

Kotłeciarka do przetwarzania mięsa



MODEL

KM43

Instrukcja obsługi

 **Ma-Ga®**

UWAGA!

Elementy maszyny mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej. Codziennie po pracy należy umyć maszynę i wytrzeć do sucha.

Naprawy gwarancyjne i remonty pogwarancyjne płatne, realizuje również producent.





Ma-Ga®

Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych Ma-Ga Sp. z o.o.
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142
tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657
www.maga.com.pl | handlowy@maga.com.pl

Kotłociarka do przetwarzania mięsa KM43

Instrukcja obsługi



Użytkownikowi naszej maszyny życzymy przyjemnej pracy oraz uzyskania jak najlepszych efektów podczas przetwarzania żywności. Zalecamy dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi oraz przestrzeganie zawartych w niej wytycznych użytkownika.

Lipiec 2016

SPIS TREŚCI

1.	WSTĘP	3
1.1	Stan dostawy	
1.2	Opakowanie	
1.3	Składowanie	
1.4	Kwalifikacje	
2.	CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	4
2.1	Przeznaczenie	
2.2	Wielkości podstawowe	
2.3	Budowa	
2.4	Schemat elektryczny KM43	
3.	OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI.....	7
3.1	Źródła zagrożeń	
3.2	Ryzyko resztkowe	
3.3	Poziom hałasu	
3.4	Zasady bezpiecznej pracy	
3.5	Zgodność z normami	
4.	PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA	9
4.1	Rozpakowanie	
4.2	Ustawienie	
4.3	Podłączenie do sieci elektrycznej	
4.4	Uruchomienie maszyny	
5.	UŻYTKOWANIE KOTLECIARKI	12
5.1	Montaż/demontaż zespołu wałków	
5.2	Montaż/demontaż pokrywy zespołu wałków	
5.3	Montaż/demontaż podstawy kotleciarki	
6.	KONSERWACJA.....	13
6.1	Czyszczenie maszyny	
6.2	Utrzymanie	
7.	KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	15
8.	USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH.....	16

1. WSTĘP

1.1 Stan dostawy

W trakcie odbioru dostarczonej maszyny należy sprawdzić, czy opakowanie nie jest uszkodzone oraz, czy znajdujące się wewnątrz przedmioty są zgodne z zamówieniem i specyfikacją. Jeśli będą niezgodności, należy poinformować dostawcę.

Maszyna jest dostarczana przez producenta w stanie kompletnym. W celu rozpakowania należy usunąć wszystkie zabezpieczenia przed przemieszczaniem się maszyny w kartonie.

1.2 Opakowanie

Maszyna jest dostarczana w kartonie. Podczas transportu karton należy zabezpieczyć przed wywróceniem i możliwością uszkodzenia mechanicznego.

Karton należy zachować na cały okres trwania gwarancji.

Wymiary zewnętrzne i ciężar podaje tablica 1.

Tablica 1

	Jedn. miary	Karton
Długość	mm	615
Szerokość	mm	450
Wysokość	mm	680
Ciężar brutto	kg	36

1.3 Składowanie

Maszyna powinna być składowana w suchym pomieszczeniu, zapewniającym ochronę przed wpływami atmosferycznymi (temperatura, wilgotność powietrza). Warunki składowania są podane na kartonie.

1.4 Kwalifikacje

Wszelkie czynności, związane z załadunkiem, rozładunkiem i przemieszczaniem maszyny, muszą być wykonane przez osoby uprawnione, o niezbędnych kwalifikacjach i doświadczeniu.

2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

2.1 Przeznaczenie

Kotlecierka do mięsa KM43 jest profesjonalnym urządzeniem do przetwarzania plastrów mięsa na steki i kotlety o bardzo dużej wydajności użytkowej. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Zastosowanie odchylanej i zdejmowanej pokrywy zespołu wałków sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w obsłudze i czyszczeniu. Prawidłowa eksploatacja, codzienne staranne czyszczenie, konserwacja oraz regularne sprawdzenie stanu elementów tnących zapewnia wysoki stopień higieny, dobrą sprawność i długą żywotność maszyny.

Kotlecierka jest maszyną zaprojektowaną z myślą o zastosowaniu w sklepach, placówkach zbiorowego żywienia, w zakładach gastronomicznych, przetwórstwa żywności oraz w cateringu.

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

Kotlecierka została zaprojektowana dla potrzeb handlu i gastronomii gdzie proces przerobu mięsa odbywa się z przerwami. Używanie maszyny do przemysłowego przerobu mięsa w pracy ciągłej powoduje utratę praw gwarancji.

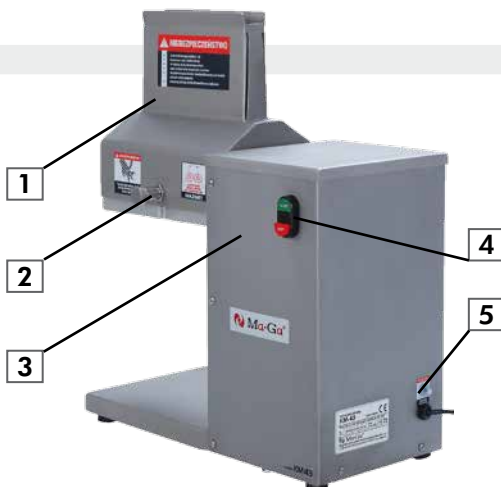
Instrukcja informuje użytkownika o sposobie postępowania, obsługi w czasie użytkowania Kotlecierki.

2.2 Wielkości podstawowe

Model	KM43
Wymiary	
- długość	500mm
- szerokość	240mm
- wysokość	610mm
Ciężar	33kg
Poziom hałasu	75dBA
Obroty wałków nacinających	60obr/min
Stopień ochrony	IP33
Moc silnika	550W
Napięcie zasilania	230V, 50Hz

2.3 Budowa

1. Pokrywa zespołu wałków
2. Blokada pokrywy
3. Obudowa kotleciarki
4. Przełącznik włącz/wyłącz
5. Bezpiecznik obwodu 220V

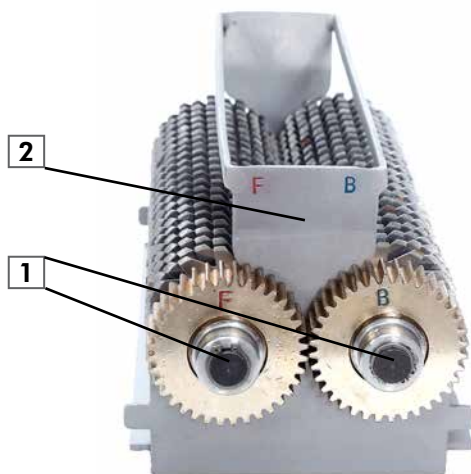


Rys. 1. Widok ogólny maszyny

Kotleciarka wykonana jest z elementów nierdzewnych. Główne elementy maszyny posiadają dużą gładkość i są łatwe do wyczyszczenia. Kotleciarka napędzana jest silnikiem elektrycznym poprzez przekładnię zębatą umieszczoną wewnątrz obudowy (Rys.1, poz.3). Pod pokrywą zespołu wałków (Rys.1, poz.1) znajdują się wałki, których ostrza również wykonane są jako nierdzewne.

Włączenie maszyny jest możliwe po wciśnięciu zielonego przycisku przełącznika (Rys.1, poz.4). Wyłączenie maszyny dokonuje się po wciśnięciu czerwonego przycisku tego samego przełącznika.

1. Wałki nacinające
2. Podpórka wałków

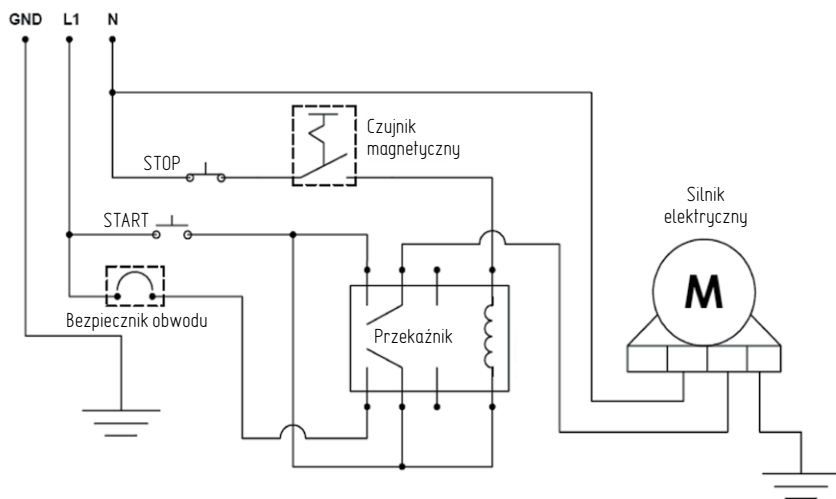


Rys. 2. Zespół wałków nacinających

Kotleciarka 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 przełącznika.

2.4 Schemat elektryczny KM43 (Rys. 3)

Schemat elektryczny kotłociarki KM43.



Uwaga:

Kondensator nie jest pokazany na schemacie ponieważ jest częścią silnika

3. OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI

3.1 Źródła zagrożeń

Typowe źródła zagrożeń oraz techniczne środki bezpieczeństwa, zastosowane w celu ich eliminacji, przedstawione są w tabeli:

Rodzaj zagrożenia	Źródła zagrożenia	Nr części	Techniczne środki bezpieczeństwa, zastosowane w celu eliminowania zagrożenia
Mechaniczne	Wałki nacinające	5525	Pokrywa zespołu wałków. Dostęp do wałków nacinających został ograniczony przez odpowiednią długość otworu wlotowego.
		5558	Czujnik magnetyczny zabezpieczający przed włączeniem maszyny podczas gdy pokrywa wałków jest zdjęta lub uchylona.
	Napęd	5535	Ostony stałe Obudowa kotłociarki uniemożliwiająca dostęp do obracających się części silnika.
Elektryczne	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk bezpośredni	5535	Ochrona podstawowa, w tym: Obudowa kotłociarki - ochrona przed bezpośrednim dotykiem części pod napięciem Stopień ochrony części czynnych - IP55
			Układ połączenia ochronnego
	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk pośredni		
Biologiczne	Kontakt żywności z elementami maszyny	5506	Materiały z atestem Państwowego Zakładu Higieny (wymienione poniżej) „Grzebień” - stal nierdzewna
		5510/5520	Wałki nacinające (nożyki) - stal nierdzewna
		5525	Pokrywa zespołu ostrzy - stal nierdzewna

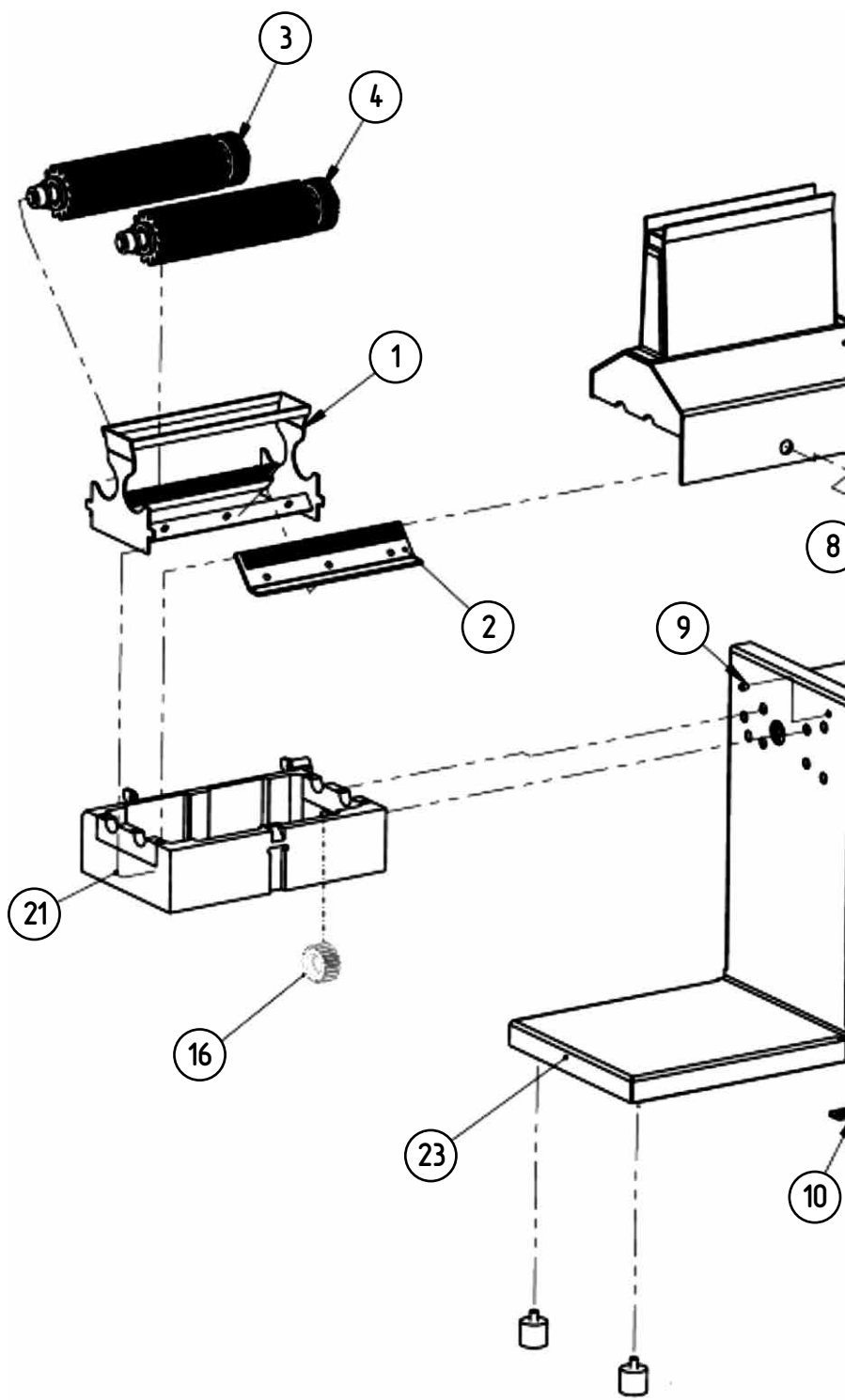
Tabela 2

3.2 Ryzyko resztkowe

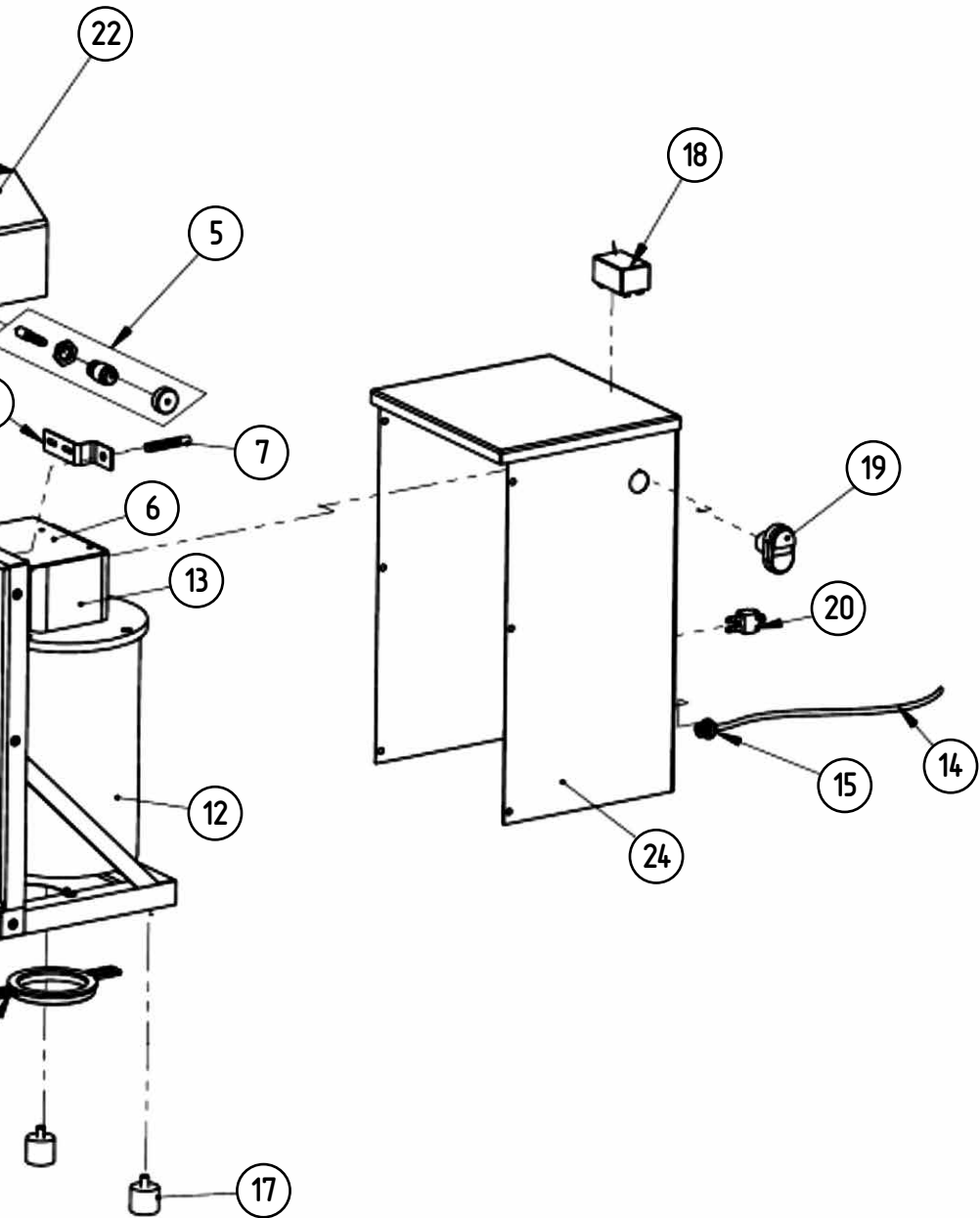
Ryzyko resztkowe występuje przy próbach manipulowania ręką w otworze wlotowym jak i wylotowym podczas pracy urządzenia. Dlatego w przypadku gdy nastąpi zablokowanie mięsa wewnątrz modułu należy wyłączyć zasilanie urządzenia i wówczas przystąpić do usunięcia zablokowanego mięsa.

3.3 Poziom hałas

Poziom hałas na stanowisku operatora, w warunkach normalnej pracy, mierzony na wysokości 1,6m nad podłożem w odległości 0,5m od wylotu z komory rozdrabniania, nie przekracza 75dBA.



Rys. 4
Kotłociarka do mięsa KM43



3.4 Zasady bezpiecznej pracy

Bezpieczne użytkowanie kotleciarki zależy od spełnienia następujących warunków:

- a) przeszkolenia operatora, który powinien znać potencjalne zagrożenia występujące przy maszynie,
- b) zakazu użytkowania kotleciarki 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 maszyny 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.

Zabrania się:

- 1) Używania kotleciarki niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania kotleciarki.
- 2) Obsługi maszyny przez osoby niepowołane oraz poniżej 18 roku życia.
- 3) Użytkowania niesprawnej technicznie maszyny.
- 4) Dociskania przerabianego mięsa ręką.
- 5) Jakiegokolwiek manipulowania rękoma w szybie zasilającym podczas pracy urządzenia. Czynności ręczne podczas przerobu mięsa powinny ograniczać się tylko do wkładania mięsa przez wlot maszyny.
- 6) Dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.
- 7) Podłączenia kotleciarki do sieci elektrycznej bez zapewnienia ciągłości przewodu ochronnego. Po stronie użytkownika kołek uziemiający gniazda wtykowego musi być trwale podłączony do przewodu ochronnego.
- 8) Przerabiania produktów z kością jak i zamrożonych.
- 9) Pozostawienia pracującego urządzenia bez dozoru.
- 10) Pozostawienia pracującej maszyny na biegu jałowym bez mięsa do przerobu. Ponadto zaleca się niezwłoczne wyłączenie maszyny po skończonym procesie przerobu mięsa.

3.5 Zgodność z normami

Wyposażenie elektryczne kotleciarki jest zgodne z PN-EN 60204-1; 2010

Maszyna spełnia odnoszące się do niej wymagania załącznika 1.A do dyrektywy 2006/42/WE

4. PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA

4.1 Rozpakowanie

Razem z kotleciarką w kartonie znajduje się instrukcja obsługi, karta gwarancyjna oraz deklaracja zgodności WE.

4.2 Ustawienie

Po wyjęciu kotleciarki z opakowania maszyna musi być umieszczona na stabilnym, wypoziomowanym podłożu odpowiednim do wagi. Wypoziomowanie samej maszyny dokonuje się za pomocą 4 gumowych nóżek poprzez obrót każdej z nich w lewo lub prawo.

4.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

Kotleciarka jest dostarczana w stanie kompletnym z przewodem trzyżyłowym, zakończonym wtyczką. Do obowiązku użytkownika należy zainstalowanie gniazda wtykowego ze stykiem ochronnym, przyłączonym trwale do instalacji ochronnej.

Przy wyjmowaniu wtyczki z gniazda zasilającego należy zawsze chwytać za wtyczkę, nie wolno ciągnąć bezpośrednio za przewód!

4.4 Uruchomienie maszyny

Po rozpakowaniu maszyny należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Właściciel tego urządzenia ponosi pełną odpowiedzialność za to, że kotleciarka będzie użytkowana bezpiecznie i zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, ściśle stosując zawarte w instrukcji wskazania, a ponadto, że urządzenie w czasie eksploatacji będzie odpowiadać wymogom przepisów Unii Europejskiej.

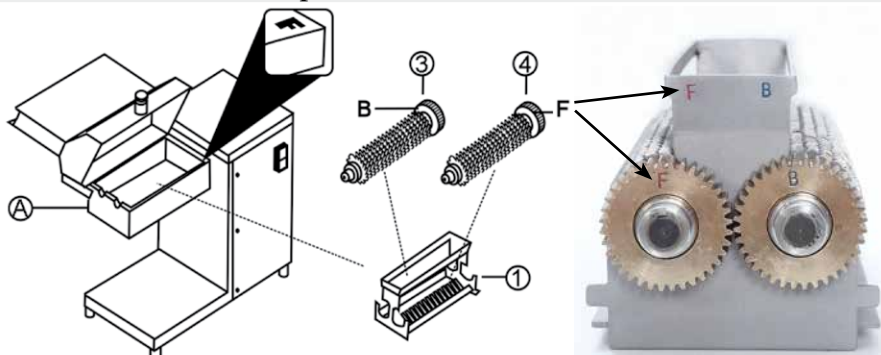
Maszyna po wyjęciu z opakowania jest już w postaci zmontowanej jednakże przed pierwszym uruchomieniem należy:

1. Sprawdzić czy pomiędzy wałkami nie ma obcych przedmiotów
2. Sprawdzić czy pokrywa zespołu wałków (Rys.1, poz.1) jest prawidłowo zamknięta i zabezpieczona blokadą (Rys.1, poz.2).

Aby uruchomić maszynę należy wcisnąć zielony przycisk przełącznika (Rys.1, poz.4).

5. UŻYTKOWANIE KOTLECIARKI

5.1 Montaż/demontaż zespołu wałków.



Rys. 3. Prawidłowy montaż wałków nacinających

Dla prawidłowej pracy kotleciarki każdy z dwóch wałków musi zostać umieszczony w odpowiednim miejscu. Aby nie dochodziło do pomyłki przy wkładaniu każdy z wałków został oznaczony literką „F” i „B”. Takie samo oznaczenie literowe występuje na podpórcę wałków (Rys. 3, poz. 1) oraz obudowie (Rys. 3, poz. A).

Prawidłowy układ wałków w maszynie to taki gdzie po jednej stronie występuje to samo oznaczenie literowe na wszystkich elementach.

5.2 Montaż/demontaż pokrywy wałków.

Z myślą o wygodzie używania i czyszczenia pokrywa zespołu wałków (Rys. 1, poz.1) została zaprojektowana jako uchylna i zdejmowana.

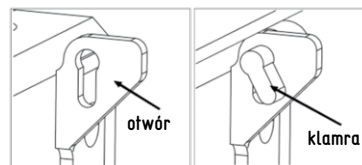
Aby zdemontować pokrywę należy:

1. Pociągnąć za wystający przycisk blokady (Rys. 1, poz.2) po czym przytrzymując przycisk odchylić pokrywę ku górze do momentu aż sama oprze się na zawiasach
2. Uchylić lekko pokrywę w kierunku do zamknięcia aż wystająca klamra zawiasu zgra się z otworem o tym samym kształcie (Rys.4). Można teraz zsunąć pokrywę z zawiasów pociągając w kierunku na zewnątrz maszyny (Rys.5).

Montaż pokrywy realizowany jest przez powtórzenie powyższych czynności w odwrotnej kolejności.



Rys. 5. Zdejmowanie pokrywy zespołu wałków



Rys. 4. Klamra zawiasu i otwór kształtowy pokrywy

6. KONSERWACJA

6.1 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.

Kotlecziarka została zaprojektowana tak aby jak najbardziej ułatwić proces jej czyszczenia. Aby przygotować maszynę do czyszczenia należy zdemontować pokrywę wałków (punkt 5.2) i zdemontować zespół wałków.



Rys. 6. Maszyna przygotowana do czyszczenia

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

6.2 Utrzymanie

Aby utrzymać maszynę w dobrej kondycji, a co za tym idzie zapewnić prawidłowe jej działanie zaleca się:

1. Wymianę wałków nacinających przynajmniej raz na dwa lata
2. Dbać o czystość tulejek ślizgowych wałków tak aby uniknąć czynnika powodującego zwiększenie tarcia i w następstwie zmniejszenie trwałości tulejek.



Rys. 7. Tulejki ślizgowe wałków

3. Wymianę smaru przekładni zębatej po roku normalnej pracy. Czynność tą należy wykonywać co rok.



Dostęp do przekładni uzyskuje się poprzez zdjęcie obudowy maszyny (Rys.8, poz.1) odkręcając wkręty na jej bocznej i tylnej ścianie. Należy przy tym uważać na to aby nie uszkodzić przewodów elektrycznych ponieważ na obudowie maszyny zainstalowane są części elektryczne. Po zdjęciu obudowy należy zdemonstrować pokrywę przekładni (Rys.8, poz.2) odkręcając wkręty (Rys.8, poz.3) Do smarowania należy używać smaru na bazie litu w ilości 100g.

Rys. 8. Demontaż obudowy maszyny

7. KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lp.	Nr części	Nazwa części
1.	5505	Podpórka wałków
2.	5506	Ostrza skrobiące
3.	5510	Wałek nacinający „B”
4.	5520	Wałek nacinający „F”
5.	5507	Blokada pokrywy
6.	5528	Pokrywa przekładni
7.	5558	Czujnik magnetyczny
8.	5541	Wspornik czujnika
9.	5529	Trzpień pozycyjny
10.	5532	Pokrywa podstawy
11.	5538	Ślimak
12.	5551	Silnik
13.	5550	Przekładnia zębata
14.	5556	Kabel zasilający
15.	5557	Odgietka MP27-2
16.	5539	Koło zębate
17.	5531	Nóżka gumowa
18.	5552	Przełącznik 220V
19.	5553	Przełącznik wł/wył
20.	5554	Bezpiecznik obwodu 220V
21.	5501	Obudowa wałków
22.	5525	Pokrywa zespołu wałków
23.	5530	Podstawa maszyny
24.	5535	Obudowa maszyny

Uwaga:

Lp. oznacza numer części, zgodnie z rysunkiem zestawieniowym kotłociarki w instrukcji (rys. 4, str. 10-11).

Przy zamawianiu części i podzespołów zamiennych kotłociarki należy podać następujące dane:

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Numer fabryczny maszyny | 2 | Numer fabryczny części lub podzespołu |
| 3 | Nazwę części lub podzespołu | 4 | Żądaną ilość |

8. USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH

Tablica 3

WADA	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Silnik nie pracuje	Brak napięcia w sieci	Sprawdzić obwód zasilania
	Uszkodzenie instalacji elektrycznej	Sprawdzić i naprawić
	Uszkodzony przełącznik Wł/Wył	Wymienić przełącznik
	Uszkodzony silnik	Wymienić lub naprawić
Duży hałas po włączeniu maszyny	Zużyte łożyska silnika lub przekładni	Wymienić łożyska
	Nieprawidłowy montaż zespołu wałków nacinających	Przeprowadzić montaż wałków zgodnie z punktem 5.1

Uwaga:

1. *Przy spadku napięcia w sieci zasilającej bezpiecznik obwodu wyłączy silnik aby nie dopuścić do jego uszkodzenia. Jeśli dojdzie do takiego zdarzenia naciśnij czerwony przycisk przełącznika (Rys.1, poz.4), a następnie zielony, aby ponownie uruchomić maszynę.*
2. *W przypadku zbyt dużego obciążenia(przeciążenia) bezpiecznik obwodu wyłączy silnik, aby nie dopuścić do jego uszkodzenia. Jeśli dojdzie do takiego zdarzenia naciśnij przycisk bezpiecznika znajdującego się na tylnej ścianie urządzenia (Rys.1, poz.5) na 3 sekundy.*
3. *Maszyna wyposażona jest w czujnik zabezpieczający jej uruchomienie w przypadku gdy pokrywa wałków (Rys.1, poz.1) jest otwarta. Z tego powodu gdy pokrywa ta nie jest zamknięta nie można uruchomić maszyny.*

Naprawy gwarancyjne i płatne remonty
pogwarancyjne realizuje również producent

Ma-Ga O/Grudziądz

ul. Laskowicka 8

tel. (56) 4626-632, fax (56) 4620-265

tel. kom. 607 606 151



Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga” Sp. z o.o.
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142

tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657
www.maga.com.pl | handlowy@maga.com.pl