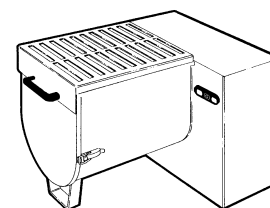


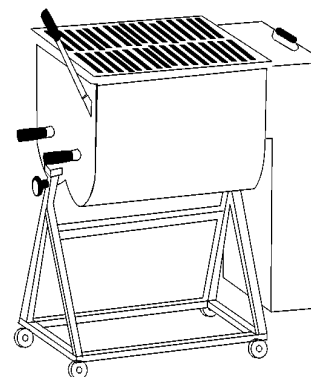
IP 30 M  
IP 50 M / B  
IP 50 BA  
IP 80 BA  
IP 120 M / B  
IP 120 BA  
IP 180 BA

## **СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ МЯСА**

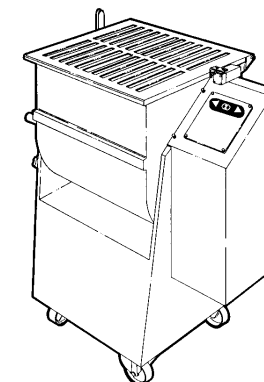
IP 30 M



IP 50 BA  
IP 80 BA  
IP 120 BA  
IP 180 BA



IP 50 M  
IP 50 B  
IP 120 M  
IP 120 B



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И  
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР

# СОДЕРЖАНИЕ

## 1. Поставка и гарантия 2

- 1.1 - Предисловие
- 1.2 - Хранение и использование настоящего руководства
- 1.3 - Гарантия
- 1.4 - Описание смесителя для мяса
- 1.5 - Предусмотренное использование
- 1.6 - Непредусмотренное использование
- 1.7 - Анаграфические данные
- 1.8 - Защита и защитные устройства
- 1.9 - Предупреждающие таблички и таблички, сообщающие об опасности
- 1.10 - Рабочее место
- 1.11 - Условия окружающей среды
- 1.12 - Освещение
- 1.13 - Вибрация
- 1.14 - Защитные устройства по технике безопасности

## 2. Технические характеристики 7

- 2.1 - Главные детали
- 2.2 - Технические данные
- 2.3 - Размеры и вес смесителя для мяса
- 2.4 - Электрические схемы
- 2.4.1 - Трёхфазная электрическая схема в 400 В.
- 2.4.2 - Однофазная электрическая схема в 230 В.
- 2.4.3 - Трёхфазная электрическая схема, присоединённая к 230 В.
- 2.5 - Уровень шума

## 3. Испытание, транспортировка, поставка и установка 11

- 3.1 - Испытание
- 3.2 - Поставка и перемещение смесителя для мяса
- 3.2.1 - Список, входящего в набор материала
- 3.3 - Установка
- 3.3.1 - Установка IP 30
- 3.3.2 - Установка IP 50 M/В/ВА - 120 M/В - 80 ВА - 120 ВА -180 ВА
- 3.3.3 - Переработка упаковочного материала
- 3.3.4 - Передвижение смесителя для мяса модели IP 30
- 3.3.5 - Передвижение смесителя для мяса модели IP 50 M/В/ВА - 120 M/В - 80 ВА — 120 ВА - 180 ВА
- 3.4 - Присоединение к электрической установке
- 3.4.1 - Трёхфазный прибор в 400 Вольт, 50/60 Гц и трёхфазные приборы в 230 В, 50/60 Гц.
- 3.4.2 - Однофазный прибор в 230 Вольт, 50/60 Гц.

## 4. Управления и указатели 14

- 4.1 - Список управлений и указателей
- 4.2 - Настенная кнопочная панель

### 7.7 - Смазка

В редукторе передачи смесителя модели IP 30 используется особое масло для зубчатых колёс, которое нельзя заменять. В других моделях используется долговечная смазка, которую нельзя никогда заменять.

### 7.8 - Вывод из эксплуатации

Прибор в основном изготовлен из таких материалов, как нержавеющая сталь, которые не требуют выполнения особых действий при сдаче прибора на переработку.

- Отсоедините дифференциальный выключатель и выньте вилку из электрической розетки, после этого можно приступить к демонтажу смесителя для мяса.
- Демонтируйте электродвигатель и электрические и электронные компоненты.
- Демонтируйте инструменты.

Каркас смесителя для мяса и болты сделаны из стали.

### 7.9 - Запасные части

Если Вам необходимы запасные части, свяжитесь с предприятием изготовителем. Запрещается использование не подлинных запасных частей. Необходимо учитывать, что монтаж должен выполняться исключительно специализированным персоналом.

## 8 - Неполадки и их устранение

Проблемы	Причины	Способы устранения
Смеситель не запускается в действие	Дифференциальный выключатель находится в положении «0».	Поставьте выключатель в положение «1».
	Решётка находится в поднятом положении.	Опустите решётку.
	Микровыключатель, установленный на резервуаре смесителя, не функционирует.	Обратитесь в службу оказания технической помощи.
	Дефективный электродвигатель или электронная плата.	Обратитесь в «Центр обслуживания».
	Панель управления не запускает в действие инструменты или не изменяет направление лопастей.	Обратитесь в «Центр обслуживания».

#### **Перед вводом в действие:**

- Проверьте, чтобы напряжение питания соответствовало значению, указанному на табличке смесителя для мяса.
- Проверьте наличие и целостность предупреждающих табличек и табличек, сообщающих об опасности.
- Проверьте целостность токоподводящего провода.
- Проверьте целостность таких защитных установок, как магнитные датчики.

#### **Контроль при функционирующем смесителе для мяса:**

- Контроль эффективности защиты и защитных устройств. Транспортировка может их повредить или разрегулировать.
- Выполните несколько испытаний с размерными особенностями обрабатываемого материала.

#### **7.5 - Периодический контроль**

Для поддержания в течение долгого времени качественных характеристик и надёжности Вашего смесителя для мяса кроме того, что было предписано выполняйте постоянные проверки и контроль, следуя указанным ниже срокам.

##### **Перед началом каждой рабочей смены:**

- Ежедневный контроль функционирования защитных устройств.
- Проверка и целостность токоподводящего провода.

##### **ВНИМАНИЕ!**

Если прибор не остановится при открытии решётки или будут обнаружены другие поломки, необходимо связаться со службой оказания технической помощи.

##### **После конца каждой рабочей смены:**

- Выполните тщательную очистку, удалив все остатки обработки.
- Снимите, очистите и заново поместите инструменты (винт и лопасть).

#### **7.6 - Очистка смесителя для мяса**

По завершению каждой рабочей смены необходимо выполнить тщательную очистку смесителя для мяса и, при необходимости, его дезинфекцию.

- Остановите машину, поместите дифференциальный выключатель, установленный вверху смесителя для мяса, в положение «0» и отсоедините от электрического питания.
- При помощи смоченной в воде тряпки и соответствующих нейтральных обезжиривающих и нетоксичных средств, удалите со смесителя для мяса все остатки обработки.

Запрещается использование бензина, растворителей или других воспламеняющихся веществ в качестве моющих средств; используйте коммерческие нетоксичные и не воспламеняющиеся растворители.

Приспособьте защитные средства, которые используются при очистке и дезинфекции к применяющимся веществам. Выполните инструкции, используемых веществ.

##### **ВНИМАНИЕ!**

Смеситель был спроектирован и изготовлен для обработки мяса, поэтому обязательным условием является использование нетоксичных, нейтральных моющих средств, которые подходят для обеспечения гигиеничности компонентов, предназначенных для обработки пищевых продуктов.

## **5. Запуск в действие и остановка**

**15**

- 5.1 - Проверка правильности электрического присоединения
- 5.2 - Проверка наличия и эффективности защитных устройств
- 5.3 - Запуск в действие смесителя для мяса
- 5.4 - Остановка смесителя для мяса
- 5.5 - Изменение направления хода

## **6. Использование смесителя для мяса**

**16**

- 6.1 - Предписания
- 6.2 - Условия использования смесителя
- 6.3 - Опорожнение и очистка IP 30
- 6.4 - Опорожнение и очистка IP 50 - 120 M/B
- 6.5 - Опорожнение и очистка IP 50 - 80 - 120 - 180 BA
- 6.6 - Установка инструментов IP 30
- 6.7 - Установка инструментов IP 50 - 120 M/B
- 6.8 - Установка инструментов IP 50 - 80 - 120 - 180 BA

## **7. Техническое обслуживание**

**18**

- 7.1 - Предписания
- 7.2 - Предисловие
- 7.3 - Контроль, выполняющийся на нашем предприятии
- 7.4 - Контроль и проверки, выполняющиеся при установке
- 7.5 - Периодический контроль
- 7.6 - Очистка смесителя для мяса
- 7.7 - Смазка
- 7.8 - Вывод из эксплуатации
- 7.9 - Запасные части

## **8. Неполадки и их устранение**

**20**

- 8.1 - Неполадки, причины и их устранение

## **7 - Техническое обслуживание**

### **7.1 - Предписания**

**ВНИМАНИЕ!** Любая операция по техническому обслуживанию и очистке смесителя должна выполняться исключительно при остановленном приборе, отсоединённом от электрической сети. Место, где осуществляются действия по техническому обслуживанию, должно быть всегда чистым и сухим. **Запрещается** давать разрешение неквалифицированному персоналу на работу с прибором. **Запрещается** приближать тело, конечности или пальцы к шарнирным, режущим, не контролирующимся отверстиям и без соответствующей защиты (соответствующие перчатки, очки и т.д.). **Запрещается** использование бензина, растворителей или других воспламеняющихся веществ в качестве моющих средств: используйте коммерческие нетоксичные и не воспламеняющиеся растворители.

**Запрещается** использовать сжатый воздух для очистки прибора. В случае реальной необходимости, защищайте глаза при помощи очков с боковой защитой и ограничьте давление до максимум 2 физических атмосфер (1,9 бар). **Запрещается** работать вблизи открытого огня, который используется в качестве освещения, когда выполняются операции по проверке и техническому обслуживанию.

### **7.2 - Предисловие**

Качественное техническое обслуживание и правильное использование являются обязательными предпосылками для обеспечения производительности и безопасности смесителя. Для гарантии регулярного и постоянного функционирования смесителя для мяса и, кроме того, для избежания утраты гарантии, все возможные замены компонентов должны выполняться исключительно на подлинные запасные части.

### **7.3 - Контроль, выполняющийся на нашем предприятии**

Приобретённый Вами прибор был испытан на предприятиях изготовителя для проверки правильного ввода в эксплуатацию и необходимых регулировок.

В частности, изготовитель выполняет следующие проверки:

#### **Перед вводом в действие:**

- Контроль напряжения функционирования смесителя для мяса: оно должно соответствовать запросу покупателя.
- Контроль наличия всех предупреждающих табличек, табличек, сообщающих об опасности и табличек, содержащих технические данные и регистрационный номер.
- Контроль затяжки всех болтов.
- Контроль соответствия смесителя для мяса действующим нормам и содержанию данного руководства.

#### **При работающем смесителе для мяса:**

- Проверка эффективности защитных устройств; при открытии решётки смеситель для мяса должен остановиться.
- Общий контроль функционирования.
- Выполнение нескольких испытаний резки с целью проверки правильности настройки работающего смесителя для мяса для того типа работы, которую должно выполнить данное устройство.

### **7.4 - Контроль и проверки, выполняющиеся при установке**

Чтобы удостовериться, что прибор не был поврежден во время транспортировки или во время установки, необходимо выполнить тщательные проверки, которые перечисляются ниже:

### 6.3 - Опорожнение и очистка IP 30

1. Поместите дифференциальный выключатель в положение «0». Поднимите решётку, расцепите три шарнирных соединения «1», рис. 6.2.1, поднимите переднюю часть «5», рис. 6.2.1.
2. Полностью удалите перемешанный продукт и инструмент (винт) "2", рис. 6.2.1. Тщательно очистите устройство, см. Гл. 7.6.

### 6.4 - Опорожнение и очистка IP 50 - 120 M/B

Поместите дифференциальный выключатель в положение «0». Операция по опорожнению и мойке резервуара облегчается её возможностью вращаться вокруг себя, при помощи отцепления ручки «3», рис. 6.2.1. Поднимите рычаг «6» вплоть до освобождения стержня «4», который необходимо вынуть для удаления центрального винта. Поднимите крышку и снимайте, потянув вверх, инструменты. Тщательно очистите устройство, см. Гл. 7.6.

### 6.5 - Опорожнение и очистка IP 50 - 80 - 120 - 180 BA

Поместите дифференциальный выключатель в положение «0». Операция по опорожнению и мойке резервуара облегчается её возможностью вращаться вокруг себя, при помощи отцепления ручки «3», рис. 6.2.1. Поднимите крышку и снимите стержни «4», которые должны быть полностью вынуты для удаления винта. Потяните вверх инструмент. Тщательно очистите устройство, см. Гл. 7.6.

### 6.6 - Установка инструментов IP 30

Когда передняя часть «5», рис. 6.2.1, вставьте инструмент (винт) «2», рис. 6.2.1, в соответствующее для передачи место, держа его одной рукой в поднятом положении над резервуаром загрузки, закройте переднюю часть «5», рис. 6.2.1, вставив её в отведённое для неё место. Сцепите три шарнирных соединения «1», рис. 6.2.1 и закройте решётку «1», рис. 5.2.1.

### 6.7 - Установка инструментов IP 50 - 120 M/B

Для монтажа инструмента выполните операции, описанные в главе 6.4, в обратном направлении, обращая внимание на монтаж дистанционной распорки для двухлопастных моделей IP 50 и 120 B. Лопасты имеют различные муфты, таким образом, необходимо проконтролировать направление соединений для нахождения правильного гнезда. После завершения операций закройте решётку «1», рис. 5.2.1.

### 6.8 - Установка инструментов IP 50 - 80 - 120 - 180 BA

Для монтажа инструмента выполните операции, описанные в главе 6.5, в обратном направлении, обращая внимание на монтаж лопастей в правильное положение. Для облегчения данной операции на лопастях и на стержнях внутри резервуара проштампованы цифры, которые должны совпадать в момент монтажа. После завершения операций закройте решётку «1», рис. 5.2.1.

## 1 Поставка и гарантия

### 1.1 - Предисловие

Используемые в данном руководстве условные знаки направлены на привлечение внимания читателя к пунктам и операциям, представляющим собой опасность для личной безопасности операторов или к тем действиям, которые содержат в себе риск нанесения повреждений самому смесителю для мяса. Запрещается работать с прибором, если Вы не уверены, что правильно поняли информацию, содержащуюся в данных примечаниях.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Некоторые рисунки, содержащиеся в настоящем руководстве, в целях предоставления большей ясности, показывают прибор или его части с убранными панелями или картерами. Не используйте смеситель для мяса в подобных условиях, а работайте с ним исключительно при наличии всех защитных устройств правильно установленных и хорошо функционирующих.** Изготовитель запрещает частичное или полное воспроизведение данного руководства и его содержание не должно использоваться для не разрешённых им целей. Каждое нарушение будет преследоваться законом.

### 1.2 - Хранение и использование настоящего руководства

Цель настоящего руководства заключается в ознакомлении пользователей смесителя для мяса при помощи текста и пояснительных рисунков с предписаниями и главными критериями, относящимися к транспортировке, передвижению, эксплуатации и техническому обслуживанию самого смесителя для мяса. Перед использованием смесителя для мяса, внимательно ознакомьтесь с этим руководством.

Бережно храните его рядом с прибором, в легко и быстро доступном месте, чтобы при необходимости с ним можно было проконсультироваться. Если руководство было утеряно или повреждено, вышлите запрос Вашему продавцу или прямо на предприятие на получение копии.

В случае передачи смесителя для мяса третьему лицу, сообщите изготовителю данные нового владельца. Руководство отражает техническое состояние на момент продажи прибора и не может считаться несоответствующим, если в следствии новых исследований оно подверглось обновлению. Для данной цели, изготовитель сохраняет за собой право обновлять продукцию и соответствующие руководства без необходимости в обновлении предыдущих устройств и руководств, за исключением исключительных случаев.

В случае сомнений, проконсультируйтесь с ближайшим центром по оказанию технической помощи или напрямую с предприятием-изготовителем. Изготовитель стремится к постоянному улучшению своей продукции.

Для данной цели, предприятие-изготовитель будет благодарно за получение указаний и предложений, направленных на улучшение прибора и/или руководства к нему. Устройство поставляется пользователю на гарантийных условиях, действительных на момент приобретения. Для получения разъяснений, свяжитесь с Вашим поставщиком.

### 1.3 - Гарантия

Категорически запрещается разбирать смеситель для мяса. При обнаружении любой неполадки, обращайтесь на предприятие-изготовитель. Любая попытка демонтажа, внесения изменений или, в общем, разборки любого компонента смесителя для мяса пользователем или неквалифицированным персоналом приводит к утрате **декларации о соответствии**, изданной в соответствии с нормами директивы СЕЕ 98/37, аннулирует гарантийное обязательство и освобождает предприятие-изготовителя от ответственности, являющейся результатом подобных действий.

Изготовитель также не несёт ответственности в следующих случаях:

- неправильная установка;
- неправильное использование смесителя для мяса несоответственно обученным персоналом;

- использование, противоречащее нормам страны использования;
- отсутствие или неправильное техническое обслуживание;
- использование не подлинных или не подходящих к модели запасных частей;
- полное или частичное несоблюдение инструкций.

#### 1.4 - Описание смесителя для мяса

Смеситель, который Вы приобрели, является простым, высокоэффективным и мощным прибором. Поскольку необходимо использовать его для смешивания пищевых продуктов, компоненты, которые могут вступить в контакт с пищевыми продуктами были тщательно отобраны для обеспечения максимальной гигиеничности. Инструмент (винт) сделан из нержавеющей стали для обеспечения максимальной длительности служения и максимальной гигиеничности.

Модель на 25 кг. (IP 30) имеет только один винт, в то время как смесители на 50 кг (IP 50) и 120 кг (IP 120) выпускаются в разных вариантах:

1. IP 50 M с одним винтом,
2. IP 50 B с двумя винтами,
3. IP 50 BA с двумя винтами и двумя параллельными осями,
4. IP 120 M с одним винтом,
5. IP 120 B с двумя винтами
6. IP 120 BA с двумя винтами и двумя параллельными осями

Модели на 80 кг. (IP 80 BA) и 180 кг (IP 180 BA) существуют только в одном варианте с двумя винтами, которые вращаются один напротив другого, на двух параллельных осях. В двухлопастных смесителях на 50 кг (IP 50 B) и 120 кг (IP 120 B), вращение винтов происходит один напротив другого на одной и той же оси вращения. Значение буквы **M** после модели является сокращением итальянского слова «однолопастный», **B** – «двухлопастный» и **BA** – «двухосевой».

Для облегчения опорожнения резервуара в модели на 25 кг (IP 30), достаточно полностью поднять переднюю часть, извлечь винт, после завершения смешивания продуктов и при выключенном двигателе. Во всех других моделях (IP 50 - 120 M/B - IP 50—80—120 - 180 BA) достаточно выполнить операции с соответствующей ручкой и повернуть сам резервуар после открытия защитной решётки. Управления расположены в легкодоступном положении и состоят из кнопочной панели в 24 вольт. Во время проектирования смесителя для мяса особое внимание было обращено на облегчение выполнения операций по очистке, в частности, благодаря следующему техническому исполнению:

- лёгкость в извлечении винта без использования инструментов,
- все электрические части изготовлены в соответствии с минимальной степенью защиты IP 56.

Модели, представленные в данном руководстве, были сделаны в соответствии с Директивой СЕЕ 98/37 и её последующими изменениями. При несчастных случаях, изготовитель не несёт ответственности, если прибор был изменен, разобран, если были сняты защитные устройства или он был использован для целей, непредусмотренных изготовителем.

#### 1.5 - Предусмотренное использование

Смеситель был спроектирован и изготовлен для смешивания мяса для колбасных изделий.

Он должен использоваться в профессиональной среде и персоналом, работающим в данном секторе. Персонал, который назначается на использование смесителя для мяса, должен быть ознакомлен с настоящим руководством перед началом его эксплуатации. Поскольку смеситель подходит для обработки мяса, он не имеет особых требований к окружающей среде. В любом случае, рекомендуется держать его в закрытых помещениях, защищённым от непогоды или больших термических перепадов. При использовании модели на 25 кг. (IP 30), убедитесь, что прибор надёжно расположен на твердом рабочем столе. Все другие модели оснащены тормозными колёсами.

#### 5.4 - Остановка смесителя для мяса

Для выполнения остановки, нажмите на кнопку «1» (остановка электродвигателя), погаснет красный световой указатель «5». Световой указатель «2» продолжит гореть и показывать, что устройство всё ещё получает ток. Таким образом, поместите дифференциальный выключатель, установленный сверху смесителя для мяса, в положение «0» для отсоединения смесителя.

#### 5.5 - Изменение направления хода

Нажмите на кнопку изменения направления хода «4», включая в действие, таким образом, вращение инструмента в противоположном направлении ходу движения.

**Примечание:** После окончания каждой рабочей смены, когда Вы выключаете устройство, необходимо поместить дифференциальный выключатель в положение «0».

### 6 - Использование смесителя для мяса

#### 6.1 - Предписания

##### **ВНИМАНИЕ!**

Только квалифицированный персонал может выполнять операции с устройством.

Перед началом использования, оператор должен удостовериться, что все защитные устройства находятся на месте и что средства защиты присутствуют и эффективны. В противном случае, выключите устройство и обратитесь к ответственному за техническое обслуживание.

Необходимо предусмотреть вокруг смесителя для мяса наличие соответствующей иллюминации для гарантии правильности видения для оператора. Выполните различные операции при холостом ходе под наблюдением специализированного персонала для приобретения необходимого навыка для работы в условиях соблюдения техники безопасности.

#### 6.2 - Условия использования смесителя

В смеситель загружается продукт, когда дифференциальный выключатель выключен и находится в положении «0». Продукт для смешивания должен полностью вмещаться внутри резервуара загрузки. Необходимо обращать внимание на то, чтобы не превысить максимальный допустимый вес. Закройте решётку и выполните операции по запуску (гл. 5).

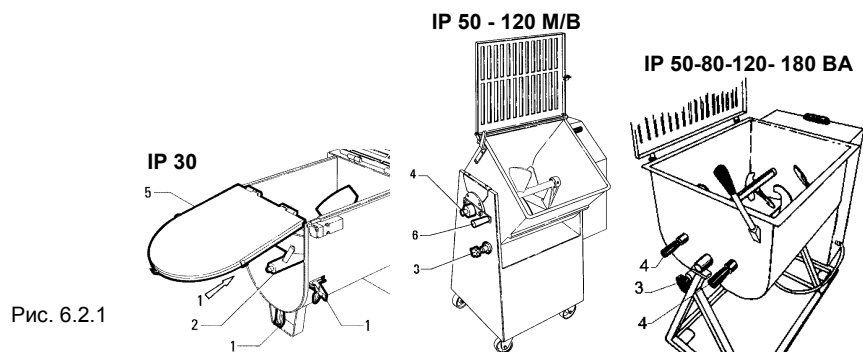
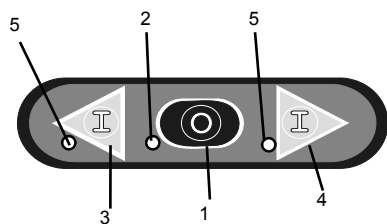


Рис. 6.2.1

## 5 - Запуск в действие и остановка

### 5.1 - Проверка правильности электрического присоединения

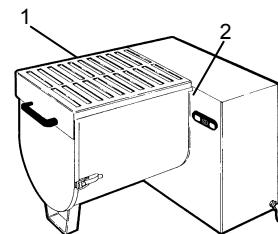


Поместите дифференциальный выключатель, установленный сверху смесителя для мяса, в положение «1». Зелёный световой указатель «2» должен светиться, это значит, что прибор получает ток. Нажмите на кнопку хода «3», после этого загорится красный указатель «5», и сразу же за ней нажмите на кнопку остановки «1», проверяя функционирование. Нажмите на кнопку хода «4», после этого загорится красный указатель «5», и сразу же за ней нажмите на кнопку остановки «1», проверяя, чтобы направление вращения было

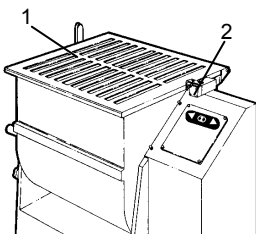
противоположным кнопке «3».

### 5.2 - Проверка наличия и эффективности защитных устройств

IP 30 M



IP 50 - 120 M/B



IP 50-80-120-180 BA

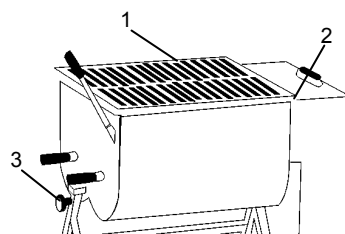


Рис. 5.2.1

#### 1 Защитная решётка инструмента (Рис. 5.2.1)

Проверка осуществляется при помощи визуального контроля наличия и целостности защитной решётки инструмента.

#### 2 Микровыключатель (Рис. 5.2.1)

Когда прибор работает, поднимите решётку до тех пор пока не включится микровыключатель и не остановит устройство.

Если это не произойдёт, обратитесь к официальному дилеру или прямо к изготовителю.

**ВНИМАНИЕ!** В случае отсутствия, не целостности или неправильной регулировки картера или в случае неправильного функционирования описанных выше защитных устройств, выключите прибор и обратитесь в «Центр обслуживания» для восстановления смесителя для мяса в рабочее состояние.

### 5.3 - Запуск в действие смесителя для мяса

Переместите дифференциальный выключатель питания смесителя для мяса с положения «0» в положение «1». Световой указатель «2» смесителя для мяса под напряжением должен загореться.

Нажмите на кнопку хода «3» для запуска инструмента.

## ВНИМАНИЕ!

Размеры продукта для смешивания должны быть такими, чтобы можно было его полностью поместить в резервуар и продукт не должен никогда превышать вес в 25 кг для модели IP 30, 50 кг для IP 50M/B, 80 кг для IP 80 BA, 120 кг для 120M/B и 180 кг для IP 180BA.

### 1.6 - Непредусмотренное использование

Смеситель должен использоваться исключительно для целей, предусмотренных изготовителем, в частности:

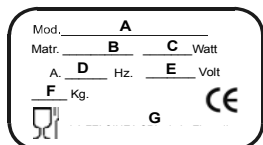
- **Запрещается** использование смесителя для мяса для смешивания пищевых продуктов, отличающихся от мяса.
- **Запрещается** использование смесителя для мяса, если оно не было правильно установлено вместе со всеми защитными приспособлениями для избежания риска нанесения серьёзных ранений людям.
- **Запрещается** прикасаться к электрическим компонентам без предварительного отсоединения смесителя для мяса от линии электропитания: **имеется риск электрического удара.**
- **Запрещается** обработка продуктов, размеры которых превышают объём, который может полностью вмещаться в резервуар.
- **Запрещается** носить предметы одежды, несоответствующие нормам по технике безопасности. Необходимо проконсультироваться с работодателем в отношении действующих предписаний по технике безопасности и использования защитных устройств.
- **Запрещается** запускать в действие устройство в аварийном режиме. Перед использованием смесителя для мяса, удостоверьтесь, что все условия, содержащие риск для безопасности были устранены. При присутствии любой неисправности, остановите устройство и предупредите персонал по техническому обслуживанию.
- **Запрещается** давать разрешение неквалифицированному персоналу на работу с устройством. Оказание первой помощи в случае несчастного случая с электрическим током предусматривает, в первую очередь, отдаление пострадавшего от провода (поскольку, обычно он теряет сознание). Это опасная операция. Пострадавший, в данном случае, становится проводником тока: если Вы до него дотронетесь, то получите электрический удар. Поэтому необходимо выключить контакты прямо на клапане электропитания линии или, если это невозможно, отдалить жертву при помощи изолирующих материалов (деревянных палок или палок из ПВХ, ткани, кожи и т.д.). Необходимо сразу же вызвать медицинский персонал и отвезти пострадавшего в медицинское учреждение.
- **Запрещается** использование смесителя для мяса в окружающей среде, где имеется наличие легко воспламеняющегося газа.
- **Запрещается** выполнять операции без получения предварительного разрешения.
- **Необходимо учитывать** процедуры, установленные для выполнения технического обслуживания и оказания технической помощи.

## 1.7 - Анаграфические данные

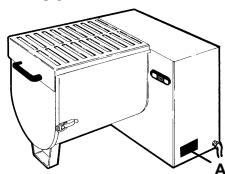
Точное описание «Модели», «Регистрационного номера» и «Года выпуска» смесителя для мяса облегчает нахождение быстрых и эффективных ответов нашим персоналом по оказанию технической помощи. Рекомендуется указывать модель и регистрационный номер смесителя для мяса каждый раз, когда Вы связываетесь со службой по оказанию технической помощи. Данные находятся на табличке, показанной на рисунке 1.7.1. Советуем записать на память данные Вашего смесителя для мяса.

Модель.....  
Регистрационный номер.....  
Год выпуска.....  
Тип.....

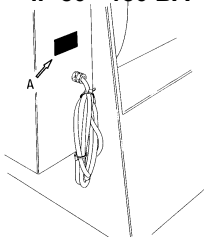
a = модель прибора  
b = регистрационный номер  
c = мощность двигателя в Ваттах  
d = частота  
e = напряжение питания, выраженное в Вольтах  
f = вес прибора в кг.  
d = предприятие изготовитель



IP 30 M



IP 80 - 180 BA



IP 50 - 120 M/B

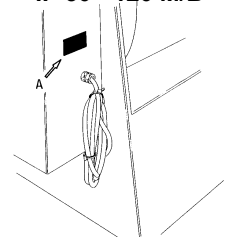


Рис. 1.7.1

## ВНИМАНИЕ!

Категорически запрещается вносить изменения в данные, указанные на табличке.

## 1.8 - Защита и защитные устройства

### ВНИМАНИЕ!

Перед началом использования машины, необходимо удостовериться в правильном расположении и в целостности защитных устройств.

При каждом начале рабочей смены необходимо проверять их наличие и эффективность. В противном случае, поставьте в известность ответственного за техническое обслуживание.

1 - Защитная решётка инструмента.

Её цель состоит в предотвращении случайного контакта рук с инструментом (рис. 1.8.1).

2 - Микровыключатель (Рис. 1.8.1).

3 - Ручка торможения резервуара в моделях IP 50 - 120 M/B - IP 50 - 80 - 120 - 180 BA.

4 - Ручка управления блокировки инструмента (винта) в его положении (IP 50 - 120 M/B - IP 50 - 80 - 120 - 180 BA).

IP 50 - 120 M/B

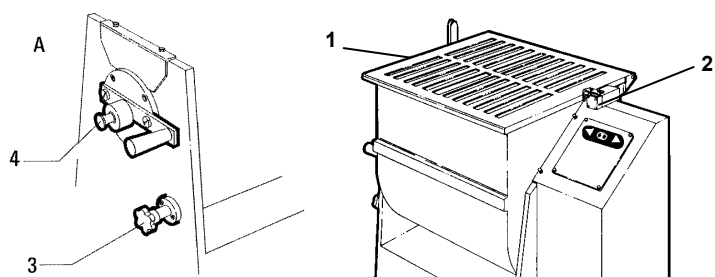


Рис. 1.8.1

## 4 - Управления и указатели

### 4.1 - Список управлений и указателей

#### 1 Кнопка остановки

- Она чёрного цвета.
- Нажмите на неё для остановки двигателя движения винта.

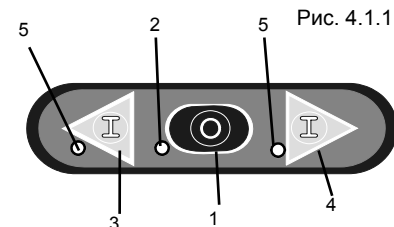


Рис. 4.1.1

#### 2 Световой указатель напряжения в сети

- Он зелёного цвета
- Он показывает наличие соединения машины с электрической сетью. Он находится на кнопке остановки «1», окрашен в зелёный цвет и горит всегда, когда прибор присоединен к электрической сети.

#### 3 Кнопка хода

- Она серого цвета.
- Нажмите на неё для запуска в действие лопасти.

#### 4 Кнопка реверса

- Она серого цвета.
- Нажмите на неё для запуска в действие лопасти в противоположном направлении, по отношению к кнопке «3».

#### 5 Световой указатель хода

- Он красного цвета.
- Показывает, что инструмент смесителя для мяса находится в движении. Он расположен рядом с кнопкой хода «3», окрашен в красный цвет и виден только когда нажимается на кнопку «3».

### 4.2 - Настенная кнопочная панель

**ВНИМАНИЕ!** Настенная кнопочная панель должна находиться рядом с прибором. Доступ к кнопочной панели не должен загромождаться, таким образом, чтобы ею можно было воспользоваться в случае плохого функционирования, несчастных случаев, паники и т.д.: провод, соединяющий настенную кнопочную панель с прибором, должен быть в исправном состоянии и его необходимо периодически контролировать.



### 3.3.4 - Передвижение смесителя для мяса модели IP 30

#### **ВНИМАНИЕ!**

Машина должна подниматься при помощи подъёмной тележки с соответствующей грузоподъёмностью.

Проконтролируйте стабильность и расположение груза на вилках, в частности, на скользких или наклонных поверхностях. Во время передвижения, необходимо держать груз как можно ниже для гарантии большей стабильности, а также лучшей видимости. Расширьте вилки тележки для того, чтобы как можно лучше закрепить захват.

Для перемещения смесителя вручную, действия должны выполняться не менее двух рабочих, поскольку вес смесителя для мяса составляет 45 кг.

### 3.3.5 - Передвижение смесителя для мяса модели IP 50 - 120 М/В - IP 50-80 - 120-180 ВА

Смесители IP 50 - 120 М/В - IP 50-80-120-180 ВА оснащены колёсами и поэтому их перемещение выполняется вручную.

### 3.4 - Присоединение к электрической установке

#### **ВНИМАНИЕ!**

Проверьте, чтобы линия питания соответствовала значению, указанному на опознавательной табличке смесителя для мяса. Любая операция должна выполняться исключительно специализированным персоналом и имеющим разрешение назначенного ответственного лица. Выполните соединение к сети, оборудованной эффективным заземлением.

При необходимости используйте удлинители, которые соответствуют цели и гарантируют безопасность выполнения работы. Сечение провода удлинителя должно быть больше, по сравнению с токоподводящим проводом смесителя для мяса. Это поможет избежать опасного перегрева.

Избегайте перегибания и растяжения провода, поскольку это может привести к разрыву проводов.

### 3.4.1 - Трёхфазный прибор в 400 Вольт, 50/60 Гц и трёхфазные приборы в 230 Вольт, 50/60 Гц.

Смеситель, оборудованный данным образом, имеет токоподводящий кабель длиной в, примерно, 2,5 метра и с сечением 4x1 мм в модели IP 30, 4x1,5 мм в моделях IP 50 – 120 М/В – IP 50-80-120-180 ВА. Присоедините провод к сети трёхфазного питания, вставив дифференциальный магнитотермический выключатель с соответствующим значением. Всегда присоединяйте заземляющий кабель.

### 3.4.2 - Однофазный прибор в 230 Вольт, 50/60 Гц.

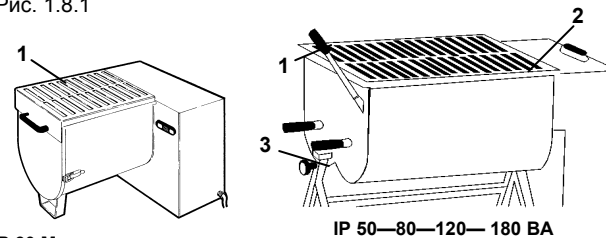
Смеситель, оборудованный данным образом, имеет токоподводящий кабель длиной в, примерно, 1,5 метра и с сечением 3x1,5 мм для всех моделей. Присоедините провод к сети однофазного питания в 220 Вольт, 50/60 Гц., вставив дифференциальный магнитотермический выключатель с соответствующим значением.

При наличии напряжения отличающегося от перечисленных выше, необходимо проконсультироваться с изготовителем и в подобных случаях установка поставляется без штепселя шнура питания.

При необходимости в удлинении токоподводящего провода, используйте провод такого же сечения, как тот, который был установлен изготовителем.

Для проверки правильности электрического присоединения, см. Главу 5.1.

Рис. 1.8.1



IP 30 M

IP 50—80—120— 180 BA

**ВНИМАНИЕ!**  
Категорически запрещается вскрывать защитные устройства.

### 1.9 - Предупреждающие таблички и таблички, сообщающие об опасности

**ВНИМАНИЕ!**  
Когда прибор присоединен к электрической сети, запрещается выполнять работы с электрическими компонентами: имеется риск электрического удара. **Необходимо учитывать предупреждения, указанные на табличках. Несоблюдение может привести к несчастным случаям, даже со смертельным исходом.**

Необходимо удостовериться, что таблички всегда находятся на месте и их можно легко прочесть. В противном случае, поместите их или замените.



Рис. 1.9.2

### 1.10 - Рабочее место

На рисунке 1.10.1 показано правильное положение, которое оператор должен занимать для оптимизации работы с прибором.

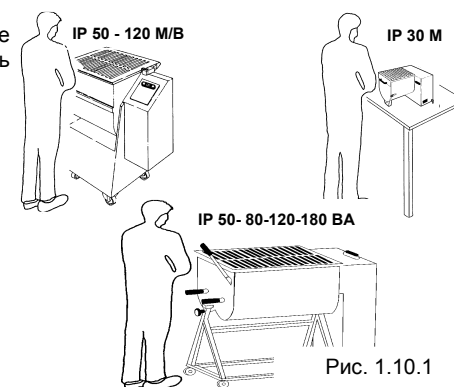


Рис. 1.10.1

### 1.11 - Условия окружающей среды

Прибор предусмотрен для работы в следующих условиях окружающей среды:

- минимальная температура окружающей среды: -5 °C;
- максимальная температура окружающей среды: +40 °C;
- относительная влажность: 50% при 40 °C.

### 1.12 - Освещение

Место установки смесителя должно иметь достаточное естественное и искусственное освещение, в соответствии с действующими нормами в стране установки смесителя для мяса. В любом случае, освещение должно соответствовать действующим нормам в стране предназначения смесителя для мяса и не должно создавать опасных отблесков. Освещение должно позволять ясное чтение надписей на панелях управления и возможность лёгкого нахождения аварийных кнопок.

### 1.13 - Вибрация

Прибор передаёт рабочему столу незначительную вибрацию.

### 1.14 - Защитные устройства по технике безопасности

Не требуется присутствие специальных приспособлений. Рекомендуется использование резиновых перчаток, в соответствии с нормами по технике безопасности, и которые подходят для работы с пищевыми продуктами.

## 2 - Технические характеристики

### 2.1 - Главные детали

Для облегчения понимания руководства ниже перечисляются и показываются на рисунке 2.1.1 главные компоненты смесителя для мяса.

- 1- Электродвигатель.
- 2- Основание.
- 3- Резервуар.
- 4- Передаточный вал.
- 5- Инструмент (винт).
- 6- Защитная решётка.
- 7- Управления.
- 8- Ременная передача.

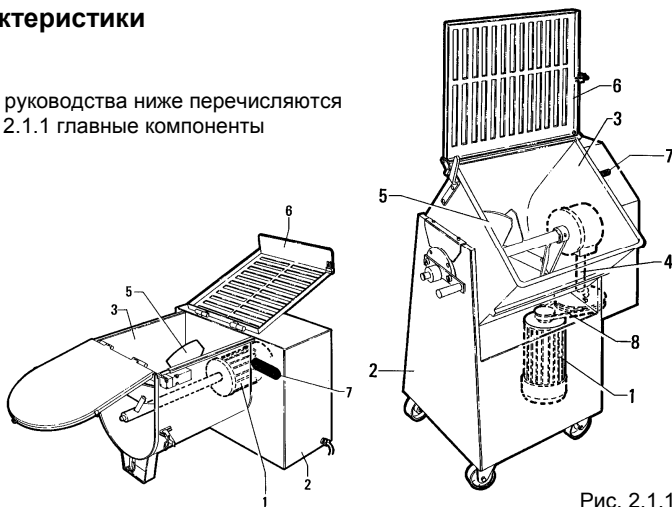


Рис. 2.1.1

### 2.2 - Технические данные

		IP 30 M	IP 50 M	IP 50 B	IP 80 BA	IP 120 M	IP 120 B	IP 180 BA
Мощность	Ватт/л.с.	1460-2	1500-2	1500-2	1850-2,5	1850-2,5	1850-2,5	2200-3
Разм. резервуара	мм	300x390	400x470	400x470	620x500	640x500	640x500	995x550
Производительность	кг/л.	25/37	50/87	50/87	80/110	120/165	120/165	180/250

### 2.3 - Размеры и вес смесителя для мяса

		IP 30 M	IP 50 M	IP 50 B	IP 80 BA	IP 120 M	IP 120 B	IP 180 BA
Макс. размеры	мм	490x650xH920	830x500xH1540	830x500xH1540	1000x800xH1640	1100x700xH1640	1100x700xH1640	1405x1290xH1710
Вес	мм	53	110	114	128,5	134,5	140	170

### 3.2.1 - Список, входящего в набор материала

В упаковку смесителя для мяса входит следующий материал:

руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию (данная брошюра) – 1 шт.

### 3.3 - Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Место, где Вы намереваетесь установить машину должно иметь твёрдую поверхность, а опорная поверхность должна обеспечивать опору в условиях полной безопасности.

Кроме того, необходимо расположить машину, сохраняя вокруг неё свободное пространство и учитывая размеры опоры, указанные на рис. 2.4.1. Это обеспечивает большое удобство управления при выполнении рабочих фаз и гарантирует доступ для осуществления последующих действий по техническому обслуживанию.

Необходимо предусмотреть вокруг смесителя для мяса наличие соответствующей иллюминации для гарантии правильности видения для оператора, назначенного на использование смесителя.

#### 3.3.1 - Установка IP 30

Перемещение упаковки выполняется при помощи подъёмной тележки или других сходных устройств, поскольку машина поставляется в картонной упаковке. Для перемещения упаковки вручную, действия должны выполнять не менее двух рабочих, поскольку вес упаковки составляет 55 кг.

- Откройте картонную коробку.
- Уберите целлофан, который оборачивает машину и любой другой упаковочный материал, находящийся внутри коробки.
- Для перемещения смесителя для мяса, действия должны выполнять не менее двух рабочих, поскольку его вес составляет 45 кг.

#### ВНИМАНИЕ!

Для любого перемещения смесителя для мяса вручную, действия должны выполняться двумя рабочими.

#### 3.3.2 - Установка IP 50 - 120 M/B - IP 50 - 80 - 120 - 180 BA

Перемещение упаковки выполняется при помощи подъёмной тележки или других сходных устройств, поскольку машина поставляется на деревянной паллете, защищённая картонной упаковкой.

- Уберите две ленты, которые прикрепляют картонную коробку к паллете.
- Снимите картонную коробку.
- Уберите целлофан, который оборачивает машину и любой другой упаковочный материал, находящийся внутри коробки.

#### 3.3.3 - Переработка упаковочного материала

Такие компоненты упаковки как картон, нейлон и древесина принадлежат к категории твёрдых городских отходов, поэтому они могут свободно перерабатываться.

В случае, если прибор поставляется в страны, в которых существуют особые нормы, отправляйте упаковочный материал на переработку в соответствии с действующими нормами.

### 2.5 - Уровень шума

Исследования испускаемого устройством шума показывают, что уровень шума ниже 70 дБА. При наличии запроса, изготовитель может поставить копию испытания уровня шума.

## 3 - Испытание, транспортировка, поставка и установка

### 3.1 - Испытание

Приобретённый Вами смеситель был испытан на наших предприятиях для проверки хорошего функционирования и правильности регулировки. Во время данных испытаний проводятся контроль работы на материале, идентичном материалу, который обрабатывается пользователем.

### 3.2 - Поставка и перемещение смесителя мяса

Весь отправленный материал был тщательно испытан перед его поставкой перевозчику. За исключением заключения специального соглашения с клиентом или при выполнении транспортировки в особенно трудных условиях, смеситель модели IP 30 упаковывается в картонную коробку, а модели IP 50 - 120 M/B - IP 50-80-120-180 BA размещаются на деревянной паллете и защищаются при помощи коробки и обвязки. Размеры упаковки приводятся на рисунке 3.2.1. При получении смесителя для мяса, проверьте целостность упаковки.

При наличии повреждений упаковки, сделайте в накладной перевозчика запись следующего типа: «Принимаю с оговоркой ...» и укажите причину.

После открытия упаковки, при наличии действительно повреждённых компонентов смесителя для мяса отправьте жалобу перевозчику в течение трёх дней со дня, указанного в документах.

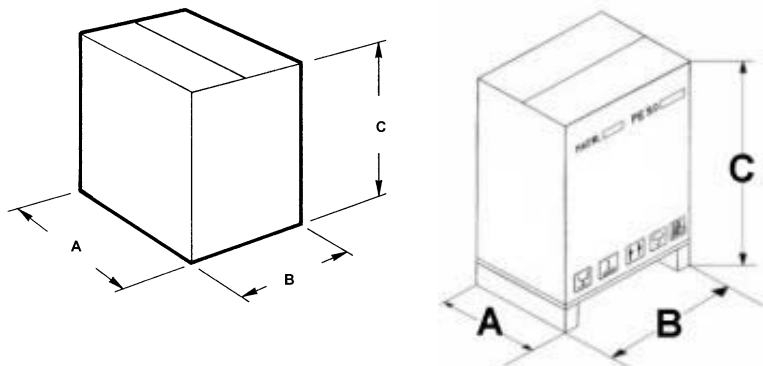


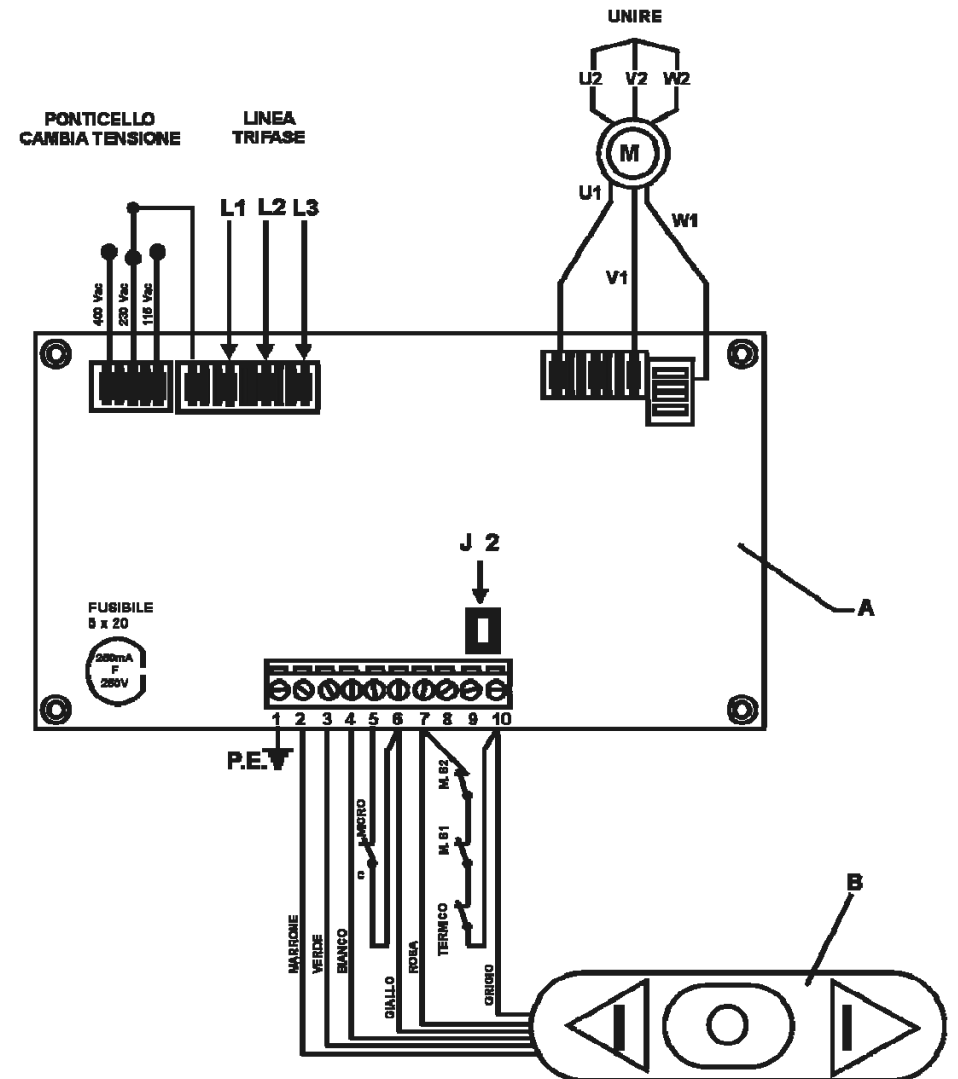
Рис. 3.2.1

Модель	Упаковка (мм) (АхВхС)	Вес брутто (кг)
IP 30 M	1200x800xH800	64,5
IP 50 M	800x1200xH1300	133
IP 50 B	800x1200xH1300	137
IP 80 BA	1200x670xH1250	151

Модель	Упаковка (мм) (АхВхС)	Вес брутто (кг)
IP 120 M	800x1200xH1300	156,5
IP 120 B	800x1200xH1300	162
IP 180 BA	1500x800xH1250	180

## 2.4 - Электрические схемы

### 2.4.1 - Трёхфазная электрическая схема в 400 В. (Рис. 2.4.1)



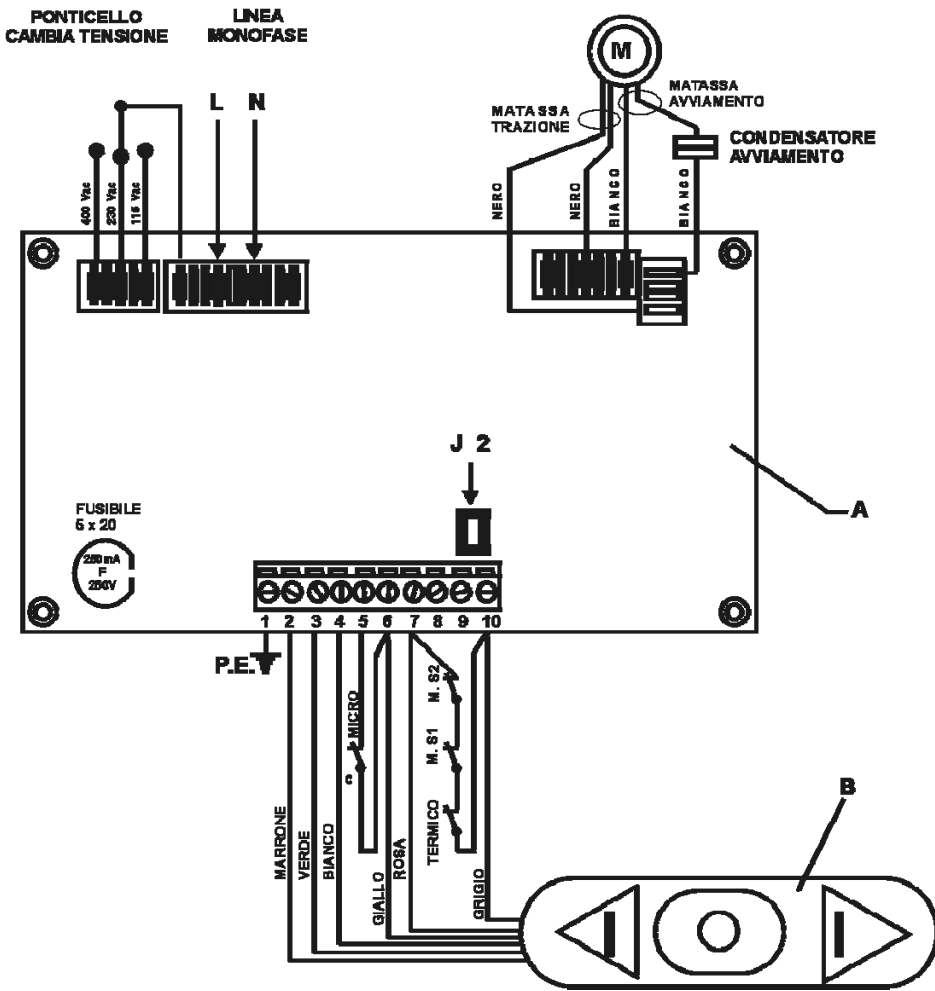
Условные обозначения:

A = плата управления двигателя  
B = клавиатура управления хода  
вперёд/назад

C = датчик безопасности  
M = двигатель  
L1, L2, L3 = трёхфазная линия

Рис. 2.4.1

2.4.2 - Однофазная электрическая схема в 230 В. (Рис. 2.4.2)



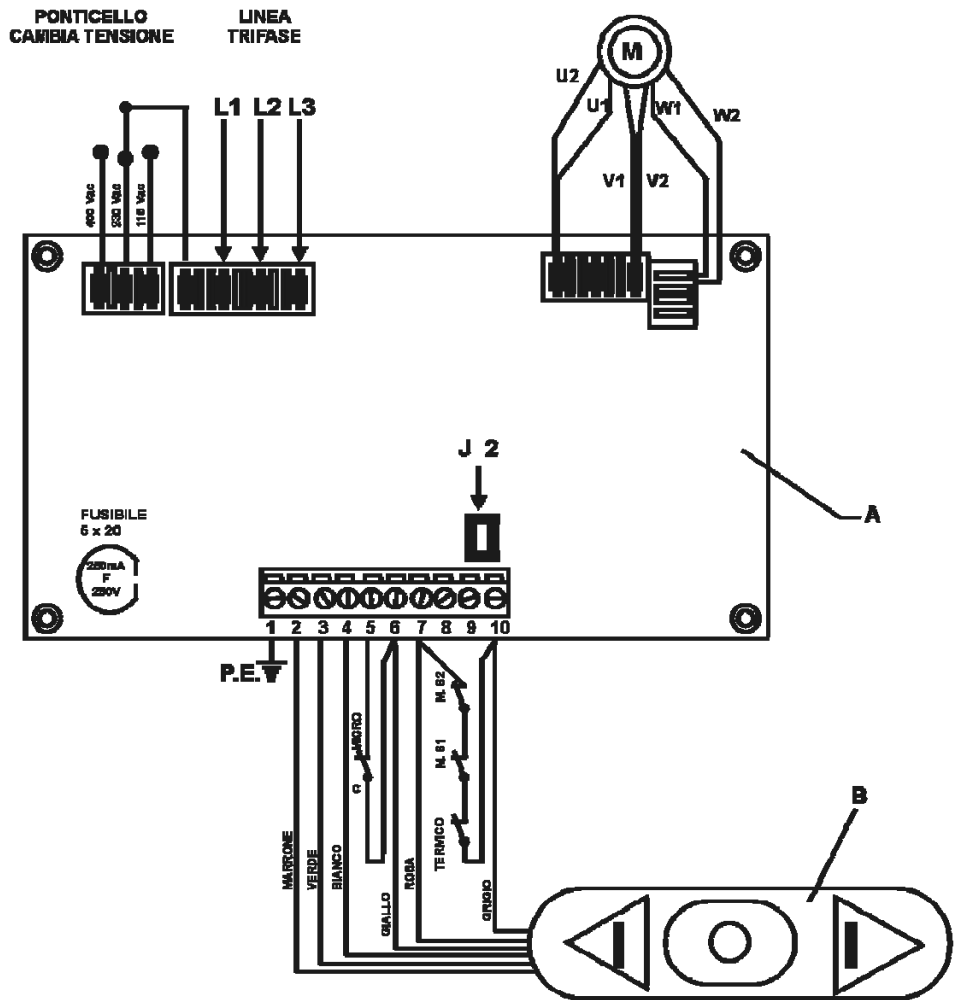
Условные обозначения:

- A = плата управления двигателя  
 B = клавиатура управления хода вперёд/назад  
 C = датчик безопасности  
 M = двигатель  
 L, N = однофазная линия

Рис. 2.4.2

2.4.3 - Трёхфазная электрическая схема, присоединённая к 230 В. (Рис. 2.4.3)

Рис. 2.4.3



Условные обозначения:

- A = плата управления двигателя  
 B = клавиатура управления хода вперёд/назад  
 C = датчик безопасности  
 M = двигатель  
 L1, L2, L3 = трёхфазная линия