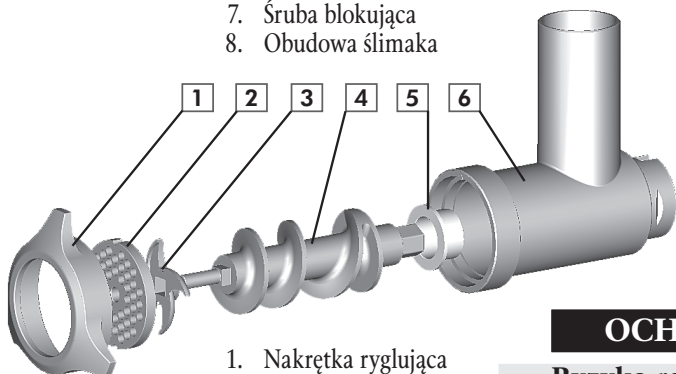
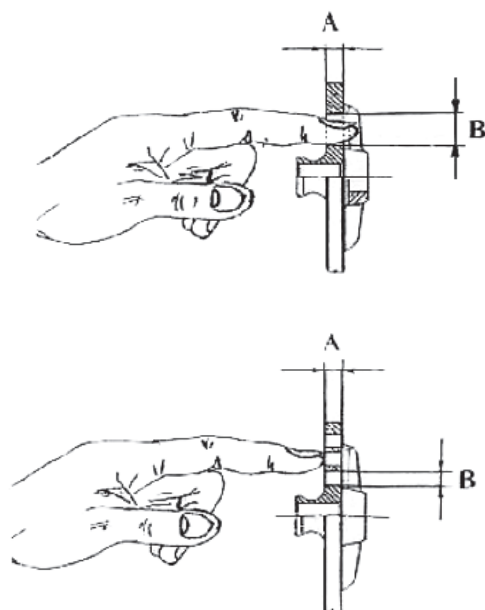


Rys. 1. Widok ogólny

1. Taca załadownicza
2. Popychacz
3. Nakrętka ryglująca
4. Obudowa
5. Włącznik
6. Nóżka
7. Śruba blokująca
8. Obudowa ślimaka



1. Nakrętka ryglująca
2. Sitko
3. Nóż tnący
4. Ślimak
5. Tulejka ślizgowa
6. Obudowa ślimaka



Rys. 4. Wymiary sitek wpływające na bezpieczeństwo użytkownika

## CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

### Przeznaczenie

„Wilk” jest profesjonalnym urządzeniem do rozdrabniania mięsa. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Prawidłowa eksploatacja, codzienne staranne czyszczenie, konserwacja oraz regularne sprawdzanie stanu elementów tnących zapewnia wysoki stopień higien, dobrą sprawność i długą żywotność maszyny.

Maszyna nie powinna chodzić na biegu jałowym bez mięsa do przerobu. Dlatego zaleca się niezwłoczne wyłączenie urządzenia po skończonym procesie mielenia.

„Wilk” do mielenia mięsa został zaprojektowany dla potrzeb handlu i gastronomii gdzie proces mielenia odbywa się z przerwami.

Używanie „Wilka” do przemysłowego rozdrabniania mięsa w pracy ciągłej powoduje utratę praw gwarancji.

### Budowa

„Wilk” jest wykonany z elementów nierdzewnych. Główne elementy maszyny posiadają dużą gładkość i są łatwe do wyczyszczenia. Nierdzewny ślimak napędzany jest silnikiem elektrycznym poprzez przekładnię zębatą. Obudowa ślimaka jak i elementy wewnątrz, tworzące zespół tnący (Rys.2), są także wykonane jako nierdzewne.

Włączenie urządzenia jest możliwe po wciśnięciu zielonego przycisku włącznika (Rys.1, poz. 5).

Wyłączenie maszyny dokonuje się po wciśnięciu czerwonego przycisku tego samego włącznika.

„Wilk” wyłączy się samoczynnie w przypadku zaniku napięcia w sieci zasilającej. Powrót napięcia w sieci zasilającej nie spowoduje uruchomienia maszyny. Ponowne włączenie możliwe jest dopiero po naciśnięciu zielonego przycisku włącznika.

## OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI

### Ryzyko resztkowe

Ryzyko to występuje przy próbach dociskania mielonego mięsa ręką przez szyb zasilającą.

W związku z tym dostarczanie mielonego produktu do ślimaka tłoczącego może odbywać się wyłącznie za pomocą popychacza dostarczonego razem z maszyną!

### 3.4 Zasady bezpiecznej pracy

Bezpieczne użytkowanie „Wilka” zależy od spełnienia następujących warunków:

- a) przeszkolenia operatora, który powinien znać potencjalne zagrożenia występujące przy maszynie,
- b) zakazu użytkowania „Wilka” jeśli:
  - maszyna jest wykorzystywana niezgodnie z przeznaczeniem,
  - maszyna jest w widoczny sposób niesprawna,
  - została usunięta którakolwiek z osłon elektrycznych lub części ruchomych,
- c) wyraźnego określenia czynności, nie należących do obowiązków operatora „Wilka” i zastrzeżonych dla wyznaczonych osób uprawnionych, zwłaszcza w przypadku usuwania usterek i naprawy, w tym instalacji elektrycznej,
- d) nakazu wykonywania czynności konserwacyjnych, tylko przy odłączonym zasilaniu elektrycznym (z wyjątkiem procesu ostrzenia noża).

### Zabrania się:

- 1) Używania „Wilka” niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania „Wilka”.
- 2) Obsługi maszyny przez osoby niepowołane oraz poniżej 18 roku życia.
- 3) Użytkowania niesprawnej technicznie maszyny.
- 4) Dociskania mielonego produktu ręką.
- 5) Jakiegokolwiek manipulowania rękoma w szybie zasilającym podczas pracy urządzenia. Czynności ręczne podczas mielenia powinny ograniczać się tylko do nakładania mięsa na tacę załadowniczą. Ewentualne dopychanie mielonego produktu do ślimaka tłoczącego należy wykonywać popychaczem dołączonym razem z urządzeniem.
- 6) Dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.
- 7) Podłączenia „Wilka” do sieci elektrycznej bez zapewnienia ciągłości przewodu ochronnego. Po stronie użytkownika kołek uziemiający gniazda wtykowego musi być trwale podłączony do przewodu ochronnego.
- 8) Mielenia produktów z kością jak i zamrożonych.
- 9) Pozostawienia pracującego urządzenia bez dozoru.
- 10) Stosowania sitek z otworami o średnicy większej od 8mm przy czym grubość stosowanych sitek nie może być mniejsza niż 5mm (Rys. 4).

## UŻYTKOWANIE „WILKA”

### Montaż/demontaż maszyny



Rys. 5. Widok jednostki napędowej

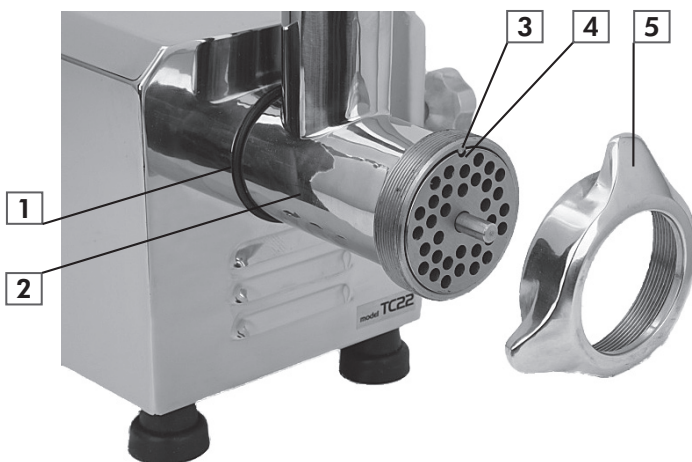
Maszyna została tak zaprojektowana aby obudowa ślimaka wraz ze ślimakiem, nożem tnącym, sitkiem i nakrętką ryglującą stanowiła zespół, który może być łatwo montowany do jednostki napędowej. Aby to zrealizować należy częściowo odkręcić śrubę blokującą 2 (Rys. 5) tak aby jej koniec nie wystawał w otworze jednostki napędowej. Należy teraz dopasować końcówkę obudowy ślimaka do otworu jednostki napędowej. Obudowa ślimaka 2 (Rys.6) powinna wejść całą swą długością do końca i oprzeć się na uszczelce 1 (Rys.6). Po dopasowaniu obudowy ślimaka do jednostki napędowej można teraz zamontować ślimak. Przy wkładaniu ślimaka do obudowy ślimaka może okazać się zasadne lekkie obracanie ślimakiem tak aby jego kształtowa końcówka weszła w kształtowy otwór wałka jednostki napędowej 1 (Rys.5). W następnej kolejności należy zamontować nożyk oraz sitko. Przy wkładaniu sitka należy zwrócić uwagę aby wycięcie 4 (Rys.6) w sitku weszło w wystający kołek 3 (Rys.6) obudowy ślimaka. Całość należy zabezpieczyć nakrętką ryglującą 5 (Rys.6).

Nakrętkę należy dokręcać do momentu wyczucia większego oporu. Nakrętkę nie wolno dokręcać na siłę do oporu gdyż spowoduje to bardzo szybkie zużywanie się elementów ciernych zwłaszcza tulejki ślizgowej 5 (Rys.2) i doprowadzi do nadmiernego wzrostu temperatury w obrębie końcówki ślimaka.

Po złożeniu całego zespołu tnącego i zabezpieczeniu śrubą blokującą 2 (Rys.5) należy zamontować tacę 1 (Rys.1) w górny otwór obudowy ślimaka. Demontaż maszyny należy przeprowadzić w odwrotnej kolejności.

Nie wolno używać maszyny bez zamontowanej tacy załadowniczej!

Należy dbać o to aby maszyna nie pracowała na sucho tj. bez przerabianego produktu pozwoli to na dłuższą trwałość elementów ciernych jak i tnących!



Rys. 6. Prawidłowe zamontowanie obudowy ślimaka w jednostce napędowej.

## KONSERWACJA

### Czyszczenie maszyny

Ścisłe przestrzeganie wskazówek dotyczących czyszczenia zapewni dotrzymanie wymaganych przepisów sanitarnych. Maszynę należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy.

Nie wolno zanurzać maszyny w wodzie, ani myć strumieniem wody pod ciśnieniem ze względu na silnik, elementy wyposażenia elektrycznego, które nie posiadają hermetycznych obudów.

Przed rozpoczęciem demontażu elementów do czyszczenia dobrze jest odłączyć wtyczkę przewodu elektrycznego z gniazda zasilającego.

Do mycia należy używać wyłącznie wody (gorącej jeśli to możliwe) i neutralnego detergentu. Nie wolno używać kwasu lub środków żrących.

Aby zachować maszynę do mielenia mięsa w idealnym stanie przez długi czas jest dobrą zasadą aby po każdej operacji mycia i czyszczenia dokładnie wysuszyć maszynę.

### Utrzymanie

Stan części tnących tj. sitka oraz nożyka tnącego powinien być sprawdzany regularnie.

Niezależnie od tego czy większe zużycie jest na nożyku czy na sitku należy zawsze ostrzyć oba te elementy.

Ostrzenie powinno odbywać się przez wykwalifikowany personel.

Należy zwrócić szczególną uwagę podczas ostrzenia sitka aby po naostrzeniu grubość sitka nie była mniejsza od 5mm! W przypadku stwierdzenia takiego faktu sitko należy bezwzględnie wymienić na nowe.

Regularnie należy także kontrolować stan plastikowej tulejki ślizgowej 5 (Rys.2) zamocowanej na końcu obudowy ślimaka. W razie stwierdzenia dużego zużycia, tuleja ta powinna zostać wymieniona aby nie dopuścić do uszkodzenia innych części maszyny w szczególności ślimaka.

Zaleca się używanie oryginalnych części zamiennych maszyny wyprodukowanych przez producenta.