

FEUMA Gastromaschinen GmbH



Универсальный привод

SUPRA 6e

Руководство по эксплуатации.





Введение

Уважаемый покупатель,

с приобретением Универсального привода фирмы «FEUMA», Вы также приобрели наши гарантии высокой производительности и длительного срока службы.

Данное руководство по эксплуатации содержит сведения, которые нужно учитывать для правильной установки, обслуживания и ухода за поставленным устройством.

Мы не можем принять на себя гарантийные обязательства за ущерб, который нанесён в результате ненадлежащих установки, ввода в эксплуатацию, либо обслуживания.

Данная документация предназначена исключительно для нашего круга клиентов, и поэтому её нельзя без разрешения тиражировать, распространять или предоставлять третьим лицам для целей конкуренции ни полностью, ни по частям.

Руководство по эксплуатации не даёт указаний по ремонтным работам. Обращайтесь, пожалуйста, в этих случаях в Ваши специализированные торговые организации или наши сервисные службы.

Все наши изделия постоянно совершенствуются, поэтому данное руководство действительно в общем случае, до той степени, до которой Ваше устройство соответствует описанию.

Все компоненты машин изготовлены согласно современному уровню техники и соответствуют действующим требованиям безопасности и санитарно-гигиенических норм.

Вся в целом машинная система соответствует действующим нормам ЕС (Европейского Союза). Это подтверждается наличием символа «CE» на приводном блоке. Сертификат соответствия прилагается.

Технические изменения и дальнейшие разработки контролируются для наших покупателей контрольными учреждениями Профсоюза пищевой промышленности и предприятий общественного питания (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten).

Таким образом, Вы всегда можете быть уверены в том, что обладаете устройством, соответствующим новейшему стандарту безопасности.

Если при каких-либо обстоятельствах Вы продаете свой Универсальный привод, обязательно передайте новому владельцу данное руководство по эксплуатации. Пожалуйста, сообщите нам адрес нового владельца, чтобы в случае необходимости мы могли известить его о технических изменениях в плане требований безопасности.

Описание

Данный Универсальный привод пригоден для самых различных видов переработки пищевых продуктов в кухнях предприятий общественного питания. Его область применения соответствует 30-200 порциям пищи в день. Обширный ассортимент принадлежностей обеспечивает для Вас возможность выбора следующих технологических операций:

- резка, измельчение на тёрке, шинкование;
- нарезка кубиками различного размера;
- перемешивание, взбивание, замешивание с помощью 10-литрового универсального устройства;
- измельчение на мясорубке мяса и овощей;
- обработка (размягчение) бифштексов, нарезка полосками;
- размалывание маковых семян.



Общие указания по технике безопасности

- С точки зрения безопасности данный Универсальный привод изготовлен в соответствии с современным уровнем техники. Однако машина может стать источником опасности, если она неправильно установлена или подключена. Обслуживающий персонал должен быть обучен обращению с машиной. Технические изменения или ненадлежащее использование недопустимы.
- Ремонтные работы на данной машине разрешается выполнять только специалистам, имеющим соответствующий допуск, при соблюдении всех правил техники безопасности. Данное руководство по эксплуатации не является руководством по ремонту.
- Имеющиеся устройства безопасности нельзя ни изменять, ни снимать. Преднамеренные изменения освобождают изготовителя от любой ответственности за продукт.
- Каждый раз перед началом работы нужно проверять предохранительные устройства.
- Сетевой кабель нужно прокладывать так, чтобы не было опасности его повреждения или опасности споткнуться об него.
- Работы по смене оснастки следует проводить исключительно на остановленной машине.
- Перед каждым ремонтом или чисткой нужно вынуть сетевой штекер из розетки.
- При нанесении ущерба из-за неправильного обращения, применения не по назначению или в случае повреждений, причина которых однозначно проистекает из ошибок обслуживающего персонала, претензии на гарантийное обслуживание теряют свою силу.
- Нужно следить за тем, чтобы машина была установлена в безопасном месте.
- Запрещено помещать руки в рабочие зоны включенной машины.
- Для подталкивания продуктов, предназначенных для резки, применяйте исключительно специальные толкатели, включенные для этих целей в комплект поставки. Использование кухонных приборов, таких как нож, ложка и т.п., может привести к получению травм или к повреждению системы.
- При монтаже (сборке) навесных устройств и при их чистке нужно всегда учитывать, что все инструменты имеют острые кромки и могут нанести травмы.
- Машину в сборе ни в коем случае нельзя мыть под струей воды, с использованием напорных устройств или в посудомоечных машинах.
- Для чистки следует использовать влажную тканевую салфетку и, если необходимо, немного моющего средства для мойки вручную. Отбеливающие хлорсодержащие моющие средства использовать **запрещено**.
- При возникновении видимых неисправностей или повреждений следует немедленно сообщить об этом в Вашу сервисную мастерскую.
- Пожалуйста, соблюдайте специальные указания, данные в последующих разделах.
- Данное руководство по эксплуатации нужно аккуратно хранить, а также обеспечить свободный доступ к нему для получения необходимых сведений непосредственно на рабочем месте.



Применение

Данный Универсальный привод состоит из привода, подвижно установленного в опорной раме и различных навесных приспособлений. Машина применяется в основном на кухнях гастрономических предприятий или других предприятиях общественного питания. Такая машина представляет собой рациональное средство труда для переработки пищевых продуктов, начиная уже от 30 порций в день.

Общее описание

Блок привода «АЕ 6е» подвижно закреплен в опорной раме с возможностью фиксации в трех положениях, обладает надёжным малошумным приводом. Корпус блока выполнен из нержавеющей стали.

Быстродействующий фиксатор, предназначенный для закрепления навесных устройств, обеспечивает надёжное крепление, а также возможность быстрой перенастройки основной машины.

Разнообразные дополнительные устройства присоединяются к приводному блоку и служат для дальнейшей переработки самых различных исходных продуктов.

При возникновении перегрузки приводного блока срабатывает защитный автомат, предотвращая за счёт этого повреждение приводного электродвигателя. По истечении 1-5 мин машину можно включить снова.

Благодаря продуманной технике безопасности приводной блок запускается только в том случае, если навесное устройство полностью присоединено и зафиксировано.

В зависимости от того, какое навесное устройство нужно использовать, приводной блок может быть установлен в необходимое рабочее положение.

- Для работы с универсальной овощерезкой «UGS» приводной блок откидывается в положение 45°.
- Для работы с планетарным устройством для перемешивания, взбивания и замеса «UP 10» приводной блок устанавливается в вертикальное положение.
- Для работы с мясо-овощерубкой «R 70» приводной блок устанавливается в вертикальное положение.
- Для работы со стейкером или полоскорезкой приводной блок устанавливается в вертикальное положение.
- Для работы с мельницей мака приводной блок устанавливается в вертикальное положение.

Блокировки безопасности

Данная машина оснащена двумя системами безопасности.

Первая система отвечает за безопасность работ и разблокирует пуск только после полного монтажа навесного устройства. Это обеспечивается за счёт:

- фиксации овощерезки с помощью стопорного зажима на крышке этого устройства,
- установки конусного брызгозащитного кожуха на мешалку,
- установки поддона на мясорубку,
- закрепления корпусной крышки на устройстве размола мака,
- установки кожуха на стейкер (полоскорезку).

Если во время работы одна из этих деталей или вся насадка в целом отсоединится от привода, привод сразу выключается.

Включить машину заново можно только в том случае, если насадка снова полностью собрана с приводом. Вторая система находится в универсальной овощерезке и включается нажимным механизмом.



Ввод в эксплуатацию

Установите блок привода на надёжную, жёсткую рабочую поверхность и включите его 5-контактную СЕЕ-вилку в розетку. Сетевое напряжение, имеющееся на месте подключения, должно совпадать с напряжением, указанным на фирменной табличке на машине.

Внимание! Привод со всеми насадками работает с левым вращением (против хода часовой стрелки).

Направление вращения лучше всего проверяется, если надета овощная насадка и диск-сбрасыватель. Если смотреть через основной патрубок, диск-сбрасыватель должен вращаться против хода часовой стрелки.

Перед использованием следует основательно промыть детали, контактирующие с пищевыми продуктами.

После выбора нужной насадки, устанавливают соответствующее положение приводного блока, отпустив для этого левую поворотную ручку. Поворотную ручку с конусной нажимной частью жёстко фиксируют в предусмотренной для этой цели выемке в раме.

Стопорный рычаг для закрепления насадочных устройств поворачивают вверх до фиксации. Насадочное устройство вставляют в шестигранную муфту и задвигают его в вертикальном положении до упора в направлении приводного блока. Затем насадочное устройство фиксируют, опустив зажимной рычаг. (При установке насадки нужное положение шестигранника можно найти, слегка поворачивая насадку вправо-влево.)

После установки необходимого инструмента машина готова к работе.

Выбор частоты вращения определяется в зависимости от установленного дополнительного устройства и выполняется переводом переключателя в положение „I“ или „II“.

Ступень I = 140 об/мин
Ступень II = 280 об/мин

Привод запускается кнопкой „I“ (зелёная), выключается кнопкой „0“ (красная).

Отключать привод путем отсоединения деталей дополнительных устройств не допускается.

Если приводной блок отключился из-за колебаний сетевого напряжения или срабатывания защитного автомата электродвигателя, то устройство нужно включать заново.

Автоматический пуск двигателя не допускается блокировкой повторного включения.

При выключении электродвигателя защитным автоматом, для повторного запуска нужно подождать 1- 5 минут - время остывания, обусловленное эксплуатационными характеристиками электродвигателя.

Внимание!

В случае возникновения неисправностей машину нужно обязательно сначала отключить кнопкой „0“, вынуть сетевую вилку из розетки, а затем устранять неисправность.

Работающий приводной блок с насадкой нельзя оставлять без присмотра.



Особенность

Универсальная овощерезка снабжена предохранительным выключателем, который связан с нажимным механизмом. Машина включается только в том случае, если нажимная пластина движется в рабочем диапазоне. Во время заполнения направляющего патрубка для зелени, резальный механизм остановлен. Только после того, как нажимная пластина опускается на продукт, подвергаемый резке, инструмент начинает вращаться. Эта функция повышает безопасность и делает возможным получение более высокого качества резки за счёт направляемого резания.

При работе на патрубке для резки огурцов, нажимной механизм находится в нижнем конечном положении, так, что машину можно включить. Толкатель вынимают из патрубка и после этого можно загружать продукт, подвергаемый резке. Для проталкивания разрешается применять только специальный толкатель.

Внимание!

При работе на «огуречном» патрубке для проталкивания полуфабриката нужно применять исключительно специальный толкатель. Если для этой цели используются другие предметы, существует опасность получения травмы или поломки.

Техническое обслуживание

Приводной блок не требует технического обслуживания и легко содержится в чистоте.

Специальный редуктор работает практически без износа и имеет смазку, исключающую необходимость технического обслуживания.

Внимание!

Ремонтные работы разрешается выполнять только уполномоченным сервисным мастерским. Перед проведением любых работ по обслуживанию необходимо вынуть сетевую вилку из розетки.

Чистка

Все насадочные устройства следует чистить после каждого применения.

Внимание!

Данная машина не защищена от водяных струй.
Перед детальной чисткой нужно вынуть вилку из розетки.

Внимание!

Приводной блок, планетарную редукторную головку, основание овощерезки нельзя мыть под проточной водой, с применением чистящих устройств высокого давления или посудомоечных машин. Чистку нужно проводить с помощью тканевой салфетки и, если необходимо, с использованием обычного моющего средства для мытья посуды вручную.

Все инструменты, включая мясорубку, изготовлены из нержавеющей стали или полимерного материала и их можно мыть в посудомоечной машине.

Для чистки кубикорезной решетки применяйте входящую в комплект поставки специальную чистящую гребенку.

Запрещено использовать абразивные чистящие средства (песок, металлическая мочалка и т.д.).

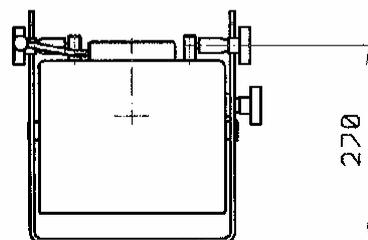
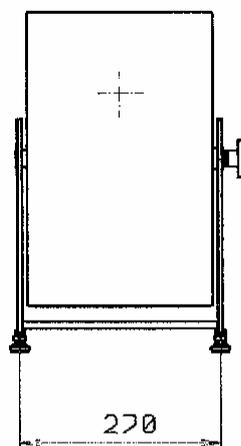
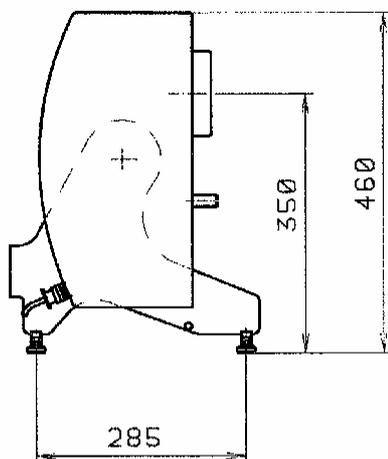
Нельзя использовать отбеливающие хлорсодержащие моющие средства.

Технические данные

Вид тока	400 В 3 ~ N 50Гц
Класс защиты	IP 54
Мощность двигателя	0,80 / 0,95 кВт
Частота вращения вала	140 / 280 об/мин
Сетевой кабель с 5-контактной CEE-вилкой	3,0 м
Вес, брутто	28 кг
Магнитное устройство безопасности	да
Защитный автомат электродвигателя	да
Соответствие CE	да
Уровень шума составляет менее 70 дБ. Измерения по DIN 45735, часть I.	

Габаритные размеры

Ширина	300 мм
Глубина	350 мм
Высота	460 мм



Универсальная овощерезка UGS

Овощерезка состоит из основания (с системой прифланцовывания и приводным валом) и крышки (с нажимным механизмом и толкателем).

Крышка навешивается на основание с помощью двух шарнирных пальцев и фиксируется стопорным рычагом с помощью нажимного ролика. Для замены инструмента крышку нужно откинуть вперёд, предварительно отпустив стопорный рычаг. (**Внимание! Сначала необходимо вынуть толкатель**).

Универсальность овощерезки достигается возможностью применения большого количества различных инструментов.

Овощерезка располагает нажимным механизмом, одновременно имеющим функцию выключателя. При повторном заполнении патрубка для зелени машина выключается за счёт открытия нажимного механизма. После опускания нажимного рычага машина автоматически включается и работает до следующего открытия.



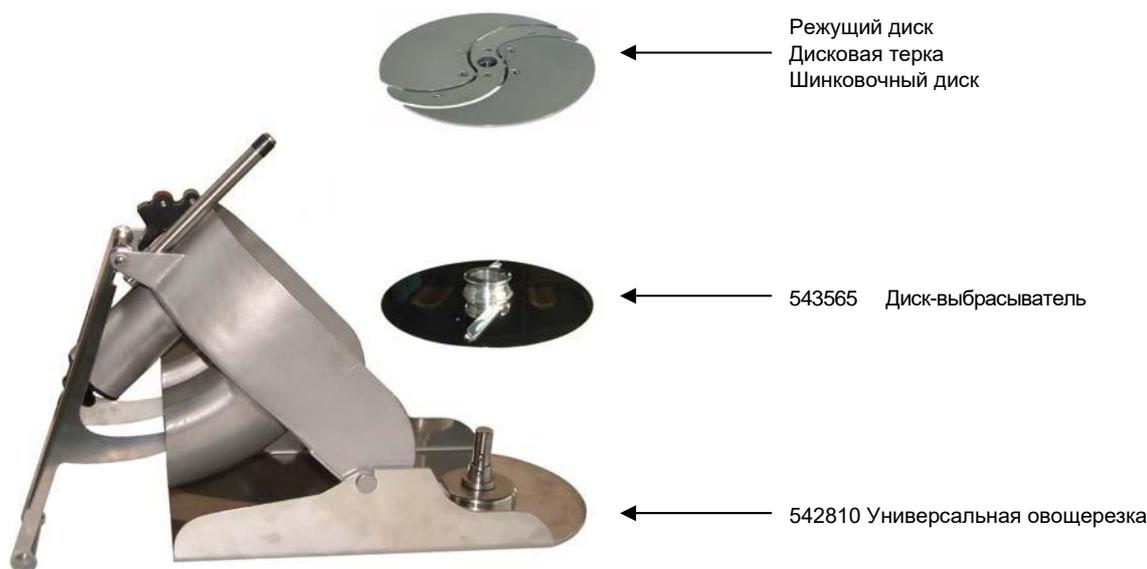
Сборка

Необходимо выполнить след. операции:

1. Развернуть и закрепить привод в положении 45° (среднее положение).
2. Установить на привод и зафиксировать основание овощерезки.
3. Навесить крышку на основание и открыть её.
4. Насадить диск-выбрасыватель (кольцом к оператору)
5. Установить инструмент.
6. Закрыть и зафиксировать крышку.
7. Установить толкатель.

Установка всех дисков

1. сначала установить диск-выбрасыватель накатным кольцом вверх;
2. затем установить выбранный режущий диск.
3. крышку овощерезки закрыть и замкнуть
4. разборку проводить в обратном порядке

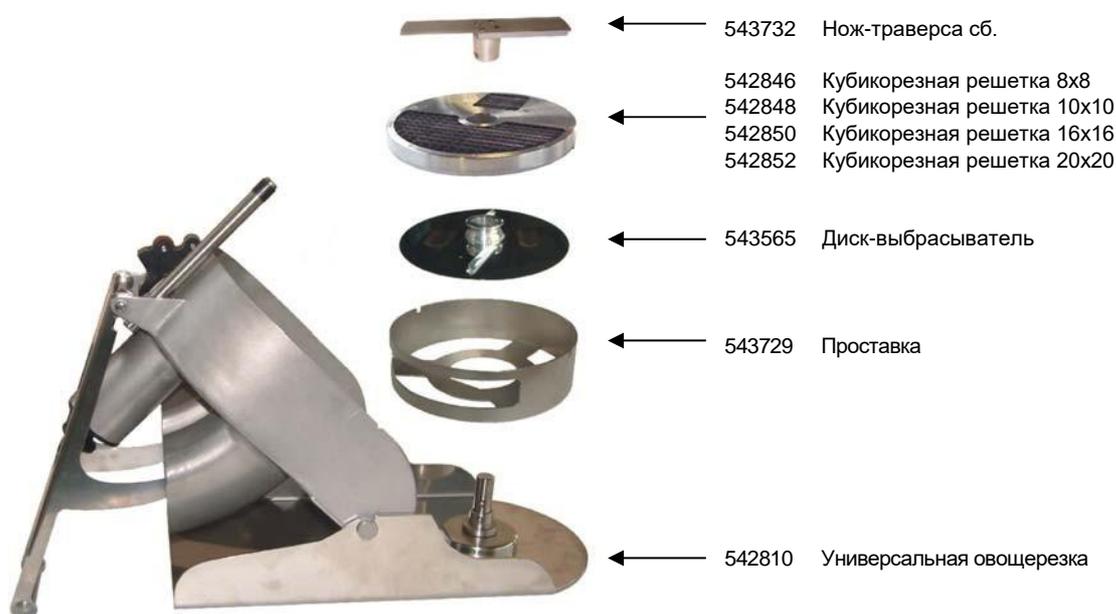


Внимание!

Всегда проверяйте, что бы диск-выбрасыватель был установлен правильно (кольцом к оператору)

Установка устройства резки кубиками:

1. Сначала установить проставку на основание овощерезки,
2. Затем надеть диск-выбрасыватель,
3. Закрепить кубикорезную решетку в проставке. Внимание! Выступ решетки должен лечь в паз проставки.
4. После этого установить нож-траверсу и зафиксировать его, провернув вправо (по часовой стрелке) на ведущем валу.
5. Закрыть крышку овощерезки и зафиксировать её.
6. Демонтаж производится в обратном порядке. Нож-траверса освобождается поворотом на валу влево (против часовой стрелки) и вынимается вверх, при этом брать его нужно за незаточенную часть.



Установка протирочного устройства

1. сначала установить проставку на основание овощерезки,
2. затем насадить диск-выбрасыватель,
3. установить счищающий скребок на диск-выбрасыватель,
4. теперь установить протирочную вставку в сборе в проставку. Внимание! Выступ на протирочной вставке должен войти в паз проставки,
5. только теперь насадить протирочную лопасть и застопорить ее, вращением по часовой стрелке на валу,
6. закрыть и зафиксировать крышку овощерезки.
7. Демонтаж производится в обратном порядке. Протирочная лопасть освобождается поворотом на приводном валу влево (против часовой стрелки) и вынимается вверх.



Для работ в комплекте с Универсальной овощерезкой может использоваться следующий инструмент:

Ассортимент дискового инструмента

• Режущие диски

для шинкования зелени, лука, огурцов, редиса и т. д.

толщина реза 1,0 мм, производительность ок. 75 кг/час

толщина реза 2,0 мм, производительность ок.150 кг/час

толщина реза 4,0 мм, производительность ок. 200 кг/час

№ Арт.

542815

542816

542817



• Режущие диски с серповидными ножами

для резки мягких продуктов, таких как томаты, вареный картофель, лук и т.д.

толщина реза 2,5 мм, производительность ок. 100 кг/час

толщина реза 4,0 мм, производительность ок. 150 кг/час

542811

542812



• Режущие диски с регулируемой толщиной реза

для тонкой или грубой резки зелени, огурцов, лука и т.д.

зазор в пределах 0-8 мм, шаг установки через 1 мм

гладкий нож, производительность 100-200 кг/час

затупленный нож, производительность 100-200 кг/час

542820

542821



• Диски резки соломкой

для переработки продуктов имеющих клубневидную форму, например, картофеля, кольраби, сельдерея, моркови и т.д.

2,0 x 2,5 мм, производительность ок. 50 кг/ч

3,5 x 3,5 мм, производительность ок. 75 кг/ч

5,0 x 5,0 мм, производительность ок.100 кг/ч

5,0 x 7,0 мм, производительность ок.120 кг/ч

7,0 x 7,0 мм, производительность ок.120 кг/ч

7,0 x 10 мм, производительность ок.150 кг/ч

542823

542824

542825

542826

542827

542828



• Диски фасонной резки

для резки корнеплодов - сельдерея, красной свеклы, моркови и т.д. в виде волнообразных ломтиков.

толщина реза 4,0 мм производительность ок. 120 кг/час

542819



• Тёрка дисковая

для измельчения фруктов, овощей, сыра, твердой выпечки

величина кромок 2,0 мм, производительность ок. 50 кг/час

величина кромок 3,0 мм, производительность ок. 75 кг/час

величина кромок 4,0 мм, производительность ок.100 кг/час

542832

542830

542831





- **Тёрка дисковая сырых продуктов**

для тонкого шинкования сырых овощей, фруктов

для приготовления салатов

величина кромок 2,0 мм, производительность ок. 50 кг/час 542833

величина кромок 3,0 мм, производительность ок.100 кг/час 542836

величина кромок 4,0 мм, производительность ок.120 кг/час 542837



- **Тёрка дисковая корнеплодов**

для строгания плодов клубневидной формы –
моркови, кольраби, картофеля, сельдерея и др.

величина кромок 6,0 мм, производительность ок.200 кг/час 542838

величина кромок 9,0 мм, производительность ок.220 кг/час 542839



- **Тёрка дисковая картофеля**

для измельчения сырого картофеля для
приготовления картофельных оладий, клёцек и т.д.

размер кромок 3x3x5 мм, производительность ок.100 кг/час 542841



- **Тёрка дисковая для картофельных оладий**

для измельчения сырого картофеля для приготовления
картофельных оладий, клёцек и т.д.

542842



- **Устройство нарезки кубиками**

Комплект состоит из кубикорезной решетки,
ножа-траверсы, специального толкателя и проставки

8 x 8 x 8 мм, производительность ок.150 кг/ч 542845

10 x 10 x 8 мм, производительность ок.150 кг/ч 542847

16 x 16 x 8 мм, производительность ок.150 кг/ч 542849

20 x 20 x 8 мм, производительность ок.150 кг/ч 542851



- **Кубикорезная решетка**

Применяется в составе устройства нарезания кубиками

8 x 8 мм 542846

10 x 10 мм 542848

16 x 16 мм 542850

20 x 20 мм 542852



- **Протирочное устройство**

Состоит из протирочной вставки, протирочной лопасти,
счищающего скребка. Для приготовления полуфаб-
рикатов супов, соусов, пюре, яблочных муссов и т.д.

отв. Ø 1,5 мм, производительность ок.110 кг/час 542860

отв. Ø 2,0 мм, производительность ок.120 кг/час 542862

отв. Ø 3,0 мм, производительность ок.150 кг/час 542864





• Протирочная вставка

к протирочному устройству
диаметр отв. 1,5 мм
диаметр отв. 2,0 мм
диаметр отв. 3,0 мм

542861

542863

542865



• Терочно- протирочная насадка

используется в составе универсальной овощерезки UGS
только для операций измельчения на терке и пюрирования

542855



• Терочное устройство

применяется только в составе терочно- протирочной насадки,
состоит из проставки, терочной вставки и терочной лопасти,
Для измельчения орехов, миндаля, черствой выпечки и т.д.
величина кромки 2,0 мм, не заострено ок. 50 кг/час
величина кромки 3,5 мм, заострено ок.90 кг/час

542866

542868



• Терочная вставка

Используется только в составе терочного устройства
величина кромки 2,0 мм, не заострено
величина кромки 3,5 мм, заострено

542867

542869



Чистка

Внимание! При монтаже-демонтаже и чистке дисковых ножей, а также ножа-траверсы существует опасность порезаться об острые кромки.

- Все инструменты можно мыть в посудомоечной машине.
- Для мойки основания с ведущим валом ни в коем случае нельзя применять посудомоечную машину. Иначе, в дальнейшем, это вызывает разрушение подшипников вала. Очистку проводят влажной тканевой салфеткой и стандартным моющим средством для мойки вручную.
- Нельзя использовать абразивные царапающие чистящие средства.
- Все режущие инструменты после очистки хорошо просушить.

Терочно-протирочная насадка

При наличии Универсальной овощерезки, Вы имеете возможность применения терочно-протирочной насадки. Выполненная из нержавеющей стали насадка навешивается посредством двух шарниров на основание универсальной овощерезки и фиксируется с помощью магнитодержателя. Как это известно по Универсальной овощерезке, данная насадка также использует двойную блокирующую систему безопасности. При открывании крышки для дозаполнения продуктом, привод машины отключается.

Данная насадка в комплекте с протирочной вставкой 1,5 / 2,0 или 3,0 мм может использоваться для приготовления больших объемов картофельного пюре, а также в комплекте с терочной вставкой 2,0 или 3,5 мм для измельчения орехов, миндаля, черствой выпечки и прочих подобных продуктов.



Сборка

Необходимо выполнить след. операции:

1. Развернуть и закрепить привод в положении 45° (среднее положение).
2. Установить UGS на привод и зафиксировать основание овощерезки.
3. Навесить насадку на основание и перевести в открытое положение.
4. Установить инструмент.
5. Насадку закрыть и замкнуть.

Установка протирочного устройства

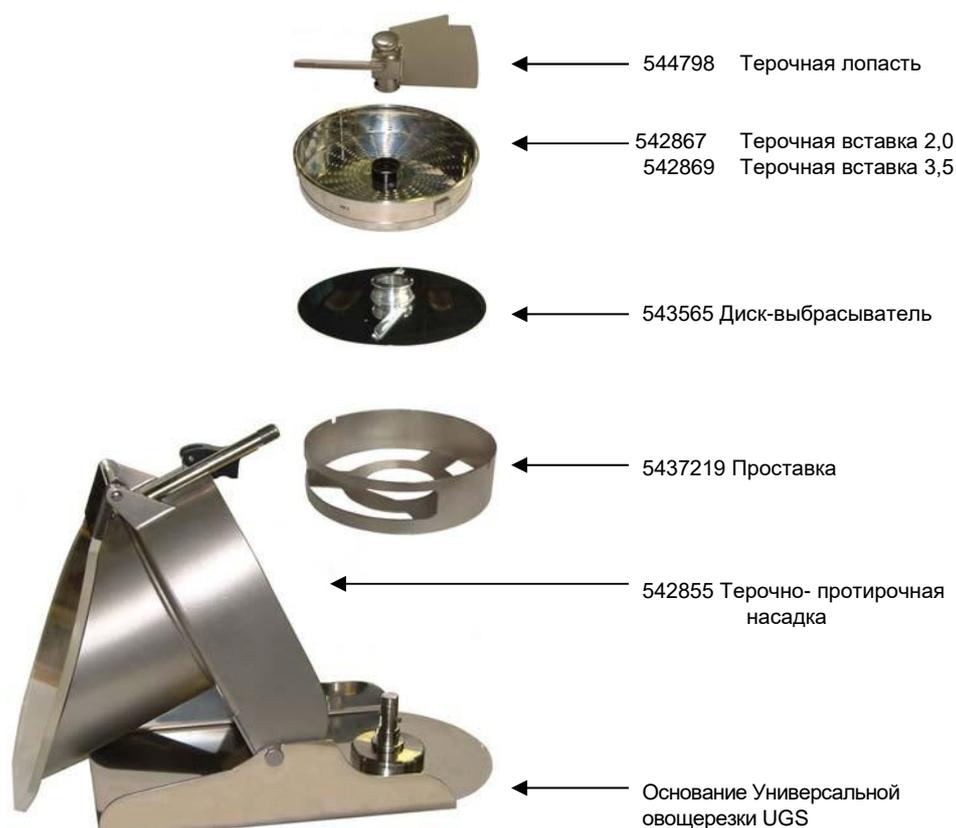
1. сначала установить проставку на основание овощерезки
2. затем насадить диск-выбрасыватель (кольцом к оператору)
3. установить счищающий скребок на диск-выбрасыватель
4. теперь установить протирочную вставку в сборе в проставку. **Внимание!** Выступ на протирочной вставке должен войти в паз проставки
5. только теперь насадить протирочную лопасть и застопорить ее, вращением по часовой стрелке на валу
6. терочно- протирочную насадку закрыть и зафиксировать
7. демонтаж производится в обратном порядке. Протирочная лопасть освобождается поворотом на приводном валу влево (против часовой стрелки) и вынимается вверх.



Установка терочного устройства

1. сначала установить проставку на основание овощерезки
2. затем насадить диск-выбрасыватель (кольцом к оператору)
3. теперь установить терочную вставку в сборе в проставку. **Внимание!** Выступ на протирочной вставке должен войти в паз проставки
4. только теперь насадить терочную лопасть и застопорить ее, вращением по часовой стрелке на валу
5. терочно-протирочную насадку закрыть и зафиксировать
6. демонтаж проводится в обратном порядке. Терочная лопасть освобождается поворотом на приводном валу влево (против часовой стрелки) и вынимается вверх.

Внимание! При данном варианте счищающий скребок устанавливать не нужно.



Чистка

- Все инструменты можно мыть в посудомоечной машине.
- Для мойки основания с ведущим валом ни в коем случае нельзя применять посудомоечную машину. Иначе, в дальнейшем, это вызывает разрушение подшипников вала. Очистку проводят влажной тканевой салфеткой и стандартным моющим средством для мойки вручную
- Нельзя использовать абразивные чистящие средства.



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Мясо-, овощерубка «R 70»

Мясо-овощерубка R70 изготовлена полностью из высококачественной нержавеющей стали, снабжена магнитной защитной блокировкой – мясорубка начинает работать только после установки чаши.

В комплект мясо-овощерубки входят:

- чаша из нержавеющей стали;
- толкатель;
- предварительный нож системы «Unger», Ø 70 мм;
- крестообразный нож системы «Unger», Ø 70 мм;
- перфорированный диск 4,5 мм системы «Unger», Ø 70 мм;
- кольцо-проставка, 15 мм, Ø70 мм;
- крючок для выемки шнека.



Подготовка к работе

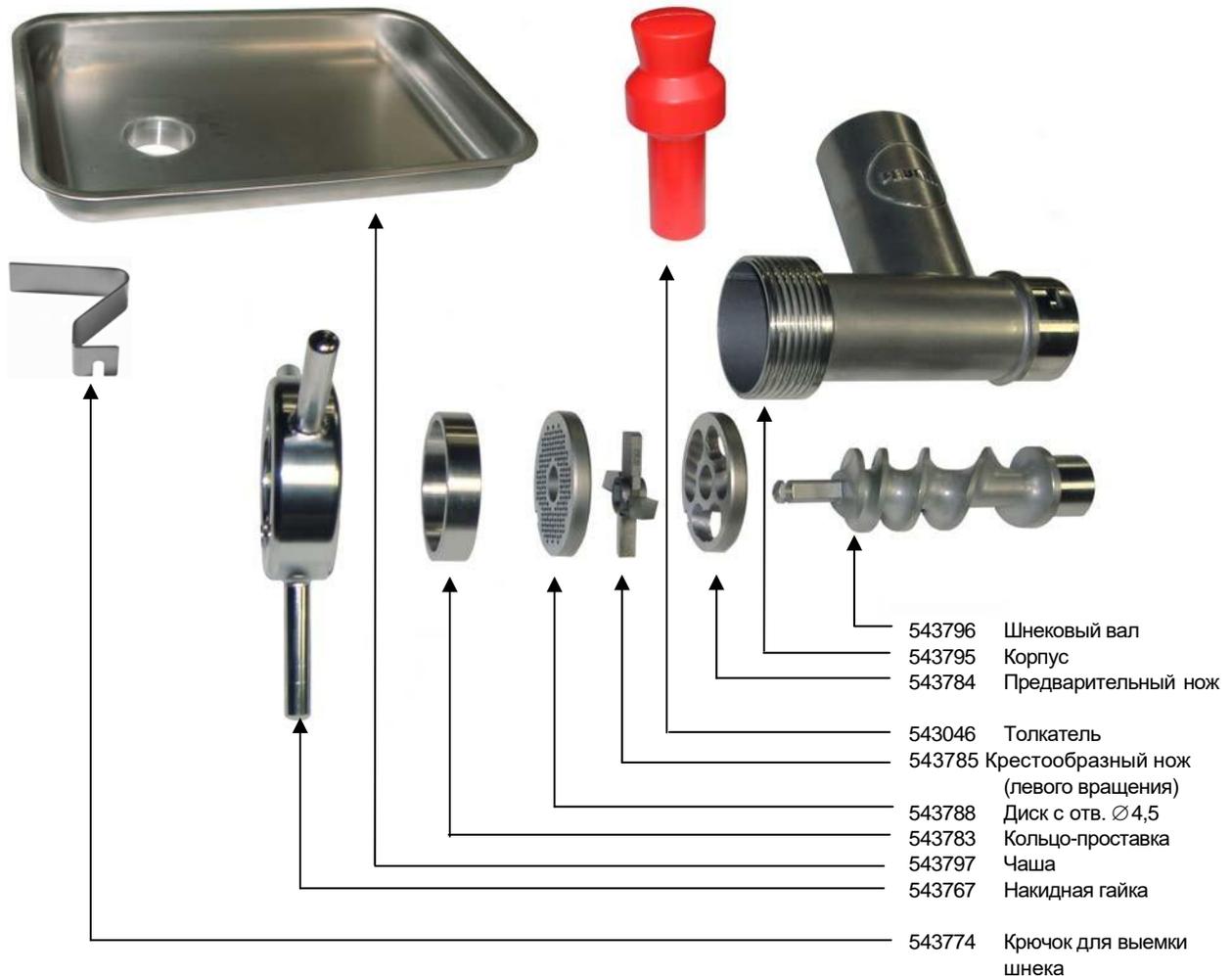
Необходимо выполнить следующие операции:

1. Установить и закрепить блок привода в вертикальном положении.
2. Вставить корпус мясорубки в привод и зафиксировать его.
3. Установить шнековый вал в корпус, при этом, слегка проворачивая его, чтобы найти нужное положение шестигранника.
4. Вставить предварительный нож, режущая кромка должна быть обращена вперёд к оператору.
5. Установить крестообразный нож, режущие кромки должны быть направлены против хода часовой стрелки.
6. Установить перфорированный диск (нельзя использовать диски с отверстиями более 7,8 мм).
7. Установить кольцо-проставку.
8. Навернуть накидную гайку, слегка притянуть, а затем отпустить на 1/8 оборота.
9. Установить чашу.

Мясорубка готова к работе только после установки чаши.



FEUMA Gastromaschinen GmbH



Внимание!

Не рекомендуется давать работать мясорубке вхолостую. При подготовке к работе следует навернуть накладную гайку, слегка притянуть, а затем отпустить на 1/8 оборота.

Внимание!

Нельзя использовать перфорированные диски с отверстиями диаметром более 7,8 мм. Нельзя работать без перфорированного диска. Во время работы мясорубки не допускайте, чтобы руки попадали в резочный отсек. Существует значительная опасность получения травмы.

Для переработки мясных продуктов мясо-овощерубку следует включать с частотой вращения 140 об/мин - ступень „ I “.

Промывка

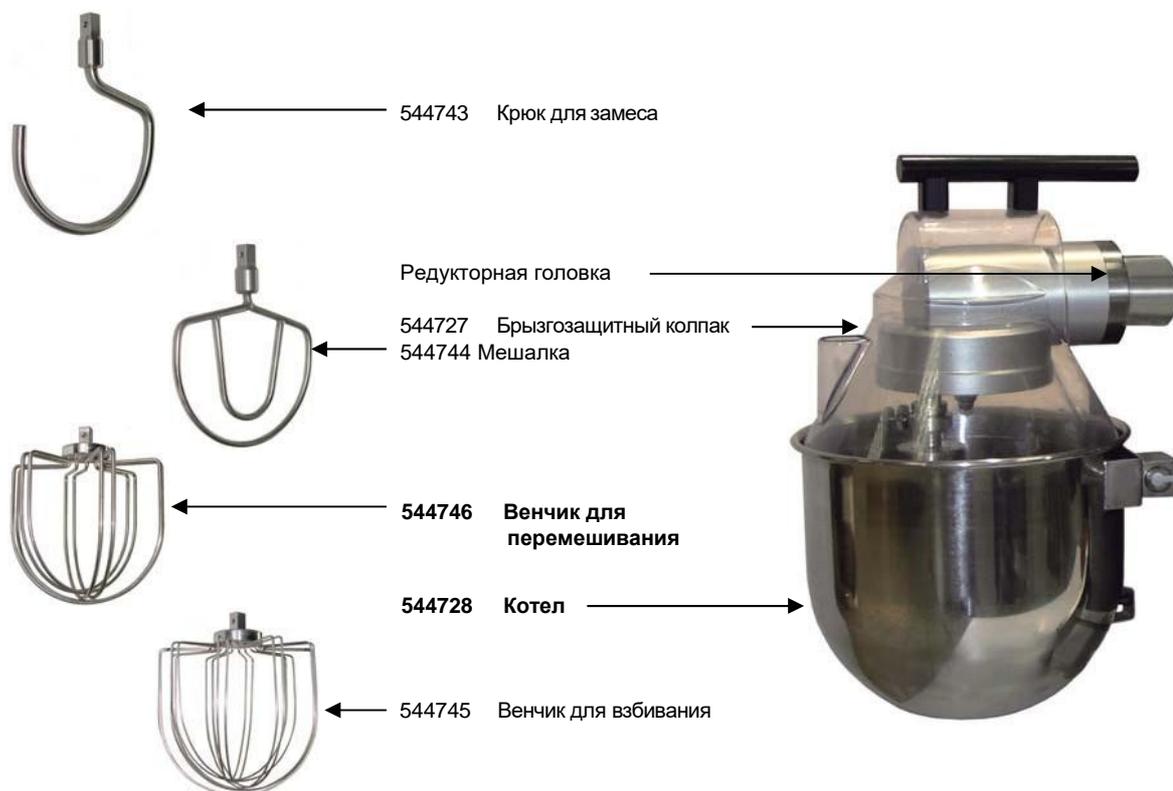
- Все части могут мыться в посудомоечной машине.
- Нельзя применять абразивные чистящие средства (песок, металлическая мочалка и т.д.)
- Запрещено использовать отбеливающие хлорсодержащие моющие средства.
- После обсушки, режущий инструмент легко смазать любым пищевым маслом.



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Планетарное устройство перемешивания, взбивания, замеса «UP 10»

Устройство «UP-10» с планетарным редуктором служит для перемешивания, взбивания, замешивания и смешивания различных видов теста, масс и жидкостей. Для этих целей имеется следующая оснастка:



Описание

UP 10 - это удобная приставка, которая может эксплуатироваться, почти не требуя техобслуживания. Входящие в ее состав 10-л котел и широкий набор инструмента допускают выполнять самую различную обработку продуктов. Вы можете замешивать или перемешивать тесто; взбивать сливки и белки; смешивать соусы; намешивать колбасные фарши и многое другое. Вы имеете возможность работать с одной из двух скоростей вращения, можете также устанавливать при необходимости длительность рабочего процесса с помощью таймера. Встроенная система безопасности позволяет машине стартовать только после того, как установлен брызгозащитный колпак.

Не допускается превышать следующие максимальные объёмы загрузки:

- крутое тесто для пиццы	ок. 1,5 кг	частота вращения I	крюк замеса
- легкие виды теста	ок. 2 кг	частота вращения I	крюк замеса
- рыхлое тесто	ок. 2 кг	частота вращения I	крюк замеса
- творожные массы	ок. 4 кг	частота вращения I	мешалка
- взбитые сливки	ок. 2,5 л	частота вращения II	венчик для взбивания
- сбитые белки	ок. 30 шт. яич. белков	частота вращения II	венчик для взбивания
- картофельное пюре	ок. 4 л	частота вращения I	венчик для перемешивания
- кремовые массы	ок. 4 л	частота вращения II	венчик для взбивания



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Сборка

Необходимо выполнить следующие операции:

1. Установить и закрепить блок привода в вертикальном положении.
2. Установить редукторную головку в привод и зафиксировать её.
3. Положить инструмент в котел.
4. Задвинуть котел до упора на установочные винты и закрутить их.
5. Установить инструмент, для этого замыкающую гильзу нужно сдвинуть вверх и навесить инструмент на фиксирующий штифт вала планетарного редуктора.
6. Опустить замыкающую гильзу до упора.
7. Поместить компоненты продукта в котел и навесить защитный колпак.

После установки защитного колпака устройство готово к работе.

Машина запускается только после того, как будет закрыт брызгозащитный колпак (электрическая схема включения выполнена с блокировками).

Внимание!

Во время рабочего процесса не допускайте попадание рук в дозагрузочное отверстие или тыльное отверстие защитного колпака. Существует опасность травмы.

После окончания работы нужно действовать в обратном порядке. Имеет смысл остановить машину, когда инструмент находится в передней части котла. В этом положении инструмент проще всего отсоединять. После отсоединения инструмент остается в котле. Затем котел вместе с готовым продуктом и инструментом снимается с установки.

Чистка

Внимание!

Редукторную головку нельзя мыть под проточной водой, использовать напорные устройства или производить очистку в посудомоечной раковине. Используйте для чистки влажную тканевую салфетку.

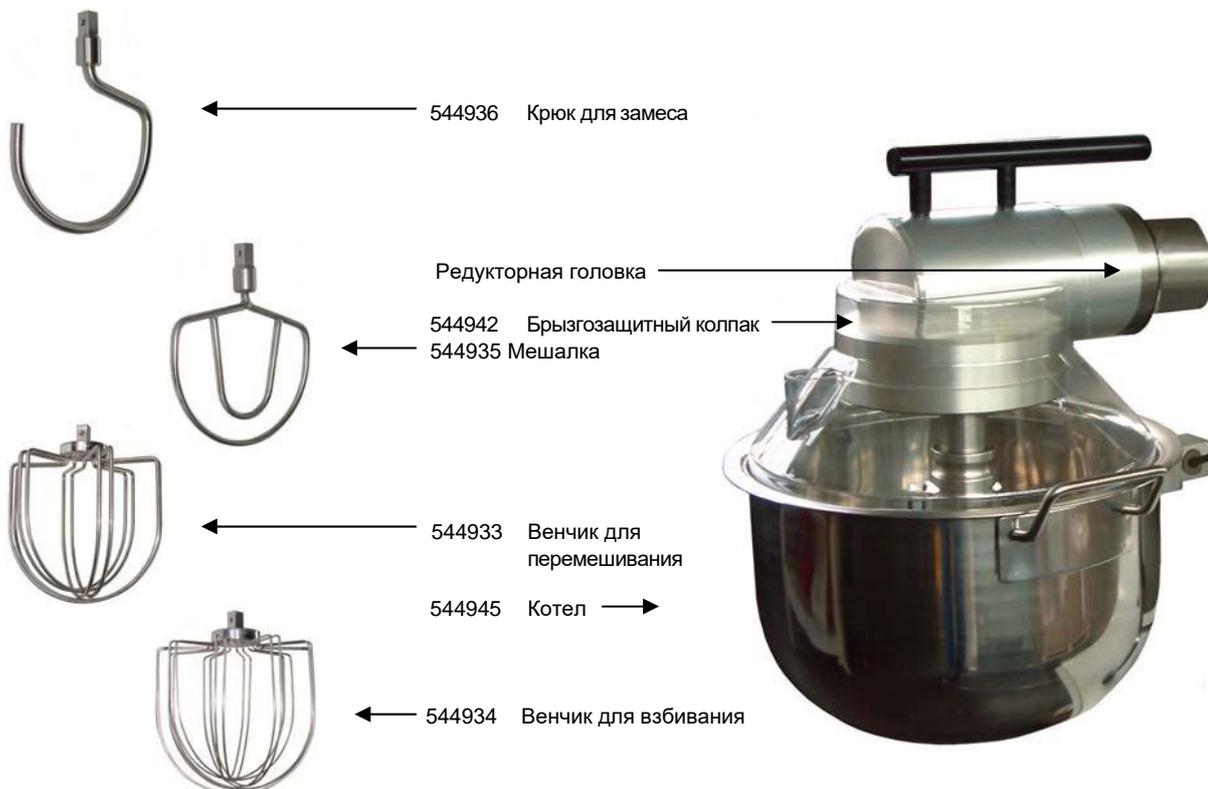
- Все инструменты и котел можно мыть в посудомоечной машине.
- Брызгозащитный колпак **не допускается** мыть в посудомоечной машине, т.к. это может привести к его деформации.
- Нельзя применять абразивные чистящие средства (песок, металлическая мочалка и т.д.).
- Запрещено использовать отбеливающие хлорсодержащие чистящие средства.



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Планетарное устройство перемешивания, взбивания, замеса «UP 15»

Устройство «UP 15» с планетарным редуктором применяется в составе „SUPRA 6e“, служит для перемешивания, взбивания, замешивания и смешивания различных видов теста, масс и жидкостей. Для этих целей имеется следующая оснастка:



Описание

UP 15 - это удобная приставка, которая может эксплуатироваться, почти не требуя техобслуживания. Входящие в ее состав 15-л котел и широкий набор инструмента допускают выполнять самую различную обработку продуктов. Вы можете замешивать или перемешивать тесто; взбивать сливки и белки; смешивать соусы; намешивать колбасные фарши и многое другое. Вы имеете возможность работать на одной из двух скоростей вращения, а также устанавливать при необходимости длительность рабочего процесса с помощью таймера. Встроенная система безопасности позволяет машине стартовать только после того, как установлен брызгозащитный колпак.

Не допускается превышать следующие максимальные объёмы загрузки:

- крутое тесто для пиццы	ок. 4 кг	частота вращения I	крюк замеса
- легкие виды теста	ок. 5 кг	частота вращения I	крюк замеса
- рыхлое тесто	ок. 5 кг	частота вращения I	крюк замеса
- творожные массы	ок. 6 кг	частота вращения I	мешалка
- взбитые сливки	ок. 6 л	частота вращения II	венчик для взбивания
- сбитые белки	ок. 45 шт.яич.белков	частота вращения II	венчик для взбивания
- картофельное пюре	ок. 6 л	частота вращения I	венчик для перемешивания
- кремовые массы	ок. 6 л	частота вращения II	венчик для взбивания



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Сборка

Необходимо выполнить следующие операции:

1. Установить и закрепить блок привода в вертикальном положении.
2. Установить редукторную головку в привод и зафиксировать её.
3. Положить инструмент в котел.
4. Задвинуть котел до упора на установочные винты и закрутить их.
5. Установить инструмент, для этого замыкающую гильзу нужно сдвинуть вверх и навесить инструмент на фиксирующий штифт вала планетарного редуктора.
6. Опустить замыкающую гильзу до упора.
7. Поместить компоненты продукта в котел и навесить защитный колпак.

После установки защитного колпака устройство готово к работе.

Машина запускается только после того, как будет закрыт брызгозащитный колпак (электрическая схема включения выполнена с блокировками).

Внимание!

Во время рабочего процесса не допускайте попадание рук в дозагрузочное отверстие или тыльное отверстие защитного колпака. Существует опасность травмы.

После окончания работы нужно действовать в обратном порядке. Имеет смысл остановить машину, когда инструмент находится в передней части котла. В этом положении инструмент проще всего отсоединять. После отсоединения инструмент остается в котле. Затем котел вместе с готовым продуктом и инструментом снимается с установки.

Чистка

Внимание!

Редукторную головку **нельзя** мыть под проточной водой, использовать напорные устройства или производить очистку в посудомоечной раковине. Используйте для чистки влажную тканевую салфетку.

- Все инструменты и котел можно мыть в посудомоечной машине.
- Брызгозащитный колпак **не допускается** мыть в посудомоечной машине, т.к. это может привести к его деформации.
- Нельзя применять абразивные чистящие средства (песок, металлическая мочалка и т.д.).
- Запрещено использовать отбеливающие хлорсодержащие чистящие средства.



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Мельница мака

Использование мака для хлебобулочных изделий и сладких десертов требует, как правило, мельницы, так как только после измельчения макового зерна, его вкус проявляется в полной мере. Мак – культура с высоким содержанием масел, которые быстро прогоркают после размалывания. Вследствие этого, мак должен обрабатываться непосредственно перед использованием. С этой целью мы предлагаем Вам для Универсальной Кухонной Машины профессиональную мельницу мака. Мельница работает по принципу размола между вальцами и имеет производительность примерно 45 кг в час, изготовлена полностью из нержавеющей стали и специальных полимерных материалов для пищевых продуктов. Зазор между размалывающими вальцами не регулируется. Он определен исходя из средних величины и структуры макового зерна, что является основой качественной переработки.



Сборка

Мельница мака снабжена электромагнитной системой безопасности. Она может эксплуатироваться только если полностью смонтирована.

Для монтажа необходимо выполнить следующие операции:

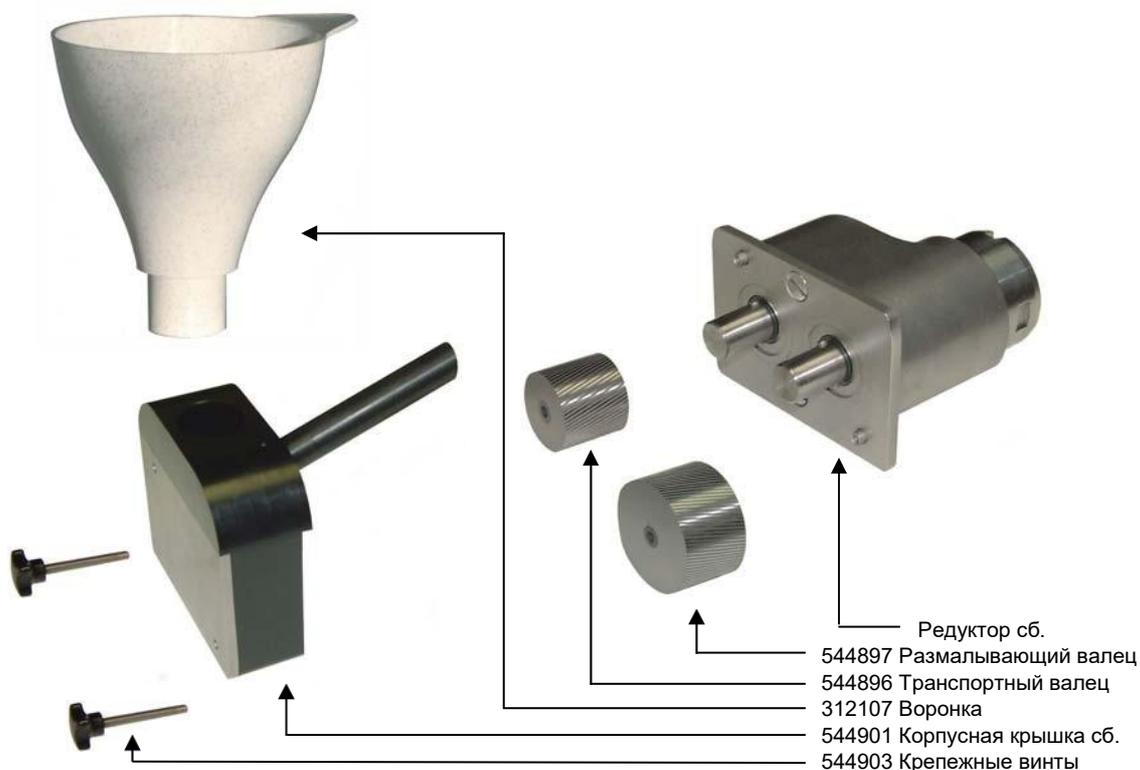
1. Установить и закрепить блок привода в вертикальном положении.
2. Установить и зафиксировать редуктор.
3. Насадить размалывающий валец (большой) на правый вал (см. в направлении привода).
4. Насадить транспортный валец (малый) на левый вал (см. в направлении привода).
5. Установить и закрепить двумя винтами М5 корпусную крышку в сборе.
6. Установить воронку.

Мельница готова к эксплуатации.

Следите за тем, что бы в исходном продукте не было никаких посторонних примесей (песок, мелкие камешки и т.д.), так как иначе повреждаются вальцы.



FEUMA Gastromaschinen GmbH



Очистка

Внимание!

Нельзя мыть редукторную головку в проточной воде или в посудомоечной раковине, а также использовать напорные чистящие устройства. Используйте для чистки влажную тканевую салфетку.

Демонтаж мельницы для очистки проводится в обратном порядке.

- Чистите редуктор и крышку корпуса влажной тканевой салфеткой, если необходимо, с применением стандартного моющего средства для мойки вручную. Ни в коем случае нельзя применять посудомоечную машину или устройства очистки высокого давления.
- Оба вальца сделаны из термообработанной легированной стали. Они должны быть полностью высушены при помощи салфетки сразу после мойки, иначе может появиться легкий налет ржавчины.
- Нельзя применять абразивные чистящие средства (песок, металлическая мочалка и т.д.).
- Запрещено использовать отбеливающие хлорсодержащие чистящие средства.



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Стейкер (устройство размягчения бифштексов) / Полоскорезка / Салато- полоскорезка

Стейкер, полоскорезка и салато-полоскорезка - это приставки к унифицированному узлу привода АЕ 6е. Они имеют следующее применение:

- при помощи стейкера, Вы легко сможете сделать мягкими шницели, бифштексы, различную мясную поджарку быстрой готовности и т.д. Два противоточных режущих валика дробят часть мясных волокон, в результате мясные продукты не у жариваются на сковороде.
- полоскорезка помогает в нарезании колбас для салатов, приготовлении мясных салатов или других мясных блюд, требующих нарезки полосками.
- если Вы хотите резать преимущественно листовые салаты или зелень, то используйте салато- полоскорезку.

Конструкция устройств соответствует стандартам техники безопасности и санитарии. Все части сделаны из нержавеющей стали или специальной пластмассы для пищевых продуктов. Электромагнитная система безопасности гарантирует, что машина может быть запущена в работу, только после установки кожуха-воронки. Для подачи продуктов в зону резания можно использовать исключительно специальный толкатель, включенный в комплект поставки.



Сборка

1. Зафиксировать блок привода АЕ 6 в вертикальном положении.
2. Установить и зафиксировать приводной механизм.
3. Вальцовую режущую сборку навесить и закрепить поворотным фиксатором.
4. Установить кожух-воронку.

Машина готова к эксплуатации только после установки кожуха.

Внимание!

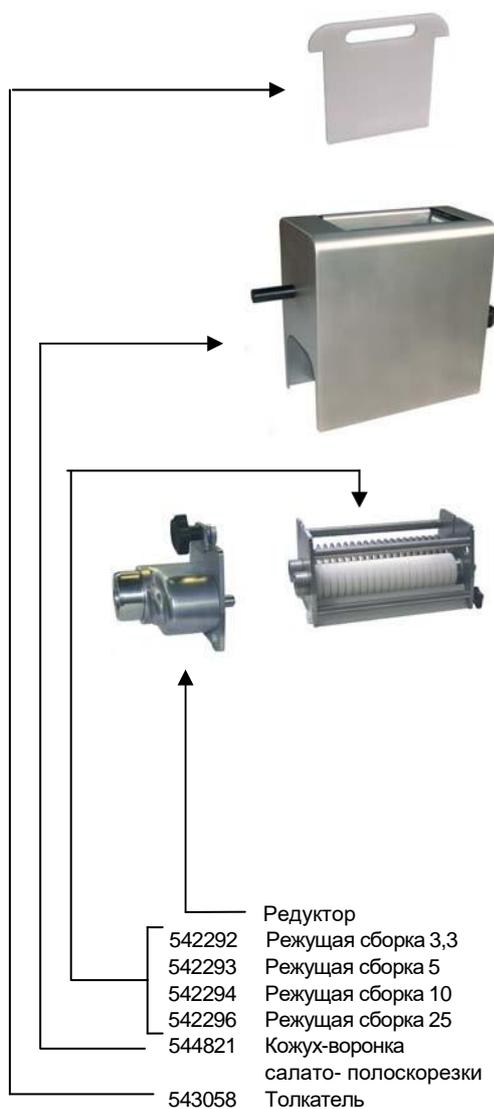
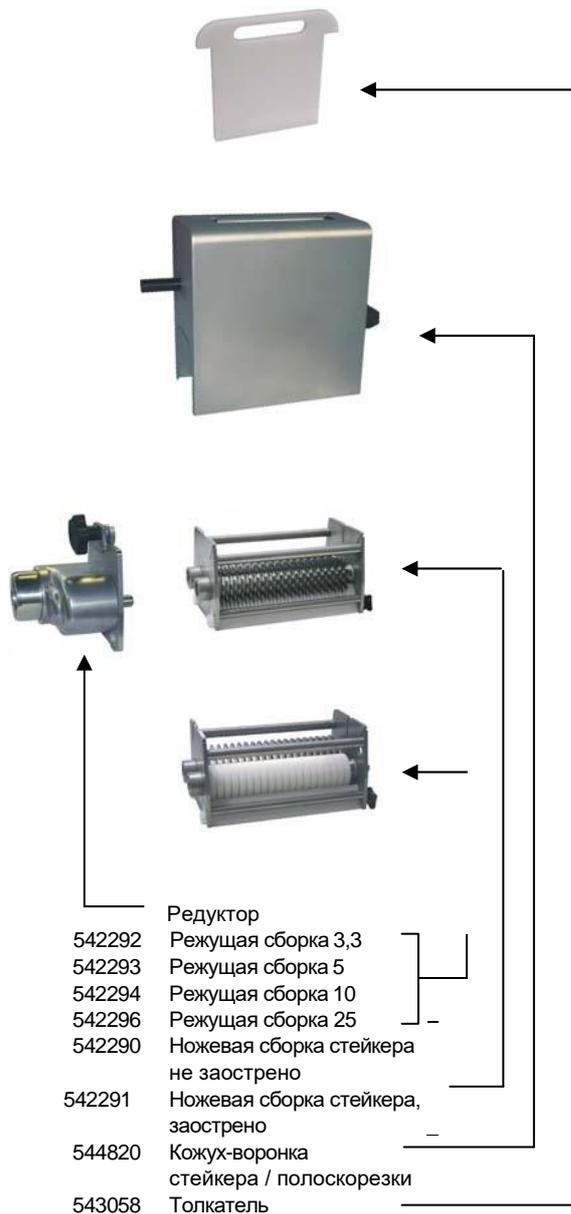
При монтаже, демонтаже, а также чистке режущих сборок существует опасность получения травмы острыми кромками режущих элементов.



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Стейкер / Полоскорезка

Салато- полоскорезка



Возможны следующие комбинации узлов:

1. В стейкер можно устанавливать все режущие сборки размеров 3,3 / 5,0 и 10,0.
2. Полоскорезка может комбинироваться с вальцовой ножевой сборкой стейкера.
3. Стейкер (и также полоскорезка) может переоборудоваться в салато-полоскорезку, путем установки кожух-воронки салато-полоскорезки. Однако, в целях безопасности, Вы не можете при использовании этой кожух-воронки работать с ножевой сборкой стейкера.



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Очистка

Внимание!

Приводной редуктор **нельзя** мыть в проточной воде, с использованием напорных чистящих устройств или посудомоечных машин. Чистку нужно проводить с помощью влажной тканевой салфетки.

- Режущие вальцовые сборки и кожух-воронки можно мыть в посудомоечной машине.
- Нельзя применять абразивные чистящие средства (песок, металлическая мочалка и т.д.).
- Запрещено использовать отбеливающие хлорсодержащие чистящие средства.



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Сертификат соответствия стандартам EG согласно EG-нормали 98 / 37 / EG

Фирма: FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz/Thür.

Настоящим мы подтверждаем соответствие изделия техническим стандартам:

<u>Наименование</u>	<u>Тип</u>
Универсальный привод	SUPRA 6e

Машина состоит из унифицированного узла привода и различных навесных механизмов для:

- ⇒ резки, строгания, шинкования, терки, пюрирования овощей,
- ⇒ размельчения мяса и овощей в мясорубке;
- ⇒ размягчения мясных полуфабрикатов;
- ⇒ нарезки полосками мяса и овощей;
- ⇒ перемешивания, взбивания и замеса соусов, теста и т.д.;

Испытания (контроль) на основании следующих норм:

- Стандарт оборудования 98/37/EG
- Стандарт низкого напряжения 73/23/EWG

Примененные согласованные нормы:

- Безопасность машин EN 292 части 1 и 2
- Электрооборудование промышленных машин EN 60204

Примененные национальные технические нормы и спецификации:

- UVV-оборудования пищевой промышленности VBG 77
- UVV-оборудования мясоперерабатывающих предприятий VBG 19
- Правила охраны здоровья и безопасности работ на промышленных кухнях ZH 1/37
- Правила охраны здоровья и безопасности работ на предприятиях общественного питания ZH 1/36

Изготовлено в соответствии с требованиями Приложения V Нормали производства оборудования (Maschinenrichtlinie).

Gößnitz, 13 января 2004

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Rainer Graichen
Технический директор

FEUMA Gastromaschinen GmbH / Wehrstraße 24 / 04639 Gößnitz
тел. 034493/21555 факс 034493/21414