

CONVITO



Мясорубка НМ-12N Convito

Руководство по эксплуатации

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

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

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, выполнив 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-12N Convito предназначена для измельчения мясных продуктов.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/час	120
Параметры электросети, В/Гц/кол.фаз	220/50/1
Электрическая мощность, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм	540x320x410
Масса нетто	20,5 кг

4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Руководство	1
Мясорубка	1
Загрузочный лоток	1
Толкатель	1
Шнек	1
Нож	1
Решетка	1
Прижимная гайка	1

5. УСТРОЙСТВО

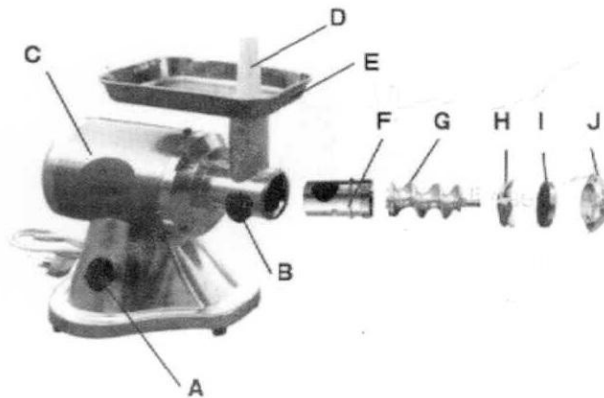


Рис.1

Обозначение	Наименование
A	Переключатель
B	Прижимная гайка горловины
C	Электродвигатель
D	Толкатель
E	Загрузочный лоток
F	Горловина
G	Шнек
H	Нож
I	Решетка
J	Прижимная гайка

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
2. Перед чисткой оборудования, полностью разберите устройство по комплектующим. Корпус оборудования промойте чистой водой, затем вновь установите детали машины.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Убедитесь, что мясорубочная система собрана, как показано на схеме (рис.2) и зафиксирована в рабочем положении фиксатором.

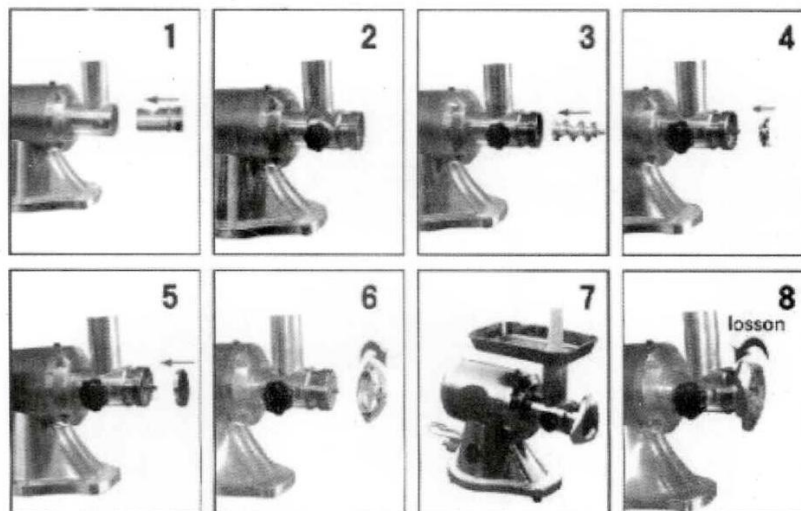


Рис.2

2. Убедитесь, что показатели напряжения и электроэнергии в сети соответствуют требуемым. Проверьте надежность кабеля. Подсоедините устройство с помощью предохранителей 10 А. Розетка должна иметь надежные цепи заземления.
3. Перед обработкой мяса кожа и кости должны быть удалены, мясо разрезано на части.
4. Воспользуйтесь толкателем для того, чтобы поместить пищу в отверстие.

ВНИМАНИЕ: запрещается использовать иные предметы (кроме толкателя) для подачи мяса в отверстие.

5. После использования извлеките детали мясорубки и промойте их.
6. Если фарш на выходе из мясорубки неровный, причина может быть в следующем:

- Между ножом и решеткой большое расстояние. Затяните прижимную гайку.
- Загрузочное отверстие переполнено пищей, прочистите его.
- Нож не заточен. Заточите или замените нож.

7. Убедитесь в том, что прижимная гайка затянута.

Не рекомендуется затягивать прижимную гайку слишком туго, т.к. это приведет к быстрому изнашиванию ножа и решетки.

8. Установите на место загрузочный лоток. Подставьте под мясорубку лоток для фарша.
9. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).

10. Включите оборудование в сеть при помощи кнопки «Вкл./Выкл.»

11. Выложите мясо, нарезанное кусками, на загрузочный лоток. Подавайте мясо из загрузочного лотка к шнеку при помощи толкателя.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

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

7. 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 мясорубки

1. Уберите лоток для фарша, выньте толкатель и снимите загрузочный лоток.
2. Отверните прижимную гайку против часовой стрелки и снимите его.
3. Извлеките решетки и ножи.

Во избежание порезов при обращении с ножами следует соблюдать осторожность.

1. Выньте шнек.
2. Ослабьте фиксатор и выньте цилиндр из держателя.

Сборка мясорубки 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.

8. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Запрещается:

- 6.1. Проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
- 6.2. Работать со снятым загрузочным лотком.
- 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. Оставлять включенное оборудование без присмотра.
- 6.7. Продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), так как при возникновении сухого трения нож и решетка выходят из строя.
- 6.8. 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.
- 6.9. Избегайте попадания в аппарат одежды и посторонних предметов!
- 6.10. Устройство должно быть аккуратно прочищено после каждого рабочего цикла. Корпус мясорубки может быть прочищен влажной тканью.
- 6.11. Периодически добавляйте масло (200 г).

6.12. Предохраняйте нож от повреждений. При необходимости заточите или замените лезвие.

При возникновении неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

8. 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.

Приложение

Электрическая схема

