

WILK DO MIĘSA PROFILINE 300, 350



Item: 228182

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



READ MANUAL

Keep this manual 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.



INDOOR

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.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.



FOOD CONTACT



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.

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użycie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie stosuj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub Sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użycia zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, natychmiast wyciągnij wtyczkę z kontaktu, a następnie zleć kontrolę urządzenia specjalistom. 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.
- Ryzyko porażenia prądem! Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia! W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użyciem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Ostrzeżenie! Nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie lub w innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.



- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użycie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz zawsze przed czyszczeniem, odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o napięciu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

1. OPIS I PRACA MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA – HENDI 300M, 350 M, 600 M

1.1 Przeznaczenie maszynki do mielenia mięsa

1.1.1 Maszynka do mięsa przeznaczona jest do mielenia mięsa i ryb na farsz, powtórne mielenie masy na kotlety i nadziewania kielbas. Szczególnie zalecana jest do użytku w placówkach zbiorowego żywienia.

1.1.2 Zakres temperatur eksploatacji: od plus 1C do plus 40C.

1.2 Charakterystyka techniczna

Podstawowe parametry maszynki do mięsa powinny odpowiadać normom, podanym w tabeli 1. Para-

metry sitek podane są w tabeli 2.

Tabela 1

Nazwa parametru	Wartość		
	MIM-300M	MIM-600M	MIM-350
Znamionowa moc pobierana, kW	1,44	1,91	1,91
Sieć zasilająca: Rodzaj prądu Napięcie znamionowe, V częstotliwość, Hz	Trójfazowy, przemienny 400 50		
Prędkość obrotowa ślimaka, obr./min.	185	185	185
Wymiary, mm, nie więcej			
długość	560	560	560
szerokość	520	540	520
wysokość	420	420	420
Waga, kg, nie więcej	42	48	42
Energochłonność wtaściwa w kW na 1 kg mięsa	0,0048	0,0032	0,0055
* – Wydajność maszynki do mięsa podana jest dla mielenia mięsa wołowego 2-ro gatunku przez dwa sitka z otworami o średnicy 9 i 5 mm			

PL

Tabela 2

Parametry sitka	MIM-300M, MIM-350			MIM-600M		
	Numer sitka					
	1	2	3	1	2	3
Średnica zewnętrzna, mm	82	82	82	105	105	105
Średnica otworów, mm	3	5	9	3	5	9
Ilość otworów, szt.	217	90	30	276	132	54



1.3 Skład maszynki do mięsa

Skład i komplet maszynki do mięsa podany jest w tabeli 3.

Tabela 3

oznaczenie	Nazwa	Ilość sztuk na maszynkę			Uwagi
		MIM-300M	MIM-600M	MIM-350	
MIM-300M	Napęd	1			
MIM-600M	Napęd		1		
MIM-350	Napęd			1	
MIM-300.01.000	maszynka do mięsa ze ślimakiem od MIM-350	1		1	
MIM-600M.01.000	maszynka do mięsa		1		
MIM-300.24.000	Podpora	4	4	4	
	Zacisk	2	2	2	
	Urządzenie przyłącza: - tablica rozdzielcza (przyłącze ochronne) typu 3SD6 firmy SASSIN - wyłącznik automatyczny typu BA47-29, 3 bieguny, 400V, 50 Hz, charakterystyka «D» TY 2000	1	1	1	Kompletowane przez zleceniodawcę
Komplet części zamiennych					
MIM-300.01.002	Pierścień oporowy	1		1	
MIM-600.01.002	Pierścień oporowy		1		
MIM-300.00.016	Sitko Nr 1 (otwór o średnicy 3 mm)	1		1	Na oddzielne zamówienie za dodatkową opłatą
MIM-600.00.015	Sitko Nr 1 (otwór o średnicy 3 mm)		1		
Zestaw osprzętu					

oznaczenie	Nazwa	Ilość sztuk na maszynkę			Uwagi
MIM-300.00.020	Ściągacz	1	1	1	
MIM-300.00.021	Nasadka	1		1	
MIM-300.10.000	Podpora	1		1	
MIM-300.28.000	Popychacz	1		1	
MIM-1.26.000	Popychacz		1		
MIM-600.00.021	Nasadka		1		
MIM-600.10.000	Podpora		1		
Zestaw opakowania					
	Skrzynka opakowaniowa	1	1	1	
Dokumentacja					
MIM P3	Instrukcja obsługi	1	1	1	
MIM (D1)	Instrukcja obsługi maszynki do mięsa	1	1	1	
MIM (D2)	Instrukcja BHP eksploatacji maszynki do mięsa	1	1	1	W zestawie Instrukcji Obsługi

PL

1.4 Budowa urządzenie i opis działania.

Maszynka do mięsa, zgodnie z rysunkiem 1, składa się z właściwej maszynki do mięsa i napędu.

Właściwa maszynka składa się z aluminiowego korpusu, w którym obraca się przENOŚNIK ślimakowy (ślimak) - 2, zgodnie z rysunkiem 2, nakrętki dociskowej - 8, noży dwustronnych - 4, zestawu sitek nożowych - 5 i 6, pierścienia oporowego - 7 i noża podcinającego - 3.

Na przedniej części korpusu właściwej maszynki jest zewnętrzny gwint, na który nakręca się nakrętkę dociskową, a na tylnej części — kotnierz, przy pomocy którego korpus mocowany jest do napędu. Mocowanie korpusu, zgodnie z rysunkiem 1, wykonuje się gwintowanymi zaciskami - 14.

Przenośnik ślimakowy jest środkowany względem wału napędowego - 3 reduktorami i palcem w otworach siatek.

Nad otworem załadunkowym umieszczony jest niezdejmowany ochraniacz, uniemożliwiają-

cy wpadnięcie ręki obsługującego personelu do przENOŚNIKA ślimakowego pracującej maszynki.

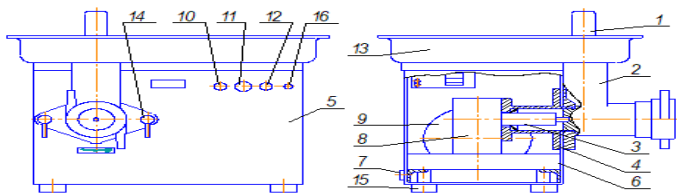
Smarowanie łożysk i koła ślimakowego dokonuje się poprzez rozpryskiwanie oleju, wypełniającego korpus reduktora. Zastosowany w maszynce do mięsa reduktor ślimakowy jest napętniony olejem na cały okres eksploatacji reduktora, dlatego nie ma konieczności wymiany materiału smarnego.

Na przedniej ścianie okładziny -5 umieszczono przyciski 10 - «START» i 11 - «STOP» i 12 - «REWERS», a także wskaźnik świetlny «ZASILANIE» - 17.

1- Popychacz; 2- Właściwa maszynka do mięsa. Napęd: 3-Wał napędowy; 4- Kotnierz; 5- Okładzina; 6- Rama; 7- Zacisk uziemienia; 8- Reduktor ślimakowy; 9- Silnik elektryczny; 10- Przycisk «START»; 11- Przycisk «STOP»; 12- Przycisk «REWERS»; 13- Misa z ochraniaczem; 14- Zacisk; 15- Podpora; 16- Blok zacisków; 17- Wskaźnik «ZASILANIE»



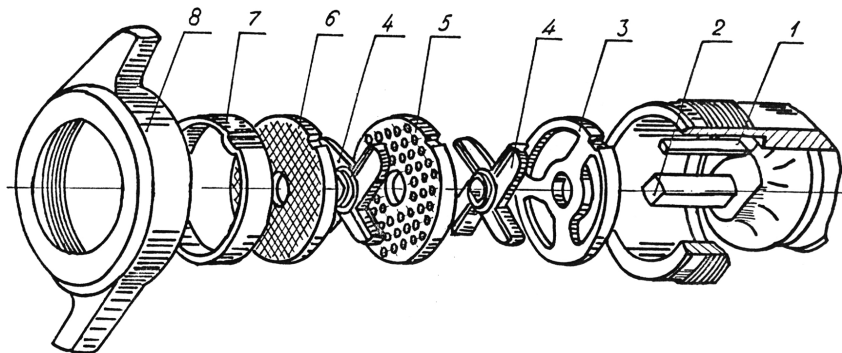
Rysunek 1 — Maszynka do mięsa



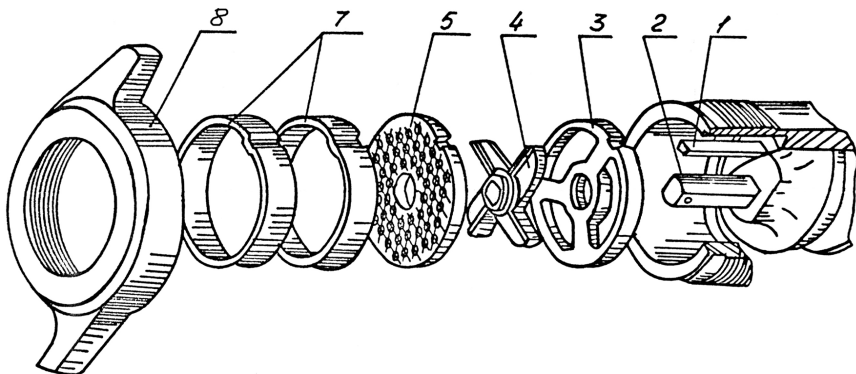
W celu otrzymania farszu o różnym stopniu zmielenia maszynka do mięsa wyposażona jest w zestaw sitek z otworami o różnej wielkości. Sitka umieszcza się w korpusie maszynki do mięsa i blokuje się przed przekręcaniem za pomocą klina - 1 zgodnie z rysunkiem 2.

Przeznaczony do mielenia produkt z misy ręcznie podawany jest do gardzieli korpusu maszynki do mięsa, a następnie popychaczem do obracającego się przenośnika ślimakowego. Pobierany przez ślimak produkt przechodzi kolejno przez zestaw narzędzi tnących.

a), b)



b)



1- Klin; 2- Przenośnik ślimakowy; 3- Nóż nadcinający; 4- Nóż dwustronny; 5- Sitko z otworami 9 mm; 6 – Sitko z otworami 5 mm; 7 – Pierścień oporowy; 8 – Nakrętka dociskowa

Rysunek 2 — Zestaw: a) do grubego mielenia; b) do drobnego mielenia

1.5 Narzędzia i osprzęt

Maszynkę do mięsa obsługuje się przy pomocy standartowych narzędzi ślusarsko-montażowych. Nie jest wymagane stosowanie specjalnych narzędzi.

2. OBSŁUGA

2.1 Ograniczenia eksploatacyjne

Przeróbkę mięsa i ryb należy koniecznie wykonywać tylko po usunięciu kości z produktu przeróbki.

2.2 Przygotowanie maszyny do pracy.

2.2.1 Środki bezpieczeństwa.

Maszynka do mięsa może być obsługiwana przez jednego operatora, który zapoznał się z budową urządzenia i zasadą jego działania, odbył odpowiednie szkolenie instruktażowe z przepisów bezpieczeństwa pracy i zapoznał się z niniejszą instrukcją.

ZABRANIA SIĘ;

- PRACY PRZY ZDJĘTEJ MISIE ZAŁADUNKOWEJ
- EKSPLOATACJI MASZYNY DO MIĘSA BEZ UZIEMIENIA OCHRONNEGO;
- MONTAŻ I USUWANIE NARZĘDZIA TNĄCEGO WYKONYWAĆ TYLKO PO CAŁKOWITYM ZATRZYMANIU MASZYNY DO MIĘSA I ODŁĄCZENIA JEJ OD ZASILANIA;
- ŁADOWAĆ PRODUKT W GARDZIEL MISY W CZASIE PRACY TYLKO PRZY POMOCY POPYCHACZA. POPYCHACZ POWINIEN BYĆ CIĄGLE WSTANIONY W OTWÓR MISY I WYJMOWANY Z NIEJ TYLKO POD CZAS ZAŁADUNKU KOLEJNEJ PORCJI PRODUKTU I JEGO KOLEJNYM PRZEPYCHANIU PRZEZ GARDZIEL.

W razie porażenia prądem elektrycznym należy wezwać pomoc medyczną i udzielić poszkodowanemu

Maszynka do mięsa powinna być całkowicie kompletna i utrzymana w czystości.

Codziennie przed włączeniem maszyny do mięsa należy koniecznie sprawdzić poprawność jej podłączenia do kontaktu uziemiającego.

PRZY WYKRYCIU USTEREK W PRACY MASZYNY NALEŻY KONIECZNIE ODŁĄCZYĆ ZASILANIE ELEKTRYCZNE I PRZED USUNIĘCIEM USTEREK NIE WŁĄCZAĆ MASZYNY DO MIĘSA.

PRZY POWSTANIU POŻARU NALEŻY KONIECZNIE PODJAĆ NASTĘPUJĄCE KROKI ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA PRZECIWOŻAROWEGO:

NIEWŁOČZNIE ODŁĄCZYĆ MASZYNKĘ OD ZASILANIA

WEZWAĆ STRAŻ POŻARNĄ;

PODJAĆ DZIAŁANIA CELEM UGASZENIA POŻARU.

KATEGORYCZNIE ZABRANIA SIĘ GASZENIA WODĄ URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH, ZNAJDUJĄCYCH SIĘ POD NAPIĘCIEM.



pierwszej pomocy przed przybyciem lekarza.

2.2.2 Przygotowanie maszynki do pracy

Przygotować maszynkę do mięsa do pracy w sposób następujący:

Wstawić korpus maszynki tylną końcówką w otwór korpusu reduktora i przymocować zaciskami;

Wstawić przenośnik ślimakowy w korpus tak, żeby rowek tylnej końcówki ślimaka naszedł na czop wału reduktora;

Po umieszczeniu narzędzi tnących, niezależnie od zestawu, poluzować, nie włączając silnika elektrycznego, na 0,3 - 0,5 obrotu nakrętkę dociskową, włączyć silnik elektryczny i, przystuchując się dźwiękowi pracującej maszynki do mięsa, przykręcać nakrętkę, dopóki nie pojawi się narastający dźwięk pracy napędu. Wskazuje to na to, że nakrętk-

Zainstalować w zależności od wymaganego stopnia zmielenia produktu odpowiedni zestaw narzędzi tnących zgodnie z rysunkiem 2a lub 2b i docisnąć nakrętkę zaciskową (krawędź tnąca noża nadcinającego powinna być skierowana do [rysunek 7] do noża dwustronnego).

ka zakręcona jest mocno i maszynka do mięsa gotowa jest do pracy.

W celu nadziewania kiełbas należy zdjąć narzędzie tnące i natożyć na końcówkę przenośnika ślimakowego podporę (rysunek 6), przystawić do niej nasadkę do nadziewania kiełbas (rysunek 5) i przykręcić ją nakrętką dociskową.

2.2.3 Możliwe usterki i metody ich usunięcia przy przygotowaniu maszynki do korzystania podano w tabeli 4.

PL

Tabela 4

Opis usterki	Prawdopodobna przyczyna	Metoda usunięcia
Podczas włączenia maszynki do mięsa nie włącza się silnik elektryczny	Przerwa w obwodzie sterowania	Znaleźć i usunąć przerwę
Po naciśnięciu przycisku «START», silnik elektryczny nie włącza się, słychać warkot, po kilku sekundach wyłącza się wyłącznik bezpieczeństwa	Przerwa jednej z faz układu zasilania uzwojenia silnika elektrycznego	Sprawdzić układ zasilania silnika elektrycznego, usunąć przerwę



Opis usterki	Prawdopodobna przyczyna	Metoda usunięcia
	Przeciążenie silnika elektrycznego z powodu zaklinowania się w mechanicznej części maszynki. Noże i sitka są zbyt mocno zaciśnięte nakrętką.	Poluzować nakrętkę dociskową

2.3 Praca

2.3.1 Najbardziej efektywny tryb pracy maszynki do mięsa osiągnąć jest przy montażu zestawu narzędzi tnących do grubego mielenia.

Mięso i ryby oczyszcza się z kości, nacina kawałkami o masie do 0,1 kg dla maszynek do mięsa MIM-300M i MIM-350 i nie więcej niż 0,2 kg dla maszynki do mięsa MIM-600M.

Z przerabianego produktu usuwa się błony, żyły i ścięgna. Jeżeli nie są one usuwane, należy je naciąć w kilku miejscach, aby nie tworzyły się z nich włókna, które w czasie pracy mogą się nawijać są na końcówkę wałka ślimakowego i noże, zakłócając normalną pracę maszynki. Przygotowany produkt tادیuje się do miski i ręcznie podaje w gardziel maszynki do mięsa. Do podawania produktu do maszynki wykorzystuje się popychacz. Zabrania

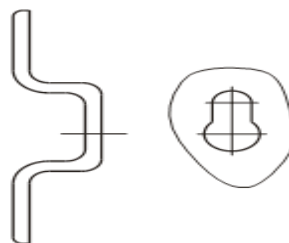
się przepychania produktu w gardzieli maszynki przy pomocy rąk. Podczas przerabiania produktu popychacz znajduje się w otworze załadunkowym i wyjmowany jest tylko podczas podawania kolejnej porcji produktu.

W przypadku zatrzymania silnika podczas przeróbki produktu wskutek nawinięcia błon na noże lub z powodu podania od razu dużej porcji produktu w otwór załadunkowy należy nacisnąć na przycisk «REWERS» cofnąć część produktu z maszynki do gardzieli, przy czym ślimak będzie obracać się w przeciwnym kierunku tak długo, dopóki będziemy naciskać przycisk «REWERS». Praca maszynki będzie kontynuowana po naciśnięciu przycisku «START».

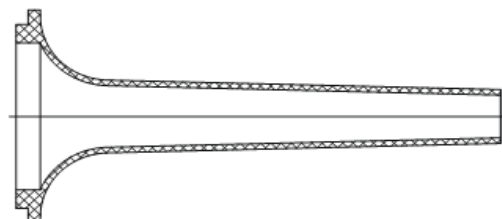
Przycisk «STOP» wykorzystuje się do natychmi-



Rysunek 4 – Popychacz



Rysunek 3 – Ściągacz

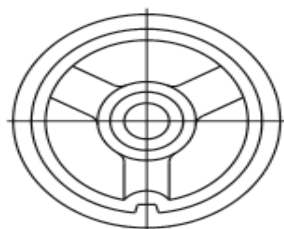
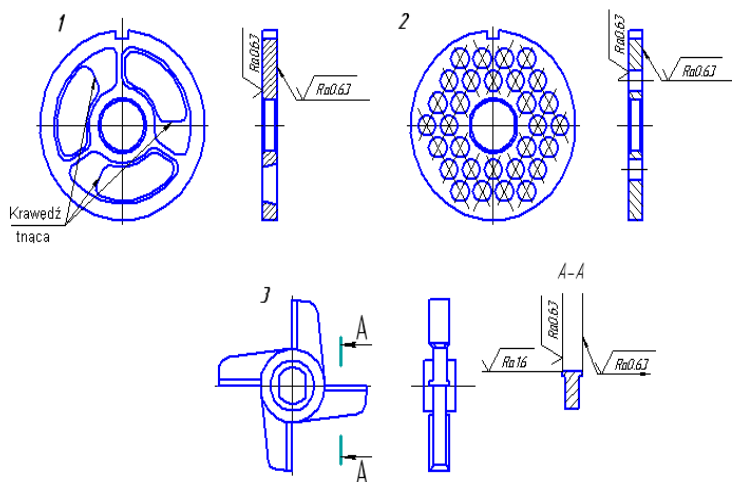


Rysunek 5 – Nasadka



Zastawego zatrzymania maszyny do mięsa lub po zakończeniu przeróbki partii produktu. Jednocześnie popychacz przycisku unieruchamia się. PRZED POWTÓRNYM ZAŁĄCZENIEM MASZYNY NALEŻY ZDJAĆ POPYCHACZ Z MECHANIZMU

ZASKOKOWEGO, SKRĘCIWSZY GRZYBEK PRZYCISKU ZGODNIE Z RUCHEM WSKAZÓWEK ZEGARA.



Rysunek 6 – Podpora

Rysunek 7 – Ostrzenie noży i siatek

Pod koniec pracy wyłączyć wyłącznik bezpieczeństwa.

Możliwe usterki podczas korzystania z maszyny do mięsa podano w tabeli 5.

2.3.2 Nie dopuszcza się długotrwałej pracy maszyny na biegu jałowym (bez zatadunku produktu), ponieważ przy powstałym suchym tarciu zaciśnięte noże i sitka psują się.



Tabela 5

Opis usterki	Prawdopodobna przyczyna	Metoda usunięcia
Maszynka nie tnie, a mnie mięso	Nieprawidłowa regulacja nakrętki dociskowej. Noże i sitka są zapchane żyłami i błonami	Wyłączyć wyłącznik bezpieczeństwa, odkręcić nakrętkę dociskową i wyciągnąć ślimak z zestawem narzędzi tnących. Wyczyścić noże i sitka z żył i błon, następnie zamontować wszystko na miejscu i wyregulować nakrętkę dociskową zgodnie z punktem 2.2.2
Zwiększony hałas lub zatrzymanie silnika	Noże i sitka są zbyt zaciśnięte nakrętką	Poluzować nakrętkę dociskową
Przerobiony produkt nagrzewa się, a błony i żyły nawijane są na noże	Tępe noże i sitka. Niedokładne przyleganie noży i sitek. Nóż dwustronny i nadcinający jest nieprawidłowo zamontowany	Naostrzyć i przetrzeć noże oraz sitka zgodnie z rysunkiem 7. Poluzować nakrętkę dociskową. Zamocować noże prawidłowo
Ostry hałas lub stuk	Zużycie łożysk reduktora	Rozebrać reduktor, wykonać przegląd łożysk, w razie konieczności wymienić je.

Nie należy dopuszczać się długotrwałej pracy maszynki na biegu jałowym (bez załadowania produktu), ponieważ przy powstałym suchym tarcu przykręcone noże i sitka ulegają psuciu.

PL

2.3.3 Po zakończeniu prac maszynki do mięsa należy codziennie przeprowadzić obróbkę sanitarną w następującym porządku:

- Wyłączyć wyłącznik bezpieczeństwa;
- Odkręcić nakrętkę dociskową i wyciągnąć z maszynki narzędzie tnące ze ślimakiem, korzystając w tym celu ze ściągnacza zgodnie z rysunkiem 3;
- Dokładnie umyć misę gorącą wodą, uprzednio podstawiając pojemnik do zbierania wody pod otwór wyjściowy maszynki do mięsa, wytrzeć na sucho;
- Odkręcić zaciski i zdjąć właściwą maszynkę;
- Nakrętkę dociskową, pierścień oporowy, noże, sitka, ślimak i komorę roboczą korpusu właściwej maszynki oczyścić z produktu, umyć gorącą wodą, wytrzeć czystą szmatką i wysuszyć;
- Elementy tnące przetrzeć niesolonym tłuszczem zwierzęcym;
- Przetrzeć powierzchnię zewnętrzną wilgotną, a następnie suchą szmatką;
- Złożyć maszynkę do mięsa zgodnie z punktem 2.2.2;

ZABRANIA SIĘ MYCIA PRZY POMOCY STRUMIENIA WODY!



3. OBSŁUGA TECHNICZNA I SERWIS

3.1 Zasady ogólne

Obsługa techniczna maszyny ma na celu utrzymanie jej w ciągłej gotowości, zapewnienie nieprzerwanej eksploatacji, przywrócenie sprawności.

3.2 Środki bezpieczeństwa

W trakcie instalacji, eksploatacji, obsługi technicznej i napraw maszynki do mięsa należy surowo przestrzegać zasad bezpieczeństwa określonych przez Instrukcję obsługi oraz przepisów BHP.

Podczas obsługi technicznej maszynki do mięsa wyłączyć wyłącznik bezpieczeństwa i powiesić

tabliczkę «NIE WŁĄCZAĆ! PRACUJĄ LUDZIE!»

3.3 Obsługa techniczna i naprawy

Wykaz podstawowych czynności i przeglądów, wykonywanych podczas obsługi technicznej podany jest w tabeli 6.

Tabela 6

Zakres obsługi technicznej i zakres prac	Okresowość	Uwagi
Kontrola maszynki do mięsa poprzez ogląd zewnętrzny na zgodność z Przepisami BHP	1 miesiąc	Zgodnie z instrukcją BHP niniejszej Instrukcji Obsługi
Kontrola kompletności maszynki do mięsa	1 miesiąc	Zgodnie z kompletem dostawy
Kontrola pewności mocowania uziemienia i braku uszkodzeń mechanicznych przewodów	1 miesiąc	W razie konieczności dokręcić śrubę uziemiającą. Uszkodzony przewód wymienić
Kontrola stanu instalacji elektrycznej i urządzeń elektrycznych	1 miesiąc	Przy przeglądzie zwrócić uwagę na brak uszkodzeń przewodów, stan łączy kontaktowych i części składowych urządzeń elektrycznych
Przeprowadzenie pomiaru oporności uziemienia i oporności izolacji.	1 rok	Oporność między metalowymi częściami i śrubą uziemiającą nie więcej niż 0,1 Ω . Oporność izolacji wszystkich przewodzących prąd części maszynki do mięsa nie mniejsza 2 M Ω
Kontrola stanu gwintów mocowania maszynki.	1 miesiąc	Gwint nie powinien być zerwany na więcej niż 2 zwoje
Kontrola stanu noży i sitek	Po 50 godzinach pracy	Przy stępieniu się noży i sitek wykonać ich ostrzenie

Wykaz podstawowych prac przy remoncie bieżącym (RB) podany jest w tabeli 7.



Tabela 7

Zakres remontów bieżących i wykaz prac	Okresowość	Uwagi
Prace i kontrole przewidziane przez obsługę techniczną	6 miesięcy	Zgodnie z tabelą 6
Przegląd maszyny do mięsa i jej podstawowych części w celu określenia zakresu prac remontowych	6 miesięcy	
Oczyszczenie styków rozrusznika magnetycznego	6 miesięcy	

4. KONSERWACJA

Części i zespoły podlegające konserwacji: wewnętrzna powierzchnia korpusu maszyny do mięsa, przenośnik ślimakowy, zestaw narzędzi tnących.

5. PRZECHOWYWANIE

Maszynkę do mięsa należy przechowywać w stanie zapakowanym w pomieszczeniach suchych. Nie dopuszcza się przechowywania na otwartych przestrzeniach.

6. INSTRUKCJA MONTAŻU, URUCHOMIENIA, REGULACJI I DOCIERANIA MASZYNY

6.1 Zasady ogólne

Instrukcja montażu, uruchomienia, regulacji i docierania maszyny na miejscu jej użytkowania służy

prawidłowemu przeprowadzeniu wymienionych prac.

6.2 Środki bezpieczeństwa

Miejsce instalacji maszyny do mięsa powinno gwarantować nienaruszony stan i zapewnić wygodę pracy w czasie eksploatacji i obsługi technicznej, a także powinno odpowiadać normom, wymogom bezpieczeństwa przeciwpożarowego i BHP zgodnie z punktem 2.2.1.

Do montażu i uruchomienia maszyny dopuszcza

się specjalistów, którzy zapoznali się z niniejszą Instrukcją Obsługi, posiadają uprawnienia do pracy z urządzeniami elektroenergetycznymi i odbyli szkolenie BHP.

Wykonywanie wszystkich prac elektromontażowych i regulacyjnych powinno być się odbywać zgodnie z przepisami BHP zawartymi w niniejszej Instrukcji



Obstugi.

Wartość oporności między śrubą uziemiającą a każdą dostępną do dotknięcia metalową nieprzewodzącą prąd częścią maszyny do mięsa, która może znaleźć się pod napięciem, nie powinno prze-

kraczać 0,1 Ω . Oporność izolacji części przewodzących prąd względem korpusu, a także między fazami w stanie zimnym, powinna być nie mniejsza niż 2 M Ω , a dla silnika elektrycznego nie mniejsza niż 1 M Ω .

KATEGORYCZNIE ZABRANIA SIĘ PRACY NIESPRAWNYMI NARZĘDZIAM!

Przy podnoszeniu maszyny do mięsa przy pomocy urządzeń podnośnikowych, ich udźwig powinien odpowiadać wielkości przenoszonego ładunku.

6.3 Przygotowanie maszyny do montażu

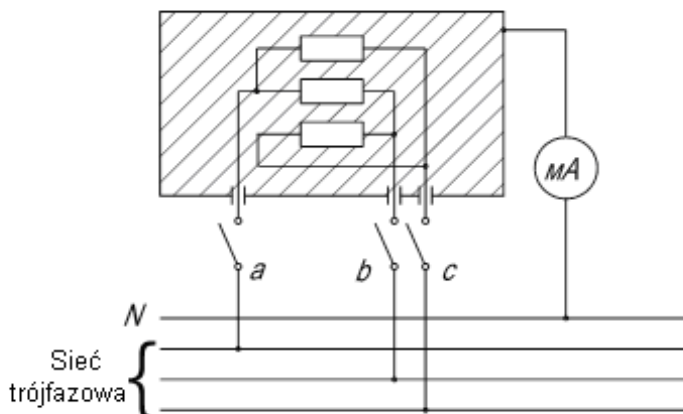
Maszynka do mięsa powinna być dostarczona na miejsce instalacji i montażu w oryginalnym opakowaniu producenta.

Po rozpakowaniu produktu koniecznie sprawdzić kompletność maszyny zgodnie z punktem 1.3 niniejszej instrukcji.

Przed rozpoczęciem prac montażowych z maszyny należy usunąć smar konserwujący.

Do podstawy ramy przymocować śrubami podpory 15 zgodnie z rysunkiem 1.

W razie konieczności maszynka może być przymocowana do stołu czterema śrubami M8 z kompletu



W przypadku stwierdzenia niekompletności lub usterek w pracy maszyny, należy sporządzić protokół reklamacyjny i zgłosić reklamację do dostawcy.

podpór.

Do miejsca instalacji maszyny powinno być doprowadzone zasilanie elektryczne i uziom otokowy.

6.4 Montaż (Instalacja)

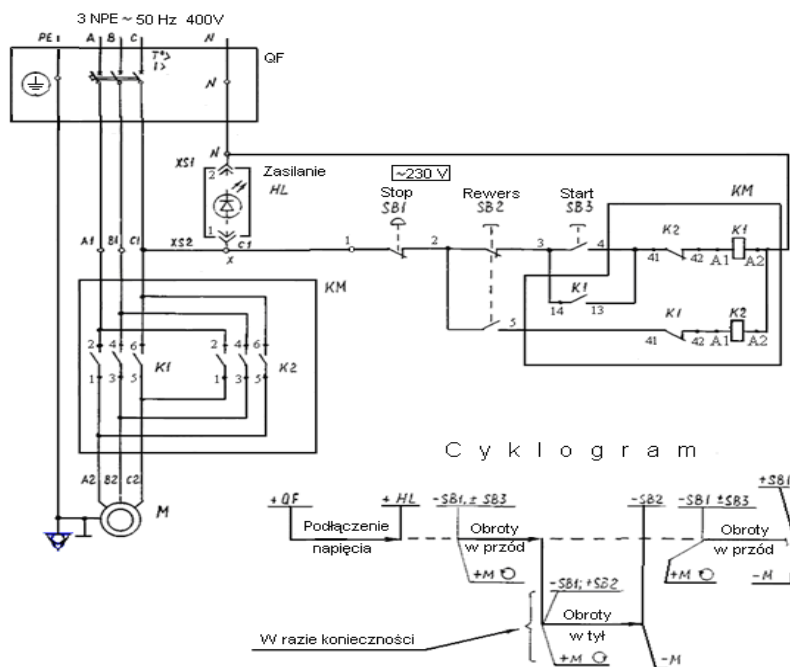
Podłączenie maszyny do sieci elektrycznej powinno być wykonane wyłącznie przez pracowników,

posiadających odpowiednie uprawnienia elektryczne, zgodnie z obowiązującymi Przepisami mon-

tażu eksploatacji urządzeń elektroenergetycznych i Przepisami BHP. Przy podłączaniu maszyny w

miejscu stałej eksploatacji należy zmierzyć prąd upływowy zgodnie z rysunkiem 8.

Rysunek 8 — Schemat pomiaru prądu upływowego



Prąd upływowy przy normalnej eksploatacji nie powinien przekraczać 3,5 mA. W przeciwnym wypadku należy sprawdzić instalację elektryczną, usunąć usterkę, powtórnie zmierzyć prąd upływowy, przekonać się o sprawności wyrobu, po czym uziemić maszynkę do mięsa.

Uziom otokowy podłączyć do zacisku uziemienia maszyny do mięsa zgodnie z rysunkiem 1. Podłączenie uziomu, w tym uziemienia rury z kablem siłowym, wykonuje się przy pomocy mocne-

go połączenia śrubowego i wykonywane jest przez użytkownika. Przy czym część kontaktowa powinna posiadać antykorozyjną powłokę ochronną i zabezpieczenie przed poluzowaniem się mocowania. Miejsce uziemienia powinno być zaznaczone odpowiednim umownym oznaczeniem na kontrastowym tle.

Ideowy schemat elektryczny maszyny do mięsa przedstawiony jest na rysunku 9.

QF – wyłącznik bezpieczeństwa; HL – osprzęt sygnałowo-światlny; KM - rozrusznik; M – silnik elektryczny; SB1, SB2, SB3 - przyciski; XS1, XS2 – łączniki

Rysunek 9 – Ideowy schemat elektryczny maszyny

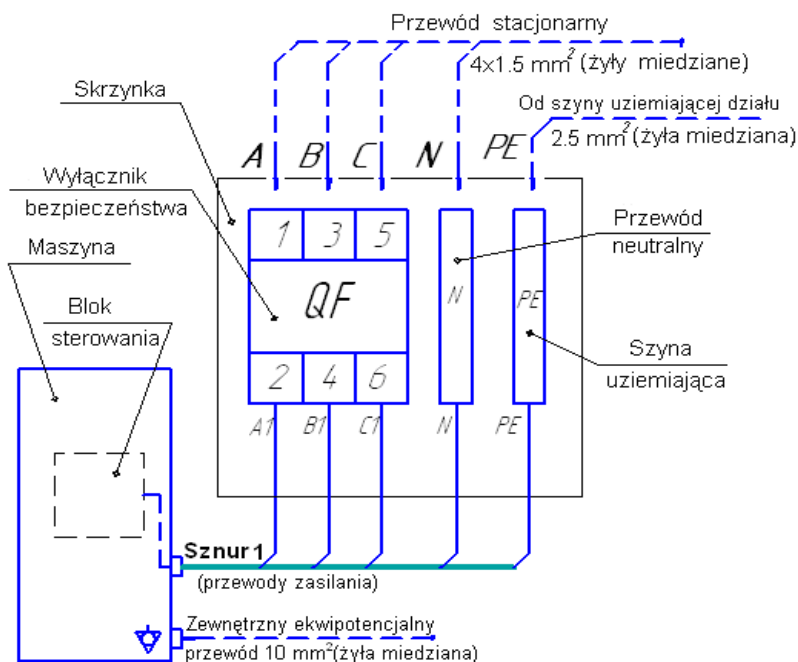


Na najbliższej ścianie instaluje się urządzenie przyłącza. Składa się ono ze skrzynki ochronnej z umieszczonym na nim wyłącznikiem bezpieczeństwa, elementami do podłączenia uziemienia i izolowanym zaciskiem dla przewodu zerowego. TRZYBIEGUNOWY WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA O WARTOŚCI NOMINALNEJ ZGODNIE Z TABELĄ 3 JEST OBOWIĄZKOWĄ CZĘŚCIĄ MASZYŃKI DO MIĘSA. NARUSZENIE TEGO WYMAGU MOŻE DO-

PROWADZIĆ DO USZKODZENIA MASZYNY.

Do górnych wyjść wyłącznika bezpieczeństwa i do izolowanych szyn przyłącza zgodnie z rysunkiem 5 podłączany jest pięciożyłowy kabel stałego zasilania. Zewnętrzny ekwipotencjalny przewód podłączany jest do zewnętrznej zgrubienia maszynki do mięsa.

Oddać maszynkę do mięsa do eksploatacji.



Rysunek 10 – Schemat elektryczny podłączenia maszynki

6.5 Przygotowanie do pracy i próba

Po podłączeniu zasilania maszyny do mięsa do sieci elektrycznej należy sprawdzić prawidłowość obracania się wału napędowego reduktora do kierunku wskazanego strzałką na maszynie. Przy obracaniu się wału napędowego w odwrotną stronę należy zmienić miejscami dowolne dwie fazy w układzie zasilania.

Kontrolę zgodności kierunków obrotu wału napędowego dokonywać tylko przy zdjętej właściwej maszynie do mięsa.

Przed włączeniem zasilania należy upewnić się co do przestrzegania przepisów BHP.

6.6 Uruchomienie (testowanie) i regulacja

Po przeprowadzeniu montażu wykonuje się usunięcie konserwacji, obróbkę sanitarną i próbne uruchomienie maszyny do mięsa. W celu usunięcia konserwacji i wykonania obróbki sanitarnej maszyny do mięsa odkręcić nakrętkę dociskową, wyciągnąć narzędzia tnące ze ślimakiem. Wykonać mycie korpusu maszyny, nakrętki dociskowej, ślimaka i kompletu narzędzi tnących gorącym roztworem z mydłem do całkowitego usunięcia smaru konserwującego, wysuszyć, posmarować niesolonym tłuszczem zwierzęcym. Korpus właściwej maszyny do mięsa umocować dwiema śrubami do napędu i mocno przycisnąć zaciskami. Umieścić przenośnik ślimakowy, zestaw narzędzi tnących,

pierścień oporowy i przykręcić nakrętkę dociskową. Regulację luzu między nożami i siatkami wykonać nakrętką dociskową zgodnie z punktem.

Dokonać próbnego uruchomienia maszyny do mięsa. Regulację szczeliny między nożami i siatkami dokonać śrubą dociskową zgodnie z punktem 2.2.2.

Podczas przygotowywania do pracy i w czasie pracy, a także mycie maszyny do mięsa, kontrolę i przegląd mechanizmu roboczego wykonywać tylko przy wyłączonym wyłączniku bezpieczeństwa. Testowanie i docieranie maszyny wykonać na biegu jałowym w ciągu 3 minut. Praca maszyny do mięsa powinna być płynna, bez stuków.

PL

7. ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE

Urządzenie jest objęte 12-miesięczną gwarancją. Sprzedawca wymieni lub dokona naprawy (a jego decyzja będzie ostateczna) bezpłatnie na rzecz

konsumenta, tylko tych części, które są wadliwe z powodu wady produkcyjnej.

Wyłączając przypadki, w których klient nie może przedstawić faktury będącego dowodem zakupu, gwarancja jest nieważna w następujących przypadkach:

- 1) Usterki lub uszkodzenia spowodowane przez transport;
- 2) Błędna lub nieprawidłowa instalacja produktu w świetle instrukcji podanych w instrukcji obsługi dołączonej do produktu;
- 3) Nieodpowiednie lub nieprawidłowe zasilanie elektryczne, hydrauliczne lub gazowe;

4) Nieuwaga, zaniedbanie lub niekompetencja w użytkowaniu produktu, w świetle instrukcji podanych w instrukcji obsługi dołączonej do produktu;

5) Użycie produktu do zastosowań innych niż te, do których urządzenie zostało przeznaczone, lub w jakikolwiek sposób niezgodnych z instrukcjami podanymi w podręczniku użytkownika dostarczonym wraz z produktem;

6) Ingerencja w produkt;

7) Regulacje i/lub konserwacja i/lub naprawy prze-



prowadzone przez nieautoryzowany personel i/lub z zastosowaniem nieoryginalnych części zamien-nych;

8) Nieodpowiednia lub nieuważna konserwacja produktu niezgodna z instrukcjami zawartymi w

podręczniku użytkownika dostarczonym wraz z produktem;

9) Uszkodzenia spowodowane przez pożar, katastrofy ekologiczne, wypadki oraz przyczyny, na które nie ma wpływu firma HENDI.

Instruktaż postępowania się maszynką do mięsa HENDI 300M, 350 M, 600 M

Do pracy przy maszynie dopuszcza się osoby, które przeszły przeszkolenie zgodnie z programem minimum technicznego i instruktażem BHP, zaznajomione z zasadą działania maszyny, jej konstrukcją i które nabrały umiejętności w celu zapewnienia normalnej pracy maszyny.

W celu uniknięcia zniszczenia śruby zaciskowej, kontrolę prawidłowego obracania się watu reduktora dokonać tylko przy zdjętej właściwej maszynce do mięsa.

Nie wolno włączać silnika elektrycznego bez mocnego umocowania zaciskami do napędu właściwej maszyny do mięsa.

Nie dopuszczać się długotrwałej pracy maszyny na biegu jałowym (bez załadowania produk-

tu), ponieważ przy powstałym suchym tarciu przykręcone noże i sitka ulegają zużyciu.

Podczas regulacji maszyny i w czasie pracy, kontrolę i przegląd mechanizmu roboczego, a także czyszczenie wykonywać tylko przy wyłączonym silniku i po całkowitym zatrzymaniu.

Codziennie przed włączeniem maszyny należy sprawdzić pewność połączenia przewodu uziemiającego.

Obróbka sanitarna maszyny do mięsa powinna być wykonana po odłączeniu jej od sieci elektrycznej.

Usunięcie usterek należy przeprowadzić tylko po całkowitym odłączeniu maszyny od sieci przy pomocy wyłącznika bezpieczeństwa.

PL

ZABRANIA SIĘ PRACOWAĆ ZE ZDJĘTĄ MISĄ ZAŁADUNKOWĄ!

Instrukcja obsługi przeznaczona jest do przestudiowania przez personel i pracowników firm remontowych konstrukcji maszyny do mięsa, przepisów eksploatacyjnych, obsługi technicznej, warunków montażu, regulacji i docierania.

Maszynkę do mięsa obsługuje operator, który przeszedł odpowiedni instruktaż, przeszedł minimum techniczne i został zapoznany z niniejszą instrukcją.

Nieprzestrzeganie przepisów wymienionych w niniejszej Instrukcji obsługi doprowadza do naruszenia pracy maszyny do mięsa, zbyt wczesnego zużycia i odmowy pracy.

Możliwa jest pewna niezgodność konstrukcji maszyny do mięsa do niniejszej Instrukcji obsługi spowodowana ciągłym unowocześnianiem zespołów i detali, nie wpływająca na podstawowe charakterystyki maszyny do mięsa.

Maszynka do mięsa może być obsługiwana przez jednego operatora, który zapoznał się z budową urządzenia i zasadą jego działania, odbył odpowiednie szkolenie instruktażowe z przepisów bezpieczeństwa pracy i zapoznał się z niniejszą instrukcją.

Przygotowanie do pracy maszyny wykonać w następującym porządku:

- Wstawić korpus maszyny tylną końcówką w otwór korpusu reduktora i przymocować zaciskami;



- Wstawić przenośnik ślimakowy w korpus tak, żeby rowek tylnej końcówki ślimaka naszedł na czop wału reduktora;

- Zainstalować w zależności od wymaganego stopnia zmielenia produktu odpowiedni zestaw narzędzi tnących:

do drobnego mielenia nałożyć na końcówkę ślimaka nadcinający nóż tnącymi krawędziami na zewnątrz, dwustronny nóż, sitko z otworami 9 mm, dwustronny nóż, sitko z otworami 5 lub 3 mm, wstawić w korpus pierścień oporowy i przykręcić nakrętkę dociskową;

do grubego mielenia nałożyć na końcówkę ślimaka nadcinający nóż tnącymi krawędziami na zewnątrz, dwustronny nóż, sitko z otworami 9 mm, wstawić 2 pierścienie oporowe i przykręcić nakrętkę dociskową. poluzować nakrętkę o 0,3-0,5 obrotu, włączyć maszynkę do mięsa i zacisnąć nakrętkę do pojawienia się nieznacznego szumu.

Nóż dwustronny wstawia się krawędziami tnącymi zgodnie z kierunkiem obracania się ślimaka.

Nakrętkę dociskową dokręcać tak, aby sitka były szczelnie dociśnięte do noży.

Załadunek mięsa w gardziel misy można wykonywać tylko przy pomocy popychacza.





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 Gądk, 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 UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

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 Metsovou 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/HendiFoodServiceEquipment
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 błędów 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.