdemontować grupę mielącą, przy czym: **nie należy demontować grupy poluzowującej pierścieni blokujący, ale poprzez poluzowanie pokrętła blokującego wylot.**

4. Konserwacja, rozwiązywanie problemów i czyszczenie

4.1. Wymogi wobec konserwatorów

Określenie „**konserwacja**” nie oznacza wyłącznie okresowych kontroli normalnego działania urządzenia, ale także analizę i usunięcie przyczyn ewentualnych awarii. Czynności **konserwacji, czyszczenia, wymiany części oraz rozwiązywania problemów** muszą być wykonywane wyłącznie przez **wykwalifi-**

owane osoby upoważnione przez pracodawcę. Wszystkie czynności **konserwacji, czyszczenia oraz wymiany części** należy wykonywać bezwzględnie po wyłączeniu urządzenia oraz odłączeniu od zewnętrznych źródeł zasilania.

4.2. Zalecenia dotyczące konserwacji

Zdejmowanie osłon i/lub urządzeń zabezpieczających

W przypadku niektórych interwencji opisanych w tym rozdziale konieczne jest zdemontowanie stałych osłon.

Demontażu może dokonywać wyłącznie konserwator.

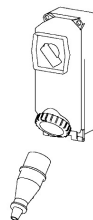
Po zakończeniu czynności naprawczych osłony należy

ponownie zamontować i zablokować w oryginalnym położeniu, stosując odpowiednie mocowania zdjęte przed naprawą.

Przed przystąpieniem do demontażu stałych osłon i/lub wymiany części **konserwator musi całkowicie wyłączyć urządzenie.**

4.3. Odłączenie od źródła zasilania

Przed przystąpieniem do **konserwacji, czyszczenia lub wymiany części**, należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od źródła zasilania.



Za przewodem zasilającym urządzenia podłączyć wyłącznik zerujący.

Odłączyć wyłącznik i odpowiednio zabezpieczyć wtyczkę.

4.4. Znajdowanie usterek lub uszkodzeń i odblokowywanie elementów ruchomych

poniżej przedstawiono sposoby znajdowania **usterek lub uszkodzeń oraz odblokowywania elementów ruchomych**, które może przeprowadzić **serwisant**.

| TYP | POTENCJALNA PRZYCZYNA | ELEMENT I PORÓWNANIE |
|--|---|--|
| Brak napięcia sieciowego | Całkowity brak zasilania | Skontaktować się z dystrybutorem energii elektrycznej |
| | Zadziałanie bezpieczników lub wyłączników magneto-termicznych w linii zasilającej przed urządzeniem | Po wyeliminowaniu przyczyn powodujących zadziałanie zabezpieczenia, przywrócić je do stanu poprzedniego. W przypadku powracania problemu skontaktować się z elektrykiem. |
| Zadziałanie interwencyjne | Zadziałanie zabezpieczenia wewnątrz urządzenia | Skontaktować się z elektrykiem: Po wyeliminowaniu przyczyn powodujących zadziałanie urządzenia zabezpieczającego, przywrócić je do stanu poprzedniego. W przypadku zadziałania bezpieczników wymienić je na bezpieczniki tego samego typu, tego samego modelu, mocy i krzywej zadziałania. |
| | Przyczyna niezdefiniowana | Skontaktować się bezpośrednio z autoryzowanym serwisem. |
| Urządzenie nie pracuje: ślimak nie obraca się | Brak napięcia zasilającego. | Sprawdzić i przywrócić zasilanie elektryczne. |
| | Urządzenia odcinające zasilanie ustawione na „OFF” (WYŁ.) | Ustawić wyłączniki w położeniu „ON” |
| | Uruchomione bezpieczniki lub niesprawne wyłączniki termo-magnetyczne. | Wymienić wyzwolone bezpieczniki, sprawdzić stan wyłączników termo-magnetycznych. |
| | Przycisk uruchamiania nie działa | Sprawdzić działanie przycisku i w razie potrzeby skontaktować się bezpośrednio z autoryzowanym serwisem. |
| | Zadziałanie zabezpieczenia termicznego z powodu przegrzania. | Odczekać do całkowitego ostygnięcia przed ponownym uruchomieniem urządzenia. |



4.5. Konserwacja nadzwyczajna

W przypadku konserwacji nadzwyczajnej przeprowadzanej w następstwie usterek, kontroli lub uszkodzeń mechanicznych oraz elektrycznych konieczna jest interwencja autoryzowanego serwisu.

Instrukcje dotyczące konserwacji nadzwyczajnej nie pojawiają się w obecnej instrukcji obsługi, dlatego należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.

4.6. Mycie

Zabrania się ręcznego czyszczenia podzespołów i elementów ruchomych.

Czyszczenie należy rozpoczynać wyłącznie po oczyszczeniu urządzenia ze składników spożywczych i odłączeniu elektrycznego źródła zasilania oraz zasilania zewnętrznego.

Urządzenia, sprzętu elektrycznego ani elementów tablicy rozdzielczej nie wolno czyścić wodą, ani strumieniowymi urządzeniami myjącymi; nie wolno

więc stosować do mycia także wiader, gąbek ani szmatek. Nie wkładać urządzenia bezpośrednio do zlewu ani pod bieżącą wodę.

Klasyfikacja poziomu higieny maszyny oraz powiązanego osprzętu dla zastosowań zgodnych z przeznaczeniem to poziom 2 (drugi): urządzenie, które po ocenie ryzyka higienicznego nie spełnia wymogów odpowiednich norm międzynarodowych, ale wymaga programowego demontażu do czyszczenia.

| CZĘSTOTLIWOŚĆ | PERSONEL | SPOSÓB POSTĘPOWANIA |
|---|----------|---|
| Na końcu każdej zmiany, a w każdym przypadku przed użyciem w danym dniu | Operator | <p>Wszystkie powierzchnie oraz części urządzenia przeznaczone do kontaktu z żywnością lub w strefach kontaktu z żywnością (wewnętrzna powierzchnia lejka, kolumna, grupa mieląca, popychacz) oraz strefach dysz (zewnętrzna powierzchnia urządzenia) musi być czyszczona i dezynfekowana zgodnie ze zgłoszonym sposobem postępowania. Instrukcja demontażu grupy mielącej znajduje się w poprzednich opisach.</p> <ul style="list-style-type: none">• Zeskrobać z powierzchni ewentualne resztki produktów spożywczych (na przykład plastikowym skrobakiem).• Należy oczyścić wszystkie powierzchnie strefy kontaktu z żywnością oraz strefy zewnętrznej miękką szmatką zwilżoną (niekapiącą) detergentem rozpuszczonym w ciepłej wodzie (można także użyć zwykłego płynu do mycia naczyń). Nie namaczać. Szmatką oczyścić wewnętrzną część otworu. Należy używać produktów przeznaczonych do stali albo aluminium, płynnych (nie emulsji lub past, które mają właściwości ściernie), które przede wszystkim nie mogą zawierać chloru. Do usuwania tłuszczu można używać denaturatu.• Splukać czystą ciepłą wodą, a następnie osuszyć całą powierzchnię strefy kontaktu z żywnością oraz strefy zewnętrznej miękkimi szmatkami, niepozostawiającymi włókien.• W zmywarce można myć wyłącznie elementy wykonane ze stali NIERDZEWNEJ, a aluminiowe albo żeliwne części wskazane w poniższej tabeli należy myć ręcznie.• Grupę mielącą zmontować dopiero, gdy będzie potrzebna, jej elementy przechowywać owinięte w miękkie ściereczki niepozostawiające włókien. |

Na końcu każdej zmiany, a w każdym przypadku przed użyciem w danym dniu

Operator

DEZYNFEKCJA

- Stosować środki o neutralnym PH
- Jeśli stosowana jest gorąca woda (>60°C), używać wyłącznie wody demineralizowanej.
- Jeśli używane są inne produkty, muszą być przeznaczone do danego rodzaju materiału.
- W przypadku urządzeń z częściami z aluminium albo żeliwa (patrz tabela), można stosować produkty na bazie kwasu octowego.

DŁGIE OKRESY PRZESTOJU

- Podczas **długich okresów wyłączenia** wszystkie powierzchnie stalowe (zwłaszcza ze stali nierdzewnej) należy przetrzeć energicznie szmatką nasączoną olejem wazelinowym, aby nałożyć powłokę ochronną.

CZEGO NIE NALEŻY ROBIĆ PRZED CZYSZCZENIEM ANI W JEGO TRAKCIE:

- Zbliżać się do części ruchomych bez wcześniejszego sprawdzenia, czy zostały zatrzymane.
- Zbliżać się do części ruchomych bez ich zatrzymania za pomocą wyłącznika bezpieczeństwa (blokada urządzeń odcinających zasilanie elektryczne w pozycji zerowej)

PRODUKTY, KTÓRYCH NIE NALEŻY STOSOWAĆ:

- Dysze ze sprężonym powietrzem w strefach nagromadzenia mąki oraz ogólnie skierowane w stronę urządzenia;
- Urządzenia parowe;
- Detergenty zawierające CHLOR (również rozcieńczone) lub jego związki, np.: wybielacz, kwas chlorowodorowy, produkty do czyszczenia odpływów, produkty do czyszczenia marmuru, ogólnie produkty odwapniające, itp. mogą atakować stal powodując jej trawienie i utlenianie. Opary wymienionych powyżej produktów mogą utleniać się i powodować korozję stali;
- Wełna stalowa, stalowe szczotki lub tarcze ściernie produkowane z innych metali lub stopów (np. zwykła stal, aluminium, mosiądz, itp.) lub narzędzia, którymi wcześniej czyszczono inne metale lub stopy, ponieważ mogą zarysować powierzchnię.
- Detergenty w proszku ściernym;
- Benzyna, rozpuszczalniki lub płyny łatwopalne lub żrące;
- Substancje stosowane do czyszczenia srebra.

PL

5. Materiały, z których wykonano urządzenie

Zgodnie z wymaganiami działania i produkcyjnymi, urządzenie może zawierać materiały o różnej typologii.

| ELEMENT URZĄDZENIA | RODZAJ MATERIAŁU | | | | |
|--|----------------------|--------------------------|--------------------------|--|---|
| | Stal nierdzewna 18/8 | Stal nierdzewna AISI 304 | Stal nierdzewna AISI 440 | Żeliwo przystosowane do kontaktu z żywnością | Aluminium przystosowane do kontaktu z żywnością |
| Korpus urządzenia i lej załadowniczy (wszystkie modele wilków) | ● | | | | |
| Noże i sita (wszystkie modele wilków) | | | ● | | |
| Grupa mieląca Enterprise | | ● | | ● | ● |
| Grupa mieląca w wilkach 282199, 282007 | | ● | | ● | ● |

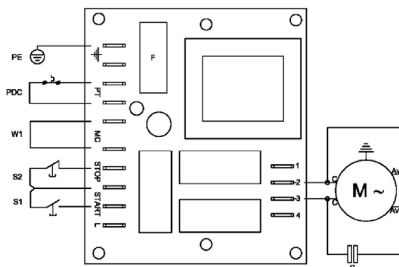


5.1. Karta elektroniczna

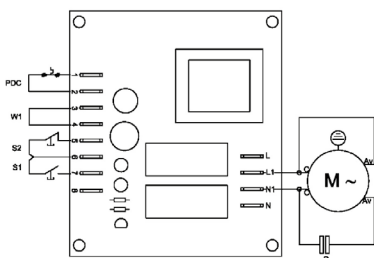
PE = przewód uziemienia
 PDC = zabezpieczenie termiczne
 W1 = mostek
 S2 = przycisk stop
 S1 = przycisk start
 F = bezpiecznik 500mA
 C = kondensator
 2-3 = silnik
 1-4 = 2 AC 230V 50Hz
 L1-N1 = silnik
 L-N = 2 AC 230V 50Hz

282199, 282007 (230V / 1N / 50Hz)

AZP - TGFM02

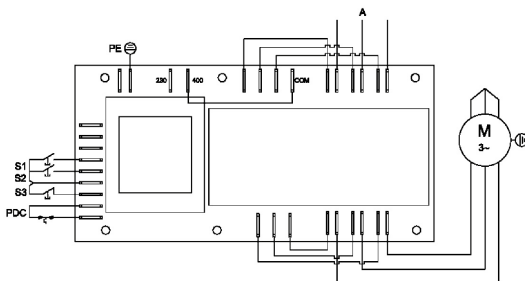


PTM02



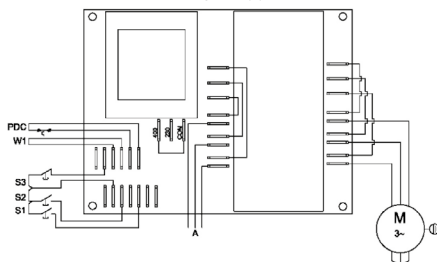
282199, 282007 (400V / 3N / 50Hz)

TGM3 400V



PE = przewód uziemienia
 A = 3 AC 400V 50Hz
 PDC = zabezpieczenie termiczne
 W1 = mostek
 S1 = przycisk wstecz
 S2 = przycisk do przodu
 S3 = przycisk stop

ITR-S-2 400V



Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile byto użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie byto wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

dzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Grożą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutyliczowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.


Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.



Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de HENDI. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel uniquement.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
-  **Risque d'électrocution!** Ne tentez jamais de réparer l'appareil. Tous défauts et dysfonctionnement doivent être supprimés par le personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais l'appareil endommagé!** Débranchez l'appareil endommagé de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur.
- **Avertissement:** N'immergez pas les pièces électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la fiche et le câble d'alimentation pour les dommages. La fiche ou le câble d'alimentation endommagé(e) transmettent pour la réparation au service ou à une personne qualifiée, pour prévenir tous les menaces ou les blessures possibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les objets pointus ou chauds ; gardez le câble loin des flammes nues. Pour retirer la fiche de la prise murale, tirez toujours en tenant la fiche et non le câble d'alimentation.
- Protégez le câble d'alimentation (ou la rallonge) contre le débranchement accidentel de la prise murale. Le câble doit être posé de manière ne provoquant pas les chutes accidentelles.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- **Avertissement!** Si la fiche est insérée dans la prise murale, l'appareil doit être considéré comme branché à l'alimentation.
- Avant de retirer la fiche de la prise, éteignez l'appareil !
- Ne transportez jamais l'appareil en tenant le câble.
- N'utilisez aucuns accessoires qui n'ont pas été fournis avec l'appareil.
- L'appareil doit être branché à la prise murale avec une tension et la fréquence indiquées

FR



sur la plaque signalétique.

- Insérez la fiche à la prise murale située dans un endroit facilement accessible de sorte qu'en cas de panne l'appareil puisse être immédiatement déconnecté. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation. Pour cela, retirez la fiche à l'extrémité du câble d'alimentation de la prise murale.
- Eteignez l'appareil avant de débrancher l'appareil de la prise!
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer des dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être stockés hors de la portée des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et également avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- L'appareil ne convient pas à l'utilisation en continue.

Destination de l'appareil

- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- Cet appareil est uniquement destiné à hacher de la viande. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages ou des blessures.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

FR

1. Informations générales et description

Le hachoir à viande est conçu pour une utilisation avec des grilles perforées dont le diamètre des trous maximum est de 8 mm.

Le hachoir, ci-après appelé l'appareil, est conçu pour hacher et émincer la **viande crue, congelée au moyen d'outils de coupe**, pour des sauces, des hamburgers, des boulettes et des saucisses. La viande doit être désossée, et ne pas contenir d'autres éléments dont la consistance diffère de celle de la viande.

L'appareil se compose d'un moteur électrique situé dans le connecteur (corps de l'appareil). Sur certaines versions, le connecteur peut être retiré du boîtier.

La viande est déposée manuellement dans l'entonnoir d'alimentation situé sur le dessus de l'appareil, puis elle est enfoncée dans le col manuellement ou à l'aide d'un poussoir sur le convoyeur à vis.

L'entonnoir est fixé sur la colonne de l'appareil. Le poussoir est en plastique conçu pour un usage alimentaire.

La grille perforée est pressée contre le couteau au moyen d'une roue montée sur la sortie de l'unité de hachage.

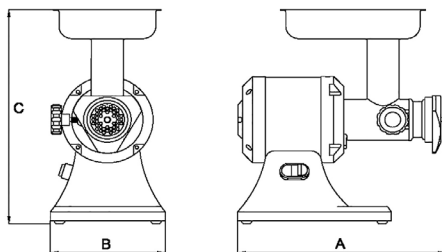
L'unité de hachage peut être démontée, et tous les matériaux entrant en contact direct avec les aliments respectent les normes d'hygiène appropriées.

L'appareil est livré avec une plaque signalétique comportant les informations les plus importantes requises pour un branchement correct. La plaque signalétique se trouve sur le boîtier extérieur de l'appareil. Avant de brancher le hachoir sur une prise électrique, vérifiez TOUJOURS la conformité de la puissance électrique et de la tension.



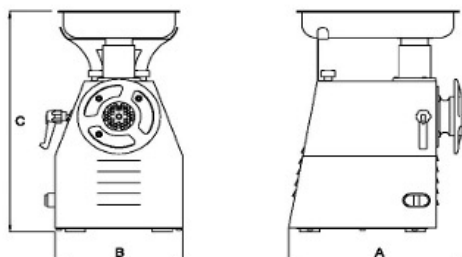
1.1. Spécifications techniques et de production

| SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES | MODÈLE | | |
|--|-----------------|----------------|----------------|
| | 282199 | 282007 | 282274 |
| Puissance du moteur (kW/HP) | 0,75/1 | 1,1/ 1,5 | 1,1/ 1,5 |
| Dimensions intérieures de la sortie de l'unité de hachage (mm) | 70 | 82 | 70 |
| Capacité de production (kg / h) | jusqu'à 200 | jusqu'à 300 | jusqu'à 200 |
| Poids (kg) | 19 | 24 | 23 |
| Dimensions maximum AxBxC (mm) | 370x 220x(H)440 | 440x240x(H)510 | 460x240x(H)510 |



FR

| SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES | MODÈLE | | |
|--|----------------|----------------|----------------|
| | 282342 | 282717 | 282335 |
| Puissance du moteur (kW/HP) | 1,5/2 | 1,5/2 | 2,2/3 |
| Dimensions intérieures de la sortie de l'unité de hachage (mm) | 82 | 82 | 98 |
| Capacité de production (kg / h) | 350/400 | 350/400 | 600 |
| Poids (kg) | 31 | 31 | 52 |
| Dimensions maximum AxBxC (mm) | 450x260x(H)530 | 450x260x(H)530 | 420x545x(H)550 |



| | |
|---|---|
| Niveau sonore pondéré A | Moins de 70 dBA |
| Type de courant - fréquence | Voir la plaque signalétique |
| Tension | Voir la plaque signalétique |
| Tension nominale | Voir la plaque signalétique |
| Tension des circuits auxiliaires | CA 24V – CC 24V |
| Terre et neutre | TT et TN |
| Indice de protection | IP X3 |
| Lieu de fonctionnement | Uniquement dans des pièces fermées |
| Positionnement de l'appareil | Surface de travail à une hauteur de 900/1 100 mm du sol, avec une capacité portante appropriée, et avec au minimum 800 mm d'espace libre autour de la surface de travail |
| Température de l'air maximum dans l'environnement | + 40 °C |
| Éclairage minimum requis | 500 lux |
| Conformité avec les directives | 2006/42/CE, 2006/95/CE telle qu'amendée, Réglementation 1935/2004 |

| GROUPE | MODÈLE | |
|--|--------|--------|
| | 282199 | 282007 |
| Corps de l'appareil fait en aluminium poli | ● | ● |
| Unité de hachage « Entreprise » | ● | ● |

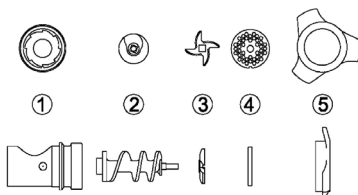
FR

| GROUPE | EXEMPLE | |
|--|--------------------------------|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Entonnoir d'alimentation 2. Corps 3. Interrupteur (Marché/Arrêt) 4. Bouton de blocage de sortie 5. Bague de verrouillage 6. Appareil | | |
| | Corps en aluminium poli | Corps du boîtier en acier inoxydable |



Unité de hachage « Enterprise »

1. Sortie de l'unité de hachage
2. Convoyeur à vis
3. Couteau
4. Grille perforée
5. Bague de verrouillage



1.2. Utilisation normale, utilisation incorrecte ou interdite

L'appareil décrit dans ce manuel est conçu pour être utilisé **uniquement par un opérateur formé**, qui connaît le risque résiduel, avec l'application des mesures de sécurité.

Dans le cas d'une UTILISATION NORMALE, l'appareil peut être utilisé **uniquement pour hacher et émincer de la viande crue, non congelée, au moyen d'outils de coupe. La viande doit être désossée, et ne pas contenir d'autres éléments dont la consistance diffère de celle de la viande.**

L'appareil ne doit pas être utilisé de manière **INCORRECTE**, particulièrement :

- À la maison,
- Avec des paramètres autres que ceux spécifiés dans le tableau des spécifications techniques,
- Avec des accessoires autres que ceux spécifiés dans ce manuel - dans ce cas, le fabricant et/ou le vendeur se dégagent de toute responsabilité,
- L'utilisateur est responsable des dommages découlant du non respect des conditions de fonctionnement spécifiées dans les spécifications techniques et la confirmation de la commande.
- N'autorisez pas le fonctionnement de l'appareil sans viande à l'intérieur,
- N'interférez pas avec le produit et ne l'endommagez pas sciemment, ne retirez pas les autocollants et ne les recouvrez pas.

L'appareil ne peut être utilisé **D'UNE MANIÈRE INCORRECTE** ou **INTERDITE**, car cela peut blesser l'opérateur, et en particulier :

- il est interdit de déplacer l'appareil tant qu'il est branché à l'alimentation électrique ;
- il est interdit de tirer sur le câble d'alimentation ou sur le hachoir même afin de débrancher la prise,
- il est interdit de mettre l'appareil ou le câble d'alimentation en charge,

- il est interdit de mettre le câble d'alimentation sur des objets coupants ou émettant de la chaleur ;
- il est interdit d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou les interrupteurs sont endommagés ;
- il est interdit de laisser l'appareil branché sur le secteur lors de la mise hors tension,
- il est interdit de laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est chargé de viande ;
- il est interdit d'insérer des objets dans la fente de ventilation du moteur ;
- il est interdit de placer l'appareil au-dessus d'autres objets utilisés pour la transformation alimentaire, à une hauteur du sol de 900-1 100 mm ;
- il est interdit de placer des objets sous la base de l'appareil ou de placer du tissu ou d'autres objets entre la table et les pieds de l'appareil,
- il est interdit d'utiliser des substances inflammables, corrosives ou nocives pour le nettoyage,
- il est interdit d'immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides ;
- seuls les employés autorisés, portant des vêtements conçus à cet effet, peuvent utiliser l'appareil,
- Il est interdit de mettre dans l'appareil des produits non destinés au hachage, par ex. des os, de la viande congelée, des produits autres que des alimentaires, par ex. des écharpes, etc.
- il est interdit de démonter l'entonnoir d'alimentation lorsque l'appareil fonctionne ou à tout moment après remplissage de l'appareil avec des aliments à hacher,
- il est interdit de dévisser le bouton bloquant la sortie lorsque l'appareil fonctionne ou avant 5 secondes suivant l'allumage de l'appareil avec l'interrupteur,

- il est interdit de démarrer l'appareil si les protections des pièces mobiles et fixes sont verrouillées incorrectement ou ont été retirées ;
- il est interdit de démonter les protections et de désinstaller les signaux de sécurité,
- il est interdit d'utiliser l'appareil si l'utilisateur n'a pas pris toutes les précautions de protection contre le risque résiduel,
- il est interdit de fumer ou d'utiliser des dispositifs générant une flamme ou d'utiliser des matériaux inflammables, sauf si des mesures de sécurité ont été prises ;
- il est interdit d'activer ou de configurer les éléments de commande, les verrous, les boutons, etc. lorsque l'appareil est utilisé ou en l'absence d'une formation et d'une autorisation appropriées
- il est interdit d'utiliser des grilles perforées avec des trous d'un diamètre supérieur à 8 mm. L'utilisateur est responsable des dommages découlant du non respect des exigences de fonctionnement. En cas de doute, contactez un service agréé.

2. Consignes de sécurité

2.1. Avertissement concernant le risque résiduel

RISQUE RÉSIDUEL DÉCOULANT DU RETRAIT DES PROTECTIONS FIXES, DE LA RÉPARATION DE PIÈCES ENDOMMAGÉES OU USÉES

Il est interdit à l'opérateur d'essayer d'ouvrir ou de retirer une protection fixe, ou d'interférer avec une protection.

Lors de l'entretien, d'un changement d'outils et du nettoyage, ainsi que lors de tous les travaux réalisés manuellement et impliquant de mettre les mains dans les zones dangereuses de l'appareil, un risque résiduel peut, surtout, venir :

- d'impacts d'une partie de l'appareil,
- d'une abrasion avec des parties rugueuses de l'appareil,
- de blessures avec des objets coupants.

En outre, l'opérateur et le technicien d'entretien doivent être formés au fonctionnement manuel lorsque les protections sont ouvertes, ils doivent connaître le risque associé et avoir l'autorisation de la personne responsable.

FR

2.2. Protections de l'appareil

Il est interdit de démonter les protections de l'appareil.

Si le démontage des protections est requis pour effectuer des activités d'entretien extraordinaire, des précautions doivent être prises immédiatement afin de limiter au maximum le risque pouvant en découler.

Les protections doivent être réinstallées immédiatement après disparition des raisons de leur démontage.

Les dispositifs de transmission sont complètement isolés par des protections fixes, qui empêchent l'accès à tout composant d'entraînement.

Étant donné la méthode d'utilisation et la finalité de l'appareil, les pièces mobiles ne sont pas isolées des protections fixes, mobiles et autres.

Les pièces de l'unité de hachage se trouvent à une distance sécurisée des points d'accès.

Les technologies éprouvées en matière d'efficacité et de sécurité ont été appliquées à toutes les **fonctions des protections**, notamment pour les systèmes de contrôle et de surveillance.



3. Transport, démarrage et fonctionnement

L'appareil ne peut être utilisé que par les employés autorisés qui ont été formés correctement et possèdent l'expérience nécessaire.

Effectuez les activités suivantes avant de démarrer l'appareil :

- Lisez la documentation technique,
- Vérifiez les protections et les éléments d'urgence disponibles sur l'appareil, vérifiez leur emplacement et leur fonctionnement.

L'utilisation non autorisée de pièces et d'accessoires constituant une partie des protections risque de provoquer un fonctionnement incorrect et de présenter un risque pour les opérateurs.

Les opérateurs doivent terminer la formation appropriée.

3.1. Poste de travail et tâches de l'opérateur

L'appareil décrit dans ce manuel est conçu pour être utilisé uniquement par un opérateur formé, qui connaît le risque résiduel et possède les compétences appropriées, avec l'application des mesures de sécurité.

Le poste de travail normal de l'opérateur est :

- La zone latérale de l'appareil près de l'entonnoir d'alimentation (zone d'alimentation définie) dans des conditions de travail normales avec un chargement manuel des produits alimentaires dans l'en-

tonnoir, ainsi qu'avec l'utilisation d'un poussoir pour pousser les produits alimentaires dans le col de l'appareil, avec les protections fixes et mobiles en position fermée et verrouillée ;

- La zone avant de l'appareil près de l'alimentation des produits alimentaires dans des conditions de travail normales lors de l'extraction manuelle des produits alimentaires du récipient approprié, avec les protections fixes et mobiles en position fermée et verrouillée

FR

3.2. Transport, déplacement et stockage

Toutes les activités liées au transport et au déplacement doivent être effectuées uniquement par des travailleurs formés, qui ont lu les règles de sécurité fournies dans ce manuel. Les tâches suivantes doivent être effectuées :

- Déplacez et transportez l'appareil uniquement lorsqu'il est vide ;
- Vérifiez si l'équipement portant a une capacité portante adaptée au poids et aux dimensions de l'appareil dans un état sécurisé, si cet équipement est homologué et soumis à un entretien régulier,

- Prenez toutes les mesures nécessaires pour garantir la stabilité maximum de l'équipement portant, et pour garantir que cet équipement est chargé de manière adaptée à son poids et à son centre de gravité,
- Évitez les chocs et les impacts accidentels infligés à l'appareil,
- Le déplacement doit être effectué en continu, sans mouvements soudains ni secousses.

3.3. Retrait de l'emballage - ouverture

Description de l'emballage - comment éliminer les matériaux d'emballage

Les appareils sont emballés de manière à éliminer la pénétration de liquides, de substances organiques ou d'organismes vivants, c.-à-d. qu'ils sont protégés par du polyéthylène, puis placés dans une boîte d'une taille appropriée. Un matériau de remplissage est placé dans les espaces vides de la boîte.

L'emballage ne doit pas être jeté dans l'environnement, il doit être conservé pour un transport éventuel ou recyclé.

L'utilisateur est responsable de l'évaluation des matériaux d'emballage et de leur élimination correcte.



L'employeur a l'obligation de **connaître et de respecter les lois en vigueur dans le pays donné.**

Abandonner l'appareil et l'équipement électrique dans l'environnement **est interdit et soumis à une amende.**

3.4. Activités préparatoires

Stabilité

La conception de l'appareil, dans des conditions de travail prévisibles en tenant compte des conditions climatiques, garantit la stabilité lors du fonctionnement **sans risque de fuites, de chute ou de mouvement accidentel.**

Alimentation électrique

le branchement électrique doit être fait conformément aux **réglementations légales en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.**

L'**alimentation électrique** doit être conforme aux directives techniques suivantes :

- le type et l'intensité de l'alimentation électrique doivent toujours correspondre aux spécifications techniques figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. L'utilisation d'une tension excessive peut endommager certains sous-ensembles **de manière irréversible,**
- **Un dispositif différentiel à courant résiduel** couplé au circuit de protection doit être fourni confor-

La conception de l'appareil garantit sa stabilité dans des conditions de travail normales lorsqu'il est positionné correctement, sans devoir être fixé à la surface de travail.

mément aux réglementations et aux directives applicables dans le pays où l'appareil est utilisé ;

- Le **câble d'alimentation** doit sortir du boîtier de l'appareil aux endroits prévus à cet effet et sécurisés ;
- S'il est disponible, **le fil neutre (N)** doit être branché avant de brancher l'appareil sur l'alimentation électrique, car sa continuité doit être garantie (branchement et fonctionnement) ;
- Avant de brancher l'appareil sur l'alimentation électrique, assurez-vous de la continuité de la protection (branché et en fonctionnement) avec un circuit équipotentiel en branchant le fil jaune-vert.

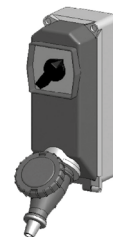
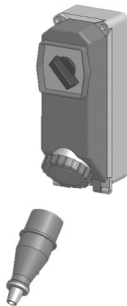
Interrupteur

L'interrupteur, présenté dans les schémas des branchements électriques fournis avec l'appareil, constitue la seule **source d'alimentation** de l'appareil.

En cas de non conformité de la prise et de la fiche de l'appareil, **les techniciens d'entretien sont obligés de remplacer cette prise par une prise différente.**

L'interrupteur permet de **débrancher (isoler) l'équipement électrique** de l'alimentation électrique en vue de réaliser des activités d'entretien sans risque de choc électrique.

L'interrupteur a deux positions :



OFF - arrêt, l'appareil est déconnecté de l'alimentation

ON - marche, l'appareil est connecté à l'alimentation



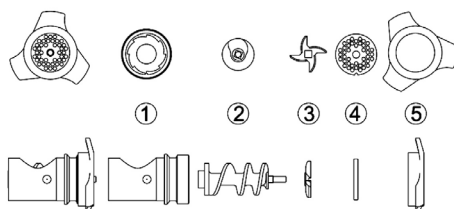
3.5. Montage/démontage de l'unité de hachage

Le montage/démontage de pièces de l'appareil doivent être effectués lorsque l'appareil est arrêté, débranché de l'alimentation ou lorsque l'interrupteur est en position arrêté.

L'étape 1 pour l'unité **Enterprise** est effectuée sur la surface de travail dans l'ordre suivant :

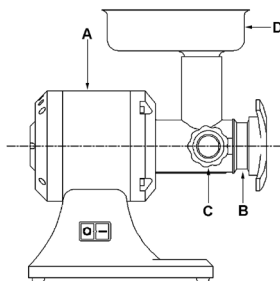
- Insérez les éléments suivants dans l'adaptateur (1) : convoyeur à vis (2), le couteau orienté conformément au schéma, monté sur l'axe (3) ; grille perforée (4) ;
- attachez et serrez la bague de verrouillage (5).

Le montage de l'**unité de hachage Enterprise** se fait en deux étapes (l'appareil présenté dans l'exemple est la version avec le boîtier en aluminium)



L'étape 2 est effectuée comme suit :

- Montez l'unité de hachage complète (B) sur l'appareil (A) jusqu'à ce qu'elle arrive en butée ;
- Serrez le bouton de verrouillage (C) jusqu'à ce que l'unité de hachage (B) soit verrouillée sur l'appareil (A) ;
- Montez l'entonnoir d'alimentation (D) sur la colonne de l'appareil
- L'appareil est prêt à fonctionner.



Le **démontage de l'unité de hachage** de l'appareil se fait en effectuant les activités ci-dessus dans l'ordre inverse, en commençant par l'étape 2, puis l'étape 1.

Afin de garantir la meilleure performance et la meilleure durée de vie de la grille perforée et du couteau, **ceux-ci ne doivent pas être séparés.**

3.6. Rotations de l'unité de hachage

Seul un technicien d'entretien (un travailleur ayant des connaissances appropriées sur les systèmes électriques de machines industrielles) peut réaliser les activités ci-dessous.

Dans le cas d'appareils triphasés (3 PE AC 400V 50Hz), desserrez délicatement la bague de verrouillage de manière à ne pas exercer une forte pression

sur la grille perforée et le couteau. En mettant l'appareil sous tension, vérifiez que le convoyeur à vis / la râpe tourne dans le sens antihoraire.

Si le sens de rotation est inversé (sens horaire), éteignez l'appareil, retirez la fiche de sa prise, démontez l'appareil, débranchez les deux fils de phase et inversez leurs places.

3.7. DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

Les boutons de commande de l'appareil ont été conçus et réalisés de manière à garantir fiabilité et résistance pour une utilisation normale, ainsi que pour l'influence de facteurs externes. En outre, ils

sont clairement visibles, faciles à trouver et correctement étiquetés. Le tableau ci-dessous décrit les commandes principales :

| TYPE/COULEUR | DESCRIPTION |
|----------------|--|
| Bouton/noir | Bouton « 0 » - interrupteur de mise hors tension de l'appareil |
| Bouton / blanc | Bouton « I » - interrupteur de mise sous tension de l'appareil |

Démarrer

Démarrer l'appareil n'est possible que par une utilisation intentionnelle du bouton de commande conçu

dans ce but : le bouton blanc portant le symbole « I », qui démarre l'appareil.

Stop

Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton noir « 0 ». En cas d'arrêt temporaire ou plus long, avant de redémarrer l'appareil, retirez les produits alimentaires

taires de l'appareil : procédez conformément aux instructions pour le démontage de l'unité de hachage.

Sécurité du fonctionnement

Au cas où l'appareil est utilisé de manière intensive, trop longtemps ou s'il est surchargé, la protection

thermique est activée. Dans un tel cas, avant de redémarrer l'appareil, attendez qu'il refroidisse.

Pas de tension

En cas de coupures de courant ou de débranchement de l'appareil du réseau électrique, l'appareil doit être re-

démarré après le retour de l'alimentation électrique ou après avoir été rebranché au réseau électrique.

3.8. Inspection avant démarrage de l'appareil

| INSPECTION AVANT DÉMARRAGE DE L'APPAREIL | DESCRIPTION |
|--|---|
| Vérifiez les éléments suivants : Si un corps étranger est trouvé sur l'appareil, dans l'entonnoir ou à l'intérieure de la colonne de l'appareil | Inspection visuelle des pièces indiquées à la recherche de la présence de corps étrangers, par ex. des outils, des morceaux de vêtements, etc. autres que des aliments. Si de tels corps étrangers sont présents, ils doivent être retirés. |
| Vérifiez la propreté de : <ul style="list-style-type: none">• éléments internes de la colonne de l'appareil et de l'unité de hachage• poussoir• partie externe de l'appareil | Vérifiez la propreté des surfaces de toutes les pièces spécifiées. Pour inspecter visuellement les pièces de l'unité de hachage, cette dernière doit être démontée. En cas de présence de moisissure ou d'autres types de saletés, un nettoyage doit être effectué conformément aux directives fournies à la section 5. |

FR



| | |
|--|--|
| <p>Vérifiez l'état de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • protections fixes, • entonnoir d'alimentation, • colonne de l'appareil, • corps de l'appareil | <p>Toutes les protections fixes, etc. doivent être dans un état technique approprié. Effectuez une inspection visuelle des pièces indiquées pour vérifier l'état de leurs surfaces. Les pièces doivent être remplacées s'il existe des signes d'usure ou des défauts (voir :</p> |
| <p>Vérifier le fonctionnement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • pièces du système de commande/sécurité, • éléments de commande. | <p>Toutes les protections, etc. doivent être dans un état technique approprié. Vérifiez directement les commandes des fonctions souhaitées. Les interrupteurs et toutes les pièces doivent être remplacés s'il existe des signes d'usure ou des défauts.</p> |
| <p>Vérifiez les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • bruits anormaux après le démarrage | <p>Lors de l'inspection des protections, si des bruits anormaux proviennent par exemple d'un blocage des composants ou de dommages mécaniques, arrêtez l'appareil immédiatement et effectuez un entretien.</p> |
| <p>Vérifiez les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • traces d'huile sur la surface de travail sous l'appareil et sur le convoyeur à vis | <p>Avant et après utilisation, ainsi que pendant le montage de l'unité de hachage, vérifiez si des taches d'huile se trouvent sur les pièces indiquées. S'il y en a, arrêtez l'appareil immédiatement et effectuez un entretien.</p> |

En cas de réparation ou de remplacement de pièces endommagées, effectuez un entretien. Les pièces endommagées ou usées doivent être remplacées par les pièces d'origine du fabricant ou des pièces de

substitution de qualité égale, ayant les mêmes paramètres de sécurité et les mêmes spécifications techniques. Pour obtenir des informations sur les pièces, contactez un service agréé.

FR

Fonctionnement

L'opérateur est obligé d'utiliser l'appareil conformément aux instructions données ci-dessous :

- Après obtention des résultats positifs des inspections effectuées avant le démarrage,
- Après obtention des résultats positifs de l'inspection de l'alimentation électrique,
- Après obtention des résultats positifs de l'inspection de la position de l'entonnoir,
- Après obtention des résultats positifs de l'inspection du montage de l'unité de hachage,
- Après obtention des résultats positifs des rotations correctes du convoyeur à vis,
- Après obtention des résultats positifs des inspections de pré-démarrage et régulières,
- Après obtention des résultats positifs des inspections des protections

- Après le branchement correct au réseau électrique
- Placez un récipient pour la viande hachée devant l'appareil, sous la sortie ;
- Tenez-vous sur la gauche de l'appareil et appuyez sur l'interrupteur de mise en marche « I »,
- Mettez le produit manuellement dans la colonne de l'appareil et dirigez-le sur le convoyeur à vis au moyen du poussoir joint.
- Après cette étape, ou lorsque le produit cesse de sortir de la grille perforée, arrêtez l'appareil à l'aide du bouton STOP, marqué par le symbole « O ».

Il est recommandé de ne pas démarrer l'appareil sans viande à l'intérieur.

Arrêt

L'appareil doit être arrêté conformément aux directives suivantes :

- Avant d'arrêter l'appareil, attendez que tout le produit passe par la grille perforée

- Arrêtez l'appareil à l'aide du bouton STOP, marqué par le symbole « O »,
- Retirez la fiche de l'appareil de la prise,
- Effectuez un nettoyage.



Déverrouillage en présence d'un obstacle

Lorsque l'appareil fonctionne ou lors d'une rotation du convoyeur à vis, l'alimentation d'un produit non homogène, par ex. des os, risque de bloquer l'appareil.

L'appareil peut réagir de manière similaire à une coupure de courant ou lorsqu'il est arrêté alors que du produit se trouve toujours à l'intérieur.

Pour revenir à un fonctionnement normal, démontez l'unité de hachage, cependant : **l'unité ne doit pas être démontée en desserrant la bague de verrouillage ou en desserrant le bouton verrouillant la sortie.**

4. Entretien, dépannage et nettoyage

4.1. Exigences pour les techniciens d'entretien

Le terme « **entretien** » ne signifie pas uniquement des inspections régulières du fonctionnement normal de l'appareil, mais également l'analyse et le retrait des causes des pannes potentielles. Les activités d'**entretien**, de **nettoyage**, de **remplacement de pièces** et de dépannage doivent être effectuées uniquement par des **personnes qualifiées** autorisées par l'employeur.

Toutes les activités d'**entretien**, de **nettoyage** et de **remplacement de pièces** doivent être effectuées strictement après l'arrêt et le débranchement de l'appareil des sources d'alimentation externes.

4.2. Directives d'entretien

Démontage des protections et/ou des dispositifs de protection

Dans le cas des interventions décrites dans cette section, **il est nécessaire de démonter les protections fixes.**

Seul un technicien d'entretien peut effectuer ce démontage.

Après avoir terminé les activités de réparation, les

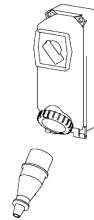
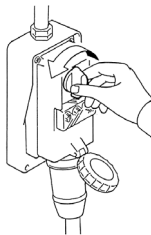
protections doivent être réinstallées et verrouillées dans leur position d'origine, à l'aide des attaches appropriées retirées avant les réparations.

Avant de démonter les protections fixes et/ou de remplacer des pièces, **le technicien d'entretien doit arrêter complètement l'appareil.**

FR

4.3. Débranchement de la source d'alimentation

Avant de commencer l'**entretien**, le **nettoyage** ou le **remplacement de pièces**, l'appareil doit être débranché de sa source d'alimentation.



Branchez un sectionneur de terre derrière le câble d'alimentation de l'appareil.

Débranchez le sectionneur et sécurisez la prise de manière appropriée.



4.4. Découverte de défauts ou de dommages et déverrouillage des pièces mobiles

Les méthodes de découverte de **défauts ou de dommages et de déverrouillage des pièces mobiles**, qui ne peut être réalisé que par un technicien d'entretien, sont présentées ci-dessous.

| TYPE | CAUSE POTENTIELLE | PIÈCE ET COMPARAISON |
|--|--|---|
| Pas d'alimentation provenant du réseau | Absence totale d'alimentation électrique | Contactez le distributeur d'électricité |
| | Activation des fusibles ou des interrupteurs magnétothermiques sur la ligne électrique menant à l'appareil | Après élimination des causes du déclenchement des protections, restaurez l'état de protection à son état d'origine. Si le problème persiste, contactez un électricien. |
| Intervention | Déclencheurs des protections à l'intérieur de l'appareil | Contactez un électricien : Après élimination des causes du déclenchement des protections, restaurez l'état de protection à son état d'origine. Si les fusibles sont activés, remplacez-les par des fusibles de type, modèle, puissance et courbe de déclenchement similaires. |
| | Cause indéterminée | Contactez un service agréé directement. |
| L'appareil ne fonctionne pas : le convoyeur à vis ne tourne pas | Pas d'alimentation électrique. | Vérifiez et restaurez l'alimentation électrique. |
| | Les dispositifs d'arrêt de l'alimentation électrique sont sur « OFF » | Mettez les interrupteurs en position « ON » |
| | Les fusibles ont été déclenchés ou les disjoncteurs thermomagnétiques sont inutilisables. | Remplacez les fusibles brûlés, vérifiez l'état des disjoncteurs thermomagnétiques. |
| | Le bouton marche ne fonctionne pas. | Vérifiez si le bouton fonctionne, et, si nécessaire, contactez un service agréé directement. |
| | Déclenchement de la protection thermique à cause d'une surchauffe. | Attendez jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi avant de le redémarrer. |

4.5. Entretien extraordinaire

En cas d'entretien extraordinaire, effectué en conséquence de pannes, d'une inspection ou de dommages mécaniques ou électriques, une intervention par un service agréé est requise.

Les instructions pour un entretien extraordinaire ne sont pas données dans cette version du manuel de l'utilisateur, ce qui explique que le vendeur ou un service agréé doivent être contactés.



4.6. Lavage

Il est interdit de nettoyer manuellement les sous-ensembles et les pièces mobiles.

Le nettoyage ne peut débuter qu'une fois l'appareil débarrassé des aliments et débranché de sa source d'alimentation électrique et son alimentation externe.

L'appareil, l'équipement électrique ou les éléments du tableau de bord ne peuvent être nettoyés à l'eau ou à l'aide de dispositifs de nettoyage au jet ; des seaux, des éponges et des chiffons ne peuvent donc

pas être utilisés pour le lavage non plus. Ne mettez pas l'appareil directement dans un évier ou sous l'eau courante.

La classification en matière d'hygiène de l'appareil et des accessoires associés pour les applications selon le but est de niveau 2 (deux) : appareil qui, après une évaluation des risques d'hygiène, ne satisfait pas aux exigences des normes internationales pertinentes mais requiert une démontage programmé pour le nettoyage.

| FRÉQUENCE | PERSONNEL | PROCÉDURE |
|--|-----------|---|
| À la fin de chaque période de travail, et dans chaque cas, avant utilisation un jour donné | Opérateur | <p>Toutes les surfaces et les pièces de l'appareil conçues pour le contact avec des aliments ou dans des zones de contact avec des aliments (surface interne de l'entonnoir, la colonne, l'unité de hachage, du poussoir) et les zones avec embout (surface externe de l'appareil) doivent être nettoyées et désinfectées conformément à la procédure signalée. Les instructions pour le démontage de l'unité de hachage se trouvent dans les descriptions précédentes.</p> <ul style="list-style-type: none">• Grattez les résidus alimentaires éventuels sur la surface (à l'aide d'un grattoir en plastique, par exemple).• Nettoyez toutes les surfaces dans la zone de contact avec les aliments et la zone externe à l'aide d'un chiffon doux humide (ne dégouttant pas) avec du détergent dissous dans de l'eau chaude (du liquide vaisselle ordinaire peut également être utilisé). Ne faites pas tremper. Utilisez le chiffon pour nettoyer la partie intérieure du trou. Utilisez des produits conçus pour l'acier ou l'aluminium, des liquides (pas d'émulsions ni de pâtes ayant des propriétés abrasives), et surtout, de tels produits ne risquent pas de contenir de chlore. L'alcool à brûler peut être utilisé pour retirer les graisses.• Rincez à l'eau propre et tiède, puis séchez la surface entière de la zone de contact avec les aliments et la zone externe à l'aide de chiffons doux qui ne perdent pas de fibres.• Seules les pièces en acier INOXYDABLE peuvent être lavées au lave-vaisselle, et les pièces en aluminium et en fonte figurant dans le tableau ci-dessous doivent être lavées à la main.• L'unité de hachage peut être monté seulement en cas de besoin, et ses pièces doivent être stockées dans des chiffons doux qui ne perdent pas de fibres. |



À la fin de chaque période de travail, et dans chaque cas, avant utilisation un jour donné

Opérateur

DÉSINFECTION

- Utilisez des agents avec un pH neutre.
- Si de l'eau chaude (>60 °C) est employée, utilisez uniquement de l'eau déminéralisée.
- Si d'autres produits sont utilisés, ils doivent être conçus pour le type de matériau donné.
- Pour le cas d'appareils avec des pièces en aluminium ou en fonte (voir tableau), des produits à base d'acide acétique peuvent être utilisés.

ARRÊTS PROLONGÉS

- Pendant les **longues périodes où l'appareil est arrêté**, toutes les surfaces en acier (particulièrement les surfaces en acier inoxydable) doivent être nettoyées vigoureusement à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile de vaseline, afin d'appliquer une couche de protection.

À NE PAS FAIRE AVANT OU PENDANT LE NETTOYAGE :

- Ne vous approchez pas des pièces mobiles avant d'avoir vérifié si elles sont complètement arrêtées;
- Ne vous approchez pas des pièces mobiles sans les arrêter au moyen de l'arrêt d'urgence (blocage de l'équipement, coupure de l'alimentation électrique sur la position zéro)

PRODUITS À NE PAS UTILISER :

- Embouts avec de l'air comprimé dans des zones où de la farine s'amoncele, ou est soufflée en direction de l'appareil ;
- Équipement à vapeur ;
- Détergents contenant du CHLORE (y compris dilué) ou ses composés, par ex. : eau de javel, acide chlorhydrique, produits nettoyants pour les canalisations, produits nettoyants pour le marbre, produits détartrants en général, etc., qui peuvent avoir un impact négatif sur l'acier, en laissant des marques et des traces d'oxydation. Les émanations des produits répertoriés ci-dessus peuvent oxyder l'acier et causer sa corrosion ;
- La paille de fer, les brosses en acier ou les disques abrasifs fabriqués dans d'autres métaux ou alliages (par ex. l'acier ordinaire, l'aluminium, le laiton, etc.) ou les outils ayant déjà servi pour nettoyer d'autres métaux ou alliages, car ils risquent de rayer la surface.
- Détergents avec poudre abrasive ;
- Essence, solvants ou liquides inflammables ou corrosifs ;
- Substances utilisées pour nettoyer l'argent.

5. Matériaux utilisés pour fabriquer l'appareil

Conformément aux exigences de fonctionnement et de production, l'appareil peut contenir des matériaux de types variés.

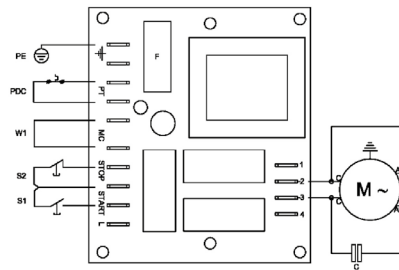
| PIÈCE DE L'APPAREIL | TYPE DE MATÉRIAU | | | | |
|---|-----------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------------------|---|
| | Acier inoxydable 18/8 | Acier inoxydable AISI 304 | Acier inoxydable AISI 440 | Fonte adaptée au contact alimentaire | Aluminium adapté au contact alimentaire |
| Corps de l'appareil et entonnoir d'alimentation (tous les modèles de hachoir) | ● | | | | |
| Couteaux et grilles perforées (tous les modèles de hachoir) | | | ● | | |
| Unité de hachage Enterprise | | ● | | ● | ● |
| Unité de hachage pour les hachoirs 282199, 282007 | | ● | | ● | ● |

5.1. Fiche électronique

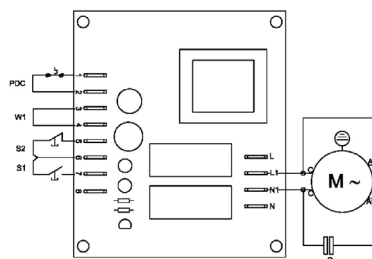
FR

282199, 282007 (230V / 1N / 50Hz)

AZP - TGF02



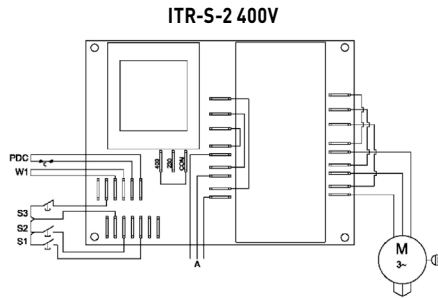
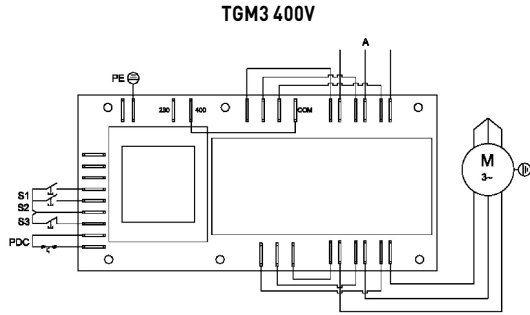
PTM02



PE = fil de terre
 PDC = protection thermique
 W1 = pont
 S2 = bouton d'arrêt
 S1 = bouton de mise en marche
 F = fusible de 500mA
 C = condensateur
 2-3 = moteur
 1-4 = 2 AC 230V 50Hz
 L1-N1 = moteur
 L-N = 2 AC 230V 50Hz



PE = fil de terre
 A = 3 AC 400V 50Hz
 PDC = protection thermique
 W1 = pont
 S1 = bouton de retour
 S2 = bouton d'avance
 S3 = bouton d'arrêt



Garantie

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé

dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

Élimination et protection de l'environnement

En cas de retrait du produit de l'exploitation l'appareil ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est responsable de la remise de l'équipement au point de collecte approprié pour l'équipement usagé. Le non-respect des dispositions ci-dessus peut entraîner les pénalités conformément à la réglementation applicable en matière d'élimination des déchets. La collecte sélective et le recyclage des équipements usagés contribuent à la conservation des ressources na-

tuelles et assurent un recyclage sans danger pour la santé et l'environnement. Pour plus d'informations sur les endroits de collecte des équipements usagés pour le recyclage, contactez la société de collecte des déchets locale. Le producteur et l'importateur ne sont pas responsables du recyclage et du traitement des déchets d'une manière respectueuse de l'environnement directement et dans le système public.

Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

Precauzioni di sicurezza

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso commerciale.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. L'inosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
- ⚠ **Pericoli di scosse elettriche!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo. Eventuali difetti e malfunzionamenti devono essere rimossi soli da personale qualificato.
- **Non usare l'apparecchio danneggiato!** L'apparecchio difettoso deve essere immediatamente scollegato dalla rete e contattare il rivenditore.
- **Attenzione:** Non immergere parti elettriche in acqua o altri liquidi. Non mettere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente se la spina e il cavo di alimentazione non sono danneggiati. La spina o il cavo danneggiati trasmettere al servizio o alla persona qualificare per riparare, per evitare eventuali pericoli e lesioni.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non è in contatto con oggetti appuntiti o caldi. Tenere il cavo lontano da fiamme libere. Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione (o di estensione) per la sconnessione accidentale dalla presa. Disporre il cavo in modo per evitare lo slittamento accidentale.
- Sorvegliare l'apparecchio continuamente durante l'uso.
- **Attenzione!** Se la spina è inserita nella presa, l'apparecchio è considerato come collegato.
- Prima di rimuovere la spina dalla presa, spegnere l'apparecchio!
- Non trasportare l'apparecchio tenendo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare qualsiasi accessorio che non è stato fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con tensione e frequenza indicate sulla targhetta.

IT



- Inserire la spina nella presa situata in un punto facilmente accessibile in modo che in caso di guasto sia possibile scollegare immediatamente l'apparecchio. Per spegnere completamente l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente. Per questo staccare la spina che si trova sull'estremità del cavo di alimentazione.
- Prima di scollegare la spina, ricordarsi sempre di spegnere l'apparecchio!
- Non usare gli accessori non raccomandati dal produttore. L'uso di accessori non raccomandati può creare i rischi per l'utente e provocare i danni all'apparecchio. Usare unicamente solo pezzi ed accessori originali.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio con il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete se esso deve essere lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzazione.
- Il dispositivo non è adatto per un uso continuo.

Destinazione del dispositivo

- Il dispositivo è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per la macinazione della carne. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages ou des blessures.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

1. Informazioni di carattere generale e descrizione

Il tritacarne è destinato all'utilizzo con piastre perforate con diametro massimo dei fori di 8 mm.

Il tritacarne, in seguito indicato come l'apparecchio, è destinato alla macinatura e tritatura di **carne cruda, non congelata, mediante lame da taglio**, per sughi, hamburger, polpette e salsicce. La carne non deve contenere ossa o altri elementi di consistenza diversa da quella della carne.

L'apparecchio è costituito da un motore situato nel connettore (corpo macchina). In alcune versioni, il connettore può essere rimosso dalla sede.

La carne viene introdotta manualmente nel vassoio di carico situato nella parte superiore dell'apparecchio, quindi viene spinta con la mano o uno spintore nella vite senza fine.

Il vassoio è fissato alla colonna dell'apparecchio.

Lo spintore è in plastica adatta al contatto con gli alimenti.

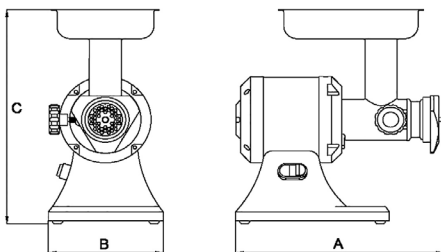
La piastra perforata viene premuta contro la lama da taglio da una ghiera montata sull'uscita dell'unità di macinatura.

L'unità di macinatura può essere smontata e tutti i materiali a diretto contatto con gli alimenti soddisfano standard igienici appropriati.

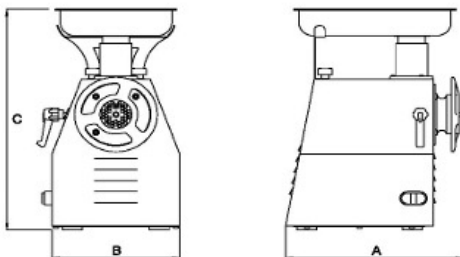
L'apparecchio viene fornito con una targhetta contenente le informazioni più importante necessarie per il collegamento elettrico corretto. La targhetta si trova sull'esterno dell'apparecchio. Prima di collegare il tritacarne alla presa elettrica, controllare SEMPRE la corrispondenza di potenza e tensione.

1.1. Specifiche tecniche e di produzione

| SPECIFICHE TECNICHE | MODELLO | | |
|--|-----------------|----------------|----------------|
| | 282199 | 282007 | 282274 |
| Potenza del motore (kW/HP) | 0,75/ 1 | 1,1/ 1,5 | 1,1/ 1,5 |
| Dimensioni interne dell'uscita dell'unità di macinatura (mm) | 70 | 82 | 70 |
| Capacità di produzione (kg / h) | fino a 200 | fino a 300 | fino a 200 |
| Peso (kg) | 19 | 24 | 23 |
| Dimensioni massime AxBxC (mm) | 370x 220x(H)440 | 440x240x(H)510 | 460x240x(H)510 |



| SPECIFICHE TECNICHE | MODELLO | | |
|--|----------------|----------------|----------------|
| | 282342 | 282717 | 282335 |
| Potenza del motore (kW/HP) | 1,5/2 | 1,5/2 | 2,2/3 |
| Dimensioni interne dell'uscita dell'unità di macinatura (mm) | 82 | 82 | 98 |
| Capacità di produzione (kg / h) | 350/400 | 350/400 | 600 |
| Peso (kg) | 31 | 31 | 52 |
| Dimensioni massime AxBxC (mm) | 450x260x(H)530 | 450x260x(H)530 | 420x545x(H)550 |

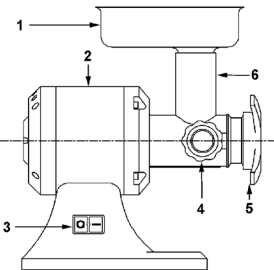
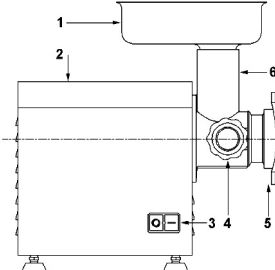


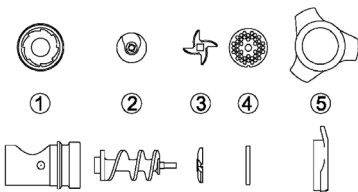
IT



| | |
|---------------------------------|--|
| Livello di rumore ponderato A | Meno di 70 dBA |
| Tipo di corrente - frequenza | Vedere la targhetta |
| Tensione | Vedere la targhetta |
| Tensione nominale | Vedere la targhetta |
| Tensione dei circuiti ausiliari | AC 24V - DC 24V |
| Terra e neutro | TT e TN |
| Grado di protezione | IP X3 |
| Luogo di funzionamento | Esclusivamente in ambienti chiusi |
| Posizionamento dell'apparecchio | Piano di lavoro con un'altezza di 900/1100 mm da terra, con portata adeguata, con almeno 800 mm di spazio libero intorno al piano di lavoro |
| Temperatura ambiente massima | +40° C |
| Minima illuminazione richiesta | 500 lux |
| Conformità alle direttive | 2006/42/EC, 2006/95/EC e successive modifiche, Normativa 1935/2004 |

| GRUPPO | MODELLO | |
|--------------------------------------|---------|--------|
| | 282199 | 282007 |
| Corpo macchina in alluminio lucidato | ● | ● |
| Unità di macinatura "Enterprise" | ● | ● |

| GRUPPO | ESEMPIO | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> Vassoio di carico Corpo Interruttore di alimentazione (On/Off) Manopola di bloccaggio dell'uscita Anello di bloccaggio Apparecchio |  <p style="text-align: center;">Corpo in alluminio lucidato</p> |  <p style="text-align: center;">Corpo con involucro in acciaio inox</p> |

| | |
|---|---|
| Unità di macinatura "Enterprise" <ol style="list-style-type: none"> Uscita dell'unità di macinatura Vite senza fine Lama da taglio Piastra perforata Anello di bloccaggio |  |
|---|---|

1.2. Uso normale, uso improprio o proibito

L'apparecchio descritto in questo manuale è destinato all'uso **solo da parte di un operatore appositamente formato**, consapevole del rischio residuo con l'applicazione delle misure di sicurezza.

In caso di USO NORMALE l'apparecchio può essere usato esclusivamente per la macinatura e la tritatura di carne cruda, non congelata, tramite lame da taglio. La carne non deve contenere ossa o altri elementi di consistenza diversa da quella della carne.

L'apparecchio non deve essere usato **IN MODO IMPROPRIO**, in particolare:

- In ambiente domestico,
- Con parametri diversi da quelli specificati nella tabella dei dati tecnici,
- Con accessori diversi da quelli specificati in questo manuale – in questi casi, produttore e/o venditore non assumono alcuna responsabilità,
- L'utente è responsabile per eventuali danni causati dal mancato rispetto delle condizioni di lavoro specificate nei dati tecnici e nella conferma d'ordine.
- Non consentire che l'apparecchio venga messo in funzione senza carne all'interno,
- Non interferire con il prodotto o danneggiarlo volutamente, non rimuovere o coprire le etichette adesive.

L'apparecchio non può essere usato **IN UN MODO IMPROPRIO** o **PROIBITO**, in quanto ciò potrebbe portare a infortuni dell'operatore, in particolare:

- è vietato spostare l'apparecchio mentre è collegato all'alimentazione elettrica;
- è vietato tirare il cavo elettrico o il tritacarne stesso al fine di staccare la spina dalla presa,
- è vietato mettere l'apparecchio o il cavo di alimentazione sotto carico,
- è vietato posare il cavo elettrico su oggetti affilati o che emettono calore;
- è vietato usare l'apparecchio se il cavo elettrico o gli interruttori sono danneggiati;
- è vietato lasciare l'apparecchio collegato alla rete elettrica quando è spento,
- è vietato lasciare l'apparecchio incustodito quando è caricato con la carne;
- è vietato inserire oggetti nelle fessure di aerazione del motore;

- è vietato porre l'apparecchio sopra altri oggetti utilizzati per la lavorazione di alimenti, posti a un'altezza di 900 – 1100 mm da terra;
- è vietato porre oggetti sotto la base dell'apparecchio o posizionare tessuti o altri oggetti tra il piano del tavolo e i piedini dell'apparecchio,
- è vietato usare sostanze infiammabili, corrosive o pericolose per la pulizia,
- è vietato immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi;
- l'apparecchio può essere utilizzato solo da dipendenti autorizzati, che indossano indumenti adatti allo scopo,
- è vietato inserire prodotti diversi dalla carne da macinare nell'apparecchio e nel collo, per esempio: ossa, carne congelata, prodotti non alimentari, per esempio: scarpe, ecc.
- è vietato smontare il vassoio di carico mentre l'apparecchio è in funzione o in qualsiasi momento dopo che l'apparecchio è stato riempito con gli alimenti da macinare,
- è vietato allentare la manopola di bloccaggio dell'uscita mentre la macchina è in funzione o prima che siano trascorsi 5 secondi dallo spegnimento dell'apparecchio,
- è vietato avviare l'apparecchio se è impropriamente bloccato o se sono rimosse le protezioni dalla parti mobili e fisse;
- è vietato smontare le protezioni e disinstallare i segnali di sicurezza,
- è vietato usare l'apparecchio se l'utente non ha adottato tutte le precauzioni per proteggersi dal rischio residuo,
- è vietato fumare o usare dispositivi che generano fiamme o utilizzare materiali infiammabili, a meno che non siano state adottate appropriate misure di sicurezza;
- è vietato attivare o configurare elementi di controllo, blocchi, manopole, ecc. mentre l'apparecchio è in uso o in assenza di formazione adeguata o autorizzazione
- è vietato usare piastre perforate con fori di diametro maggiore di 8 mm.

L'utente è responsabile di eventuali danni causati dalla mancata osservanza dei requisiti operativi. In caso di dubbi, consultare un centro assistenza autorizzato.



2. Istruzioni di sicurezza

2.1. Avvertenza relativa al rischio residuo

RISCHIO RESIDUO DERIVANTE DALLA RIMOZIONE DELLE PROTEZIONI FISSE E DALLA RIPARAZIONE DI PARTI DANNEGGIATE/USURATE

L'operatore non deve tentare di aprire o rimuovere una protezione fissa o di interferire con una protezione.

- urti in una parte dell'apparecchio,
- abrasione con parti ruvide dell'apparecchio,
- ferite da oggetti affilati.

Durante la manutenzione, il cambio degli strumenti e la pulizie, così come durante qualsiasi lavoro eseguito manualmente che implichi l'inserimento delle mani nelle aree pericolose dell'apparecchio, vi è rischio residuo causato, soprattutto, da:

Inoltre, l'operatore e il tecnico di manutenzione devono essere formati nelle operazioni manuali quando le protezioni sono aperte, devono essere consapevoli del rischio associato con esse e devono essere autorizzati dal responsabile.

2.2. Protezioni dell'apparecchio

È vietato smontare le protezioni dell'apparecchio. Qualora fosse necessario smontare le protezioni per eseguire attività di manutenzione straordinaria, devono essere immediatamente prese precauzioni al fine di ridurre al minimo il rischio che potrebbe derivare da ciò.

Le protezioni devono essere immediatamente reinstallate dopo aver risolto i motivi del loro smontaggio.

I dispositivi di trasmissione sono completamente isolati da protezioni fisse che impediscono l'accesso a qualsiasi componente di azionamento.

Considerando il metodo di utilizzo e lo scopo dell'apparecchio, le parti mobili non sono isolate da protezioni fisse, mobili o di altro tipo.

I componenti dell'unità di macinatura si trovano a distanza di sicurezza dai punti di accesso.

Tecnologie di comprovata e testata efficacia e sicurezza sono state applicate a tutte le **funzioni di protezione**, inclusi i sistemi di controllo e monitoraggio.

3. Trasporto, avvio e funzionamento

L'apparecchio può essere azionato solo da dipendenti autorizzati che siano stati adeguatamente formati e abbiano un'esperienza appropriata.

Condurre le seguenti attività prima di avviare l'apparecchio:

- Leggere la documentazione tecnica,
- Verificare quali protezioni ed elementi di emergenza sono disponibili nell'apparecchio, controllare dove si trovano e come funzionano.

L'utilizzo non autorizzato di parti e accessori che costituiscono una parte della protezione può causare funzionamento improprio e mettere a rischio gli operatori.

Gli operatori devono portare a compimento la formazione appropriata.

3.1. Postazione di lavoro e attività dell'operatore

L'apparecchio descritto in questo manuale è destinato all'uso, solo da parte di un operatore appositamente formato, consapevole del rischio residuo e dotato

delle abilità appropriate nell'applicazione delle misure di sicurezza.

La postazione di lavoro normale dell'operatore è:

- La zona a lato dell'apparecchio accanto al vassoio di carico (definita zona di alimentazione) in condizioni di lavoro normali con carico manuale dei prodotti alimentari nel vassoio e con l'uso di uno spinatore per spingere gli alimenti attraverso il collo dell'apparecchio, con le protezioni fisse e mobili in posizione chiusa e bloccata;

- La zona di fronte all'apparecchio accanto all'alimentatore dei prodotti alimentari in condizioni di lavoro normali durante l'estrazione con le mani dei prodotti finiti dal contenitore appropriato, con le protezioni fisse e mobili in posizione chiusa e bloccata;

3.2. Trasporto, movimentazione e conservazione

Tutte le attività relative a trasporto e movimentazione devono essere eseguite esclusivamente da lavoratori appositamente formati che abbiano letto le norme di sicurezza previste in questo manuale. Deve essere fatto quanto segue:

- **Movimentare e trasportare l'apparecchio solo quando è vuoto;**
- **Controllare che l'attrezzatura di sollevamento abbia portata adeguata al peso e alle dimensioni dell'apparecchio per garantire la sicurezza e se**

questa attrezzatura è omologata e sottoposta a regolare manutenzione,

- **Effettuare le procedure necessarie per garantire la massima stabilità dell'attrezzatura di sollevamento e che l'attrezzatura sia caricata adeguatamente a peso e baricentro,**
- **Evitare urti e colpi accidentali all'apparecchio,**
- **La movimentazione deve essere continua, senza movimenti o strappi improvvisi.**

3.3. Rimozione dell'imballaggio – apertura

Descrizione dell'imballaggio - come smaltire il materiale di imballaggio

Gli apparecchi sono imballati in modo a impedire la penetrazione di liquidi, sostanze organiche o organismi viventi, vale a dire che **sono fissati con polietilene** e quindi collocati in una **scatola** di dimensioni appropriate. **Materiale di riempimento** viene posto negli spazi vuoti della scatola.

L'imballaggio non deve essere gettato nell'ambiente, deve essere conservato per un potenziale trasporto o riciclato.

L'utente è responsabile della valutazione del materiale di imballaggio e del suo smaltimento appropriato.

È obbligo del datore di lavoro **conoscere e rispettare le leggi in vigore nel suo paese.**

Abbandonare macchinari e apparecchiature elettriche nell'ambiente è **vietato e soggetto a una multa.**

3.4. Attività preparatorie

Stabilità

Il design dell'apparecchio, in condizioni di lavoro prevedibili tenendo conto delle condizioni climatiche garantisce stabilità durante il funzionamento **senza rischio di perdite, cadute o movimenti accidentali.**

Il design dell'apparecchio garantisce la sua stabilità in condizioni di lavoro nelle quali è posizionato correttamente, senza bisogno di fissarlo al piano di lavoro.

Alimentazione elettrica

Il collegamento elettrico deve essere effettuato in conformità con le **normative in vigore nel paese in cui l'apparecchio viene utilizzato.**

L'alimentazione elettrica deve essere conforme alle seguenti linee guida tecniche:

- l'alimentazione elettrica deve sempre essere di tipo e intensità conformi alle specifiche tecniche indicate sulla targhetta dell'apparecchio. L'utilizzo di una tensione eccessiva può danneggiare **irreversibilmente** alcuni sottogruppi di componenti,



- **Un dispositivo a corrente residua**, accoppiato alla protezione del circuito, deve essere predisposto in conformità con le normative e le direttive applicabili nel paese in cui l'apparecchio viene messo in funzione;
- **Il cavo elettrico** deve passare all'esterno dell'involucro dell'apparecchio in posizioni appropriatamente predisposte e deve essere fissato;
- **Il polo neutro (N)**, se disponibile, deve essere collegato prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione in quanto deve essere garantita la sua continuità (collegamento e manutenzione);
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, garantire la continuità della protezione (collegata e pratica per la manutenzione) con un circuito equipotenziale collegando il filo giallo-verde.

Interruttore di accensione

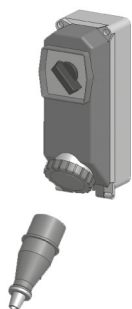
L'interruttore di accensione, indicato negli schemi dei collegamenti elettrici forniti con l'apparecchio, costituisce l'unica **fonte di alimentazione dell'apparecchio**.

Nel caso di non conformità tra la presa e la spina dell'apparecchio, **i tecnici di manutenzione sono te-**

nuti a sostituire la presa con una adatta.

L'interruttore di accensione rende possibile **scollegare (isolare) l'apparecchiatura elettrica** dall'alimentazione allo scopo di effettuare le attività di manutenzione senza il rischio di folgorazione.

L'interruttore di accensione è dotato di due posizioni:



OFF - spento, l'apparecchio è scollegato dall'alimentazione



ON - acceso, l'apparecchio è collegato all'alimentazione

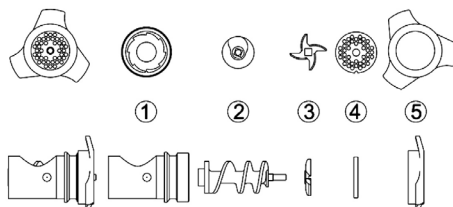
3.5. Montaggio/smontaggio dell'unità di macinatura

Il montaggio/smontaggio di parti dell'apparecchio deve essere eseguito mentre la macchina è spenta, scollegata dall'alimentazione o mentre l'interruttore di accensione è in posizione off.

Il montaggio dell'**unità di macinatura Enterprise** viene effettuato in due fasi (come esempio è illustrato un apparecchio nella versione con scocca in alluminio)

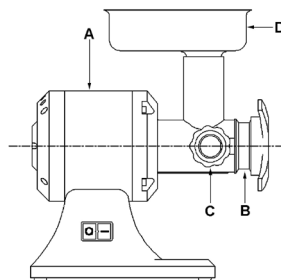
La fase 1 per l'unità **Enterprise** è effettuata sul piano di lavoro nella seguente sequenza:

- Inserire nell'adattatore (1) quanto segue: vite senza fine (2), lama da taglio orientata come da disegno, montata sull'asse (3); piastra perforata (4);
- fissare e stringere l'anello di bloccaggio (5).



La fase 2 è effettuata nel modo seguente:

- Montare l'unità di macinatura completa (B) nell'apparecchio (A) fino a quando si arresta;
- Stringere la manopola di bloccaggio (C) fino a quando l'unità di macinatura (B) è bloccata nell'apparecchio (A);
- Montare il vassoio di carico (D) sulla colonna dell'apparecchio
- L'apparecchio è pronto per essere messo in funzione.



Lo smontaggio dell'unità di macinatura dall'apparecchio avviene eseguendo le attività descritte sopra in ordine inverso, partendo dalla fase2 seguita dalla fase 1.

Per garantire le migliori prestazioni e la durata in servizio della piastra perforata e della lama da taglio, **queste parti non devono essere separate.**

IT

3.6. Rotazioni dell'unità di macinatura

Solo un tecnico di manutenzione (un lavoratore con conoscenza appropriata degli impianti elettrici dei macchinari industriali) può eseguire le attività seguenti.

In caso di apparecchi trifase (3 PE AC 400V 50Hz), allentare delicatamente l'anello di bloccaggio in modo da non esercitare forte pressione sulla pia-

stra perforata e sulla lama da taglio. Accendendo l'apparecchio, controllare se la vite senza fine / grata ruota in senso antiorario.

Se la direzione di rotazione invertita (senso orario), spegnere l'apparecchio, rimuovere la spina dalla presa, smontare l'apparecchio, scollegare i fili delle due fasi e scambiare le loro posizioni.

3.7. Descrizione del funzionamento

i pulsanti di controllo dell'apparecchio sono stati progettati e realizzati in modo tale da garantire affidabilità e resistenza all'uso normale e all'influenza di

fattori esterni. Inoltre, sono chiaramente visibili, facili da trovare e contrassegnati adeguatamente. La tabella seguente presenta i controlli principali:

| TIPO/COLORE | DESCRIZIONE |
|-----------------|---|
| Pulsante/nero | Pulsante "0" - interruttore di spegnimento della macchina |
| Pulsante/bianco | Pulsante "I" - interruttore di accensione della macchina |



Start

L'avvio dell'apparecchio è possibile solo attraverso l'uso intenzionale del pulsante di controllo destinato

Stop

Per arrestare l'apparecchio, premere il pulsante nero "0". In caso di spegnimento temporaneo o più lungo, prima di riavviare l'apparecchio, rimuovere i prodotti

Sicurezza del funzionamento

Nel caso in cui l'apparecchio venga usato in modo intensivo, troppo a lungo, o venga sovraccaricato, viene

Assenza di tensione

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica o di scollegamento dell'apparecchio dalla rete elettrica, l'apparecchio deve essere riavviato dopo che l'alimen-

a questo scopo: pulsante bianco contrassegnato con il simbolo "I", avvio dell'apparecchio.

alimentari dall'apparecchio: procedere seguendo le istruzioni per lo smontaggio dell'unità di macinatura.

attivata la protezione termica. In questo caso, prima di riavviare l'apparecchio, attendere che si raffreddi.

tazione elettrica è ripresa o dopo che è ricollegato alla presa di rete.

3.8. Controlli prima dell'avvio dell'apparecchio

| CONTROLLI PRIMA DELL'AVVIO DELL'APPARECCHIO | DESCRIZIONE |
|---|---|
| Controllare quanto segue: Se vi sono corpi estranei sull'apparecchio, nel vassoio o all'interno della colonna | Ispezione visiva delle parti indicate per la presenza di corpi estranei, per esempio: strumenti, parti di abbigliamento, ecc. diversi dagli alimenti. Se sono presenti corpi estranei, rimuoverli. |
| Controllare la pulizia di: <ul style="list-style-type: none">• elementi interni della colonna dell'apparecchio e dell'unità di macinatura• spintore• parti esterne dell'apparecchio | Controllare la pulizia delle superfici di tutte le parti specificate. Per controllare visivamente le parti interne dell'unità di macinatura, questa deve essere smontata. In caso di presenza di muffa o altri tipi di sporco, la pulizia deve essere effettuata secondo le linee guida indicate nella sezione 5. |
| Controllare le condizioni di: <ul style="list-style-type: none">• protezioni fisse,• vassoio di carico,• colonna dell'apparecchio,• corpo macchina | Tutte le protezioni fisse, ecc. devono essere in condizioni tecniche adeguate. Condurre un'ispezione visiva delle parti indicate per controllare le condizioni delle loro superfici. Le parti devono essere sostituite se presentano segni di usura o guasto (vedere: |
| Controllare il funzionamento di: <ul style="list-style-type: none">• parti del controllo/sistemi di sicurezza,• elementi di controllo. | Tutte le protezioni, ecc. devono essere nelle condizioni tecniche appropriate. Controllare direttamente i controlli delle funzioni desiderate. Gli interruttori e tutte le parti necessitano sostituzione se presentano segno di usura o di guasto. |
| Controllare quanto segue: <ul style="list-style-type: none">• rumori anomali dopo l'avvio | Durante l'ispezione delle protezioni, se si avvertono rumori anomali causati, per esempio, da grippaggio dei componenti o danno meccanico, spegnere immediatamente l'apparecchio ed eseguire la manutenzione. |

Controllare quanto segue:

- **tracce di olio sul piano di lavoro sotto l'apparecchio o sulla vite senza fine**

Durante un controllo dopo il lavoro, così come durante il montaggio dell'unità di macinatura, controllare la presenza di macchie d'olio sulle parti indicate. Se presenti, arrestare immediatamente l'apparecchio ed eseguire la manutenzione.

In caso di riparazione o sostituzione di parti danneggiate, eseguire la manutenzione. Parti danneggiate o usurate devono essere sostituite con parti originali del produttore o di rimpiazzo aventi qualità, parame-

tri di sicurezza e specifiche tecniche equivalenti. Per ricevere informazioni sulle parti, contattare un servizio assistenza autorizzato.

FUNZIONAMENTO

L'operatore è tenuto a mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni fornite qui di seguito:

- Dopo aver ottenuto esiti positivi dalle ispezioni condotte prima dell'avvio,
- Dopo aver ottenuto esiti positivi dalle ispezioni sull'alimentazione,
- Dopo aver ottenuto esiti positivi dalle ispezioni sulla posizione del vassoio,
- Dopo aver ottenuto esiti positivi dalle ispezioni sul gruppo unità di macinatura,
- Dopo aver ottenuto esiti positivi in merito alla rotazione corretta della vite senza fine,
- Dopo aver ottenuto esiti positivi dalle ispezioni prima dell'avvio e periodiche,
- Dopo aver ottenuto esiti positivi dalle ispezioni sulle protezioni,

- Dopo il collegamento alla rete elettrica
- Posizionare il recipiente per la carne macinata davanti all'apparecchio, sotto l'uscita;
- Stare sul lato sinistro dell'apparecchio e premere l'interruttore di accensione "I",
- Far avanzare manualmente il prodotto nella colonna dell'apparecchio e direttamente nella vite senza fine per mezzo dello spintore in dotazione.
- Dopo l'alimentazione o quando il prodotto smette di fuoriuscire dalla piastra perforata, arrestare l'apparecchio utilizzando il pulsante STOP, contrassegnato con il simbolo "O".

Si consiglia di non avviare l'apparecchio vuoto senza carne al suo interno.

Spegnimento

L'apparecchio deve essere spento rispettando le seguenti linee guida:

- Prima di spegnere l'apparecchio, attendere che tutto il prodotto sia passato attraverso la piastra perforata

- Arrestare l'apparecchio usando il pulsante STOP, contrassegnato con il simbolo "O",
- Rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa,
- Effettuare la pulizia.

Sbloccaggio nel caso di un ostacolo

Durante il lavoro dell'apparecchio o durante la rotazione della vite senza fine, l'introduzione di un prodotto non omogeneo, per esempio un osso, potrebbe causare inceppamento dell'apparecchio.

L'apparecchio potrebbe reagire in modo simile a quando si verifica un'interruzione di corrente o a quando viene arrestata con prodotto ancora all'interno.

Per riprendere il lavoro normale, smontare l'unità di macinatura, tuttavia: **l'unità non deve essere smontata allentando l'anello di bloccaggio o allentando la manopola di bloccaggio dell'uscita.**

IT



4. Manutenzione, risoluzione dei problemi e pulizia

4.1. Requisiti dei tecnici di manutenzione

Il termine “**manutenzione**” non indica solo le ispezioni periodiche del funzionamento normale dell'apparecchio, ma anche analisi ed eliminazione delle cause di guasti potenziali. Le attività di **manutenzione, pulizia, sostituzione delle parti e risoluzione dei problemi** devono essere eseguite solo da **persone**

qualificate autorizzate dal datore di lavoro.

Tutte le attività di **manutenzione, pulizia, sostituzione delle parti** devono essere eseguite rigorosamente dopo che l'apparecchio è stato spento e scollegato dalle fonti di alimentazione esterne.

4.2. Linee guida di manutenzione

Smontaggio delle protezioni e/o dispositivi di protezione

Nel caso in cui vengano effettuati certi interventi descritti in questa sezione, **è necessario smontare le protezioni fisse.**

Solo un tecnico di manutenzione può effettuare lo smontaggio.

Dopo aver completato le attività di riparazione, le

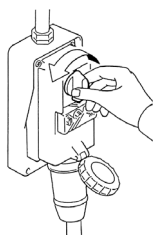
protezioni devono essere reinstallate nella loro posizione originale, usando i fissaggi appropriati rimossi prima della riparazione.

Prima dello smontaggio delle protezioni fisse e/o della sostituzione di parti, **il tecnico di manutenzione deve spegnere completamente l'apparecchio.**

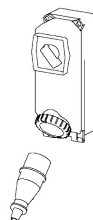
4.3. Scollegamento dalla fonte di alimentazione

Prima di iniziare **manutenzione, pulizia, sostituzione delle parti**, l'apparecchio deve essere scollegato dalla sua fonte di alimentazione elettrica.

IT



Collegare un sezionatore di terra dietro al cavo elettrico dell'apparecchio.



Scollegare l'interruttore e fissare la spina in modo appropriato.

4.4. Ricerca guasti o danni e sbloccaggio delle parti mobili

i metodi di ricerca **guasti o danni e sbloccaggio delle parti mobili**, che possono essere effettuati solo da un tecnico di manutenzione, sono presentati qui di seguito

| TIPO | CAUSA POTENZIALE | PARTE E CONFRONTO |
|---|--|---|
| Nessuna alimentazione dalla rete | Assenza totale di alimentazione | Contattare la società distributrice dell'energia elettrica |
| | Attivazione di fusibili o interruttori magnetotermici nella linea di alimentazione che porta all'apparecchio | Dopo aver eliminato le cause dello scatto della protezione, ripristinare lo stato di protezione alle sue condizioni originali. Se il problema si ripresenta, contattare un elettricista. |
| Intervento | Scatto della protezione all'interno dell'apparecchio | Contattare un elettricista: Dopo aver eliminato le cause dello scatto della protezione, ripristinare lo stato di protezione alle sue condizioni originali. Se i fusibili sono attivati , sostituirli con fusibili di tipo, modello, potenza e curva di innesco equivalenti. |
| | Causa indefinita | Contattare un servizio assistenza autorizzato direttamente. |
| L'apparecchio non funziona: la vite senza fine non ruota | Assenza di alimentazione elettrica. | Controllare e ripristinare l'alimentazione elettrica. |
| | Sezionatori dell'energia elettrica impostati su "OFF" | Porre i sezionatori in posizione "ON" |
| | Fusibili bruciati o interruttori magnetotermici inutilizzabili. | Sostituire i fusibili bruciati, controllare le condizioni degli interruttori magnetotermici. |
| | Il pulsante start non funziona. | Controllare se il pulsante funziona, e, se necessario, contattare direttamente un servizio assistenza autorizzato. |
| Scatto della protezione termica causato da surriscaldamento. | Attendere che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di riavviarlo. | |



4.5. Manutenzione straordinaria

In caso di manutenzione straordinaria, eseguita come conseguenza di guasti, ispezioni, danno meccanico o elettrico, è necessario l'intervento di un servizio assistenza autorizzato.

Le istruzioni per la manutenzione straordinaria non sono fornite in questa versione del manuale d'uso, in quanto deve essere contattato il venditore o un servizio assistenza autorizzato.

4.6. Lavaggio

È vietato pulire manualmente sottogruppi di componenti e parti mobili.

La pulizia può iniziare solo dopo che l'apparecchio è stato pulito dagli alimenti e dopo che è stato scollegato dalla sua fonte di alimentazione elettrica e dall'alimentazione elettrica esterna.

L'apparecchio, le parti elettriche o gli elementi sul pannello di comando non possono essere puliti con acqua o dispositivi di lavaggio a getto; pertanto non

possono essere usati per il lavaggio neppure secchi, spugne e panni. Non porre l'apparecchio direttamente in un lavandino o sotto l'acqua corrente.

La classificazione igienica dell'apparecchio e degli accessori associati per applicazioni in base allo scopo è di livello 2 (due): apparecchi che, dopo la valutazione del rischio igienico, non soddisfano i requisiti degli standard internazionali pertinenti ma richiedono lo smontaggio programmatico per la pulizia.

| FREQUENZA | PERSONALE | PROCEDURA |
|--|-----------|--|
| Alla fine di ogni turno e, in ogni caso, prima dell'utilizzo in un dato giorno | Operatore | Tutte le superfici e le parti dell'apparecchio destinate al contatto con gli alimenti o in zone a contatto con gli alimenti (superficie interna del vassoio, colonna, unità di macinatura, spintore) e le zone dell'ugello (superficie esterna dell'apparecchio) devono essere pulite e disinfettate secondo le procedure riportate. Istruzioni per lo smontaggio dell'unità di macinatura sono disponibili nelle descrizioni precedenti. <ul style="list-style-type: none">• Grattare eventuali residui di alimenti dalla superficie (usando un raschietto in plastica, per esempio).• Pulire tutte le superfici nella zona a contatto con gli alimenti e la zona esterna con un panno morbido inumidito (non gocciolante) con detergente diluito in acqua tiepida (è possibile usare anche comune detergente liquido per piatti) Non mettere in ammollo. Usare il panno per pulire la parte interna dei fori. Usare prodotti specifici per l'acciaio o l'alluminio, liquidi (non emulsioni o parte con proprietà abrasive) e, soprattutto, questi prodotti non devono contenere cloro. Per rimuovere il grasso può essere usato alcool denaturato.• Sciacquare con acqua tiepida e pulita, quindi asciugare l'intera superficie della zona a contatto con gli alimenti e la zona esterna con panni morbidi che non lasciano fibre.• Solo le parti in acciaio INOX possono essere lavate in lavastoviglie, le parti in alluminio e in ghisa indicate nella tabella seguente devono essere lavate manualmente.• L'unità di macinatura può essere montata solo quando necessario e le sue parti possono essere conservate avvolte in panni morbidi che non lasciano fibre. |

Alla fine di ogni turno e, in ogni caso, prima dell'utilizzo in un dato giorno

Operatore

DISINFEZIONE

- Utilizzare agenti con pH neutro.
- Se viene utilizzata acqua calda (> 60° C), usare solo acqua demineralizzata.
- Se vengono usati altri prodotti, devono essere adatti al tipo di materiale.
- In caso di apparecchi con parti in alluminio o ghisa (vedere la tabella) possono essere utilizzati prodotti a base di acido acetico.

INUTILIZZI PER LUNGO TEMPO

- Durante **periodi lunghi in cui l'apparecchio rimane spento**, tutte le superfici in acciaio (in particolare quelle in acciaio inox) devono essere pulite vigorosamente con un panno imbevuto di olio di vaselina, al fine di applicare un rivestimento protettivo.

COSA NON FARE PRIMA O DURANTE LA PULIZIA:

- Non avvicinarsi alle parti mobili senza aver prima controllato che si siano fermate completamente.
- Non avvicinarsi alle parti mobili senza averle arrestate per mezzo dello stop di emergenza (blocco dell'apparecchiatura, interruzione dell'alimentazione elettrica in posizione zero)

PRODOTTI CHE NON DEVO NO ESSERE USATI:

- Ugelli con aria compressa nelle zone in cui viene raccolta la farina o diretti in direzione generica dell'apparecchio.
- Apparecchiatura a vapore:
- Detergenti contenenti CLORO (anche diluito) o suoi composti, per esempio: candeggina, acido cloridrico, prodotti per la pulizia di scarichi, prodotti per la pulizia del marmo, prodotti decalcificanti in genere, ecc., che potrebbero avere un impatto negativo sull'acciaio incidendolo e ossidandolo. Fumi dei prodotti elencati sopra possono ossidare e corrodere l'acciaio;
- Lana d'acciaio, spazzole in acciaio o dischi abrasivi fabbricati con altri metalli o leghe (per esempio acciaio ordinario, alluminio, ottone, ecc.) oppure strumenti che sono stati precedentemente utilizzati per pulire altri metalli o leghe, in quanto potrebbero graffiare la superficie.
- Detergenti abrasivi in polvere;
- Benzina, solventi o fluidi infiammabili o corrosivi;
- Sostanze utilizzate per pulire l'argento.

IT



5. Materiali usati per costruire l'apparecchio

In base ai requisiti operativi e di produzione, l'apparecchio può contenere materiali di vari tipi.

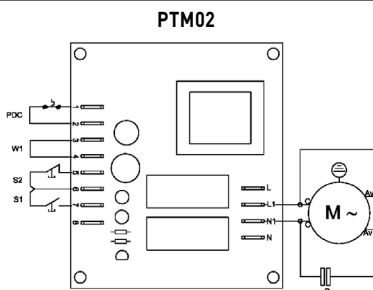
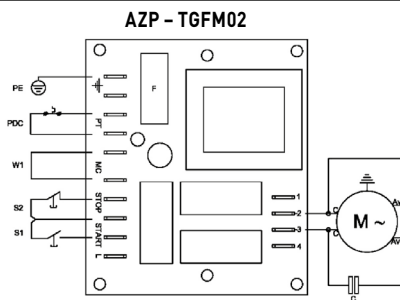
| PARTI DELL'APPARECCHIO | TIPO DI MATERIALE | | | | |
|--|-------------------|-----------------------|-----------------------|---|---|
| | Acciaio inox 18/8 | Acciaio inox AISI 304 | Acciaio inox AISI 440 | Ghisa adattata al contatto con gli alimenti | Alluminio adattato al contatto con gli alimenti |
| Corpo macchina e vassoio di carico (tutti i modelli di tritacarne) | ● | | | | |
| Lame da taglio e piastre perforate (tutti i modelli di tritacarne) | | | ● | | |
| Unità di macinatura Enterprise | | ● | | ● | ● |
| Unità di macinatura nei tritacarne 282199, 282007 | | ● | | ● | ● |

5.1. Scheda elettronica

IT

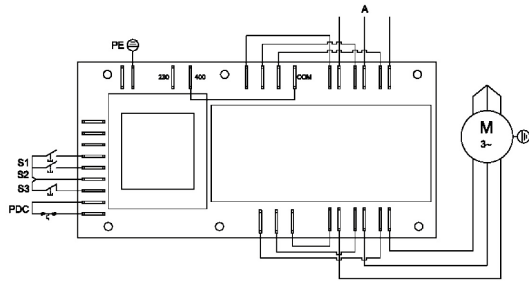
PE = filo di terra
 PDC = protezione termica
 W1 = ponticello
 S2 = pulsante di arresto
 S1 = pulsante di avvio
 F = fusibile 500 mA
 C = condensatore
 2-3 = motore
 1-4 = 2 AC 230V 50Hz
 L1-N1 = motore
 L-N = 2 AC 230V 50Hz

282199, 282007 (230V / 1N / 50Hz)

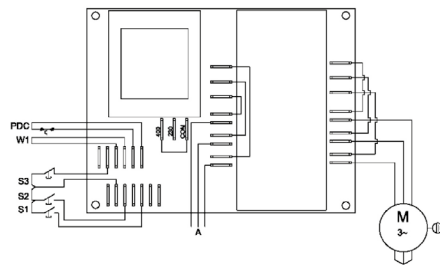


282199, 282007 (400V/ 3N / 50Hz)

TGM3 400V



ITR-S-2 400V



- PE = filo di terra
- A = 3 AC 400V 50Hz
- PDC = protezione termica
- W1 = ponticello
- S1 = pulsante indietro
- S2 = pulsante avanti
- S3 = pulsante di arresto

Garanzia

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostitu-

zione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

Smaltimento e protezione dell'ambiente

In caso di ritiro dell'apparecchiatura dal funzionamento il prodotto non può essere smaltito con altri rifiuti domestici. L'utente è responsabile della consegna dell'attrezzatura al punto di raccolta appropriato per l'attrezzatura usata. Il mancato rispetto delle disposizioni sopramenzionate può comportare l'imposizione di sanzioni in conformità con le normative vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio selettivi di attrezzature usate contribuiscono alla conserva-


zione delle risorse naturali e garantiscono il riciclaggio in modo tale da non nuocere alla salute e all'ambiente. Per ulteriori informazioni sui luoghi di smaltimento delle apparecchiature usate per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta dei rifiuti. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per il riciclaggio e il trattamento dei rifiuti in modo ecologico, sia direttamente che nel quadro del sistema pubblico.



Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

Reguli de siguranță

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate avaria grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz comercial.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avariere cauzată operării incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude sau umede.
-  **Pericol de electrocutare!** Nu încercați să reparați singur/ă aparatul. În cazul unei defecțiuni, reparațiile vor fi efectuate întotdeauna numai de personal calificat.
- **Nu utilizați niciodată un aparat defect!** Deconectați aparatul de la priza electrică și contactați distribuitorul în cazul unei defecțiuni.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați în mod regulat ștecărul și cablul pentru a vă asigura că nu sunt deteriorate. În cazul în care ștecărul sau cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de agentul de service sau de alt personal calificat similar pentru a evita orice pericol.
- Cablul nu trebuie să intre în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și trebuie păstrat departe de foc. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablu.
- Asigurați-vă că nimeni nu poate trage din greșeală cablul (sau prelungitorul) și că nimeni nu se poate împiedica de el.
- Supravegheați întotdeauna aparatul atunci când este în funcțiune.
- **Avertisment!** Atât timp cât ștecărul este în priză, aparatul este conectat la sursa de electricitate.
- Opriiți aparatul înainte de a scoate ștecărul din priză.
- Nu cărați niciodată aparatul ținându-l de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt livrate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul doar la prize electrice cu intensitatea și frecvența electrice menționate pe eticheta aparatului.

RO



- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât aparatul să poată fi deconectat imediat în caz de urgență. Scoateți cablul de alimentare din priza electrică pentru a opri complet aparatul. Utilizați cablul de alimentare ca dispozitiv de deconectare.
- Opriți întotdeauna aparatul înainte de a deconecta cablul de alimentare.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de către producător. Acestea pot reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și pot deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu trebuie utilizat sub nicio formă de către copii.
- Nu țineți produsul și cablurile sale la îndemâna copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare în cazul în care este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe parcursul utilizării.
- Acest dispozitiv nu este destinat uzului continuu.

Destinația produsului

- Acesta este un aparat de uz profesional.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru tocare a cărnii. Orice altă utilizare poate provoca avarierea aparatului sau accidentarea persoanelor.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop reprezintă o utilizare incorectă. Utilizatorul este singurul răspunzător de orice utilizare incorectă a aparatului.

RO

1. Informații generale și descriere

Mașina de tocat carne este concepută să fie utilizată cu plăci perforate cu diametrul maxim de 8 mm.

Mașina de tocat, denumită în continuare mașina, este destinată măcinării și tocării **cărnii crude, necongelate, cu ajutorul uneltelor de tăiere**, pentru a obține pastă de carne, hamburgeri, chiftele și cârnați. Carnea trebuie să fie dezosată și să nu conțină alte elemente cu o consistență diferită de cea a cărnii.

Mașina este formată dintr-un motor electric montat într-un conector (corpul mașinii). În anumite versiuni, conectorul poate fi scos din carcasă.

Carnea este introdusă manual în pâlnia de încărcare aflată în partea de sus a mașinii, apoi este împinsă manual sau cu ajutorul unui accesoriu de împins prin gâtul mașinii pe transportorul cu ax melcat.

Pâlnia este montată prin fixarea acesteia pe coloana mașinii. Accesoriul de împins este fabricat din

plastic adecvat să vină în contact cu produsele alimentare.

Placa perforată este împinsă lângă cuțitul de tăiere cu ajutorul unei roți montate pe orificiul de ieșire al unității de tocat.

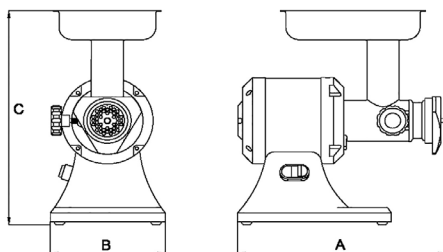
Unitatea de tocat poate fi dezasamblată, iar toate materialele care vin în contact direct cu produsele alimentare trebuie să îndeplinească standardele de igienă corespunzătoare.

Aparatul este livrat alături de o plăcuță de identificare care conține cele mai importante informații necesare pentru conectarea corectă. Plăcuța de identificare se află pe carcasa exterioră a mașinii. Înainte de a conecta mașina de tocat la priza electrică, asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că sunt respectate specificațiile privind alimentarea cu energie electrică și tensiunea.



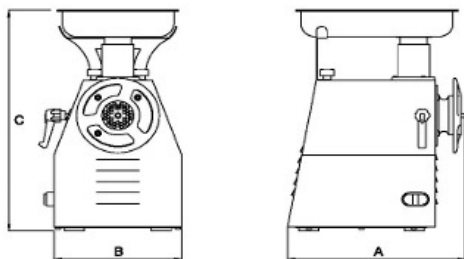
1.1. Specificații tehnice și de producție

| SPECIFICAȚII TEHNICE | MODEL | | |
|---|-----------------|----------------|----------------|
| | 282199 | 282007 | 282274 |
| Puterea motorului (kW/HP) | 0,75/1 | 1,1/ 1,5 | 1,1/ 1,5 |
| Dimensiunile interioare ale orificiului de ieșire al unității de tocat (mm) | 70 | 82 | 70 |
| Capacitate de producție (kg / h) | până la 200 | până la 300 | până la 200 |
| Greutatea (kg) | 19 | 24 | 23 |
| Dimensiunile maxime AxBxC (mm) | 370x 220x(H)440 | 440x240x(H)510 | 460x240x(H)510 |



RO

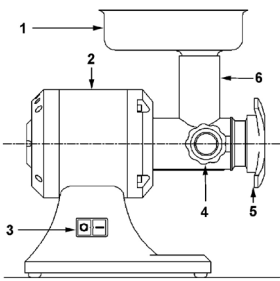
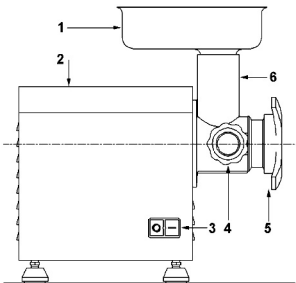
| SPECIFICAȚII TEHNICE | MODEL | | |
|---|----------------|----------------|----------------|
| | 282342 | 282717 | 282335 |
| Puterea motorului (kW/HP) | 1,5/2 | 1,5/2 | 2,2/3 |
| Dimensiunile interioare ale orificiului de ieșire al unității de tocat (mm) | 82 | 82 | 98 |
| Capacitate de producție (kg / h) | 350/400 | 350/400 | 600 |
| Greutatea (kg) | 31 | 31 | 52 |
| Dimensiunile maxime AxBxC (mm) | 450x260x(H)530 | 450x260x(H)530 | 420x545x(H)550 |



| | |
|--|---|
| Nivelul de zgomot ponderat A | Sub 70 dBA |
| Tip de curent - frecvență | Consultați plăcuța de identificare |
| Tensiune | Consultați plăcuța de identificare |
| Tensiune nominală | Consultați plăcuța de identificare |
| Tensiune circuite auxiliare | 24V CA – 24V CC |
| Împământare și nul | TT și TN |
| Clasificare siguranță | IP X3 |
| Locul în care se utilizează | Doar în spații închise |
| Poziționarea mașinii | Suprafața de lucru cu o înălțime de 900/1100 mm de la nivelul pardoselii, cu capacitatea de ridicare corespunzătoare, asigurând un spațiu liber de cel puțin 800 mm în jurul suprafeței de lucru |
| Temperatura maximă a aerului în mediul ambiant | +40°C |
| Intensitate minimă necesară a iluminatului | 500 lux |
| Respectarea Directivei | 2006/42/CE, a Directivei 2006/95/CE astfel cum a fost modificată, a Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 |

| GRUP | MODEL | |
|--|--------|--------|
| | 282199 | 282007 |
| Corpul mașinii fabricat din aluminiu șlefuit | ● | ● |
| Unitatea de tocat „Enterprise” | ● | ● |

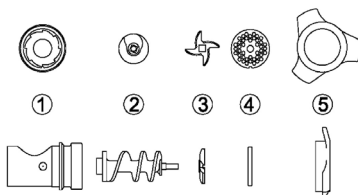
RO

| GRUP | EXEMPLU | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Pâlnie de încărcare 2. Corp 3. Buton de pornire/oprire (On/Off) 4. Buton de blocare a orificiului de ieșire 5. Inel de blocare 6. Mașina |  <p style="text-align: center;">Corpul fabricat din aluminiu șlefuit</p> |  <p style="text-align: center;">Corpul mașinii în carcasă de oțel inoxidabil</p> |



Unitatea de tocat „Enterprise”

1. Orificiul de ieșire al unității de tocat
2. Transportorul cu ax melcat
3. Cuțitul de tăiere
4. Placa perforată
5. Inel de blocare



1.2. Utilizare normală, utilizare necorespunzătoare sau interzisă

Mașina descrisă în prezentul manual poate fi utilizată numai de către **un operator instruit**, care cunoaște riscul rezidual, în conformitate cu măsurile de siguranță.

În CONDIȚII NORMALE DE UTILIZARE, mașina poate fi folosită exclusiv pentru măcinarea și tocarea cărnii crude și necongelate, cu ajutorul unor instrumente de tăiere. Carnea trebuie să fie dezosată și să nu conțină alte elemente cu o consistență diferită de cea a cărnii.

Mașina nu trebuie să fie folosită **NECORESPUNZĂTOR**, în special:

- În condiții de utilizare la domiciliu,
- Cu alți parametri decât cei specificați în tabelul cu specificațiile tehnice,
- Cu alte accesorii conectate în afară de cele specificate în prezentul manual – în astfel de cazuri, producătorul și/sau vânzătorul își declină orice responsabilitate,
- Utilizatorul este responsabil pentru daunele cauzate de nerespectarea condițiilor de muncă specificate în specificațiile tehnice și confirmarea comenzii.
- Asigurați-vă că mașina nu funcționează fără carne în interior,
- Nu modificați produsul și nici nu îl deteriorați în mod intenționat, nu dezlipiți și nu acoperiți auto-colantele.

Mașina nu poate fi utilizată într-un mod necorespunzător sau interzis, deoarece acest lucru poate duce la vătămarea operatorului, în special:

- se interzice mutarea mașinii în timp ce este conectată la sursa de alimentare cu energie electrică;
- se interzice tragerea de cablul de alimentare sau de mașina de tocat pentru a deconecta ștecherul din priză,
- se interzice așezarea unor greutăți pe mașină sau pe cablul de alimentare,

- se interzice amplasarea cablului de alimentare pe obiecte ascuțite sau pe obiecte care produc căldură;
- se interzice utilizarea mașinii dacă cablul de alimentare sau întrerupătoarele sunt deteriorate;
- se interzice lăsarea aparatului conectat la rețeaua electrică în timp ce este oprit,
- se interzice lăsarea mașinii nesupravegheată în timp ce este încărcată cu carne;
- se interzice introducerea unor obiecte în fanta de ventilație a motorului;
- se interzice așezarea mașinii deasupra altor obiecte utilizate pentru prelucrarea produselor alimentare, aflate la o înălțime de 900 – 1100 mm față de pardoseală;
- se interzice așezarea unor obiecte sub suportul mașinii sau așezarea unor materiale textile sau a altor obiecte între masa de deasupra și picioarele mașinii,
- se interzice utilizarea substanțelor inflamabile, corozive sau nocive pentru curățare,
- se interzice scufundarea mașinii în apă sau în alte lichide;
- mașina poate fi utilizată numai de către angajații autorizați, care poartă îmbrăcăminte concepută în acest scop,
- se interzice introducerea în gâtul mașinii a altor produse decât cele destinate măcinării în mașină, de exemplu oase, carne congelată, alte produse în afară de produsele alimentare, de exemplu eșarfe etc.
- se interzice dezasambarea pâlniei de încărcare în timpul funcționării mașinii sau în orice moment după umplerea mașinii cu alimente care urmează să fie măcinate,
- se interzice desfacerea butonului care blochează orificiul de ieșire în timpul funcționării mașinii sau înainte de trecerea unui interval de 5 secunde de la apăsarea butonului de pornire,

- se interzice pornirea mașinii dacă are elemente de protecție blocate sau îndepărtate în mod necorespunzător, ale pieselor mobile și fixe;
- se interzice demontarea elementelor de protecție și dezinstalarea semnalelor de siguranță,
- se interzice utilizarea mașinii dacă utilizatorul nu a luat toate măsurile de protecție pentru a preveni riscurile reziduale,
- se interzice fumatul sau utilizarea dispozitivelor cu flacără deschisă sau utilizarea materialelor inflamabile, cu excepția cazului în care s-au luat măsuri de siguranță;
- se interzice activarea sau configurarea elementelor de control, a dispozitivelor de blocare, a butoanelor etc., în timpul funcționării mașinii sau în lipsa unei instruirii și autorizări corespunzătoare
- se interzice utilizarea plăcilor perforate ale căror găuri au un diametru mai mare de 8 mm. Utilizatorul este responsabil pentru daunele cauzate de nerespectarea cerințelor de funcționare. În cazul în care aveți nelămuriri, contactați un serviciu autorizat.

2. Instrucțiuni de siguranță

2.1. Avertisment cu privire la riscul rezidual

RISC REZIDUAL CARE REZULTĂ DIN DEZASAMBLAREA ELEMENTELOR FIXE DE PROTECȚIE, REPARAREA PIESELOR DETERIORATE/UZATE

Operatorului i se interzice să încerce să deschidă sau să scoată un element de protecție fix sau să modifice un element de protecție.

În timpul întreținerii, înlocuirii instrumentelor și curățării, precum și în timpul tuturor lucrărilor efectuate manual care implică introducerea mâinilor în zonele periculoase ale mașinii, există un risc rezidual care rezultă, în special, din:

- impactul cu o parte a mașinii,
- frecarea de părțile abrazive ale mașinii,
- rănirea cu obiecte ascuțite.

În plus, operatorul și tehnicianul de întreținere trebuie să fie instruiți să utilizeze manual mașina atunci când elementele de protecție sunt deschise, trebuie să fie informați cu privire la riscurile asociate și trebuie să fie autorizați de persoana responsabilă.

RO

2.2. Elemente de protecție a mașinii

Se interzice demontarea elementelor de protecție ale mașinii.

Dacă este necesară demontarea elementelor de protecție ale mașinii pentru efectuarea unor activități extraordinare de întreținere, trebuie să fie luate imediat măsuri de precauție pentru a limita la minimum pericolul care poate fi provocat de această activitate.

Elementele de protecție trebuie să fie instalate din nou, imediat ce nu mai există motive pentru demontare.

Dispozitivele de transmisie sunt complet izolate de elementele fixe de protecție care împiedică accesul la oricare dintre componentele unității.

Având în vedere metoda și scopul de utilizare a mașinii, piesele mobile nu sunt izolate de elementele de protecție fixe, cele aflate în mișcare și de alte elemente de protecție.

Piesele unității de tocat se găsesc la o distanță de siguranță față de punctele de acces.

Tehnologiile cu un nivel testat de eficacitate și siguranță au fost utilizate pentru toate **funcțiile elementelor de protecție**, inclusiv pentru sistemele de control și monitorizare.



3. Transport, pornire și operare

Mașina poate fi operată doar de angajații autorizați, care au fost instruiți în mod corespunzător și au experiența necesară.

Efectuați următoarele activități înainte de a porni mașina:

- Citiți documentația tehnică,
- Verificați elementele de protecție și de urgență care sunt disponibile în mașină, verificați locul în care se află și modul de funcționare a acestora.

3.1. Stația de lucru și sarcinile operatorului

Mașina descrisă în prezentul manual poate fi utilizată numai de către un operator instruit, care cunoaște riscul rezidual și care are competențele necesare, în conformitate cu măsurile de siguranță.

Stația de lucru normală a operatorului este:

- Zona laterală a mașinii, în apropierea pâlniei de alimentare (zona de alimentare definită) în condiții normale de lucru, cu încărcare manuală a produselor alimentare în pâlnie, precum și cu utilizarea unui accesoriu de împingere pentru împingerea

Utilizarea neautorizată a pieselor și accesoriilor care constituie o parte a elementelor de protecție poate duce la funcționarea necorespunzătoare și poate reprezenta un pericol pentru operatori. Operatorii trebuie să urmeze cursurile de formare corespunzătoare.

produselor alimentare prin gâtul mașinii, cu elementele de protecție fixe și mobile aflate în poziție închisă și blocată;

- Zona frontală a mașinii în apropierea alimentatorului de produse alimentare, în condiții normale de lucru, în timpul extragerii manuale a produselor alimentare din recipientul corespunzător, cu elementele de protecție fixe și mobile aflate în poziție închisă și blocată

RO

3.2. Ransportul, mutarea și depozitarea

Toate activitățile legate de transport și mutare trebuie să fie efectuate numai de lucrători instruiți care au citit instrucțiunile de siguranță prevăzute în acest manual. Trebuie desfășurate următoarele activități:

- **Deplasarea și transportul mașinii numai atunci când este goală;**
- **Verificarea echipamentului de ridicare pentru a vă asigura că are o capacitate de ridicare care să susțină greutatea și dimensiunile mașinii în condiții de siguranță și că acest echipament este omologat și face obiectul unor lucrări periodice de întreținere,**

- **Luarea tuturor măsurilor necesare pentru a asigura stabilitatea maximă a echipamentelor de ridicare și faptul că acest echipament este încărcat corespunzător în funcție de greutatea și centrul de greutate al acestuia,**
- **Evitarea șocurilor și a impactului accidental cu mașina,**
- **Mutarea trebuie să se efectueze lin, evitând mișcările bruște sau șocurile.**

3.3. Îndepărtarea ambalajului – deschiderea

Descrierea ambalajului - cum să eliminați materialele de ambalare

Mașinile sunt ambalate astfel încât să se evite pătrunderea lichidelor, a substanțelor organice sau a organismelor vii, adică **sunt fixate cu polietilenă**, apoi sunt introduse într-o **cutie** de dimensiuni corespunzătoare. **Materialul de umplere** este introdus în spațiile libere din cutie.

Ambalajul nu trebuie aruncat în mediul înconjurător, ci trebuie păstrat pentru un eventual transport sau reciclat.

Utilizatorul este responsabil pentru evaluarea materialelor de ambalare și aruncarea lor în mod corespunzător.



Este obligația angajatorului să **cunoască și să respecte legislația în vigoare în țara respectivă**.

Aruncarea mașinii și a echipamentelor electrice în

mediul înconjurător **este interzisă și se sancționează cu amendă**.

3.4. Activități de pregătire

Stabilitatea

Proiectarea mașinii, în condiții de lucru previzibile, ținând seama de condițiile climatice, asigură stabilitatea în timpul funcționării **fără riscuri de scurgeri, cădere sau deplasare accidentală**.

Alimentarea cu energie electrică

Conexiunea electrică trebuie să se realizeze în conformitate cu **reglementările legale în vigoare în țara în care este utilizată mașina**.

Alimentarea cu energie electrică trebuie să respecte următoarele orientări tehnice:

- alimentarea cu energie electrică trebuie să fie întotdeauna de tipul și intensitatea prevăzute în specificațiile tehnice prezentate pe placa de identificare a mașinii. Utilizarea tensiunii excesive poate deteriora **în mod ireversibil** anumite subansambluri,
- Trebuie să fie prevăzut **un dispozitiv pentru curenul rezidual** cuplat la circuitul de protecție, în conformitate cu reglementările și directivele aplicabile în țara în care este utilizată mașina;

Butonul de pornire/oprire

Butonul de pornire/oprire, prezentat în diagramele conexiunilor electrice furnizate alături de mașină, constituie unica **sursă de alimentare cu energie electrică a mașinii**.

În caz de incompatibilitate între priză și ștecherul mașinii, **tehnicienii de întreținere sunt obligați să**

Proiectarea mașinii asigură stabilitatea sa în condiții de lucru atunci când este poziționată corect, fără a fi necesară fixarea acesteia pe suprafața de lucru.

- **Cablul de alimentare** trebuie să fie derulat în exteriorul carcasei mașinii, în spații pregătite și securizate în mod adecvat;
- Dacă este disponibil, **firul nul (N)** trebuie conectat înainte de conectarea mașinii la sursa de alimentare cu energie electrică, deoarece continuitatea acesteia trebuie să fie garantată (conectare și accesibilitate);
- Înainte de a conecta mașina la sursa de alimentare cu energie electrică, asigurați existența în permanență a protecției (conectată și accesibilă) cu ajutorul unui circuit echipotențial, prin conectarea firului de culoare galben cu verde.

Înlocuiască priza cu una diferită.

Butonul de pornire/oprire permite **deconectarea (izolarea) echipamentelor electrice** de la sursa de alimentare pentru a efectua activități de întreținere, fără riscul de electrocutare.

Butonul de pornire/oprire are două poziții:



OFF - oprită, mașina este deconectată de la sursa de alimentare cu energie electrică



ON - pornită, mașina este conectată la sursa de alimentare cu energie electrică



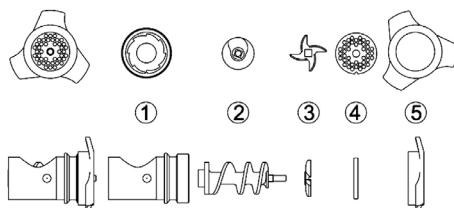
3.5. Asamblarea/dezasamblarea unității de tocat

Asamblarea/dezasamblarea pieselor mașinii trebuie efectuată în timp ce mașina este oprită, deconectată de la sursa de alimentare sau în timp ce întrerupătorul se află în poziție oprită.

Etapa 1 pentru unitatea **Enterprise** este realizată pe suprafața de lucru în următoarea ordine:

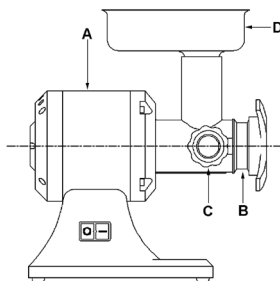
- Introduceți următoarele componente în adaptor (1): transportorul cu ax melcat (2), cuțitul de tăiere poziționat în direcția indicată în desen, montat pe ax (3); placă perforată (4);
- fixați și strângeți inelul de blocare (5).

Asamblarea **unității de tocat Enterprise** se efectuează în două etape (este prezentată ca exemplu o mașină în versiunea cu carcasă din aluminiu)



Etapa 2 se desfășoară după cum urmează:

- Montați unitatea completă de tocat (B) pe mașină (A) până când se oprește;
- Strângeți butonul de blocare (C) până când unitatea de tocat (B) este blocată pe mașină (A);
- Montați pâlnia de încărcare (D) pe coloana mașinii
- Mașina este pregătită pentru lucru.



Dezasamblarea unității de tocat de pe mașină se realizează prin efectuarea activităților de mai sus în ordine inversă, începând cu etapa 2 și apoi efectuând etapa 1.

Pentru a asigura funcționarea cu performanțe superioare și durata de funcționare a plăcii perforate și a cuțitului de tăiere, **acestea nu trebuie detașate una de cealaltă.**

3.6. Rotațiile unității de tocat

Numai un tehnician de întreținere (un lucrător cu cunoștințe adecvate despre sistemele electrice ale mașinilor industriale) poate efectua activitățile de mai jos.

În cazul mașinilor trifazice (3 PE CA 400V 50Hz), desfaceți ușor inelul de blocare pentru a nu exercita o presiune puternică asupra plăcii perforate și a cu-

țitului de tăiere. Atunci când porniți mașina, verificați dacă transportorul cu ax melcat/grilaj se rotește în sens invers acelor de ceasornic.

Dacă direcția de rotație este inversată (în sensul acelor de ceasornic), opriți mașina, scoateți ștecherul din priză, dezasamblați mașina, deconectați cele două fire de fază și schimbați locul acestora.

3.7. Descrierea funcționării

Butoanele de control ale mașinii au fost concepute și fabricate astfel încât să asigure fiabilitatea și rezistența în condiții normale de utilizare, precum și la influența factorilor externi. În plus, acestea sunt clar

vizibile, ușor de găsit și marcate corespunzător. Tabelul de mai jos prezintă principalele butoane de comandă:

| TIP/CULOARE | DESCRIERE |
|-------------|---|
| Buton/negru | Buton „0” - întrerupător de oprire a mașinii |
| Buton/alb | Buton „I” - întrerupător de pornire a mașinii |

Start

Pornirea mașinii este posibilă numai prin utilizarea în scopul prevăzut a butonului de comandă destinat să

îndeplinească această funcție: butonul alb marcat cu simbolul „I”, pornirea mașinii.

Stop

Pentru a opri mașina, apăsați butonul negru „0”. În cazul opririi temporare sau pe o perioadă mai îndelungată, înainte de a porni din nou mașina, scoateți

produsele alimentare din mașină: continuați conform instrucțiunilor pentru dezasambarea unității de tocat.

Siguranța în timpul funcționării

În cazul în care mașina este utilizată intens, pentru o perioadă prea lungă de timp sau este încărcată excesiv, se activează protecția termică. Într-un astfel de

caz, înainte de a porni din nou mașina, așteptați până când se răcește.

Lipsa tensiunii

În cazul întreruperii alimentării cu energie electrică sau al deconectării mașinii de la rețeaua electrică, mașina trebuie să fie pornită din nou după repornirea alimentării

cu energie electrică sau reconectarea acesteia la rețeaua electrică.

3.8. Inspecția înainte de pornirea mașinii

| INSPECȚIA ÎNAINTE DE PORNIREA MAȘINII | DESCRIERE |
|--|---|
| Verificați următoarele: Dacă sunt detectate obiecte străine pe mașină, în pâlnie sau în interiorul coloanei mașinii | Inspectarea vizuală a componentelor indicate pentru a detecta prezența unor corpuri străine, de exemplu instrumente, bucăți de îmbrăcăminte etc., alte elemente în afară de produsele alimentare. Dacă se detectează astfel de corpuri, acestea trebuie îndepărtate. |
| Verificați curățenia: • elementelor interioare ale coloanei și unității de tocat a mașinii • accesoriului de împingere • părții exterioare a mașinii | Verificați curățenia suprafețelor tuturor componentelor specificate. Pentru a inspecta vizual părțile interne ale unității de tocat, aceasta trebuie dezasamblată. În cazul prezenței mușgaiului sau a altor tipuri de murdărie, curățarea trebuie să fie efectuată conform instrucțiunilor prevăzute în secțiunea 5. |



| | |
|---|---|
| <p>Verificați starea de funcționare a următoarelor piese:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elementele de protecție fixe, • pâlnia de încărcare, • coloana mașinii, • corpul mașinii | <p>Toate elementele de protecție fixe etc. trebuie să fie în starea tehnică corespunzătoare. Efectuați inspecția vizuală a pieselor indicate pentru a verifica starea suprafețelor acestora. Piesele trebuie înlocuite dacă există semne de uzură sau defecțiuni (consultați secțiunea:</p> |
| <p>Verificați funcționarea:</p> <ul style="list-style-type: none"> • părților sistemului de comandă/siguranță, • elementelor de control. | <p>Toate elementele de protecție etc. trebuie să fie într-o stare tehnică corespunzătoare. Verificați direct butoanele de comandă ale funcțiilor dorite. Întrerupătoarele și toate piesele trebuie înlocuite în cazul unor semne de uzură sau de defecțiune.</p> |
| <p>Verificați următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sunete anormale după pornire | <p>În timpul inspecției elementelor de protecție, dacă se aud sunete anormale, de exemplu blocarea componentelor sau deteriorarea mecanică, opriți imediat mașina și efectuați lucrări de întreținere.</p> |
| <p>Verificați următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • urme de ulei pe suprafața de lucru de sub mașină și pe transportorul cu ax melcat | <p>În timpul lucrului și după finalizarea acestuia, precum și în timpul asamblării unității de tocat, verificați dacă există pete de ulei pe piesele indicate. Dacă acestea sunt prezente, opriți imediat mașina și efectuați întreținerea.</p> |

În cazul reparației sau înlocuirii pieselor deteriorate, efectuați întreținerea. Piesele deteriorate sau uzate trebuie înlocuite cu piesele originale ale producătorului sau cu componente de înlocuire cu același nivel

Operarea

Operatorul este obligat să utilizeze mașina conform instrucțiunilor prezentate în continuare:

- După obținerea unor rezultate pozitive ale inspecțiilor efectuate înainte de pornire,
- După obținerea unor rezultate pozitive în urma inspecției sursei de alimentare cu energie electrică,
- După obținerea unor rezultate pozitive în urma inspecției poziției pâlniei,
- După obținerea unor rezultate pozitive în urma inspecției ansamblului unității de tocat,
- După obținerea unor rezultate pozitive în ceea ce privește rotațiile corecte ale transportorului cu ax melcat,
- După obținerea unor rezultate pozitive în urma inspecțiilor periodice și înainte de pornire,

Oprirea

Mașina trebuie să fie oprită respectând următoarelor instrucțiuni:

- Înainte de a opri mașina, așteptați până când toată cantitatea de produs trece prin placa perforată

de calitate, parametri de siguranță și specificații tehnice. Pentru a obține informații referitoare la piese, contactați un serviciu autorizat.

- După obținerea unor rezultate pozitive în urma inspecțiilor elementelor de protecție și de siguranță
- După conectarea corectă la rețeaua electrică
- Plasați un vas în care să fie colectată carnea tocată în fața mașinii, sub orificiul de ieșire;
- Așezați-vă în partea stângă a mașinii și apăsați butonul de pornire „I”,
- Introduceți produsul manual în coloana mașinii și direcționați-l pe transportorul cu ax melcat cu ajutorul accesoriului de împingere atașat.
- După alimentare sau când produsul nu mai iese prin placa perforată, opriți mașina cu ajutorul butonului STOP, marcat cu simbolul „O”.

Se recomandă să nu porniți mașina goală fără carne în interior.

- Opriți mașina folosind butonul STOP, marcat cu simbolul „O”,
- Scoateți ștecherul mașinii din priză,
- Efectuați curățarea.

Deblocarea în cazul unui obstacol

În timpul funcționării mașinii sau în timpul rotației transportorului cu ax melcat, introducerea unui produs cu consistență neomogenă, de exemplu oase, poate provoca blocarea mașinii.

Mașina poate reacționa ca în cazul unei întreruperi a alimentării cu energie electrică sau ca în cazul în care este oprită în timp ce produsul se află încă în

interior.

Pentru a relua activitatea normală, dezasamblați unitatea de tocat: cu toate acestea, **unitatea nu trebuie dezasamblată prin desfacerea inelului de blocare sau prin desfacerea butonului care blochează orificiul de ieșire.**

4. Întreținere, depanare și curățare

4.1. Cerințe pentru tehnicienii de întreținere

Termenul „întreținere” nu înseamnă doar inspecțiile periodice ale funcționării normale a mașinii, ci și analize și eliminarea cauzelor eventualelor defecțiuni. **Activitățile de întreținere, curățare, înlocuire a pieselor și depanare** trebuie efectuate numai de per-

soane calificate autorizate de angajator.

Toate **activitățile de întreținere, curățare și înlocuire a pieselor** trebuie efectuate strict după oprirea și deconectarea mașinii de la sursele externe de alimentare.

4.2. Recomandări de întreținere

Dezasamblarea elementelor de protecție și/sau a dispozitivelor de protecție

În cazul anumitor intervenții descrise în această secțiune, **este necesar să se demonteze elementele fixe de protecție.**

Doar un tehnician de întreținere poate efectua demontarea.

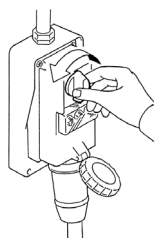
După finalizarea activităților de reparație, elementele

de protecție trebuie să fie reinstalate și blocate în poziția inițială, folosind elementele de fixare corespunzătoare, îndepărtate înainte de efectuarea reparației. Înainte de demontarea elementelor fixe de protecție și/sau înlocuirea pieselor, **tehnicianul de întreținere trebuie să oprească complet mașina.**

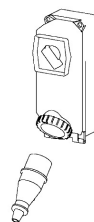
RO

4.3. Deconectarea de la sursa de alimentare cu energie electrică

Înainte de a începe **întreținerea, curățarea sau înlocuirea pieselor**, mașina trebuie deconectată de la sursa de alimentare cu energie electrică.



Conectați un comutator de legare la pământ în spatele cablului de alimentare al mașinii.



Deconectați întrerupătorul și fixați ștecherul în mod corespunzător.



4.4. Constatarea avariilor sau a defecțiunilor și deblocarea pieselor mobile

Metodele de constatare a **avariilor sau a defecțiunilor și de deblocare a pieselor mobile**, care pot fi efectuate doar de către un tehnician de întreținere, sunt prezentate mai jos.

| TIP | CAUZĂ POTENȚIALĂ | PIESA ȘI COMPARAREA |
|---|---|---|
| Nu există curent de la rețea | Absența totală a sursei de alimentare cu energie electrică | Contactați distribuitorul de energie electrică |
| | Activarea siguranțelor sau a comutatoarelor magneto-termice în linia electrică conectată la mașină | După eliminarea cauzelor de declanșare a protecției, reseați starea de protecție la starea inițială. Dacă problema se repetă, contactați un electrician. |
| Intervenție | Declanșarea protecției în interiorul mașinii | Contactați un electrician: După eliminarea cauzelor de declanșare a protecției, reseați starea de protecție la starea inițială. Dacă sunt activate siguranțele, înlocuiți-le cu siguranțe de același tip, model, energie electrică și curbe de declanșare. |
| | Cauză care nu poate fi stabilită | Contactați direct un serviciu autorizat. |
| Mașina nu funcționează: transportorul cu ax melcat nu se rotește | Nu există alimentare cu energie. Dispozitive de întrerupere a alimentării cu energie electrică setate în poziția „OFF” Siguranțe activate sau întrerupătoare termo-magnetice inutilizabile. Butonul de pornire nu funcționează. Declanșarea protecției termice din cauza supraîncălzirii. | Verificați și restabiliți alimentarea cu energie electrică. Setați comutatoarele în poziția „ON” Înlocuiți siguranțele declanșate, verificați starea întrerupătoarelor termo-magnetice. Verificați dacă butonul funcționează, și dacă este necesar, contactați direct un serviciu autorizat. Așteptați până la răcirea completă a mașinii înainte de repornirea acesteia. |

4.5. Lucrări extraordinare de întreținere

În cazul unor lucrări extraordinare de întreținere, efectuate ca urmare a unor defecțiuni, inspecții sau deteriorări mecanice sau electrice, este necesară intervenția unui serviciu autorizat.

În această versiune a manualului de utilizare nu sunt prezentate instrucțiunile pentru lucrările extraordinare de întreținere, în acest caz trebuie să fie contactat vânzătorul sau un serviciu autorizat.



4.6. Spălarea

Este interzisă curățarea manuală a subansamblurilor și a pieselor mobile.

Curățarea poate începe numai după ce mașina a fost curățată de alimente și după ce a fost deconectată de la sursa de alimentare cu energie electrică și de la sursa de alimentare externă.

Mașina, echipamentul electric sau elementele de pe tabloul de comandă nu pot fi curățate cu apă sau cu dispozitive de spălare cu presiune; așadar nu se pot utiliza pentru spălare nici găleți, bureți și lavete. Nu așezați mașina direct într-o chiuvetă sau sub jet de apă.

Clasificarea privind nivelul de igienă al mașinii și al accesoriilor asociate utilizărilor în funcție de scopul prevăzut este nivelul 2 (doi): mașină care, după evaluarea riscului igienic, nu îndeplinește cerințele prevăzute în standardele internaționale relevante, dar necesită dezasamblarea programată în vederea curățării.

| FRECVENȚĂ | PERSONAL | PROCEDURĂ |
|---|------------|---|
| La sfârșitul fiecărei ture, și în orice caz, înainte de utilizare într-o anumită zi | Operatorul | <p>Toate suprafețele și piesele mașinii destinate să vină în contact cu produsele alimentare sau zonele care vin în contact cu produsele alimentare (suprafața interioară a pâlniei, coloana, unitatea de tocat, accesoriul de împingere) și zonele duzei (suprafața exterioară a mașinii) trebuie să fie curățate și dezinfectate conform procedurii raportate. Instrucțiunile pentru dezasamblarea unității de tocat se găsesc în descrierile anterioare.</p> <ul style="list-style-type: none">• Răzuiți eventualele reziduuri de alimente de pe suprafață (de exemplu, cu ajutorul unei raclote din plastic).• Curățați toate suprafețele din zona care vine în contact cu produsele alimentare și zona exterioară cu o lavetă moale umezită (din care să nu curgă apă) cu detergent dizolvat în apă caldă (se poate folosi și detergent lichid obișnuit de spălat vase). Nu înmuițați în apă. Folosiți laveta pentru a curăța partea interioară a orificiului. Folosiți produse destinate oțelului sau aluminiului, lichide (nu emulsii sau paste care au proprietăți abrazive) și, în mod deosebit, evitați produsele care conțin clor. Poate fi folosit alcool metilic pentru a îndepărta grăsimea.• Clătiți cu apă curată și caldă, apoi uscați întreaga suprafață a zonei care vine în contact cu alimentele și a zonei exterioare cu lavete moi care nu lasă fibre.• Numai piesele din oțel inoxidabil pot fi spălate într-o mașină de spălat vase, iar piesele din aluminiu și fontă indicate în tabelul de mai jos trebuie spălate manual.• Unitatea de tocat poate fi asamblată numai atunci când este necesar, iar componentele sale trebuie depozitate învelite în lavete moi care nu lasă fibre. |



La sfârșitul
fiecărei ture,
și în orice caz,
înainte de utilizare
într-o anumită zi

Operatorul

DEZINFECTARE

- Utilizați agenți cu un pH neutru.
- Dacă se utilizează apă caldă (> 60°C), utilizați numai apă demineralizată.
- Dacă se folosesc alte produse, acestea trebuie să fie destinate tipului specific de material.
- În cazul mașinilor cu componente din aluminiu sau fontă (a se vedea tabelul), se pot utiliza produse pe bază de acid acetic.

PERIOADE LUNGI DE INACTIVITATE

- În **perioadele lungi în care mașina este oprită**, toate suprafețele din oțel (în special suprafețele din oțel inoxidabil) trebuie curățate temeinic cu o cârpă înmuiată în vaselină, pentru a aplica un strat de protecție.

ACȚIUNI CARE TREBUIE EVITATE ÎNAINTE SAU ÎN TIMPUL CURĂȚĂRII:

- Nu vă apropiați de piesele mobile fără să verificați în prealabil dacă s-au oprit complet.
- Nu vă apropiați de piesele mobile fără a le opri prin apăsarea butonului de oprire de urgență (blocarea echipamentului, întreruperea alimentării cu energie electrică în poziția zero)

PRODUSE CARE NU TREBUIE UTILIZATE:

- Duze cu aer comprimat în zonele în care se adună făină sau sunt direcționate în direcția generală a mașinii;
- Echipamente cu aburi;
- Detergenți care conțin CLOR (inclusiv diluat) sau compuși ai acestuia, de exemplu: înălbitor, acid clorhidric, produse de curățare a țevilor de scurgere, produse de curățare a marmurei, decalcifiere în general etc., care pot avea un impact negativ asupra oțelului, prin găurirea și oxidarea acestuia. Vaporii emanați de produsele enumerate mai sus pot produce oxidarea și coroziunea oțelului;
- Lână de oțel, perii de sârmă sau discuri abrazive fabricate din alte metale sau aliaje (de exemplu, oțel obișnuit, aluminiu, alamă etc.) sau unelte care au fost folosite anterior pentru curățarea altor metale sau aliaje, deoarece pot zgâria suprafața.
- Detergenți cu pulbere abrazivă;
- Petrol, solvenți sau lichide inflamabile sau corozive;
- Substanțe utilizate pentru curățarea argintului.

5. Materiale utilizate pentru fabricarea mașinii

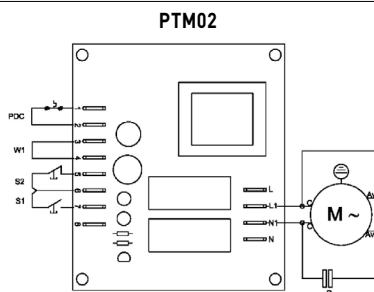
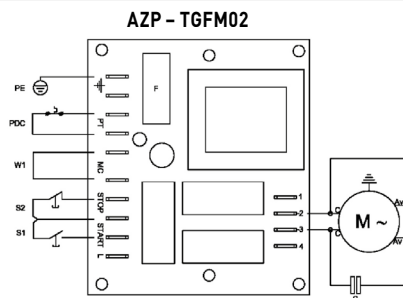
În conformitate cu cerințele de operare și producție, mașina poate conține materiale de diferite tipuri.

| PIESA MAȘINII | TIPUL DE MATERIAL | | | | |
|---|----------------------|--------------------------|--------------------------|---|---|
| | Oțel inoxidabil 18/8 | Oțel inoxidabil AISI 304 | Oțel inoxidabil AISI 440 | Fontă adecvată să vină în contact cu produsele alimentare | Aluminiu adecvat să vină în contact cu produsele alimentare |
| Corpul mașinii și pâlnia de încărcare (toate modelele de mașină de tocat) | ● | | | | |
| Cuțitele de tăiere și plăcile perforate (toate modelele de mașină de tocat) | | | ● | | |
| Unitatea de tocat Enterprise | | ● | | ● | ● |
| Unitate de tocat în mașinile de tocat 282199, 282007 | | ● | | ● | ● |

5.1. Fișă electronică

282199, 282007 (230V / 1N / 50Hz)

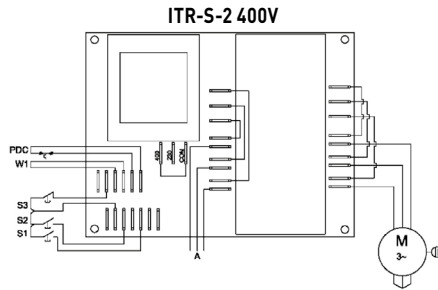
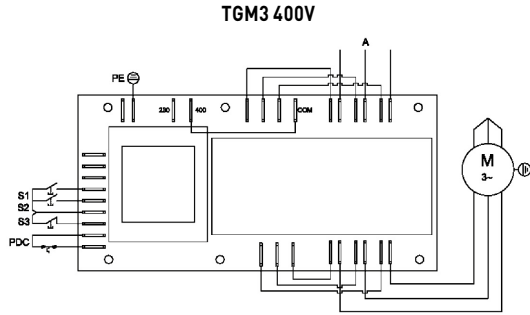
PE = fir de împământare
 PDC = protecție termică
 W1 = punte
 S2 = buton de oprire
 S1 = buton de pornire
 F = siguranță 500mA
 C = condensator
 2-3 = motor
 1-4 = 2 CA 230V 50Hz
 L1-N1 = motor
 L-N = 2 CA 230V 50Hz



RO



PE = fir de împământare
 A = 3 CA 400V 50Hz
 PDC = protecție termică
 W1 = punte
 S1 = buton înapoi
 S2 = buton înainte
 S3 = buton de oprire



Garanție

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscat sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afec-

tate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.


Eliminarea și mediul înconjurător

La dezafectarea aparatului, produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dumneavoastră să eliminați echipamentul uzat prin predarea acestuia la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea separată și reciclarea echipamentului dumneavoastră uzat la momentul debarasării contribuie la conservarea resurselor na-

turale și asigură realizarea reciclării într-un mod care protejează sănătatea ființelor umane și a mediului. Pentru informații suplimentare privind modul în care puteți preda deșeurile dumneavoastră în scopul reciclării, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea cu privire la reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică a deșeurilor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы HENDI. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

Правила техники безопасности

- Неправильная эксплуатация и неподходящее использование агрегата может привести к его поломке и поранить оператора.
- Это оборудование предназначено только для коммерческого использования.
- Оборудование следует использовать точно по назначению. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или неправильным обслуживанием оборудования.
- Оборудование и электрическую штепсельную вилку следует держать вдали от воды и прочих жидкостей. Если штепсельная вилка попадет в воду, ее следует тут же вытаскивать из розетки электропитания и обратиться в службу сертифицированного сервиса для проверки устройства. Несоблюдение данных указаний может повлечь за собой угрозу здоровью и жизни обслуживающего персонала.
- Нельзя снимать кожух без особого разрешения.
- Нельзя класть никаких посторонних предметов вовнутрь агрегата.
- Нельзя касаться мокрыми, или влажными руками штепсельной вилки.
-  **Опасность поражения током!** Не следует самостоятельно чинить электроаппаратуру. Любые поломки и неисправности должны устраняться квалифицированным персоналом.
- **Никогда не следует пользоваться поврежденной электроаппаратурой.** Поврежденное устройство нужно отсоединить от электросети и обратиться к продавцу.
- **Предупреждение:** не следует погружать электрических деталей в воду, или иные жидкости. Не омыwać в струе воды.
- Регулярно проверять вилку и провод электропитания на предмет повреждений. Поврежденные вилку или провод передать для ремонта в сервисную точку, или обратиться к квалифицированному электрику во имя предотвращения опасности травм.
- Удостовериться, что провод электропитания не касается острых и горячих предметов; держать электропровод вдали от открытого огня. Для того, чтобы вынуть вилку из розетки всегда нужно тянуть за вилку, а не за электропровод.
- Защитить провод электропитания (удлинитель) от случайного выпадения из розетки. Электропровод прокладывать так, чтобы случайно не зацепиться за него.
- Непрестанно наблюдать за работающей электроаппаратурой.
- **Предупреждение!** Если вилка находится в розетке – это означает, что электроаппаратура считается подключенной к электропитанию.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, электроаппаратуру следует выключить!
- Никогда нельзя переносить, передвигать электроаппаратуру держа за электропровод.
- Не использовать никаких деталей, аксессуаров, которые не поставляются вместе с этой электроаппаратурой.



- Электроаппаратуру следует подключать исключительно к розетке, в которой имеется напряжение и частоту, указанную на щитке электроаппаратуры.
- Вилку следует вставлять в розетку, расположенную в удобном и легкодоступном месте, так чтобы в случае аварии можно бы ее немедленно вынуть. Для полного обеспечения электроаппаратуры ее следует отсоединить от электропитания; для этого следует вынуть вилку, находящуюся на конце провода электропитания, из розетки.
- Перед тем, как вынуть вилку всегда следует помнить о том, чтобы сначала выключить электроаппаратуру!
- Не следует использовать детали, аксессуары, не рекомендуемые производителем данной электроаппаратуры, т.к. использование таких деталей, аксессуаров может создать для пользователя угрозу его здоровью и жизни, а также может привести к поломке электроаппаратуры. Следует всего использовать оригинальные детали, аксессуары.
- Без надлежащего контроля или предварительного обучения эксплуатации оборудования проводимого лицом, отвечающим за безопасную эксплуатацию, оборудованием не могут пользоваться ни дети, ни лица с ограниченными физическими, или психическими возможностями, ни лица, которые не обладают необходимым опытом работы и знаниями в данной области.
- Ни в коем случае нельзя допускать к использованию электроаппаратуры детей.
- Электроаппаратуру следует хранить в месте недоступном для детей.
- Нельзя разрешать детям использовать электроаппаратуру в качестве игрушки.
- Всегда электроаппаратуру следует отсоединить от электропитания, если оставляем ее без надзора, перед монтажом, демонтажем и чисткой.
- Нельзя оставлять работающую электроаппаратуру без надзора.
- Данное оборудование не предназначено для непрерывного использования.

Назначение устройства

- Устройство предназначено для профессионального использования.
- Это оборудование предназначено только для измельчения мяса. Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению или травме тела.
- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению.

1. Общая информация и описание

Мясорубка, предназначенная для использования с перфорированными пластинами с диаметром отверстия не более 8 мм.

Мясорубка, далее именуемая «изделие», «устройство» или «оборудование», предназначена для измельчения и прокручивания **сырого размороженного мяса с помощью режущих инструментов** для приготовления соусов, котлет, мясного фарша и колбас. Мясо не должно содержать костей или иных элементов, консистенция которых отличается от консистенции мяса.

Устройство содержит электрический мотор, расположенный в соединительном блоке в его корпусе. В некоторых моделях соединительный блок может извлекаться из корпуса.

Мясо загружается вручную в воронку (горловину) в верхней части устройства, а затем проталкивается через горловину на винтовой контейнер вручную или с помощью специального приспособления.

Воронка закреплена на корпусе устройства. Специальное приспособление для проталкивания изготавливается из пластмассы, предназначенной для контакта с пищевыми продуктами.

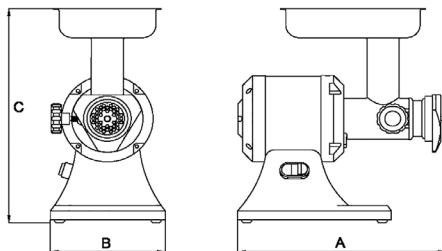
Перфорированная пластина прижимается к режущему ножу с помощью колеса, смонтированного на выходе мясорубки.

Мясорубку можно разбирать, все соприкасающиеся с пищевыми продуктами материалы должны соответствовать надлежащим гигиеническим стандартам.

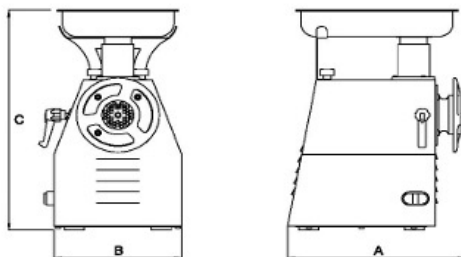
Устройство поставляется с паспортной табличкой, на которой указана наиболее важная информация, необходимая для правильного подключения. Паспортная табличка располагается на наружной части корпуса изделия. Перед включением мясорубки в электрическую розетку, необходимо **ОБЯЗАТЕЛЬНО** проверить соответствие мощности и напряжения электросети.

1.1. Технические и рабочие спецификации

| ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ | МОДЕЛЬ | | |
|---|----------------|----------------|----------------|
| | 282199 | 282007 | 282274 |
| Мощность двигателя (кВт/л.с.) | 0,75/ 1 | 1,1/ 1,5 | 1,1/ 1,5 |
| Внутренние размеры выпускного отверстия шлифовального устройства (мм) | 70 | 82 | 70 |
| Производственная мощность (кг / ч) | до 200 | до 300 | до 200 |
| Масса (кг) | 19 | 24 | 23 |
| Максимальные размеры АхВхС (мм) | 370х220х(В)440 | 440х240х(В)510 | 460х240х(В)510 |



| ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ | МОДЕЛЬ | | |
|---|----------------|----------------|----------------|
| | 282342 | 282717 | 282335 |
| Мощность двигателя (кВт/л.с.) | 1,5/2 | 1,5/2 | 2,2/3 |
| Внутренние размеры выпускного отверстия шлифовального устройства (мм) | 82 | 82 | 98 |
| Производственная мощность (кг / ч) | 350/400 | 350/400 | 600 |
| Масса (кг) | 31 | 31 | 52 |
| Максимальные размеры АхВхС (мм) | 450х260х(В)530 | 450х260х(В)530 | 420х545х(В)550 |

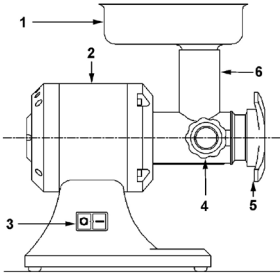
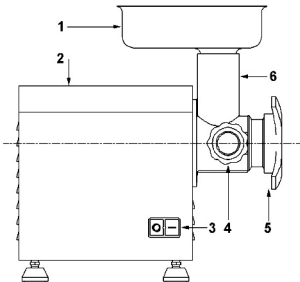


| | |
|---|---|
| А-взвешенный уровень шума | Менее 70 дБА |
| Тип тока - частота | См. паспортную табличку |
| Напряжение | См. паспортную табличку |
| Номинальное напряжение: | См. паспортную табличку |
| Напряжение вспомогательных цепей | 24 В пер. тока – 24 В пост. тока |
| Земля и нейтраль | ТТ и TN |
| Рейтинг защиты | IP X3 |
| Место эксплуатации | Только в закрытых помещениях |
| Расположение оборудования | Рабочая поверхность высотой 900/1100 мм от пола с достаточными ресурсами подъема, не менее 800 мм свободного пространства вокруг рабочей поверхности |
| Максимальная температура воздуха в окружающей среде | +40°C |
| Требуемое минимальное освещение | 500 люкс |
| Соблюдение директивы | 2006/42/ЕС, 2006/95/ЕС с исправлениями, регламент 1935/2004 |

RU

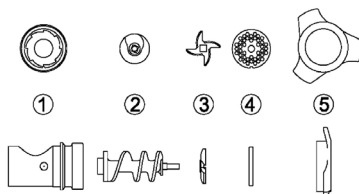


| ГРУППА | МОДЕЛЬ | |
|--|--------|--------|
| | 282199 | 282007 |
| Корпус оборудования изготовлен из полированного алюминия | ● | ● |
| Коммерческая мясорубка | ● | ● |

| ГРУППА | ПРИМЕР | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Загрузочная воронка 2. Корпус 3. Выключатель питания (Вкл/Выкл) 4. Внешняя блокировочная ручка 5. Стопорное кольцо 6. Устройство |  <p style="text-align: center;">Корпус из полированного алюминия</p> |  <p style="text-align: center;">Корпус из нержавеющей стали</p> |

Коммерческая мясорубка

1. Выпускной желоб мясорубки
2. Винтовой конвейер
3. Режущий нож
4. Перфорированная пластина
5. Стопорное кольцо



RU

1.2. Нормальное использование, неправильное или запрещенное использование

Описанное в настоящем руководстве устройство предназначено **исключительно для использования обученным оператором**, информированным об остаточном риске, с применением надлежащих мер безопасности.

При **НОРМАЛЬНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ** устройство следует использовать только для измельчения и прокручивания сырого размороженного мяса с помощью режущих инструментов. Мясо не должно содержать костей или иных элементов, консистенция которых отличается от консистенции мяса.

Устройство запрещается использовать **НЕПРАВИЛЬНЫМ ОБРАЗОМ**, в частности:

- в домашних условиях,

- при параметрах, отличающихся от заданных в таблице технических спецификаций,
- с насадками, отличными от описанных в настоящем руководстве — в этом случае производитель и (или) продавец освобождаются от всякой ответственности.
- Пользователь несет ответственность за любые повреждения, связанные с несоблюдением условий эксплуатации, указанных в технических спецификациях и подтверждении заказа.
- Не допускается эксплуатация устройства без мяса внутри,
- Запрещается мешать работе устройства или целенаправленно повреждать его, запрещается снимать или закрывать наклейки.



Устройство нельзя использовать НЕПРАВИЛЬНЫМ или ЗАПРЕЩЕННЫМ образом, поскольку это может повлечь за собой травму оператора. В частности:

- запрещается перемещать устройство, когда оно подключено к источнику питания;
- запрещается тянуть за кабель питания или мясорубку с целью отключения штекера из розетки,
- запрещается подвергать устройство или кабель питания нагрузке,
- запрещается помещать кабель питания на острые или излучающие тепло предметы;
- запрещается использовать устройство, если кабель питания или выключатели повреждены;
- запрещается оставлять устройство подключенным к электросети, когда оно выключено,
- запрещается оставлять устройство без надзора, когда в него загружено мясо;
- запрещается вставлять любые предметы в вентиляционное отверстие мотора;
- запрещается устанавливать устройство на другие устройства для обработки пищи, на высоте 900 – 1100 мм над уровнем пола;
- запрещается помещать любые предметы под основание устройство или помещать ткани или другие предметы между столешницей и ножками устройства,
- запрещается использовать для очистки горючие, вызывающие коррозию или вредные вещества,
- запрещается погружать устройство в воду или другие жидкости;
- использование устройства разрешено только уполномоченным сотрудникам в одежде, предназначенной для этой цели,

- запрещается помещать в устройство и горловину для измельчения любые продукты, кроме мяса, в том числе кости, замороженное мясо, непригодные в пищу продукты, такие как шарфы и т. д.
 - запрещается демонтировать загрузочную воронку, когда устройство работает или когда устройство заполнено пищевыми продуктами для измельчения,
 - запрещается ослаблять ручку, блокирующую отверстие, когда устройство работает или до истечения 5 секунд с момента нажатия на выключатель питания устройства,
 - запрещается запускать устройство, если оно неправильно заперто, или если сняты защитные ограждения движущихся и фиксированных деталей;
 - запрещается демонтировать защитные ограждения и удалять сигналы безопасности,
 - запрещается использовать устройство, если пользователь не принял все меры предосторожности для защиты от остаточного риска,
 - запрещается курить или использовать устройства, генерирующие пламя, или использовать горючие материалы, если не приняты надлежащие меры предосторожности;
 - запрещается активировать или настраивать элементы управления, замки, ручки и т. д., пока устройство используется, а также без надлежащего обучения и разрешения
 - запрещается использовать перфорированные пластины с диаметром отверстий более 8 мм.
- Пользователь несет ответственность за любой ущерб, связанный с несоблюдением требований к эксплуатации. В случае сомнений необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

2. Инструкции по безопасности

2.1. Предупреждение касательно остаточного риска ОСТАТОЧНЫЙ РИСК, СВЯЗАННЫЙ СО СНЯТИЕМ ФИКСИРОВАННЫХ ЗАЩИТНЫХ ОГРАЖДЕНИЙ, РЕМОНТОМ И ИЗНОСОМ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЕМ ДЕТАЛЕЙ

Оператору запрещается пытаться открывать или снимать фиксированные защитные ограждения или мешать их использованию.

Во время техобслуживания, замены инструментов и очистки, а также во время выполнения вруч-

ную любых работ, связанных с помещением рук в опасные области устройства, существует остаточный риск, связанный со следующим:

- воздействие деталей оборудования,
- трение неровных деталей оборудования,



- травмы от воздействия острых предметов.
- Более того, оператор и специалист по техническому обслуживанию должны пройти обучение ручным работам при открытых защитных устрой-

ствах, должны знать о связанных с этим рискам и должны быть уполномочены ответственным лицом.

2.2. Защита оборудования

Запрещается демонтировать защитные ограждения оборудования.

Если демонтаж защитных ограждений требуется для выполнения внеочередного технического обслуживания, необходимо незамедлительно принять меры предосторожности для минимизации связанных с этим угроз.

Защитные ограждения необходимо незамедлительно вернуть на место после исчезновения причин для их демонтажа.

Элементы трансмиссии полностью изолированы фиксированными защитными ограждениями, пре-

пятствующими доступу к любым компонентам привода.

Учитывая метод использования и назначение устройства, движущиеся части не изолированы от фиксированных, подвижных и иных защитных ограждений.

Детали мясорубки располагаются на безопасном расстоянии от точек доступа.

Проверенные и испытанные технологии обеспечения эффективности и безопасности применяются для всех **защитных функций**, включая системы управления и мониторинга.

3. Транспортирование, запуск и эксплуатация

Эксплуатация устройства может осуществляться только уполномоченными сотрудниками, которые прошли надлежащее обучение и обладают надлежащим опытом.

Перед запуском устройства необходимо выполнить следующие действия:

- прочитать техническую документацию,
- проверить защитные элементы и элементы экстренной остановки, определить их местонахождение и принципы их работы.

Несанкционированное использование деталей и аксессуаров, являющихся частью защитных ограждений, может вызвать неправильную работу и представлять угрозу для операторов.

Операторы должны пройти надлежащее обучение.

3.1. Рабочая станция и задачи оператора

Описанное в настоящем руководстве устройство предназначено исключительно для использования обученным оператором, информированным об остаточном риске, обладающим надлежащими навыками и с применением надлежащих мер безопасности.

Нормальное рабочее место оператора:

- зона сбоку от устройства рядом с воронкой для подачи (определенная зона загрузки) при обычных рабочих условиях с ручной загрузкой пищевых продуктов в воронку, а также с использова-

нием специального приспособления для проталкивания пищевых продуктов через горловину устройства, фиксированные и движущиеся защитные ограждения должны находиться в закрытом и запертом положении;

- зона спереди от устройства рядом с системой выдачи пищевых продуктов при обычных рабочих условиях во время ручного извлечения пищевых продуктов из соответствующего контейнера, при этом фиксированные и движущиеся защитные ограждения должны находиться в закрытом и запертом положении



3.2. Транспортирование, перемещение и хранение

Все действия, связанные с транспортированием и перемещением должны выполняться исключительно обученными работниками, которые прочитали правила техники безопасности, приведенные в настоящем руководстве. Необходимо соблюдать следующие правила:

- **перемещать и транспортировать устройство, только если оно пустое;**
- **убедиться в достаточности грузоподъемности подъемного оборудования в соответствии с весом и размерами устройства в закрепленном**

состоянии, также оно должно быть утверждено и проходить регулярное техническое обслуживание,

- **принять все необходимые меры для обеспечения максимальной устойчивости подъемного оборудования и соответствие веса и центра тяжести параметрам этого оборудования,**
- **не допускать случайных ударов по устройству,**
- **перемещение должно выполняться непрерывно без резких движений или рывков.**

3.3. Извлечение из упаковки — вскрытие

Описание упаковки - утилизация упаковочных материалов

Устройства упакованы так, чтобы предотвратить попадание в упаковку жидкости, органических веществ или живых организмов. т. е. **они защищаются полиэтиленом**, а затем помещаются в **коробку** соответствующего размера. **Заполнитель** помещается в пустое пространство коробки.

Упаковку не следует выбрасывать, ее необходимо сохранить для возможной перевозки или утилизировать надлежащим образом.

Пользователь несет ответственность за оценку упаковочных материалов и их надлежащую утилизацию.

Работодатель обязан **знать и соблюдать законы, действующие в соответствующей стране.**

Оставлять машинное и электрическое оборудование в окружающей среде **запрещается, за это взимается штраф.**

RU

3.4. Подготовительные работы

Устойчивость

Конструкция устройства при прогнозируемых условиях эксплуатации с учетом климатических условий обеспечивает устойчивость во время работы **без риска утечек, падения или случайного движения.**

Конструкция устройства обеспечивает его устойчивость при условиях эксплуатации, если оно установлено надлежащим образом, без необходимости его крепления к рабочей поверхности.

Источник электропитания

Подключение к электросети должно производиться в соответствии с **действующим законодательством страны, где осуществляется эксплуатация устройства.**

Источник электропитания должен соответствовать следующим техническим нормам:

- тип и интенсивность источника электропитания всегда должны соответствовать типу и характеристикам, указанным в технических спецификациях на паспортной табличке устройства. Чрезмерное напряжение может повлечь **неустраняемые** повреждения определенных узлов,

• **Устройство остаточного тока** в защитной цепи должно быть обеспечено для соответствия регламентам и директивам, действующим в стране эксплуатации устройства;

• **Кабель питания** должен проходить вне корпуса устройства в надлежащим образом подготовленных и защищенных местах;

• Если доступен **нейтральный провод (N)**, он должен быть подключен до подключения устройства к источнику электропитания, поскольку необходимо гарантировать его непрерывность (подключение и возможность обслуживания);



- Перед подключением устройства к источнику питания необходимо обеспечить непрерывность системы защиты (подключение и возможность

обслуживания) с цепью равных потенциалов посредством соединения желтого и зеленого проводов.

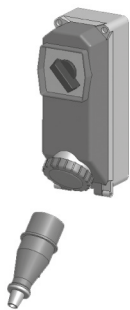
Выключатель питания

Выключатель питания, показанный на схемах электрических соединений устройства, представляет собой единственный **источник питания устройства**.

В случае несоответствия розетки и штекера устройства, **специалисты по техническому обслуживанию должны заменить розетку на другую**.

Выключатель питания позволяет **отключать (изолировать) электрическое оборудование** от источника питания для проведения работ по техническому обслуживанию без опасности поражения током.

Выключатель питания имеет два положения:



OFF - выключенное положение, устройство отключено от электросети



ON - включенное положение, устройство подключено к электросети

RU

3.5. Сборка/демонтаж узла измельчения

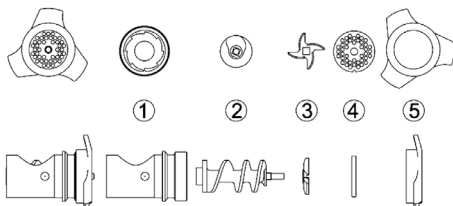
Сборка и демонтаж деталей устройства должен проводиться только когда устройство выключено, отключено от электросети или когда выключатель питания находится в выключенном положении.

нии.

Сборка **коммерческой мясорубки** осуществляется в два этапа (в качестве примера рассматривается вариант с алюминиевым корпусом)

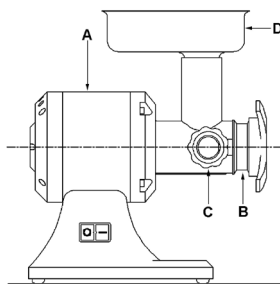
Этап 1 для **коммерческого** устройства выполняется на рабочей поверхности в следующем порядке:

- Необходимо вставить в адаптер (1) следующее: винтовой конвейер (2), режущий нож в ориентации согласно чертежу, смонтированный на оси (3); перфорированную пластину (4);
- закрепить и затянуть запорное кольцо (5).



Этап 2 выполняется следующим образом:

- узел измельчения (B) монтируется на устройство (A) до остановки;
- фиксирующая ручка (C) затягивается, пока узел измельчения (B) не фиксируется на устройстве (A);
- загрузочная воронка (D) монтируется на колонну устройства
- Устройство готово к работе.



Демонтаж узла измельчения с устройства производится посредством выполнения вышеуказанных действий в обратном порядке, начиная с этапа 2 и заканчивая этапом 1.

Чтобы обеспечить оптимальную производительность и срок эксплуатации перфорированной пластины и режущего ножа, **их не следует разделять.**

3.6. Вращение устройства измельчения

Описанные ниже действия может выполнять только специалист по техническому обслуживанию (техник с надлежащими знаниями электрических систем промышленного оборудования).

В случае трехфазного оборудования (3 PE 400 В пер. тока 50 Гц) необходимо аккуратно ослабить стопорное кольцо, чтобы не создавать давление на пластину перфорации и режущий нож. При

включении устройства следует проверить вращение винтового конвейера / решетки против часовой стрелки.

В случае вращения в обратном направлении (по часовой стрелке) необходимо выключить устройство, извлечь штекер из розетки, разобрать оборудование, отсоединить два фазовых провода и поменять их местами.

3.7. Описание эксплуатации

Кнопки управления устройства спроектированы и изготовлены так, чтобы обеспечить надежность и устойчивость при обычном использовании, а также защиту от воздействия внешних факторов. Также

они четко видимы, их легко найти, и они маркированы надлежащим образом. Основные элементы управления перечислены в таблице ниже:

| ТИП/ЦВЕТ | ОПИСАНИЕ |
|----------------|----------------------------------|
| Кнопка/черная | Кнопка 0 – выключение устройства |
| Кнопка / белая | Кнопка I – включение устройства |

Пуск

Запуск устройства возможен только посредством целенаправленного нажатия на кнопку управления, предназначенную для этой цели: белая кнопка

с символом I предназначена для запуска устройства.

Остановка

Для остановки изделия нажмите черную кнопку «0». В случае временного или длительного прекращения работы перед повторным запуском следует

удалить из устройства пищевые продукты, для чего необходимо следовать инструкциям по демонтажу узла измельчения.



Безопасность эксплуатации

В случае интенсивного использования устройства в течение длительного времени или перегрузки активируется система температурной защиты. В таком

случае перед повторным запуском оборудования следует подождать, пока оно остынет.

Отсутствует напряжение

В случае нарушений электрического питания или отключения устройства от электросети устройство сле-

дует перезапустить после восстановления подачи питания или подключения к электросети.

3.8. Проверка перед пуском оборудования

| ПРОВЕРКА ПЕРЕД ПУСКОМ ОБОРУДОВАНИЯ | ОПИСАНИЕ |
|--|--|
| Необходимо проверить следующее: наличие в устройстве, воронке или внутри корпуса посторонних предметов | Необходимо провести осмотр вышеуказанных деталей на предмет наличия посторонних тел, т. е. инструментов, элементов одежды и т. д., за исключением пищевых продуктов. Если посторонние предметы будут обнаружены, их будет необходимо удалить. |
| Необходимо проверить чистоту: <ul style="list-style-type: none">• внутренних элементов колонны устройства и узла измельчения• приспособления для проталкивания• наружных частей устройства | Необходимо проверить чистоту всех поверхностей вышеуказанных деталей. Для осмотра внутренних частей узла измельчения необходимо разобрать его. При обнаружении признаков плесени или других загрязнений необходимо провести очистку в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 5. |
| Необходимо проверить состояние следующих элементов: <ul style="list-style-type: none">• фиксированные защитные ограждения,• загрузочная воронка,• колонна устройства,• корпус устройства | Все фиксированные защитные ограждения и т. д. должны находиться в надлежащем техническом состоянии. Необходимо визуально проверить состояние поверхностей указанных элементов. В случае обнаружения признаков износа или неисправности детали следует заменить (см.: |
| Проверьте работу: <ul style="list-style-type: none">• деталей системы управления/безопасности,• элементов управления. | Все защитные ограждения и т. д. должны находиться в надлежащем техническом состоянии. Необходимо непосредственно проверить управление желаемыми функциями. Выключатели и все детали необходимо заменить в случае обнаружения признаков износа или повреждений. |
| Необходимо проверить следующее: <ul style="list-style-type: none">• аномальные звуки после пуска | Если во время проверки защитных ограждений будут обнаружены любые аномальные звуки, в том числе связанные с застреванием компонентов или механическими повреждениями, необходимо немедленно выключить устройство и провести техническое обслуживание. |



Необходимо проверить следующее:

- **следы масла на рабочей поверхности под устройством и на винтовом конвейере**

В случае ремонта или замены поврежденных элементов необходимо провести техническое обслуживание. Изношенные или поврежденные детали следует заменять оригинальными деталями производителя или заменяющими деталями, имеющими

Эксплуатация

Оператор обязан осуществлять эксплуатацию устройства в соответствии с приведенными ниже указаниями:

- после получения положительных результатов проверок, проводимых перед запуском,
- после получения положительных результатов проверок источника питания,
- после получения положительных результатов проверок расположения воронки,
- после получения положительных результатов проверок сборки узла измельчения,
- после получения положительных результатов проверок оборотов винтового конвейера,
- после получения положительных результатов проверок перед запуском и периодических проверок,
- после получения положительных результатов проверок систем защиты,

Завершение работы

Завершение работы устройства следует выполнять в соответствии со следующими правилами:

- перед завершением работы устройства необходимо подождать, пока весь продукт не пройдет сквозь перфорированную пластину

Разблокировка при обнаружении препятствия

Подача неоднородного продукта, такого как кости, во время эксплуатации устройства или вращения винтового конвейера может вызвать засорение устройства.

Устройство может аналогично реагировать на прекращение подачи питания или в случае остановки, когда внутри присутствует продукт.

Наличие следов масла на указанных деталях необходимо проверять во время и после работы, а также во время сборки узла измельчения. При их обнаружении необходимо незамедлительно остановить устройство и провести техническое обслуживание.

такое же качество, такие же параметры безопасности и такие же технические спецификации. Для получения информации по деталям следует обратиться в авторизованный сервисный центр.

- после надлежащего подключения к электросети
- Сосуд для измельченного мяса необходимо поместить перед устройством под выпускным отверстием;
- Необходимо встать слева от устройства и нажать кнопку включения I,
- Продукт загружается в колонну устройства вручную и направляется на винтовой конвейер с помощью входящего в комплект приспособления.
- После подачи или после прекращения выхода продукта из перфорированной пластины необходимо остановить устройство с помощью кнопки остановки, помеченной символом O.

Не рекомендуется запускать устройство без загруженного мяса.

- для остановки устройства используется кнопка остановки, маркированная символом O,
- извлеките штекер устройства из розетки,
- проведите очистку.

Для возобновления нормальной работы необходимо разобрать узел измельчения, однако: **узел нельзя разбирать посредством ослабления запорного кольца или ручки, закрывающей выходное отверстие.**

4. Техническое обслуживание, диагностика и устранение неисправностей и чистка

4.1. Требования к специалистам по техническому обслуживанию

Понятие «**техническое обслуживание**» означает не только периодическую проверку нормальной работы устройства, но и анализ и устранение причин возможных неисправностей. **Действия по техническому обслуживанию, очистке, замене деталей и устранению неисправностей** должны

выполняться исключительно **квалифицированными специалистами** с разрешения работодателя. Все работы по **техническому обслуживанию, очистке и замене деталей** должны выполняться только тогда, когда устройство выключено и отключено от внешних источников питания.

4.2. Указания по техническому обслуживанию

Демонтаж защитных приспособлений и устройств

В случае определенных вмешательств, описанных в этом разделе, необходимо **демонтировать фиксированные защитные ограждения**.

Демонтаж может выполнять только специалист по техническому обслуживанию.

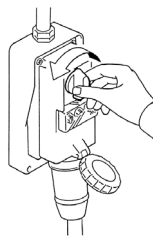
После выполнения ремонтных работ защитные ограждения необходимо установить и зафиксиро-

вать в первоначальном положении, используя надлежащие крепежные элементы, снятые перед началом ремонта.

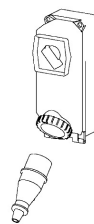
Перед демонтажем фиксированных защитных ограждений или заменой деталей **специалист по техническому обслуживанию должен полностью выключить устройство.**

4.3. Отключение от источника питания

Прежде чем начинать работы по **техническому обслуживанию, чистке или замене деталей**, необходимо отключить устройство от источника питания.



Подключите выключатель заземления за кабелем питания устройства.



Отсоедините выключатель и закрепите штекер надлежащим образом.

RU



4.4. Поиск неисправностей или повреждений и разблокировка движущихся частей

Ниже описаны методы поиска **неисправностей или повреждений и разблокировки движущихся частей**, которые могут применять только специалисты по техническому обслуживанию.

| ТИП | ПОТЕНЦИАЛЬНАЯ ПРИЧИНА | ДЕТАЛЬ И СРАВНЕНИЕ |
|---|---|--|
| Нет питания от сети | Полное отсутствие питания | Связаться с энергетической компанией |
| | Срабатывание плавких предохранителей или магнитно-температурных автоматов на линии питания устройства | После устранения причин срабатывания систем защиты необходимо восстановить их первоначальное состояние. Если проблема повторится, необходимо вызвать электрика. |
| Вмешательство | Срабатывание защиты внутри устройства | Связаться с электриком: После устранения причин срабатывания систем защиты необходимо восстановить их первоначальное состояние. В случае срабатывания плавких предохранителей их следует заменить предохранителями того же типа, модели и с теми же параметрами мощности и срабатывания. |
| | Причина не определена | Обратиться в авторизованный сервисный центр напрямую. |
| Устройство не работает: винтовой конвейер не вращается | Нет питания | Проверить и восстановить электрическое питание. |
| | Устройства отключения питания в выключенном положении | Установить выключатели во включенное положение |
| | Сработали плавкие предохранители или магнитно-температурные автоматы | Заменить сработавшие предохранители, проверить автоматы. |
| | Кнопка запуска не работает. | Проверить работу кнопки, при необходимости обратиться в авторизованный сервисный центр напрямую. |
| | Срабатывание системы температурной защиты в связи с перегревом. | Прежде чем запускать устройство, подождите, пока оно полностью не остынет. |

4.5. Экстренное техническое обслуживание

В случае экстренного технического обслуживания в случае неисправности, проверки, или механических или электрических повреждений необходимо участие авторизованного сервисного центра.

Инструкции по экстренному техническому обслуживанию не входят в настоящую версию руководства пользователя, в связи с чем необходимо обратиться к продавцу или в авторизованный сервисный центр.

4.6. Мойка

Запрещается выполнять очистку узлов и движущихся частей вручную.

Очистку можно начинать только после очистки оборудования от продуктов питания и после его отключения от источника питания и электросети. Устройство, электрическое оборудование и элементы на панели управления нельзя очищать с помощью воды или реактивной струи. Для мойки нельзя использовать ведра, губки и тряпки. За-

прещается помещать устройство в раковину или под струю воды.

Гигиенический рейтинг устройства и соответствующих аксессуаров соответствует целям уровня 2 (два): устройство после оценки гигиенических рисков не соответствует требованиям соответствующих международных стандартов, но требует плановой разборки для очистки.

| ЧАСТОТА | ПЕРСОНАЛ | ПРОЦЕДУРА |
|--|----------|--|
| В конце каждой смены, и в каждом случае перед использованием в определенный день | Оператор | <p>Все поверхности и детали устройства, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами или находящиеся в зонах контакта с пищевыми продуктами (внутренние поверхности воронки, колонны, узла измельчения, приспособления для проталкивания) и зоны выхода (наружная поверхность устройства) необходимо очищать и подвергать дезинфекции в соответствии с установленной процедурой. Инструкции по разборке узла измельчения приведены в предыдущих разделах.</p> <ul style="list-style-type: none">• Удалите возможные остатки пищевых продуктов с поверхности (например, с помощью пластикового скребка).• Очистите все поверхности в зоне соприкосновения с пищевыми продуктами и внешней зоне с помощью мягкой тряпки, смоченной (не текущей) мощным средством, растворенным в теплой воде (можно использовать обычное средство для посудомоечных машин). Не допускается вымачивание. Тряпку следует использовать для очистки внутренней части отверстия. Необходимо использовать продукты для очистки стали или алюминия, жидкости (не эмульсии или пасты, имеющие абразивные свойства); такие продукты не должны содержать хлор. Для удаления жира можно использовать метиловый спирт.• Сполоснуть чистой теплой водой, затем полностью высушить поверхность зоны контакта с пищевыми продуктами и внешней зоны с помощью мягких тряпок, не оставляющих волокон.• Мыть в посудомоечной машине можно только детали, изготовленные из НЕРЖАВЕЮЩЕЙ стали, а детали из алюминия и чугуна, указанные в таблице ниже, необходимо мыть вручную.• Узел измельчения можно собирать, только когда это требуется, а его детали следует хранить обернутыми в мягкие тряпки, не оставляющие волокон. |



В конце каждой смены, и в каждом случае перед использованием в определенный день

Оператор

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

- Использовать средства с нейтральным pH.
- В случае использования горячей воды (>60°C) допускается использовать только деминерализованную воду.
- В случае использования других продуктов они должны быть предназначены для соответствующего материала.
- Для устройств с деталями из алюминия или чугуна (см. таблицу) допускается использование продуктов на базе уксусной кислоты.

ДЛИТЕЛЬНЫЕ ПРОСТОИ

- Во время **длительных периодов выключения устройства** все стальные поверхности (особенно поверхности из нержавеющей стали) необходимо тщательно очистить тканью, вымоченной в вазелиновом масле, с целью нанесения защитного покрытия.

ЧТО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ ДО ИЛИ ВО ВРЕМЯ ОЧИСТКИ:

- Не приближайтесь к движущимся деталям, не убедившись в их полной остановке.
- Не приближайтесь к движущимся деталям, не остановив их с помощью средств экстренной остановки (блокировка оборудования, отключение источника питания в нулевое положение)

ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:

- сопла с сжатым воздухом в зонах, где присутствует мука, или в направлении оборудования;
- паровое оборудование;
- моющие средства, содержащие ХЛОР (в том числе растворенный) или его производные, в том числе отбеливатели, соляную кислоту, продукты для очистки стоков, продукты для очистки мрамора, продукты для удаления кальция, которые могут оказать отрицательное воздействие на сталь и вызвать ее травление или окисление. Пары перечисленных выше продуктов могут окисляться и вызывать коррозию стали;
- стальные щетки или абразивные диски, изготовленные из других металлов или сплавов (обычная сталь, алюминий, латунь и т. д.) или инструменты, ранее использовавшиеся для очистки других металлов или сплавов, поскольку они могут поцарапать поверхность.
- моющие средства с абразивным порошком;
- бензин, растворители, горючие жидкости и вызывающие коррозию вещества;
- вещества, используемые для очистки серебра.

RU



5. Материалы, из которых изготовлено устройство

Согласно эксплуатационным и производственным требованиям, устройство может содержать материалы разных типов.

| ДЕТАЛИ ОБОРУДОВАНИЯ | ТИП МАТЕРИАЛА | | | | |
|---|------------------------|----------------------------|----------------------------|---|--|
| | Нержавеющая сталь 18/8 | Нержавеющая сталь AISI 304 | Нержавеющая сталь AISI 440 | Чугун, адаптированный для контактов с пищевыми продуктами | Алюминий, адаптированный для контактов с пищевыми продуктами |
| Корпус оборудования и воронка для загрузки (все модели мясорубки) | ● | | | | |
| Режущие ножи и перфорированные пластины (все модели мясорубки) | | | ● | | |
| Коммерческая мясорубка | | ● | | ● | ● |
| Мясорубка в мясорубках 282199, 282007 | | ● | | ● | ● |

RU

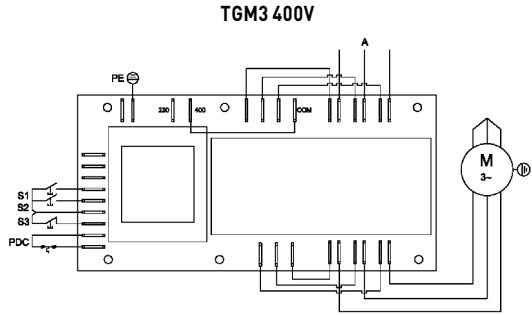
5.1. Характеристики электроники

| | 282199, 282007 (230 В / 1 Н / 50 Гц) |
|---|--|
| <p>PE = провод заземления PDC = температурная защита W1 = мост S2 = кнопка остановки S1 = кнопка пуска F = плавкий предохранитель на 500 мА C = конденсатор 2-3 = мотор 1-4 = 2 230 В пер. тока 50 Гц L1-N1 = мотор L-N = 2 230 В пер. тока 50 Гц</p> | <p style="text-align: center;">AZP – TGFM02</p> <p style="text-align: center;">PTM02</p> |

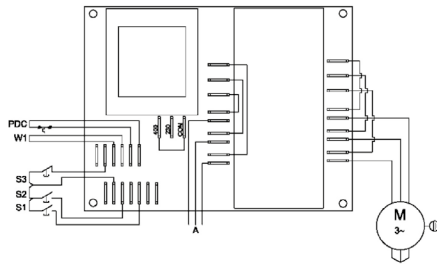


282199, 282007 (400 В/ 3 Н / 50 Гц)

PE = провод заземления
A = 3 400 В пер. тока 50 Гц
PDC = температурная защита
W1 = мост
S1 = кнопка назад
S2 = кнопка вперед
S3 = кнопка остановки



ITR-S-2 400V



RU

Гарантия

Любая неполадка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни коим образом не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

Утилизация и защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приема техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных

ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды. Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.



Αγαπητέ πελάτη,

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν HENDI. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή, προκειμένου να προλάβετε πιθανή βλάβη που μπορεί να οφείλεται σε λαν- θασμένη χρήση. Διαβάστε ιδίως τους κανονισμούς ασφαλείας πολύ προσεκτικά.

Κανονισμοί ασφαλείας

- Η συσκευή προορίζεται μόνο για επαγγελματική χρήση.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται και σχεδιάστηκε. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Κρατήστε τη συσκευή και το βύσμα μακριά από νερό και άλλα υγρά. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και μην τη χρησιμοποιήσετε μέχρι να ελεγχθεί η συσκευή από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση των οδηγιών ενδέχεται να προκαλέσει κίνδυνο προς τη ζωή.
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με υγρά χέρια.
- ⚡ **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να διενεργούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή με βλάβη!** Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με τον πωλητή.
- **Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην βάζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ελέγχετε τακτικά το βύσμα και το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ζημιές. Εάν το βύσμα ή το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τεχνικό σέρβις ή εξειδικευμένα άτομα για την αποφυγή τυχόν κινδύνου ή τραυματισμού.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή θερμά αντικείμενα και κρατήστε το μακριά από φωτιά. Για να βγάλετε το βύσμα από την πρίζα, να τραβάτε πάντα το βύσμα και όχι το καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο (ή το καλώδιο επέκτασης) είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην προκαλέσει κίνδυνο να σκοντάψει κανείς.
- Να προσέχετε πάντα τη συσκευή κατά τη χρήση.
- **Προειδοποίηση!** Όσο το βύσμα είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πηγή τροφοδοσίας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν τραβήξετε το βύσμα από την πρίζα.
- Ποτέ μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε ηλεκτρική πρίζα με τάση και συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Συνδέστε το βύσμα σε μια εύκολα προσβάσιμη ηλεκτρική πρίζα έτσι ώστε σε περίπτωση

GR



έκτακτης ανάγκης η συσκευή να μπορεί να αποσυνδεθεί αμέσως. Για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή, βγάλτε το βύσμα από την πρίζα.

- Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν αποσυνδέσετε το βύσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να δημιουργηθεί κίνδυνος για τον χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά εξαρτήματα και αξεσουάρ.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη πείρας και γνώσης.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει, σε καμία περίπτωση, να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν αφήνεται χωρίς επιτήρηση ή δεν χρησιμοποιείται και πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται συνεχώς.

Προβλεπόμενη χρήση

- Η συσκευή προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για άλεσμα κρέατος. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η χρήση της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θεωρείται εσφαλμένη. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την μη.

GR

1. Γενικές πληροφορίες και περιγραφή

Μηχάνημα κιμά που προορίζεται για χρήση με διάτρητες πλάκες με μέγιστη διάμετρο οπής 8 mm.

Το μηχανήμα κιμά, εφεξής θα αναφέρεται ως μηχανήμα, προορίζεται για άλεσμα **ωμού κατεψυγμένου κρέατος με εργαλεία κοπής**, για σάλτσες, χάμπουργκερ, κεφτεδάκια και λουκάνικα. Το κρέας δεν πρέπει να έχει κόκαλα ή άλλα συστατικά με συνοχή, εκτός από το κρέας.

Το μηχανήμα αποτελείται από έναν ηλεκτροκινητήρα, ο οποίος βρίσκεται στον συνδετήρα (σώμα του μηχανήματος). Σε ορισμένες εκδόσεις, ο σύνδεσμος μπορεί να αφαιρεθεί από το περίβλημα.

Το κρέας εισάγεται με το χέρι στη χοάνη εισόδου, η οποία βρίσκεται στο πάνω μέρος του μηχανήματος, και στη συνέχεια τροφοδοτείται μέσω του λαϊμού χειροκίνητα ή με ένα ωθητήρα πάνω στον κοχλία μεταφοράς.

Η χοάνη είναι στερεωμένη στον κορμό του μηχανήματος. Ο ωθητήρας είναι κατασκευασμένος από πλαστικό που προορίζεται για επαφή με τρόφιμα.

Η διάτρητη πλάκα ακουμπάει το μαχαίρι κοπής με έναν τροχό που είναι τοποθετημένος στην έξοδο της μονάδας άλεσης.

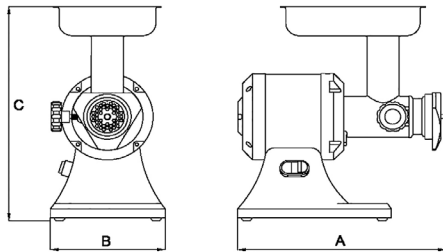
Η μονάδα άλεσης μπορεί να αποσυναρμολογηθεί και όλα τα υλικά που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, πληρούν τα κατάλληλα πρότυπα υγιεινής.

Το μηχανήμα παραδίδεται με πινακίδα χαρακτηριστικών, η οποία περιέχει τις πιο σημαντικές πληροφορίες που απαιτούνται για τη σωστή σύνδεση. Η πινακίδα χαρακτηριστικών βρίσκεται στο εξωτερικό περίβλημα του μηχανήματος. Πριν συνδέσετε το αλεστικό στο ρεύμα, ελέγχετε ΠΑΝΤΑ για τη συμμόρφωση της ηλεκτρικής έντασης και της τάσης.

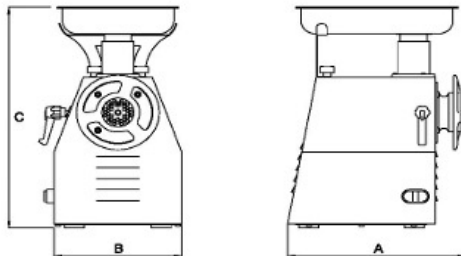


1.1. Τεχνικές και προδιαγραφές προϊόντος

| ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ | ΜΟΝΤΕΛΟ | | |
|--|-----------------|----------------|----------------|
| | 282199 | 282007 | 282274 |
| Ισχύς κινητήρα (kW/HP) | 0,75/ 1 | 1,1/ 1,5 | 1,1/ 1,5 |
| Εσωτερικές διαστάσεις της εξόδου της μονάδας άλεσης (mm) | 70 | 82 | 70 |
| Ικανότητα παραγωγής (kg / h) | έως 200 | έως 300 | έως 200 |
| Βάρος (kg) | 19 | 24 | 23 |
| Μέγιστες διαστάσεις ΑxΒxΓ (mm) | 370x 220x(Y)440 | 440x240x(Y)510 | 460x240x(Y)510 |



| ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ | ΜΟΝΤΕΛΟ | | |
|--|----------------|----------------|----------------|
| | 282342 | 282717 | 282335 |
| Ισχύς κινητήρα (kW/HP) | 1,5/2 | 1,5/2 | 2,2/3 |
| Εσωτερικές διαστάσεις της εξόδου της μονάδας άλεσης (mm) | 82 | 82 | 98 |
| Ικανότητα παραγωγής (kg / h) | 350/400 | 350/400 | 600 |
| Βάρος (kg) | 31 | 31 | 52 |
| Μέγιστες διαστάσεις ΑxΒxΓ (mm) | 450x260x(Y)530 | 450x260x(Y)530 | 420x545x(Y)550 |



GR



| | |
|--|---|
| A-σταθμισμένο επίπεδο θορύβου | Λιγότερο από 70 dBA |
| Τύπος ρεύματος - συχνότητα | Δείτε πινακίδα χαρακτηριστικών |
| Τάση | Δείτε πινακίδα χαρακτηριστικών |
| Ονομαστική τάση | Δείτε πινακίδα χαρακτηριστικών |
| Τάση βοηθητικών κυκλωμάτων | AC 24V – DC 24V |
| Γείωση και ουδέτερο | TT και TN |
| Κατηγορία προστασίας | IP X3 |
| Χώρος λειτουργίας | Αποκλειστικά σε κλειστούς χώρους |
| Τοποθέτηση του μηχανήματος | Επιφάνεια εργασίας με ύψος 900/1100 mm από το πάτωμα, με κατάλληλη ανυψωτική ικανότητα, με ελεύθερο χώρο τουλάχιστον 800 mm γύρω από την επιφάνεια εργασίας |
| Μέγιστη θερμοκρασία αέρα περιβάλλοντος | +40°C |
| Απαιτούμενος ελάχιστος φωτισμός | 500 lux |
| Συμμόρφωση με την οδηγία | 2006/42/ΕΚ, 2006/95/ΕΚ όπως τροποποιήθηκε, τον κανονισμό 1935/2004 |

ΟΜΑΔΑ

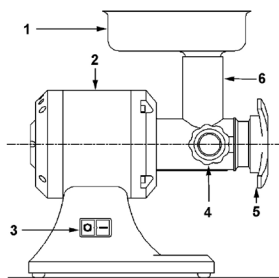
ΜΟΝΤΕΛΟ

| | 282199 | 282007 |
|--|--------|--------|
| Σώμα μηχανήματος κατασκευασμένο από γυαλισμένο αλουμίνιο | ● | ● |
| “Βιομηχανική” μονάδα άλεσης | ● | ● |

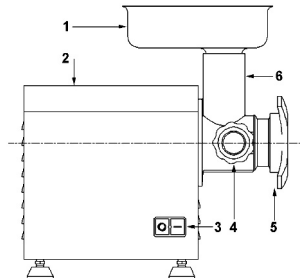
ΟΜΑΔΑ

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ

1. Χοάνη φόρτωσης
2. Σώμα
3. Διακόπτης τροφοδοσίας (ενεργ./ απενεργ.)
4. Πλήκτρο αποκλεισμού εξόδου
5. Δακτύλιος κλειδώματος
6. Μηχάνημα



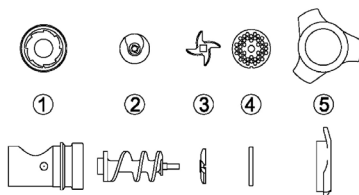
basic machine body



hulled machine body (II)

“Βιομηχανική” μονάδα άλεσης

1. Έξοδος μονάδας άλεσης
2. Κοχλίας μεταφοράς
3. Μαχαιρί κοπής
4. Διάτρητη πλάκα
5. Δακτύλιος κλειδώματος



1.2. Κανονικη, ακαταλληλη η απαγορευμενη χρηση

Το μχάνημα που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο προορίζεται για χρήση **αποκλειστικά από εκπαιδευμένο χειριστή**, ο οποίος έχει επίγνωση του κινδύνου, και εφαρμόζει μέτρα ασφαλείας.

Σε περίπτωση ΚΑΝΟΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ, η μηχανή μπορεί να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά για την άλεση και το θρυμματισμό ωμού, μη κατεψυγμένου κρέατος με εργαλεία κοπής. Το κρέας δεν πρέπει να έχει κόκαλα ή άλλα συστατικά με συνοχή, εκτός από το κρέας.

Το μχάνημα δεν πρέπει να χρησιμοποιείται **ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ**, ιδιαίτερα:

- Σε οικιακό περιβάλλον,
- Με παραμέτρους διαφορετικούς από εκείνους που καθορίζονται στον πίνακα των τεχνικών προδιαγραφών,
- Με πρόσθετα εξαρτήματα εκτός αυτών που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο - σε αυτή την περίπτωση, ο κατασκευαστής ή/και ο πωλητής δεν έχουν καμία ευθύνη,
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για ζημιές που οφείλονται στη μη τήρηση των συνθηκών εργασίας που καθορίζονται στις τεχνικές προδιαγραφές και στην επιβεβαίωση της παραγγελίας.
- Μην επιτρέπετε τη λειτουργία του μηχανήματος χωρίς κρέας στο εσωτερικό της,
- Μην παρεμβαίνετε στο προϊόν και μην το καταστρέψετε σκόπιμα, μην αφαιρείτε ή καλύπτετε με αυτοκόλλητα.

Το μχάνημα δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά τρόπο **ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟ Η ΑΠΑΓΟΡΕΥΜΕΝΟ**, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό του χειριστή και ειδικότερα:

- απαγορεύεται η μετακίνηση του μηχανήματος ενώ είναι συνδεδεμένο σε ηλεκτρική τροφοδοσία,
- απαγορεύεται να τραβήξετε το καλώδιο τροφοδοσίας ή τον μύλο, για να αποσυνδέσετε το φινι από την πρίζα του,

- απαγορεύεται να βάζετε φορτίο στο μχάνημα ή στο καλώδιο τροφοδοσίας,
- απαγορεύεται η τοποθέτηση του καλωδίου ρεύματος σε αιχμηρά αντικείμενα ή σε αντικείμενα που εκπέμπουν θερμότητα,
- απαγορεύεται η χρήση του μηχανήματος εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή οι διακόπτες έχουν υποστεί ζημιά,
- απαγορεύεται να αφήνετε το μχάνημα στο ρεύμα ενώ είναι απενεργοποιημένο,
- απαγορεύεται να αφήνετε το μχάνημα χωρίς επίβλεψη ενώ είναι φορτωμένο με κρέας,
- απαγορεύεται η εισαγωγή αντικειμένων στην σχισμή εξερισμού του κινητήρα,
- απαγορεύεται η τοποθέτηση του μηχανήματος πάνω από άλλα αντικείμενα που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία τροφίμων, που βρίσκονται σε ύψος 900 - 1100 mm από το πάτωμα,
- απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων κάτω από τη βάση του μηχανήματος ή η τοποθέτηση υφασμάτων ή άλλων αντικειμένων μεταξύ του επιτραπέζιου πέλματος και των ποδιών του μηχανήματος,
- απαγορεύεται η χρήση εύφλεκτων, διαβρωτικών ή επιβλαβών ουσιών για καθαρισμό,
- απαγορεύεται η βύθιση του μηχανήματος σε νερό ή άλλα υγρά,
- μόνο οι εξουσιοδοτημένοι υπάλληλοι, με ρούχα που προορίζονται για το σκοπό αυτό, μπορούν να χρησιμοποιήσουν το μχάνημα,
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση προϊόντων, εκτός εκείνων που προορίζονται για άλεση στο μχάνημα, στο λαιμό, π.χ. οστά, κατεψυγμένο κρέας, προϊόντα εκτός από τρόφιμα, π.χ. κασκόλ, κλπ.

GR



- απαγορεύεται η αποσυναρμολόγηση της χοάνης εισόδου κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του μηχανήματος η οποιαδήποτε στιγμή μετά την πλήρωση του μηχανήματος με τροφή για άλεση,
- απαγορεύεται η χαλάρωση του κουμπιού που εμποδίζει την έξοδο, ενώ λειτουργεί το μηχανήμα ή πριν περάσουν 5 δευτερόλεπτα από το πάτημα του διακόπτη τροφοδοσίας του μηχανήματος,
- απαγορεύεται η έναρξη λειτουργίας του μηχανήματος εάν έχει ασφαλίσει λάθος ή έχουν αφαιρεθεί προστατευτικά από κινούμενα και σταθερά εξαρτήματα,
- απαγορεύεται η αποσυναρμολόγηση των προστατευτικών και η αφαίρεση σημάτων ασφαλείας,
- απαγορεύεται η χρήση του μηχανήματος εάν ο χρήστης δεν έχει λάβει όλες τις προφυλάξεις που προστατεύουν από τον υφιστάμενο κίνδυνο,

- απαγορεύεται να καπνίζετε ή να χρησιμοποιείτε συσκευές που παράγουν φλόγα ή να χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά, εκτός εάν έχουν ληφθεί μέτρα ασφαλείας,
- απαγορεύεται η ενεργοποίηση ή η διαμόρφωση στοιχείων ελέγχου, κλειδαριών, κουμπιών κ.λπ. κατά τη χρήση του μηχανήματος ή ελλείψει κατάλληλης εκπαίδευσης και εξουσιοδότησης
- απαγορεύεται η χρήση διτρήτων πλακών με οπές διαμέτρου μεγαλύτερες των 8 mm.

Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για ζημιές που οφείλονται στη μη τήρηση των λειτουργικών απαιτήσεων. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

2. Οδηγίες ασφαλείας

2.1. Προειδοποίηση σχετικά με τον υφιστάμενο κίνδυνο

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΤΑΘΕΡΩΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ, ΤΗΝ ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΤΕΣΤΡΑΜΜΕΝΩΝ/ΦΘΑΡΜΕΝΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Ο χειριστής απαγορεύεται να προσπαθεί να ανοίξει ή να αφαιρέσει ένα σταθερό προστατευτικό πλαίσιο ή να παρεμποδίσει ένα προστατευτικό πλαίσιο.

- σύγκρουση με ένα τμήμα του μηχανήματος,
- τριβή με σκληρά μέρη του μηχανήματος,
- τραυματισμό από αιχμηρά αντικείμενα.

Κατά τη διάρκεια της συντήρησης, της αλλαγής εργαλείων και του καθαρισμού, καθώς και κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών που εκτελούνται με το χέρι, με την τοποθέτηση των χεριών σε επικίνδυνες περιοχές του μηχανήματος, υπάρχει υφιστάμενος κίνδυνος που προκύπτει κυρίως από:

Επιπλέον, ο χειριστής και ο τεχνικός συντήρησης πρέπει να έχει εκπαιδευτεί στη χειροκίνητη λειτουργία όταν τα προστατευτικά πλαίσια είναι ανοιχτά, πρέπει να γνωρίζουν τους κινδύνους που σχετίζονται με αυτά και πρέπει να έχουν εξουσιοδοτηθεί από τον υπεύθυνο.

2.2. Προστατευτικά πλαίσια μηχανήματος

Απαγορεύεται η αποσυναρμολόγηση των προστατευτικών πλαισίων του μηχανήματος.

Εάν απαιτείται αποσυναρμολόγηση προστατευτικών πλαισίων, για την εκτέλεση εργασιών έκτακτης συντήρησης, πρέπει να εφαρμοστούν αμέσως προφυλάξεις, προκειμένου να περιοριστεί στο ελάχιστο ο κίνδυνος που μπορεί να προκύψει από αυτό.

Τα προστατευτικά πλαίσια πρέπει να επανεγκατασταθούν αμέσως μετά την εξάλειψη των λόγων για την αποσυναρμολόγησή τους.

Οι διατάξεις μετάδοσης απομονώνονται πλήρως από σταθερά προστατευτικά πλαίσια, τα οποία απενεργο-

ποιούν την πρόσβαση σε οποιοδήποτε από τα εξαρτήματα της μονάδας.

Λαμβάνοντας υπόψη τη μέθοδο χρήσης και το σκοπό του μηχανήματος, τα κινούμενα μέρη δεν απομονώνονται από σταθερά, κινούμενα και άλλα προστατευτικά πλαίσια.

Μέρη της μονάδας άλεσης βρίσκονται σε ασφαλή απόσταση από τα σημεία πρόσβασης.

Τεχνολογίες δοκιμασμένης αποτελεσματικότητας και ασφάλειας έχουν εφαρμοστεί για όλες τις λειτουργίες των προστατευτικών πλαισίων, συμπεριλαμβανομένων των συστημάτων ελέγχου και παρακολούθησης.

3. Μεταφορα, εναρξη και λειτουργια

Το μηχάνημα πρέπει να χειρίζεται μόνο από εξουσιοδοτημένους υπαλλήλους, οι οποίοι έχουν εκπαιδευτεί κατάλληλα και έχουν την κατάλληλη εμπειρία.

Πριν από την εκκίνηση του μηχανήματος εκτελέστε τις ακόλουθες δραστηριότητες:

- Διαβάστε την τεχνική τεκμηρίωση,
- Ελέγξτε ποια προστατευτικά πλαίσια και στοιχεία έκτακτης ανάγκης είναι διαθέσιμα στο μηχάνημα, ελέγξτε πού βρίσκονται και πώς λειτουργούν.

Η μη εξουσιοδοτημένη χρήση τμημάτων και εξαρτημάτων που αποτελούν μέρος των προστατευτικών πλαισίων μπορεί να προκαλέσει ακατάλληλη λειτουργία και να θέσει σε κίνδυνο τους χειριστές.

Οι χειριστές πρέπει να ολοκληρώσουν την κατάλληλη εκπαίδευση.

3.1. Σταθμος εργασιας και εργασιας χειριστη

Το μηχάνημα που περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο προορίζεται για χρήση αποκλειστικά από εκπαιδευμένο χειριστή, ο οποίος έχει επίγνωση του υφιστάμενου κινδύνου και έχει τις κατάλληλες δεξιότητες, και εφαρμόζει ασφαλείας.

Ο κανονικός σταθμός εργασίας του χειριστή είναι:

- Η πλευρική ζώνη του μηχανήματος κοντά στη χοάνη εισόδου (που ορίζεται ως ζώνη τροφοδοσίας) υπό κανονικές συνθήκες εργασίας, με χειροκίνητη εισαγωγή τροφίμων στη χοάνη, καθώς και με τη χρήση

ωθητήρα για την ώθηση των τροφίμων μέσω του λαϊμού του μηχανήματος, με τα σταθερά και κινούμενα προστατευτικά πλαίσια σε κλειστή και ασφαλισμένη θέση,

- Η μπροστινή ζώνη του μηχανήματος κοντά στον τροφοδότη τροφίμων, υπό φυσιολογικές συνθήκες εργασίας, κατά τη χειροκίνητη εξαγωγή τροφίμων από το κατάλληλο δοχείο, με τα σταθερά και κινούμενα προστατευτικά πλαίσια σε κλειστή και ασφαλισμένη θέση.

3.2. Μεταφορα, μετακινηση και αποθηκευση

Όλες οι δραστηριότητες που σχετίζονται με τη μεταφορά και τη μετακίνηση, πρέπει να εκτελούνται μόνο από εκπαιδευμένους εργαζόμενους, οι οποίοι έχουν διαβάσει τους κανόνες ασφαλείας που παρέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Πρέπει να γίνουν τα εξής:

- Μετακινήστε και μεταφέρετε το μηχάνημα μόνο όταν είναι άδειο,
- Ελέγξτε εάν ο ανυψωτικός εξοπλισμός διαθέτει ανυψωτική ικανότητα, επαρκή για να αντέξει το βάρος και τις διαστάσεις του μηχανήματος σε ασφαλή κατάσταση, ανεξάρτητα από το εάν ο εξο-

πλισμός αυτός είναι εγκεκριμένος και υπόκειται σε τακτική συντήρηση,

- Λάβετε τα απαραίτητα μέτρα για να εξασφαλίσετε τη μέγιστη σταθερότητα του εξοπλισμού ανύψωσης και ότι ο εξοπλισμός φορτώνεται σωστά και στο κέντρο βάρους,
- Αποφύγετε κραδασμούς και κατά λάθος συγκρούσεις με το μηχάνημα,
- Η μετακίνηση πρέπει να είναι συνεχής, χωρίς αιφνίδιες κινήσεις ή τραντάγματα.



3.3. Αφαίρεση συσκευασίας - ανοίγμα

Περιγραφή συσκευασίας - απορριψη υλικών συσκευασίας

Τα μηχανήματα είναι συσκευασμένα έτσι ώστε να εξαλείφουν τη διείσδυση από υγρά, οργανικές ουσίες ή ζώντες οργανισμούς, δηλ. **ασφαλιζονται με πολυαιθυλένιο**, και στη συνέχεια τοποθετούνται σε **κουτί** με το κατάλληλο μέγεθος. **Το υλικό πλήρωσης** τοποθετείται στον άδειο χώρο στο κουτί.

Η συσκευασία δεν πρέπει να απορρίπτεται στο περιβάλλον, πρέπει να φυλάσσεται για πιθανή μεταφορά ή να ανακυκλώνεται.

Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για την αξιολόγηση των υλικών συσκευασίας και τη σωστή απόρριψή τους.

Είναι υποχρέωση του εργοδότη να **γνωρίζει και να ακολουθεί τους νόμους που ισχύουν στη συγκεκριμένη χώρα**.

Η απόθεση μηχανημάτων και ηλεκτρικού εξοπλισμού στο περιβάλλον **απαγορεύεται και υπόκειται σε πρόστιμο**.

3.4. Ενεργειες προετοιμασίας

Σταθεροτητα

Ο σχεδιασμός του μηχανήματος, κάτω από προβλεψιμες συνθήκες εργασίας, που συνοπολογίζει τις κλιματικές συνθήκες, εξασφαλίζει σταθερότητα κατά τη λειτουργία **χωρίς κίνδυνο διαρροών, πτώσης ή τυχαίας κίνησης**.

Ο σχεδιασμός του μηχανήματος εξασφαλίζει τη σταθερότητά του κάτω από συνθήκες εργασίας, όταν τοποθετείται σωστά, χωρίς να χρειάζεται να το στερεώσετε στην επιφάνεια εργασίας.

Ηλεκτρικη τροφοδοσία

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις **ισχύουσες νομικές διατάξεις στη χώρα όπου λειτουργεί το μηχάνημα**.

Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να συμμορφώνεται με τις ακόλουθες τεχνικές οδηγίες:

- η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει πάντα να είναι του τύπου και της έντασης, σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές που παρέχονται στην πινακίδα προδιαγραφών του μηχανήματος. Η χρήση υπερβολικής τάσης μπορεί να προκαλέσει **μη αναστρέψιμη βλάβη** σε ορισμένα υποσυστήματα,
- Πρέπει να παρέχεται **συσκευή υπολειπόμενου ρεύματος** συνδεδεμένη στο κύκλωμα προστασίας, σύμφωνα με τους κανονισμούς και τις οδηγίες, που ισχύουν στη χώρα όπου λειτουργεί το μηχάνημα.

- Το **καλώδιο τροφοδοσίας** πρέπει να είναι εκτός του περιβλήματος του μηχανήματος, σε μέρη που έχουν προετοιμαστεί και ασφαλιστεί κατάλληλα,
- Αν είναι διαθέσιμο, πρέπει να συνδεθεί το **ουδέτερο καλώδιο (N)** πριν από τη σύνδεση του μηχανήματος με την τροφοδοσία ρεύματος, καθώς η συνέχειά του πρέπει να είναι εγγυημένη (σύνδεση και συντήρηση),
- Πριν συνδέσετε το μηχάνημα στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε για τη συνέχεια της προστασίας (συνδεδεμένη και με δυνατότητα επισκευής) με ένα εξισορροπημένο κύκλωμα, συνδέοντας το κίτρινο-πράσινο καλώδιο.

Διακοπτης τροφοδοσίας

Ο διακόπτης τροφοδοσίας που παρουσιάζεται στα διαγράμματα των ηλεκτρικών συνδέσεων που παρέχονται με το μηχάνημα αποτελεί τη **μοναδική πηγή τροφοδοσίας του μηχανήματος**.

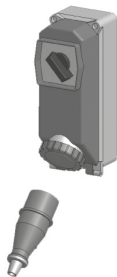
Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης της πρίζας και του φιδ της συσκευής, **οι τεχνικοί συντήρησης υποχρεούνται**

να αντικαταστήσουν την πρίζα με διαφορετική.

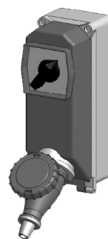
Ο διακόπτης τροφοδοσίας επιτρέπει την **αποσύνδεση (απομόνωση) του ηλεκτρικού εξοπλισμού** από την τροφοδοσία ρεύματος, με σκοπό την εκτέλεση εργασιών συντήρησης, χωρίς κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Ο διακόπτης τροφοδοσίας έχει δύο θέσεις:





OFF - απενεργ., το μηχάνημα είναι αποσυνδεδεμένο από την παροχή ρεύματος



ON - ενεργ., το μηχάνημα είναι συνδεδεμένο από την παροχή ρεύματος

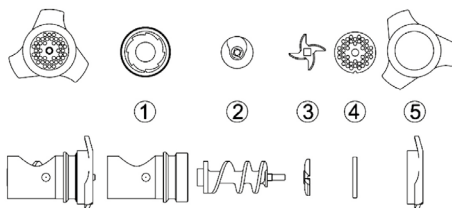
3.5. Συναρμολογηση/αποσυναρμολογηση μονάδας άλεσης

Η συναρμολόγηση/αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων του μηχανήματος πρέπει να εκτελείται όταν το μηχάνημα είναι σβηστό, αποσυνδεδεμένο από την παροχή ρεύματος ή όταν ο διακόπτης τροφοδοσίας βρίσκεται στη θέση εκτός λειτουργίας.

Η συναρμολόγηση της **Βιομηχανικής μονάδας άλεσης** πραγματοποιείται σε δύο στάδια (μία μηχανή στην έκδοση με περίβλημα αλουμινίου παρουσιάζεται ως παράδειγμα)

Το στάδιο 1 της **Βιομηχανικής** μονάδας εκτελείται στην επιφάνεια εργασίας με την ακόλουθη σειρά:

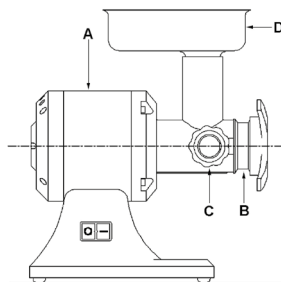
- Τοποθετήστε τα παρακάτω μέσα στον προσαρμογέα (1): τον κοχλία μεταφοράς (2), το κοπτικό μαχαίρι προσαυλισμένο σύμφωνα με το σχέδιο, τοποθετημένο στον άξονα (3), τη διάτρητη πλάκα (4)
- τοποθετήστε και σφίξτε το δακτύλιο ασφάλισης (5).



GR

Το στάδιο 2 εκτελείται ως εξής:

- Τοποθετήστε ολόκληρη τη μονάδα άλεσης (B) στο μηχάνημα (A) μέχρι να σταματήσει,
- Σφίξτε το κουμπι ασφάλισης (Γ) έως ότου η μονάδα άλεσης (B) ασφαλίσει στη μηχανή (A),
- Τοποθετήστε τη χοάνη εισόδου (Δ) στον κορμό του μηχανήματος
- Το μηχάνημα είναι έτοιμο για εργασία.



Η **αποσυναρμολόγηση της μονάδας άλεσης** από το μηχάνημα λαμβάνει χώρα με την εκτέλεση των παραπάνω δραστηριοτήτων με αντίστροφη σειρά, ξεκινώντας από το στάδιο 2, μετά το στάδιο 1.

Για να εξασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση και η διάρκεια ζωής της διάτρητης πλάκας και του μαχαίριου κοπής, **δεν πρέπει να διαχωρίζονται.**



3.6. Περιστροφες μοναδας αλεσης

Μόνο ένας τεχνικός συντήρησης (ένας εργαζόμενος με τις κατάλληλες γνώσεις σχετικά με τα ηλεκτρικά συστήματα των βιομηχανικών μηχανημάτων) μπορεί να εκτελέσει τις παρακάτω ενέργειες.

Στην περίπτωση των τριφασικών μηχανημάτων (3 PE AC 400V 50Hz) χαλαρώστε απαλά τον δακτύλιο ασφάλισης, ώστε να μην ασκείται ισχυρή πίεση στην πλάκα διάτρησης και στο μαχαίρι κοπής. Βάλτε το μηχανήμα

σε λειτουργία και ελέγξτε αν ο κοχλίας μεταφοράς/σάρα περιστρέφεται αριστερόστροφα.

Εάν η κατεύθυνση περιστροφής είναι αντίστροφη (δεξιόστροφα), απενεργοποιήστε το μηχανήμα, αφαιρέστε το φιλς από την πρίζα, αποσυνδέστε το μηχανήμα, αποσυνδέστε τα δύο καλώδια φάσης και αλλάξτε τις θέσεις τους.

3.7. Περιγραφή λειτουργίας

Τα κουμπιά ελέγχου του μηχανήματος έχουν σχεδιαστεί και κατασκευαστεί έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η αξιοπιστία και η ανθεκτικότητα στην κανονική χρήση καθώς και η επίδραση εξωτερικών παραγόντων. Επιπλέον, εί-

να εμφανώς ορατά, εντοπίζονται εύκολα και έχουν τις κατάλληλες σημειώσεις. Ο παρακάτω πίνακας παρουσιάζει τους κύριους ελέγχους:

| ΤΥΠΟΣ/ΧΡΩΜΑ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ |
|----------------|--|
| Κουμπί/μαύρο | Κουμπί "0" - διακόπτης απενεργοποίησης του μηχανήματος |
| Κουμπί / λευκό | Κουμπί "I" - διακόπτης ενεργοποίησης του μηχανήματος |

Εναρξη

Η εκκίνηση του μηχανήματος είναι δυνατή μόνο με τη σκόπιμη χρήση του κουμπιού ελέγχου που προορίζεται

για το σκοπό αυτό: λευκό το κουμπί που φέρει το σύμβολο „I“, ξεκινάει το μηχανήμα.

Στοπ

Για να σταματήσετε το μηχανήμα, πατήστε το μαύρο κουμπί „0“. Σε περίπτωση προσωρινής ή μακρύτερης διακοπής λειτουργίας, προτού ξεκινήσετε ξανά το μη-

χάνημα, αφαιρέστε τα τρόφιμα από το μηχανήμα: ακολουθήστε τις οδηγίες αποσυναρμολόγησης της μονάδας αλεσης.

Ασφαλεια λειτουργίας

Στην περίπτωση που το μηχανήμα χρησιμοποιείται έντονα, για πολύ καιρό ή υπερφορτώνεται, ενεργοποιείται η θερμική προστασία. Σε αυτήν την περίπτωση, πριν ξε-

κινήσετε πάλι το μηχανήμα, περιμένετε μέχρι να κρυώσει.

Δεν υπαρχει ταση

Σε περίπτωση διακοπής παροχής ηλεκτρικού ρεύματος ή αποσύνδεσης του μηχανήματος από το ηλεκτρικό δίκτυο, το μηχανήμα πρέπει να επανεκκινηθεί μετά την επανα-

φορά της τροφοδοσίας ρεύματος ή μετά την επανασύνδεσή του στο ηλεκτρικό δίκτυο.

3.8. Ελεγχος πριν την έναρξη του μηχανήματος

| ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ |
|---|--|
| Ελέγξτε τα εξής: Αν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στο μηχανήμα, στη χοάνη ή στον κορμό του μηχανήματος | Οπτική εξέταση των υποδεικνυόμενων τμημάτων για την παρουσία ξένων σωμάτων, π.χ. εργαλεία, τμήματα ρούχων κ.λπ. εκτός από τα τρόφιμα. Εάν υπάρχουν τέτοια σώματα, πρέπει να αφαιρεθούν. |
| Ελέγξτε την καθαριότητα των: <ul style="list-style-type: none">• εσωτερικά στοιχεία του κορμού του μηχανήματος και του ωθητήρα της μονάδας• άλεσης• εξωτερικό μέρος του μηχανήματος | Ελέγξτε την καθαριότητα των επιφανειών όλων των καθορισμένων μερών. Για να ελέγξετε οπτικά τα εσωτερικά μέρη της μονάδας άλεσης, πρέπει να αποσυαρμολογηθεί. Σε περίπτωση παρουσίας μούχλας ή άλλων τύπων βρωμιάς, πρέπει να γίνει καθαρισμός σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται στο τμήμα 5. |
| Ελέγξτε την κατάσταση των: <ul style="list-style-type: none">• σταθερών προστατευτικών πλαισίων,• χοάνης εισόδου,• του κορμού του μηχανήματος,• του σώματος του μηχανήματος | Όλα τα σταθερά προστατευτικά πλαίσια, κ.λπ. πρέπει να είναι στην κατάλληλη τεχνική κατάσταση. Ελέγξτε οπτικά τα υποδεικνυόμενα μέρη για να ελέγξετε την κατάσταση των επιφανειών τους. Τα εξαρτήματα πρέπει να αντικαθίστανται εάν υπάρχουν ενδείξεις φθοράς ή βλάβης (βλ. |
| Ελέγξτε τη λειτουργία των: <ul style="list-style-type: none">• των τμημάτων του συστήματος ελέγχου/ασφαλείας,• των στοιχείων ελέγχου. | Όλα τα προστατευτικά πλαίσια κ.λπ. πρέπει να είναι στην κατάλληλη τεχνική κατάσταση. Ελέγξτε απευθείας τους χειρισμούς των επιθυμητών λειτουργιών. Οι διακόπτες και όλα τα εξαρτήματα πρέπει να αντικατασταθούν στην περίπτωση ενδείξεων φθοράς ή βλάβης. |
| Ελέγξτε τα εξής: <ul style="list-style-type: none">• μη φυσιολογικούς ήχους μετά την εκκίνηση | Κατά την επιθεώρηση των προστατευτικών πλαισίων, αν υπάρχουν αφύσικοι ήχοι που προέρχονται από, π.χ. μπλοκάρισμα εξαρτημάτων ή μηχανική βλάβη, απενεργοποιήστε το μηχανήμα αμέσως και κάντε συντήρηση. |
| Ελέγξτε τα εξής: <ul style="list-style-type: none">• ιχνη λαδιού στην επιφάνεια εργασίας κάτω από τη μηχανή και στον κοχλία μεταφοράς | Κατά τη διάρκεια και μετά την εργασία, καθώς και κατά τη συναρμολόγηση της μονάδας άλεσης, ελέγξτε για κηλίδες λαδιού στα υποδεικνυόμενα μέρη. Εάν υπάρχουν, διακόψτε αμέσως τη λειτουργία του μηχανήματος και πραγματοποιήστε συντήρηση. |

GR

Σε περίπτωση επισκευής ή αντικατάστασης εξαρτημάτων που έχουν υποστεί ζημιά, πραγματοποιήστε συντήρηση. Τα κατεστραμμένα ή φθαρμένα εξαρτήματα πρέπει να αντικαθίστανται με τα γνήσια εξαρτήματα του

Λειτουργία

Ο χειριστής είναι υποχρεωμένος να χειρίζεται το μηχάνημα σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες:

- Αφού λάβει θετικά αποτελέσματα από ελέγχους που

κατασκευαστή ή υποκατάστατα της ίδιας ποιότητας, παραμέτρων ασφαλείας και τεχνικών προδιαγραφών. Για να λάβετε πληροφορίες σχετικά με εξαρτήματα, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

διενεργήθηκαν πριν από την εκκίνηση,

- Αφού λάβει θετικά αποτελέσματα από τον έλεγχο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος,



- Αφού λάβει θετικά αποτελέσματα από τον έλεγχο της θέσης της χοάνης
- Αφού λάβει θετικά αποτελέσματα από τον έλεγχο της μονάδας άλεσης,
- Αφού λάβει θετικά αποτελέσματα από τον έλεγχο της περιστροφής του κοχλία μεταφοράς,
- Αφού λάβει θετικά αποτελέσματα από τον έλεγχο πριν την έναρξη και από περιοδικούς ελέγχους.
- Αφού λάβει θετικά αποτελέσματα από τον έλεγχο προστασίας και των προστατευτικών πλαισίων
- Μετά από τη σωστή σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο
- Τοποθετήστε ένα δοχείο για κιμιά μπροστά από το μηχανήμα, κάτω από την έξοδο,

- Σταθείτε στην αριστερή πλευρά του μηχανήματος και πατήστε την ένδειξη „I” στο διακόπτη,
- Βάλτε το προϊόν με το χέρι στον κορμό του μηχανήματος και ωθήστε το στον κοχλία μεταφοράς, με τον παρεχόμενο ωθητήρα.
- Μετά την τροφοδοσία ή όταν το προϊόν σταματά να βγαίνει από την διάτρητη πλάκα, σταματήστε το μηχανήμα χρησιμοποιώντας το κουμπί STOP, το οποίο φέρει το σύμβολο „O”.

Συνιστάται να μην ξεκινάτε το άδειο μηχανήμα χωρίς κρέας στο εσωτερικό του.

Διακοπή λειτουργίας

Το μηχανήμα πρέπει να απενεργοποιηθεί σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες:

- Πριν κλείσετε το μηχανήμα, περιμένετε μέχρι το σύνολο του προϊόντος να περάσει μέσα από την διάτρητη πλάκα

- Σταματήστε το μηχανήμα χρησιμοποιώντας το κουμπί STOP, το οποίο φέρει το σύμβολο „O”
- Αφαιρέστε το βύσμα του μηχανήματος από την πρίζα του,
- Κάντε καθαρισμό.

Ξεκλειδώμα στην περίπτωση εμποδίου

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του μηχανήματος ή κατά την περιστροφή του κοχλία μεταφοράς, η τροφοδοσία ενός ανομοιογενούς προϊόντος, π.χ. κόκαλο, μπορεί να προκαλέσει εμπλοκή στο μηχανήμα.

Το μηχανήμα μπορεί να αντιδράσει αντίστοιχα στη διακοπή ρεύματος ή εάν σταματήσει ενώ υπάρχει προϊόν

στο εσωτερικό της.

Για επαναφορά στην κανονική λειτουργία, αποσυναρμολογήστε τη μονάδα άλεσης, ωστόσο: **η μονάδα δεν πρέπει να αποσυναρμολογηθεί χαλαρώνοντας το δακτύλιο ασφάλισης ή χαλαρώνοντας το κουμπί που ασφαρίζει την έξοδο.**

4. Συντήρηση, αντιμετώπιση προβλημάτων και καθαρισμός

4.1. Απαιτήσεις για τους τεχνικούς συντήρησης

Ο όρος „συντήρηση” δεν σημαίνει μόνο περιοδικές επιθεωρήσεις της κανονικής λειτουργίας του μηχανήματος αλλά και ανάλυση και επιδιόρθωση των αιτιών πιθανών βλαβών. **Οι εργασίες συντήρησης, καθαρισμού, αντικατάστασης εξαρτημάτων και αντιμετώπισης προβλημάτων** πρέπει να εκτελούνται μόνο από

εξουσιοδοτημένα άτομα του εργοδότη

Όλες οι εργασίες **συντήρησης, καθαρισμού και αντικατάστασης** πρέπει να εκτελούνται αυστηρά μετά το σβήσιμο του μηχανήματος και αποσύνδεσης από εξωτερικές πηγές ενέργειας.

4.2. Οδηγίες συντήρησης

Αποσυναρμολόγηση οδηγών και/η προστατευτικών συσκευών

Στην περίπτωση ορισμένων παρεμβάσεων που περιγράφονται σε αυτό το τμήμα, **είναι απαραίτητο να αποσυναρμολογηθούν τα σταθερά προστατευτικά.**

Μόνο ένας τεχνικός συντήρησης μπορεί να εκτελέσει την αποσυναρμολόγηση.

Αφού ολοκληρώσετε τις εργασίες επισκευής, τα προστατευτικά πρέπει να επανεγκατασταθούν και να ασφα-

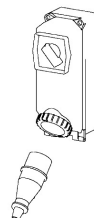
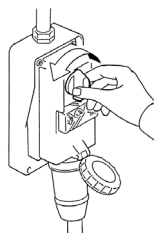
λιστούν στην αρχική τους θέση, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εξαρτήματα στερέωσης που αφαιρέθηκαν πριν από την επισκευή.

Πριν από την αποσυναρμολόγηση των σταθερών προστατευτικών ή/και την αντικατάσταση εξαρτημάτων, **ο τεχνικός συντήρησης πρέπει να απενεργοποιήσει πλήρως το μηχανήμα.**



4.3. Αποσυνδεδεση απο πηγη τροφοδοσιας

Πριν ξεκινήσετε **συντήρηση, καθαρισμό ή αντικατάσταση εξαρτημάτων**, το μηχάνημα πρέπει να αποσυνδεθεί από την πηγή τροφοδοσίας.



Συνδέστε ένα διακόπτη γείωσης πίσω από το καλώδιο τροφοδοσίας του μηχανήματος.

Αποσυνδέστε το διακόπτη και στερεώστε κατάλληλα το φιλς.

4.4. Εντοπίζοντας βλαβες ή ζημιες και ξεκλειδωμα κινουμενων εξαρτηματων

Οι μέθοδοι **εύρεσης βλαβών ή ζημιών και το ξεκλείδωμα κινούμενων εξαρτημάτων**, οι οποίες μπορούν να εκτελεστούν μόνο από τεχνικό συντήρησης, παρουσιάζονται παρακάτω.

| ΤΥΠΟΣ | ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ | ΤΜΗΜΑ ΚΑΙ ΣΥΓΚΡΙΣΗ |
|---|---|---|
| Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο | Ολική απουσία τροφοδοσίας | Επικοινωνήστε με τον διανομέα ηλεκτρικής ενέργειας |
| | Ενεργοποίηση ασφαλειών ή μαγνητοθερμικών διακοπών στη γραμμή ηλεκτρικής ενέργειας που καταλήγουν στο μηχάνημα | Αφού εξαλείψετε τα αίτια της ενεργοποίησης της προστασίας, επαναφέρετε την κατάσταση προστασίας στην αρχική της κατάσταση. Εάν το πρόβλημα εμφανιστεί ξανά, επικοινωνήστε με έναν ηλεκτρολόγο. |
| Παρέμβαση | Η προστασία ενεργοποιείται μέσα στο μηχάνημα | Επικοινωνήστε με έναν ηλεκτρολόγο: Αφού εξαλείψετε τα αίτια της ενεργοποίησης της προστασίας, επαναφέρετε την κατάσταση προστασίας στην αρχική της κατάσταση. Εάν ενεργοποιηθούν οι ασφάλειες , αντικαταστήστε τις με ασφάλειες του ίδιου τύπου, μοντέλου, ισχύος και καμπύλης διαδρομής. |
| | Απροσδιόριστη αιτία | Επικοινωνήστε απευθείας με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. |

GR



Το μηχάνημα δεν λειτουργεί: ο κοχλίας μεταφοράς δεν περιστρέφεται

Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.

Ελέγξτε και επαναφέρετε την παροχή ρεύματος.

Οι συσκευές διακοπής τροφοδοσίας ρεύματος έχουν ρυθμιστεί στη θέση "OFF"

Ρυθμίστε τους διακόπτες στη θέση "ON"

Οι ασφάλειες έχουν ενεργοποιηθεί ή οι θερμομαγνητικοί διακόπτες δε λειτουργούν.

Αντικαταστήστε τις ενεργοποιημένες ασφάλειες, ελέγξτε την κατάσταση των θερμομαγνητικών διακοπών.

Το κουμπί εκκίνησης δεν λειτουργεί.

Ελέγξτε εάν το κουμπί λειτουργεί, και εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε απευθείας με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Απενεργοποίηση της θερμικής προστασίας λόγω υπερθέρμανσης.

Περιμένετε έως ότου το μηχάνημα να κρυώσει πλήρως πριν το βάλετε σε λειτουργία.

4.5. Εκτακτη συντήρηση

Σε περίπτωση έκτακτης συντήρησης, που εκτελείται ως συνέπεια βλαβών, επιθεώρησης, μηχανικής ή ηλεκτρικής ζημιάς, απαιτείται παρέμβαση εξουσιοδοτημένου σέρβις.

Σε αυτή την έκδοση του εγχειριδίου χρήσης δεν δίνονται οδηγίες έκτακτης συντήρησης, γι αυτό πρέπει να επικοινωνήσετε με τον πωλητή ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

GR

4.6. Πλύσιμο

Απαγορεύεται η καθαριότητα των υποσυγκροτημάτων και των κινούμενων μερών χειροκίνητα.

Ο καθαρισμός μπορεί να ξεκινήσει μόνο αφού καθαριστεί το μηχάνημα από το φαγητό και αφού αποσυνδεθεί από την πηγή ηλεκτρικής τροφοδοσίας και την εξωτερική παροχή ρεύματος.

Το μηχάνημα, ο ηλεκτρικός εξοπλισμός ή τα στοιχεία στον πίνακα ελέγχου δεν μπορούν να καθαριστούν με συσκευές πλύσης με νερό ή με πίδακα, κατά συνέπεια κουβάδες, σφουγγάρια και πανιά δεν μπορούν

να χρησιμοποιηθούν για πλύσιμο. Μην τοποθετείτε το μηχάνημα απευθείας σε νεροχύτη ή κάτω από τρεχούμενο νερό.

Η υγειονομική κατηγορία του μηχανήματος και των σχετικών αξεσουάρ για εφαρμογές σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση τους είναι επίπεδο 2 (δύο): μηχανή που, μετά από αξιολόγηση του υγειονομικού κινδύνου, δεν πληροί τις απαιτήσεις των σχετικών διεθνών προτύπων, αλλά απαιτεί προγραμματική αποσυναρμολόγηση για καθαρισμό.



| ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ | ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ | ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ |
|--|------------------|---|
| <p>Στο τέλος της κάθε βάρδιας, και σε κάθε περίπτωση, πριν από τη χρήση σε μια δεδομένη ημέρα</p> | <p>Χειριστής</p> | <p>Όλες οι επιφάνειες και μέρη του μηχανήματος που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα ή σε ζώνες επαφής με τρόφιμα (εσωτερική επιφάνεια κοάνης, κορμός, μονάδα άλεσης, ωστήριο) και ζώνες ακροφυσίων (εξωτερική επιφάνεια του μηχανήματος) πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται, σύμφωνα με την αναφερόμενη διαδικασία. Οι οδηγίες για την αποσυαρμολόγηση της μονάδας άλεσης βρίσκονται σε προηγούμενες περιγραφές.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ψυστε πιθανά υπολείμματα τροφής από την επιφάνεια (για παράδειγμα χρησιμοποιώντας μια πλαστική ξύστρα). • Καθαρίστε όλες τις επιφάνειες στη ζώνη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και την εξωτερική ζώνη με ένα μαλακό υγρό πανί (που δε στάζει) με απορρυπαντικό διαλυμένο σε ζεστό νερό (μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί υγρό πλυντήριο πιάτων). Μην το βυθίζετε στο υγρό. Χρησιμοποιήστε το πανί για να καθαρίσετε το εσωτερικό τμήμα της τρύπας. Χρησιμοποιήστε προϊόντα που προορίζονται για χάλυβα ή αλουμίνιο, υγρά (όχι γαλακτώματα ή πάστες που έχουν λειαντικές ιδιότητες) και πάνω απ' όλα, τα προϊόντα αυτά δεν πρέπει να περιέχουν κλώριο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μεθυλιωμένο αλκοόλ για την απομάκρυνση του λίπους. • Ξεπλύνετε με καθαρό, ζεστό νερό και στη συνέχεια στεγνώστε ολόκληρη την επιφάνεια της ζώνης επαφής με τα τρόφιμα και την εξωτερική ζώνη με απαλά υφάσματα που δεν αφήνουν ίνες. • Μόνο τα εξαρτήματα που κατασκευάζονται από ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ατσάλι μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων, ενώ τα εξαρτήματα από αλουμίνιο και χυτοσίδηρο που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα πρέπει να πλυθούν στο χέρι. • Η μονάδα άλεσης μπορεί να συναρμολογηθεί μόνο όταν απαιτείται και τα μέρη της πρέπει να αποθηκευτούν τυλιγμένα σε μαλακά πανιά που δεν αφήνουν ίνες. |



Στο τέλος της κάθε βάρδιας, και σε κάθε περίπτωση, πριν από τη χρήση σε μια δεδομένη ημέρα

Χειριστής

ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

- Χρησιμοποιήστε παράγοντες με ουδέτερο pH.
- Εάν χρησιμοποιείται ζεστό νερό (> 60°C), χρησιμοποιήστε μόνο απομεταλλωμένο νερό.
- Εάν χρησιμοποιούνται άλλα προϊόντα, πρέπει να προορίζονται για τον συγκεκριμένο τύπο υλικού.
- Στην περίπτωση μηχανημάτων με εξαρτήματα κατασκευασμένα από αλουμίνιο ή χυτοσίδηρο (βλέπε πίνακα), μπορούν να χρησιμοποιηθούν προϊόντα με βάση το οξικό οξύ.

ΜΕΓΑΛΑ ΔΙΑΣΤΗΜΑΤΑ ΑΔΡΑΝΕΙΑΣ

- **Κατά τη διάρκεια μεγάλων περιόδων κατά τις οποίες το μηχάνημα είναι απενεργοποιημένο**, όλες οι επιφάνειες χάλυβα (ιδιαίτερα επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα) πρέπει να καθαρίζονται δυνατά με ένα πανί εμποτισμένο με λάδι βαζελίνης, προκειμένου να εφαρμοστεί προστατευτική επιστρώση.

ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΠΡΙΝ Η ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ:

- Μην προσεγγίζετε κινούμενα μέρη χωρίς να ελέγξετε πρώτα αν έχουν σταματήσει τελείως.
- Μην προσεγγίζετε κινούμενα μέρη χωρίς να τα σταματήσετε με το σταμάτημα έκτακτης ανάγκης (αποκλεισμός του εξοπλισμού, διακοπή της ηλεκτρικής τροφοδοσίας στη μηδενική θέση)

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ:

- Ακροφύσια με πεπιεσμένο αέρα στις ζώνες όπου συλλέγεται αλεύρι ή κατευθύνεται στη γενική κατεύθυνση του μηχανήματος,
- Εξοπλισμός ατμού,
- Απορρυπαντικά που περιέχουν ΧΛΩΡΙΟ (συμπεριλαμβανομένων των αραιωμένων) ή ενώσεις τους, π.χ.: χλωρίνη, υδροχλωρικό οξύ, προϊόντα καθαρισμού αποχετεύσεων, προϊόντα καθαρισμού μαρμάρου, γενικά προϊόντα αποχρωτισμού κλπ., τα οποία μπορεί να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στον χάλυβα, χάραγμα και οξειδωση. Οι αναθυμιάσεις των προϊόντων που αναφέρονται παραπάνω ενδέχεται να οξειδώσουν και να προκαλέσουν διάβρωση του χάλυβα,
- Σύρμα καθαρισμού, βούρτσες ή λειαντικοί δίσκοι που κατασκευάζονται από άλλα μέταλλα ή κράματα (π.χ. απλό χάλυβα, αλουμίνιο, ορείχαλκο κ.λπ.) ή εργαλεία που έχουν χρησιμοποιηθεί προηγουμένως για τον καθαρισμό άλλων μετάλλων ή κραμάτων, καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.
- Απορρυπαντικά σε αποξεστική σκόνη,
- Βενζίνη, διαλύτες ή εύφλεκτα ή διαβρωτικά υγρά,
- Ουσίες που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό του αργύρου.

5. Υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή του μηχανήματος

σύμφωνα με τις απαιτήσεις λειτουργίας και παραγωγής, το μηχάνημα ενδέχεται να περιέχει υλικά διαφόρων τύπων.

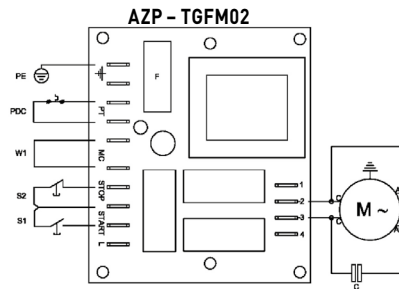
| ΤΜΗΜΑ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ | ΤΥΠΟΣ ΥΛΙΚΟΥ | | | | |
|--|-----------------------|---------------------------|---------------------------|---|--|
| | Ανοξειδωτο ασάλι 18/8 | Ανοξειδωτο ασάλι AISI 304 | Ανοξειδωτο ασάλι AISI 440 | Χυτοσίδηρος προσαρμοσμένος για επαφή με τρόφιμα | Αλουμίνιο προσαρμοσμένο για επαφή με τρόφιμα |
| Σώμα μηχανής και κοάνη φόρτωσης (όλα τα μοντέλα αλεστικού) | ● | | | | |
| Μαχαίρια κοπής και διάτρητες πλάκες (όλα τα μοντέλα αλεστικού) | | | ● | | |
| “Βιομηχανική” μονάδα άλεσης | | ● | | ● | ● |
| Μονάδα άλεσης στα αλεστικά 282199, 282007 | | ● | | ● | ● |

GR

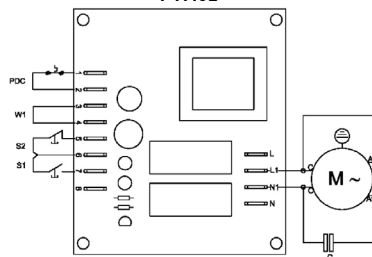
5.1. Ηλεκτρονικό φυλλάδι

PE = καλώδιο γείωσης
 PDC = θερμική προστασία
 W1 = γέφυρα
 S2 = πλήκτρο διακοπής
 S1 = πλήκτρο έναρξης
 F = ασφάλεια 500mA
 C = Πυκνωτής
 2-3 = κινητήρας
 1-4 = 2 AC 230V 50Hz
 L1-N1 = κινητήρας
 L-N = 2 AC 230V 50Hz

282199, 282007 (230V / 1N / 50Hz)

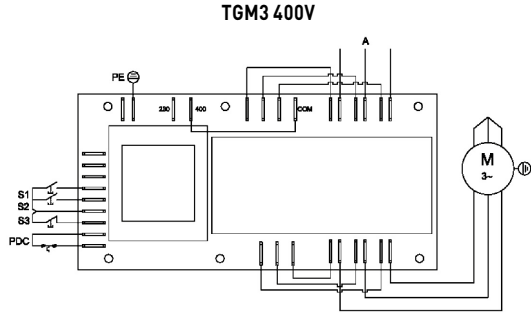


PTM02

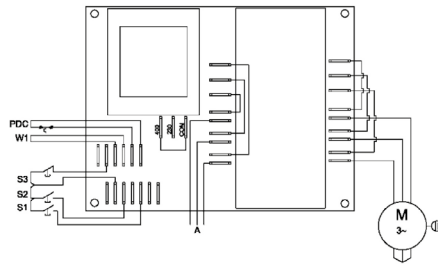


282199, 282007 (400V/ 3N / 50Hz)

PE = καλώδιο γείωσης
A = 3 AC 400V 50Hz
PDC = θερμική προστασία
W1 = γέφυρα
S1 = πλήκτρο κίνησης πίσω
S2 = πλήκτρο κίνησης
μπροστά
S3 = πλήκτρο διακοπής



ITR-S-2 400V



GR

Εγγύηση

Οποιοδήποτε ελάττωμα επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής που γίνεται προφανές δύο χρόνια μετά την αγορά της, θα διορθώνεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, αρκεί η συσκευή να έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και να μην έχει γίνει κατάχρηση ή λανθασμένη χρήση της με οποιονδήποτε τρόπο. Δε θίγονται τα νόμιμα δικαιώματά σας. Εάν η συσκευή υποστηρίζεται

από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε έχει αγοραστεί και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη λιανικής πώλησης).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές τεκμηρίωσής του χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη & Περιβάλλον

Η συσκευή, μετά το πέρας της διάρκειας ζωής της, δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να απορρίπτεται, με δική σας ευθύνη, σε καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού ενδέχεται να τιμωρείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Η χωριστή συλλογή και ανακύκλωση αυτής της συσκευής κατά τη στιγμή της απόρριψης βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων και εξασφαλίζει την

ανακύκλωσή της με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να απορρίψετε τη συσκευή για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν την ευθύνη ανακύκλωσης, επεξεργασίας και οικολογικής διάθεσης, είτε άμεσα είτε μέσω δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)

info@pks-hendi.com











HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovoou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz bęędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.