

**МЯСОРУБКА СЕРИИ НФМ**  
**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Rosso**



# СОДЕРЖАНИЕ

I ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	4
1.3 СХЕМА ДЕТАЛЕЙ.....	5
<b>II ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ</b>	<b>5</b>
<b>III ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА</b>	<b>6</b>
<b>IV УСТАНОВКА</b>	<b>7</b>
<b>4.1 РАСПАКОВКА</b>	<b>8</b>
<b>4.2 РАСПОЛОЖЕНИЕ</b>	<b>8</b>
<b>V УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>8</b>
<b>5.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ</b>	<b>8</b>
<b>5.2 ТРЕБОВАНИЯ К КАБЕЛЯМ</b>	<b>9</b>
<b>5.3 АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ</b>	<b>9</b>
<b>VI ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>	<b>10</b>
<b>6.1 НАСТРОЙКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ</b>	<b>10</b>
<b>6.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</b>	<b>11</b>
<b>6.3 НАЧАЛО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ</b>	<b>12</b>
<b>6.4 ХРАНЕНИЕ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ</b>	<b>12</b>
<b>VII ОЧИСТКА</b>	<b>12</b>
<b>7.1 ВНЕШНИЕ ДЕТАЛИ</b>	<b>13</b>
<b>7.2 ВНУТРЕННИЕ ДЕТАЛИ</b>	<b>13</b>
<b>VIII ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>13</b>
<b>8.1 ОСНОВНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ</b>	
8.2 План технического обслуживания.....	14
<b>IX ПРИЛОЖЕНИЕ</b>	<b>15</b>
9.1 СХЕМА ЭЛЕКТРОЦЕПИ.....	15
9.2 КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	15
9.3 ВЗРЫВ-СХЕМА.....	16

# I Технические данные

## 1.1 Область применения

Машина изготовлена из нержавеющей стали и предназначена для измельчения мяса и набивки колбасы. Прибор широко используется в гостиницах, на пищевых предприятиях, в школьных столовых и т.д.

## 1.2 Технические параметры

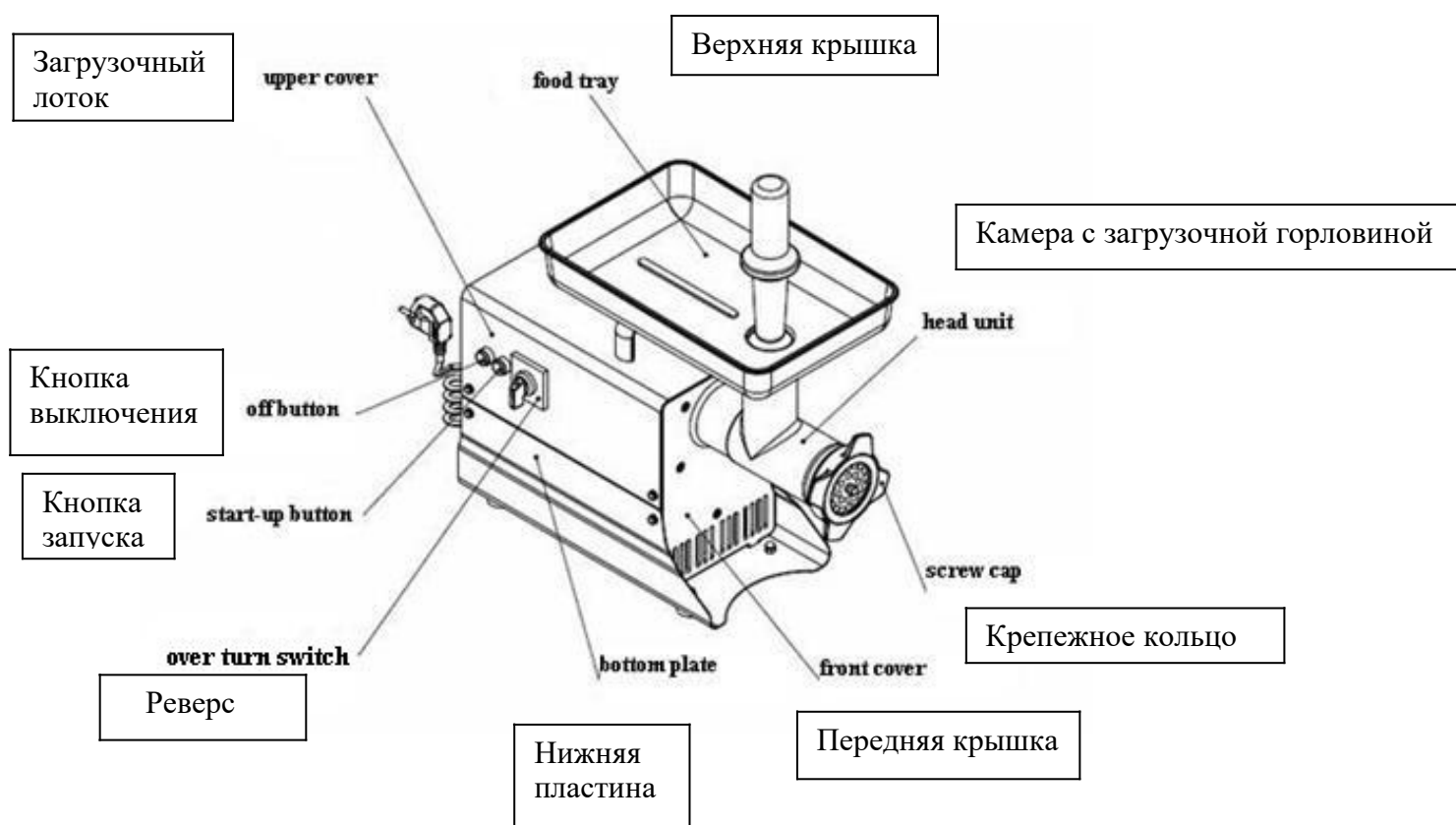
Условия эксплуатации:  $-5^{\circ}\text{C} \sim +40^{\circ}\text{C}$ ;      Относительная влажность:  $< 85\%$ ;

Напряжение: 220V, 50Hz.

Уровень шума:  $\leq 70\text{dB(A)}$ .

Модель	Мощность (Вт)	Диаметр отверстий в пластине (мм)	Производительность (кг/ч)	Размер упаковки (мм)	Количество ножей
HFM-8	300	$\varnothing 4.5/\varnothing 8$	80	545×270×440	2
HFM-12	550	$\varnothing 5/\varnothing 8$	120	575×275×480	2
HFM-22	1100	$\varnothing 4.5/\varnothing 10$	220	655×315×525	3
HFM-32	1500	$\varnothing 4.5/\varnothing 10$	320	650×320×520	3

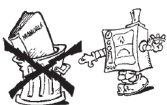
## 1.3 Схема деталей



## II Общие инструкции



- ◆ Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями перед началом работы с мясорубкой.



- ◆ Бережно храните данное руководство для дальнейших обращений.



- ◆ Во избежание пожара не допускайте контакта машины с горючими и легковоспламеняющимися веществами и всегда держите их подальше от прибора.



- ◆ Убедитесь, что прибор установлен в хорошо проветриваемом помещении, чтобы предотвратить риск образования не сгоревшей газовой смеси.
- ◆ Отсутствие вентиляции может привести к удушью. Убедитесь, что вокруг машины есть необходимое пространство для вентиляции, а также что вентиляционные отверстия и каналы соседних приборов не перекрыты.



- ◆ Убедитесь, что связь с экстренными службами всегда в непосредственном доступе при работе с машиной.

- ◆ Эта машина предназначена исключительно для коммерческого использования.
- ◆ Эксплуатация оборудования запрещена лицам (включая детей) с нарушениями чувствительности, интеллектуальными отклонениями, а также не имеющим соответствующих знаний и опыта.
- ◆ Пользователь обязан пройти обучение перед использованием. Во время работы за машиной необходимо постоянное наблюдение.
- ◆ При неисправности или неправильной эксплуатации немедленно отключите машину



- ◆ Не используйте чистящие средства, содержащие хлор (даже в разбавленном виде), включая гипохлорит натрия, соляную кислоту, хлорную известь и т.п. Не используйте металлические предметы для чистки стальных деталей (например, металлические щётки, губки с абразивом и пр.).

- ◆ Не допускайте попадания жира в зазоры пластиковых деталей.
- ◆ Не допускайте накопления грязи, жира, остатков пищи или других веществ на поверхности машины.
- ◆ Не мойте машину под струёй воды – избегайте прямого попадания воды в устройство.
- ◆ Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным персоналом производителя или официальных представителей.

**!!! Несоблюдение вышеуказанных требований создает риск травм и опасностей для пользователя, может привести к поломке оборудования и аннулированию гарантийного обслуживания.**

## III Окружающая среда

### 3.1 Упаковка

Упаковочные материалы не наносят вреда окружающей среде, их можно безопасно сжигать или утилизировать.

Пластиковые детали, пригодные для переработки, имеют следующие маркировки:



Полиэтилен (PE): внешняя упаковка, пакет для инструкции по эксплуатации.



Полипропилен (PP): верхняя упаковочная панель, упаковочная стяжка.



Пенопласт: защитные уголки.

### 3.2 Очистка

Для снижения выброса опасных веществ в атмосферу при очистке машины (как снаружи, так и внутри, если требуется) следует использовать моющее средство, не менее чем на 90% состоящее из биоразлагаемых компонентов.

### 3.3 Утилизация



Не выбрасывайте оборудование в непредназначенных для утилизации местах. При производстве машины используется более 80% (по массе) перерабатываемых металлов, таких как нержавеющая сталь, чугун, алюминий, оцинковка, медь и др..

Отключите машину, обесточив её, а затем изолируйте или поместите в герметичное устройство (если предусмотрено), чтобы исключить риск случайных травм посторонних людей.

## IV Установка



Перед установкой мясорубки внимательно прочтите разделы инструкции, посвящённые монтажу и техническому обслуживанию.

Несоблюдение правильной последовательности установки и замены деталей может привести к повреждению оборудования и риску травм для пользователя. Такие случаи не покрываются заводской гарантией.

### 4.1 Распаковка



**Внимание! Все повреждения, возникшие в процессе транспортировки, необходимо зафиксировать при распаковке как только вы их заметили.**

Не повредите машину при распаковке и обязательно надевайте защитные перчатки.

Проверьте наличие всех комплектующих, поставляемых вместе с оборудованием.

## 4.2 Расположение

Внимание: при перемещении машины избегайте травм пользователей.

Обеспечьте достаточное пространство вокруг машины для работы, технического обслуживания и вентиляции.

Запрещено хранить или использовать воспламеняющиеся вещества и жидкости рядом с машиной.

После установки проверьте горизонтальность положения машины с помощью уровня..

## V Установка и обслуживание

Установку и обслуживание должны выполнять только квалифицированные и лицензированные специалисты.




Убедитесь, что параметры электропитания соответствуют данным на заводской табличке.

## 5.1 Подключение к электросети

**Внимание:** перед подключением к электросети убедитесь, что номинальное напряжение и частота соответствуют параметрам, указанным на шильдике.

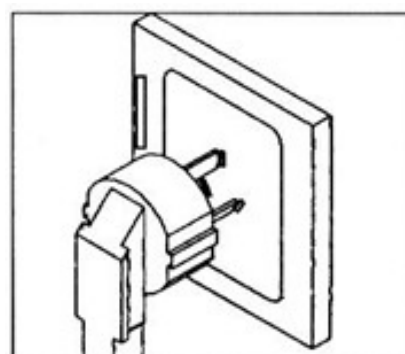
Подключение кабеля должно выполняться только квалифицированными специалистами. Используемый кабель должен иметь соответствующую токовую нагрузку и быть прочно закреплён винтами.

Для обеспечения безопасности оборудования и пользователей не допускайте соприкосновения нулевого и защитного проводников, а также обеспечьте надежное заземление машины.

Винт с символом  это узел потенциалов, который необходимо надежно подключить.

## 5.2 Требования к кабелям

Внешний кабель оборудования должен быть проложен



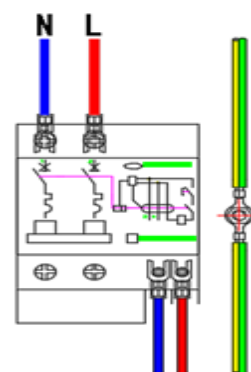
в металлической или жёсткой пластиковой трубе, при этом ввод трубы должен быть усилен специальной кабельной вводной гайкой.

Подключение осуществляется согласно электрической схеме, расположенной на корпусе оборудования, с обязательной проверкой параметров на заводской табличке для гарантии правильности соединений.

По умолчанию оборудование комплектуется стандартной трёхконтактной вилкой с заземлением, если иное не указано в специально запросе к производителю.

### 5.3 Автоматический предохранитель

На входе цепи должен быть установлен автоматический выключатель с защитой от утечки тока (УЗО) с током срабатывания 30 мА и временем срабатывания менее 0,1 секунды. Питание машины должно подключаться к электросети через УЗО с соответствующей номинальной нагрузкой, обеспечивающим возможность быстрого и независимого отключения. Защитный проводник (земля) следует надежно заземлить и исключить из управления выключателем, как показано на схеме.

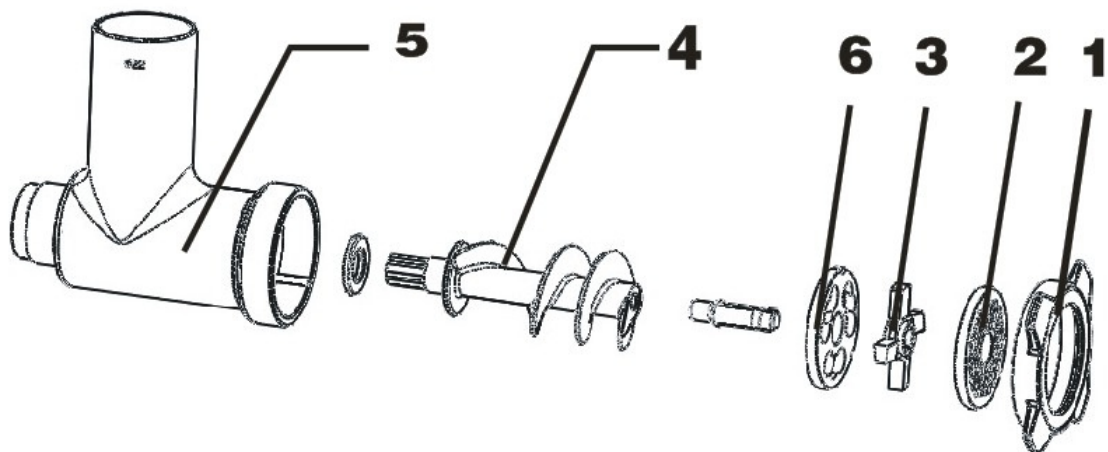


**!!! Несоблюдение вышеуказанных требований ведет к риску безопасности оборудования и аннулирует гарантийное обслуживание в случае поломки.**

## VI Инструкции по эксплуатации

### 6.1 Настройка перед использованием

#### 6.1.1 Установка камеры мясорубки



Установите винт, нож, круглый нож, гайку, затем затяните контргайку (обратите внимание, что порядок установки ножей нельзя менять).

Вставьте корпус шнека (5) в корпус машины и установите ручку в отверстие передней крышки.

Вставьте шнек (4) в корпус шнека, убедитесь, что положение ручки правильное.

Установите решётку (6) [для моделей НФМ-8 и НФМ-12 этот элемент отсутствует] и нож (3) на шнек, затем установите круглый нож (2) (круглый нож и нож идут в комплекте).

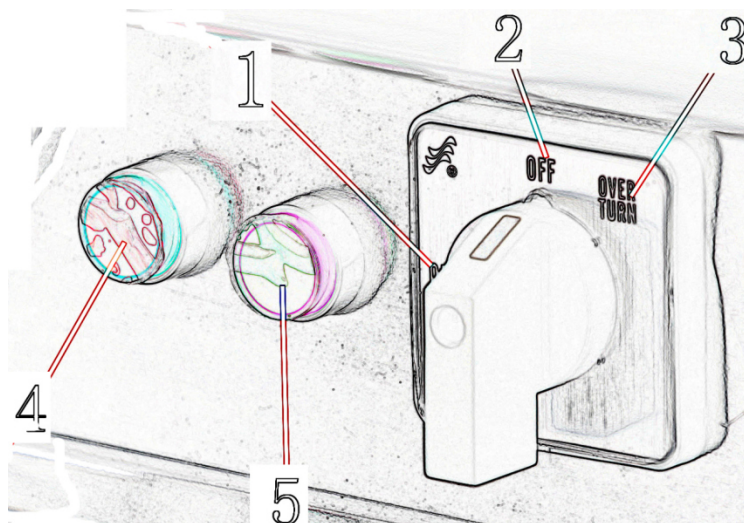
Все детали закрепите гайками (1) для обеспечения безопасности.

#### 6.1.2 Установка загрузочного лотка

Вставьте загрузочный лоток в загрузочное отверстие корпуса шнека, затем зафиксируйте его на рукоятке корпуса машины.

## 6.2 Панель управления

1. ON — Включение оборудования
2. OFF — Выключение питания
3. OVER TURN — Ревёрс: при заклинивании мяса поверните переключатель в положение



«OVER TURN» — шнек начнёт вращаться в обратном направлении (по часовой стрелке)

4. СТОП (КРАСНАЯ КНОПКА) — аварийное или экстренное отключение
5. ПУСК (ЗЕЛЁНАЯ КНОПКА) — запуск оборудования

## **6.3 Начало использования**

6.3.1 Разместите мясо на загрузочном лотке.

6.3.2 Нажмите зелёную кнопку для запуска машины.

6.3.3 Снимите толкатель и аккуратно поместите мясо в загрузочное отверстие. Не используйте толкатель для закидывания мяса внутрь отверстия.

6.3.4 По завершении работы нажмите кнопку «СТОП» для остановки машины.

6.3.5 Отключите питание, вынув вилку из розетки.

6.3.6 После каждого использования тщательно очищайте оборудование и насухо вытирайте.

6.3.7 При частом использовании мясорубки, рабочий узел мясорубки можно снимать и хранить в холодильнике в собранном виде для последующего быстрого запуска.

## **6.4 Хранение после использования**

Если машина не будет использоваться в течение длительного времени, необходимо выполнить следующие действия:

Отключите питание и/или подачу воздуха.

Снимите все сменные комплектующие.

Тщательно очистите оборудование.

Храните машину в сухом и хорошо вентилируемом помещении.

Перед повторным запуском обязательно проведите проверку оборудования.

## **VII Очистка**

**Внимание: перед очисткой обязательно отключите питание машины.**

**Категорически запрещается погружать электрические компоненты в воду!**

**Неправильная эксплуатация может привести к необратимым изменениям и повреждению оборудования.**

## **7.1 Внешние детали**

После использования удалите загрязнения и остатки пищи с металлических поверхностей с помощью мыльного раствора, мягкой ткани или губки с нейтральным моющим средством или без него. После очистки тщательно вытрите поверхность насухо.

Если поверхность покрыта стойкими загрязнениями, протирайте их тканью или губкой вдоль направления полировки, периодически ополаскивая их водой. **Не погружайте машину в воду или под прямую струю воды.**

Избегайте круговых движений при протирке — частицы грязи на ткани/губке могут повредить полированную поверхность корпуса.

Не допускается использование металлических предметов для очистки машины: поврежденные участки стали становятся более уязвимыми к загрязнениям и коррозии.

Снимите детали в порядке, обратном тому, который описан в разделе 6.1, и промойте их в тёплой воде с нейтральным моющим средством.

После мытья обязательно протрите детали насухо чистой тканью.

## **7.2 Внутренние детали**

**Важно!** Следующие операции могут выполняться только квалифицированными специалистами (не реже одного раза в 6 месяцев):

- Проведение осмотра внутренних компонентов устройства;
- Удаление остатков и загрязнений внутри корпуса машины.

**Внимание!** В особых условиях эксплуатации (частое использование оборудования, работа в агрессивной среде, например, с присутствием солевого аэрозоля и т. д.) указанные процедуры необходимо проводить чаще.

# **VIII Техническое обслуживание**

## **8.1 Основные неисправности и способы их устранения**

**Важно!** Во избежание травм и повреждений оборудования, техническое

обслуживание и ремонт должны выполняться только квалифицированными специалистами.

Категорически запрещается самостоятельный ремонт лицами, не имеющими соответствующей подготовки и квалификации.

**Основные виды неисправностей и способы их устранения:**

Вид неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Консистенция фарша слишком жидкая / напоминает соус	Износ лезвия	Замените лезвие на новое (лезвие и пластину)

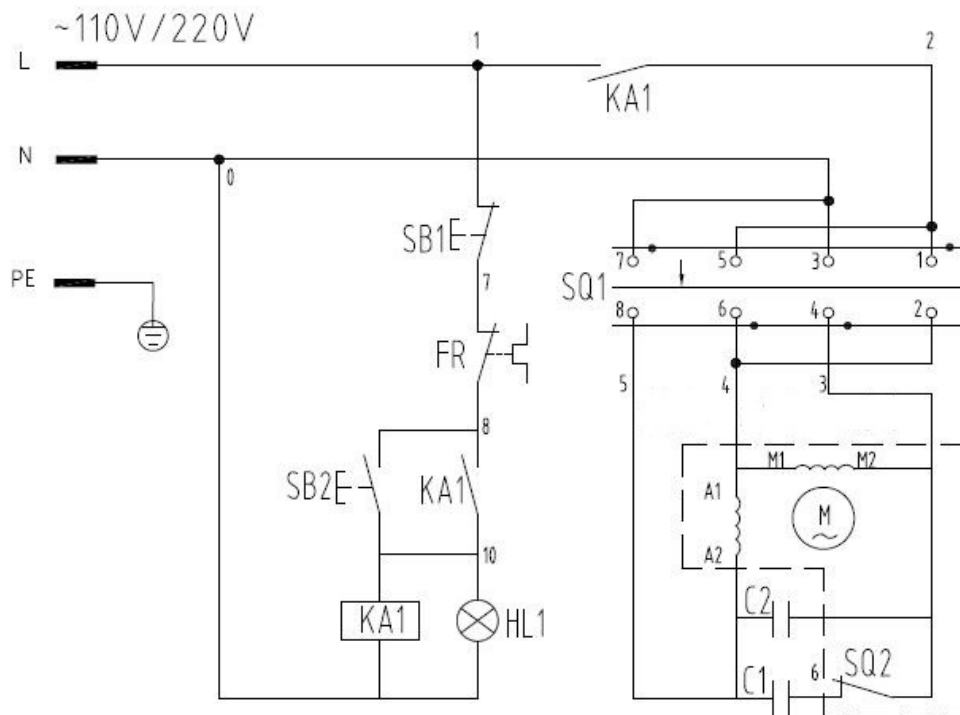
Если решить проблему не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## 8.2 План технического обслуживания

Настоятельно рекомендуется проводить технический осмотр мясорубке не менее одного раза в год. Для осмотра обращайтесь только в авторизованный сервисный центр. **Запрещается чинить машину самостоятельно.**

## IX Приложение

### 9.1 Схема электроцепи

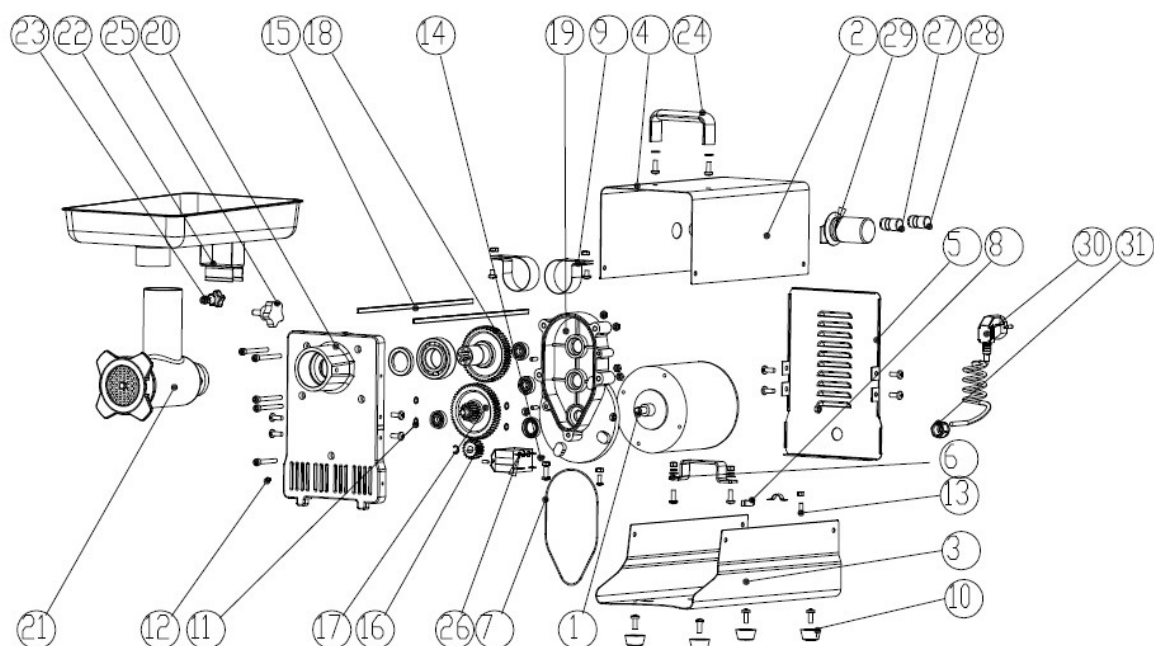


SB1	кнопка «Стоп»	SB2	кнопка «Пуск»	FR	защита от
перегрузки					
KA1	контактор	SQ1	переключатель передачи	C1-C2	конденсаторы
SQ2		центробежный выключатель			

### 9.2 Комплектация

1.	Мясорубка	1 шт
2.	Руководство по эксплуатации	1 шт
3.	Толкатель	1 шт
4.	Доп. пластина	1 шт

### 9.3 Взрыв-схема



#### Список компонентов мясорубки серии HFM

1	Электродвигатель	2	Верхняя крышка	3	Нижняя плата	4	Верхняя крышка
5	Задняя крышка	6	Кронштейн двигателя	7	Уплотнительное кольцо	8	Зажим кабеля
9	Крепление конденсатора	10	Ножки	11	Плоская силиконовая прокладка	12	Мягкая силиконовая прокладка
13	Винт	14	Защитная панель	15	Шнек	16	Ведущая шестерня
17	Двойная шестерня	18	Шлицевой вал	19	Задняя крышка	20	Передняя крышка
21	Рабочий узел	22	Узел загрузочного лотка	23	Ручка для снятия лотка	24	Ручка
25	Крепёжная ручка	26	Реле	27	Кнопка запуска	28	Кнопка остановки
29	Переключатель обратного хода	30	Кабель	31	Вилка		