

IRON**CHERRY** 

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МЯСОРУБКА

МОДЕЛИ:
MEAT 8, MEAT 12,
MEAT 22

EAC

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ.....	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ.....	3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	3
4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ.....	4
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	4
7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	5
8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ	5

1. ВВЕДЕНИЕ

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала.

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

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для переработки мяса и приготовления фарша.

3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.

2. Если на отверстии для залива масла установлен транспортировочный болт красного цвета, а в комплекте дополнительно идет металлический, то перед началом эксплуатации их необходимо поменять. Выкрутите красный транспортировочный болт и вкрутите металлический. Не стоит его сильно зажимать, чтобы не испортить прокладку.



3. Перед подключением убедитесь, что напряжение питания соответствует рабочему напряжению оборудования. Допустимый предел отклонения напряжения питания составляет $\pm 10\%$.

4. Перед загрузкой продуктов не забудьте хорошо промыть все части мясорубки, кроме корпуса. Тщательно зафиксируйте стопорный винт на трубке мясорубочной части. Проверьте надежность закрепления прижимной шайбы – нож должен свободно вращаться.

5. Перед переключением мясо должно быть подготовлено: его необходимо разморозить, убрать при наличии все кости, срезать кожу и сухожилия, порезать мясо на небольшие кусочки или полоски. Бережное отношение продлит срок службы оборудования.

6. При первом включении дайте мясорубке немного поработать в холостом режиме (около минуты), далее постепенно загружайте мясо в горловину, подталкивая его пластиковым толкателем.

ВАЖНО:

Проталкивание мяса руками может привести к серьезной травме!

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;
- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

ВАЖНО:

Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MEAT-8	MEAT-12	MEAT-22
Производительность, кг/ч	70	170	210
Мощность, Вт	600	850	1200
Напряжение, В	220-240	220-240	220-240
Функция реверса	нет	нет	нет
Габариты, см	33×29.5×16.5	41×38×21.5	49×46×25

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подключите питание. Включите мясорубку с помощью переключателя на боковой поверхности корпуса. Разместите тару для приема фарша под выходным отверстием мясорубки. Переложите часть подготовленного мяса на лоток мясорубки. С помощью толкателя скидывайте мясо в загрузочное отверстие, при необходимости слегка проталкивайте его внутрь. Избегайте прикладывания чрезмерных усилий при проталкивании.

Завершив работу, выключите переключатель питания и обесточьте оборудование. Разберите и промойте все детали мясорубочной части. Затем тщательно их вытрите сухой тряпкой или полотенцем и просушите.

ВАЖНО:

Для моделей с функцией реверса перед переключением направления вращения шнека следует слегка ослабить зажимную шайбу! Это позволит двигателю произвести мягкий старт в случае сильного зажима шнека и ножа с решеткой, а также продлит его срок службы.

ВАЖНО:

Данные мясорубки не предназначены для перекручивания твердых тканей животных, таких как кости, жилы и сухожилия. Также они не предназначены для перекручивания замороженного мяса.

ВАЖНО:

Данные мясорубки не предназначены для непрерывной работы. Следует делать перерыв на 5-7 минут после каждых 15-20 минут работы.

ВНИМАНИЕ:

Допускается образование небольшого налета на деталях мясорубочной части в результате коррозии стали. Непосредственно перед следующим применением оборудования их необходимо протереть с помощью влажной тряпки или салфетки.

7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАЖНО: при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

ВАЖНО: запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

ВАЖНО: строго запрещена чистка корпуса оборудования под струей воды или с погружением в воду.

ВАЖНО: запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

ВАЖНО: если оборудование долго не использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности.

7.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.

7.2 Промойте детали мясорубочной части и очистите их от остатков продуктов.

7.3 Протрите насухо все рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

ВАЖНО: раз в год проверяйте уровень масла в редукторе мясорубки. Для этого отверните болт на заливном отверстии. При хорошем освещении или с помощью фонарика убедитесь, что масло заполняет редуктор примерно на 2/3. Общий объем используемого масла составляет 50-60мл. Для залива и восполнения используйте обычное минеральное масло (не синтетику), например, ТАД-17.

8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделие следует перемещать с осторожностью, избегая его падения и ударов. Изделие в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, его следует поместить на хорошо проветриваемый склад, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.