

## ***Инструкция по эксплуатации***

Перевод оригинальной инструкции



*HU 1020-2*



*HU 1020-2H*

**Высокопроизводительная универсальная  
большая кухонная машина  
HU 1020-2  
HU 1020-2H\***

\* возможность регулировки по высоте

**С € 2020**

Сохранить для последующего использования!



Дата издания/редакции: 28.05.2020

**Фирма-изготовитель:**

FEUMA Gastromaschinen GmbH  
Wehrstraße 24 / 04639 Gößnitz / Germany  
Тел. +49 34493 21555  
Факс +49 34493 21414  
[info@feuma.de](mailto:info@feuma.de)  
[www.feuma.de](http://www.feuma.de)



## **Предисловие**

Данная инструкция по эксплуатации содержит информацию о надлежащем использовании

**высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H**

Перед вводом в эксплуатацию обслуживающий персонал должен ознакомиться со всеми узлами машины. Особенно следует обратить внимание на пункт **Техника безопасности**.

Инструкцию по эксплуатации и сопутствующую документацию необходимо сохранить.

Эта документация предназначена исключительно для наших клиентов и поэтому ее нельзя ни полностью, ни частично копировать, распространять, без разрешения использовать в целях конкуренции или передавать третьим лицам.

Мы обращаем внимание на то, что данная инструкция по эксплуатации не является частью уже существующего, более раннего соглашения или обязательства, или же частью правовых отношений.

Все без исключения обязательства вытекают из договора купли-продажи, исключительно который регулирует гарантийные обязательства. Вопросы по урегулированию договора в инструкции по эксплуатации не затрагиваются.

Кроме данной инструкции по эксплуатации от изготовителя действует также документация поставщиков (см. приложение).

В дополнение к инструкции по эксплуатации необходимо учитывать и соблюдать общепринятые, установленные законом и прочие обязательные правила, и нормы по предотвращению несчастных случаев и защите окружающей среды.



## Оглавление

<b>1</b>	<b>Введение</b> .....	<b>11</b>
<b>2</b>	<b>Идентификация</b> .....	<b>14</b>
2.1	Товарный знак и типовое обозначение .....	14
2.2	Название и адрес изготовителя .....	14
<b>3</b>	<b>Описание изделия</b> .....	<b>15</b>
3.1	Общие функции и область применения .....	15
3.1.1	<i>Использование по назначению</i> .....	15
3.1.2	<i>Использование не по назначению (предположительно неправильное использование)</i> .....	16
3.2	Компоненты высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины	17
3.3	Технические характеристики узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H .....	20
3.4	Условия окружающей среды и предельные значения параметров при работе и хранении .....	21
<b>4</b>	<b>Информация по технике безопасности</b> .....	<b>23</b>
4.1	Общие указания .....	23
4.2	Конструктивные меры безопасности .....	25
4.3	Меры безопасности на месте установки .....	25
4.4	Остаточные опасности .....	26
4.5	Квалификация обслуживающего персонала .....	28
4.6	Действия в случае аварии .....	29
<b>5</b>	<b>Подготовка машины к использованию</b> .....	<b>31</b>
5.1	Транспортировка и хранение .....	31
5.2	Комплект поставки .....	31
5.3	Безопасная утилизация упаковочного материала .....	31
5.4	Установка .....	31
5.5	Подключение электропитания .....	31
5.6	Ввод в эксплуатацию узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H .....	31
5.7	Место хранения инструкции .....	32
<b>6</b>	<b>Монтаж основных компонентов большой кухонной машины</b> .....	<b>33</b>
6.1	Введение .....	33
6.2	Принципиальная конструкция большой кухонной машины .....	33
6.3	Узел привода АЕ 20-2 .....	34
6.3.1	<i>Конструкция и использование</i> .....	34
6.3.2	<i>Управление узлом привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H</i> .....	35
6.4	Основание .....	37
6.4.1	<i>Использование основания</i> .....	37
6.4.2	<i>Конструкция подвижного основания FGA</i> .....	38
6.4.3	<i>Монтаж подвижного основания</i> .....	38
6.4.4	<i>Крепление узла привода АЕ 20-2 на основании FGA</i> .....	39
6.4.5	<i>Конструкция стационарного основания</i> .....	40
6.4.6	<i>Монтаж стационарного основания</i> .....	40
6.4.7	<i>Крепление узла привода АЕ20-2H на основании с регулируемой высотой</i> .....	41
6.4.8	<i>Монтаж основания с регулируемой высотой</i> .....	41
6.4.9	<i>Крепление узла привода АЕ 20-2H на основании с регулируемой высотой</i> .....	44



6.4.10	Крепление узла привода АЕ 20-2 на столе/тумбе .....	46
6.4.11	Узел привода АЕ 20-2, исполнение в виде шкафа .....	47
6.4.12	Узел привода АЕ 20-2, исполнение в виде шкафа под поверхность стола, выдвинутой .....	48
6.5	Тележка со сборным резервуаром ТА.....	49
6.5.1	Конструкция и использование .....	49
6.5.2	Монтаж.....	50
<b>7</b>	<b>Приставки.....</b>	<b>51</b>
7.1	Приставки для переработки овощей .....	51
7.1.1	Конструкция и использование .....	51
7.1.2	Монтаж приставки для переработки овощей .....	52
7.1.3	Работа с приставками для переработки овощей .....	66
7.2	Волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF .....	68
7.2.1	Конструкция и использование .....	68
7.2.2	Монтаж.....	71
7.2.3	Управление .....	83
7.3	Волчок для измельчения мяса и овощей R 70 (диаметр 70 мм).....	85
7.3.1	Конструкция и использование .....	85
7.3.2	Монтаж.....	87
7.3.3	Управление .....	91
7.4	Комплекты валиков .....	92
7.4.1	Конструкция и использование .....	92
7.4.2	Монтаж.....	96
7.4.3	Управление .....	98
7.5	Планетарные устройства для перемешивания, взбивания и замеса.....	100
7.5.1	Обзор.....	100
7.5.2	Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 10 .....	101
7.5.3	Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 15 .....	106
7.5.4	Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 20 .....	111
7.5.5	Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 40 .....	117
7.6	Насадка куттер СА 35.....	123
7.6.1	Конструкция и использование .....	123
7.6.2	Монтаж.....	124
7.6.3	Управление .....	125
7.7	Принадлежности.....	125
7.7.1	Контроль GH.....	126
7.7.2	Дополнительная воронка .....	126
7.7.3	Адаптер HU.....	126
7.7.4	Настенные колодки .....	127
7.8	Тележка для машины .....	131
<b>8</b>	<b>Техобслуживание, очистка и устранение неисправностей.....</b>	<b>135</b>
8.1	Меры безопасности при техобслуживании, очистке и устранении неисправностей.....	135
8.2	Техобслуживание .....	135
8.3	Очистка .....	136
8.3.1	Общее указание .....	136
8.3.2	Очистка подвижного сборного резервуара ТА и подвижного основания .....	137
8.3.3	Очистка приставок для переработки овощей .....	137
8.3.4	Очистка волчка для измельчения мяса и овощей .....	138
8.3.5	Очистка комплектов валиков .....	140
8.3.6	Очистка планетарных устройств для перемешивания, взбивания и замеса ..	148
8.3.7	Очистка адаптера HU .....	149



8.3.8	Очистка настенных колодок .....	149
8.4	Неисправности и их устранение .....	149
<b>9</b>	<b>Ремонтная служба и ремонт отделом обслуживания клиентов.....</b>	<b>151</b>
<b>10</b>	<b>Вывод машины из эксплуатации, утилизация .....</b>	<b>153</b>
<b>11</b>	<b>Приложение .....</b>	<b>155</b>
11.1	Набор дисков высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H .....	156
11.2	Набор цилиндров высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H.....	159
11.3	Принадлежности к волчку для измельчения мяса и овощей .....	161
11.4	Электрическая схема .....	163
11.4.1	Узел привода AE 20-2.....	163
11.4.2	Узел привода AE 20-2H .....	164
11.5	Декларация соответствия требованиям ЕС согласно директиве по машинам 2006-42-EG.....	165
11.6	Сертификат испытаний GS .....	166

## Список рисунков

Рис. 1:	Типовая фирменная табличка высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 (пример) .....	14
Рис. 2:	Принципиальная конструкция высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины .....	17
Рис. 3:	Размерный чертеж HU 1020-2 (все данные в миллиметрах) .....	20
Рис. 4:	Размерный чертеж HU 1020-2H (все данные в миллиметрах) .....	20
Рис. 5:	Указания на опасности на бункерном колпаке комплектов валиков .....	27
Рис. 6:	Указания на опасности на планетарном устройстве для перемешивания, взбивания и замеса UP 20 .....	27
Рис. 7:	Пример конструкции большой кухонной машины HU 1020-2 .....	33
Рис. 8:	Узел привода АЕ 20-2 .....	34
Рис. 9:	Подвижное основание с подставкой .....	38
Рис. 10:	Конструкция стационарного основания с тремя ножками .....	40
Рис. 11:	Основание с регулируемой высотой .....	41
Рис. 12:	Детали основания с регулируемой высотой .....	41
Рис. 13:	Собранное основание .....	42
Рис. 14:	Смонтированная подкладная шайба и колпачковая гайка .....	43
Рис. 15:	Винты для крепления ходовой стойки .....	44
Рис. 16:	Установить узел привода АЕ 20-2H на ходовую стойку .....	44
Рис. 17:	Винты для крепления узла привода АЕ 20-2H .....	45
Рис. 18:	Соединить штекеры для регулировки высоты .....	45
Рис. 19:	Пример монтажа узла привода АЕ 20-2 на тумбе .....	46
Рис. 20:	Схема сверления для настольного крепления .....	46
Рис. 21:	Принципиальная схема .....	47
Рис. 22:	Узел привода АЕ 20-2, исполнение в виде шкафа .....	47
Рис. 23:	Узел привода АЕ 20-2, исполнение в виде шкафа под поверхность стола, выдвигной .....	48
Рис. 24:	Тележка со сборным резервуаром ТА .....	49
Рис. 25:	Режущая насадка, диск, рабочий корпус и узел привода АЕ 20-2/АЕ-202H .....	52
Рис. 26:	Зажимная рукоятка с цапфой .....	53
Рис. 27:	Режущая насадка, приспособление для нарезания кубиками, рабочий корпус и узел привода АЕ 20-2/АЕ 20-2H .....	54
Рис. 28:	Установка решетки для нарезания кубиками .....	55
Рис. 29:	6-ствольная трубная насадка .....	55
Рис. 30:	Монтаж рабочего корпуса, диска и бункерной насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H .....	56
Рис. 31:	Зажимная рукоятка с цапфой .....	57
Рис. 32:	Расположение отверстий цилиндра при установке его на штифты .....	57
Рис. 33:	Установка и поворот диска .....	58
Рис. 34:	Затягивание зажимной гайки .....	58
Рис. 35:	Монтаж рабочего корпуса, решетки для нарезания кубиками и бункерной насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H .....	59
Рис. 36:	Зажимная рукоятка с цапфой .....	60
Рис. 37:	Установка решетки для нарезания кубиками .....	60
Рис. 38:	Установка контропоры .....	61
Рис. 39:	Монтаж рабочего корпуса, диска и бункерной насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H .....	62
Рис. 40:	Установка контропоры .....	63
Рис. 41:	Монтаж рабочего корпуса, решетки для нарезания кубиками и системы засыпки и загрузки 600 SuB на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H .....	64
Рис. 42:	Конструкция режущей насадки .....	66
Рис. 43:	Центрирующий буртик в рабочем корпусе .....	67
Рис. 44:	Конструкция волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF .....	68
Рис. 45:	Паштетный диск .....	70
Рис. 46:	Порционное устройство PE .....	70
Рис. 47:	Детали волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF (режущий комплект из 5 деталей) .....	72
Рис. 48:	Режущий комплект из 3 деталей .....	72



Рис. 49:	Режущий комплект из 5 деталей.....	73
Рис. 50:	Использование паштетного диска .....	73
Рис. 51:	Монтаж волчка для измельчения мяса и овощей на узле привода АЕ 20-2 .....	74
Рис. 52:	Шнек с поводком.....	74
Рис. 53:	Установка режущего комплекта из 5 деталей .....	75
Рис. 54:	Установка вставного кольца.....	76
Рис. 55:	Установка накидной гайки .....	76
Рис. 56:	Установка лотка волчка для измельчения .....	77
Рис. 57:	Демонтаж режущего комплекта с помощью выемочного крюка .....	77
Рис. 58:	Порционное устройство РЕ .....	78
Рис. 59:	Отвинчивание грибковой ручки порционного устройства РЕ.....	78
Рис. 60:	Снятие замыкающей пластины.....	79
Рис. 61:	Снять порционную пластину 80/100 г.....	79
Рис. 62:	Снятие промежуточной пластины.....	80
Рис. 63:	Монтаж волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF на узле привода АЕ 20-2 .....	80
Рис. 64:	Шнек с поводком.....	81
Рис. 65:	Пример режущего комплекта из 3 деталей.....	81
Рис. 66:	Подкладное кольцо, 18 мм .....	81
Рис. 67:	Установка опоры и закрепление ее накидной гайкой .....	82
Рис. 68:	Установка промежуточной пластины.....	82
Рис. 69:	Установка порционной пластины.....	82
Рис. 70:	Установка замыкающей пластины.....	83
Рис. 71:	Привинчивание грибковой ручки.....	83
Рис. 72:	Волчок для измельчения мяса и овощей R 70 .....	85
Рис. 73:	Детали волчка для измельчения мяса и овощей R 70 .....	88
Рис. 74:	Монтаж волчка для измельчения мяса и овощей на узле привода АЕ 20-2 .....	89
Рис. 75:	Шнек.....	89
Рис. 76:	Установка режущего комплекта из 3 деталей .....	89
Рис. 77:	Установка вставного кольца.....	90
Рис. 78:	Установка накидной гайки .....	90
Рис. 79:	Комплект валиков с колпаком и узлом привода АЕ 20-2 .....	92
Рис. 80:	Конструкция съемного редуктора .....	92
Рис. 81:	Состав комплекта валиков на примере регулируемого тендерайзера .....	93
Рис. 82:	Подсоединение и блокировка съемного редуктора на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H....	97
Рис. 83:	Установка комплекта валиков на съемном редукторе.....	97
Рис. 84:	Установка бункерного колпака .....	98
Рис. 85:	Пластмассовый пестик для бункерного колпака (проем колпака 180 x 28 мм) и бункерный колпак «регулируемого тендерайзера».....	99
Рис. 86:	Пестик бункерного колпака «салатный» (проем колпака 180 x 90 мм) .....	99
Рис. 87:	Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 10 .....	101
Рис. 88:	Установка редукторной части на адаптере HU .....	102
Рис. 89:	Закрепление инструмента .....	102
Рис. 90:	Установка котла на поддерживающие болты адаптера HU .....	103
Рис. 91:	Установка защитного колпака .....	103
Рис. 92:	Снять инструмент .....	105
Рис. 93:	Ослабление резьбовых грибковых ручек.....	105
Рис. 94:	Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 15 .....	106
Рис. 95:	Установка адаптера HU в узле привода АЕ 20-2 и блокировка .....	106
Рис. 96:	Установка редукторной части на адаптере HU .....	107
Рис. 97:	Закрепление инструмента .....	107
Рис. 98:	Установка котла на поддерживающие болты адаптера HU .....	108
Рис. 99:	Установка защитного колпака .....	108
Рис. 100:	Разблокировка инструмента.....	110
Рис. 101:	Снятие котла с инструментом .....	111
Рис. 102:	Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 20 .....	111
Рис. 103:	Монтаж планетарного устройства для перемешивания, взбивания и замеса UP 20 на узле привода АЕ 20-2 .....	112
Рис. 104:	Установка инструмента.....	112
Рис. 105:	Установка котла.....	113



**Инструкция по эксплуатации**  
**Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина**  
**HU 1020-2 / HU 1020-2H**  
**Список рисунков**

Рис. 106:	Поднять крепление котла вместе с котлом.....	114
Рис. 107:	Опускание котла .....	116
Рис. 108:	Снять инструмент .....	117
Рис. 109:	Установка планетарного устройства для перемешивания, взбивания и замеса в соединительном отверстии .....	117
Рис. 110:	Запорный рычаг повернут вниз, кожух откинут вверх.....	118
Рис. 111:	Установка котла.....	119
Рис. 112:	Установка инструмента.....	119
Рис. 113:	Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 40 готово к использованию .....	120
Рис. 114:	Освобождение инструмента.....	122
Рис. 115:	Зажимные рычаги отпущены, котел снимается.....	122
Рис. 116:	Конструкция насадки куттер СА 35 .....	123
Рис. 117:	Котел установлен .....	124
Рис. 118:	Установить крышку.....	124
Рис. 119:	Поверните крышку, чтобы стержень переключения прилегал к магнитному держателю ..	125
Рис. 120:	Контропора GH .....	126
Рис. 121:	Дополнительная воронка.....	126
Рис. 122:	Адаптер HU .....	126
Рис. 123:	Монтаж адаптера HU на узле привода AE 20-2.....	127
Рис. 124:	Настенные колодки (пример с установленной настенной колодкой) .....	127
Рис. 125:	Настенная колодка 2.2 .....	128
Рис. 126:	Настенная колодка 4.4 .....	128
Рис. 127:	Настенная колодка 6.6 .....	128
Рис. 128:	Настенная колодка 7.7 .....	129
Рис. 129:	Настенная колодка 8.8 .....	129
Рис. 130:	Настенная колодка 9.9 .....	130
Рис. 131:	Настенная колодка 10.10 .....	130
Рис. 132:	Тележка для машины .....	131
Рис. 133:	Габаритные размеры тележки для машины .....	132
Рис. 134:	Схема оснастки тележки (передняя сторона).....	132
Рис. 135:	Схема оснастки тележки (задняя сторона) .....	133
Рис. 136:	Рабочий корпус.....	137
Рис. 137:	Выпускная воронка, снятая с рабочего корпуса .....	137
Рис. 138:	Вспомогательное приспособление для очистки решетки для нарезания кубиками .....	138
Рис. 139:	Волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF .....	138
Рис. 140:	Выемочный крюк.....	139
Рис. 141:	Демонтаж волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF .....	139
Рис. 142:	Стягивание комплекта валиков со съемного редуктора .....	140
Рис. 143:	Отвинчивание зажимных винтов (обозначены желтым цветом) .....	141
Рис. 144:	Снятие скребковых гребней (обозначены желтым цветом) .....	141
Рис. 145:	Конструкция регулируемого комплекта валиков тендерайзера .....	142
Рис. 146:	Извлечение стержня В .....	143
Рис. 147:	Выдвижение стержня А стержнем В (слева) и извлечение (справа).....	143
Рис. 148:	Извлечение скребковых гребней В (слева белый) и А (справа синий) .....	144
Рис. 149:	Ослабление шплинтов .....	144
Рис. 150:	Снятие цилиндрических зубчатых колес.....	145
Рис. 151:	Извлечение валов тендерайзера А (слева) и В (справа) .....	145
Рис. 152:	Извлечение валиков тендерайзера В (слева) и А (справа).....	146
Рис. 153:	Детали комплекта валиков .....	146
Рис. 154:	Монтаж вала тендерайзера А .....	147



## 1

### Введение

Для обеспечения безопасности оператора и предотвращения возможного повреждения **высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H** необходимо перед началом любых работ с машиной или на машине обязательно убедиться в том, что данная инструкция по эксплуатации была полностью прочитана.

Данная инструкция по эксплуатации предназначена для того, чтобы лучше изучить машину и использовать ее в соответствии с функциональными возможностями согласно назначению.

В данной инструкции по эксплуатации приведена вся информация, которую необходимо соблюдать для надлежащей установки, управления и техобслуживания машины, а также важные указания по правильному и экономичному использованию машины. Соблюдение этих инструкций позволит предотвратить опасные ситуации, снизить затраты на ремонт и простои в связи с выходом из строя и увеличить срок службы машины.

В тексте глав на краю страницы может находиться символ, обозначающий назначение соответствующего фрагмента текста, имеющий значение при управлении или техобслуживании машины, или указывающий на важное описание или примечание:

<b>ОПАСНОСТЬ</b>	<p><i>Все разделы инструкции по эксплуатации, содержащие указания на <b>опасность с высокой степенью риска</b>, обозначены приведенным рядом сигнальным словом. Если опасность <b>не предотвратить</b>, следствием <b>будет смертельный исход или тяжелые травмы!</b></i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Вид и источник опасности</li><li>2. Возможные опасности при несоблюдении инструкции</li><li>3. Меры/запрещения для предотвращения</li></ol> <p><i>Указания необходимо строго соблюдать!</i></p>
	

<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>	<p><i>Все разделы инструкции по эксплуатации, содержащие указания на <b>опасность со средней степенью риска</b>, обозначены приведенным рядом сигнальным словом. Если опасность <b>не предотвратить</b>, следствием <b>может быть смертельный исход или тяжелые травмы!</b></i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Вид и источник опасности;</li><li>2. Возможные опасности при несоблюдении инструкции;</li><li>3. Меры/запрещения для предотвращения.</li></ol> <p><i>Указания необходимо строго соблюдать!</i></p>
	

**ОСТОРОЖНО**



Все разделы инструкции по эксплуатации, содержащие **указания на опасность с низкой степенью риска**, обозначены приведенным рядом сигнальным словом.

Если опасность не предотвратить, следствием могут быть **незначительные или средней тяжести травмы** или же материальный ущерб!

1. Вид и источник опасности
2. Возможные опасности при несоблюдении инструкции
3. Меры/запрещения для предотвращения

Указания необходимо строго соблюдать!

**УКАЗАНИЕ**



Разделы, обозначенные этим символом, содержат важные указания, повышающие эффективность работы.



Рабочие шаги, описываемые в логической последовательности сбоку от этого символа, дают оператору информацию о порядке действий при управлении в соответствии с требованиями эргономики.

1. Шаг 1
2. Шаг 2
- 3 ...



Этот символ указывает на работы, необходимые для планового и внеочередного техобслуживания машины с учетом правил техники безопасности.

1. Шаг 1
2. Шаг 2
3. ...



Ссылка на имеющийся дополнительный документ.



Ни в коем случае не удалять защитные устройства и предохранительные приспособления.



При работе не носить шарфы, галстуки или кольца.



При работающих частях машины запрещается выполнять работы по ремонту, настройке и смазке или любым другим способом вмешиваться в работу машины.



Во избежание механических повреждений необходимо надевать **плотные** (с **металлическим усилением**) **защитные перчатки**.



Следует надевать **плотно прилегающую** и **соответствующую** выполняемой работе **рабочую одежду**.



**Внимание! Электрический ток!**

## 2 Идентификация

### 2.1 Товарный знак и типовое обозначение

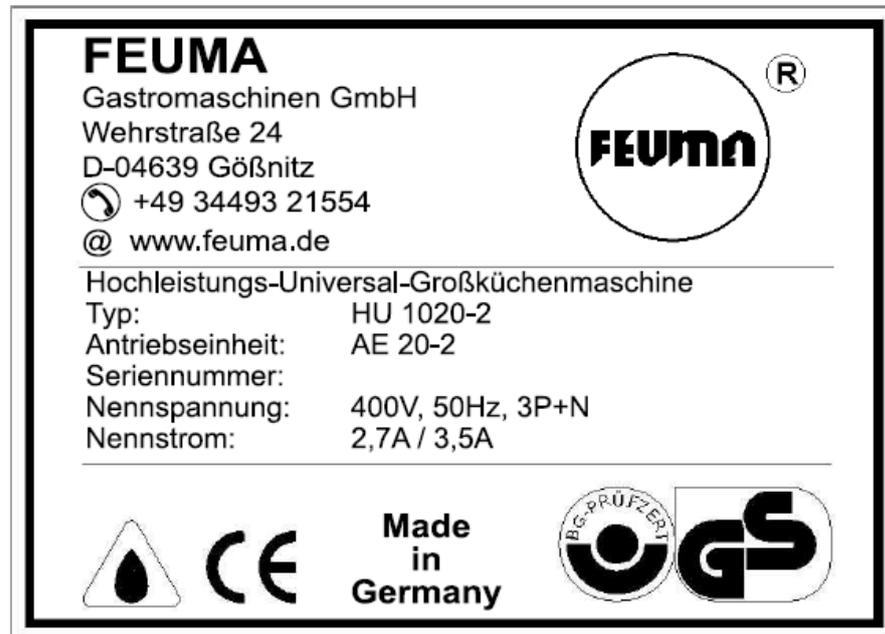


Рис. 1: Типовая фирменная табличка высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 (пример)

### 2.2 Название и адрес изготовителя

FEUMA Gastromaschinen GmbH  
Wehrstraße 24

**04639 Gößnitz**  
**Germany**

Тел.: +49 34493 21555  
Факс: +49 34493 21414  
Эл. почта: [info@feuma.de](mailto:info@feuma.de)  
Интернет: [www.feuma.de](http://www.feuma.de)

### 3 Описание изделия

#### 3.1 Общие функции и область применения

##### 3.1.1 Использование по назначению

**Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина HU 1020-2 / HU 1020-2H** представляет собой универсальную машину для обработки пищевых продуктов в профессиональной сфере приготовления пищи.

К узлу привода **AE 20-2 / AE 20-2 H** подключаются различные приставки, с помощью которых выполняется весь спектр работ по резке овощей, измельчению мяса и овощей с помощью волчка, рыхлению мяса и нарезке полосок из мяса, колбас и листового салата, а также перемешиванию, взбиванию и замесу теста и подобных масс.

Возможны следующие операции обработки:

- резка, растирание, шинкование с помощью набора дисков
- резка, растирание, шинкование, резка мясорубкой и приготовление пюре с помощью набора цилиндров
- нарезание кубиками различного размера
- перемешивание, взбивание и замес с помощью планетарных устройств для перемешивания, взбивания и замеса на 10 или 15 литров (с использованием переходника)
- перемешивание, взбивание и замес с помощью планетарных устройств для перемешивания, взбивания- и замеса на 20 или 40 литров
- измельчение мяса и овощей с помощью волчка
- приготовление порций фарша рубленых котлет
- рыхление мяса
- нарезка полосок из мяса, колбас и салата

Предусмотрена установка машины на подвижное или стационарное основание с поворачиваемой подставкой или без нее.

При установке без основания или в виде настольного исполнения привод должен быть закреплен устойчиво и надежно.

Область применения **высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины** — это профессиональное приготовление пищи на предприятиях общественного питания, в больницах, санаториях, гостиницах, ресторанах и т. д. Модифицированные варианты машины можно использовать также в мясных магазинах и хлебопекарнях.

Если машины должны использоваться для переработки других товаров, необходимо предварительно выяснить у изготовителя, можно ли использовать машину для этих целей.

**3.1.2 Использование не по назначению (предположительно неправильное использование)**  
Неправильным использованием (использованием не по назначению) **высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H** считается следующее:

- эксплуатация машины с другими параметрами, отличными от указанных в 3.3 стр. 20,
- эксплуатация или хранение машины в условиях, отличных от указанных в 3.4 стр. 21,
- эксплуатация машины с демонтированными или иным образом недействующими предохранительными устройствами и кожухами,
- сборка машины не со всеми деталями, предусмотренными для выполнения соответствующей рабочей функции (см. 7, начиная со стр. 51),
- работа машины без надзора (за исключением машины, оборудованной таймером),
- техобслуживание машины не в соответствии с инструкциями (см. 8 Техобслуживание, очистка и устранение неисправностей, стр. 135),
- смазка машины смазочными материалами, небезопасными с физиологической точки зрения.

Неправильным использованием считается также работа с машиной лиц **моложе 14 лет**.

Использованием **не** по назначению считается также монтаж, ввод в эксплуатацию и использование машины неквалифицированным персоналом, который не изучил и не разобрался в инструкции по эксплуатации.

При использовании **не по назначению** существует **опасность** следующего рода:

- травмы вплоть до опасных для жизни (например, вследствие поражения электрическим током),
- повреждение машины,
- прочий материальный ущерб.

**УКАЗАНИЕ**



*Сводка неразрешенных или запрещенных случаев применения не может быть ни полной, ни исчерпывающей, возможна только выборка возможных предполагаемых случаев неправильного использования.*

Если предполагаемый случай применения не входит в описание использования по назначению или если для него нет специального разрешения, то такой случай применения автоматически считается **недопустимым** или **запрещенным**.

### 3.2

#### Компоненты высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины

Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина HU 1020-2 / HU 1020-2H состоит из следующих основных компонентов:



**Рис. 2:** Принципиальная конструкция высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины

Узел привода AE 20-2



Узел привода AE 20-2H



**Приставки**

Рабочий корпус AG-SG/E



Система засыпки и загрузки 600 SuB



Режущая насадка SAS-SG



Бункерная насадка TR-SG



6-ствольная трубная насадка



Планетарные устройства для перемешивания, взбивания и замеса



Насадка куттер CA 35



Волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF



Мясорыхлитель / тендерайзер /  
полоскорезка



### Основание

Подвижное основание FGA,  
для узла привода AE20-2



Стационарное основание MST  
для узла привода AE20-2



Основание с регулируемой высотой  
FGH  
для узла привода AE20-2H



Узел привода AE 20-2,  
исполнение в виде шкафа



Узел привода AE 20-2,  
исполнение в виде шкафа под  
поверхность стола,  
выдвижной



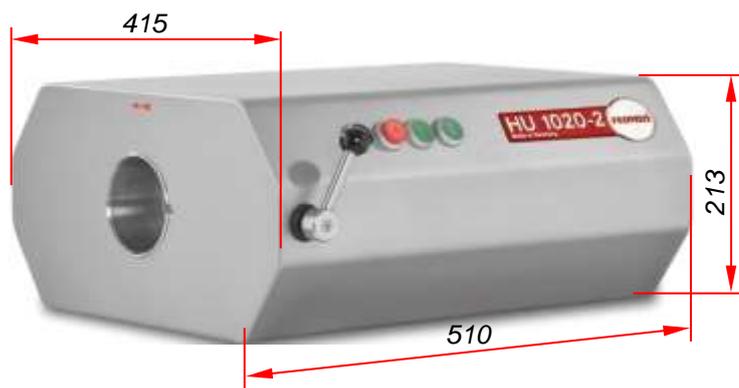
Описание изделия

<b>3.3</b>	<b>Технические характеристики узла привода</b>	<b>AE 20-2 / AE 20-2H</b>
	Вид тока:	400 В, 50 Гц, 3Р+N
	Предохранитель:	16 А
	Степень защиты:	IP 54
	Мощность двигателя:	1,3/1,9 кВт
	Частота вращения вала:	178 / 356 об/мин
	Соединительный кабель с 5-контактным штекером ССЕ:	4,5 м
	Уровень звукового давления:	70 дБ(А)
	Размеры (Ш x Г x В):	415 x 510 / 595 x 213 мм
	Вес брутто:	34 / 38 кг

**Класс защиты IP 54 означает следующее:**

- Существует полная защита от прикосновения.
- Машина защищена от скопления внутри вредной пыли.
- Водяные брызги не оказывают вредного воздействия.

**Размеры:**



**Рис. 3:** Размерный чертеж HU 1020-2 (все данные в миллиметрах)



**Рис. 4:** Размерный чертеж HU 1020-2H (все данные в миллиметрах)



### 3.4 Условия окружающей среды и предельные значения параметров при работе и хранении

Температура окружающей среды при хранении: - минимум: +5 °C  
- максимум: +55 °C

Температура окружающей среды при работе: - минимум: +5 °C  
- максимум: +32 °C

допустимая относительная влажность воздуха:

до 31 °C: < 80 % (без конденсации)

32 °C–45 °C: < 70 % (без конденсации)

При работе и хранении окружающий воздух не должен содержать кислоты, щелочи и другие агрессивные вещества.

Машину можно использовать только в **помещении**, она не должна работать в среде с интенсивным запылением и загрязнением.

Недопустимо использовать машину во взрывоопасных помещениях.





## **4 Информация по технике безопасности**

### **4.1 Общие указания**

- Необходимо внимательно прочитать следующие указания по технике безопасности. Необходимо обучить обслуживающий персонал и указать ему на остаточные опасности, существующие при обслуживании машины.
- **Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина HU 1020-2 / HU 1020-2H** сконструирована в соответствии с современным уровнем развития техники и безопасна в эксплуатации. Однако данная машина может стать источником опасности, если она неправильно установлена или подключена, если обслуживающий персонал не обучен обращению с машиной, если выполнены технические изменения или если машина используется не по назначению.
- Машина обслуживается только одним человеком. (за исключением порционного устройства)
- Необходимо строго соблюдать общие правила охраны труда и здоровья, а также производственные предписания.
- Необходимые ремонтные работы должны выполнять только специалисты или авторизованные лица, проинструктированные в отношении опасностей. Необходимо соблюдать соответствующие предписания:
  - VBG 1 Общие предписания
  - ZH 1/37 Правила безопасности при работе на кухне
  - VBG 19 Мясообрабатывающие машины
  - VBG 77 Машины для пищевой промышленности.
- Имеющиеся предохранительные устройства нельзя изменять или удалять.
- Перед началом работ всегда следует проверить предохранительные устройства.
- Соединительный кабель следует проложить так, чтобы он не был поврежден и не создавал опасности спотыкания.
- Работы по переналадке машины можно выполнять только в выключенном состоянии.
- Сетевой штекер всегда должен быть доступен.
- Перед каждой работой по ремонту или наладке сетевого штекера следует вытащить из розетки.
- При повреждениях машины из-за неправильного обращения гарантийная претензия не принимается.
- За повреждения, вызванные неправильным обращением, фирма **FEUMA Gastromaschinen GmbH** не несет никакой ответственности.



- Претензии по качеству не принимаются в отношении изнашиваемых деталей, какими являются, например, следующие детали: нож (диск), режущие комплекты волчков для мяса и овощей, дисковые ножи комплектов валиков, цилиндры и пестик.
- Необходимо обратить внимание на то, чтобы машина была установлена в безопасном месте. У настольной машины оба крепежных винта должны быть прочно привинчены к столешнице. Если машина смонтирована на шасси, необходимо проследить за тем, чтобы при вводе в эксплуатацию 3 направляющих ролика были заторможены.
- Во время рабочего процесса ни в коем случае нельзя дотрагиваться до работающей машины.
- Для продвижения перерабатываемого продукта следует использовать только входящий в комплект пестик. Использование столовых приборов, например, ножа, ложки и подобных предметов, может стать причиной травмы или повреждения системы.
- При сборке или при чистке машины необходимо всегда помнить, что все инструменты имеют острые режущие кромки, которые могут стать причиной травм.
- Ни в коем случае нельзя чистить всю машину струей воды, с помощью устройств для очистки под высоким давлением или в посудомоечной машине.
- Для очистки следует использовать влажную салфетку и, при необходимости, немного моющего средства для очистки вручную. Нельзя использовать отбеливающие хлорсодержащие чистящие средства.
- При обнаружении явных недостатков или повреждений необходимо сразу же сообщить о них своему дилеру или нашей заводской службе по работе с клиентами.
- Только оригинальные запчасти фирмы **FEUMA** гарантируют безупречное использование машины.
- Неионизирующее излучение возникает не специально, оно лишь обусловлено работающим электрическим оборудованием (например, электродвигателями). Кроме того, в машине нет сильнодействующих постоянных магнитов. При соблюдении безопасного расстояния (расстояния от источника поля до имплантата), равного 30 см, можно с высокой вероятностью исключить влияние на работающие имплантаты (например, кардиостимуляторы, дефибрилляторы).
- Необходимо соблюдать специальные указания в следующих главах.



#### **4.2 Конструктивные меры безопасности**

Узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н защищен с помощью следующих конструктивных мер безопасности:

- датчик приближения с дополнительным распознаванием устройства
- термозащитный выключатель
- кнопочное управление нажимной крышкой для режущей насадки
- защита от повторного запуска, если машина автоматически выключилась, например, в результате перегрева двигателя
- саморегулирующийся захват

Приставки **планетарного устройства для перемешивания, взбивания и замеса** имеют встроенную схему блокировки, которая позволяет запустить двигатель только в том случае, если защитный колпак надет или опущен.

При перегрузке узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н защитный выключатель срабатывает и тем самым предотвращает повреждение приводного двигателя. Через 1-5 минут машину необходимо включить заново.

**Термозащитный выключатель** защищает двигатель от перегрузки. При возможной перегрузке машина временно выводится из эксплуатации.

Конструкция машины соответствует требованиям гигиены и охраны труда на производстве.

#### **4.3 Меры безопасности на месте установки**

Владелец машины отвечает за следующее:

- безопасное рабочее место,
- нескользкий пол вокруг машины, а также
- освещение, соответствующее рабочей операции.

#### 4.4 Остаточные опасности

Несмотря на встроенные в машину предохранительные устройства при управлении машиной существует определенный остаточный риск. Могут возникнуть опасные ситуации. Поэтому необходимо строго соблюдать наши указания.

##### ОПАСНОСТЬ



Существует **опасность получения тяжелых травм** (например, в результате поражения электрическим током), если без консультаций с изготовителем были выполнены переделки и изменения машины, не описанные в данном руководстве. Любые переделки и изменения машины, выходящие за рамки данной инструкции, могут нарушить безопасность эксплуатации машины и ее работоспособность и поэтому запрещены.

##### ОПАСНОСТЬ



Существует **опасность для жизни, угроза травмирования** и опасность материального ущерба при несоблюдении инструкции по эксплуатации и содержащихся в ней указаний по технике безопасности.

Поэтому перед первым вводом в эксплуатацию необходимо внимательно прочитать инструкцию. Перед первым вводом в эксплуатацию необходимо выполнить требуемые условия безопасности.

Необходимо соблюдать общие правила техники безопасности и специальные указания по технике безопасности, приведенные в других главах.

##### ОПАСНОСТЬ



Существует **опасность травмирования людей и материального ущерба**, если обслуживающий персонал находится под влиянием **алкоголя, наркотиков** или **медикаментов**, которые снижают способность безопасной эксплуатации машины надлежащим образом.

Владелец машины несет ответственность за все мероприятия, необходимые для обеспечения безопасной эксплуатации машины надлежащим образом.

##### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Существует **опасность травмирования**, если машина будет продолжать эксплуатироваться при наличии повреждений и неисправностей.

При наличии повреждений и неисправностей машину необходимо сразу же вывести из эксплуатации. Следует поставить в известность ответственные лица. Дальнейшая эксплуатация машины допускается только после устранения неисправности или повреждения.



Следует надевать плотно прилегающую и соответствующую выполняемой работе **рабочую одежду**.



Во избежание механических повреждений необходимо надевать **плотные (с металлическим усилением) защитные перчатки**.

**ОСТОРОЖНО**

Если машина эксплуатируется ненадлежащим образом, прежде всего при монтаже, демонтаже и очистке, существует **опасность травмирования** (например, в результате поражения электрическим током, получения резаных ран).

Предотвратить эту опасность можно благодаря соблюдению следующих указаний:



- Обслуживающий персонал должен соблюдать правила охраны труда и здоровья.
- Обслуживающий персонал должен пройти инструктаж.
- Перед каждой очисткой машину необходимо выключить, а перед техобслуживанием дополнительно вытащить из розетки сетевой штекер.
- Ремонт должны выполнять только соответствующие специалисты (→ служба поддержки).



Рис. 5: Указания на опасности на бункерном колпаке комплектов валиков



Рис. 6: Указания на опасности на планетарном устройстве для перемешивания, взбивания и замеса UP 20



#### **4.5 Квалификация обслуживающего персонала**

Владелец машины должен гарантировать, что

- на машине будет работать только квалифицированный и проинструктированный персонал старше 14 лет, а ответственность за управление, техобслуживание и ремонт будет четко установлена,
- этот персонал прочитал и уяснил техническую документацию,
- этот персонал всегда имеет под рукой техническую документацию для всех соответствующих работ и обязуется ее четко выполнять.
- Кроме того, необходимо убедиться в том, что неуполномоченные лица не могут управлять машиной и не могут своими действиями нанести вред другим лицам или материальным ценностям.

Если лицу, ответственному за эксплуатацию машины, полностью или частично непонятны указания и сведения, приведенные в инструкции по эксплуатации, он обязан все выяснить, проконсультировавшись у изготовителя или у его ответственного представителя.

Квалифицированный персонал — это лица, которые на основании своего образования, опыта и полученного инструктажа, а также знания соответствующих положений, норм и правил техники безопасности уполномочены на выполнение работ на машине и при этом могут распознать возможные опасности и избежать их.

Перед включением машины обслуживающий персонал должен убедиться в том, что машина готова к работе и нет никаких других опасных ситуаций.

Запрещен любой режим работы, который:

- представляет опасность для здоровья и жизни пользователя или третьих лиц;
- влечет за собой повреждения машины и других материальных ценностей владельца машины;
- нарушает безопасность машины.

Обслуживающий персонал должен знать и соблюдать общепринятые правила охраны труда.

Обслуживающий персонал, ответственный за эксплуатацию и техобслуживание машины должен удовлетворять специфическим профессиональным условиям, соответствующим конкретным полномочиям.

Обслуживающий персонал должен пройти обучение и иметь информацию о задачах, которые ему поручены и за которые он несет ответственность.

#### Обслуживающий персонал (квалификация 1)

	<p><i>Проинструктированный персонал, который в состоянии выполнять простые задания, то есть</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>включать и выключать машину,</i></li><li>• <i>управлять машиной с <b>включенными</b> защитными устройствами,</i></li><li>• <i>заправлять машину,</i></li><li>• <i>выполнять простые работы, например, переналадку на другое рабочее задание,</i></li><li>• <i>выполнять действия по устранению неисправности, описанные в данной инструкции,</i></li><li>• <i>выполнять действия по техобслуживанию и очистке, описанные в данной инструкции.</i></li></ul>
---	--

#### Техник-монтер по техобслуживанию (квалификация 2)

	<p><i>Техник, который в состоянии обслуживать машину при нормальных условиях, может вводить ее в эксплуатацию при <b>выключенных</b> защитных устройствах, а также может работать с механическими частями машины для выполнения необходимых настроек, техобслуживания и ремонта. Он не имеет права вмешиваться в работу машины при включенном электрооборудовании, находящемся под напряжением.</i></p>
--	---

#### Электротехник по техобслуживанию (квалификация 3)

	<p><i>Техник, который в состоянии обслуживать машину при нормальных условиях и может вводить машину в эксплуатацию при <b>выключенных</b> защитных устройствах. Он отвечает за все работы по настройке, техобслуживанию и ремонту, связанные с электрооборудованием. Он в состоянии работать с электрошкафами, находящимися под напряжением, и с ответвительными коробками.</i></p>
---	---

#### Техник фирмы-изготовителя (квалификация 4)

	<p><i>Техник, предоставляемый фирмой-изготовителем, который выполняет работы комплексного характера в особых ситуациях или в случаях, когда это оговорено с эксплуатирующей стороной.</i></p>
---	---

За исключением уровня 4 квалификации, приведенный выше список квалификаций персонала не является обязательным, а зависит только от типа машины. Кроме того, оператор может обладать специальными знаниями, которые позволят ему объединить несколько сфер ответственности.

#### 4.6 Действия в случае аварии

В случае аварии машину следует выключить.



## **5 Подготовка машины к использованию**

### **5.1 Транспортировка и хранение**

Машина поставляется в транспортной упаковке. При обращении с ней необходимо принимать обычные меры предосторожности (например, избегать повреждений).

### **5.2 Комплект поставки**

После поставки необходимо проверить полноту комплекта согласно накладной. При наличии расхождений между комплектом поставки и накладной следует обратиться к отправителю товара.

### **5.3 Безопасная утилизация упаковочного материала**

Не используемый в дальнейшем упаковочный материал следует передать на переработку надлежащим образом.

### **5.4 Установка**

Безопасная и надежная работа машины гарантируется только при соблюдении параметров, указанных в главе 3 Описание изделия, начиная со стр. 15.

Эксплуатирующая сторона несет ответственность за то, чтобы указанные там параметры соответствовали местным условиям.

**Узел привода AE 20-2** можно монтировать следующим образом:

- на **шасси FGA** (см. 6.4.4, стр. 39)
- на **станине машины MST** (см. 6.4.4, стр. 39)
- на **столе** или **тумбе**

Следующим вариантом **установки узла привода AE 20-2** является исполнение в виде **шкафа**. В этом случае узел привода неподвижно или с возможностью выдвижения встроен в шкаф.

**Узел привода AE 20-2H** можно монтировать следующим образом:

- на **основании с регулируемой высотой** (см. 6.4.9, стр. 43)

### **5.5 Подключение электропитания**

Подключение выполняется через соединительный кабель с 5-контактным штекером CEE.

### **5.6 Ввод в эксплуатацию узла привода AE 20-2 / AE 20-2H**

Перед вводом **узла привода AE 20-2 / AE 20-2H** в эксплуатацию необходимо учесть общепринятые указания по технике безопасности.

Перед использованием оборудования специалист должен проверить электроподключение в рабочем помещении на соответствие общепринятым правилам техники безопасности для электрических установок. Вмешиваться в работу электрической части узла привода AE 20-2 / AE 20-2H может только специалист.

Напряжение сети на месте установки должно соответствовать напряжению, указанному на типовой фирменной табличке.

<b>УКАЗАНИЕ</b>	<i>Электрическое поле силовой розетки должно быть, согласно DIN,</i>
	<i><b>правовращающимся</b>, так как иначе приводной двигатель будет вращаться в неправильном направлении. В этом случае автоматическая муфта будет препятствовать запуску приставок. Можно будет услышать стук, несмотря на то, что инструменты не двигаются.</i> <i>Для проверки направления вращения необходимо подсоединить и заблокировать одну из приставок. Если при первом включении узла привода AE 20-2 / AE 20-2H в муфте слышен этот стук, значит приводной вал вращается в направлении против маркировочной стрелки (то есть в неправильном направлении). Для устранения ошибки необходимо поменять полюса в соединительной коробке (это должен делать только специалист-электрик).</i>

Узел привода AE 20-2 / AE 20-2H можно включать только в том случае, если полностью установлена и заблокирована необходимая приставка, например, режущая насадка, установлен лоток для волчка для измельчения мяса и овощей и т. д.

<b>УКАЗАНИЕ</b>	
	<i>Узел привода AE 20-2 / AE 20-2 H необходимо монтировать на надежной рабочей поверхности, не подвергающейся вибрациям.</i>

## **5.7 Место хранения инструкции**

Инструкцию по эксплуатации следует хранить в сухом и защищенном от загрязнений месте рядом с машиной.

## 6 Монтаж основных компонентов большой кухонной машины

### 6.1 Введение

Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина HU 1020-2 / HU 1020-2H представляет собой универсальную машину для обработки пищевых продуктов в профессиональной сфере приготовления пищи. В ее состав входит несколько отдельных компонентов, например, **узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H**, **основание**, различные **приставки**, **диски**, **цилиндры**, а также **принадлежности**.

К **узлу привода АЕ 20-2 / АЕ20-2H** подключаются различные приставки, с помощью которых выполняется весь спектр работ по резке овощей, измельчению мяса и овощей с помощью волчка, рыхлению мяса и нарезке полосок из мяса, колбас и листового салата, а также перемешиванию, взбиванию и замесу теста и подобных масс.

### 6.2 Принципиальная конструкция большой кухонной машины



*Рис. 7: Пример конструкции большой кухонной машины HU 1020-2*

Для высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H имеются следующие приставки:

- **режущая насадка SAS-SG** вместе с **рабочим корпусом AG-SG/E** для использования режущих приспособлений для нарезания кубиками
- **Трубная насадка** вместе с **рабочим корпусом AG-SG/E** для использования режущих приспособлений для нарезания кубиками
- **бункерная насадка TR-SG** вместе с **рабочим корпусом** для использования цилиндров и режущих приспособлений для нарезания кольцами и кубиками

### Монтаж основных компонентов большой кухонной машины

- Система засыпки и загрузки 600 SuB - SG в комбинации с рабочим корпусом для использования цилиндров и устройств для нарезания кольцами, кубиками
- планетарные устройства для перемешивания, взбивания и замеса с котлом объемом от 10 до 40 литров
- Волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF
- Мясорыхлитель, салатная резка и полоскорезка, тендерайзер
- Насадка куттер CA 35

В следующих разделах описывается установка, использование, **монтаж и управление для отдельных компонентов высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H.**

## 6.3 Узел привода AE 20-2

### 6.3.1 Конструкция и использование



Рис. 8: Узел привода AE 20-2

Узел привода AE 20-2 / AE 20-2H является основным агрегатом высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H.

Высококачественные элементы зубчатого зацепления гарантируют бесшумную работу и долгий срок службы. Специальная муфта и быстродействующий фиксатор (запорный рычаг) обеспечивают блокировку приставок. Они гарантируют надежное крепление и позволяют легко выполнить переналадку.

Различные **приставки** соединяются с узлом привода AE 20-2 / AE 20-2H и используются для переработки самого разнообразного сырья.

Согласно технике безопасности гарантируется, что узел привода AE 20-2 / AE 20-2H запускается только в том случае, если приставка подсоединена и заблокирована.

### 6.3.2 Управление узлом привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H

#### УКАЗАНИЕ



Необходимо соблюдать указания из раздела «Ввод в эксплуатацию» (см. 5.6, стр. 31).

#### Включение узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H:



1. Вставить соединительный штекер в сетевую розетку.
2. Подсоединить к узлу привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H приставку и заблокировать (см. раздел «Использование соответствующей приставки»)
3. Если вы используете узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H с таймером, дополнительно к описанному выше процессу включения следует учитывать, что узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H включается только в том случае, если вы установили таймер (реле времени) либо на определенное время работы, либо на длительный режим работы (положение D).
4. Включить узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H, нажав кнопку I или II (зеленая).

#### Установка необходимого времени работы машины:



Поворотную ручку таймера покрутить **по часовой стрелке** и установить на необходимое время работы.

#### УКАЗАНИЕ



При установке на небольшое время работы, например, на 3 минуты, необходимо сначала покрутить поворотную ручку **набольшее** время работы (**не менее 10 минут**), а затем повернуть обратно на необходимое время работы, например, 3 минуты.

#### Установка длительного режима работы:



- Если узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H должен использоваться в **длительном режиме работы** (без ограничения времени работы), поворотную ручку необходимо покрутить против часовой стрелки в **положение D**.
- **Положение 0** → Машина не включается.

Нажатием одной из **зеленых** кнопок для включения узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H одновременно выбирается число оборотов при обработке

Зеленая кнопка I / II    быстро / медленно    178 / 356 об/мин

Если **черную** кнопку **T** нажать и удерживать, узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H будет работать в **шаговом режиме** с низким числом оборотов. Эту кнопку **нельзя** использовать для непрерывной работы.

При выборе числа оборотов следует ориентироваться на соответствующее применение.

Выключение узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н:



При нажатии **красной** кнопки **О** узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н выключается.

УКАЗАНИЕ



Выключение узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н путем отсоединения частей приставки недопустимо.

Повторное включение после внезапной остановки узла привода  
АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н

Если узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н выключается из-за колебаний напряжения или срабатывания выключателя защиты двигателя, то для продолжения работы машину следует включить заново.

Защита от повторного запуска препятствует автоматическому запуску. При выключении из-за срабатывания выключателя защиты двигателя следует учесть время остывания машины, обусловленное принципом работы и составляющее 1–5 минут.

УКАЗАНИЕ



При неисправностях следует всегда сначала выключить узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н **красной** кнопкой **О** и затем устранить неисправность.



## 6.4 Основание

### 6.4.1 Использование основания

Существует два основания для крепления **узла привода АЕ 20-2** и одно основание для крепления **узла привода АЕ 20-2H**:

- **Подвижное основание FGA (для узла привода АЕ 20-2),**  
С помощью подвижного основания машину можно передвинуть в любое место кухни.
- **Стационарное основание MST (для узла привода АЕ 20-2)**  
Резьбовое соединение основания с полом придает машине дополнительную устойчивость.
- **Основание с регулируемой высотой (для узла привода АЕ 20-2H)**  
С его помощью машину можно перемещать в любое место на кухне и эксплуатировать. Оператор может выбирать удобную ему для работы высоту кухонной машины.

Для установки миски для приемки перерабатываемого продукта основание скомбинировано с подставкой.

Кроме того, можно монтировать **узел привода АЕ 20-2** на устойчивом **столе/тумбе** фирмы **FEUMA**.

**Узел привода АЕ 20-2** устанавливается на устойчивый **стол/тумбу** и в соответствии с данными раздела 6.4.10, стр. 46 закрепляется.

Следующим вариантом установки **узла привода АЕ 20-2** является исполнение в виде **шкафа**. В этом случае **узел привода АЕ 20-2** неподвижно или с возможностью выдвижения встроен в шкаф.

#### 6.4.2 Конструкция подвижного основания FGA



Рис. 9: Подвижное основание с подставкой

Подвижное основание выполнено в виде жесткой на скручивание конструкции из труб из нержавеющей стали с тремя фиксируемыми, обрезиненными направляющими роликами. Направляющие ролики выполнены на шарикоподшипниках и не требуют техобслуживания.

При наличии подставки создается поверхность, на которую можно поставить сборный резервуар для приема перерабатываемого продукта. Если эта поверхность не нужна или даже мешает, ее можно просто откинуть вверх и закрепить пружинным фиксатором.

#### УКАЗАНИЕ



Перед передвижением машины на основании необходимо всегда вынимать из розетки сетевой штекер.

#### 6.4.3 Монтаж подвижного основания

Основание поставляется в разобранном состоянии.

Для монтажа требуется следующее:

- 2 гаечных ключа размером SW 17,
- 1 гаечный ключ размером SW 10

Монтаж выполняется следующим образом:

128

1. Поставить на пол **опорный треугольник** с направляющими роликами.
2. Если дополнительно необходимо смонтировать **подставку**, сначала нужно ослабить зажимные винты на подставке (SW 10) и затем надеть подставку на центральную трубу. Плита подставки должна иметь возможность откидываться вверх.
3. **Центральную трубу** с пазами установить на опорный треугольник. При этом пазы центральной трубы должны войти в трубу опорного треугольника.
4. **Консоль** установить на центральную трубу. Правильное положение фиксируется штифтом в пазу центральной трубы.
5. **Резьбовой стержень** с гайкой, пружинным кольцом и подкладной шайбой вставить сверху через центральное отверстие консоли, центральную трубу и опорный треугольник.
6. На выступающий под опорным треугольником конец резьбового стержня надеть подкладную шайбу и пружинное кольцо и навинтить колпачковую гайку (SW 17).
7. Гайку (вверху) и колпачковую гайку (внизу) затянуть (SW 17) и таким образом жестко соединить между собой все детали. Благодаря этому обеспечивается необходимая устойчивость подвижного основания.
8. **Подставку** установить так, чтобы пружинная защелка плиты подставки при откидывании плиты вверх точно вошла в зацепление с фиксатором консоли. В этом положении затянуть зажимной винт подставки и навинтить контргайку.

#### 6.4.4 Крепление узла привода AE 20-2 на основании FGA

Для монтажа требуется следующее:

- 1 гаечный ключ размером SW 13

128

1. Между консолью и узлом привода AE 20-2 подложить пластмассовые диски для амортизации.
2. Надеть на четыре коротких винта пружинные кольца и подкладные шайбы.
3. Смонтируйте винты при помощи рожкового гаечного ключа SW 13.
4. Винты следует затягивать так, чтобы не смялись пластмассовые диски.

#### 6.4.5 Конструкция стационарного основания



**Рис. 10:** Конструкция стационарного основания с тремя ножками

Стационарное основание выполнено в виде жесткой на скручивание конструкции из труб из нержавеющей стали с 3 неподвижными ножками. Ножки имеют резиновое нескользящее покрытие и дополнительно могут крепиться на полу с помощью 2 винтов для каждой ножки.

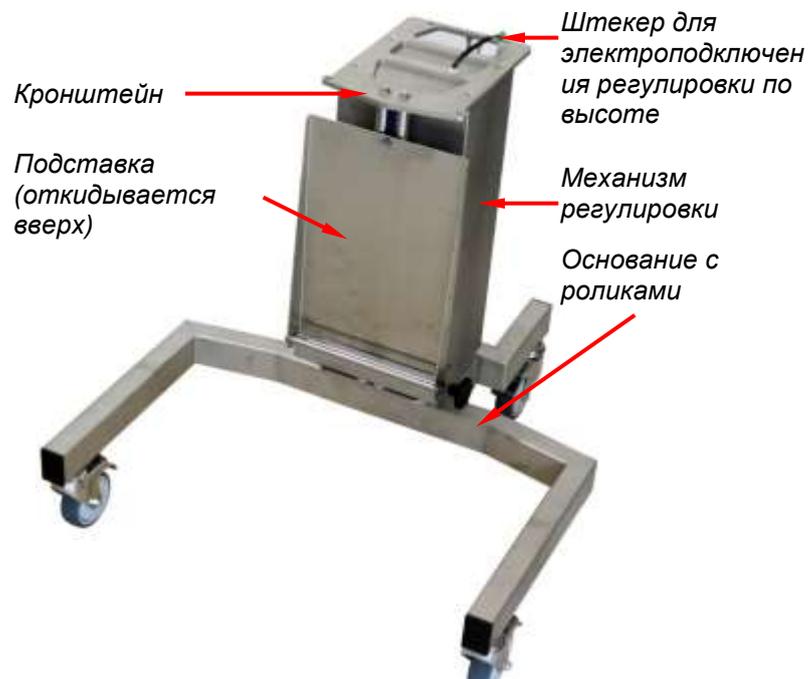
При наличии подставки создается поверхность, на которую можно поставить сборный резервуар для приема перерабатываемого продукта. Если эта поверхность не нужна или даже мешает, ее можно просто откинуть вверх и закрепить пружинным фиксатором.

#### 6.4.6 Монтаж стационарного основания

Монтаж выполняется так же, как и Монтаж подвижного основания (см. раздел 6.4.3, стр. 38).

**Монтаж основных компонентов большой кухонной машины**

**6.4.7 Крепление узла привода АЕ20-2Н на основании с регулируемой высотой**

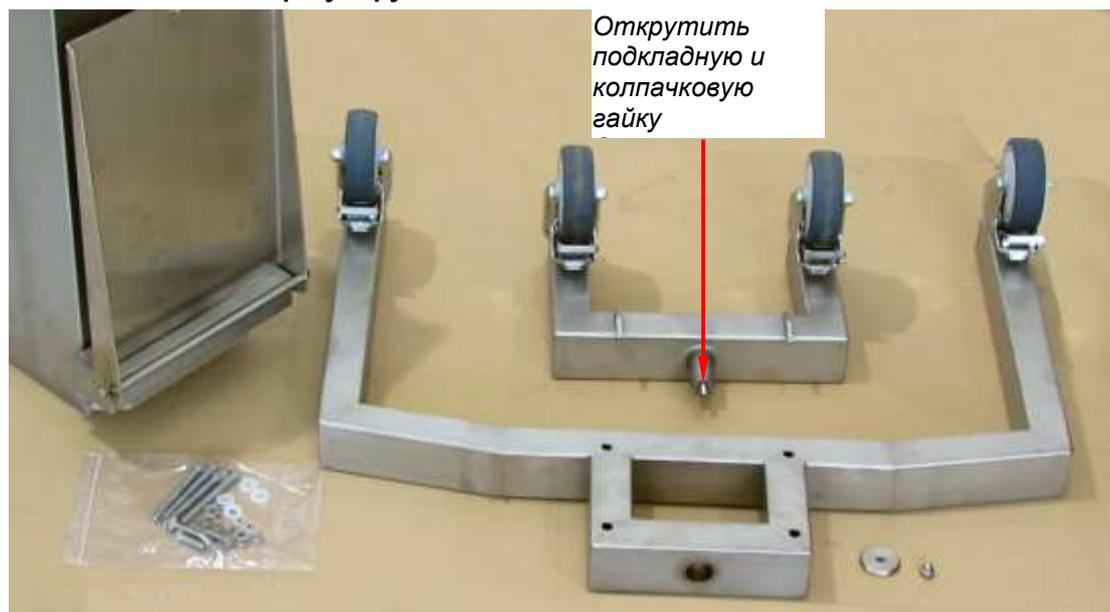


**Рис. 11: Основание с регулируемой высотой**

Основание с электрической регулировкой по высоте состоит из профильной конструкции из нержавеющей стали с четырьмя фиксируемыми, обрезиненными роликами, которая несмотря на высокую устойчивость, позволяет выровнять полы до 25 мм.

Основание оснащено регулируемой по высоте, откидной подставкой, которая позволяет устанавливать различные сборные емкости.

**6.4.8 Монтаж основания с регулируемой высотой**



**Рис. 12: Детали основания с регулируемой высотой**

128

1. Открутить на основании колпачковую гайку с подкладной шайбой.

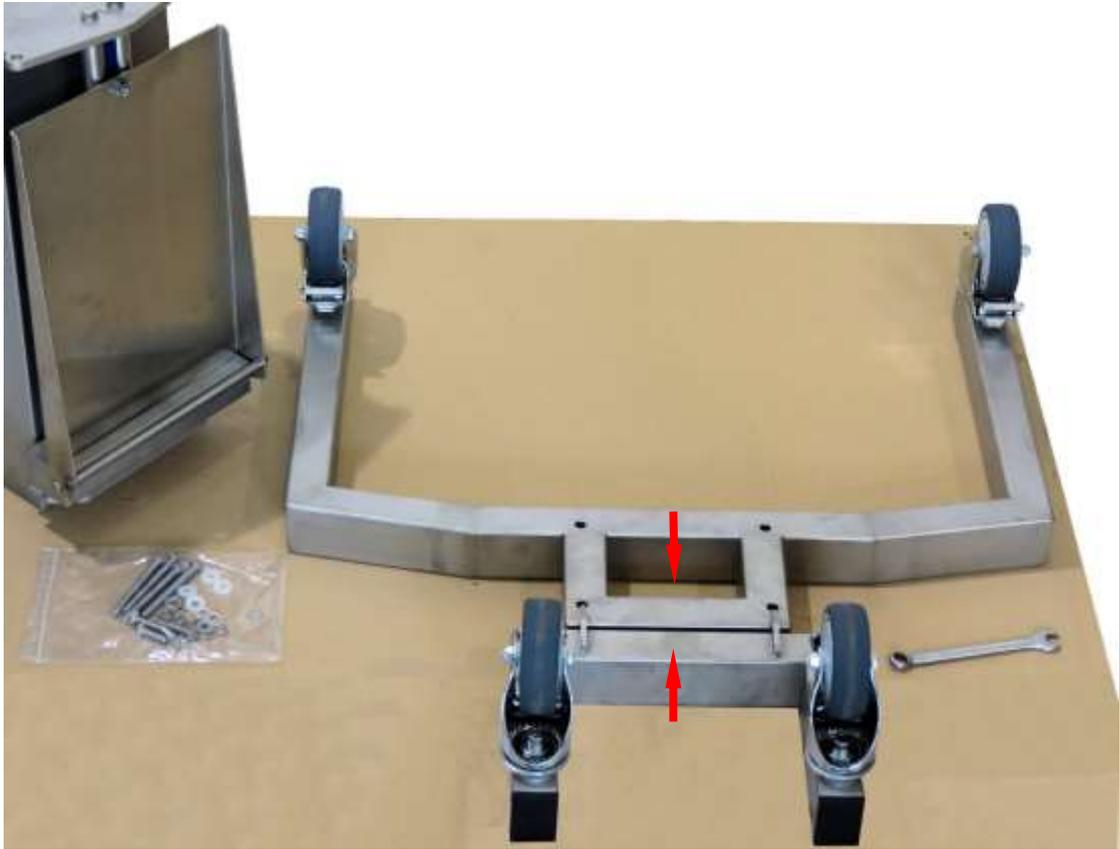


Рис. 13: Собранный основной корпус

128

2. Вставить друга в друга до упора детали основания.
3. Смонтировать подкладную шайбу и колпачковую гайку ключом SW 13.

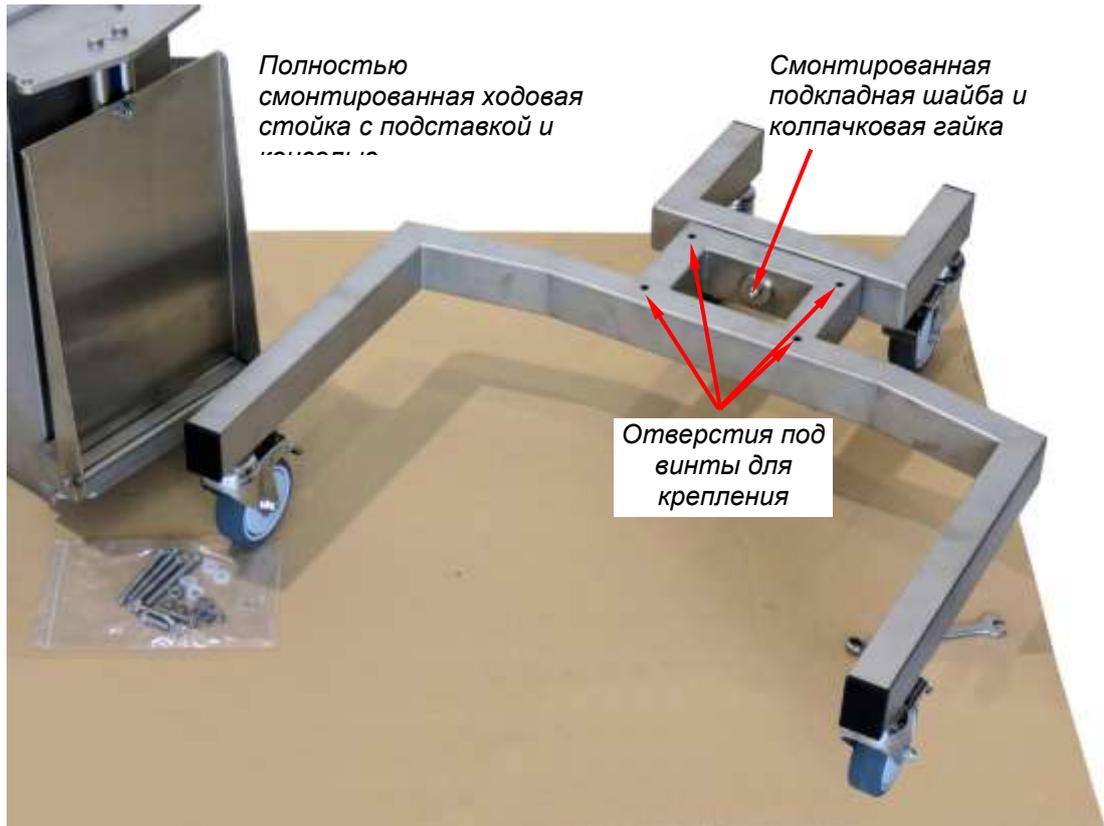


Рис. 14: Смонтированная подкладная шайба и колпачковая гайка

128

4. Развернуть смонтированное основание и установить ходовую стойку.

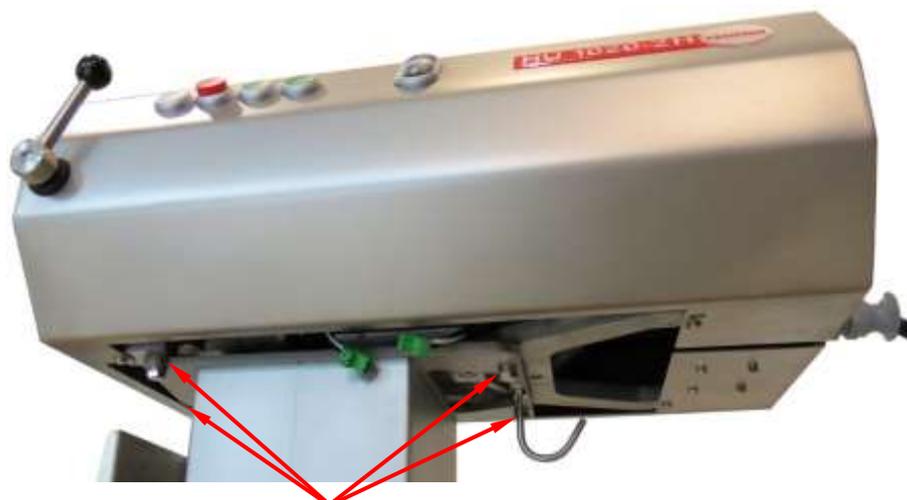


Рис. 15: Винты для крепления ходовой стойки

128

5. Надеть на четыре длинных винта пружинные кольца и подкладные шайбы.
6. Вставить винты в предусмотренные для них отверстия на основании и затянуть гаечным ключом SW 13.

#### 6.4.9 Крепление узла привода АЕ 20-2Н на основании с регулируемой высотой



Отверстия по  
четыре винта

Рис. 16: Установить узел привода АЕ 20-2Н на ходовую стойку



Подкладные шайбы

Пружинные кольца

Пластмассовые шайбы

Короткие винты

Рис. 17: Винты для крепления узла привода АЕ 20-2Н

128

1. Между консолью и узлом привода АЕ 20-2Н подложить пластмассовые диски для амортизации.
2. Надеть на четыре коротких винта пружинные кольца и подкладные шайбы.
3. Смонтируйте винты при помощи рожкового гаечного ключа SW 13 (см. Рис. 16).
4. Винты следует затягивать так, чтобы не смялись пластмассовые диски.



Штекеры для  
регулировки  
высоты

Рис. 18: Соединить штекеры для регулировки высоты

128

5. Соедините два зеленых штекера под узлом привода АЕ 20-2Н.

6.4.10 Крепление узла привода АЕ 20-2 на столе/тумбе



Рис. 19: Пример монтажа узла привода АЕ 20-2 на тумбе

(подвижная тумба с с дополнительным весом и крепежным материалом, рабочая поверхность с отверстиями для крепления узла привода)

Настольный монтаж выполняется следующим образом:

128

1. Просверлить в плите устойчивого рабочего стола / тумбы два **отверстия**  $\varnothing$  **9 мм** согласно схеме сверления (см. Рис. 20, стр. 46).

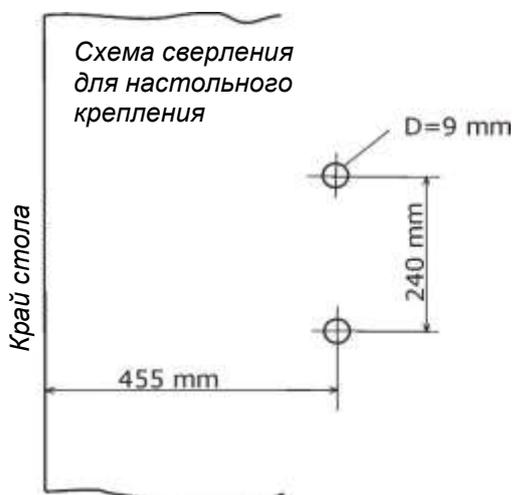
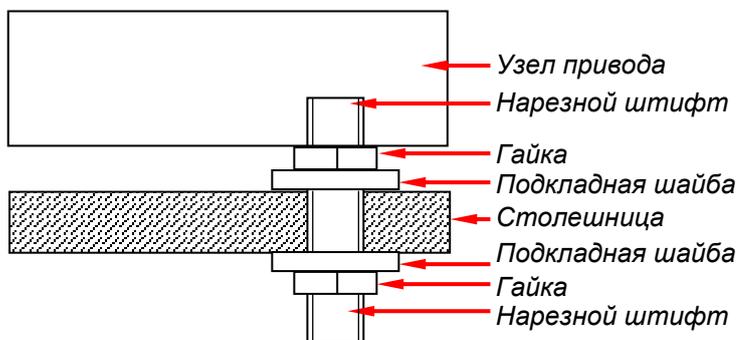


Рис. 20: Схема сверления для настольного крепления

128

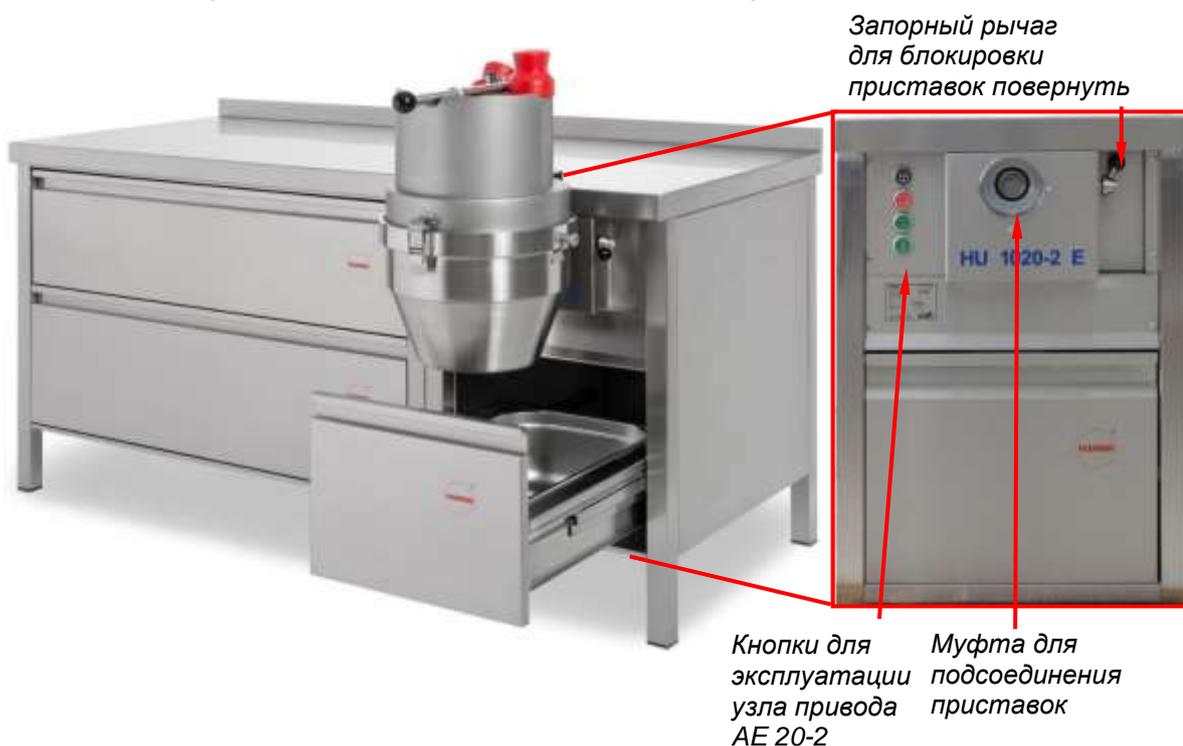
2. Входящие в комплект поставки нарезные штифты ввинтить в два задних отверстия узла привода АЕ 20-2.
3. Навинтить на оба нарезных штифта гайки М8 и надеть подкладные шайбы.

- 128**
4. Узел привода АЕ 20-2 вставить нарезными штифтами в отверстия, предварительно просверленные в столешнице стола/тумбы, так, чтобы они выступали из столешницы примерно на 10 мм.
  5. Надеть на шпильки подкладные шайбы и снизу навинтить гайки.
  6. Закрепить узел привода АЕ 20-2 на столешнице, затянув гайки.



**Рис. 21: Принципиальная схема**

**6.4.11 Узел привода АЕ 20-2, исполнение в виде шкафа**



**Рис. 22: Узел привода АЕ 20-2, исполнение в виде шкафа**

Узел привода АЕ 20-2 в исполнении в виде шкафа по своим функциям соответствует базовому устройству, описанному в разделе 6.3, стр. 34.

<b>УКАЗАНИЕ</b>	При исполнении в виде <b>передвижного</b> шкафа машины 500 - АЕ 20-2 необходимо, чтобы передние направляющие ролики были повернуты вперед и зафиксированы в нужном положении для лучшего перераспределения веса при работе с машиной.

6.4.12 Узел привода АЕ 20-2, исполнение в виде шкафа под поверхность стола, выдвижной



Рис. 23: Узел привода АЕ 20-2, исполнение в виде шкафа под поверхность стола, выдвижной

## 6.5 Тележка со сборным резервуаром ТА

### 6.5.1 Конструкция и использование



Рис. 24: Тележка со сборным резервуаром ТА

**Тележка со сборным резервуаром ТА** состоит из сборного резервуара, выполненного из нержавеющей стали, и шасси с рукояткой из коррозионностойкого материала. Для транспортировки сборный резервуар устанавливается на шасси, благодаря широкому основанию и трем резиновым фиксаторам он защищен от соскальзывания и падения. С помощью двух опорных роликов и одного фиксируемого направляющего ролика **тележку со сборным резервуаром ТА** можно перемещать или управлять во всех направлениях.

**Тележка со сборным резервуаром ТА** применяется на фабриках-кухнях и на предприятиях по переработке пищевых продуктов и расширяет возможности **высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H**. Она предназначена для приема перерабатываемого продукта после резки мясорубкой, шинкования, порционирования, нарезания кубиками, обработки волчком и т. д., а также для транспортировки этого продукта к следующему рабочему месту.

Кроме того, **тележка со сборным резервуаром ТА** может применяться для транспортировки 40-литрового котла, при условии использования **кольца для транспортной тележки для перемещения котлов**, входящих в комплект принадлежностей.

Для этого **кольцо для транспортной тележки для перемещения котлов** необходимо положить между резиновыми фиксаторами **тележки со сборным резервуаром ТА** и поставить сверху котел.

**Монтаж основных компонентов большой кухонной машины**

**6.5.2 Монтаж**

Тележка со сборным резервуаром **ТА** поставляется в разобранном состоянии и монтируется следующим образом:

Для монтажа требуется следующее:

- 1 гаечный ключ размером SW 13
- 1 отвертка среднего размера для регулировки рукоятки

12a

1. Продольную планку вставить направляющим штифтом в поперечную планку и привинтить с помощью винта с шестигранной головкой и пружинного кольца.
2. Обе части рукоятки, верхнюю и нижнюю, вставить друг в друга и соединить нарезным штифтом.
3. Собранный рукоятку вставить в отверстие с прорезью в продольной планке так, чтобы конец трубки рукоятки и нижний край продольной планки были заподлицо.
4. Цапфу направляющего ролика вдвинуть в трубку рукоятки, отрегулировать ручку на нужную высоту и закрепить с помощью зажимного винта и пружинного кольца, чтобы рукоятка больше не проворачивалась.
5. Установить сборный резервуар на шасси так, чтобы он был защищен тремя фиксаторами от соскальзывания и падения.

## 7 Приставки

### 7.1 Приставки для переработки овощей

#### 7.1.1 Конструкция и использование

В качестве приставки к узлу привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H для переработки овощей используется **рабочий корпус** (см. Рис. 25, стр. 52). **Рабочий корпус** служит для крепления различных дисков, приспособлений для нарезания кубиками или цилиндров, выбор которых определяется рабочим заданием. Сверху на рабочий корпус устанавливаются **режущая, 6-ствольная трубная или бункерная насадка** либо **система засыпки и загрузки 600 SuB**.

**Режущая насадка** или **6-ствольная трубная насадка** может использоваться с перетирающими, шинкующими и режущими дисками, а также с приспособлением для нарезания кубиками.

**Режущая и 6-ствольная трубная насадка** служит для:

- универсальное перетирание, шинкование, измельчение и нарезание кольцами и кубиками
- нарезания перерабатываемого продукта кубиками с помощью приспособления для нарезания кубиками.

**Бункерная насадка** или **система засыпки и загрузки 600 SuB** может использоваться вместе с перетирающими, шинкующими и режущими дисками, а также цилиндрами и приспособлением для нарезания кубиками.

**Бункерная насадка и система засыпки и загрузки 600 SuB:**

- при наличии ротора для универсального перетирания, шинкования, измельчения и нарезания с помощью цилиндров (барабанов) и
- при наличии **контропоры** может также использоваться со всеми дисками или **приспособлением для нарезания кубиками**.

**Система засыпки и загрузки 600 SuB** используется как бункерная насадка.

**Режущая, 6-ствольная трубная и бункерная насадки, система засыпки и загрузки 600 SuB, рабочий корпус**, а также **цилиндры**, приспособления для нарезки кубиками изготовлены из нержавеющей стали.

В следующих разделах описывается монтаж отдельных компонентов приставки для переработки овощей, а также управление ею.

7.1.2 Монтаж приставки для переработки овощей

7.1.2.1 Монтаж рабочего корпуса, диска и режущей насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H

**ОСТОРОЖНО**



При монтаже и демонтаже режущих инструментов существует **опасность** получения резаных ран.

При монтаже и демонтаже следует надевать плотные **рабочие перчатки**.

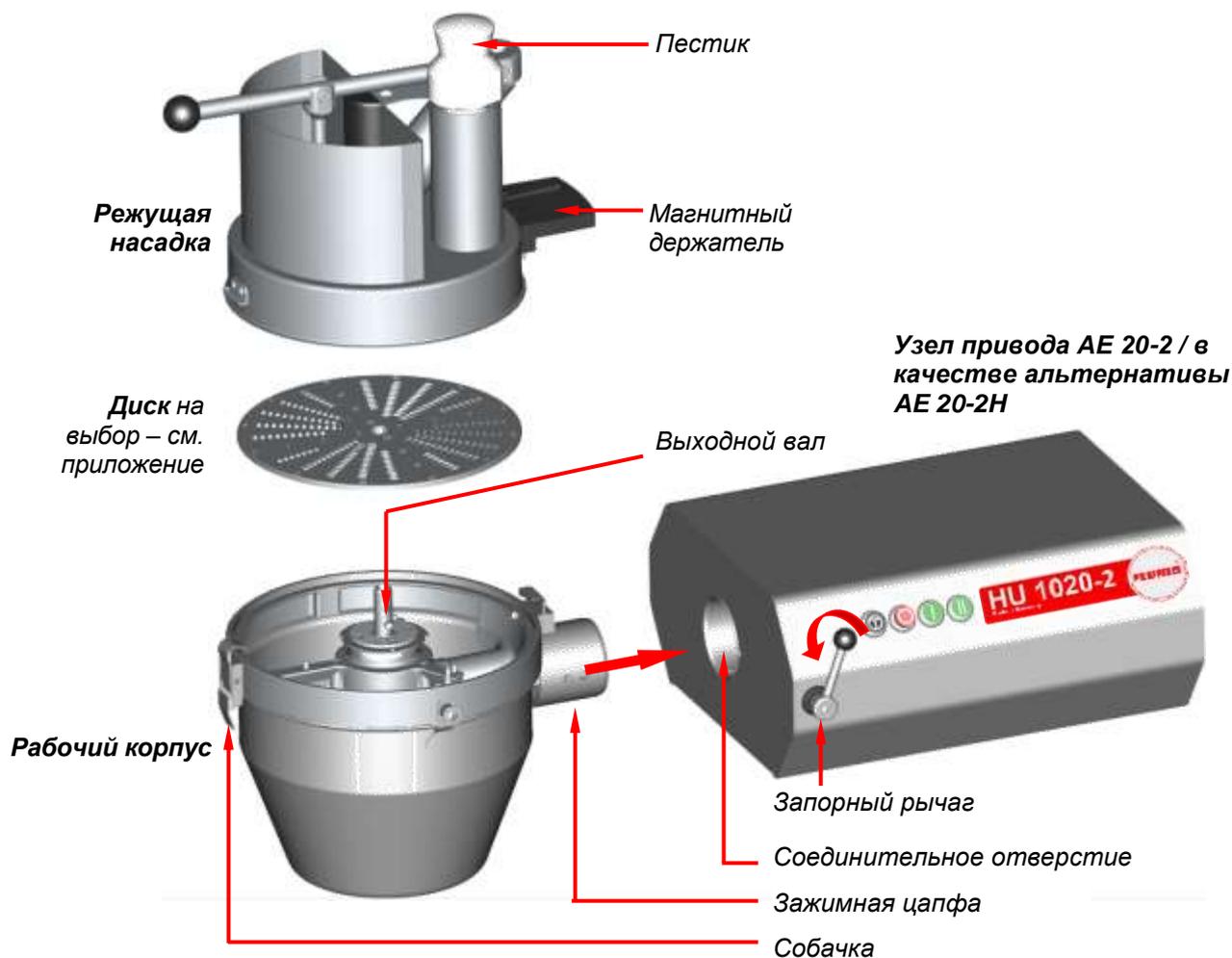


Рис. 25: Режущая насадка, диск, рабочий корпус и узел привода АЕ 20-2/АЕ-202H



1. **Рабочий корпус** вставить зажимной цапфой в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H. Направляющий штифт должен войти в паз.
2. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать рабочий корпус.

128

3. *Перетирающий, шинкующий или режущий диск (на выбор) надеть на **выходной вал**.*
4. *Повернуть диск так, чтобы паз в ступице диска вошел в зацепление с поводком выходного вала.*
5. ***Режущую насадку с контропорой так надеть на рабочий корпус, чтобы магнитный держатель указывал на правый край узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H.***
6. ***Режущую насадку повернуть влево, чтобы захват на рабочем корпусе и опорный уголок на режущей насадке находились друг над другом.***  
*→ Магнитный держатель находится над зажимной цапфой.*
7. ***Собачку откинуть вверх, чтобы можно было соединить между собой рабочий корпус и режущую насадку.***  
*→ Машина готова к работе. Можно включать узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H.*

Демонтаж выполняется в обратной последовательности.

#### 7.1.2.2 Монтаж рабочего корпуса, приспособления для нарезания кубиками и режущей насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H

**ОСТОРОЖНО**



*При монтаже и демонтаже всех режущих инструментов, а также при очистке существует опасность получения резаных раз об острые режущие кромки.*

*При монтаже и демонтаже всех режущих инструментов следует надевать **плотные рабочие перчатки**.*

В качестве монтажного инструмента требуется следующее:

- Зажимная рукоятка с цапфой



**Рис. 26:** Зажимная рукоятка с цапфой

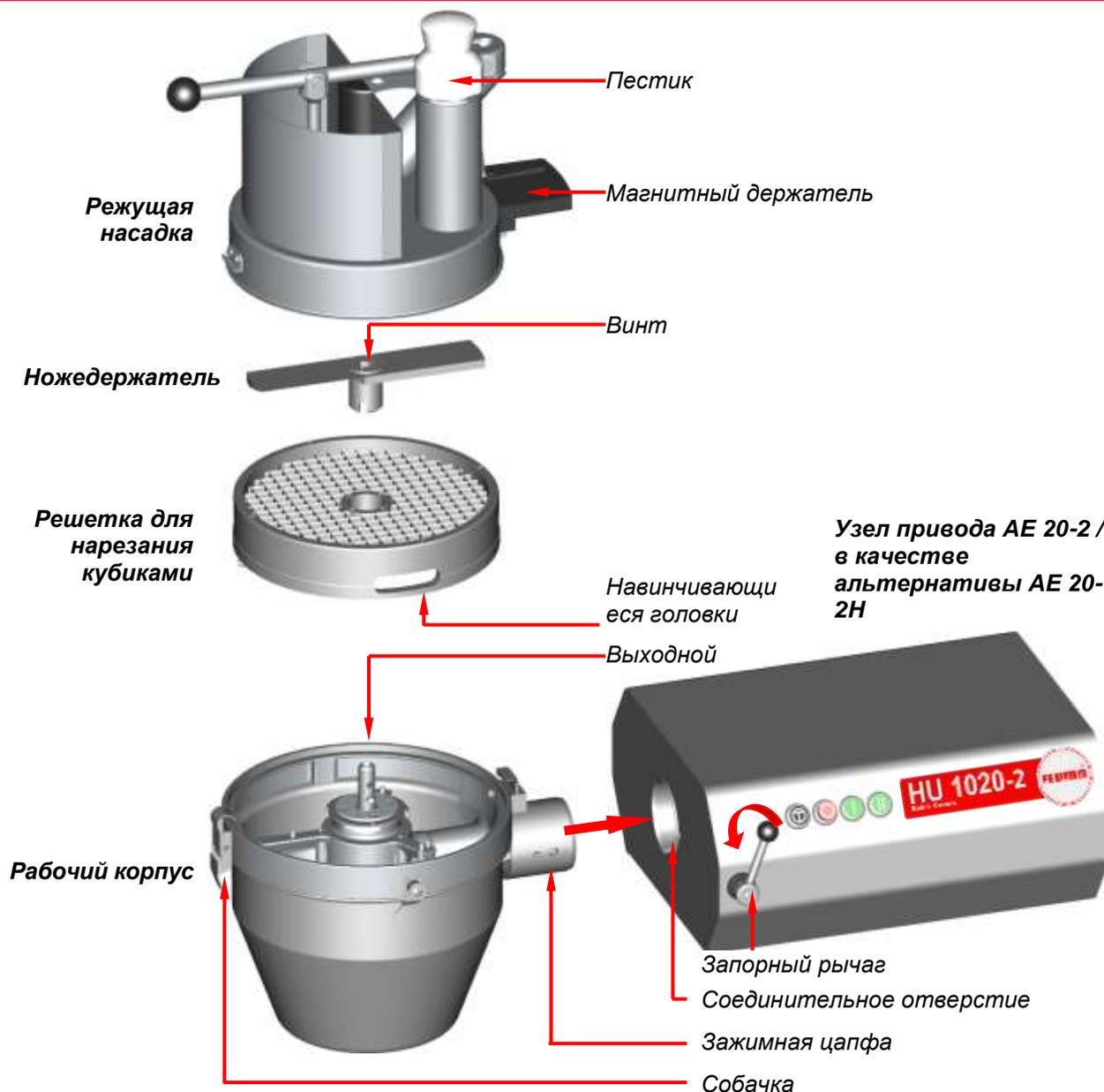


Рис. 27: Режущая насадка, приспособление для нарезания кубиками, рабочий корпус и узел привода АЕ 20-2/АЕ 20-2Н

128

1. **Рабочий корпус** вставить зажимной цапфой в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н. Направляющий штифт должен войти в паз.
2. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать рабочий корпус.
3. **Решетку для нарезания кубиками** надеть на приводной вал рабочего корпуса. Обе **навинчивающиеся головки** снизу решетки для нарезания кубиками вставить в вырезы на рабочем корпусе.



**Рис. 28:** Установка решетки для нарезания кубиками

128

4. **Ножедержатель** надеть на **выходной вал** и повернуть.  
→ Паз в ступице ножа входит в зацепление с поводком выходного вала.
5. **Винт** на ножедержателе ввинтить в выходной вал и затянуть с помощью **зажимной рукоятки с цапфой**.
6. **Режущую насадку** с контропорой так надеть на **рабочий корпус**, чтобы **магнитный держатель** указывал на правый край узла привода AE 20-2 / AE 20-2H.
7. **Режущую насадку** повернуть влево, чтобы **захват** на рабочем корпусе и **опорный уголок** на режущей насадке находились друг над другом.  
→ **Магнитный держатель** находится над зажимной цапфой.
8. **Собачку** откинуть вверх, чтобы можно было соединить между собой рабочий корпус и режущую насадку.  
→ **Машина готова к работе. Можно включать узел привода AE 20-2 / AE 20-2H.**

Демонтаж выполняется в обратной последовательности.

При использовании **6-кратной трубной насадки** монтаж и демонтаж следует выполнять так же как монтаж и демонтаж режущей насадки.



**Рис. 29:** 6-ствольная трубная насадка

7.1.2.3 Монтаж рабочего корпуса, цилиндра и бункерной насадки на узле привода  
 АЕ 20-2 / АЕ 20-2H

**ОСТОРОЖНО**



При монтаже и демонтаже режущих инструментов существует **опасность** получения резаных ран.

При монтаже и демонтаже следует надевать **плотные рабочие перчатки**.

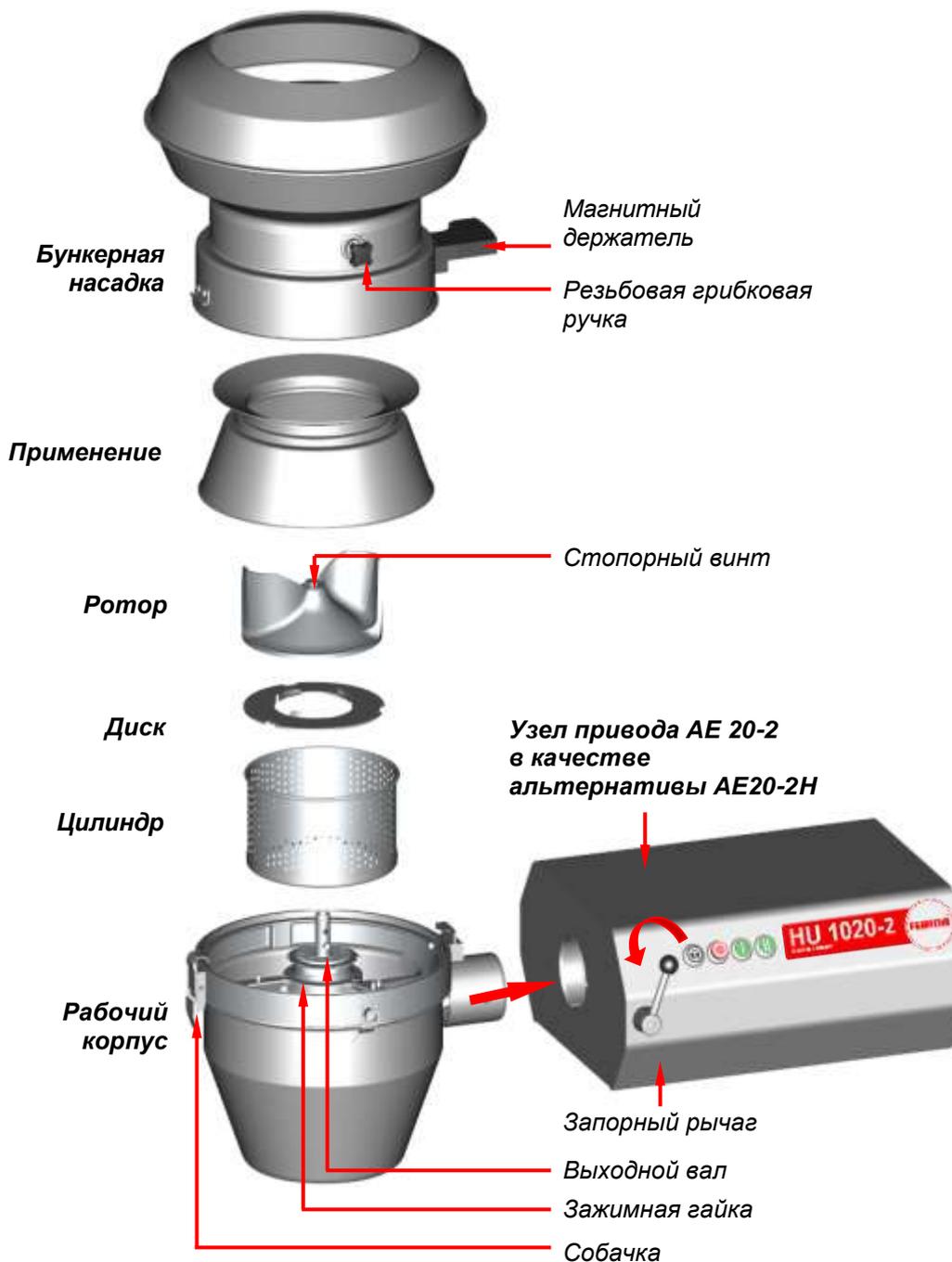


Рис. 30: Монтаж рабочего корпуса, диска и бункерной насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H

В качестве монтажного инструмента требуется следующее:

- Зажимная рукоятка с цапфой



Рис. 31: Зажимная рукоятка с цапфой

Монтаж рабочего корпуса, диска и рабочей насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н выполняется следующим образом:

128

1. **Рабочий корпус** вставить зажимной цапфой в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н. Направляющий штифт должен войти в паз.
2. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать рабочий корпус.
3. **Цилиндр** вставить в рабочий корпус. При этом положение цилиндра определяется двумя рядом расположенными отверстиями и подходящими к ним штифтами в рабочем корпусе.



Расположение отверстий в цилиндре

Штифты для установки цилиндра

Рис. 32: Расположение отверстий цилиндра при установке его на штифты

128

4. **Диск** вставить в цилиндр. При этом скошенные кромки диска направлены вверх.

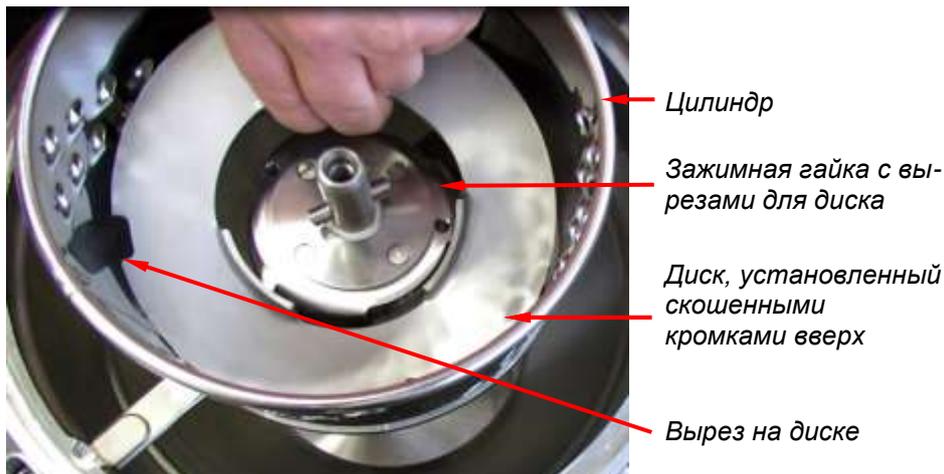


Рис. 33: Установка и поворот диска

128

5. **Диск** повернуть так, чтобы три выреза совпали со штифтами.
6. **Зажимную гайку** закрутить, чтобы диск зафиксировался в зажимной гайке.
7. **Зажимную гайку** затянуть с помощью **зажимной рукоятки с левым вращением**.

Зажимная рукоятка

Зажимная гайка



Рис. 34: Затягивание зажимной гайки

128

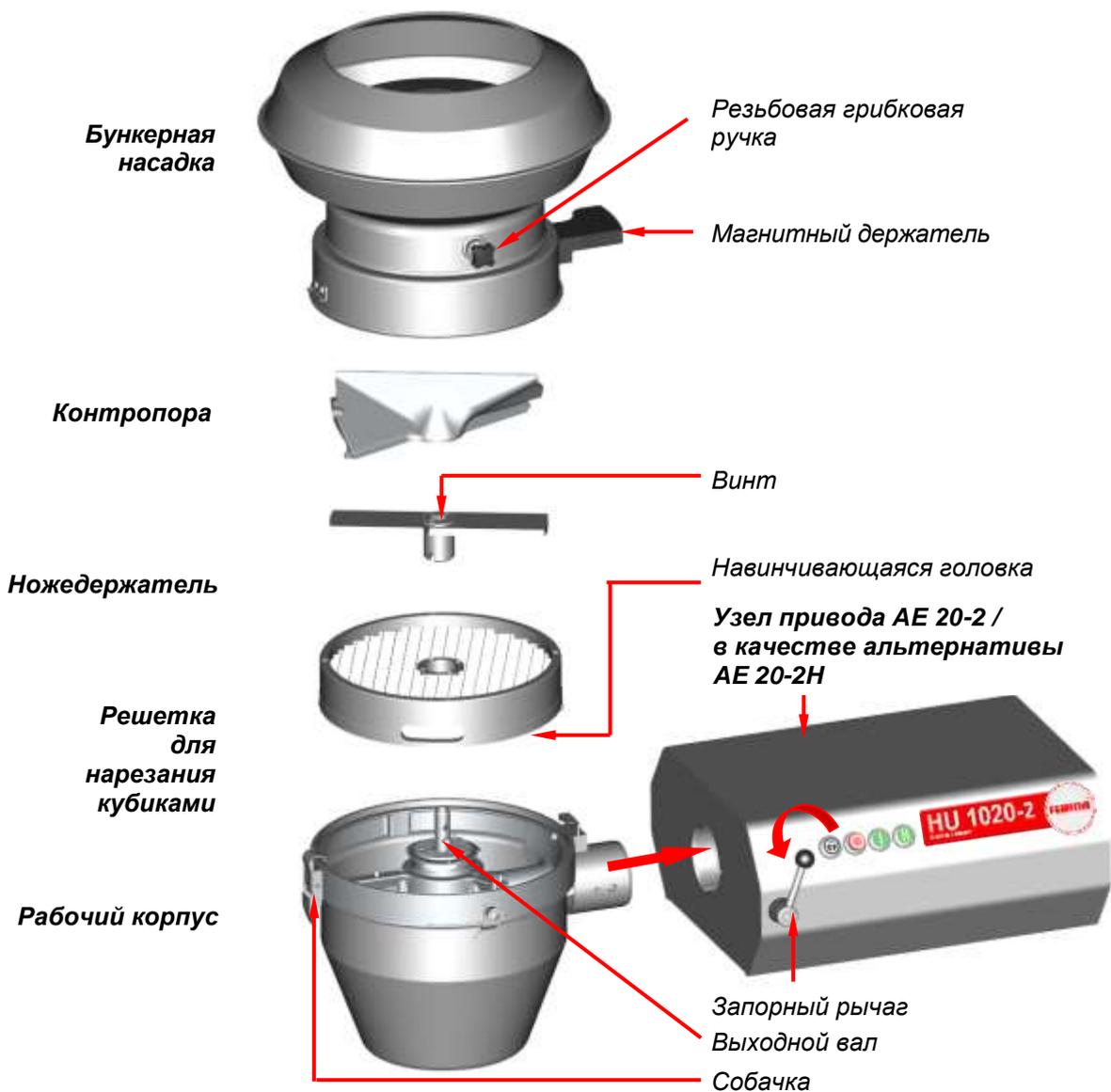
8. **Ротор** надеть на **выходной вал** и повернуть. При этом паз ступицы и штифт выходного вала должны войти в зацепление.
9. **Стопорный винт** ротора **затянуть** с помощью зажимной рукоятки (**правая резьба**).
10. **Насадку** вставить поверх цилиндра.
11. Отвинтить **резьбовую грибовую ручку** на бункерной насадке.
12. **Бункерную насадку** так надеть на **рабочий корпус**, чтобы **магнитный держатель** указывал на **правый** край узла привода AE 20-2 / AE 20-2H.

**128**

13. **Бункерную насадку повернуть влево, чтобы захват на рабочем корпусе и опорный уголок на бункерной насадке находились друг над другом.**  
 → Магнитный держатель находится над зажимной цапфой.
14. **Собачку откинуть вверх, чтобы можно было соединить между собой рабочий корпус и бункерную насадку.**  
 → Машина готова к работе.  
 Можно включать узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н.

Демонтаж выполняется в обратной последовательности.

**7.1.2.4 Монтаж рабочего корпуса, приспособления для нарезания кубиками и бункерной насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н**



**Рис. 35: Монтаж рабочего корпуса, решетки для нарезания кубиками и бункерной насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н**

В качестве монтажного инструмента требуется следующее:

- Зажимная рукоятка с цапфой



Рис. 36: Зажимная рукоятка с цапфой

Монтаж инструментов для работы с приспособлением для нарезания кубиками выполняется следующим образом:

- 128
1. **Рабочий корпус** вставить зажимной цапфой в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H. Направляющий штифт должен войти в паз.
  2. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать рабочий корпус.
  3. **Решетку для нарезания кубиками** надеть на приводной вал рабочего корпуса. Обе **навинчивающиеся головки** снизу решетки для нарезания кубиками вставить в **вырезы** на рабочем корпусе.



Рис. 37: Установка решетки для нарезания кубиками

- 128
4. **Ножедержатель** надеть на **выходной вал** и повернуть.  
→ Паз в ступице ножа входит в зацепление с поводком выходного вала.
  5. **Винт** на ножедержателе вручную ввинтить в выходной вал и затянуть с помощью **зажимной рукоятки**.
  6. **Бункерную насадку** положить на столе нижней стороной **вверх**.



**Рис. 38:** Установка контропоры

- 128**
7. Обе **резьбовые грибковые ручки** на бункерной насадке вывинтить до упора.
  8. **Контропору** вставить в вырезы в бункерной насадке.
  9. **Резьбовые грибковые ручки** затянуть, чтобы зафиксировать контропору.
  10. **Бункерную насадку** с контропорой так надеть на рабочий корпус, чтобы магнитный держатель указывал на правый край узла привода АЕ 20-2 / АЕ20-2Н.
  11. **Бункерную насадку** повернуть влево, чтобы **захват** на рабочем корпусе и опорный уголок на **бункерной насадке** находились друг над другом.  
→ Магнитный держатель находится над зажимной цапфой.
  12. **Собачку** откинуть вверх, чтобы можно было соединить между собой рабочий корпус и бункерную насадку.  
→ Машина готова к работе.  
Можно включать узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н.

Демонтаж выполняется в обратной последовательности.

7.1.2.5 Монтаж рабочего корпуса, диска и бункерной насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н

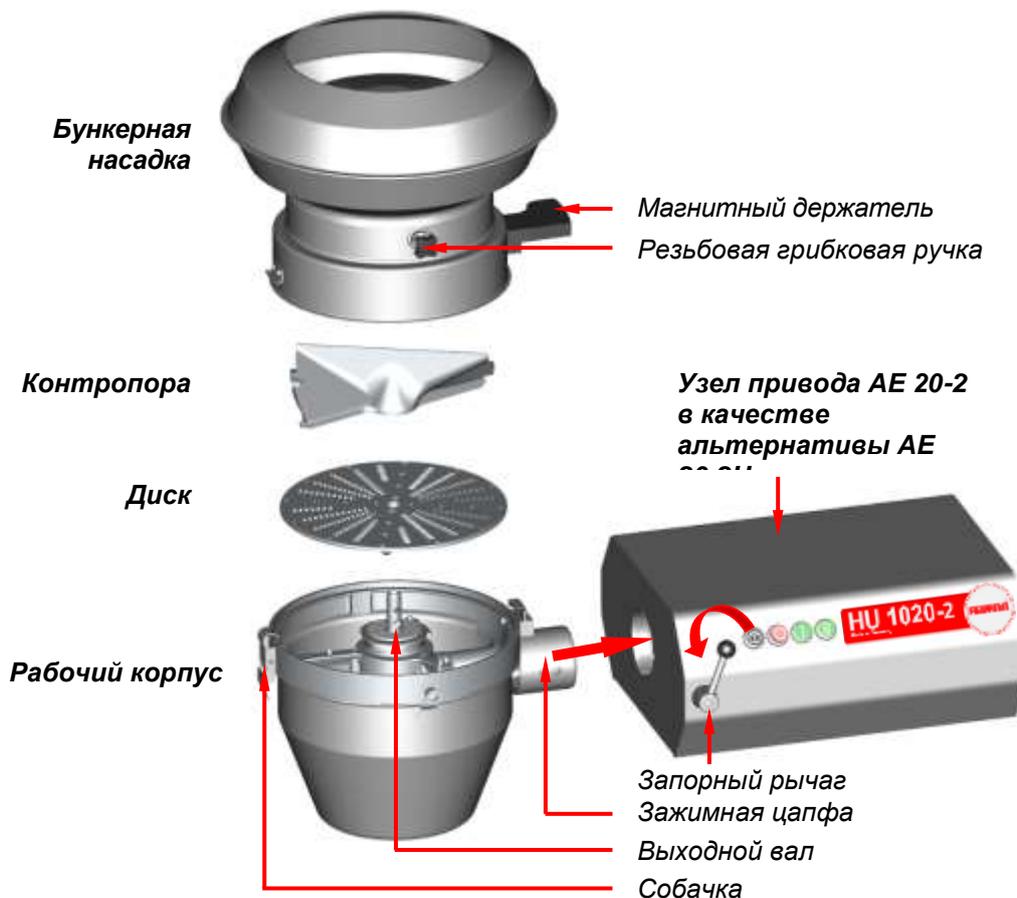


Рис. 39: Монтаж рабочего корпуса, диска и бункерной насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н

Монтаж инструментов для работы с набором дисков выполняется следующим образом:

1. **Рабочий корпус** вставить зажимной цапфой в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н.
2. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать рабочий корпус.
3. Выбрать из набора дисков нужный диск (см. приложение), надеть на **выходной вал** и повернуть влево.  
→ При этом паз ступицы диска и штифт выходного вала должны войти в зацепление.
4. **Бункерную насадку** положить на столе нижней стороной **вверх**.
5. Обе **резьбовые грибовидные ручки** вывинтить до упора.
6. **Контропору** вставить в вырезы в бункерной насадке.
7. **Резьбовые грибовидные ручки** затянуть, чтобы зафиксировать контропору.



**Рис. 40:** Установка контропоры

- 128

  8. **Бункерную насадку** с контропорой так надеть на **рабочий корпус**, чтобы **магнитный держатель** указывал на правый край узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н.
  9. **Бункерную насадку** повернуть влево, чтобы **захват** на рабочем корпусе и **опорный уголок** на **бункерной насадке** находились друг над другом.  
→ Магнитный держатель находится над зажимной цапфой.
  10. **Собачку** откинуть вверх, чтобы можно было соединить между собой рабочий корпус и бункерную насадку.  
→ Машина готова к работе. Можно включать узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н.

Демонтаж выполняется в обратной последовательности.

7.1.2.6 Монтаж рабочего корпуса, приспособления для нарезания кубиками и системы засыпки и загрузки 600 SuB на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H

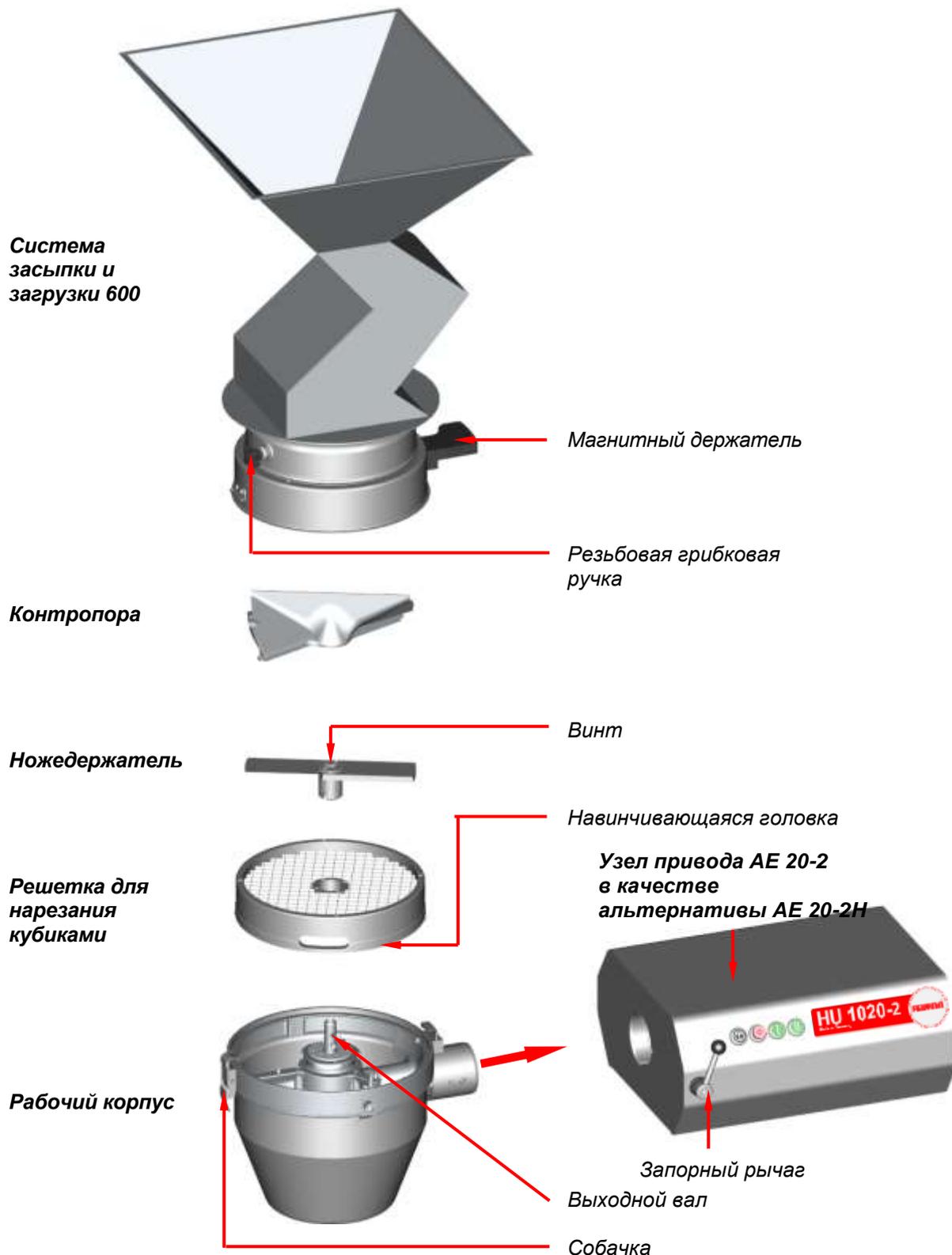


Рис. 41: Монтаж рабочего корпуса, решетки для нарезания кубиками и системы засыпки и загрузки 600 SuB на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H

Монтаж производится так, как описано в 7.1.2.4 Монтаж рабочего корпуса, приспособления для нарезания кубиками и бункерной насадки на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н, пункты 1–5. Далее необходимо выполнить следующее:

12a

6. **Систему засыпки и загрузки 600 SuB** положить на стол **нижней стороной вверх**.
7. Обе **резьбовые грибовые ручки** на системе засыпки и загрузки 600 SuB выкрутить до упора.
8. Вставить **контропору** в вырезы на системе засыпки и загрузки 600 SuB (по аналогии с Рис. 38, стр. 61).
9. **Резьбовые грибовые ручки** затянуть, чтобы зафиксировать контропору.
10. **Систему засыпки и загрузки 600 SuB** с контропорой так надеть на рабочий корпус, чтобы магнитный держатель указывал на правый край узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н.
11. **Систему засыпки и загрузки 600 SuB** повернуть влево так, чтобы **захват** на рабочем корпусе и опорный уголок на **системе засыпки и загрузки 600 SuB** находились друг над другом.  
→ Магнитный держатель находится над зажимной цапфой.
12. **Собачку** откинуть вверх, чтобы можно было соединить между собой рабочий корпус и систему засыпки и загрузки 600 SuB.  
→ Машина готова к работе.  
Можно включать узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н.

Демонтаж выполняется в обратной последовательности.

### 7.1.3 Работа с приставками для переработки овощей

#### 7.1.3.1 Рабочий корпус с режущей насадкой

При работе необходимо соблюдать общие указания по технике безопасности из главы 4.

#### ОСТОРОЖНО

Существует **опасность получения резаных ран** об острые ножи, если при работающей машине вставить руки в загрузочные отверстия.



Вставляя руки в **загрузочное отверстие** при работающей машине **запрещено**.

При неисправностях всегда следует сначала вывести машину из эксплуатации, выключив привод и вынув из розетки сетевой штекер. После этого можно устранить неисправность.



1. Сборную емкость (см. раздел 6.5, стр. 49) поставить под выпускную воронку.
2. Включить **высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину HU 1020-2 / HU 1020-2H** на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H при помощи одной из **зеленых** кнопок (I или II). При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2, Управление узлом привода AE 20-2 / AE 20-2H стр. 35).
3. Перерабатываемый продукт предварительно измельчить в соответствии с размером загрузочного отверстия и подать в нужное загрузочное отверстие режущей насадки (труба для зелени, наклонная труба или круглая труба).

#### УКАЗАНИЕ



Для нарезания удлиненных овощей (например, моркови, огурцов, лука-порей) мы рекомендуем использовать **круглую трубу** или **наклонную трубу** режущей насадки.

Для остальных овощей использовать **трубу для зелени**.



Рис. 42: Конструкция режущей насадки



4. Перерабатываемый продукт продавить в **режущую насадку** с помощью **пестика** или **встроенного надавливателя**.

При снятии режущей насадки машина останавливается. (Не использовать эту операцию для выключения машины!).

Для продавливания перерабатываемого продукта следует использовать относящийся к приставке **пестик** или **надавливатель**.

**УКАЗАНИЕ**



Перед заполнением трубы для зелени машина в результате размыкания включенного надавливателя автоматически выключается.

После опускания надавливателя машина автоматически включается и работает до следующего размыкания.

**7.1.3.2 Рабочий корпус с бункерной насадкой**

При работе необходимо соблюдать общие указания по технике безопасности из главы 4.

**ОСТОРОЖНО**



Существует **опасность получения резаных ран** об острые ножи, если при работающей машине вставить руки в загрузочные отверстия.

**Вставлять руки в загрузочное отверстие при работающей машине запрещено.**

При неисправностях всегда следует сначала вывести машину из эксплуатации, выключив привод и вынув из розетки сетевой штекер. После этого можно устранить неисправность.

При снятии бункерной насадки машина останавливается. (Не использовать эту операцию для выключения машины).



1. Сборную емкость (см. раздел 6.5, стр. 49) поставить под выпускную воронку.
2. Включить **высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину HU 1020-2 / HU 1020-2H** на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H при помощи одной из **зеленых** кнопок (I или II). При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2, Управление узлом привода AE 20-2 / AE 20-2H стр. 35).
3. Перерабатываемый продукт, предварительно измельченный в соответствии с размером загрузочного отверстия, подать в загрузочное отверстие бункерной насадки.

**УКАЗАНИЕ**



При смене инструментов/дисков до установки бункерной насадки необходимо очистить центрирующий буртик в рабочем корпусе.

Центрирующий буртик



Рис. 43: Центрирующий буртик в рабочем корпусе

### 7.1.3.3 Рабочий корпус с системой засыпки и загрузки 600 SuB

При работе необходимо соблюдать общие указания по технике безопасности из главы 4.

При снятии системы засыпки и загрузки 600 SuB машина останавливается. (Не использовать эту операцию для выключения машины).

128

1. Сборную емкость (см. раздел 6.5, стр. 49) поставить под выпускную воронку.
2. Включить **высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину HU 1020-2 / HU 1020-2H** на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H при помощи одной из **зеленых** кнопок (I или II). При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2 Управление узлом привода AE 20-2, стр. 35).
3. Предварительно измельченный под загрузочное отверстие перерабатываемый продукт загрузить в систему засыпки и загрузки 600 SuB.

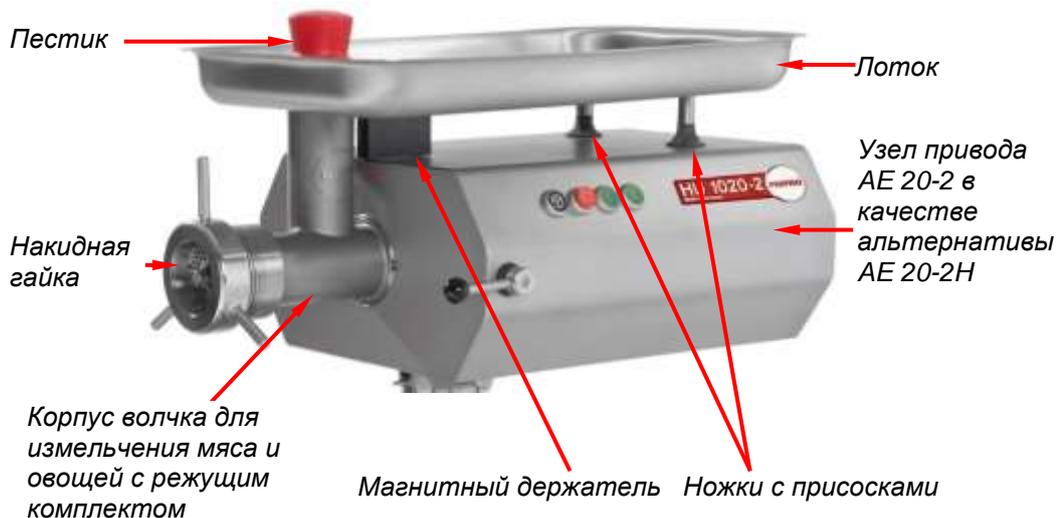
#### УКАЗАНИЕ



При смене инструментов / дисков до установки системы засыпки и загрузки 600 SuB - SG необходимо очистить центрирующий буртик в рабочем корпусе (см. Рис. 43, стр. 67).

## 7.2 Волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF

### 7.2.1 Конструкция и использование



**Рис. 44: Конструкция волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF**

**Волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF** представляет собой приставку, которая подсоединяется к узлу привода AE 20-2 / AE 20-2H высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H.

Для упора лотка на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H в задней его части предусмотрены две **ножки с присосками**. Кроме того, в нижней части лотка находится **магнитный держатель**, который является предохранительным устройством для данного съемного агрегата.

Волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF в комбинации с **узлом привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H** пригоден для переработки мяса, рыбы и овощей.

**Запрещено обрабатывать** замороженные продукты, кости и засохший хлеб.

Электромагнитная система защиты обеспечивает необходимую безопасность работы.

Двигатель можно запустить, только если установлен лоток волчка.

Пропускная способность волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF S составляет ок.

**400 кг/ч** в комбинации с ножевыми решетками 13 мм и 5 мм.

Все детали волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF изготовлены из нержавеющей стали (исключение: пестик из пластмассы).

Для волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF доступны следующие стандартные принадлежности:

- Первая ножевая решетка для предварительного измельчения, 1 шт., из высококачественной стали
- Ножевые решетки, 2 шт., 5 мм и 13 мм, из высококачественной стали
- Крестовидный нож, 2 шт., из высококачественной стали
- Вставное кольцо, 2 шт., шириной 18 мм и 36 мм, из высококачественной стали



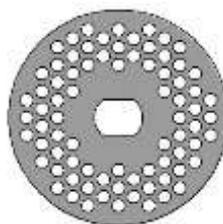
- Пестик, 1 шт., из пластмассы
- Выемочный крюк, 1 шт.  
для извлечения шнека и режущего комплекта при  
демонтаже



По желанию можно заказать ножевые решетки следующих размеров: 2 / 3 / 7,8 / 13 мм.

#### Дополнительные принадлежности

- В качестве **дополнительных принадлежностей** имеется **паштетный диск**, который обеспечивает максимально тонкое измельчение.



**Рис. 45:** Паштетный диск

- Кроме того, на волчке для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF может устанавливаться **порционное устройство PE**. Оно позволяет быстро и удобно получать равномерные порции рубленого мяса. Котлеты, фрикадельки и подобные продукты можно изготовить гораздо экономичней, чем вручную. Можно, например, формировать порции рубленого мяса весом 80 г или 100 г. При использовании порционного устройства пропускная способность составляет от 800 до 1000 штук в час.



**Рис. 46:** Порционное устройство PE

## 7.2.2

### Монтаж

#### Указания по технике безопасности при монтаже

#### ОСТОРОЖНО



После установки лотка волчка для измельчения машину можно включать. Если установка лотка происходит не в последнюю очередь, существует опасность травмирования в результате заземления и порезов.

При монтаже и демонтаже следует надевать **плотные рабочие перчатки**.

#### УКАЗАНИЕ



Если предусмотренные режущие комплекты использовать не в указанной последовательности, существует опасность повреждений машины, которые не покрываются гарантийным обязательством.

- Ни в коем случае не включать двигатель!
- Первая ножевая решетка для предварительного измельчения и остальные ножевые решетки должны быть толщиной не менее 5 мм.

#### ОПАСНОСТЬ



Если на выходной стороне находится диск с большими отверстиями, в которые, например, можно вставить палец, это может привести к **серьезным травмам** и/или **потере пальца в результате травматической ампутации**.

Поэтому ни в коем случае нельзя устанавливать на выходной стороне диск с отверстиями диаметром больше 8 мм.

#### УКАЗАНИЕ



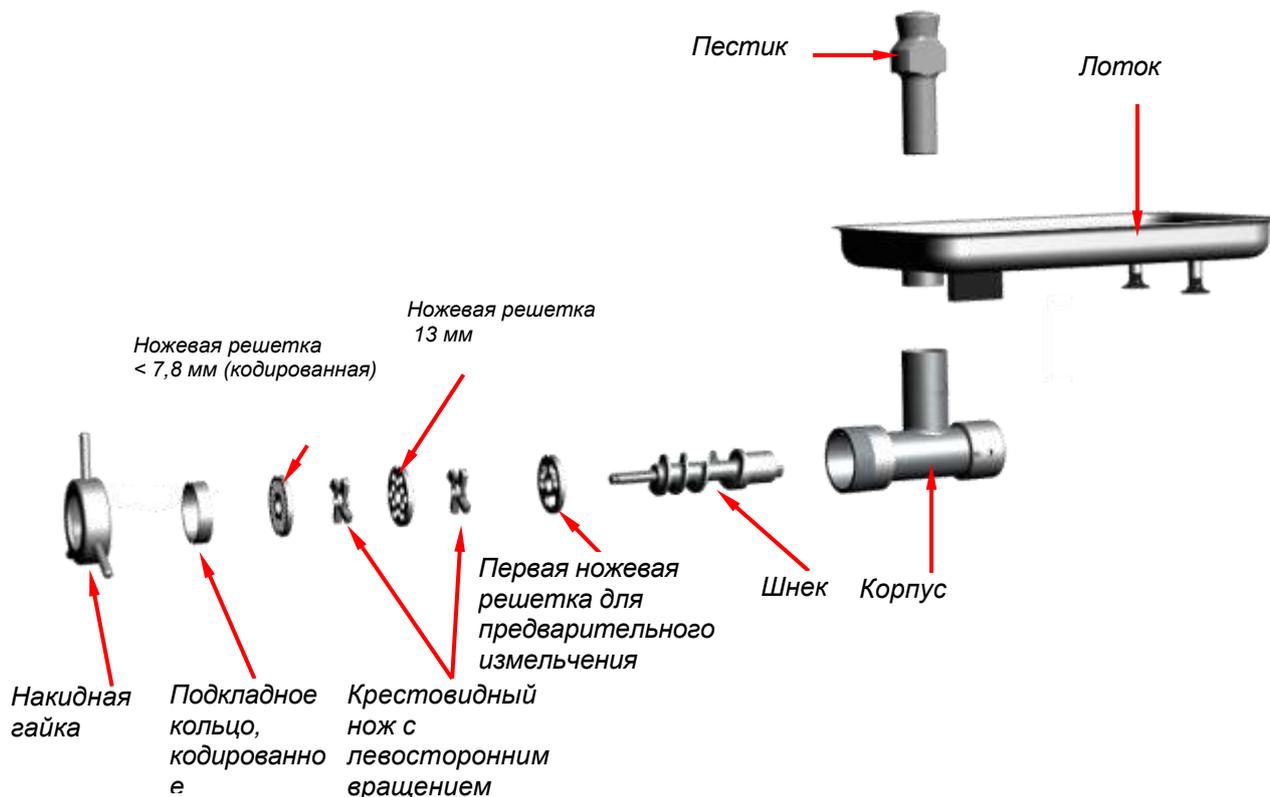
Если извлекать режущий комплект и шнек не с помощью входящего в комплект поставки выемочного крюка, существует опасность повреждений машины, которые не покрываются гарантийным обязательством.

- Перед демонтажом режущего комплекта снять загрузочный лоток.
- Для демонтажа режущего комплекта и шнека использовать входящий в комплект поставки выемочный крюк.
- Ни в коем случае не включать двигатель.

#### УКАЗАНИЕ

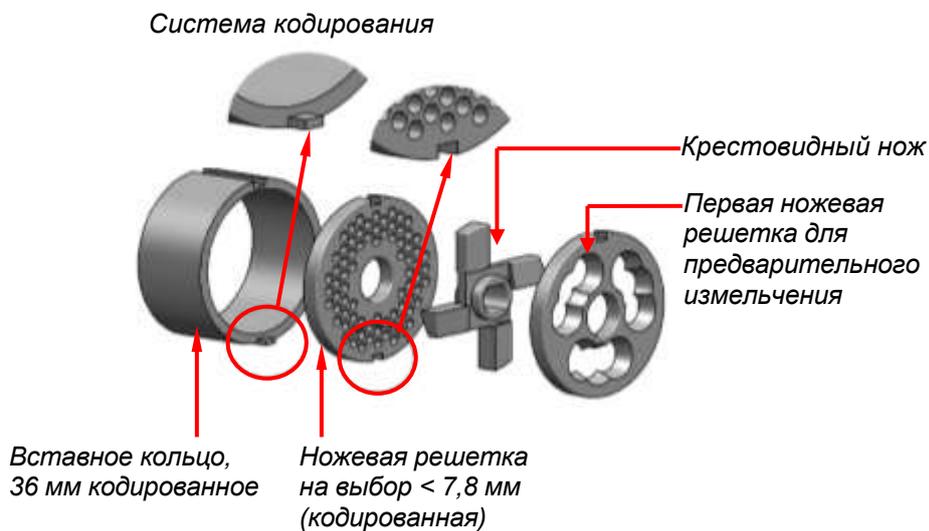


Накидную гайку после затягивания ослабить на  $\frac{1}{8}$  оборота.



**Рис. 47:** Детали волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF (режущий комплект из 5 деталей)

В зависимости от поставленной задачи можно работать с режущим комплектом из 3 или 5 деталей.



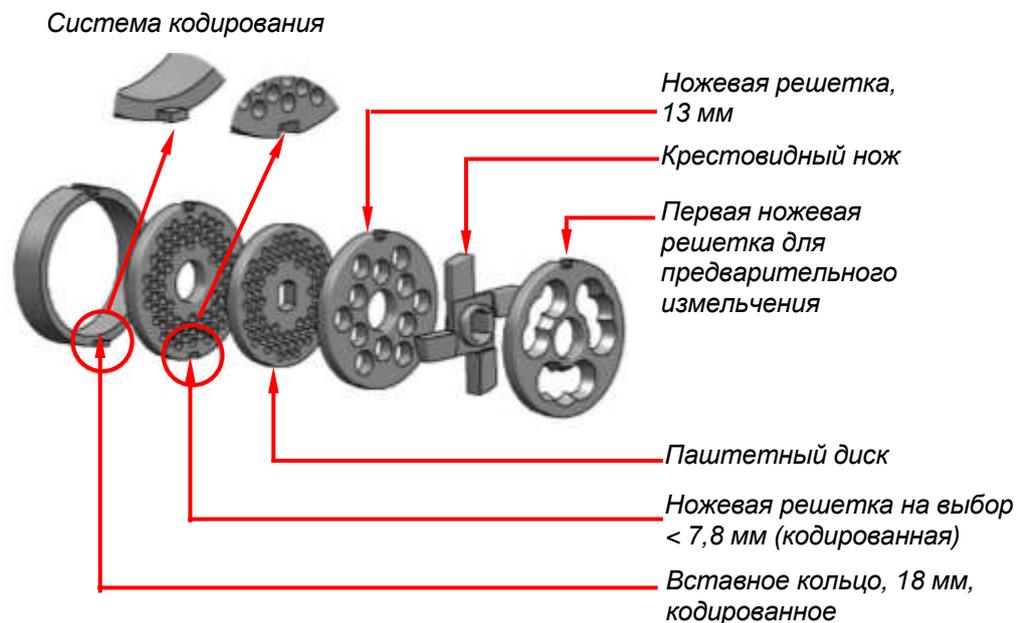
**Рис. 48:** Режущий комплект из 3 деталей



**Рис. 49:** Режущий комплект из 5 деталей

**Монтаж паштетного диска**

Для волчка для измельчения мяса и овощей **FW 82 GSF** в качестве дополнительной режущей насадки имеется **паштетный диск** для максимально тонкого измельчения продукта.



**Рис. 50:** Использование паштетного диска

<b>УКАЗАНИЕ</b>	
	Необходимо помнить, что инструменты при работе вращаются влево (против часовой стрелки).

128

**Монтаж**

1. **Корпус волчка для измельчения** вставить до упора в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н. Направляющий штифт должен войти в паз.
2. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать корпус волчка для измельчения.

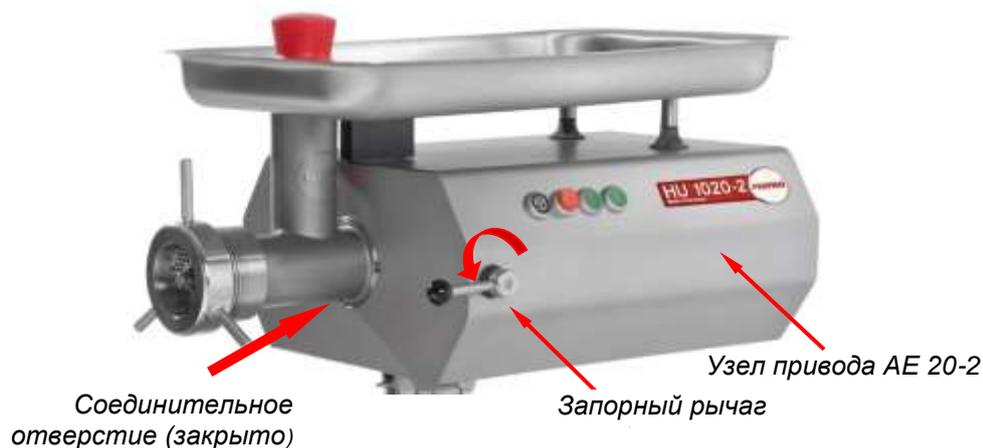


Рис. 51: Монтаж волчка для измельчения мяса и овощей на узле привода АЕ 20-2

128

3. **Шнек** вставить в корпус и путем проворачивания перевести в самое заднее положение. Поводок должен войти в зацепление с захватом поводка на приводе.

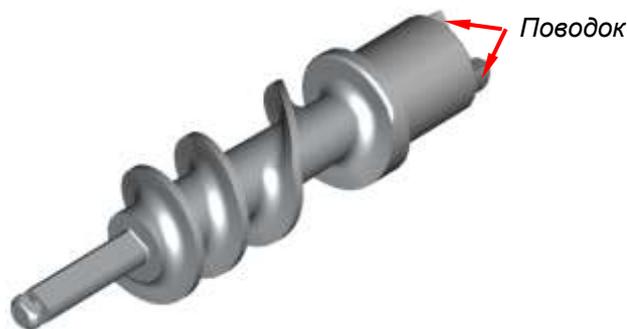


Рис. 52: Шнек с поводком

128

4. Вставить **режущий комплект**, при этом учесть направление вращения.



1. Надеть на шнек первую ножевую решетку для предварительного измельчения  
Паз должен быть направлен **вверх**.



2. Надеть крестовидный нож (вращение **влево**).



3. Надеть на шнек ножевую решетку 13 мм.  
Паз должен быть направлен **вверх**.  
Если используется режущий комплект из 3 деталей, то необходимо установить ножевую решетку с отверстиями, максимальный размер которых составляет 8 мм. Вставное кольцо на 36 мм кодировано и не может войти в зацепление с ножевой решеткой на 13 мм.



4. Надеть крестовидный нож (вращение влево).



5. Надеть на шнек ножевую решетку 5 мм.  
Паз (кодировка) ножевой решетки должен быть направлен **вниз**.

**Рис. 53:** Установка режущего комплекта из 5 деталей

**128**

5. Вставить **вставное кольцо**. Выступ на вставном кольце должен быть направлен вниз и должен войти в паз (кодировку) ножевой решетки.

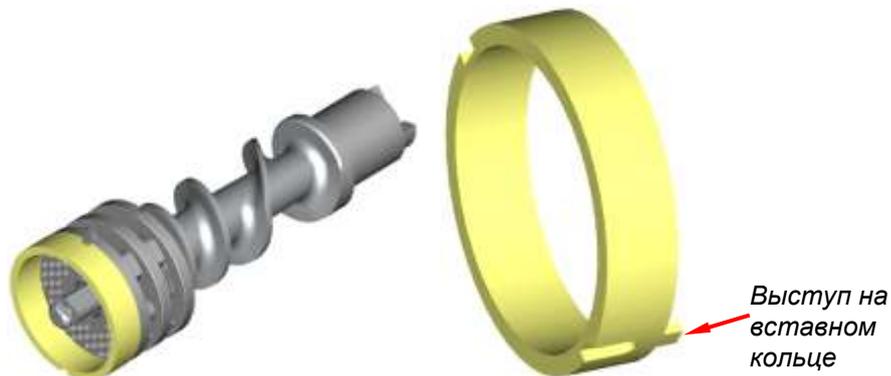


Рис. 54: Установка вставного кольца

128

6. Надеть и затянуть **накидную гайку**.

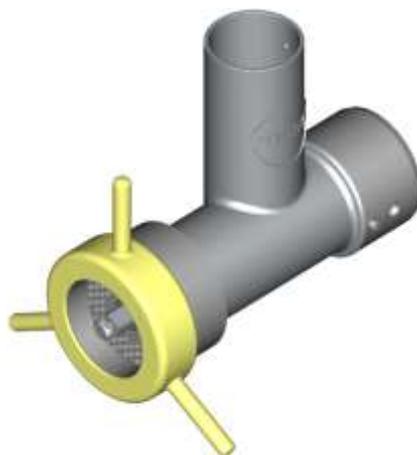


Рис. 55: Установка накидной гайки

128

7. В заключение ослабить **накидную гайку** на  $\frac{1}{8}$  оборота.
8. **Лоток** волчка установить так, чтобы паз в лотке совпал со штифтом волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF S.

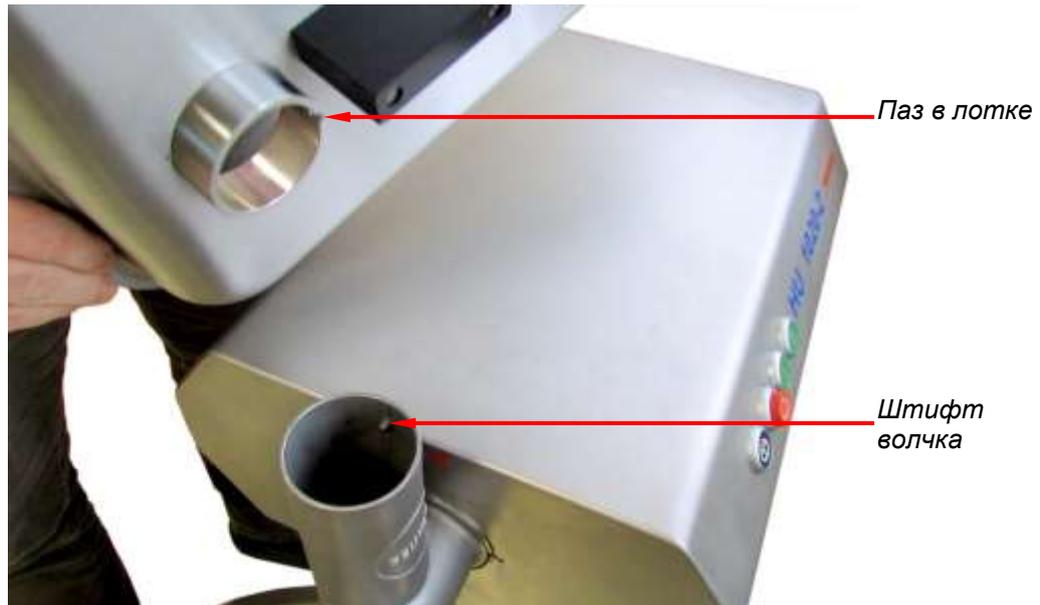


Рис. 56: Установка лотка волчка для измельчения

128

9. Подготовить пестик.

#### Демонтаж режущего комплекта

Демонтаж выполняется в обратной последовательности. Для демонтажа режущего комплекта необходимо использовать выемочный крюк (см. 7.2.1, стр. 68 и далее).



Рис. 57: Демонтаж режущего комплекта с помощью выемочного крюка

Монтаж порционного устройства PE

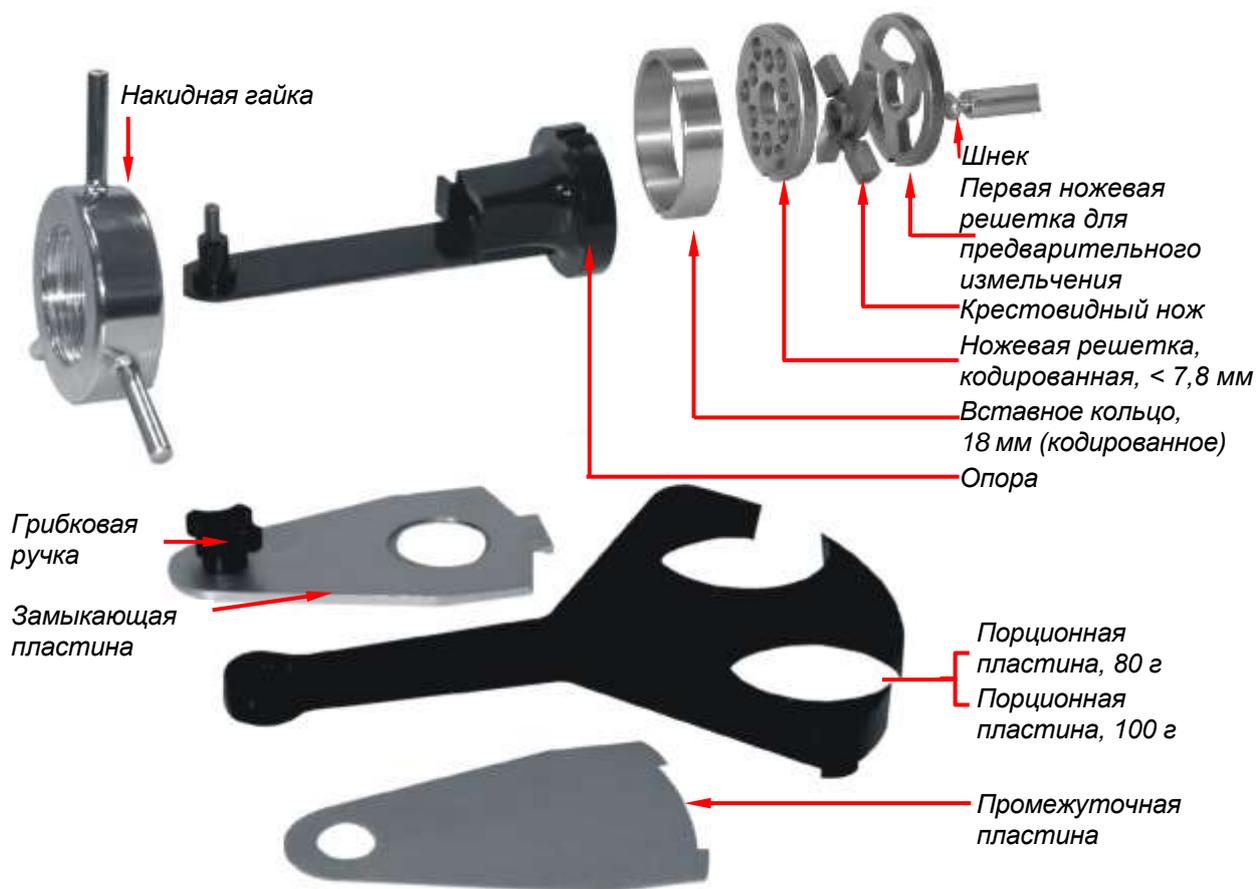


Рис. 58: Порционное устройство PE

128

Перед монтажом **порционное устройство PE** необходимо полностью разобрать на отдельные детали. Для этого:

1. Отвинтить грибковую ручку **порционного устройства PE**.



Рис. 59: Отвинчивание грибковой ручки порционного устройства PE.

128

2. Снять замыкающую пластину.



Рис. 60: Снятие замыкающей пластины

128

3. Снять порционную пластину 80/100 г



Рис. 61: Снять порционную пластину 80/100 г

128

4. Снятие промежуточной пластины



Рис. 62: Снятие промежуточной пластины

#### Монтаж

128

1. **Корпус волчка для измельчения** вставить до упора в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н. Направляющий штифт должен войти в паз.
2. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать корпус волчка для измельчения.

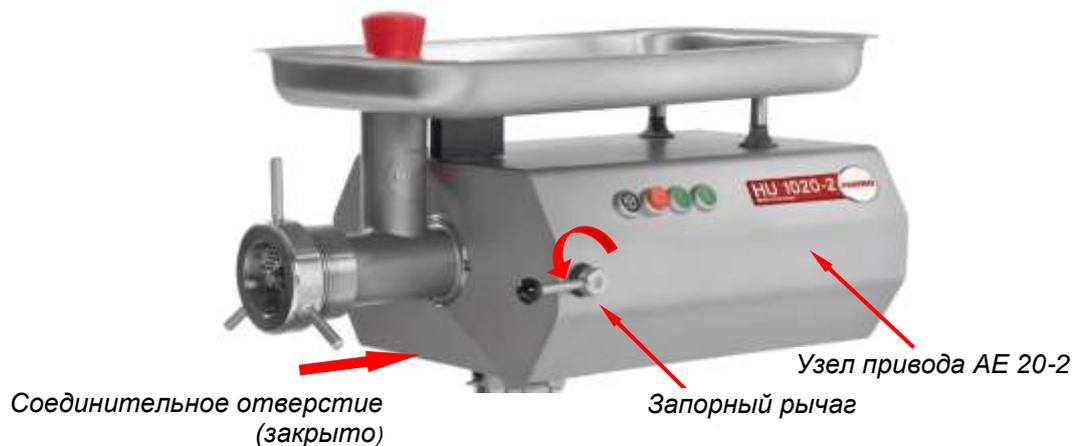


Рис. 63: Монтаж волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF на узле привода АЕ 20-2

128

3. **Шнек** вставить в корпус и путем проворачивания перевести в самое заднее положение. Поводок должен войти в зацепление с захватом поводка на приводе.

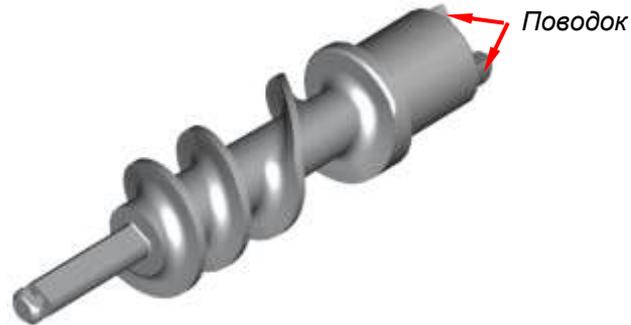


Рис. 64: Шнек с поводком

128

4. Вставить **режущий комплект** (из 3 или 5 деталей). При этом учесть направление вращения крестовидного ножа.

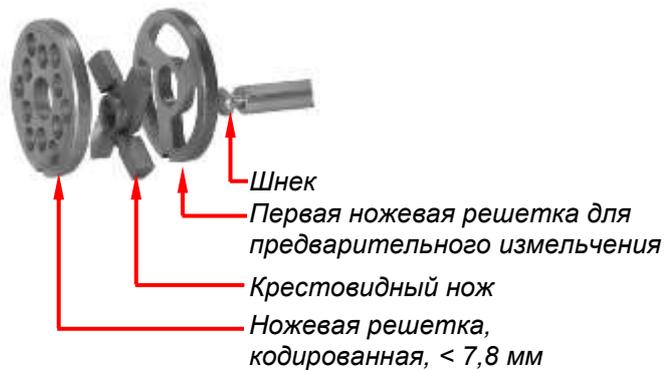


Рис. 65: Пример режущего комплекта из 3 деталей

128

5. Вставить вставное кольцо 18 мм (для режущего комплекта из 3 деталей).



Рис. 66: Подкладное кольцо, 18 мм

128

6. Опору пазом вверх вставить в выходное отверстие корпуса волчка.  
7. Надеть накидную гайку для волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF и затянуть, чтобы жестко зафиксировать опору.



Рис. 67: Установка опоры и закрепление ее накладной гайкой

128

8. Установить промежуточную пластину.



Рис. 68: Установка промежуточной пластины

128

9. Порционную пластину установить так, чтобы указатель количества на пластине был направлен вверх.



Рис. 69: Установка порционной пластины

128

10. Замыкающую пластину наклонить и зацепить за выступ в опоре.



Рис. 70: Установка замыкающей пластины

128

11. Соединить замыкающую пластину с грибковой ручкой.



Рис. 71: Привинчивание грибковой ручки

Теперь **порционное устройство PE** готово к использованию.

Демонтаж выполняется в обратной последовательности. Для демонтажа режущего комплекта необходимо использовать выемочный крюк (см. 7.2.1, стр. 68 и далее).

### 7.2.3 Управление

#### УКАЗАНИЕ



Если при загрузке волчка для измельчения использовать посторонние предметы, кости или разделочный нож, то существует опасность повреждения машины, которые не покрываются гарантийным обязательством.

- Ни в коем случае не использовать для загрузки волчка для измельчения посторонние предметы, кости или разделочный нож.
- Можно использовать только входящий в комплект поставки пестик.

УКАЗАНИЕ



*Не допускать работы волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF на сухую.*

**Подготовка перерабатываемого продукта для измельчения волчком**



*Если перерабатываемый продукт по своему размеру не соответствует загрузочному отверстию, его необходимо предварительно измельчить так, чтобы он беспрепятственно проходил через отверстие в лотке волчка.*

**Управление волчком для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF**

УКАЗАНИЕ



*Для переработки мяса мы рекомендуем работать на ступени числа оборотов I.*



- 1. Сборную емкость (см. раздел 6.5, стр. 49) поставить под выпускную воронку.*
- 2. Включить волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF на узле привода AE 20-2 /AE 20-2H **зеленой** кнопкой (I). При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2, Управление узлом привода AE 20-2 /AE 20-2H стр. 35).*
- 3. Загрузить в загрузочное отверстие предварительно измельченный перерабатываемый продукт.*
- 4. Осторожно протолкнуть его пестиком.*

**Управление волчком для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF с порционным устройством PE**

128

1. Сборную емкость (см. раздел 6.5, стр. 49) поставить под выпускную воронку.
2. Включить волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H **зеленой** кнопкой (1). При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2, Управление узлом привода AE 20-2 / AE 20-2H стр. 35).
3. Подготовленную мясную массу пропустить через волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF.
4. Ручку порционной пластины откинуть до упора.  
→ Через смотровое стекло можно видеть, как мясная масса проходит в загрузочное отверстие.
5. Как только мясная масса закончилась, повернуть ручку на второе загрузочное отверстие.
6. Принять снизу сформированные порции и выложить их на сборное приспособление.
7. Этот процесс повторять при работающей машине.

**7.3 Волчок для измельчения мяса и овощей R 70 (диаметр 70 мм)**

**7.3.1 Конструкция и использование**



**Рис. 72:** Волчок для измельчения мяса и овощей R 70

**Волчок для измельчения мяса и овощей R 70** представляет собой **приставку** к узлу привода AE 20-2 / AE 20-2H. Он предназначен для переработки мяса, рыбы и овощей.

**Запрещено обрабатывать** замороженные продукты, кости и засохший хлеб.

**Волчок для измельчения мяса и овощей R 70** полностью выполнен из высококачественной стали и может использоваться только вместе с **адаптером HU**. Он имеет электромагнитную схему блокировки. Узел привода AE 20-2 / AE 20-2H можно включать только после установки лотка.

В комплект оснащения **волчка для измельчения мяса и овощей R 70** входит следующее:



Лоток из высококачественной стали



Пестик



Первая ножевая решетка для предварительного измельчения, 1 шт.



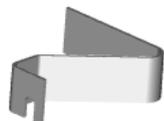
Крестовидный нож, 1 шт.



Ножевые решетки, 1 шт., 4,5 мм, из высококачественной стали



Подкладное кольцо, 1 шт., 15 мм, из высококачественной стали



Выемочный крюк, 1 шт.  
для извлечения шнека и режущего комплекта при демонтаже

По желанию можно заказать ножевые решетки следующих размеров: 2,0 / 3,0 / 6,0 / 7,8 мм.

### 7.3.2

#### Монтаж

#### Указания по технике безопасности при монтаже

#### ОСТОРОЖНО



После установки лотка волчка для измельчения машину можно включать. Если установка лотка происходит не в последнюю очередь, существует опасность травмирования в результате заземления и порезов.

При монтаже и демонтаже следует надевать **плотные рабочие перчатки**.

#### УКАЗАНИЕ



Если предусмотренные режущие комплекты использовать не в указанной последовательности, существует опасность повреждений машины, которые не покрываются гарантийным обязательством.

- Ни в коем случае не включать двигатель!
- Первая ножевая решетка для предварительного измельчения и остальные ножевые решетки должны быть толщиной не менее 5 мм.

#### ОПАСНОСТЬ



Если на выходной стороне находится диск с большими отверстиями, в которые, например, можно вставить палец, это может привести к **серьезным травмам** и/или **потере пальца в результате травматической ампутации**.

Поэтому ни в коем случае нельзя устанавливать на выходной стороне диск с отверстиями диаметром больше 8 мм.

#### УКАЗАНИЕ



Если извлекать режущий комплект и шнек не с помощью входящего в комплект поставки **выемочного крюка**, существует опасность повреждений машины, которые не покрываются гарантийным обязательством.

- Перед демонтажом режущего комплекта снять загрузочный лоток.
- Для демонтажа режущего комплекта и шнека использовать входящий в комплект поставки выемочный крюк.
- Ни в коем случае не включать двигатель.

#### УКАЗАНИЕ



Накидную гайку после затягивания ослабить на  $\frac{1}{8}$  оборота.

При монтаже волчка для измельчения мяса и овощей R 70 на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H используется адаптер HU.

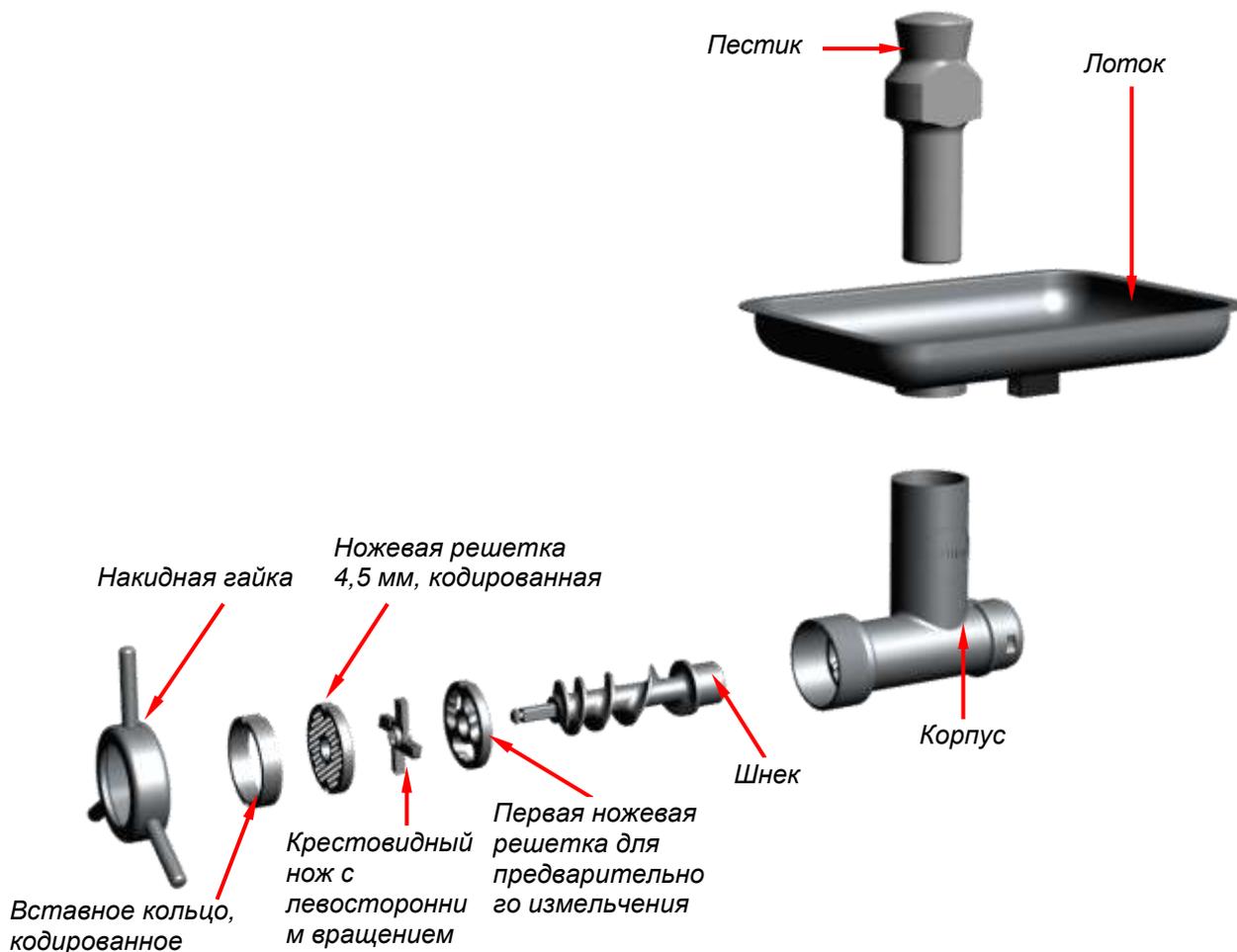


Рис. 73: Детали волчка для измельчения мяса и овощей R 70

#### Монтаж

1. **Адаптер HU** вставить до упора в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H. Направляющий штифт должен войти в паз.
2. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать адаптер HU на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H.
3. Корпус волчка для измельчения вставить до упора в место соединения на адаптере HU.  
→ Направляющий штифт должен войти в паз.
4. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать корпус волчка для измельчения на адаптере HU.

128



Рис. 74: Монтаж волчка для измельчения мяса и овощей на узле привода AE 20-2

128

5. Вставить шнек во втулку в корпусе и путем проворачивания перевести в самое заднее положение; шнек должен войти в зацепление с валом адаптера.



Рис. 75: Шнек

128

6. Вставить режущий комплект, при этом учесть направление вращения.



1. Надеть на шнек первую ножевую решетку для предварительного измельчения  
Паз должен быть направлен **вверх**.
2. Надеть крестовидный нож (вращение влево)
3. Вставить ножевую решетку  
Паз (кодировка) должен быть направлен **вниз**.  
Необходимо использовать ножевую решетку с отверстиями, максимальный размер которых составляет 7,8 мм. Подкладное кольцо на 15 мм кодировано и не может войти в зацепление с некодированной ножевой решеткой.

Рис. 76: Установка режущего комплекта из 3 деталей

128

10. Вставить подкладное кольцо. Выступ на подкладном кольце должен быть направлен **вниз** и должен войти в **нижний** паз ножевой решетки.

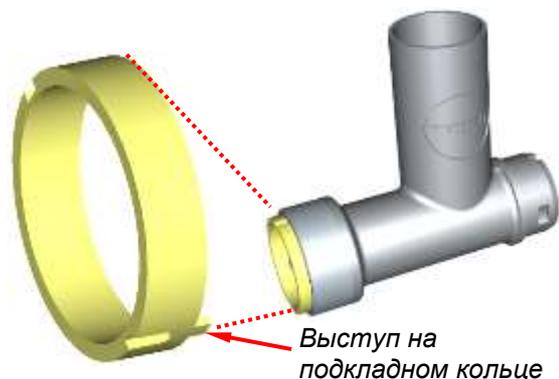


Рис. 77: Установка вставного кольца

128

11. Надеть и затянуть накидную гайку.



Рис. 78: Установка накидной гайки

128

12. Накидную гайку после затягивания ослабить на  $\frac{1}{8}$  оборота.

13. Установить лоток волчка для измельчения и подготовить пестик.

**ОПАСНОСТЬ**



Если на выходной стороне находится диск с большими отверстиями, в которые, например, можно вставить палец, или вообще нет ножевой решетки, это может привести к **серьезным травмам** и/или **потере пальца в результате травматической ампутации**.

Поэтому ни в коем случае нельзя устанавливать на выходной стороне диск с отверстиями диаметром больше 8 мм. Необходимо всегда работать с ножевой решеткой.

Используемая первая ножевая решетка для предварительного измельчения и последующая ножевая решетка должны иметь толщину не менее 5 мм.

Демонтаж выполняется в обратной последовательности. Для демонтажа режущего комплекта необходимо использовать выемочный крюк (см. 7.2.1, стр. 68 и далее).

### 7.3.3 Управление

<b>УКАЗАНИЕ</b>	<i>Если при загрузке волчка для измельчения использовать посторонние предметы, кости или разделочный нож, то существует опасность повреждения машины, которые не покрываются гарантийным обязательством.</i>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ни в коем случае не использовать для загрузки волчка для измельчения посторонние предметы, кости или разделочный нож.</li><li>• Можно использовать только входящий в комплект поставки пестик.</li></ul>

<b>УКАЗАНИЕ</b>	
	<i>Не допускать работы волчка для измельчения мяса и овощей на сухую.</i>

<b>УКАЗАНИЕ</b>	
	<i>Для переработки мяса мы рекомендуем работать на ступени числа оборотов I.</i>

### Подготовка перерабатываемого продукта для измельчения волчком

	<i>Если перерабатываемый продукт по своему размеру не соответствует загрузочному отверстию, его необходимо предварительно измельчить так, чтобы он беспрепятственно проходил через отверстие в лотке волчка.</i>
---	--

### Управление волчком для измельчения мяса и овощей

	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Сборную емкость (см. раздел 6.5, стр. 49) поставить под выпускную воронку.</li><li>2. Включить волчок для измельчения мяса и овощей на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н <b>зеленой</b> кнопкой (I). При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2, Управление узлом привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н стр. 35).</li><li>3. Загрузить в загрузочное отверстие предварительно измельченный перерабатываемый продукт.</li><li>4. Осторожно протолкнуть его пестиком.</li></ol>
---	---

## 7.4 Комплекты валиков

### 7.4.1 Конструкция и использование

Для высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H предлагаются различные комплекты валиков для решения разнообразных задач:

- Мясорыхлитель
- Полоскорезка
- Салатная резка и полоскорезка
- тендерайзер (неподвижный/регулируемый)

Комплекты валиков устанавливаются на съемный редуктор. Эти приставки комплектуются **бункерной воронкой** (см. стр. 95), которая наиболее оптимальным образом обеспечивает подачу перерабатываемого продукта к комплекту валиков.

d



Рис. 79: Комплект валиков с колпаком и узлом привода АЕ 20-2

Комплекты валиков нельзя просто вставить в узел привода. В узел привода вставляется съемный редуктор, к которому затем подсоединяется комплект валиков.



Рис. 80: Конструкция съемного редуктора



**Рис. 81:** Состав комплекта валиков на примере регулируемого тендерайзера

Существуют следующие типы таких комплектов валиков:



Комплект валиков для мясорыхлителя  
Используется вместе с бункерным колпаком мясорыхлителя (проем колпака 180 x 28 мм)



Регулируемый комплект валков  
тендерайзера  
Необходимо использовать с  
бункерным колпаком для  
«регулируемого тендерайзера»



Компактный комплект режущих  
валиков  
3,3 мм  
5,0 мм  
10,0 мм  
20,0 мм  
25,0 мм  
Используется вместе с  
бункерным колпаком  
мясорыхлителя (проем колпака  
180 x 28 мм) или с бункерным  
колпаком «салатный» (проем  
колпака  
180 x 90 мм)



Комплект валков для  
тендерайзера 4,0 мм  
Используется вместе с  
бункерным колпаком  
мясорыхлителя (проем колпака  
180 x 28 мм)

### Бункерные колпаки



Бункерный колпак «салатный»  
(проем колпака 180 x 90 мм)



Бункерный колпак мясорыхлителя  
(проем колпака 180 x 28 мм)



Бункерный колпак «регулируемого  
тендерайзера»  
(проем колпака 180 x 28 мм)

### Использование

При помощи **мясорыхлителя**, **тендерайзера** или **регулируемого комплекта валиков тендерайзера** можно подготавливать бифштексы, шницели, ломтика мяса для быстрого жаренья и др.

С помощью **полоскорезки** можно нарезать ломтики колбасы и мяса шириной 3,3 мм, 5 мм, 10 мм, 20 мм или 25 мм и подготовить их для салата. Также можно нарезать полосками различные овощи. Кроме этого, приспособление подходит для нарезки полосками рыбы, сыров, колбас и др.

Благодаря использованию **бункерного колпака «салатный»** при помощи комплектов режущих валиков можно также нарезать листовой салат, такой как салатный цикорий и пр.

Для бункерной насадки (проем колпака 180 x 28 мм) можно использовать следующие насадки.

- комплект ножевых валиков мясорыхлителя,
- комплект режущих валиков 3,3 мм,
- комплект режущих валиков 5,0 мм,
- комплект режущих валиков 10,0 мм,
- комплект режущих валиков 20,0 мм или
- комплект режущих валиков 25,0 мм

При использовании комплектов режущих валиков мясорыхлитель превращается в полоскорезку.

Части комплектов валиков выполнены из высококачественной стали или пластмассы.

Электромагнитная система отключения обеспечивает необходимую безопасность работы. При снятии бункерного колпака или отсоединении всей приставки **узел привода АЕ 20-2** выключается электромагнитным защитным выключателем. (**Не использовать в качестве обычного выключателя!**)

#### 7.4.2 Монтаж

##### ОСТОРОЖНО



При монтаже и демонтаже режущих/разрыхляющих комплектов валиков существует **опасность получения резаных ран**.

При монтаже и демонтаже следует надевать плотные **рабочие перчатки**.



1. Съёмный редуктор вставить до упора в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H.

→ Направляющий штифт должен войти в паз.

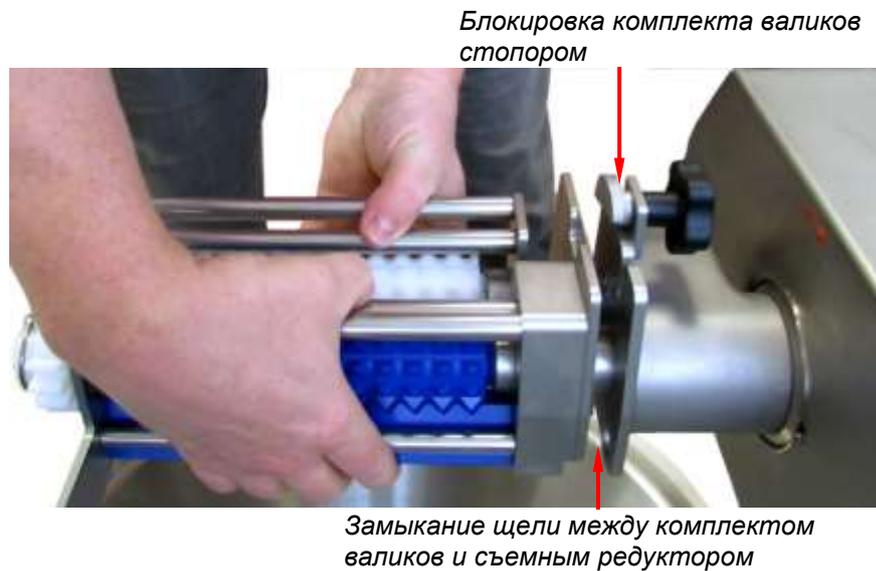
2. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать съёмный редуктор.



**Рис. 82:** Подсоединение и блокировка съемного редуктора на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H

128

1. Вставить на выбор режущий/разрыхляющий комплект валиков.
2. Замкнуть щель между комплектом валиков и съемным редуктором.  
Для облегчения установки валики на концах вала можно слегка повернуть.
3. Комплект валиков и съемный редуктор заблокировать стопором с помощью грибковой ручки.



**Рис. 83:** Установка комплекта валиков на съемном редукторе

128

4. Установить бункерный колпак. Большой паз в бункерном колпаке направлен к узлу привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H.  
→ Колпак должен закрывать весь комплект валиков.

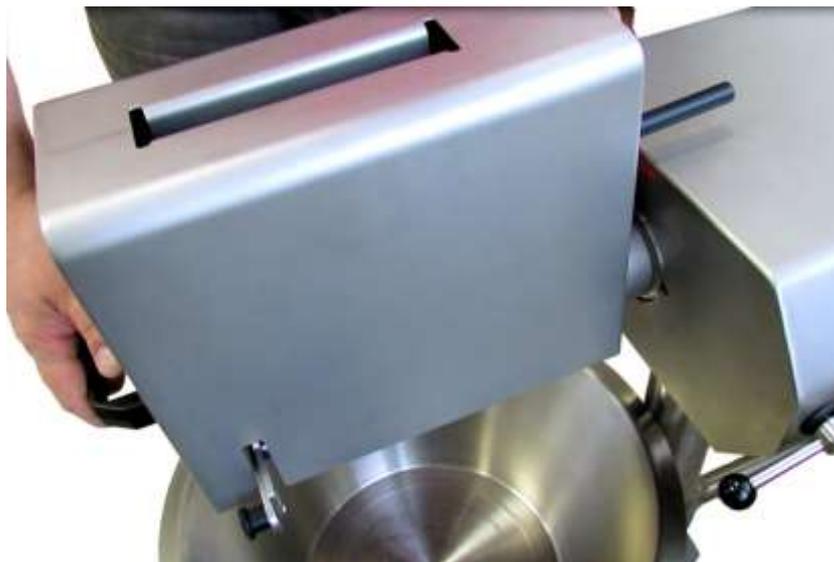


Рис. 84: Установка бункерного колпака

**УКАЗАНИЕ**



Необходимо учесть, что пластина внутри бункерного колпака со стороны захвата должна войти в паз на комплекте валиков.



Машина готова к работе. Можно включать узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н.

Демонтаж выполняется в обратной последовательности.

**7.4.3 Управление**

**УКАЗАНИЕ**



Можно перерабатывать только очищенные куски мяса без шкурки. Слишком твердые перерабатываемые продукты или посторонние предметы могут повредить ножи комплектов валиков.

**УКАЗАНИЕ**



Не перерабатывать подмороженное или замороженное мясо.

128

1. Сборную емкость (см. раздел 6.5, стр. 49) поставить под мясорыхлитель/полоскорезку.
2. Включить **высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину HU 1020-2 / HU 1020-2H** на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H при помощи одной из **зеленых** кнопок (I или II). При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2, Управление узлом привода AE 20-2 / AE 20-2H стр. 35).
3. Перерабатываемый продукт загрузить в загрузочное отверстие бункерного колпака и продвинуть с помощью пластмассового пестика.



Рис. 85: Пластмассовый пестик для бункерного колпака (проем колпака 180 x 28 мм) и бункерный колпак «регулируемого тендерайзера»



Рис. 86: Пестик бункерного колпака «салатный» (проем колпака 180 x 90 мм)

## 7.5 Планетарные устройства для перемешивания, взбивания и замеса

### 7.5.1 Обзор

Планетарные устройства для перемешивания, взбивания и замеса представляют собой приставки для высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2H/HU 1020-2H. Они могут комбинироваться с узлом привода АЕ 30-Н.

Эти приставки используются для перемешивания, взбивания, замеса, смешивания и сбивания миксером теста, паст и жидкостей. Можно, например, замесить тесто, взбить сливки и яичный белок, перемешать соус, замесить колбасный фарш и многое другое.

Планетарные устройства для перемешивания, взбивания и замеса состоят из следующих компонентов:

- Редуктор
- Защитный колпак
- Котел (размеры котла зависят от типа устройства)

В редукторах есть инструментальное гнездо для быстрой смены инструментов. В комплект поставки входят следующие инструменты:

- Крюк для замеса
- Венчик для перемешивания
- Венчик для взбивания

#### УКАЗАНИЕ



При необходимости приобретения других инструментов следует обратиться в отдел обслуживания клиентов фирмы **FEUMA**.

Встроенная схема блокировки позволяет запустить машину только в том случае, если установлен или наклонен вниз колпак для защиты от брызг.

Все детали мешалок, контактирующие с перерабатываемым продуктом, выполнены из высококачественной стали и пластмассы.

Имеются различные планетарные устройства для перемешивания, взбивания и замеса. Отдельные приставки делятся на следующие типы:

	UP 10	UP 15	UP 20	UP 40
Емкость котла	10 л	15 л	20 л	40 л
	Использовать адаптер HU	Использовать адаптер HU	Котел, регулируемый по высоте	

При использовании узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H с таймером время работы можно ограничить с помощью хронизирующей схемы.

Зеленая кнопка I	медленно Крюк для замеса Венчик для перемешивания	178 об/мин приготовление густого теста или паст приготовление творога, картофельного соусов и т.д.
Зеленая кнопка II	быстро Венчик для взбивания или венчик для перемешивания	178 об/мин взбивание яичных белков, сливок, крема, соусов и т. д.

<b>УКАЗАНИЕ</b>	<i>Во избежание повреждения машины при подготовке густого теста принципиально следует выбирать <b>ступень I</b>.</i>
	

## 7.5.2 Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 10

### 7.5.2.1 Монтаж UP 10



**Рис. 87:** Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 10

Для монтажа планетарного устройства для перемешивания, взбивания и замеса UP 10 необходимо выполнить следующие действия:

128

1. **Адаптер HU** вставить до упора в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H. Направляющий штифт должен войти в паз.
2. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать адаптер HU на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H (см. Рис. 95, стр. 106).
3. **Редукторную часть UP 10** вставить до упора в соединительное отверстие адаптера. Направляющий штифт должен войти в паз.
4. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать редукторную часть на адаптере HU.



Рис. 88: Установка редукторной части на адаптере HU

128

5. Закрепить инструмент. Для этого втулку сдвинуть вверх и зацепить инструмент за фиксирующий штифт вала планетарного устройства.
6. Втулку опустить вниз до упора



Втулку сдвинуть вверх.



Зацепить инструмент за фиксирующий штифт вала планетарного устройства.

Рис. 89: Закрепление инструмента

128

7. Котел вдвинуть снизу, установить на поддерживающие болты на адаптере HU и закрепить на адаптере HU с помощью двух резьбовых грибковых ручек.



Резьбовая  
грибковая  
ручка для  
крепления  
котла

Рис. 90: Установка котла на поддерживающие болты адаптера HU

128

8. Установить защитный колпак  
После установки  
защитного колпака **планетарное устройство для перемешивания,  
взбивания и замеса UP 10** готово к использованию.



Рис. 91: Установка защитного колпака

**УКАЗАНИЕ**



Машину можно запустить только после установки защитного колпака (схема блокировки).

**ОСТОРОЖНО**



Существует **опасность травмирования**, если во время работы вставить руки в загрузочное отверстие или в заднее отверстие защитного колпака.

Во время работы нельзя вставлять руки в загрузочное отверстие или в заднее отверстие защитного колпака.

Для демонтажа планетарного устройства для перемешивания, взбивания и замеса UP 10 необходимо действовать в обратной последовательности.

### 7.5.2.2 Управление UP 10

Для использования машины должны быть выполнены работы, описанные в разделе 7.5.2.2, стр. 104.

#### Обработка продукта:



1. Перерабатываемый продукт поместить в котел.
2. Включить высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину NU 1020-2 / NU 1020-2H при помощи одной из зеленых кнопок I или II на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H. При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2, Управление узлом привода AE 20-2 / AE 20-2H стр. 35).

**ОСТОРОЖНО** Существует **опасность травмирования**, если при работающей машине взяться за вращающиеся детали или вставить руки в котел.



При работающей машине не братья за вращающиеся детали и не вставлять руки в котел.

Следующие максимальные значения загрузки котла превышать нельзя:

Перерабатываемый продукт	Количество	Ступень	Инструмент
Густое тесто для пиццы	прибл. 1,5 кг	I	Крюк для замеса
Легкое тесто	прибл. 2 кг	I	Крюк для замеса
Песочное тесто	прибл. 2 кг	I	Крюк для замеса
Творожная масса	прибл. 4 кг	I	венчик для перемешивания
Картофельное пюре	прибл. 4 кг	I	венчик для перемешивания
Взбитые сливки	прибл. 2,5 кг	II	Венчик для взбивания
Яичный белок	прибл. 30 яиц	II	Венчик для взбивания
Крем	прибл. 4 кг	II	Венчик для перемешивания

**УКАЗАНИЕ** Если узел привода AE 20-2 / AE 20-2H высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины NU 1020-2 / NU 1020-2H выключается в результате снятия защитного колпака, существует опасность повреждений машины, которые не покрываются гарантийным обязательством.



**Высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину NU 1020-2 / NU 1020-2H всегда выключать кнопкой 0 на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H и ни в коем случае не выключать снятием защитного колпака.**

**Снятие котла или инструмента** выполняется следующим образом:



1. Выключить машину кнопкой 0 на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H (инструмент должен находиться в **передней** части котла).
2. Снять защитный колпак.

Наиболее рационально останавливать машину, когда инструмент находится в **передней части** котла. В этом положении его легче всего разблокировать. После разблокировки инструмент остается в котле. После этого котел вместе с перемешиваемым продуктом и инструментом снимается с поддерживающих болтов на адаптере.

128

3. Для извлечения инструмента сдвинуть втулку вверх и положить инструмент в котел.



Сдвинуть  
втулку вверх

Рис. 92: Снять инструмент

128

4. Ослабить грибовую ручку крепления котла.



Ослабить  
с обеих  
сторон  
резьбовые  
грибовые  
ручки

Рис. 93: Ослабление резьбовых грибовых ручек

128

5. Снять котел.

7.5.3 Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 15

7.5.3.1 Монтаж UP 15

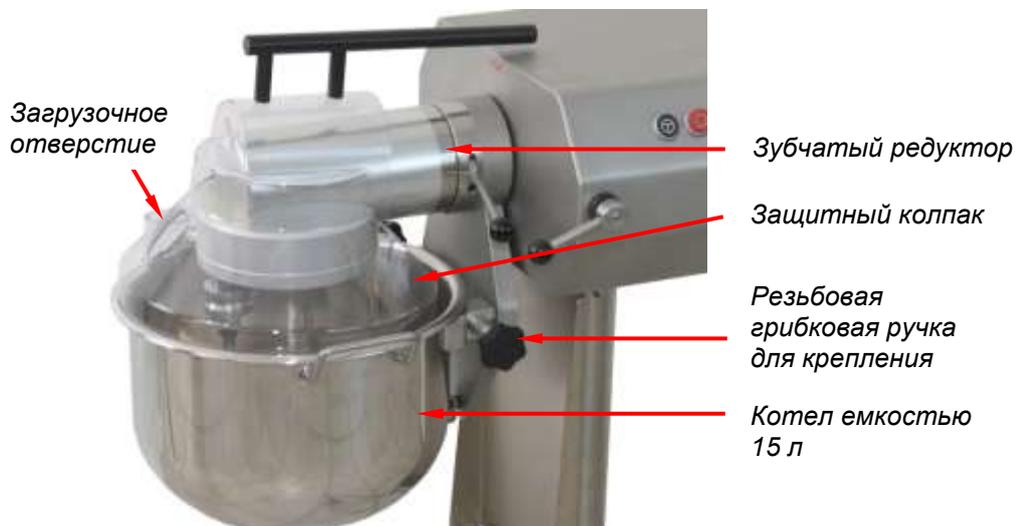


Рис. 94: Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 15

Для монтажа планетарного устройства для перемешивания, взбивания и замеса UP 15 необходимо выполнить следующие действия:

128

1. **Адаптер HU** вставить до упора в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H. Направляющий штифт должен войти в паз.
2. Поворотом **запорного рычага** вниз заблокировать адаптер HU на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H.



Рис. 95: Установка адаптера HU в узле привода АЕ 20-2 и блокировка

128

3. *Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 15 вставить до упора в соединительное отверстие редукторной части. Направляющий штифт должен войти в паз.*
4. *Поворотом запорного рычага вниз заблокировать редукторную часть на адаптере HU.*



**Рис. 96:** Установка редукторной части на адаптере HU

128

5. *Закрепить инструмент. Для этого втулку сдвинуть **вверх** и зацепить инструмент за фиксирующий штифт вала планетарного устройства.*
6. *Втулку опустить вниз до упора.*



*Втулку сдвинуть вверх и зацепить инструмент за фиксирующий штифт вала планетарного устройства.*

*Втулку опустить вниз до упора.*

**Рис. 97:** Закрепление инструмента

128

7. *Котел вдвинуть снизу, установить на поддерживающие болты на адаптере HU и закрепить на адаптере HU с помощью двух резьбовых грибовых ручек.*



Рис. 98: Установка котла на поддерживающие болты адаптера HU

128

8. Установить защитный колпак.  
После установки защитного колпака планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 15 готово к использованию.



Рис. 99: Установка защитного колпака

**УКАЗАНИЕ**



Машину можно запустить только после установки защитного колпака (схема блокировки).

**ОСТОРОЖНО**



Существует **опасность травмирования**, если во время работы вставить руки в загрузочное отверстие или в заднее отверстие защитного колпака.

Во время работы нельзя вставлять руки в загрузочное отверстие или в заднее отверстие защитного колпака.

Для **демонтажа планетарного устройства для перемешивания, взбивания и замеса UP 15** необходимо действовать в обратной последовательности.

Наиболее рационально останавливать машину, когда инструмент находится в передней части котла. В этом положении его легче всего разблокировать. После разблокировки инструмент остается в котле. После этого котел вместе с перемешиваемым продуктом и инструментом снимается с узла привода HU.

### 7.5.3.2 Управление UP 15

Для использования машины должны быть выполнены работы, описанные в разделе 7.5.2, стр. 101.

#### Обработка продукта:



1. *Перерабатываемый продукт поместить в котел.*
2. **Включить высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину HU 1020-2 / HU 1020-2H при помощи одной из зеленых кнопок I или II на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H. При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2, Управление узлом привода AE 20-2 / AE 20-2H стр. 35)**

**ОСТОРОЖНО** *Существует **опасность травмирования**, если при работающей машине взяться за вращающиеся детали или вставить руки в котел.*



*При работающей машине не братья за вращающиеся детали и не вставлять руки в котел.*

Следующие максимальные значения загрузки котла превышать нельзя:

Перерабатываемый продукт	Количество	Ступень	Инструмент
Густое тесто для пиццы	прибл. 4 кг	I	Крюк для замеса
Легкое тесто	прибл. 5 кг	I	Крюк для замеса
Песочное тесто	прибл. 5 кг	I	Крюк для замеса
Творожная масса	прибл. 6 кг	I	венчик для перемешивания
Картофельное пюре	прибл. 6 кг	I	венчик для перемешивания
Взбитые сливки	прибл. 6 кг	II	Венчик для взбивания
Яичный белок	прибл. 45 яиц	II	Венчик для взбивания
Крем	прибл. 6 кг	II	Венчик для перемешивания

**УКАЗАНИЕ**



Если узел привода высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H выключается в результате снятия защитного колпака, существует опасность повреждений машины, которые не покрываются гарантийным обязательством.

Высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину HU 1020-2 / HU 1020-2H всегда выключать кнопкой **0** на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H и ни в коем случае не выключать снятием защитного колпака.

Снятие котла или инструмента выполняется следующим образом:



1. Выключить машину кнопкой **0** на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H (инструмент должен находиться в **передней** части котла).
2. Снять защитный колпак.
3. Для извлечения инструмента сдвинуть втулку вверх и положить инструмент в котел.

Наиболее рационально останавливать машину, когда инструмент находится в **передней части** котла. В этом положении его легче всего разблокировать. После разблокировки инструмент остается в котле. После этого котел вместе с перемешиваемым продуктом и инструментом снимается с поддерживающих болтов на адаптере.



Рис. 100: Разблокировка инструмента



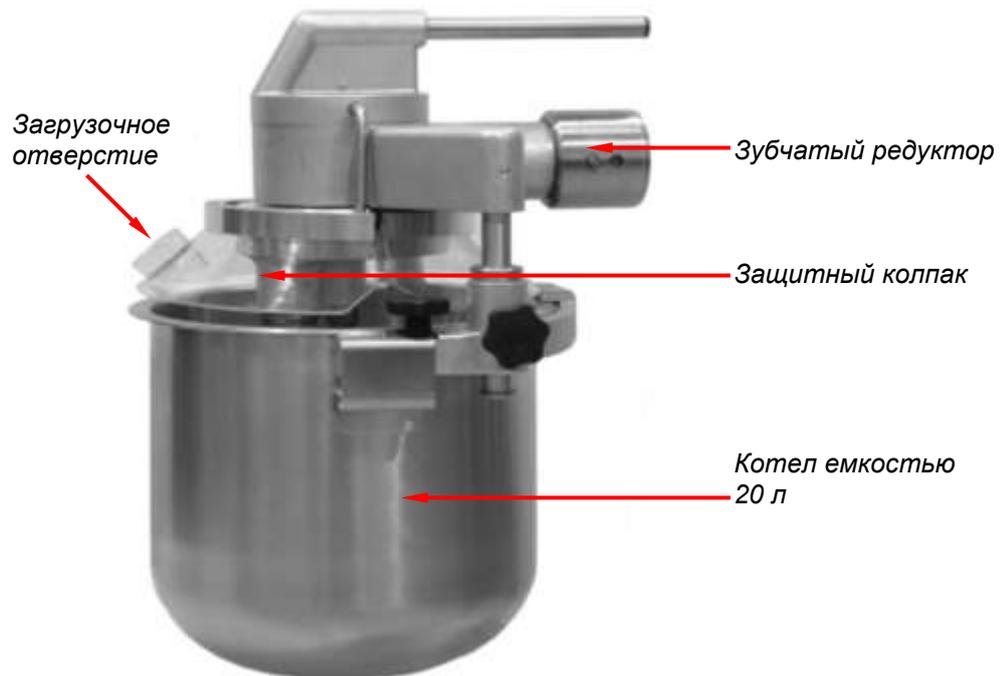
4. Ослабить резьбовую грибковую ручку для крепления котла.
5. Снять котел.



*Рис. 101: Снятие котла с инструментом*

#### 7.5.4 Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 20

##### 7.5.4.1 Монтаж UP 20



*Рис. 102: Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 20*

**128**

1. Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 20 без котла и инструментов вставить до упора в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н. Направляющий штифт должен войти в паз.
2. Поворотом запорного рычага вниз заблокировать редукторную часть. Крепление для котла находится в нижнем конечном положении и защитный кожух откинут вверх (в верхнее конечное положение).

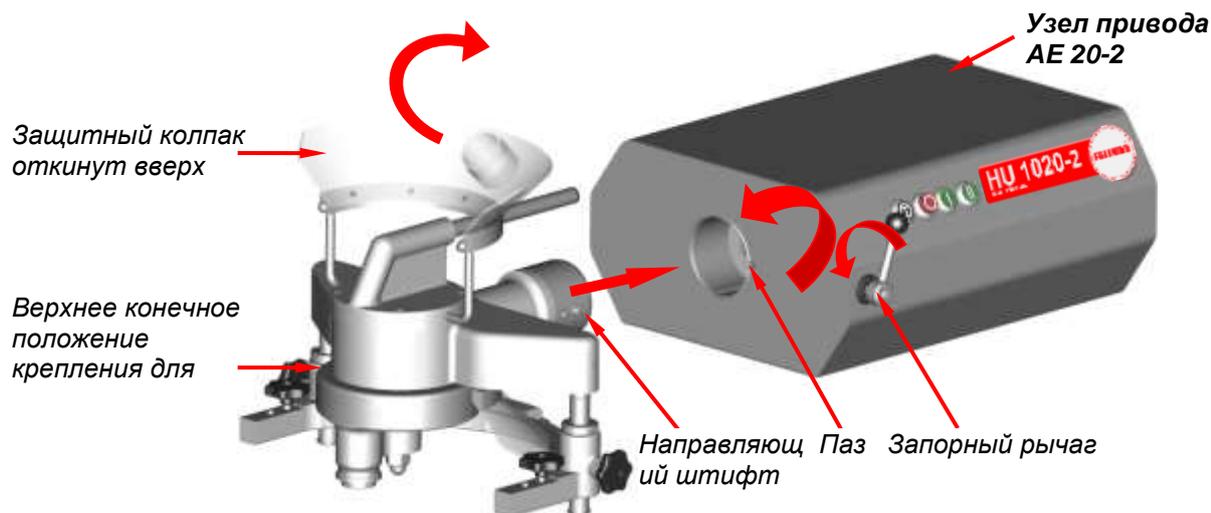


Рис. 103: Монтаж планетарного устройства для перемешивания, взбивания и замеса UP 20 на узле привода AE 20-2

128

3. Установить на вал планетарного устройства необходимый инструмент. Для этого потянуть втулку **вниз** и перевести инструмент в конечное положение, поворачивая его и слегка надавливая **вверх**. Поводок должен войти в паз вала планетарного устройства. При достижении конечного положения втулка автоматически перескакивает вверх под действием пружины и блокирует инструмент.

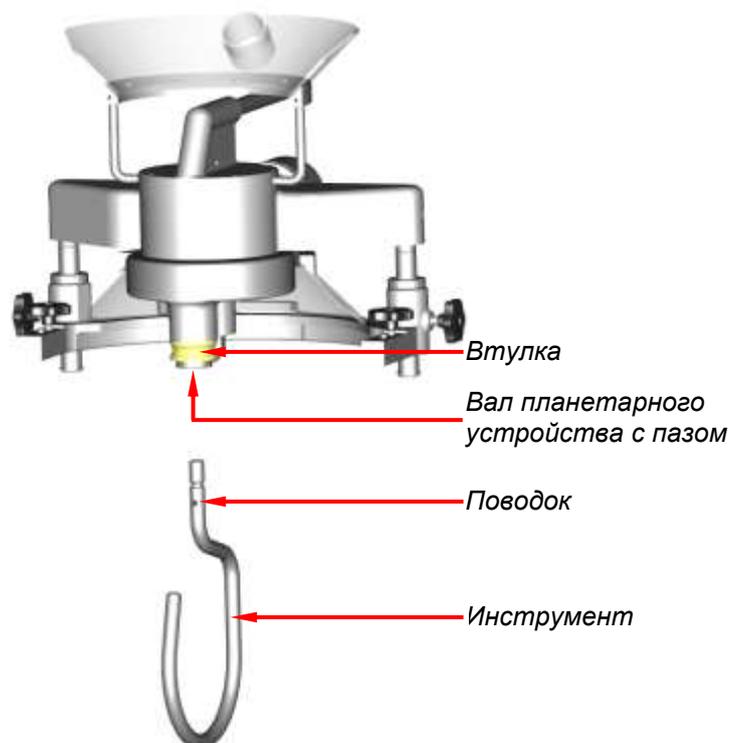


Рис. 104: Установка инструмента

128

4. Котел надвинуть на крепление для котла и вставить в оба центрирующих штифта. Край котла должен в задней части войти в паз крепления для котла. Зажать котел двумя грибковыми ручками.

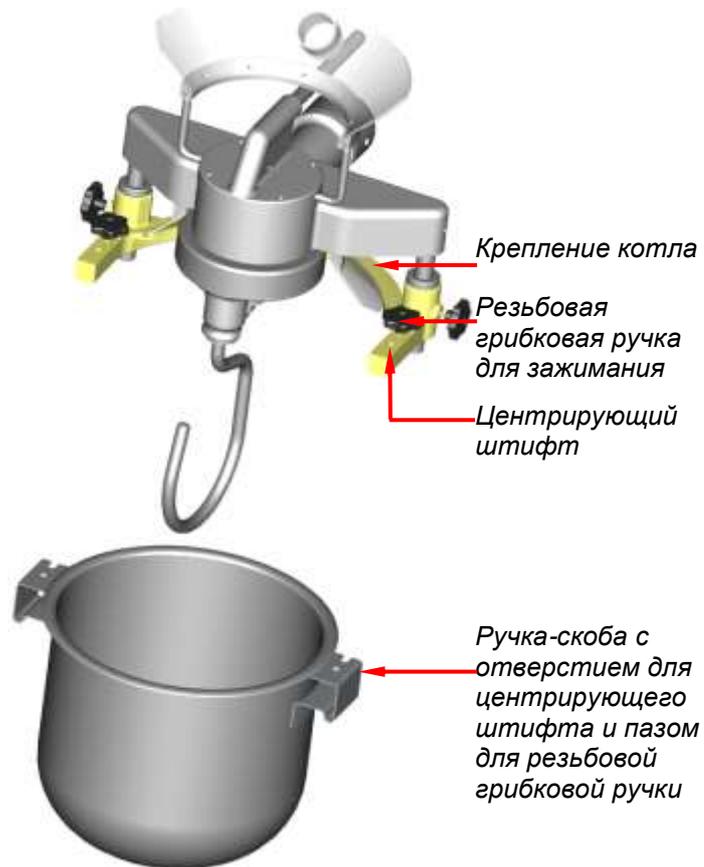
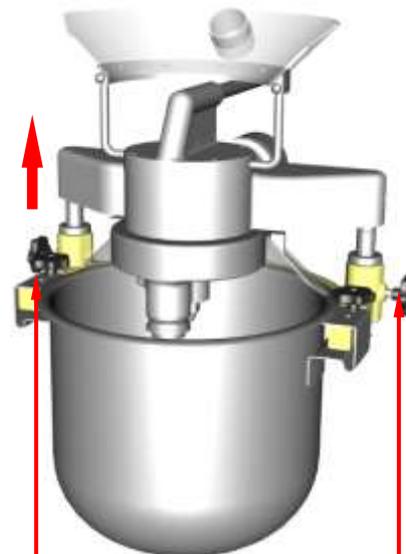


Рис. 105: Установка котла

128

5. Крепление котла вместе с котлом поднять в верхнее конечное положение и закрепить с помощью обеих боковых резьбовых грибковых ручек.

Поднять крепление  
котла вместе с  
котлом



Резьбовые грибовидные ручки для  
закрепления котла в его верхнем  
конечном положении

Рис. 106: Поднять крепление котла вместе с котлом



6. Закрывать защитный колпак, опустив его вниз.

**Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 20**  
готово к использованию.

Демонтаж выполняется в обратной последовательности.

#### 7.5.4.2 Управление UP 20

Для использования машины должны быть выполнены работы, описанные в разделе 7.5.4.1, Монтаж UP 20, стр. 111.

#### Обработка продукта:



1. Перерабатываемый продукт поместить в котел.

2. Включить **высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину HU 1020-2 / HU 1020-2H** при помощи одной из зеленых кнопок I или II на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H. При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2, Управление узлом привода AE 20-2 / AE 20-2H стр. 35).

#### ОСТОРОЖНО

Существует **опасность травмирования**, если при работающей машине взяться за вращающиеся детали или вставить руки в котел.



При работающей машине не брать за вращающиеся детали и не вставлять руки в котел.

Следующие максимальные значения загрузки котла превышать нельзя:

Перерабатываемый продукт	Количество	Степень	Инструмент
Легкое тесто	8 кг	I	Крюк для замеса
Дрожжевое тесто	5 кг	I	Крюк для замеса
Творожная масса	10 кг	I	Венчик для перемешивания
Яичный белок	3 кг	II	Венчик для взбивания
Взбитые сливки	5 кг	II	Венчик для взбивания

Добавить небольшое количество перерабатываемого продукта можно и во время работы через загрузочное отверстие в защитном кожухе.

Однако для добавки большого количества необходимо открыть защитный кожух. Защитный кожух соединен с электромагнитной схемой блокировки, и при его открывании машина выключается. После закрывания защитного кожуха машину следует запустить заново.

**УКАЗАНИЕ**



*Если узел привода AE 20-2 / AE 20-2H высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H выключается в результате откидывания защитного кожуха вверх, существует опасность повреждений машины, которые не покрываются гарантийным обязательством.*

**Высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину HU 1020-2 / HU 1020-2H всегда выключать кнопкой **0** на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H, ни в коем случае не выключать откидыванием защитного кожуха вверх.**

Снятие котла или инструмента выполняется следующим образом:

- 128**
1. Выключить машину кнопкой **0** на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H (инструмент должен находиться в **передней** части котла).
  2. Открыть защитный колпак.
  3. Ослабить обе боковые резьбовые грибовидные ручки.
  4. Опустить крепление котла вместе с котлом в нижнее конечное положение.

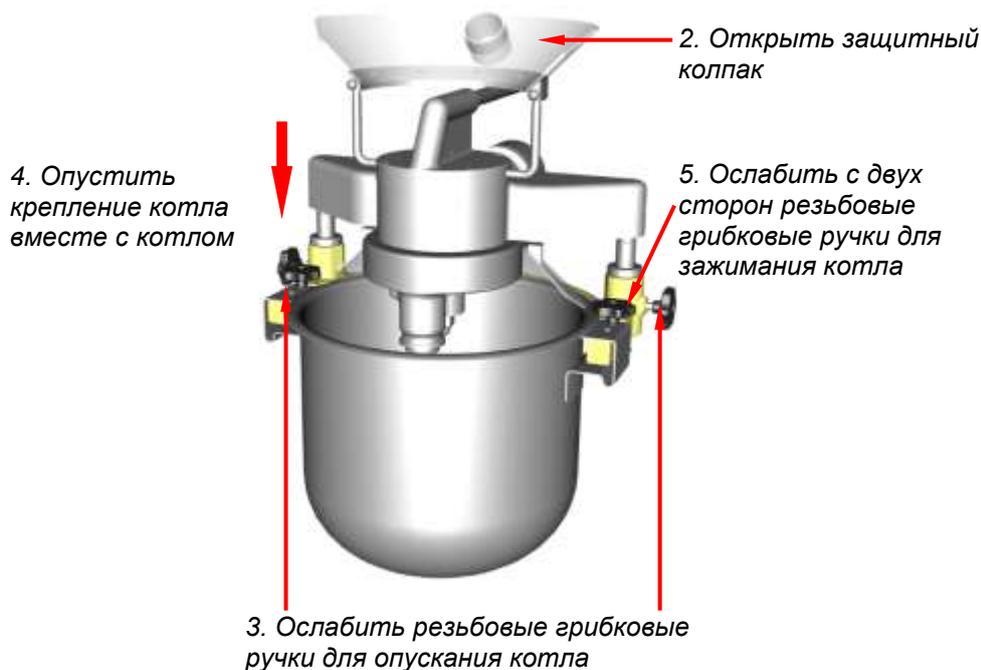


Рис. 107: Опускание котла

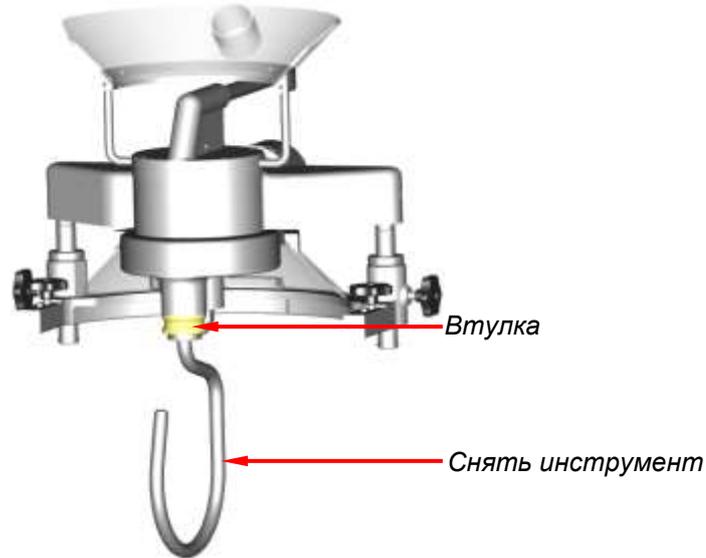
- 128**
5. Ослабить с двух сторон резьбовые грибовидные ручки для зажимания котла.
  6. Снять котел (это возможно только в том случае, когда инструмент находится в **передней** части котла).

**ОСТОРОЖНО**

Существует **опасность травмирования** инструментом, если после извлечения котла высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина HU 1020-2 / HU 1020-2H снова включится.  
Нельзя снова включать машину после извлечения котла.



- 128**
7. Потянуть втулку **вниз** и снять инструмент.



*Рис. 108: Снять инструмент*

## 7.5.5 Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 40

### 7.5.5.1 Монтаж UP 40

**128**

1. **Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса без котла и инструментов** вставить до упора в соединительное отверстие узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н. Направляющий штифт должен войти в паз.



*Рис. 109: Установка планетарного устройства для перемешивания, взбивания и замеса в соединительном отверстии*

**128**

2. Поворотом запорного рычага вниз заблокировать редукторную часть.
3. Откинуть вверх защитный колпак.



Рис. 110: Запорный рычаг повернут вниз, кожух откинут вверх

128

4. Вставить котел в крепление для котла.  
При этом обратить внимание на то, чтобы крепежный уголок на котле беспрепятственно вошел в пазы крепления для котла. Штифты в обоих креплениях котла служат в качестве упора для крепежного уголка.
5. Зажать котел в креплении поворачиванием зажимного рычага справа и слева.
6. Вставить в котел кольца для защиты от брызг.



Вкладывание  
кольца для  
защиты от  
брызг

**Рис. 111: Установка котла**

128

7. Для установки рабочих инструментов втулку сдвинуть вверх настолько, чтобы хвостовик инструмента мог войти в инструментальное гнездо. Штифт в инструментальном гнезде должен войти в отверстие в хвостовике инструмента.
8. Снова сдвинуть втулку вниз.



**Рис. 112: Установка инструмента**

128

9. Опустить защитный колпак.
  10. При необходимости использовать во время работы лоток для добавки других ингредиентов.
- После опускания защитного колпака **планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 40** готово к использованию.



Загрузочный лоток  
для добавки других  
ингредиентов во  
время работы

Рис. 113: Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 40 готово к использованию

Демонтаж выполняется в обратной последовательности.

#### 7.5.5.2 Управление UP 40

Для использования машины должны быть выполнены работы, описанные в разделе 7.5.5.1, стр. 117.

##### Обработка продукта:

128

1. Перерабатываемый продукт поместить в котел.
2. Включить **высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину HU 1020-2 / HU 1020-2H** при помощи одной из зеленых кнопок I или II на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H. При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2, Управление узлом привода AE 20-2 / AE 20-2H стр. 35).

С помощью съемного загрузочного лотка ингредиенты можно добавлять и при работающей машине.

<b>УКАЗАНИЕ</b>	<p>Если узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H выключается в результате откидывания защитного кожуха вверх, существует опасность повреждений машины, которые не покрываются гарантийным обязательством.</p> <p><b>Высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину HU 1020-2 / HU 1020-2H всегда выключать кнопкой 0 на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H, ни в коем случае не выключать откидыванием защитного кожуха вверх.</b></p>
-----------------	--



<b>ОСТОРОЖНО</b>	<p>Существует <b>опасность травмирования</b>, если при работающей машине взяться за вращающиеся детали или вставить руки в котел.</p> <p>При работающей машине не братья за вращающиеся детали и не вставлять руки в котел.</p>
------------------	---



Следующие максимальные значения загрузки котла превышать нельзя:

Перерабатываемый продукт	Количество	Степень	Инструмент
Дрожжевое тесто, тесто для пиццы и подобные густые массы	15 кг	I	Крюк для замеса
Творожная масса, картофельное пюре и подобные массы средней густоты	20 кг	I	Венчик для перемешивания
Соусы и подобные жидкие массы	30 кг	II	Венчик для перемешивания
Яичный белок	5 кг	II	Венчик для взбивания
Взбитые сливки	8 кг	II	Венчик для взбивания

**Снятие котла или инструмента** выполняется следующим образом:

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключить машину кнопкой 0 на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2H (инструмент должен находиться в передней части котла).</li> <li>2. Открыть защитный колпак.</li> <li>3. Для разблокировки инструмента сдвинуть втулку вверх и положить инструмент в котел или вынуть его.</li> </ol>
---	--

Сдвинуть  
штулку вверх

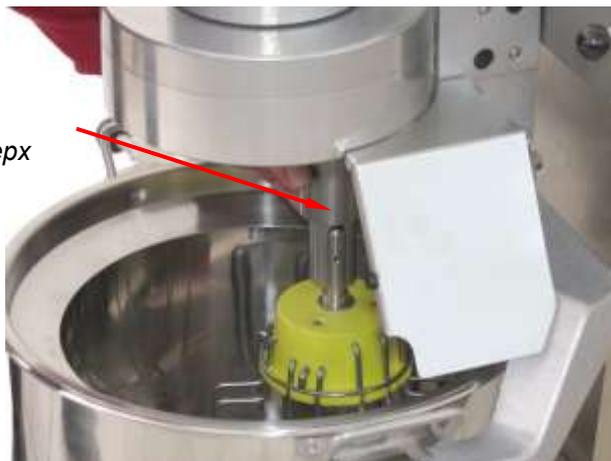


Рис. 114: Освобождение инструмента

128

4. Отпустить оба зажимных рычага крепления котла.
5. Снять котел.



Рис. 115: Зажимные рычаги отпущены, котел снимается

## 7.6 Насадка куттер СА 35

### 7.6.1 Конструкция и использование



**Рис. 116: Конструкция насадки куттер СА 35**

Насадка куттер СА 35 — это изготовленный из высококачественной стали съемный агрегат для **высокопроизводительной универсальной большой кухонной машине НУ 1020-2 / НУ 1020-2Н**. Съемный агрегат предназначен для измельчения, эмульгирования, замеса и дробления овощей, мяса, рыбы, фруктов, орехов и т. д. Объем обработки составляет от 100 г до 1,5 кг для измельчения, приготовления рыбных и овощных паштетов, кашеобразных блюд, эмульсий или соусов и пр.

В крышке расположено загрузочное отверстие для добавки продуктов при работающей машине. На крышке предусмотрен скребок для котла. Емкость котла составляет 3,5 литра. Насадка куттер СА 35 может работать с двумя скоростями ротора 2050 или 4100 об/мин.

Насадка куттер СА 35 оснащена электромагнитной схемой блокировки. Узел привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н можно включать только после блокировки котла и установки и блокировки крышки.

7.6.2 Монтаж

128

1. Вставить редуктор и заблокировать с помощью запорного рычага
2. Установите котел и поверните его влево
3. Магнитный держатель для блокировки поверните вниз

Прокрутить котел в направлении стрелки



Магнитный держатель для блокировки поверните вниз

Рис. 117: Котел установлен

128

4. Вставить нож и перевести в конечное положение в котле, прокрутив вниз
5. Установить крышку, при этом следить за штифтами в котле. Штифты должны заходить в паз на крышке.



Паз на крышке

Штифт в котле

Рис. 118: Установить крышку

128

6. Прокрутить крышку, после этого машина готова к работе

Прокрутить крышку в направлении стрелки



**Рис. 119:** Поверните крышку, чтобы стержень переключения прилегал к магнитному держателю

### 7.6.3 Управление

128

1. Загрузить продукт, который необходимо переработать, в котел, при необходимости — загрузить дополнительно во время работы машины посредством подачи через загрузочное отверстие в крышке.
2. Включить **высокопроизводительную универсальную большую кухонную машину HU 1020-2 / HU 1020-2H** на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H при помощи одной из **зеленых** кнопок (I или II). При этом одновременно выбирается ступень числа оборотов (см. 6.3.2, Управление узлом привода AE 20-2 / AE 20-2H стр. 35).

### 7.7 Принадлежности

Можно использовать следующие принадлежности для высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H:

- контропора GH
- дополнительная воронка
- Адаптер HU
- настенные колодки
- Тележка для машины

7.7.1 Контропора GH



*Рис. 120: Контропора GH*

Контропора необходима при использовании бункерной насадки. См. также Рис. 35, стр. 59, и Рис. 40, стр. 6362.

7.7.2 Дополнительная воронка



*Рис. 121: Дополнительная воронка*

Дополнительная воронка устанавливается на бункерную насадку (см. Рис. 30, стр. 56). Она используется для более оптимальной загрузки перерабатываемого продукта.

7.7.3 Адаптер HU



*Рис. 122: Адаптер HU*

Адаптер HU используется при работе со следующими приставками:

- Волчок для измельчения мяса и овощей R 70
- Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 10
- Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 15

### Монтаж

128

1. Вставить **адаптер HU** ступицей в соединительное отверстие узла привода AE 20-2 / AE 20-2 H.
2. Поворотом запорного рычага вниз заблокировать на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H.

**Адаптер HU** готов к креплению соответствующих приставок.



Рис. 123: Монтаж адаптера HU на узле привода AE 20-2

### 7.7.4

#### Настенные колодки



Рис. 124: Настенные колодки (пример с установленной настенной колодкой)

В наличии семь разных **настенных колодок**. Они позволяют экономно и надежно разместить приставки и инструменты **высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H**.

Настенные колодки полностью выполнены из высококачественной стали. Используемый материал и конструктивное оформление отвечают требованиям гигиены и охраны труда.

### Настенная колодка 2.2

Настенная колодка 2.2 (для 6 дисков)

Размеры: 1000 x 175 x 300 мм (Ш x Г x В)

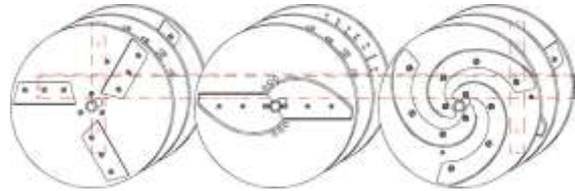


Рис. 125: Настенная колодка 2.2

### Настенная колодка 4.4

Настенная колодка 4.4 (для 6 дисков и приспособления для нарезания кубиками)

Размеры: 1000 x 175 x 315 мм (Ш x Г x В)

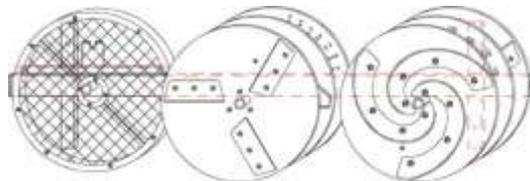


Рис. 126: Настенная колодка 4.4

### Настенная колодка 6.6

Настенная колодка 6.6 (для 10 цилиндров)

Размеры: 1041 x 292 x 310 мм (Ш x Г x В)

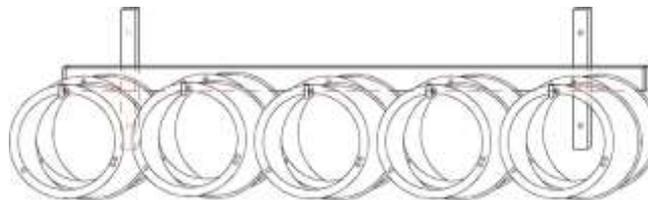


Рис. 127: Настенная колодка 6.6

#### Настенная колодка 7.7

Настенная колодка 7.7 (для крепления максимум 4 устройств)

Размеры: 1100 x 510 x 1007 мм (Ш x Г x В)

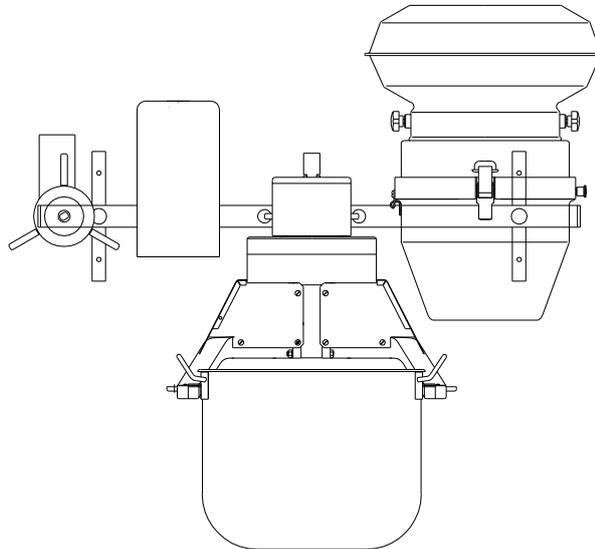


Рис. 128: Настенная колодка 7.7

#### Настенная колодка 8.8

Настенная колодка 8.8 (для мясорыхлителя и волчка для измельчения мяса и овощей)

Размеры: 1004 x 458 x 752 мм (Ш x Г x В)

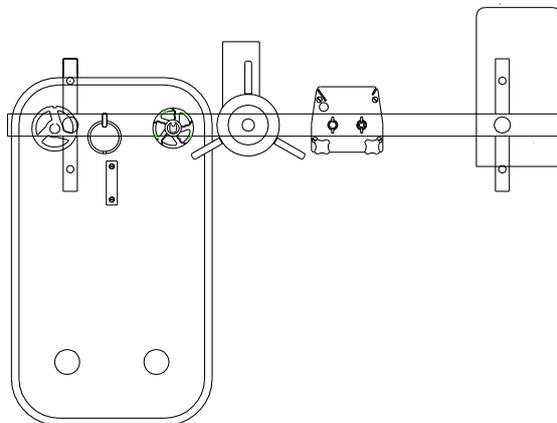


Рис. 129: Настенная колодка 8.8

### Настенная колодка 9.9

Настенная колодка 9.9 (для мешалки объемом 20 литров или 40 литров)

Размеры UP 20: 1000 x 478 x 357 мм (Ш x Г x В)

Размеры UP 40: 1000 x 511 x 737 мм (Ш x Г x В)

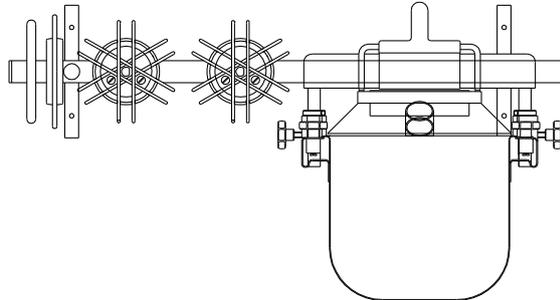


Рис. 130: Настенная колодка 9.9

### Настенная колодка 10.10

Настенная колодка 10.10 (для 6 цилиндров, ротора и зажимной рукоятки)

Размеры: 1000 x 293 x 310 мм (Ш x Г x В)

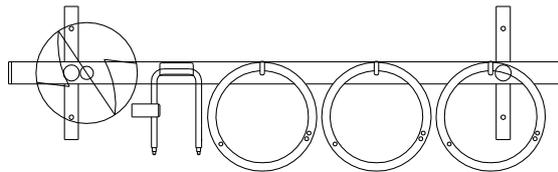


Рис. 131: Настенная колодка 10.10

## Монтаж

### УКАЗАНИЕ



Проверить несущую способность стены для монтажа колодок. При необходимости использовать для крепления специальные элементы.

Настенные колодки поставляются в предварительно собранном виде и должны надлежащим образом крепиться на стене. Для крепления следует использовать входящие в комплект поставки дюбели и винты.

Последовательно устанавливая несколько настенных колодок, можно получить горизонтальную или вертикальную подвесную систему. Необходимо учитывать, что приставки или инструменты могут выдаваться вперед.

## 7.8 Тележка для машины



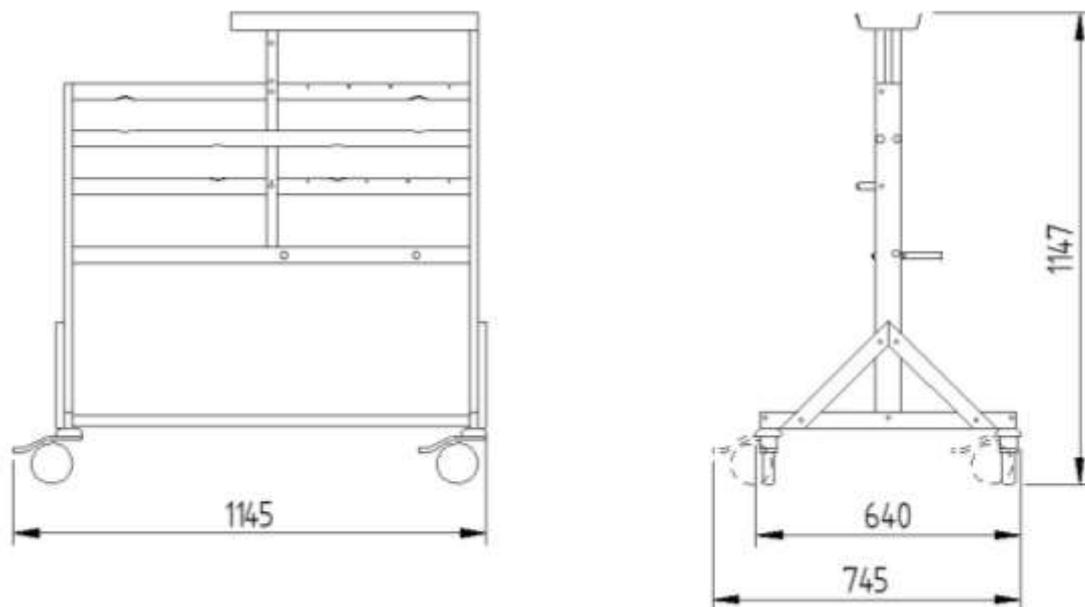
Рис. 132: Тележка для машины

**Тележка для машины** представляет собой надежную, устойчивую рамную конструкцию из шлифованных профилей, выполненных из специального алюминия с поверхностным покрытием, с четырьмя фиксируемыми, обрешиненными роликами.

Она предназначена для надежного и функционального размещения всех принадлежностей **высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H**.

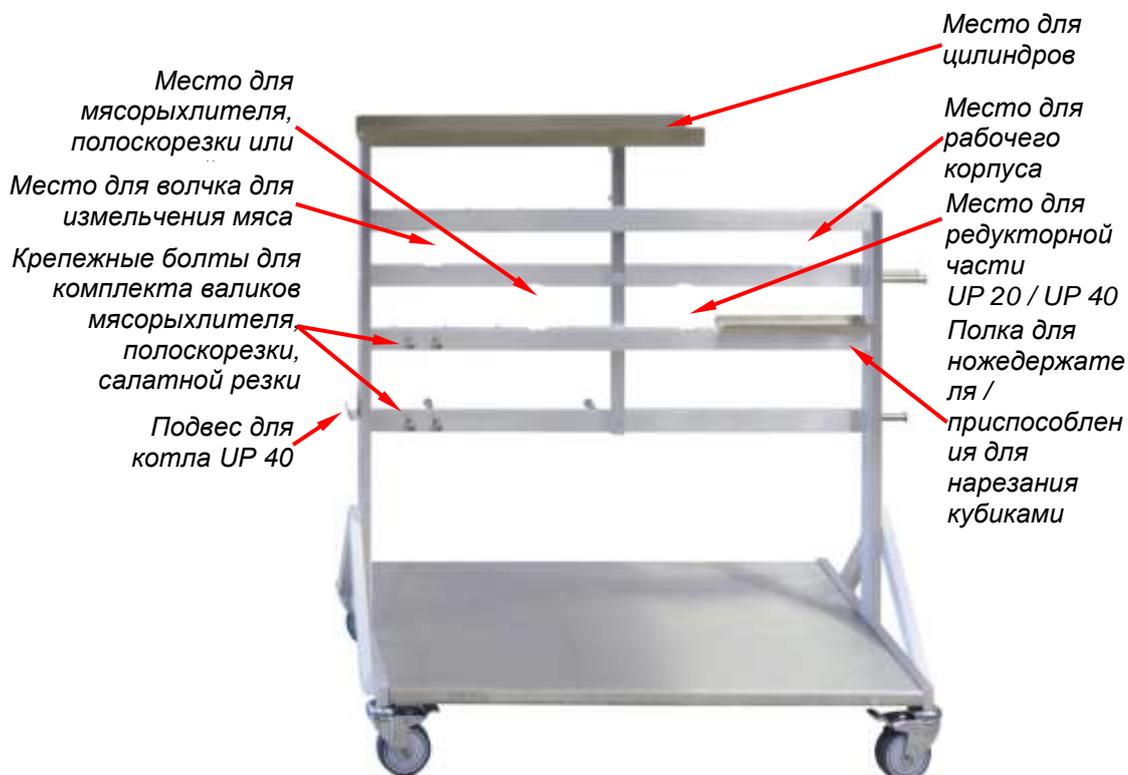
Поперечины с профилированными вырезами обеспечивают надежное размещение принадлежностей, стержни и крюки служат для крепления инструментов. Днище, стержни и крюки выполнены из высококачественной стали. Верхняя полка предназначена для размещения цилиндров.

На второй поперечине находится полка для ножедержателя приспособления для нарезания кубиками.



**Рис. 133:** Габаритные размеры тележки для машины

Ширина: 1145 мм  
 Глубина: 745 мм  
 Высота: 1147 мм



**Рис. 134:** Схема оснастки тележки (передняя сторона)

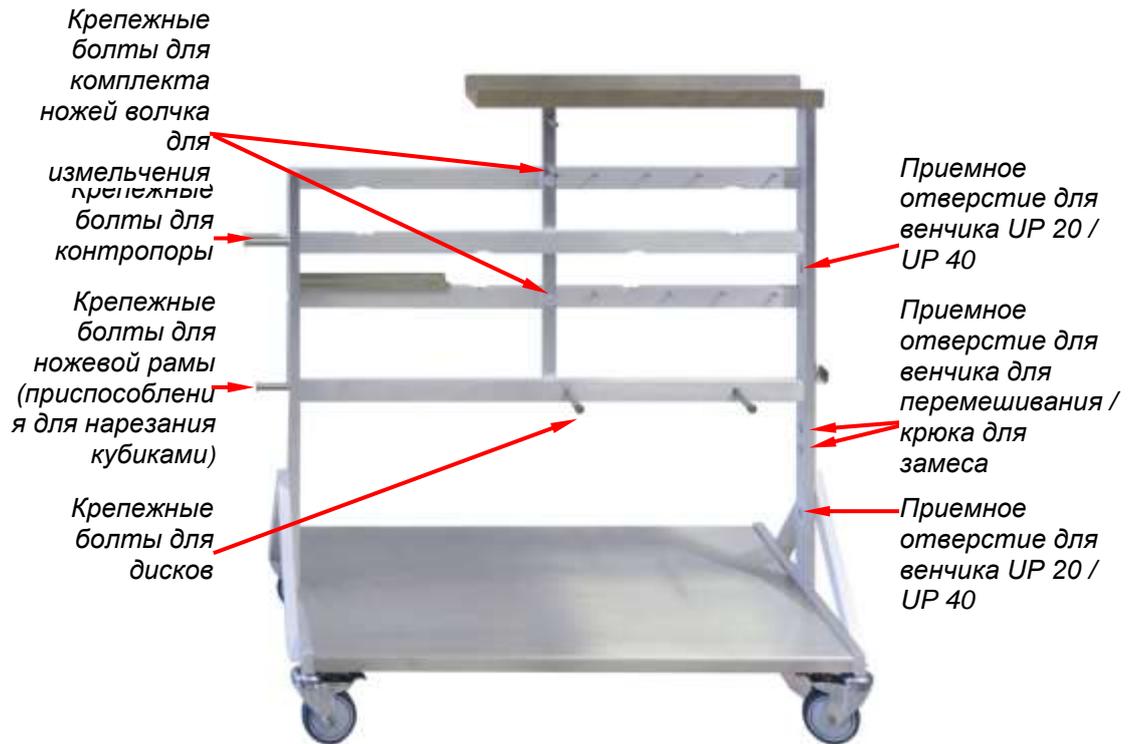


Рис. 135: Схема оснастки тележки (задняя сторона)



## 8 Техобслуживание, очистка и устранение неисправностей

### 8.1 Меры безопасности при техобслуживании, очистке и устранении неисправностей

#### ОПАСНОСТЬ



Если работы по ремонту выполняются не в авторизованных мастерских гарантийного ремонта **или не специалистами** (см. 4.5 Квалификация обслуживающего персонала, начиная со стр. 28), существует **опасность травмирования** (например, вследствие удара электрическим током, порезов, заземлений).

Работы по ремонту должны выполняться только в **авторизованных мастерских гарантийного ремонта или специалистами**.

Перед любыми работами по **устранению неисправностей и техобслуживанию** машину необходимо **выключить** и вынуть из розетки **сетевой штекер**.

#### ОСТОРОЖНО



Существует опасность травмирования инструментами, если перед демонтажем **высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H не будет выключен узел привода AE 20-2 / AE 20-2H**.

Перед демонтажем для очистки машины выключить узел привода **AE 20-2 / AE 20-2H!**

### 8.2 Техобслуживание

Узел привода **AE 20-2 / AE 20-2H** и нуждается в простом уходе. Специальный редуктор работает с низким износом и заправлен маслом. Ремонт **узла привода AE 20-2 / AE 20-2H** должен выполняться только в авторизованных мастерских гарантийного обслуживания или специалистами.

**Перетирающее, шинкующее и режущее устройство** представляет собой приставку, не требующую техобслуживания и простую в уходе. Все детали машины, соприкасающиеся с перерабатываемым продуктом, изготовлены из высококачественной стали. Пестики изготовлены из пластмассы.

В отношении техобслуживания **волчка для измельчения мяса и овощей** действительно следующее:

Основным требованием для обеспечения высокого качества резки является безупречное состояние режущих инструментов. По этой причине ножи и диски необходимо регулярно отдавать специалисту для дополнительной заточки.

**Мясорыхлитель, регулируемый тендерайзер и полоскорезка** представляют собой приставки, не требующие техобслуживания. Поэтому необходимо следить за тем, чтобы ножи или комплекты валиков не были повреждены в результате неправильного использования.

**Подвижный сборный резервуар ТА** практически не требует техобслуживания. Необходимо только регулярно проверять резиновые детали опоры и фиксаторы на наличие износа. Оба опорных ролика и направляющий ролик установлены в подшипниках и не требуют техобслуживания.

Все детали **подвижного, стационарного, а также регулируемого по высоте основания** выполнены из высококачественной стали или других коррозионностойких материалов. Основания подлежат регулярному осмотру.

При сильной нагрузке высокопроизводительной универсальной кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H необходимо ежемесячно проверять прочность посадки крепежных винтов узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н, а также резьбовое соединение резьбового стержня с основанием.

**Планетарные устройства для перемешивания, взбивания и замеса** благодаря использованию высококачественного смазочного средства не требуют техобслуживания.

Детали, изготовленные из высококачественной стали, не ржавеют и просты в уходе.

### 8.3 Очистка

#### 8.3.1 Общее указание

Все детали машины, соприкасающиеся с перерабатываемым продуктом, изготовлены из высококачественной стали или пластмассы. По гигиеническим соображениям эти детали необходимо содержать в чистоте.

Очистка отдельных компонентов **высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H** выполняется в теплой воде с использованием обычного моющего средства для очистки вручную.

#### УКАЗАНИЕ



*Приставки ни в коем случае нельзя чистить с использованием отбеливающих хлорсодержащих чистящих средств.*

#### ОСТОРОЖНО



*При очистке **всех режущих инструментов** существует опасность получения резаных ран. Необходимо надевать **плотные (с металлическим усилением) защитные перчатки**.*

*Режущие инструменты **нельзя** мыть в посудомоечной машине (это может привести к преждевременному затуплению режущих кромок), использовать только мойку для ручной промывки.*

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



*Машина **не** защищена от струй воды. Если ее облить струей воды, существует опасность попадания воды в механическую и электрическую часть. Существует **опасность поражения электрическим током и повреждения машины**, если облить машину струей воды.*

*Не обливать машину водой и не чистить с помощью устройства для очистки под высоким давлением.*

В следующих разделах поясняются дополнительные меры по очистке отдельных компонентов.

**8.3.2 Очистка подвижного сборного резервуара ТА и подвижного основания**  
Направляющие и опорные ролики подвижного сборного резервуара ТА и подвижного основания смонтированы на шарикоподшипниках, их нельзя чистить с помощью устройств для очистки под высоким давлением.

**8.3.3 Очистка приставок для переработки овощей**  
После использования приставки для переработки овощей (см. также 7.1, стр. 51) все детали необходимо тщательно очистить.



*Рис. 136: Рабочий корпус*

При очистке необходимо соблюдать следующее:

**УКАЗАНИЕ**



*Рабочий корпус можно мыть в посудомоечной машине. Тем не менее рекомендуется мыть корпус вручную, так как при этом значительно возрастает срок службы.*

*Снятую с рабочего корпуса выпускную воронку можно мыть в посудомоечной машине.*



*Рис. 137: Выпускная воронка, снятая с рабочего корпуса*

- Диски, цилиндры, ножи и решетки для нарезания кубиками мыть только в мойке для ручной промывки, в теплой воде с использованием обычного моющего средства для очистки вручную
- Режущую насадку, воронку и трубную насадку, а также систему засыпки и загрузки можно мыть в посудомоечной машине.
- После мытья все детали необходимо тщательно высушить.
- Режущие комплекты волчков для измельчения мяса слегка натереть пищевым растительным маслом.
- По ножевой раме ни в коем случае нельзя бить.

- Для очистки решетки для нарезания кубиками используется входящий в комплект поставки пробойник для чистки или чистящая щетка HU. Остатки продукта следует продавить на обратную сторону решетки для нарезания кубиками.



Рис. 138: Вспомогательное приспособление для очистки решетки для нарезания кубиками

#### 8.3.4 Очистка волчка для измельчения мяса и овощей

Все детали **волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF** или **R 70** изготовлены из нержавеющей стали. Пестики изготовлены из пластмассы. При очистке необходимо соблюдать следующее:

- все детали можно мыть в посудомоечной машине,
- режущие инструменты после высыхания слегка натереть пищевым растительным маслом,
- Детали **нельзя** чистить с использованием абразивного чистящего средства (песка, губчатого металла).

По соображениям гигиены волчок для измельчения мяса и овощей после каждого использования следует **разобрать** (см. раздел «Демонтаж») и тщательно **очистить** и **продезинфицировать**.



Рис. 139: Волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF

Инструмент для демонтажа:

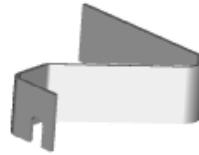


Рис. 140: Выемочный крюк

### Демонтаж



1. Выключить машину кнопкой **0** на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н,
2. Снять лоток (Рис. 141),
3. Отвинтить накидную гайку.
4. Убрать вставное кольцо.
5. С помощью выемочного крюка извлечь шнек с режущим комплектом.

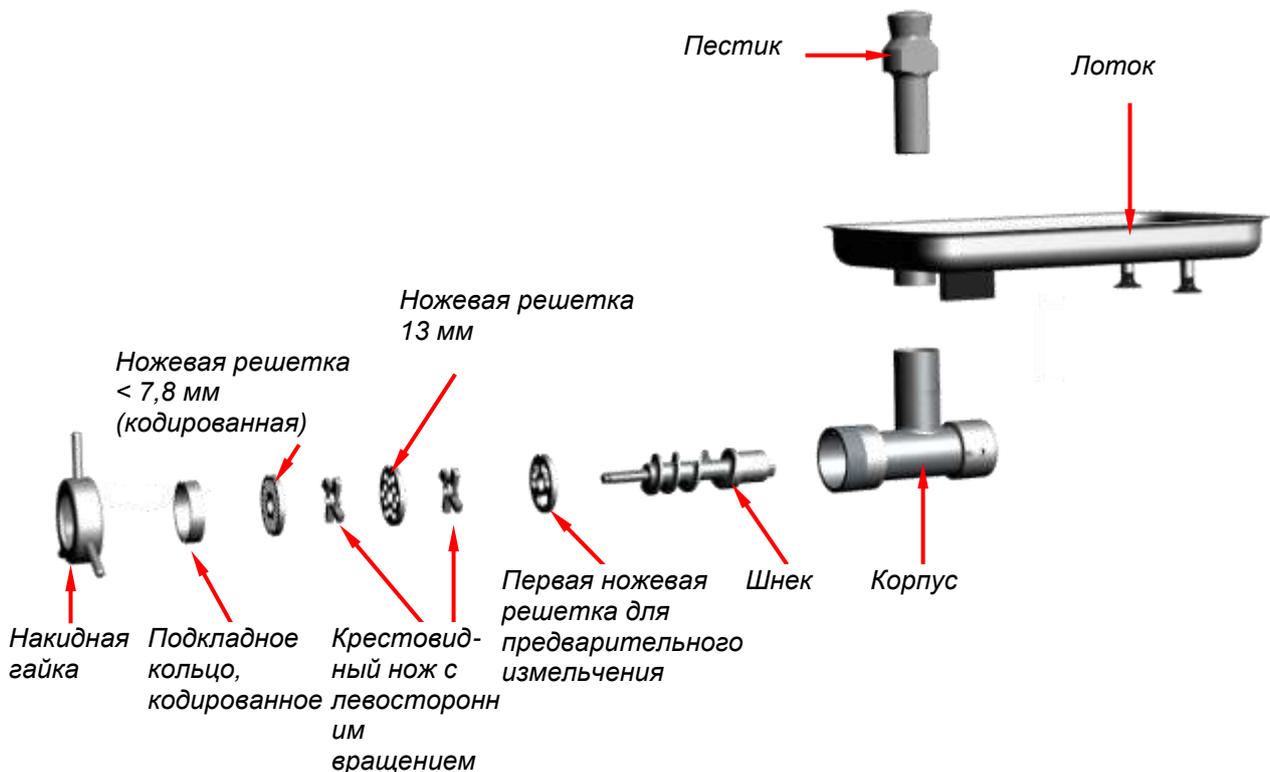


Рис. 141: Демонтаж волчка для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF



6. Отпустить запорный рычаг на узле привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н (волчок для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF) или на адаптере HU (волчок для измельчения мяса R 70) (см. Рис. 139, стр. 138),
7. Снять корпус.

## Очистка



1. Все детали волчка для измельчения мяса и овощей очистить вручную или в посудомоечной машине.
2. Режущий комплект после высыхания слегка смазать пищевым растительным маслом.
3. Прозеинфицировать режущий комплект

## Очистка порционного устройства PE

Если вместе с волчком для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF используется порционное устройство PE, необходимо соблюдать следующее:

### УКАЗАНИЕ



Пластмассовые детали порционного устройства PE нельзя сушить на горячих поверхностях. Пластмассовые детали порционного устройства PE нельзя мыть в посудомоечной машине.

### 8.3.5

#### Очистка комплектов валиков

По соображениям гигиены комплекты валиков после каждого использования следует разобрать и тщательно очистить.

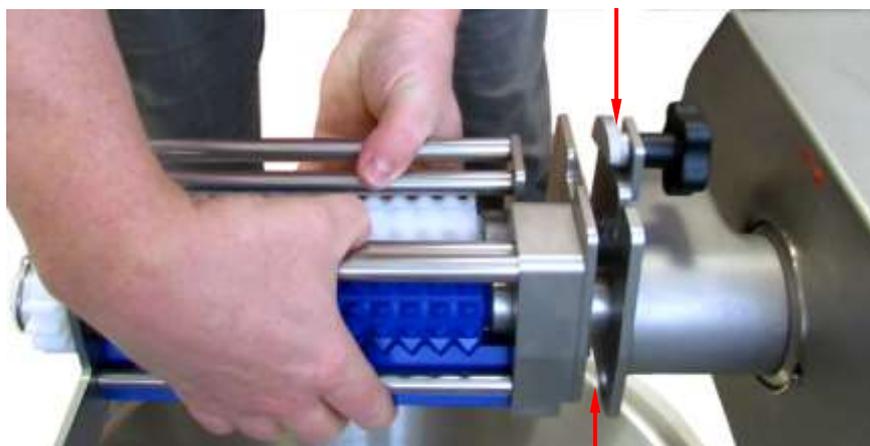
Во всех остальных комплектах валиков необходимо убрать скребковые гребни.

Для очистки комплекты валиков следует отсоединить от съемного редуктора и затем разобрать. Это выполняется следующим образом:



1. Выключить машину кнопкой 0 на узле привода AE 20-2 / AE 20-2H.
2. Снять бункерный колпак.
3. Резьбовой грибковой ручкой открыть стопор на комплекте валиков (см. Рис. 142)
4. Снять комплект валиков со съемного редуктора.

Открыть стопор на комплекте валиков



Снять комплект валиков с редуктора

Рис. 142: Стягивание комплекта валиков со съемного редуктора

**ОСТОРОЖНО**



При монтаже и демонтаже скребковых гребней существует **опасность** получения **резаных ран** острыми режущими кромками.

При монтаже и демонтаже скребковых гребней следует надевать **плотные рабочие перчатки**.



5. Положить комплект валиков выходной стороной вверх на ровное и устойчивое основание.
6. Ослабить зажимные винты на комплекте валиков.



Рис. 143: Отвинчивание зажимных винтов (обозначены желтым цветом)



7. Снять скребковые гребни.

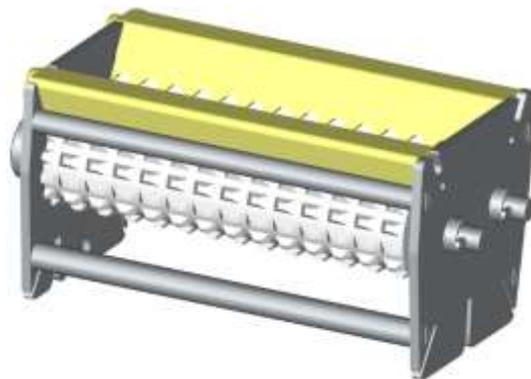


Рис. 144: Снятие скребковых гребней (обозначены желтым цветом)

Демонтаж комплекта валков тендерайзера, регулируемый

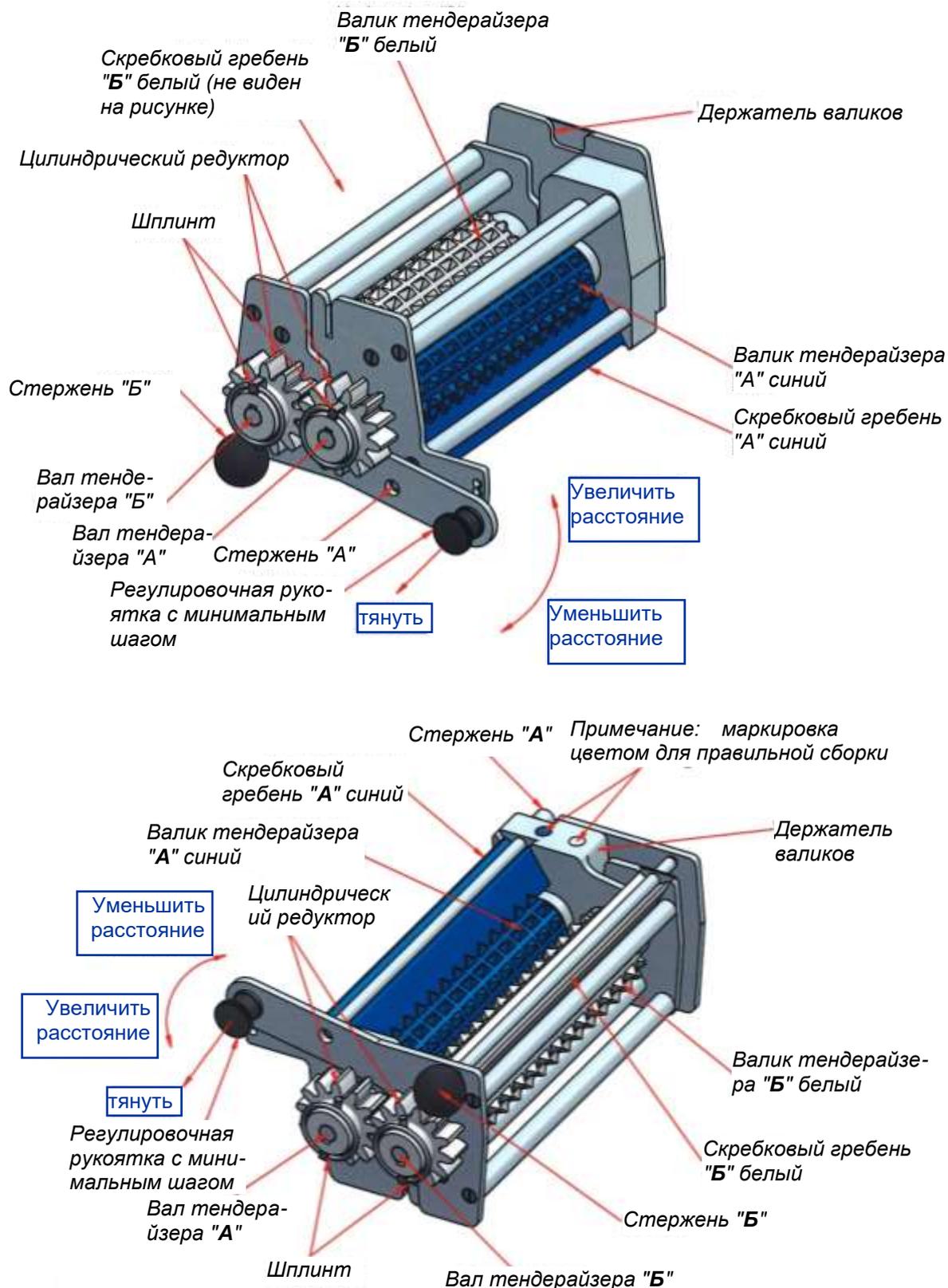


Рис. 145: Конструкция регулируемого комплекта валков тендерайзера



1. Положить комплект валиков выходной стороной вверх на ровное и устойчивое основание.
2. Вынуть стержень В (со сферической головкой) из комплекта валиков.

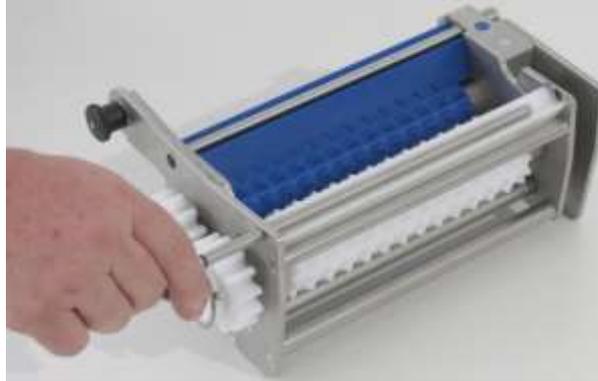


Рис. 146: Извлечение стержня В



3. Стержнем В сдвинуть с места стержень А (синяя сторона) и вынуть его. При этом вставить стержень В в предусмотренное для него отверстие в подшипниковом щите.

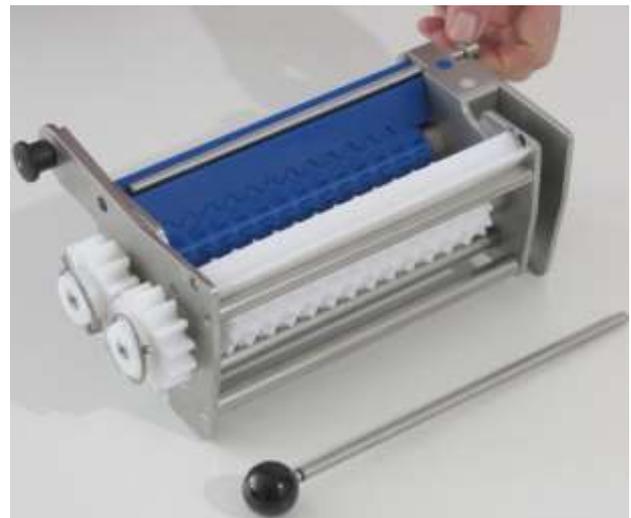
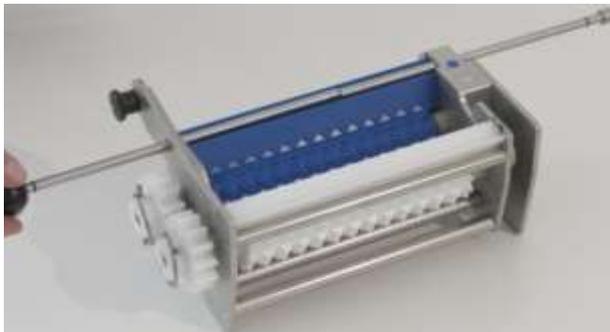


Рис. 147: Выдвижение стержня А стержнем В (слева) и извлечение (справа)



4. Теперь вынуть оба скребковых гребня движением под углом вверх. При этом следует избегать перекоса, так что необходимо взять скребковые гребни за оба конца и равномерно потянуть вверх.

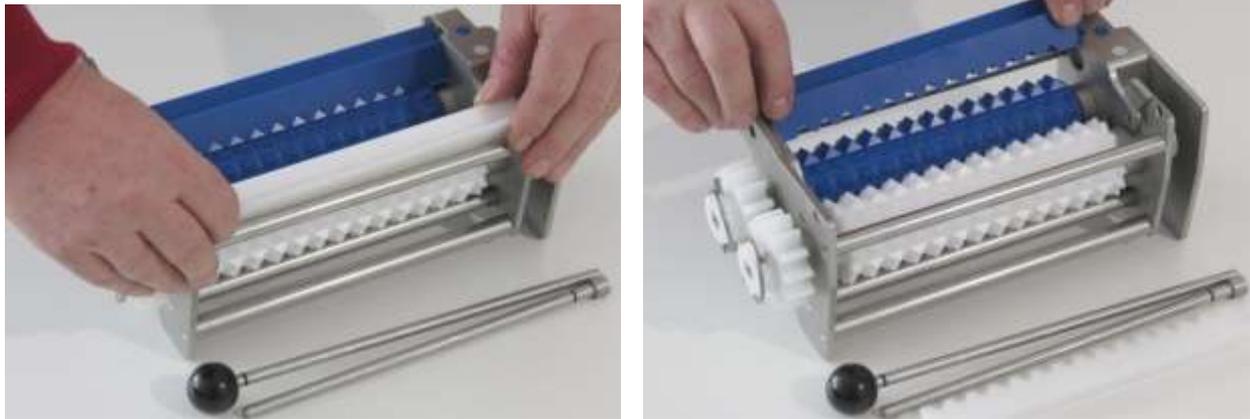


Рис. 148: Извлечение скребковых гребней В (слева белый) и А (справа синий)



5. Слегка приподнять кольца шплинтов и вынуть шплинты из отверстия.

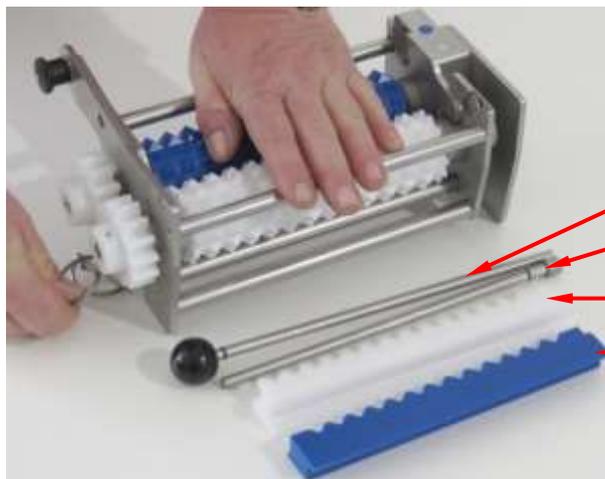


Рис. 149: Ослабление шплинтов



6. Снять оба цилиндрических зубчатых колеса с концов вала.



Рис. 150: Снятие цилиндрических зубчатых колес



7. Вдвинуть валы тендерайзера (при направлении взгляда от места посадки зубчатого колеса на конце вала) в держатель валиков настолько, чтобы они выступали на противоположной стороне.
8. Вынуть оба вала.



Рис. 151: Извлечение валов тендерайзера А (слева) и В (справа)



9. Вынуть валики тендерайзера, свободно лежащие в держателе.



Рис. 152: Извлечение валиков тендерайзера В (слева) и А (справа)

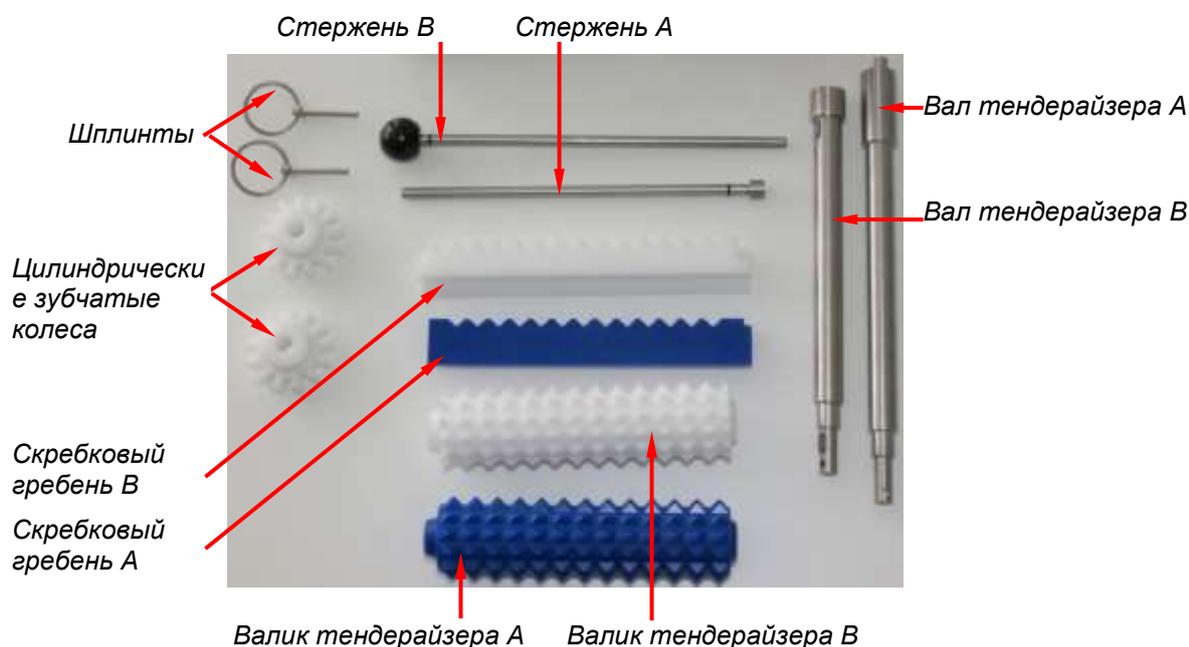


Рис. 153: Детали комплекта валиков

#### Очистка

**Очистку съемного редуктора** следует выполнять влажной тканью с использованием обычного моющего средства для очистки вручную. Ни в коем случае нельзя мыть в мойке, посудомоечной машине или чистить с использованием устройства для очистки под высоким давлением.

#### ОСТОРОЖНО



При очистке ножевого валика существует опасность получения резаных ран острыми режущими кромками.

При монтаже, демонтаже и очистке следует надевать плотные **рабочие перчатки**.

**Бункерный колпак, комплекты валиков и скребковые гребни** можно вымыть в посудомоечной машине и продезинфицировать.

#### Очистка комплектов валиков



1. Тщательно промыть детали комплекта валиков холодной водой.
2. Промыть детали горячей мыльной водой в мойке для ручной промывки или вымыть в посудомоечной машине, чтобы удалить с деталей остатки жира.

#### Сборка комплектов валиков после очистки

После очистки регулируемый комплект валиков тендерайзера собирается в последовательности, обратной **демонтажу регулируемого комплекта валиков тендерайзера** (см. стр. 142).

(Для всех остальных комплектов валиков после очистки нужно только снова установить скребковые гребни.)

При этом необходимо следить за тем, чтобы синие детали собирались с синими, а белые — с белыми деталями. Правильное расположение деталей в держателе валиков обозначено цветной маркировкой на держателе. Для правильного монтажного положения валиков тендерайзера длинный конический конец следует выровнять по отношению к меньшим опорам в держателе валиков. В результате короткий конический конец будет находиться у больших опор.



1. Сначала вставить длинный вал (вал тендерайзера А, см. Рис. 153, стр. 146) с меньшим диаметром сквозь большую опору в синем валике тендерайзера, а затем в меньшую опору.



Рис. 154: Монтаж вала тендерайзера А

#### УКАЗАНИЕ



При этом **следить** за тем, чтобы паз для призматической шпонки на валике совпал с призматической шпонкой вала (см. насечку) и они вошли друг в друга. Для правильного монтажа вала установить буртик вала заподлицо с меньшей опорой, а поводковые пальцы большего конца вала заподлицо с большими опорами. Только в этом случае можно правильно установить и зафиксировать зубчатое колесо.



2. Теперь по такому же принципу смонтировать короткий вал. При правильном монтаже вала его буртик будет заподлицо с меньшей опорой. Толстый конец вала на противоположной стороне также смонтирован в опоре заподлицо.
3. Теперь надеть зубчатые колеса и надвинуть их на вал до упора. При этом придерживать вал с противоположной стороны во избежание его осевого смещения. В противном случае нельзя будет вставить шплинт.
4. Слегка приподнять кольцо шплинта и вдвинуть шплинт в предусмотренное для него отверстие так, чтобы был слышен щелчок при фиксации кольца.
5. Теперь вставить синий и белый скребковый гребень в соответствующие крепления. При этом вставлять их под углом сверху снаружи вниз внутрь. Снова держать гребни за оба конца, чтобы избежать перекоса.
6. Для фиксации белого скребкового гребня вдвинуть со стороны зубчатого колеса стержень В (со сферической головкой) до упора в его приемное отверстие. Рекомендуется дополнительно вращать стержни перед достижением ими конечного положения. Это облегчает ввод резинового кольца, расположенного на стержне. Это может быть слегка затруднено, особенно в новых устройствах.
7. Для фиксации синего скребкового гребня вдвинуть с противоположной стороны стержень А (без сферической головки) в его приемное отверстие.
8. Проверить легкость хода устройства вращением пластмассовых колес. Валы должны поворачиваться без приложения силы. Если валы не поворачиваются, устройство еще раз разобрать и собрать заново. Если проблема не устраняется, обратиться в сервисный отдел.

Монтаж нерегулируемых комплектов валиков выполняется в последовательности, обратной демонтажу.

### 8.3.6

#### Очистка планетарных устройств для перемешивания, взбивания и замеса

Перед очисткой планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса необходимо демонтировать (см. также 7.5 Планетарные устройства для перемешивания, взбивания и замеса и подразделы касательно монтажа).

- Очистку редуктора **нельзя** выполнять в проточной воде, в мойке или с использованием устройства для очистки под высоким давлением. **Только** протереть **влажной тканью**, при необходимости использовать **обычное моющее средство для очистки вручную**.
- Детали из высококачественной стали, такие как котел, крюк для замеса, венчик для перемешивания и венчик для взбивания, кольцо для защиты от брызг и загрузочный лоток можно мыть в **посудомоечной машине** или в **мойке**.
- Защитный колпак мыть только вручную, в посудомоечной машине его мыть **нельзя**, так как он может деформироваться.
- Нельзя использовать абразивные чистящие средства (песок, губчатый металл).

- Также необходимо соблюдать указания по очистке из раздела 8.3.1 Общее указание, стр. 136.

### 8.3.7 Очистка адаптера HU

**Адаптер HU** снять с узла привода AE 20-2 / AE 20-2H.

Его можно только протереть с использованием обычного чистящего средства. Нельзя мыть в посудомоечной машине, так как при этом можно разрушить опору вала.

### 8.3.8 Очистка настенных колодок

Очистку выполнять влажной тканью, при необходимости использовать обычное моющее средство для очистки вручную.

## 8.4 Неисправности и их устранение

### УКАЗАНИЕ



*При неисправности всегда **сначала выключить машину** и **вынуть сетевой штекер**, только после этого устранить ошибку.*

*Засорения устранять сразу же, для чего выключить машину и осторожно удалить остатки продукта.*

### При включении машина не запускается

Возможные причины:

- Сетевой штекер вынут из розетки
- В сетевой розетке отсутствует ток
- Приставка собрана не полностью и схема блокировки выключила машину.
- В результате перегрузки сработал термозащитный выключатель → Дать машине остыть.
- Другие причины могут быть связаны с электрическим оборудованием машины. Для устранения такого недостатка следует обязательно обратиться к **инженеру-электрику по техобслуживанию**.





9

**Ремонтная служба и ремонт отделом обслуживания клиентов**

На машины, изготовленные фирмой-изготовителем, действует ГАРАНТИЯ согласно общим условиям продажи. Если во время гарантийного срока возникают функциональные ошибки или дефекты деталей, на которые распространяется гарантия согласно гарантийным условиям, фирма-изготовитель после предварительной проверки выполняет ремонт или замену дефектных деталей.

При повреждениях, обусловленных неправильной установкой, вводом в эксплуатацию или обслуживанием, мы свои гарантийные обязательства не выполняем.

Фирма-изготовитель несет ответственность за машину в ее оригинальной конфигурации.

Все без исключения вмешательства, изменяющие структуру и рабочий цикл машины, требуют четкого одобрения со стороны изготовителя.

Следует использовать только оригинальные запасные части. Фирма-изготовитель не несет ответственности за повреждения, обусловленные использованием неоригинальных запасных частей.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за повреждения, обусловленные неправильным использованием или использованием, не соответствующим назначению машины, а также за повреждения, вызванные вмешательствами в машину, не упомянутыми в данной инструкции по эксплуатации.

В отношении всех этих причин наши клиенты всегда должны проконсультироваться с нашим отделом обслуживания клиентов.

**Адреса отделов обслуживания клиентов**

**Фирма-изготовитель:**

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Wehrstraße 24

04639 Gößnitz

Тел. +49 34493 21555

Факс +49 34493 21414

info@feuma.de

[www.feuma.de](http://www.feuma.de)





**10**

**Вывод машины из эксплуатации, утилизация**

После вывода машины из эксплуатации ее необходимо передать на **переработку** в соответствии с местными условиями (утилизация отработанных устройств).





**11**

**Приложение**

- 11.1 Набор дисков для перетирающего, шинкующего и режущего устройства с использованием дисков
- 11.2 Набор дисков для перетирающего, шинкующего и режущего устройства с набором цилиндров и дисков, ассортимент цилиндров
- 11.3 Принадлежности к волчку для измельчения мяса и овощей
- 11.4 Электрическая схема узла привода АЕ 20-2 / АЕ 20-2Н
- 11.5 Декларация соответствия требованиям ЕС согласно директиве по машинам 2006-42-EG
- 11.6 Сертификат испытаний GS

**11.1 Набор дисков высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H**

Тип ножа	Арт. №	Рисунок
<b>Режущие диски</b>		
для нарезки зелени, лука, огурцов, редьки и т. д.		
Толщина нарезки 1,0 мм, производительность ок. 150 кг/ч	542320	
Толщина нарезки 2,0 мм, производительность ок. 350 кг/ч	542321	
Толщина нарезки 4,0 мм, производительность ок. 450 кг/ч	542322	
<b>Диски с серповидными ножами</b>		
для нарезки мягких продуктов, таких как томаты, вареный картофель и т.д.		
Толщина нарезки 2,5 мм, производительность ок. 200 кг/ч	542325	
Толщина нарезки 4,0 мм, производительность ок. 300 кг/ч	542326	
Толщина нарезки 6,0 мм, производительность ок. 400 кг/ч	542327	
<b>Диски с дугообразными ножами</b>		
для нарезки мягких продуктов, таких как томаты, вареный картофель и т.д.		
Толщина нарезки 2,5 мм, производительность ок. 200 кг/ч	542361	
Толщина нарезки 4,0 мм, производительность ок. 300 кг/ч	542362	
Толщина нарезки 6,0 мм, производительность ок. 400 кг/ч	542363	
<b>Диск с дугообразными ножами для нарезания томатов</b>		
Толщина нарезки 6,0 мм, производительность ок. 350 кг/ч	542364	
<b>Режущие диски для нарезки полосками</b>		
Толщина нарезки 2,0 x 2,5 мм, производительность ок. 120 кг/ч	542358	
Толщина нарезки 3,5 x 3,5 мм, производительность ок. 150 кг/ч	542357	
Толщина нарезки 5,0 x 5,0 мм, производительность ок. 200 кг/ч	542350	
Толщина нарезки 5,0 x 7,0 мм, производительность ок. 230 кг/ч	542356	
Толщина нарезки 7,0 x 7,0 мм, производительность ок. 230 кг/ч	542351	
Толщина нарезки 7,0 x 10,0 мм, производительность ок. 230 кг/ч	542352	
<b>Регулируемый ножевой диск</b>		
для мелкой и крупной нарезки зелени, лука, огурцов, цукини, сельдерея, красной свеклы, различных фруктов и т. д.		
0–8 мм с регулировкой, с шагом 0,5 мм,		
Гладкий нож, производительность ок. 200–450 кг/ч	542315	
Зубчатый нож, производительность ок. 200–450 кг/ч	542316	

Тип ножа	Арт. №	Рисунок
<b>Дисковые терки для сырых овощей и сыра,</b> для натирания сырых овощей и фруктов на салат, для мелкого натирания сыра		
Толщина нарезки 1,5 мм, производительность ок. 150 кг/ч	542332	
Толщина нарезки 2,0 мм, производительность ок. 200 кг/ч	542339	
Толщина нарезки 2,8 мм, производительность ок. 230 кг/ч	542342	
Толщина нарезки 3,0 мм, производительность ок. 230 кг/ч	542340	
Толщина нарезки 3,5 мм, производительность ок. 370 кг/ч	542343	
Толщина нарезки 4,0 мм, производительность ок. 370 кг/ч	542341	
<b>Дисковые терки для шницеля и сыра,</b> для нарезки тонкими ломтиками любых продуктов, для натирания сыра		
Толщина нарезки 5,0 мм, производительность ок. 450 кг/ч	542345	
Толщина нарезки 6,0 мм, производительность ок. 450 кг/ч	542346	
Толщина нарезки 7,0 мм, производительность ок. 450 кг/ч	542347	
Толщина нарезки 9,0 мм, производительность ок. 450 кг/ч	542348	
<b>Дисковая терка для картофеля</b> для натирания сырого картофеля, корнеплодов, твердых сортов сыра и т. д.		
Тонкая, толщина нарезки 3,0 мм, производительность ок. 400 кг/ч	542330	
Крупная, толщина нарезки 4,0 мм, производительность ок. 400 кг/ч	542331	
<b>Диск фасонной резки</b> для декоративной волнистой нарезки овощей		
Толщина нарезки 4,0 мм, производительность ок. 250 кг/ч	542369	
<b>Регулируемый диск фасонной резки</b> Для волнистой нарезки овощей, таких как сельдерей, красная свекла, морковь и т. д.		
Толщина нарезки 3,0 x 8,0 мм, производительность ок. 200–450 кг/ч	542365	

**Инструкция по эксплуатации**  
**Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина**  
**HU 1020-2 / HU 1020-2H**  
**Приложение**



Тип ножа	Арт. №		Рисунок
<b>Приспособление для нарезания кубиками WSE</b> состоит из решетки для нарезания кубиками, ножедержателя, пробойника для чистки, для нарезания кубиками клубнеплодных и корнеплодных овощей, а также различных фруктов.			
	Специальный алюминиевый сплав	Высококачественная сталь	
8 x 8 x 10 мм, производительность ок. 300 кг/ч	542219	542380	
10 x 10 x 10 мм, производительность ок. 300 кг/ч	542132	542382	
16 x 16 x 10 мм, производительность ок. 300 кг/ч	542231	542384	
20 x 20 x 10 мм, производительность ок. 300 кг/ч	542232	542386	
<b>Дополнительно можно приобрести:</b>			
	Специальный алюминиевый сплав	Высококачественная сталь	
Решетка для нарезания кубиками 8 x 8 x 10 мм	542222	542381	
Решетка для нарезания кубиками 10 x 10 x 10 мм	542223	542383	
Решетка для нарезания кубиками 16 x 16 x 10 мм	542225	542385	
Решетка для нарезания кубиками 20 x 20 x 10 мм	542224	542387	
<b>Стойка для дисков SST</b>		542359	
для расположения и хранения 6 дисков и приспособления для нарезания кубиками			

## 11.2 Набор цилиндров высокопроизводительной универсальной большой кухонной машины HU 1020-2 / HU 1020-2H

Тип ножа	Арт. №	Рисунок
<b>Цилиндрические терки для картофеля</b> для натирания сырого картофеля для приготовления клецок, картофельных оладий и т. д.		
Толщина нарезки/зуб 3 x 3 мм, производительность ок. 300 кг/ч	542139	
<b>Цилиндры для сырых пищевых продуктов</b> для тончайшего нарезания сырых фруктов и овощей на салат.		
Толщина нарезки 1,5 мм, производительность ок. 150 кг/ч	542526	
Толщина нарезки 2,8 мм, производительность ок. 350 кг/ч	542520	
Толщина нарезки 3,5 мм, производительность ок. 500 кг/ч	542521	
Толщина нарезки 4,0 мм, производительность ок. 500 кг/ч	542522	
<b>Шинковочные цилиндры</b> для нарезки тонкими ломтиками разных овощей и фруктов		
Толщина нарезки 5,0 мм, производительность ок. 800 кг/ч	542510	
Толщина нарезки 6,0 мм, производительность ок. 850 кг/ч	542513	
Толщина нарезки 7,0 мм, производительность ок. 900 кг/ч	542511	
Толщина нарезки 9,0 мм, производительность ок. 950 кг/ч	542514	
Толщина нарезки 10,0 мм, производительность ок. 1000 кг/ч	542512	
Толщина нарезки 13,0 мм, производительность ок. 1000 кг/ч	542515	
<b>Цилиндрические терки для очень тонкого натирания</b> для тонкого натирания сухого хлеба и булочек, ядер орехов, миндаля, цукатов из апельсиновой и лимонной корки и т. д.		
Толщина нарезки 2,0 мм, производительность ок. 300 кг/ч	542147	
<b>Цилиндрические терки</b> для натирания сыра, миндаля, орехов, сухого хлеба и т. д.		
Толщина нарезки 2,0 мм, производительность ок. 300 кг/ч	542146	
Толщина нарезки 3,0 мм, производительность ок. 350 кг/ч	542144	
Толщина нарезки 4,0 мм, производительность ок. 500 кг/ч	542145	
<b>Цилиндрические терки для сыра, усиленные</b>		
Толщина нарезки 3,0 мм, производительность ок. 300 кг/ч	542524	
Толщина нарезки 3,5 мм, производительность ок. 310 кг/ч	542523	
Толщина нарезки 4,0 мм, производительность ок. 350 кг/ч	542507	
Толщина нарезки 5,0 мм, производительность ок. 380 кг/ч	542509	
Толщина нарезки 7,0 мм, производительность ок. 400 кг/ч	542508	

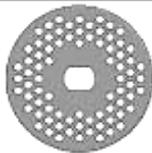
**Инструкция по эксплуатации**  
**Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина**  
**HU 1020-2 / HU 1020-2H**  
**Приложение**



Тип ножа	Арт. №	Рисунок
<b>Цилиндры для перетирания и приготовления пюре</b> для приготовления супов, соусов, картофельного пюре, яблочного мусса и т. д.		
Диаметр отверстий 1,0 мм, производительность ок. 250 кг/ч	542140	
Диаметр отверстий 1,5 мм, производительность ок. 300 кг/ч	542540	
Диаметр отверстий 2,0 мм, производительность ок. 350 кг/ч	542541	
Диаметр отверстий 3,0 мм, производительность ок. 500 кг/ч	542542	
<b>Цилиндры для нарезания соломкой</b> преимущественно для нарезания соломкой корнеплодных овощей		
Толщина нарезки 3,5 x 3 мм, производительность ок. 400 кг/ч	542543	
Толщина нарезки 6 x 5,5 мм, производительность ок. 500 кг/ч	542544	
<b>Цилиндрические терки</b> для натирания сырого картофеля для приготовления клецок и т. д.		
Толщина нарезки 2,0 x 2,0 мм, производительность ок. 500 кг/ч	542525	
<b>Цилиндры для нарезки «жюльен»</b>		
Толщина нарезки 2,5 x 2,0 мм, производительность ок. 350 кг/ч	542545	

### 11.3 Принадлежности к волчку для измельчения мяса и овощей

К волчку для измельчения мяса и овощей FW 82 GSF S могут быть поставлены следующие принадлежности:

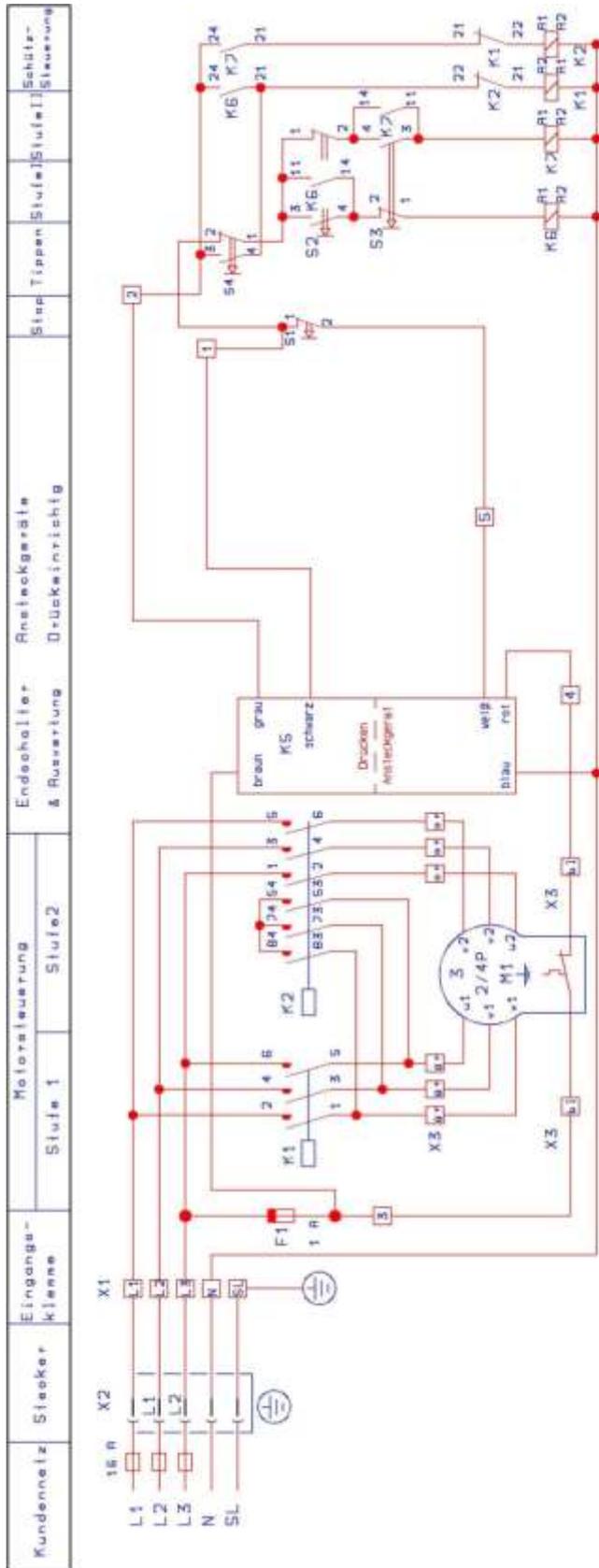
Наименование	Арт. №	Примерное изображение
Трубка для приготовления колбас	543264	
Насадка-шприц для выдавливания	542261	
Первая ножевая решетка для предварительного измельчения $\varnothing$ 82 мм	543266-L&W	
Ножевая решетка (кодированная) 2,0 мм	543268-L&W	
Ножевая решетка (кодированная) 3,0 мм	543269-L&W	
Ножевая решетка (кодированная) 5,0 мм	543270-L&W	
Ножевая решетка (кодированная) 7,8 мм	543271-L&W	
Ножевая решетка 13,0 мм	543272-L&W	
Крестовидный нож $\varnothing$ 82 мм	543267-L&W	
Вставное кольцо (кодированное) 18 мм	543045	
Вставное кольцо (кодированное) 36 мм	543048	
Паштетный диск 3 мм	542753	
Пестик	543046	
Выемочный крюк	543035	
Порционное устройство PE	542260	

К волчку для измельчения мяса и овощей R 70 могут быть поставлены следующие принадлежности:

Наименование	Арт. №	Примерное изображение
Трубка для приготовления колбас	543263	
Насадка-шприц для выдавливания	542263	
Первая ножевая решетка для предварительного измельчения 70 мм	543775-L&W	
Ножевая решетка (кодированная) 2,0 мм	543777-L&W	
Ножевая решетка (кодированная) 3,0 мм	543778-L&W	
Ножевая решетка (кодированная) 4,5 мм	543779-L&W	
Ножевая решетка (кодированная) 6,0 мм	543780-L&W	
Ножевая решетка (кодированная) 7,8 мм	543781-L&W	
Крестовидный нож	543776-L&W	
Подкладное кольцо (кодированное) 15 мм	543783	
Выемочный крюк	543774	
Пестик	543046	

## 11.4 Электрическая схема

### 11.4.1 Узел привода АЕ 20-2



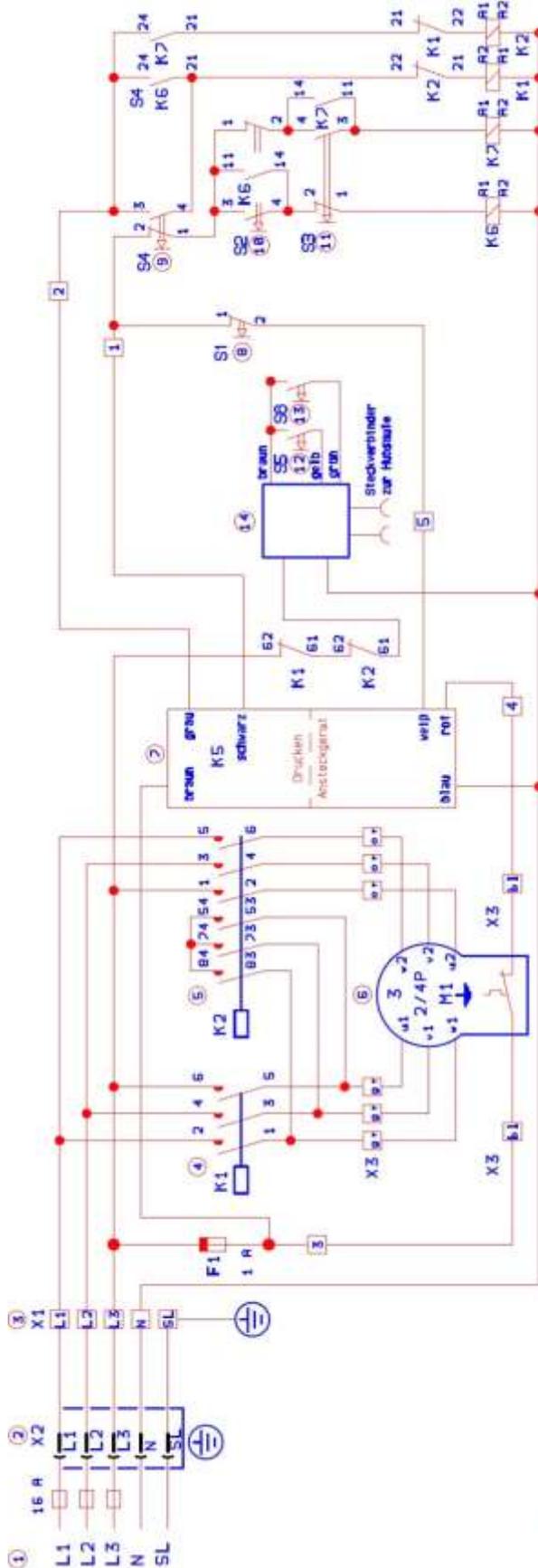
S7 Ansteckgerät allgewein  
 offen - kein Gerät angeteakt  
 geschlossen - Gerät angeteakt

S8 Druckklappe  
 offen  
 geschlossen - Klappe geschlossen

S9 Erkennung Arbeitgehäuse  
 offen - kein Arbeitgehäuse für abschaltbaren Schneidaufsatz  
 angeteakt  
 (kein Gerät oder ein Gerät ohne Abschalttechnik angeteakt)  
 geschlossen - Arbeitgehäuse für abschaltbaren Schneidaufsatz angeteakt

Die Endschalter arbeiten auf magnetischer Basis und sind deshalb im Strömplan nicht dargestellt.

11.4.2 Узел привода АЕ 20-2Н



- ① Kundennetz
- ② Stecker
- ③ Eingangeleuse
- ④ Motorsteuerung Stufe1
- ⑤ Motorsteuerung Stufe2
- ⑥ Motor mit Thermoschutzschalter
- ⑦ Endschalter Ansteckgeräts und Auswertung Drückeinrichtung
- ⑧ Stop
- ⑨ Tippen
- ⑩ Stufe 1
- ⑪ Stufe 2
- ⑫ Hubbedule auf
- ⑬ Hubbedule ab
- ⑭ Trafo

- S7 Ansteckgerät allgesein  
 offen - kein Gerät angeschlossen  
 geschlossen - Gerät angeschlossen
- S8 Druckklappe - Klappe offen  
 geschlossen - Klappe geschlossen
- S9 E-Kennung R-Beilegehubse  
 offen - kein R-Beilegehubse  
 angesteckt  
 (kein Gerät oder ein Gerät ohne Abschalttechnik angesteckt)  
 geschlossen - R-Beilegehubse für schaltbaren Schneidaufsatz angesteckt

Die Endschalter arbeiten auf augenichtlicher Basis und sind deshalb im Strahlplan nicht dargestellt.



**11.5 Декларация соответствия требованиям ЕС согласно директиве по машинам 2006-42-EG**

**Декларация о соответствии стандартам ЕС  
в соответствии с Директивой по машинам 2006/42/EG**

**Фирма-изготовитель:** FEUMA Gastromaschinen GmbH  
Wehrstraße 24  
04639 Gößnitz / Germany

**настоящим заявляет, что описанные ниже машины:**

<b>Изготовитель</b>	<b>ТИП</b>
* Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина	HU 1020-2
* Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина (с регулируемой высотой)	HU 1020-2H
* Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина (шкаф машины)	HU 1020-2E
* Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина (шкаф машины, выдвижной)	HU 1020-2A / M
* Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина	HU 1030-H
* Универсальная кухонная машина	SUPRA 6e
* Машина для переработки овощей (230 В / 400 В)	GVM 210
* Волчок для измельчения мяса, устанавливаемый на стол	TW-H 82
* Волчок для измельчения мяса, устанавливаемый на стол	TW-R 70
* Волчок для отделения мяса, устанавливаемый на стол	T-SWF 82-1
* Универсальный настольный приводной механизм (для мясорыхлителя / тендерайзера / полоскорезки)	TFS
* Комбинация универсального настольного приводного механизма (для мясорыхлителя / тендерайзера / полоскорезки и волчка для мяса)	TW 70/TFS
* Машина для очистки кожуры, удаления сердцевин и разделения яблок	ASETM
* Машина для очистки кожуры, удаления сердцевин и порезки на дольки яблок	ASETSM

**соответствуют положениям вышеупомянутой Директивы ЕС.**

Управление машинами реализовано таким образом, что управляющий сигнал, важный с точки зрения техники безопасности, в достаточной мере защищен от воздействия помех.

Gößnitz, 07.05.2020

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Д-р Майк Дёринг (Dr. Maik Döring)

Руководитель

## 11.6 Сертификат испытаний GS

Zertifikat  
Nr. **NV 18257**  
vom 13.12.2018



### GS-Zertifikat

Name und Anschrift des Zertifikatsinhabers: (Auftraggeber)	<b>FEUMA Gastromaschinen GmbH</b> Wehrstraße 24 04639 Gößnitz
Produktbezeichnung:	<b>Universalküchenmaschinen</b> <b>Hochleistungs-Universal-Küchenmaschinen</b>
Typ:	HU 1020-2, HU 1020-2E, HU 1020-2H, HU 1020-2M
Prüfgrundlage:	GS-NV 2:2017/09 Prüfgrundsätze für Nahrungsmittelmaschinen
Zugehöriger Prüfbericht:	Prüfbericht zum Zertifikat NV 18257
Weitere Angaben:	Das Zertifikat bezieht sich auf die im zugehörigen Prüfbericht beschriebene Ausführung des Produkts. Nachfolgebescheinigung zu derjenigen mit der Prüfnummer NV 13201.

Das geprüfte Baumuster stimmt mit den in § 21 Absatz 1 des Produktsicherheitsgesetzes genannten Anforderungen überein. Der Zertifikatsinhaber ist berechtigt, das umseitig abgebildete GS-Zeichen an den mit dem geprüften Baumuster übereinstimmenden Produkten anzubringen. Der Zertifikatsinhaber hat dabei die umseitig aufgeführten Bedingungen zu beachten.

Dieses Zertifikat einschließlich der Berechtigung zur Anbringung des GS-Zeichens ist gültig bis einschließlich:

**12.12.2023**

Weiteres über die Gültigkeit, eine Gültigkeitsverlängerung und andere Bedingungen regelt die Prüf- und Zertifizierungsordnung.





**Инструкция по эксплуатации  
Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина  
HU 1020-2 / HU 1020-2H  
Приложение**

---

# Контакт

## Форма для связи



Размеры, вес, а также данные о производительности являются приблизительными. Мы не несем никакой ответственности за технические изменения и ошибки при печати.  
Dimensions, weights and performance data are circa information. No liability is assumed for technical change or printing error.

## FEUMA Gastromaschinen GmbH

Wehrstraße 24  
04639 Gößnitz  
GERMANY

Центральный офис | central office  
+49 34493 21555

Отдел сбыта | sales back office  
+49 34493 716058

Отдел обслуживания клиентов | customer service  
+49 34493 716057

Факс: +49 34493 21414  
[info@feuma.de](mailto:info@feuma.de)  
[www.feuma.de](http://www.feuma.de)

