



---

**EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.**

C.I.F. ES B-59553750

**ВАЖНО**

При заказе любых электрических компонентов, пожалуйста, укажите номер, указанный в схеме.

**ВНИМАНИЕ!**

Машина должна быть подключена к источнику выключателя (комбинированный перегрузки и детектор утечки на землю) оценивается как за подробную информацию о табличке машины.



EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.  
C.I.F. ES B-59553750

## MG-95 HYBRID

### ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

**ВАЖНО:** Прочитайте внимательно это руководство перед выполнением установки, подключения и работы. Для обеспечения эффективной работы машины, инструкции, приведенные в этом руководстве, должны тщательно прочитать и понять. Оставьте это руководство в месте, где он легко доступен для ознакомления.

Использование машины с любой модификации своих оригинальных элементов безопасности может привести к авариям и нарушают Директиву Совета 89/655/ЕЕС. Equipamientos Cárnicos С.Л. (MAINCA) не может быть привлечен к ответственности за использование машины под указанные обстоятельства.

### ИНСТАЛЯЦИЯ

Машина поставляется упакованной в рабочем положении (вертикально). Сохраняйте это положение при распаковке и установке. Четыре регулируемые ножки (часть Q, стр. 9) должны быть в контакте с полом в любое время для обеспечения устойчивости машины (как продольной, так и поперечной).

Прикрутите ручку наклона (A), как показано на рис. 1

Убедитесь, что напряжение и частота сети соответствуют спецификациям, нанесенным на технических шильдах машины (на задней части машины). Также убедитесь, что тип питания сети и машины (однофазный, трехфазный с нейтралью или без нее) является правильным. Машина должна быть подключена к электросети через защитный автоматический выключатель.

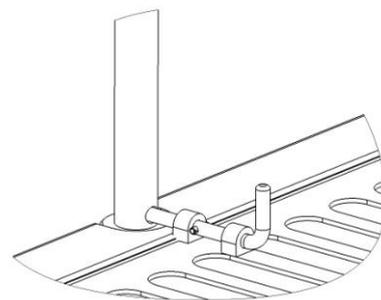


Fig. 1

**Если машина 3-фазовая, проверьте правильность направления лопаток мешалки (часть T, стр. 13) или шнека мясорубки (часть S, стр. 13). Возможно, вам придется поменять фазы, если они не работают в правильном направлении.**

#### Проверьте направление лопастей:

Убедитесь, что нет никаких посторонних предметов внутри дежи. Проверьте правильность сборки лопастей перед любой операцией. Проверьте фиксирующий штифт (часть V, стр. 13) и крепления ручки (часть I, стр. 11). Подключите машину к розетке и включите главный выключатель питания (часть B, стр. 14) - расположен в задней части машины. Нажмите кнопку 2 (рис. 2) – лопатки мешалки должны вращаться по часовой стрелке. Нажмите кнопку 4 (рис. 2) - лопатки мешалки должны

вращаться против часовой стрелки. Если лопасти вращаются в неправильном направлении, поменяйте местами фазы на вилке и проверьте еще раз.

Поднимите крышку (часть D, стр. 11), чтобы убедиться, что машина останавливается, когда крышка отделяется от бака (5 см или меньше).

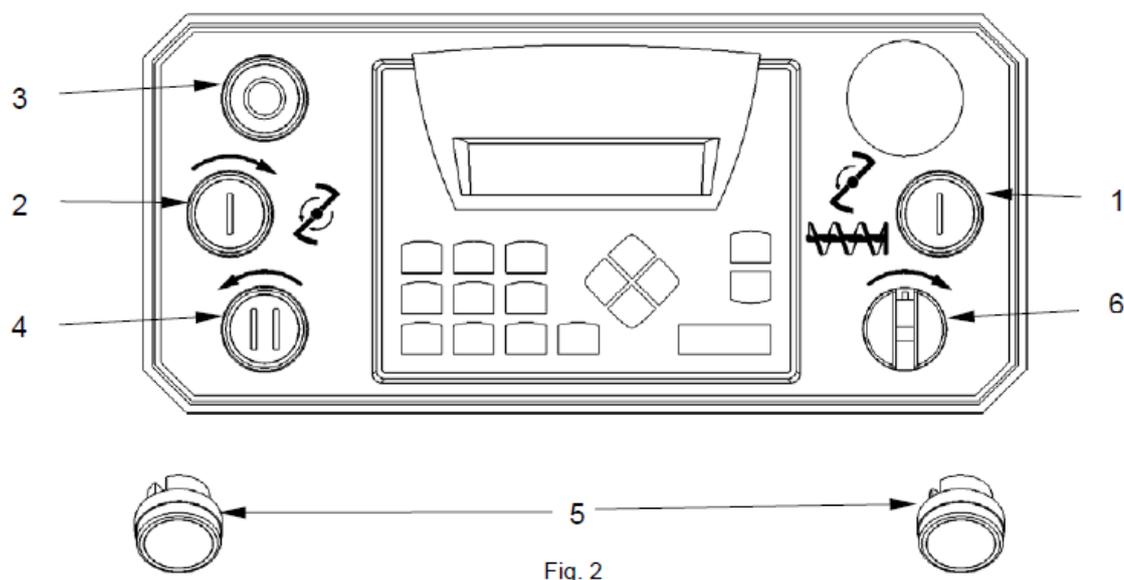


Fig. 2

#### **Проверьте правильность направления шнека:**

Проверьте правильность сборки режущего инструмента перед любой операцией. См. Схемы на стр. 18).

Нажмите на зеленую кнопку 1 (рис. 2), чтобы проверить правильность направления подающего шнека, которое должно быть против часовой стрелки. Если подающий шнек вращается в противоположном направлении, поменяйте местами фазы и проверьте еще раз.

#### **Условия использования**

Смесительный бак (дежа) предназначен для смешивания мясных продуктов. Жесткие продукты с высоким содержанием крахмала или панировочными сухарями могут достигать очень высокой консистенции и это обязательно нужно учесть (незагружать бункер на 100%).

Мясорубка предназначена для обработки мяса без костей.

Обратите внимание на инструкции по сборке (стр. 18). Не пользуйтесь машиной без должным образом установленного режущего инструмента.

Температура мяса должна быть не ниже +2 °С. Для нестандартного использования машины обязательно проконсультируйтесь с производителем.

Вместимость бункера (дежи) в модели MG-95 HYBRID составляет 95 литров, что составляет около 60 - 65 кг. Она может различаться в зависимости от типа продукта (Безжирное мясо - больше загрузка. Больше жира - загрузка меньше).

#### **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Если по технологии разрешается, мясо должно перед обработкой при температуре 2-5 °С должно храниться в течение как минимум 24 часов.

**ЗАГРУЗКА:** Загрузите дежу (часть G, стр. 11) с мясным фаршем или мясной обрезью. Дежа имеет две позиции загрузки: обычную и эргономичную (под наклоном 45 °). Используйте задний откидной борт (часть R, стр. 12), чтобы облегчить загрузку.

**ПРОМОЛ:** откройте задвижку (часть F, стр. 11), которая отделяет разъем подачи к шнеку от мешалки и нажмите кнопку запуска 1 (рис.2), чтобы пропустить через мясорубку все мясо. В случае, если подающий шнек (часть S, стр. 13) заблокирован, остановьте машину нажатием кнопки 3 (рис. 2), и активируйте обратный ход шнека - реверс б (рис.2), чтобы включить шнек в обратном направлении вращения с целью разблокировать его.

**ПОВТОРНАЯ ЗАГРУЗКА:** После того как мясо перемолото, закройте задвижку (часть F, стр. 11) для герметизации резервуара и загрузите снова фарш в дежу (часть G, стр. 11).

**ДОБАВЛЕНИЕ СПЕЦИЙ/ПРИПРАВ:** Можно просто смешивать и снова пропустить через мясорубку различное мясо или добавить приправы.

**ПЕРЕМЕШИВАНИЕ:** Перемешать продукт можно в обоих направлениях, чтобы достичь нужного результата (мы рекомендуем циклы по 30 секунд на каждое направление). Используйте ручной или автоматический режим для смешивания:

1 - ручной режим. Используйте кнопки на панели управления. Нажмите кнопку 4 (рис. 2) для смешивания направлении (против часовой стрелки) или кнопку 2 (рис.2) для замешивания направлении (по часовой стрелке). Перед сменой направления мы рекомендуем нажать кнопку остановки 3 (рис.2).

2 - автоматический режим: Используйте цифровые програматор в панели управления. (См. Раздел "автоматический режим").

**ОПУСТОШЕНИЕ ДЕЖИ.** Это может быть сделано двумя способами:

1. Наклон дежи для выгрузки продукта:

Откройте крышку (часть D, стр. 11). Разъем, отделяющий дежу от шнека должен быть плотно закрыт (часть F, стр. 11). Отпустите дежу, используя ручку (часть H, стр. 11) и в то же время наклоняя дежу на 90 ° с помощью наклонного рычага (часть A, стр. 11). Поместите коляску или другой сосуд к передней части дежи и нажмите на две кнопки 5 (рис. 2) обоими руками, чтобы выгрузить продукт при помощи движущихся против часовой стрелки лопастей. Не кладите руки в бак, когда лопасти вращаются. При выгрузке должен работать только один человек и для обеспечения безопасности управление разгрузки должно осуществляться нажатием двух кнопок обеими руками 5 (рис. 2, стр. 3).

2. Выгрузку продукта также можете оущевствить пропуская еще раз через мясорубку. В этом случае разъем, отделяющий дежу от шнека нужно оставить открытым.

В конце каждого рабочего дня, мы предлагаем выключить главный выключатель питания (часть B, стр. 14) расположен в задней части машины.

### **СБОРКА РЕЖУЩЕГО ИНСТРУМЕНТА (стр. 18)**

При сборке шнека (часть S, стр. 13) Убедитесь, что шнек плотно входит в разъем двигателя (часть X, стр. 17). Закручивайте гайку мясорубки вручную, не используя большой силы – через чур сильное закручивание может привести к преждевременному износу или даже поломке режущего инструмента – ножей и решеток (часть E, стр. 11). Мы предлагаем не использовать тот же нож с различными решетками. Мы настоятельно рекомендуем иметь ножи для каждой решетки, и всегда устанавливать решетку в контакт с ножом с той же стороны с целью поддержания идеального соответствия между решеткой и ножом.

По желанию заказчика, машина может поставляться с системой Enterprise Single Cut или с UNGER (обычная, двойная или тройная резка) - (стр. 18).

A- Система ENTERPRISE single cut состоит из одного ножа и решетки.

B- Система UNGER (обычная резка) состоит из одного ножа и решетки.

C- Система UNGER (двойная резка) состоит из подрезного ножа, ножа двойной резки и решетки.

D- Система UNGER (тройная резка) состоит из подрезного ножа, 2 ножей двойной резки и 2 решеток.

A & B- ENTERPRISE / UNGER (обычная резка):

Рекомендуется для приготовления свежего фарша, который не требует дальнейшей специальной обработки. В США это наиболее популярный вариант.

C- UNGER ДВОЙНАЯ РЕЗКА:

При использовании этой системы, необязателен второй промол и это увеличивает вашу производительность..

D- UNGER TRIPLE CUT SYSTEM:

Использовать эту систему рекомендуем при производстве высококачественной сушеной или вяленой колбасы.

## **ЧИСТКА**

Перед чисткой выключите главный выключатель питания (часть В, стр. 14). Мы советуем отключить из сети.

Перемешивающие лопасти. Демонтаж:

Смесительные лопасти (часть Т, стр. 13) легко снимаются для чистки без инструментов. Во-первых, нужно извлечь фиксирующий штифт (часть V, стр. 13) вручную. Потяните крепления ручки (часть I, стр. 11), чтобы освободить лопатки и в то же время вытащите их вверх, чтобы удалить их из дежи. Дежу и лопатки можно чистить с помощью струи под давлением. Будьте осторожны, не применяйте струи в областях вокруг правой и левой оси.

Для того, чтобы демонтировать задвижку разъема (часть F, стр. 11), дежа должна быть в вертикальном положении, и голова мясорубки должна быть удалена. Мы рекомендуем смазать задвижку разъема с пищевой смазкой типа Н1 или минеральным маслом. Убедитесь в том, что задвижка правильно собрана. Отрегулируйте герметичность задвижки с помощью 5 болтов (часть II, стр. 11), расположенных вдоль направляющих. Чем больше герметичность, тем труднее будет закрывать задвижку. Найдите оптимальный баланс в соответствии с вашим рабочим нуждам. Если вы производите мясные продукты с высоким процентом добавленной воды, необходимо будет увеличить герметичность задвижки.

ГОРЛОВИНА МЯСОРУБКИ:

Отвинтите гайку горловины (часть Е, стр. 11), а также используйте ключь (часть К, стр. 13 и 25),

который поставляется вместе с машиной, чтобы вытащить подающего шнека вместе с тарелками и ножами. Чтобы сделать это, вставьте ключ в разъем шнека (часть L, стр. 13). Потом снимите горловину (часть С, стр. 11), открутив три гайки (часть М, стр. 11). Горловину, шнек и режущий инструмент можно мыть с горячей водой и мылом. Используйте щетку, если необходимо. Соберите все части только тогда, когда они уже будут сухие.

Избегайте пользоваться струей под давлением при чистке панели управления и других электрических деталей.

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Перемешивающие лопасти и дежа: смазывайте места вращения лопастей в обоих концах резервуара с пищевым маслом типа Н1, чтобы облегчить плавное вращение лопастей и обеспечить плавный наклон дежи.

Трансмиссия мясорубки: в трансмиссии (часть N, стр. 13) используется масло, которое служит долговечно. В случае, если масло должно быть заменено (мы рекомендуем каждые 3 года), надо открутить сливную пробку (часть вывода, стр. 17) для слива изношенного масла и добавить новое масло через пробки уровня (часть Р, стр. 17). Убедитесь, что сливная пробка (часть О, страница) плотно закрыта (перед добавлением нового масла в трансмиссию). Используйте только трансмиссионное масло с классом вязкости 128 cSt (Centistoke).

Решетки и ножи: всякий раз, когда замечаете, что фарш не имеет желаемого внешнего вида, надо заменить решетки и ножи (или их заточить).

## **УРОВЕНЬ ШУМА**

Уровень шума составляет не более 62 дБ (А).

## **БЕЗОПАСНОСТЬ**

MG-95 HYBRID оснащен несколькими элементами безопасности:

-Существует микропереключатель (часть Y, стр. 15), чтобы остановить машину при попытке открыть крышку (часть D, стр. 11) во время работы.

В-Существует микропереключатель в горловине мясорубки (часть С, стр. 11), который не позволяет эксплуатировать машину, если горловина не установлена должным образом.

С-Существует микровыключатель на защитной крышке (часть Z, стр. 11), который не позволяет эксплуатировать машину, если крышка не закрывает переднюю часть горловины мясорубки (эта крышка поставляется только для европейского рынка CE Standard).

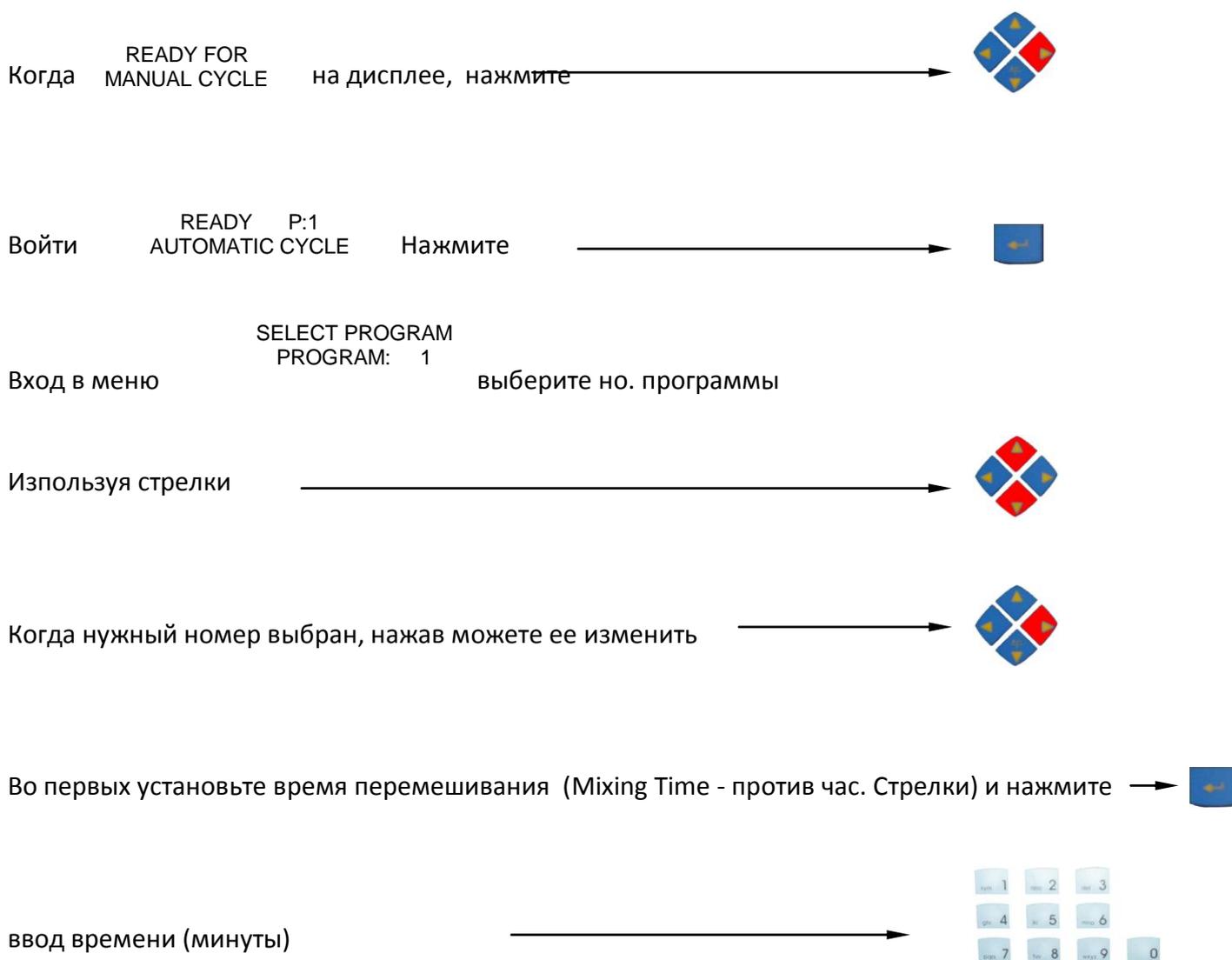
D-Существует микровыключатель на W (стр. 13), который не позволяет включить смесительные лопасти, если дежа (часть G, стр. 11) не находится в вертикальном положении, движение лопастей в этом случае возможно только при разгрузке продукта и только при нажатии обеими руками двух кнопок 5 (рис. 2, стр. 3).

E-Существует механический блок (части АВ, стр. 13), который не позволяет наклонить дежу (часть G, стр. 11), когда задвижка (часть F, стр. 11) не закрыта надлежащим образом.

## Автоматический режим (НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ)

Цифровой програматор машины позволяет установить 10 различных программ. Каждая программа имеет ряд параметров, которые все изначально установлены на 0, за исключением программы P: 1, которая установлена на заводе на 0,2 мин. (12 сек.) время перемешивания и 0,2 мин. (12 сек.) время замеса. Приведенные ниже инструкции объясняют, как настроить или изменить параметры выбранной программы. Не используйте программу без параметров. Если вы попытаетесь управлять программой со всеми настройками на 0, машина будет работать в порывистом движении (!).

Подключите машину к розетке и включите главный выключатель питания (часть В, стр. 14) который расположен в задней части машины. Затем, "Готов к ручному циклу" (англ. "READY FOR MANUAL CYCLE") появится на дисплее програматора. В этом режиме мы можем работать непосредственно с помощью кнопок 2 и 4 (рис. 2, стр. 3) на панели управления. Как работать в этом режиме описаны в разделе «ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ» данного руководства. При процессе, используя мясорубку, всегда задействуйте ручное управление и используя кнопки 1 (рис. 2, стр. 3) на панели управления.



Если нужно ввести секунды, нажмите



Когда время введено, нажмите



Для перехода к следующему параметру, нажмите



Войдите в установку времени замеса (Kneading Time - по час. Стрелке) и нажмите



Ввод времени (Минуты)



Ввод времени (секунды)



Когда время установлено, нажмите



Возврат к меню времени замеса ( KNEADING TIME), нажмите



Вход в число циклов, нажмите



Ввод количества циклов.



После ввода кол. Циклов, нажмите



Возврат, нажмите



SELECT PROGRAM  
PROGRAM: 1

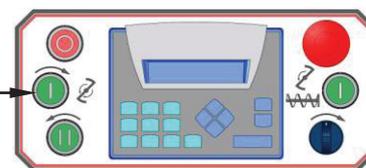
Возврат в меню

нажмите



READY P:1  
AUTOMATIC CYCLE

Нажмите



чтобы начать автоматический цикл выбранной программы (P: 1, P: 2, P: 3, и т.д.). Убедитесь, что задвижка (F, стр. 11) и крышка (D, стр. 11) закрыты, и дежа (G, стр. 11) находится в вертикальном положении.

Если вы хотите, чтобы прервать цикл автоматической и вернуться в режим ручного цикла, чтобы иметь возможность работать с машиной вручную, как описано в разделе «ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ» этого руководства, нажмите на эту кнопку в любое время.

