

# CONVITO



## Мясорубка Convito HM-22A Unger

Руководство по эксплуатации

**ВНИМАТЕЛЬНО** изучите данное руководство и храните его в доступном месте

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>2. НАЗНАЧЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>4. КОМПЛЕКТАЦИЯ</b>	<b>3</b>
<b>5. ПОРЯДОК РАБОТЫ</b>	<b>3</b>
<b>6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД</b>	<b>4</b>
<b>7. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ</b>	<b>5</b>
<b>8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА</b>	<b>5</b>
<b>9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b>	<b>5</b>

## 1. ВВЕДЕНИЕ

### УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование торговой марки Convito. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

## 2. НАЗНАЧЕНИЕ

Мясорубка НМ-22А Unger Convito предназначена для измельчения мясных продуктов.

## 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	НМ-22А Unger Convito
Производительность, кг/час	220
Параметры электросети, В/Гц/кол.фаз	220/50/1
Электрическая мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	495x210x390
Тип	Полный Unger

## 4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Руководство	1
Мясорубка	1
Загрузочный лоток	1
Толкатель	1
Лоток для фарша	1
Шнек	1
Подрезной нож	1
Двусторонний нож	2
Решетка 6мм	1
Решетка 8мм	1
Прижимная гайка	1

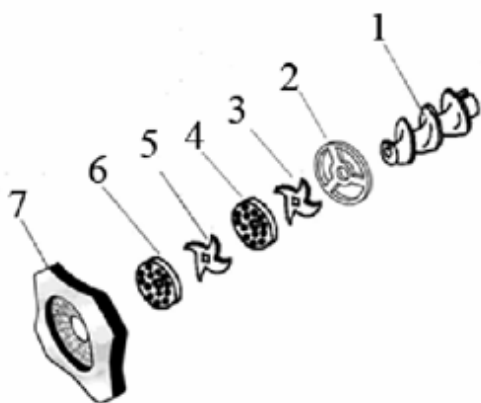
## 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

### ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Убедитесь, что мясорубочная система собрана как показано на схеме и зафиксирована в рабочем положении фиксатором.



- 1 – шнек
- 2 – нож подрезной
- 3 – нож двусторонний
- 4 – решетка 8 мм
- 5 – нож двусторонний
- 6 – решетка 6мм
- 7 – прижимная гайка

2. Убедитесь в том, что прижимная гайка (7) завернута.

**Не следует заворачивать прижимную гайку слишком туго, т.к. это приведет к быстрому изнашиванию ножа и решетки.**

3. Установите на место загрузочный лоток. Подставьте под мясорубочную систему лоток для фарша.
4. Включите питание (вставьте вилку в розетку).
5. Включите оборудование в сеть при помощи кнопки «Вкл./Выкл.» (. При этом должен загореться световой индикатор, находящийся рядом с кнопкой «Вкл./Выкл.»).
6. Выложите мясо, нарезанное кусками, на загрузочный лоток. Подавайте мясо из загрузочного лотка к шнеку при помощи толкателя.

#### **ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ**

1. Выключение оборудования, в том числе и аварийное, производится при помощи кнопки «Вкл./Выкл.» (4).

### **6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

**Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.**

**Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы.**

**Корпус мясорубки** следует протирать чистой влажной тканью или губкой.

**Съемные узлы мясорубки** следует вымыть теплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Для дезинфекции съемных узлов мясорубки следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

#### **Разборка мясорубочной системы**

1. Уберите лоток для фарша, выньте толкатель и снимите загрузочный лоток.
2. Отверните прижимную гайку (7) против часовой стрелки и снимите его.
3. Снимите решетки (6,4) и ножи (5,3,2).

**Во избежание порезов при обращении с ножами следует соблюдать осторожность.**

4. Выньте шнек (1).
5. Ослабьте фиксатор и выньте цилиндр из держателя.

**Сборка мясорубочной системы производится в обратном порядке.**

**Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.**

## **7.ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

### **6.1. Запрещается:**

- 6.1. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
- 6.2. Работать со снятой загрузочной чашей.
- 6.3. Эксплуатировать мясорубку без защитного заземления.
- 6.4. Устанавливать и снимать режущий инструмент при вращающемся шнеке.
- 6.5. Загружать продукт в горловину мясорубки вручную без использования толкателя.
- 6.6. Продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), так как при возникновении сухого трения нож и решетка выходят из строя.
- 6.7. Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 10 мин. Это означает, что после каждых 10 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 15 мин.
- 6.8. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- 6.9. Избегайте попадания в аппарат одежды и посторонних предметов!

**При возникновении неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.**

## **7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

**Гарантия на оборудование действует в течение 1 года с момента продажи.**

**Заводские дефекты** в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса.