

Инструкция по эксплуатации Автоматическая мясорубка MEW 721-723

Аппарат №
Дата выпуска:

Пожалуйста, храните в безопасном
месте для дальнейшего
использования!



Машиностроительный завод Dornhan GmbH
Адрес: P.O. Box 1123
D-72173 Dornhan/Шварцвальд
Телефон: +49 (0)7455 93 1-0
Факс: +49 (0)7455 22 63
<http://www.mado.de>
Электронный адрес: info@mado.de
Германия

MADO France SARL
Адрес: Улица Zornhoff
F-67 700 Saverne
Телефон: +33 (0) 388 02 12 20
Факс: +33 (0) 388 02 12 21
<http://www.mado-france.fr>
Электронный адрес: info@mado-france.fr
Франция



Раздел	Страница
1...Важная информация.....	3
1.1...Используемые символы.....	3
1.2...Использование по назначению.....	3
1.3...Исключение из обязательств.....	3
1.4...Инструкции по безопасности.....	3
1.5...Оборудование для обеспечения безопасности.....	3
1.5.1...Главный выключатель и кнопка аварийной остановки.....	4
1.5.2...Крышка.....	4
1.5.3...Защита выпускного отверстия (опция).....	4
2...Устройство аппарата.....	5
2.1...Общее.....	5
2.2...Функция перемешивания.....	5
2.3...Основной винт.....	5
2.4...Корпус.....	5
2.5...Стандартная система резки.....	5
2.6...Система нарезки с сепаратором (опция).....	6
3...Содержимое упаковки.....	6
4...Эксплуатация.....	6
4.1...Включение/выключение аппарата.....	6
4.2...Главный выключатель и кнопка отмены.....	6
4.2.1...Главный выключатель.....	6
4.2.2...Кнопка реверс.....	7
4.3...Функции приборной панели.....	7
4.3.1...Главный винтовой привод.....	7
4.3.2...Функция перемешивания.....	7
5...Сборка мясорубки.....	7
5.1...Корпус.....	7
5.2...Главный шнек.....	7
5.3...Системы резки Унгер В98 и Энтерпрайз Е32.....	7
5.4...Лопасть мешалки.....	8
5.5...Демонтаж отдельных компонентов.....	8
6...Ввод в эксплуатацию.....	8
6.1...Промежуточное хранение.....	8
6.2...Установка мясорубки.....	8
6.3...Начальная очистка.....	8
6.4...Проверка направления вращения.....	8
6.5...Ввод в эксплуатацию.....	9
7...Очистка.....	9
7.1...Очистка главного винтового привода.....	9
7.1.1...Очистка зоны вокруг привода.....	9
7.2...Очистка главного винта.....	9
7.3...Санитарный план.....	10
8...Техническое обслуживание.....	11
8.1...Запасные части.....	11
8.2...Смена клинового ремня.....	11
8.3...Главный винтовой привод.....	11
8.3.1...Смена смазочного материала для зубчатых передач.....	11
8.4...Электрооборудование.....	12
9...Исправление дефектов.....	13
10...Технические данные.....	14
11...Список запасных частей.....	14

Приложение: схема электрооборудования

1. Важная информация

1.1. Используемые символы

Очень важно, чтобы Вы обратили внимание на информацию, демонстрируемую рядом со следующими символами:



Предупреждение об опасности жизни и конечностям



Предупреждение о высоком напряжении в сети



Общее правило!



Дополнительная информация
Информация, следующая после данных символов, является дополнительной.

8. Процедура

Все процедуры пронумерованы в соответствии с их индивидуальной последовательностью.



Результат действия
Этот символ обозначает предварительное условие для выполнения или результат действия.

В данной инструкции по эксплуатации автоматическая мясорубка MEW 721-723 в дальнейшем будет обозначаться как мясорубка или аппарат.

1.2. Использование по назначению

Данная мясорубка предназначена для рубки свинины, говядины, баранины, рыбы, птицы, жира или смесей, состоящих из вышеперечисленного.

Для других заготовок необходимо подтверждение MADO. Использование мясорубки для целей, отличных от назначенных, может быть опасным и строго запрещено.



Мясо для рубки не должно быть крупно нарезано или содержать инородных тел.

MADO не может ни гарантировать, ни принять на себя обязательство по ущербу, причиной которого является использование аппарата не по назначению.

1.3. Исключение из обязательств

Мы не можем ни гарантировать, ни принять на себя обязательство по случаям поломки или нанесения ущерба, причиной которых явилось несоблюдение или нарушение правил безопасности или мер предосторожности, содержащихся в данной инструкции по эксплуатации (ни по нарушениям в общем смысле этого слова).

1.4. Инструкция по безопасности



Перед использованием аппарата, прочитайте инструкции по эксплуатации и держите их под рукой. Изучите инструкцию целиком!

Владелец мясорубки должен обеспечить надлежащую информированность и ознакомление рабочего персонала с пунктами данной инструкции по эксплуатации, а также инструктировать его об использовании аппаратуры, обеспечивающей безопасность работы.

Перед использованием проверьте, чтобы вся аппаратура, обеспечивающая безопасность, функционировала правильно. (>Раздел 1.5)

Проблемы, связанные с оборудованием, обеспечивающим безопасность работы, всегда должны устраняться перед использованием аппарата!

Все обозначения/данные на аппарате, отображающие сведения о безопасности или угрозе, должны быть разборчивыми, читабельными.



Аппарат не должен быть преобразован, изменен или расширен без предварительного разрешения от MADO. Это касается, в частности, и установки и изменения оборудования, обеспечивающего безопасность работы!



Аппарат должен быть немедленно выключен в случае какой-либо неисправности! Нажмите кнопку «Аварийная остановка» или выключите главный выключатель и обезопасьте его фиксатором. Все неполадки должны быть устранены перед повторным использованием аппарата.

Используйте только оригинальные запчасти и детали MADO GmbH!

Все инструкции должны предоставляться с аппаратом при продаже.

1.5. Оборудование для обеспечения безопасности

продаже.



Оборудование для обеспечения безопасности никогда не должно сниматься, изменяться, подделываться или использоваться в каких-либо иных целях!

Нарушение данного условия освобождает MADO от всех обязательств.



Аппарат всегда сначала должен выключаться с помощью главного выключателя перед снятием какого-либо оборудования, обеспечивающего безопасность или деталей корпуса с целью починки или хранения.

Выключите аппарат с помощью главного выключателя и не пользуйтесь им, убрав под замок.



Главный выключатель на аппаратах, оснащенных преобразователями частоты, вентиляторами или нагревателями, не предназначен для отсоединения всех частей от сетевой розетки!

-Выдерните сетевой штепсель-

1.5.1. Главный выключатель и кнопка аварийной остановки

В случае опасности или необходимости ремонта, мясорубка может быть выключена с помощью главного выключателя [4a]. Кнопка аварийной остановки [4b] спроектирована как кнопка для запуска быстрого прекращения работы аппарата. Аппарат должен быть снова включен только после устранения опасности.

1.5.2. Крышка

Крышка [4c] оборудована электрическим концевиком, который останавливает работу аппарата, когда крышка поднята, чтобы предотвратить контакт с главным винтом и лопастью мешалки.

1.5.3. Защита выпускного отверстия (Опция)

Выпускное отверстие [4d] оборудовано электрическим концевиком и препятствует случайному попаданию работника в систему резки. (По закону требуются решетки толщиной более 8 мм).

Защита выпускного отверстия должна быть спущена перед включением аппарата. Мясорубка не будет работать, если защита не спущена.

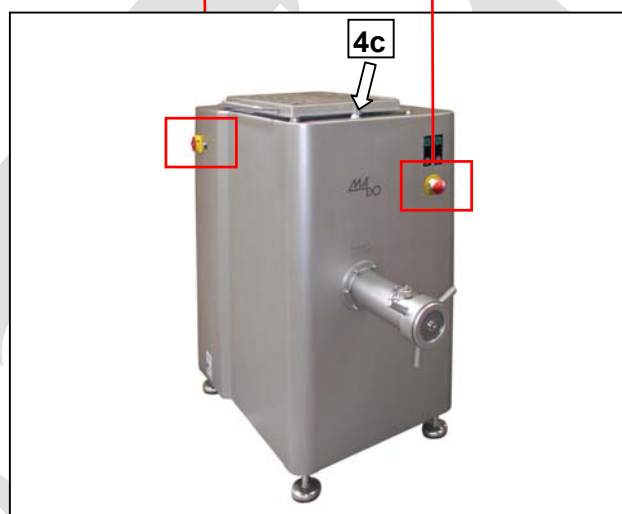
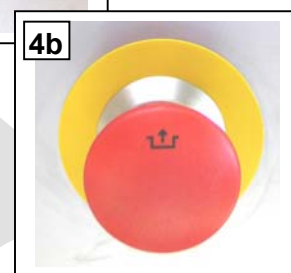


Остаточный риск

Риски, которые не были полностью устранены на месте оборудовании, обеспечивающим безопасность, включают:

- лопасти мешалки, резцы и винты в приемном желобе и перегрузка корпуса.
- Порезы, нанесенные лезвиями поперечных лопастей в течение сбора и чистки.
- Постороннее поднятие и доступ к лопасти другими способами, не предусмотренными Mado.
- Постороннее вмешательство (в перемешивание) и доступ к лопасти и зоне резания.
- Постороннее перемещение каких-либо частей корпуса в течение работы аппарата.
- Повреждение рук, пальцев или ступней по причине уроненных или упавших деталей, таких как стопорная гайка, система резки, винт и т.д. в течение чистки или установки аппарата.
- Опасность повреждения по причине постороннего прямого контакта с электрооборудованием.
- Неправильная чистка, установка и транспортировка.

Потенциальные риски человеческому здоровью и неприемлемая модификация продуктов питания, причиной которых является несоблюдение правил гигиены и чистки оборудования.



2. Устройство аппарата

2.1. Общее

Мясорубка перемешивает то сырье, которое в нее загружается, и использует моторизованный винт для его транспортировки в отдел перемешивания, где оно и измельчается.

2.2. Функция перемешивания

Функция перемешивания используется для создания однородной массы измельченного мяса. Лопасты [6a] приводятся в действие включением функции перемешивания. В течение процесса перемешивания главный винт меняет направление вращения, чтобы предотвратить выталкивание измельченного мяса из приемного желоба [6b].



Соответствующее и тщательное перемешивание может быть гарантировано только в том случае, если приемный желоб заполнен не более, чем на $\frac{3}{4}$, и заполнен кусочками размером не более кулака. Никогда не используйте замороженные продукты!

2.3. Главный винт

Главный винт [6c] прессует мясо для перемешивания и перемещает его в систему резки.

Главный винт состоит из двух частей, т.е. стальной винт расширен с помощью дополнительного пластмассового.

2.4. Корпус

Корпус [6d] расположен в нагнетательной трубе [6e] и предотвращает соскальзывание обрабатываемого продукта с главного винта.

2.5. Стандартная система резки

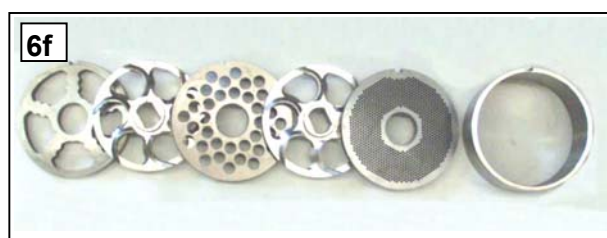
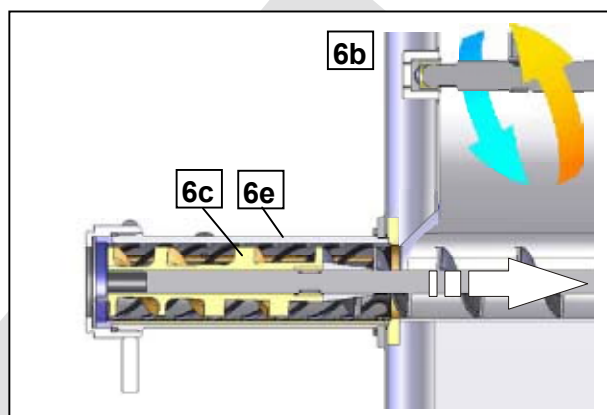
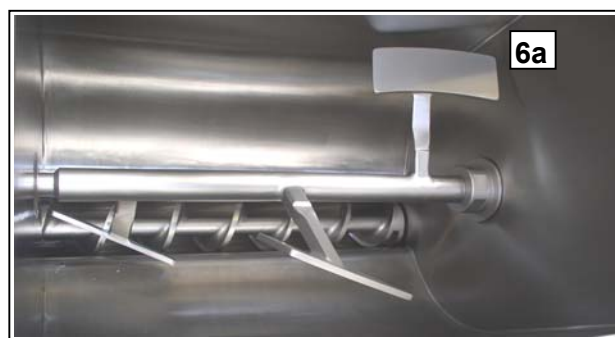
В системе резки сырье закладывается на пластинчатые измельчители и режется резцами.

Унгер В98

Система резки состоит из: 1 Продольнорезального станка с одним ножом, 2 резцов, 2 пластинчатых измельчителя и разделителя [6f].

Энтерпрайз Е32

Система резки состоит из: 1 резца и 1 Пластинчатого измельчителя [6g].



2.6. Система резки с сепаратором (опция)

Также возможно использование системы резки с интегрированным сепаратором вместо стандартных систем резки. Сепаратор отделяет фрагменты костей, хрящей и жил от мяса для дальнейшего измельчения. Он состоит из центрального [7a] и/или бокового [7b] сепаратора.

3. Содержимое упаковки

Аппарат внутри снабжен картонной коробкой на грузовом поддоне.

Все упаковки являются многократного пользования и пригодными для вторичного использования.



Пожалуйста, немедленно обратитесь либо к Вашему поставщику, либо в MADO, если содержимое упаковки не соответствует упаковочному реестру.

В случае ущерба, причиненного транспортировкой, немедленно подайте иск о возмещении убытков в транспортную компанию.

Упаковка включает:

- основной аппарат MEW 721 или MEW 723
- 1 главный винт с резцовым штифтом
- 1 корпус с режущим отверстием
- 1 стопорная гайка
- 1 система резки Унгер, 5 элементов, размер В 98 или 1 система резки Энтерпрайз Е 32
- 1 ключ для выемки для главного винта и корпуса
- 1 гаечный ключ с открытым зевом SW 65
- 1 чистящая щетка
- Инструкция по эксплуатации
- Гарантийный сертификат
- Заявление о соответствии

4. Эксплуатация



Всегда проверяйте соответствующее выполнение функций оборудования для обеспечения безопасности перед использованием аппарата!

С аппаратом может работать только персонал назначенный владельцем.

Все функциональные элементы должны быть собраны правильно и безопасно.

Никогда не используйте аппарат без винта!

Никогда не используйте аппарат, если колпаки, крышки, или части корпуса аппарата отсутствуют.

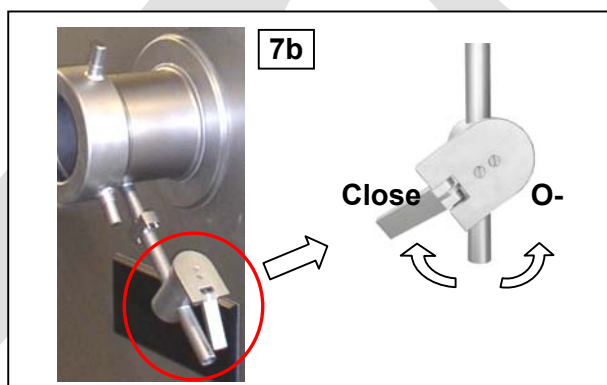
(→см. разделы 1.4 и 1.5)

4.1. Включение/выключение аппарата



Аппарат был собран и сдан в эксплуатацию правильно, как это описано в разделе 5 и 6.

1. Снимите Замок с главного выключателя.
2. Переключите кнопку главного выключателя [1] с "Выкл." на "Вкл."
3. Опустите защитную решетку [2] (доступна опционально).



4. Наполните мясорубку сырьем.



Приемный желоб должен быть заполнен только на $\frac{3}{4}$ всей вместимости кусочками размером не более кулака для наиболее эффективного измельчения.

5. Закройте крышку.
6. Выберите необходимую функцию на приборной панели (→ раздел 4.3)

4.2. Главный выключатель и кнопка отмены



4.2.1. Главный выключатель

В случае опасности мясорубка может быть выключена с помощью переключения кнопки главного выключателя на "Выкл"/0.

Аппарат должен быть включен только после устранения опасности.

Главный выключатель необходимо обезопасить от несанкционированного использования с помощью замка.

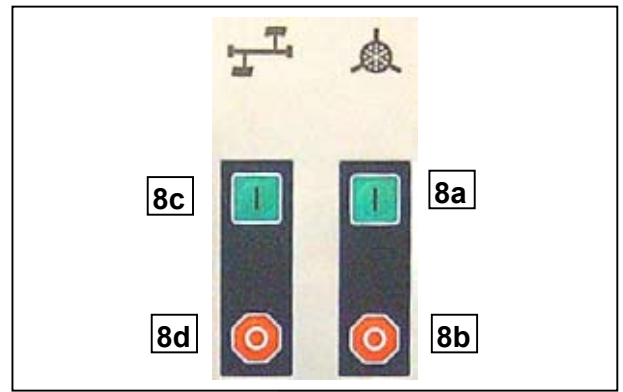
4.2.2. Кнопка реверс

Реверсирование подачи обрабатываемого мяса во всех частях мясорубки может быть включено нажатием кнопки «реверс» [8e] (→ страница 4). Это может быть необходимо для удаления засорения или снятия системы резки или стопорной гайки.

4.3. Функции приборной панели

4.3.1. Главный винтовой привод

Главный винтовой привод включается с помощью кнопки [8a]. Винтовой привод выключается с помощью кнопки [8b].



4.3.2. Функция перемешивания

Лопасть мешалки включается с помощью кнопки [8c]. Функция перемешивания выключается с помощью кнопки «Остановить приводы» [8d].

5. Сборка мясорубки



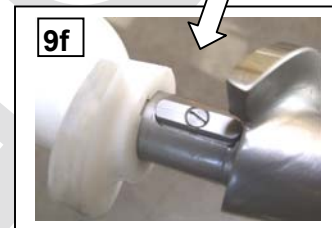
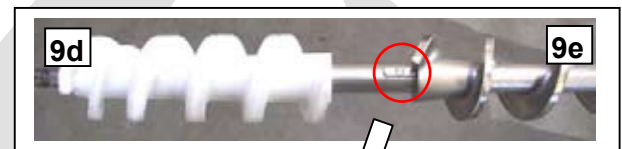
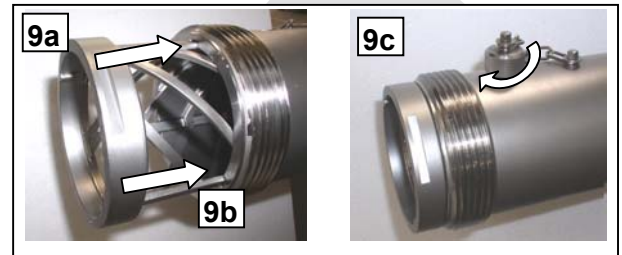
Всегда отсоединяйте аппарат от источника питания перед началом какой-либо сборки!



Главный выключатель должен быть повернут на «Выкл.» или «0» и защищен от возобновления деятельности с помощью замка! (Замок)

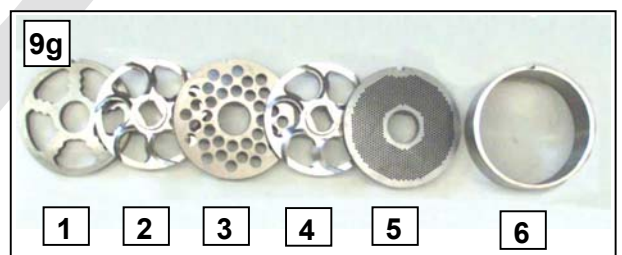
5.1. Корпус

Поставьте корпус [9a] в футляр таким образом, чтобы призматические шпонки [9b] сцеплялись в желобе, и обезопасьте его с помощью запорного винта [9c].



5.2. Главный шнек

Присоедините пластиковый шнек [9d] к стальному [9e]. Призматическая шпонка [9f] используется для направления и предохранения винта. Затем вставляйте цельный винт в корпус до тех пор, пока привод вала шнека не присоединится к стопорной шайбе.



5.3. Системы резки Унгер В98 и Энтерпрайз Е32

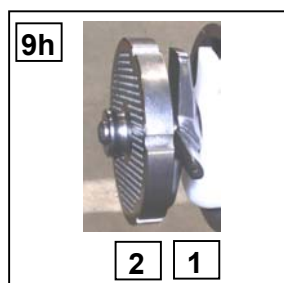
Отличное функционирование аппарата может быть гарантировано только при условии, что система резки была установлена правильно, а резцы и пластинчатые измельчители натачиваются регулярно. (За исключением клинка режущего аппарата).



Аппарат всегда должен отсоединяться от блока питания перед сменой системы резки!
Система резки Унгер В 98 состоит из 5 частей [9g]:

Отдельные детали системы резки помещаются на штифт резца поверх конуса корпуса в следующем порядке: продольнорезальный станок с одним ножом [1], резец [2], пластинчатый измельчитель [3], резец [4], пластинчатый измельчитель [5] разделитель [6].

Система резки Энтерпрайз Е 32 [9h]:
Резец [1] пластинчатый измельчитель [2].



Поставьте резцы таким образом, чтобы читалось словосочетание «передняя сторона». Резцы поворачиваются против часовой стрелки.

Привинтите стопорную гайку [9i] на футляр резца, поворачивая ее по часовой стрелке, а затем ослабьте ее примерно на один дюйм, чтобы резцы вращались свободно.



Использование оконечных решеток с полостями больше или равными 8 мм не допускается!

5.4. Лопасть мешалки

Лопасть мешалки [10a] должна быть собрана согласно монтажной инструкции 200-621-6.

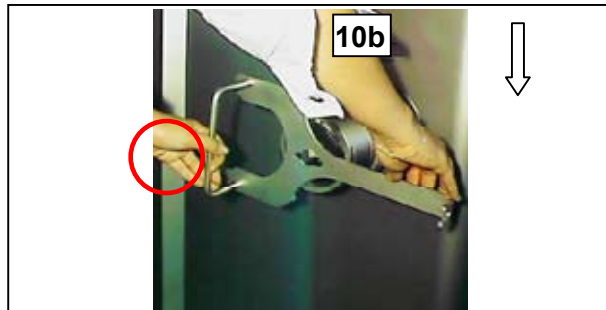
1. Вставьте закругленный край оси в выдвижную втулку.
2. Вставьте цилиндрический штифт в Т-образный паз на приводном валу.
3. Привинтите стопорную гайку и затяните с помощью вильчатого гаечного ключа.



5.5. Демонтаж отдельных компонентов

Демонтаж производится в обратном порядке, описанном в разделах 5.1 - 5.4.

Не забудьте, что демонтаж должен начинаться с раскручивания стопорной гайки!



Главный шнек и система резки:

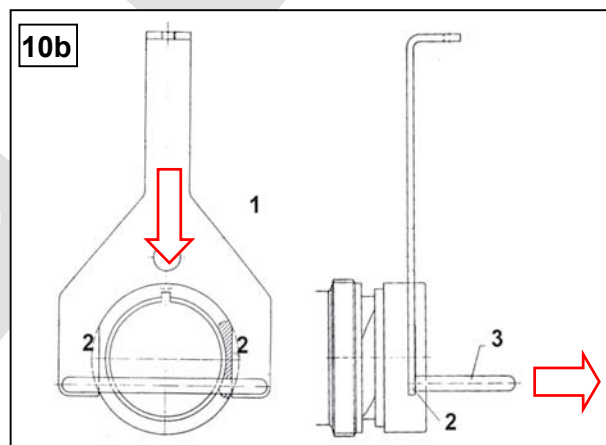
1. Вставьте ключ для демонтажа [10b] в шпоночный паз резцового штифта и вытащите обе детали из корпуса.
2. Уберите компоненты системы резки.
3. Демонтируйте главный шнек.



Главный шнек должен чиститься каждый день!
Для этого всегда убирайте ПОМ винт из вала шнека!

Корпус:

4. Раскрутите предохранительную гайку [10c].
5. Вставьте ключ для демонтажа [10b] в желоба на корпусе резака.
6. Вытащите корпус.



6. Ввод в эксплуатацию



Как ввод в эксплуатацию аппарата, так и его начальная подготовка должны проводиться специалистами MADO.

6.1. Промежуточное хранение

Если необходимо промежуточное хранение, аппарат должен храниться в сухом, проветриваемом и чистом помещении, вдали от каких-либо химикатов.

6.2. Установка мясорубки



Во избежание несчастных случаев мясорубка должна устанавливаться только на горизонтальном полу!

Чтобы при чистке гарантировать сток воды и мясных соков из аппарата в надлежащие каналы, аппарат должен быть помещен таким образом, чтобы он был слегка наклонен в направлении корпуса резака и данный корпус находился в самой низкой точке аппарата, видимой из приемного желоба.



6.3. Начальная очистка



Уберите все защитные покрытия или монтажную пленку перед сборкой!

Все детали аппарата, которые соприкасаются с пищевыми продуктами, должны быть очищены горячей питьевой водой, моющими и дезинфицирующими средствами, а затем их нужно осторожно ополоснуть горячей питьевой водой еще раз!

6.4. Проверка направления вращения

Винт должен вращаться против часовой стрелки. Проверьте направление вращения главного винта перед сборкой деталей мясорубки.

○ Главный винт был смещен

1. Включите аппарат (→ раздел 4.1).
2. Проследите за приводом главного винта через корпус резца.



Главный привод резца должен вращаться против часовой стрелки!

3. Если аппарат вращается в неправильном направлении, его полярность необходимо поменять.



Работа с электрическими кабелями и компонентами должна проводиться только квалифицированными электриками.

Сборка комплектующих мясорубки → раздел 5



Никогда не работайте с аппаратом без винта!

6.5. Ввод в эксплуатацию

○ Аппарат был очищен

1. Соберите оборудование мясорубки (Отдельные компоненты) → раздел 5
2. Загрузите сырье
3. Включите аппарат (→ раздел 4)

7. Очистка



Главный выключатель должен быть переключен на "Выкл./0" и защищен замком перед выполнением очистки! (Висячий замок)



Все отдельные компоненты должны очищаться каждый рабочий день. (→ Санитарный план раздел 7.2)



Детали системы резки, не являющиеся нержавеющей, должны быть просто собраны или установлены после сушки!

7.1. Очистка главного винтового привода

7.1.1. Очистка зоны вокруг привода

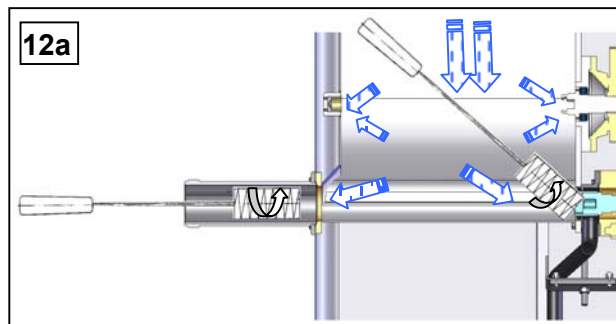
○ Главный винт был убран из выпускной трубы

1. Наполните приемный желоб и выпускное отверстие моющим средством (→раздел 7.2)
2. Промойте питьевой водой



Тщательно очистите зону вокруг приводного вала и его ствол круглой щеткой [12a]

3. Ополосните тщательно (→раздел 7.2)



Все детали аппарата, соприкасающиеся с сырьем, должны очищаться каждый рабочий день!

(→ Санитарный план, раздел 7.2)

7.2. Очистка главного винта



Главный винт должен быть демонтирован и очищен каждый рабочий день!

1. Демонтаж главного винта (→ Раздел 5)
2. Очистка всех деталей (→Раздел 7.2)

7.3. Санитарный план

	Наружная часть аппарата и система корпуса мясорубки	Система крепежных деталей мясорубки	Приборы и монтажное оборудование
Частота чистки	По меньшей мере, раз в день после процесса производства	По меньшей мере, ежедневно	После каждого использования
Предварительная очистка			
Приготовление	Устраните все остатки продуктов (используя скребок)	Демонтируйте Устраните все остатки продуктов	Устраните все остатки продуктов
Оборудование	Мыльное средство для чистки, щетка, водяной шланг; при необходимости: высокополимерное чистящее средство	Мыльное средство для чистки, щетка, ванночка для промывки; при необходимости: высокополимерное чистящее средство	Мыльное средство для чистки, щетка, высокополимерное чистящее средство, моечная машина
Промежуточное ополаскивание			
Питьевая вода (максимальная температура воды: 60°C)			
Основная очистка			
Моющее средство и концентрация	2...4% обезжиривающее вещество SOMPLEX 2...5% Henkel Hygiene P3-topax 19 P3-topax 66	2...4% обезжиривающее вещество SOMPLEX 2...5% Henkel Hygiene P3-topax 19 P3-topax 66	2...4% обезжиривающее вещество SOMPLEX 2...5% Henkel Hygiene 2% SOMPLEX CIP щелочной
Время выполнения	15 минут; температура растворения 60...70°C		
Очистка кислотой (Вместо основной очистки)			
Оборудование	Мыльное средство для чистки, приспособление для ручной чистки, щетка		
Моющее средство	SOMPLEX Мыльное средство, кислотное средство Henkel Hygiene P3-topax 56		
Концентрация	3...6%		
Время выполнения	15 минут		
Промежуточное ополаскивание водой			
Оборудование	Низконапорный пульверизатор		
	Питьевая вода (максимальная температура воды: 60...70°C)		
Дезинфекция			
Дезинфицирующее средство и концентрация	1% SOMPLEX 1% TEGOL 2000 1% TEGOL IMC 0.5...2% Henkel Hygiene 0.5...2%P3-topax 99 0.5...2%P3-topax 91	1% SOMPLEX 1% TEGOL 2000 1% TEGOL IMC 0.5...2% Henkel Hygiene 0.5...2%P3-topax 99 0.5...2%P3-topax 91	1% SOMPLEX 1% TEGOL 2000 1% TEGOL IMC 0.5...2% Henkel Hygiene 0.5...2%P3-topax 99 0.3...2% Hidosin WP
Время выполнения	Минимум: 30 минут; максимум: более ночи		
Температура растворения	Примерно 15°C		
Окончательное ополаскивание			
	Питьевая вода		



Следите за тем, чтобы элементы, такие как выключатели, дисплеи, кнопки включения и герметики на крышке не очищались с использованием высокополимерных средств для чистки или агрессивными дезинфицирующими средствами!



Всегда при чистке аккуратно обращайтесь с демонтированными деталями!

8. Техническое обслуживание



Главный выключатель всегда должен быть переключен на "Выкл." и закрыт замком перед выполнением технического обслуживания. (Висячий замок)

Удостоверьтесь, что аппарат отключен от блока питания до тех пор, пока все задание на техническое обслуживание не было завершено!

Техническое обслуживание и ремонт мясорубки должен проводиться только квалифицированным обслуживающим персоналом.



Главный выключатель (0/Выкл.) на аппаратах, оборудованный преобразователем частоты, вентиляторами или нагревателем, не приспособлен для отключения всех деталей от сетевой розетки!

-Выдерните сетевой штепсель -

8.1. Запасные части

Постоянная эксплуатационная готовность аппарата может быть обеспечена складированием всех наиболее важных запасных и изнашиваемых деталей на месте установки аппарата. Венчики являются изнашиваемыми деталями и не являются объектом гарантии.

Пожалуйста, предоставьте следующую информацию при заказе запасных частей:

Напечатайте информацию о:

- Номере аппарата.
- Типе аппарата
- Годе изготовления
- Номере ЗП.
- Типе ЗП

Информация, взятая из списка/чертежа запасных частей определенного заказа:

- Номер части.
- Номер изделия

Mado не может ни гарантировать, ни принять на себя обязательство по возмещению ущерба, причиной которого явилось использование запасных частей, отличных от оригинальных

Покрытия, части корпуса и боковые панели отсоединяются от аппарата только тогда, когда аппарат был отключен от блока питания.

8.2. Смена клинового ремня

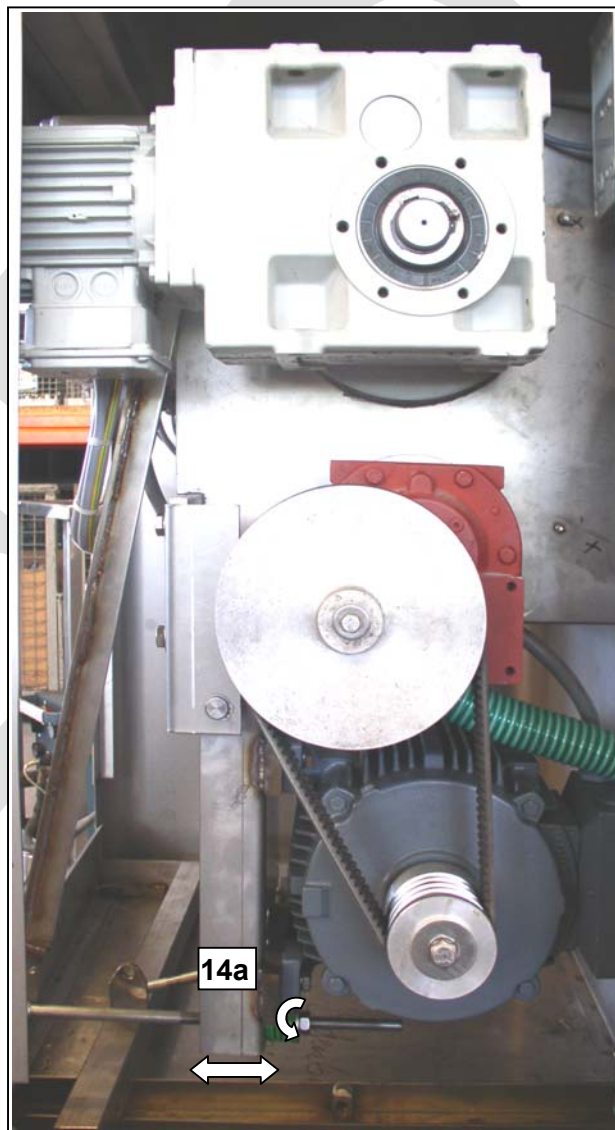


Аппарат был отключен от блока питания



Покрытие с аппарата было убрано

1. Отсоедините вращающуюся подmotorную плиту [14a]
2. Уберите клиновые ремни
3. Установите новые клиновые ремни
Узкие клиновые ремни, одинакового размера XPZ, Lw 987
4. Натяните клиновые ремни
5. Привинтите покрытие



8.3. Главный винтовой привод

8.3.1. Смена смазочного материала для зубчатых передач

Смазочный материал для зубчатых передач должен меняться каждые два года.

Используйте смазочное вещество N00 малой вязкости.

- Задняя и боковая панели были убраны
- Гайка регулировки натяжения [56] была снята и ремень был убран

М10 гайки на картере коробки передач были сняты и ЗП был снят.

1. Демонтируйте ременной шкив и кожух подшипника (→чертеж на странице 23, позиция 3)
2. Снимите гайки М8 на картере коробки передач (→ Позиция 216)
3. Снимите покрытие корпуса (→Позиция 2)
4. Уберите старый смазочный материал
5. Наполните дно корпуса смазочным веществом малой вязкости (120 гр.)
6. Замените покрытие корпуса и гайку на гайки М8 и закройте кольцевую прокладку.
7. Соберите подшипники, кожух подшипника и ременный шкив в правильном порядке.
смазочный материал для зубчатых передач был сменен, элементы ЗП были собраны.
8. Заново установите в аппарат в обратном порядке.



Весь старый смазочный материал должен быть утилизирован в соответствии с законоположением.

8.4. Электрооборудование



Техническое обслуживание и ремонт деталей электрической мясорубки должен выполняться только уполномоченными электриками.



Все электрические провода, соединения и замковые сцепления должны быть осмотрены и проверены в юридически установленные промежутки времени.



Замените неисправные мембраны ключей или мембранные клавиатуры

9. Исправление дефектов



Аппарат должен быть отключен от блока питания перед началом каких-либо ремонтных или очистительных работ!



Главный выключатель (0/Выкл.) на аппаратах, оборудованный преобразователем частоты, вентиляторами или нагревателем, не приспособлен для отключения всех деталей от сетевой розетки!

-Выдерните сетевой штепсель –

Дефект	Причина	Действия
Мотор мясорубки не включается	Крышка осталась открытой Защита выпускного отверстия не была опущена	Закройте крышку Возьмитесь за верх приемного желоба Опустите защиту
	Главный выключатель не был переключен на позицию Вкл.	Переключите главный выключатель на позицию Вкл.
	Сломан блок питания	Подсоедините блок питания Проверьте соединения и электропроводку
	Инородное тело находится в обрабатываемом материале	Снимите винты и систему рези и уберите инородное тело
	Защита от перегрузки не выдержала, что привело к перегрузке аппарата или засорению	Удалите причину, подождите 5 минут. При необходимости, нажмите кнопку отмены для удаления излишков продукта
Моторы становятся горячими	Мотор перегружен	Уберите хрящи, жилы и т.п. Кусочки мяса должны быть размером не более кулака
	Только 2 провода соединены	Квалифицированный электрик должен проверить соединения
	Работа вентилятора заблокирована	Почистите вентилятор
Винт не работает, не смотря на включенный мотор	Винт был установлен неправильно	Немедленно выключите мясорубку Снимите, а затем заново установите винт (раздел 5)
Система резки «скребет с резким звуком»	Нет сырья в системе резки	Выключите мясорубку и наполните ее сырьем
Производственная мощность низкая или температура обрабатываемых продуктов слишком высокая Моторы выключаются сразу после их включения	Стопорная гайка завернута слишком туго	Немного ослабьте стопорную гайку
	Система резки затупилась	Наточите систему резки (резец и пластинчатые измельчители)
	Резец или пластинчатые измельчители засорились жилами	Демонтируйте систему резки и прочистите (раздел 5) сепаратор (раздел 2.6)
	Слишком много продуктов в мясорубке	Откройте крышку и уберите часть сырья (размер кусочков мяса!)
Недостаточное перемешивание	Приемный желоб переполнен	Заполняйте приемный желоб только на $\frac{3}{4}$ его объема, а кусочки должны быть размером не более кулака

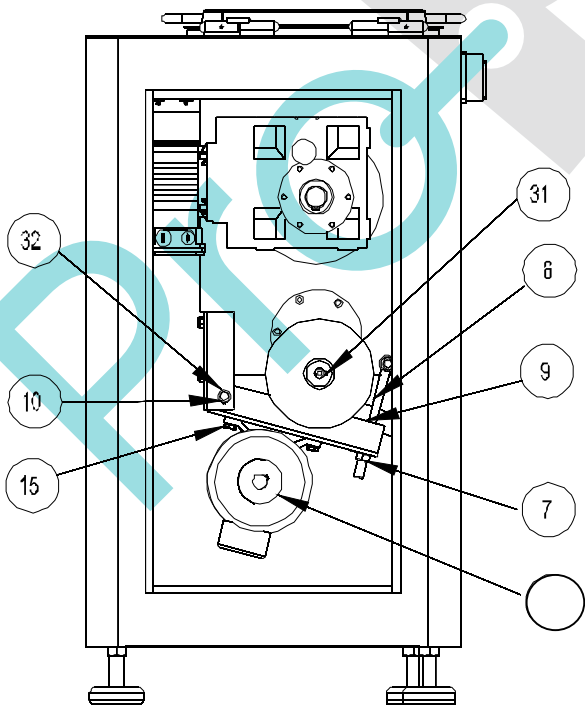
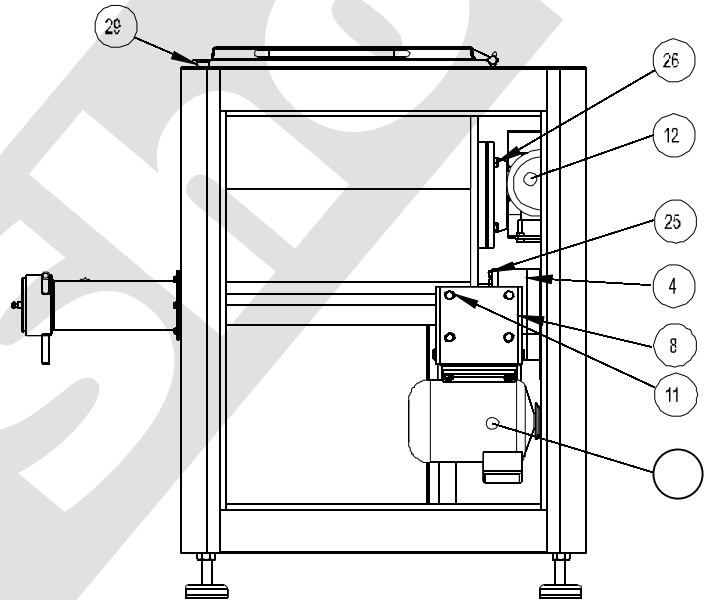
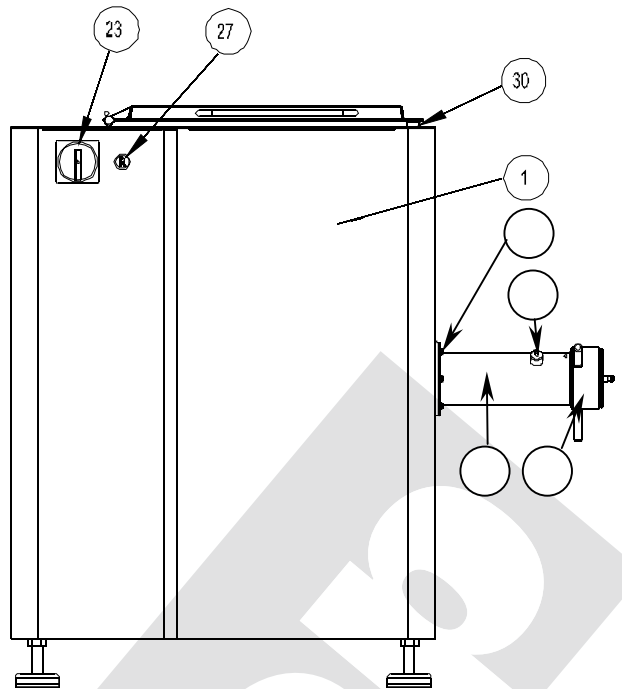
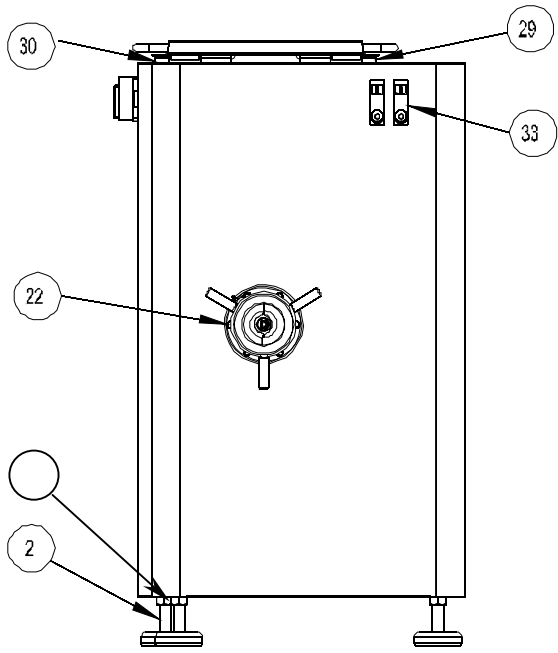
10. Технические данные

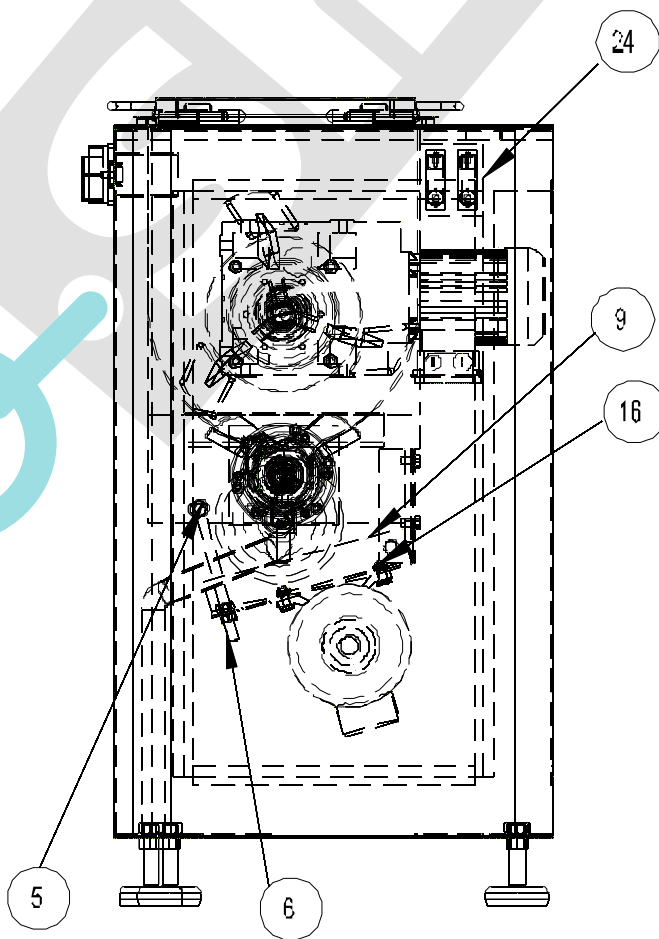
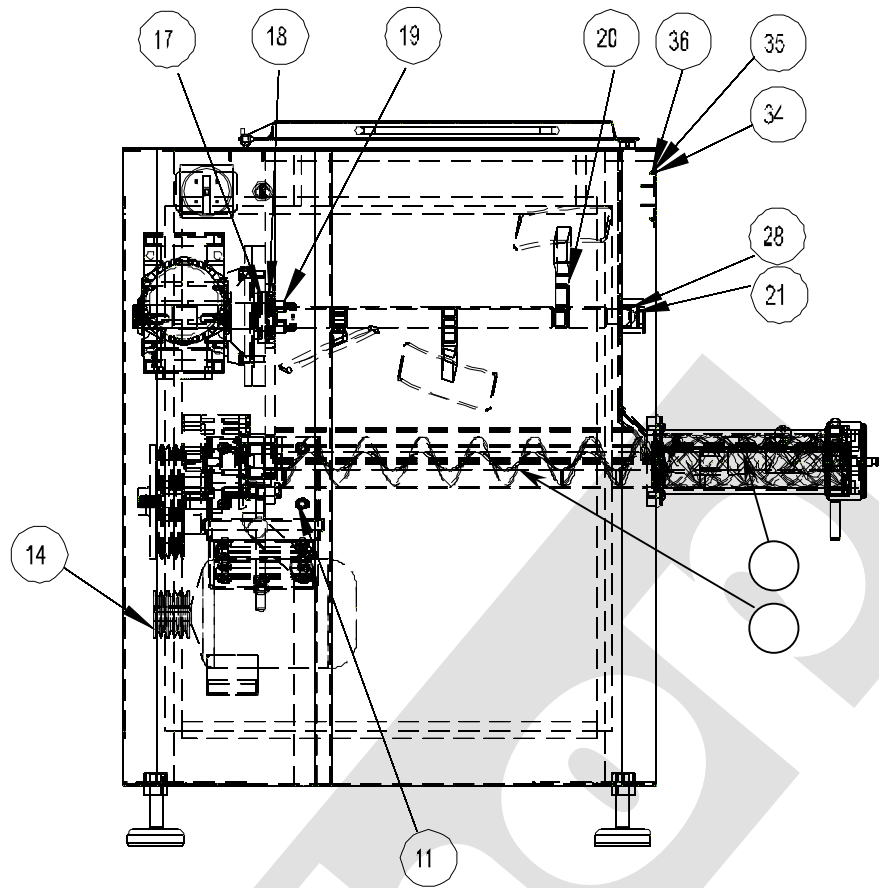
Автоматическая мясорубка	MEW 721	MEW 723
Номинальное напряжение	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц
Мощность	4 кВт	4 кВт
Сила тока	8,8 А	8,8 А
Основная предохранительная пробка	16 А, плавкий предохранитель с задержкой срабатывания	16 А, плавкий предохранитель с задержкой срабатывания
Скорость хода Главный винт Лопасть мешалки	180 оборотов в минуту 15 оборотов в минуту	180 оборотов в минуту 15 оборотов в минуту
Объем загрузки	80 литров	130 литров
Системы резки	Унгер В 98 Энтерпрайз Е 32	Унгер В 98 Энтерпрайз Е 32
Вес	350 кг	Примерно 365 кг
Часовая производительность	1000 кг/ч при использовании 3 миллиметрового пластинчатого измельчителя	1000 кг/ч при использовании 3 миллиметрового пластинчатого измельчителя
Размеры мясорубки	Ширина 710 мм Длина 1100 мм	Ширина 710 мм Длина 1330 мм
Высота мясорубки	1250мм	1250мм
Смазочный материал для зубчатых передач Главный элемент винтовой передачи	120 гр. смазочного вещества N00 малой вязкости	120 гр. смазочного вещества N00 малой вязкости

11. Список запасных частей

Позиция №	Часть №	Название	Рисунок	Количество
См. чертежи, страница 16-17				
1	723 01 000 0	Корпус с приемным желобом	2	1
-	554 41 034 0	Винт с полукруглой головкой М4х8 (задняя + боковая панель)		26
2	620 49 002 0	Основа аппарата	1	4
3	620 42 202 0	Шестигранная гайка	1	4
4	620 31 100 0	ЗП сборка к главному винту	3	1
5	621 41 005 0	Шестиугольный штифт М16х60 DIN 931	6	1
6	721 41 001 0	Болт с проушиной	6+4	1
7	651 42 145 0	Шестигранная гайка М16	4	3
8	721 31 005 0	Основание подшипника	3	1
9	620 30 010 2	Вращающаяся подmotorная плита	4+6	1
10	620 30 035 2	Ось	4	1
11	627 41 003 0	Шестиугольный штифт М12х25	3+5	4
12	725 36 305 0	Редукторный электродвигатель GKS-06-3М-НАК-080С42	3	1
13	620 30 104 0	трёхфазный двигатель 4.0 киловатт/1500 оборотов в минуту	3	1
14	620 30 040 0	Шкив под клиновые ремни	4	1

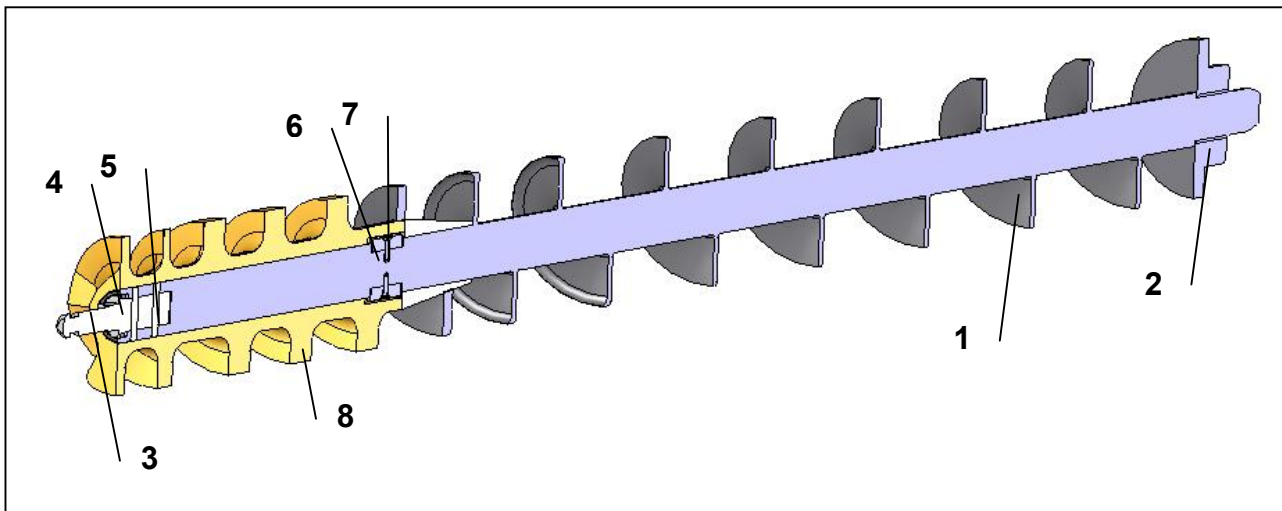
15	625 41 001 0	Шестиугольный штифт M12x30	4	4
16	625 42 079 0	Шестигранная гайка	6	4
		Привод лопасти мешалки		
17	621 45 002 8	Шарикоподшипник с глубокими дорожками качения 6210-2RS	5	1
18	621 47 003 0	Венчик	5	1
19	725 36 310 0	Приводной вал лопасти мешалки	5	1
20	623 23 003 0	Лопасть мешалки - ось сборки включая лопасть	5	1
21	621 10 265 0	Приемный желоб – с закругленным концом	5	1
22	510 41 969 0	Шестиугольный штифт M8x25 DIN 933	2	6
23	627 70 028 0	Главный выключатель – см. блок управления	2	1
25	625 41 003 0	Шестиугольный штифт M10x40 DIN 933 A2	3	6
26	625 41 081 0	Шестиугольный штифт M12x35 DIN 933 A2	3	4
27	620 70 202 0	Кнопка отмены	2	1
28	725 45 011 0	Скользкий подшипник A290FM-3034-26	5	1
29	620 70 072 0	Основа с магнитной системой	1	1
30	625 51 150 0	Основа	1+2	1
31	620 31 004 0	Шкив под клиновые ремни	4	1
32	543 46 150 0	Пружинный кольцевой замок A20x1.2 DIN 471	4	2
33	620 70 099 0	I/O короткоходная сборка клавиатуры	1	2
34	620 41 010 0	Винт с потайной головкой M3x8 DIN 963	5	4
35	554 43 905 0	Диск	5	4
36	554 42 904 0	Шестигранная гайка M3	5	4
37	723 22 001 0	Винтовая сборка E32	5	1
38	721 10 0050	Стопорный винт	2	1
39	721 10 010 0	Сборка выпускного отверстия	2	1
40	721 12 000 0	Сборка корпуса	5	1
41	620 56 000 0	Стопорная гайка Энтерпрайз	2	1



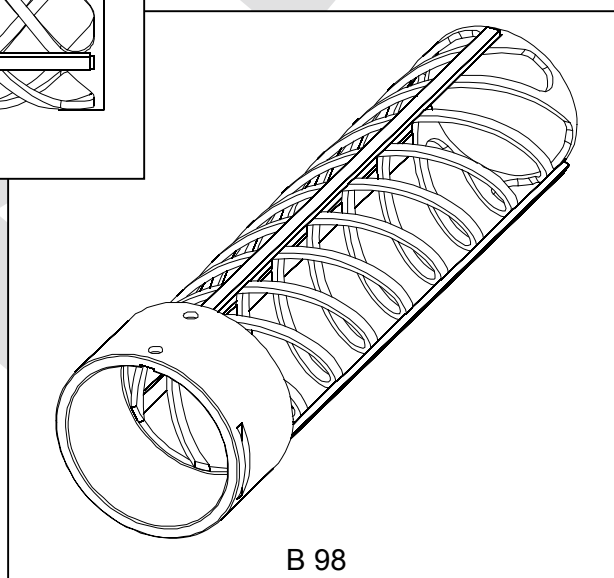
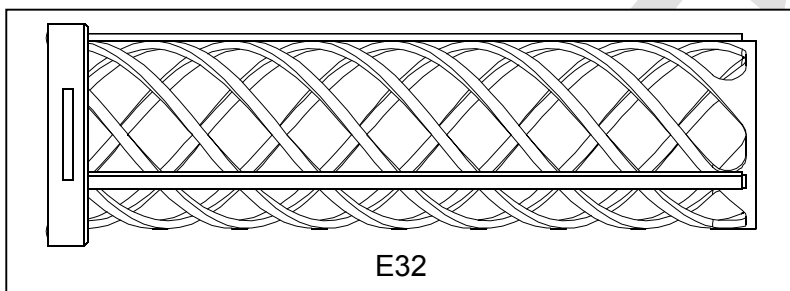


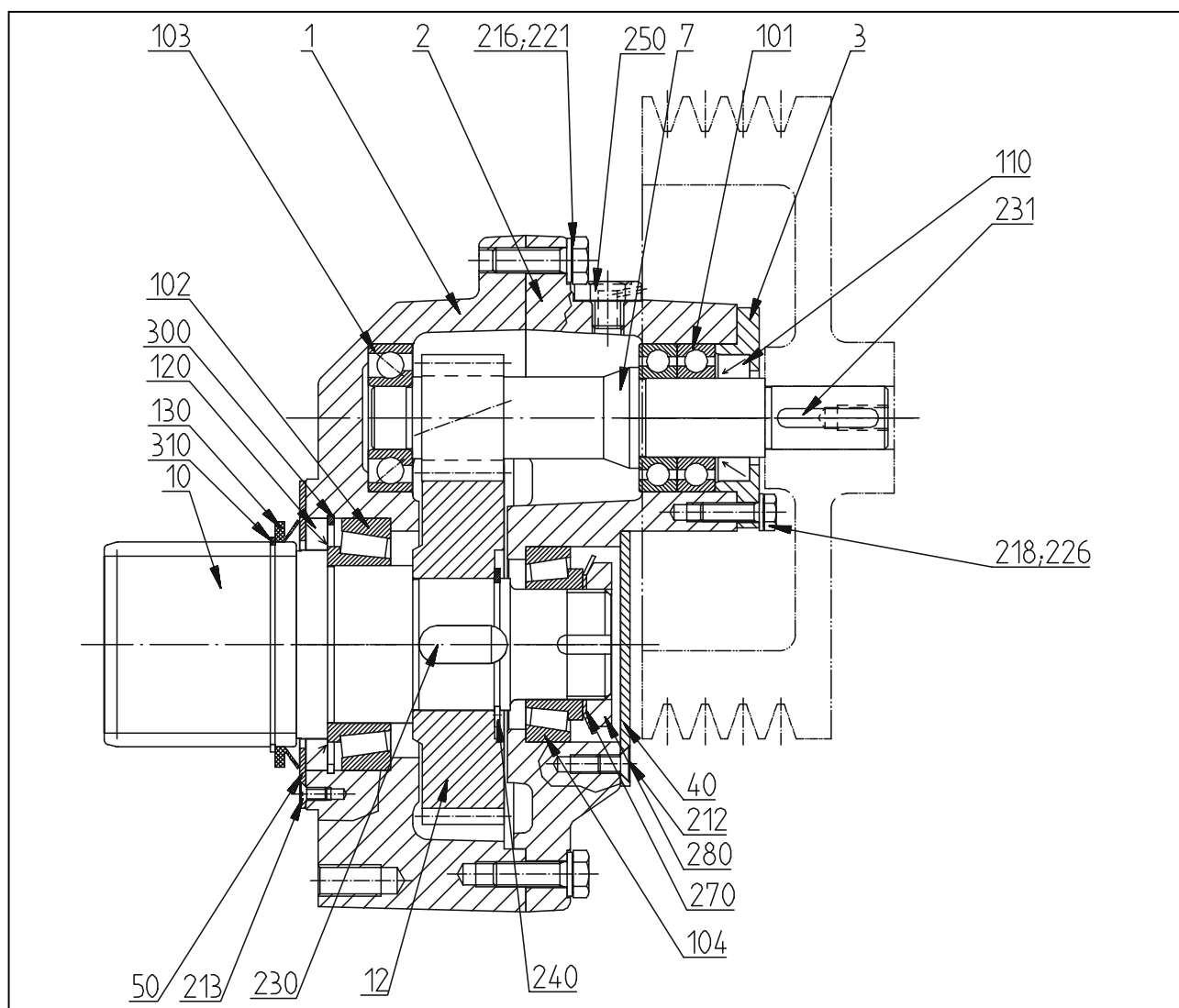
Позиция №	Часть №	Название	Рисунок	Количество
См. чертежи, страница 19				
	723 22 001 0	Винтовая сборка E 32		1
1	723 22 200 0	Винт стальной (B98 / E32)		1
2	721 22 005 0	Закраина		1
3	620 38 012 0	Штифт резца Энтерпрайз		1
4	620 47 210 0	Герметизирующая прокладка OR 20x3		1
5	649 41 085 0	Центральный насеченный штифт S8 6x30 DIN 1475, A2		2
6	560 43 089 0	Призматическая шпонка 8x7x28		2
7	648 41 035 0	Винт с потайной головкой M4x12		2
8	721 22 015 1	Винт POM, короткий		1
	723 22 000 0	Винтовая сборка B98		1
1	723 22 200 0	Винт стальной (B98 / E32)		1
2	721 22 005 0	Закраина		1
3	620 37 012 0	Штифт резца Унгер		1
4	620 47 210 0	Герметизирующая прокладка OR 20x3		1
5	649 41 085 0	Центральный насеченный штифт S8 6x30 DIN 1475, A2		2
6	560 43 089 0	Призматическая шпонка 8x7x28		2
7	648 41 035 0	Винт с потайной головкой M4x12		2
8	721 22 015 1	Винт POM, короткий		1
	721 12 000 0	Сборка корпуса E 32		1
	032 32 421 0	Резец E 32, 4-winged LONGLIFE		1
	619 14 030 0	Решетка E 32 - 3.0 кодированная		1
	620 56 000 0	Стопорная гайка Энтерпрайз		1
	721 12 111 0	Сборка корпуса B 98		1
	619 15 803 0	продольнорезальный станок с одним ножом B 98 INOX, кодированный		1
	618 15 900 0	Резец B 98, нож клинка		2
	619 15 130 0	Решетка INOX B98 - 13.0, кодированная		1
	619 15 030 0	Решетка INOX B98 - 3,0, кодированная		1
	619 15 903 0	Разделитель B98, 20 мм INOX кодированный		1
	619 15 904 0	Разделитель B98, 41 мм INOX кодированный		1
	620 55 000 0	Стопорная гайка Унгер		1
	620 60 020 0	Ключ для извлечения		1
	765 90 002 0	гаечный ключ с открытым зевом SW 65		1
	620 90 001 0	Чистящая щетка 50x700		1
	620 85 000 0	Инструкция по эксплуатации MEW 721-723		1

723 22 000 0 Винтовая сборка U 98
723 22 001 0 Винтовая сборка E 32



721 12 000 0 Сборка корпуса E 32
721 12 111 0 Сборка корпуса B 98





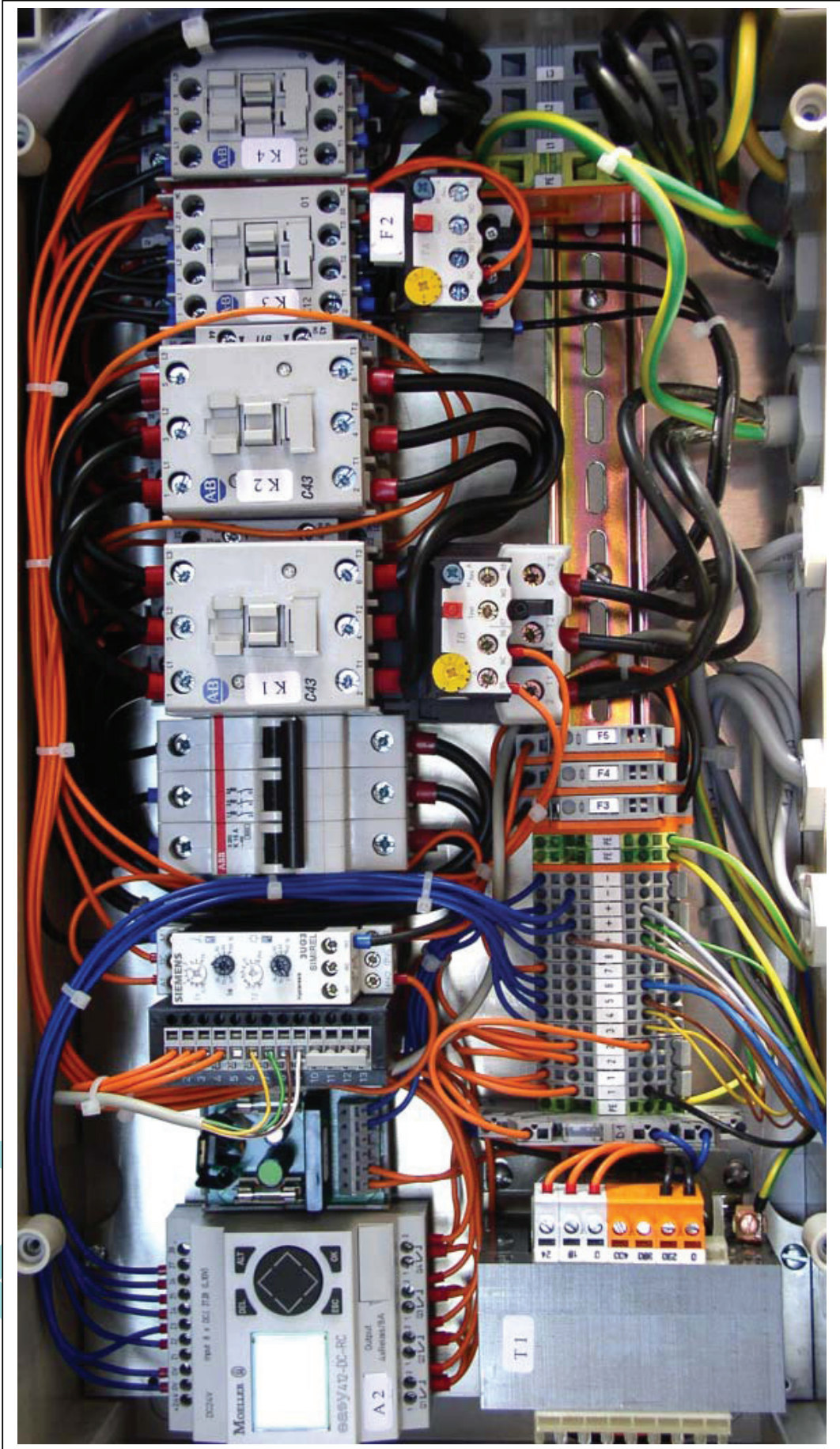
1	620 31 112 0	ЗП корпуса	1
2	620 31 113 0	ЗП крышки корпуса	1
3	506 24 117 0	Кожух подшипника	1
7	622 31 007 0	Вал-шестерня	1
10	620 31 110 0	Основная сборка вала	1
12	620 31 008 0	Прямозубая цилиндрическая зубчатая передача	1
240	511 46 127 0	Пружинный кольцевой замок А42х1.75	1
101	504 45 087 0	Шарикоподшипник с глубокими дорожками качения 6005 ZZ	2
-	620 43 015 0	Регулировочная шайба 35/45х0.2	1
-	620 43 016 0	Регулировочная шайба 35/45х0.1	1
-	620 43 017 0	Регулировочная шайба 35/45х0.05	1
102	620 45 014 0	Конический роликовый подшипник 32010 X	1
103	506 45 094 0	Радиально-упорный косой шарикоподшипник 7204 В	1
104	620 45 014 0	Конический роликовый подшипник 32007 X	1
110	506 47 092 0	Радиальное уплотнение вала 25/40х10 В2	1
111	620 47 003 0	Радиальное уплотнение вала 60/80х7 BABSL	1
201	622 43 001 0	Призматическая шпонка АВ 6х6х36	1
-	662 41 208 0	Установочный штифт 8х24	1

230	506 43 103 1	Призматическая шпонка А 12x8x28	1
-	032 32 421 0	Узкий клиновый ремень XPZ x Lw 987	5
-	622 31 004 0	ЗП шкива под клиновые ремни	1

Чертеж №	Часть №	Название	Количество
-	723 70 000 0	Сборка устройства управления	1
-	651 14 871 0	Замыкатель 100 С 12 КJ 01	4
-	620 70 050 0	Элемент дистанционного управления 100-FSC-48	4
-	620 70 051 0	Центральный процессор 24V	1
-	621 70 022 0	Токовое реле 3UG 3522-1AC20	1
-	627 70 072 0	Электротепловое реле 193-TAC 10 6-10A	1
-	627 70 071 0	Электротепловое реле 193-TAB 40 2.4-	1
-	622 70 030 0	Трансформатор EI 96/45.7 - 150VA	1
-	620 70 028 0	Двухконтактный плавкий предохранитель 281-511	1
-	623 70 013 0	Плавкая вставка М 2А, 5x30	4
-	622 70 003 0	Плавкая вставка М 2,5 А, 5x30	2
-	620 70 057 0	Ярлык 1-10 209-502	1
-	620 70 052 0	Ярлык L1 209-574	1
-	620 70 053 0	Ярлык L2 209-575	1
-	620 70 054 0	Ярлык L3 209-576	1
-	620 70 056 0	Ярлык PE 209-578	2
-	764 70 005 0	Ярлык F1-F10 249-615	1
-	767 70 039 0	Ярлык 248-502	1
-	620 70 058 0	Ярлык +/- 209-552	2
-	760 70 015 0	ПЛК- Easy 412 DC-RC	1
-	622 70 020 0	Несущая плата	1
-	622 70 002 0	Муфта замкового соединения IKL 3-125	1
-	651 14 181 0	Изоляционная наклейка PG 16 2x5	1
-	760 70 013 0	Трехязычный стикер	1
-	621 70 019 0	Схема электрооборудования	1
		Аппарат	
-	621 70 001 0	Сенсорный знак 171261 кодированный 2.5м	1
-	623 70 009 0	Евро фазопеременный терминал 32А	1
		Кнопка	
-	621 70 016 1	Стационарный адаптер M22-A	4
-	621 70 015 1	Контакт M22-CK 10	4
-	661 14 804 1	Кнопка без ярлыка M22S-D-X	4
-	661 14 807 1	Ключевая мембрана M22-T-D	4
	620 70 099 0	Сборка короткоходной клавиатуры	2
	651 27 880 0	Защитная пленка для I/O короткоходной клавиатуры	2
		Главный выключатель	
-	627 70 028 0	Главный выключатель	1
-	614 70 011 0	Направляющая 100	1

Чертеж №	Часть №	Название	Количество
-	614 70 005 0	Муфта замкового соединения 1811/11	1
-	620 70 040 0	Главный выключатель 194E-E32-1753B	1
-	621 70 003 0	Защитная панель 281-313	1
		Обратный ход	
	621 70 016 1	Стационарный адаптер M22 – А	1
	621 70 015 1	Контакт M22 – СК 10	1
	661 14 804 1	Кнопка без ярлыка M22S-D-X	1
	621 70 017 1	Кнопка, верхняя часть, синяя "R" M22-XD-B-X6	1
	661 14 807 1	Мембрана ключа M22-T-D	1

Pro SHOP



(495) 790-76-06
www.proshop.su

Pro-Shop