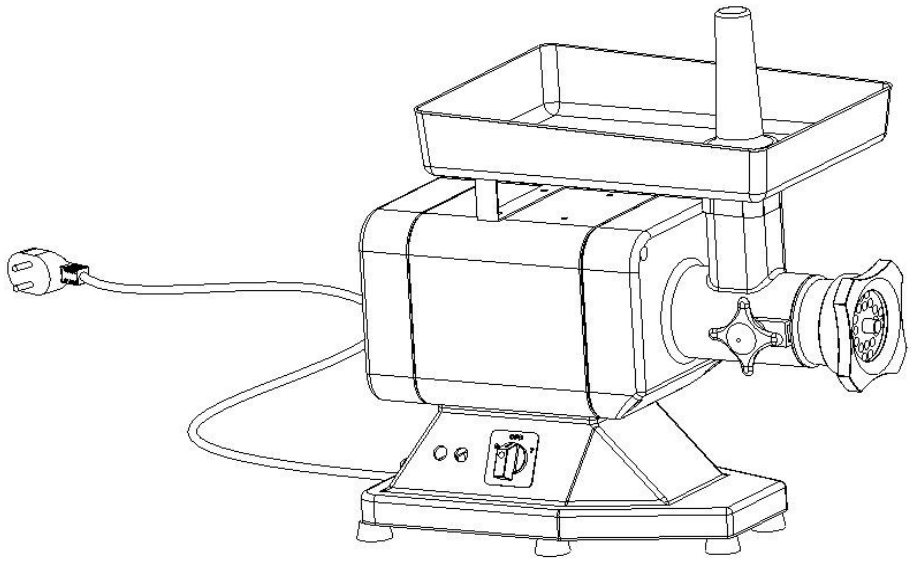
МЯСОРУБКА. ИСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ВВЕДЕНИЕ

Данное руководство по эксплуатации предоставляет покупателю всю необходимую информацию об оборудовании и применяемых промышленных стандартов, а также инструкции по использованию и содержанию оборудования.

Данная инструкция предназначена как для персонала технических служб, так и для конечного пользователя.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБОРУДОВАНИИ**
   - **1.1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ**
   - **1.2 МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ**
   - **1.3 ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ**
   - **1.3.1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**
   - **1.3.2 КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**
   - **1.3.3 СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ОБОРУДОВАНИЯ**
2. **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**
   - **2.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

3. ТРАНСПОРТИРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ
   - **3.1 ПРОВЕРКА КОМПЛЕКТНОСТИ**
   - **3.2 РАСПАКОВКА ОБОРУДОВАНИЯ**

4. УСТАНОВКА ПРИБОРА
   - **4.1 ХАРАКТЕРИСТИКИ МЕСТА УСТАНОВКИ**
   - **4.2 СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ**
   - **4.3 ПРОВЕРКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ**

5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ
   - **5.1 КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ**
   - **5.2 ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

5.3 ЗАГРУЗКА МЯСОРУБКИ

6. РЕГУЛЯРНАЯ ЧИСТКА ПРИБОРА

6.1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

6.2 ПОДГОТОВКА К ЧИСТКЕ

7. СОДЕРЖАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

7.1 ОБШИЕ ДАННЫЕ

7.2 НИЖНЯЯ ОПОРА

7.3 КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ

7.4 ТЕКСТ КОМАНДНОЙ КНОПКИ

7.5 ДИСК И НОЖ

8. УТИЛИЗАЦИЯ

8.1 ПРИБОР ВЫШЕЛ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

8.2 УТИЛИЗАЦИЯ

1. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБОРУДОВАНИИ

1.1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

● Оборудование должно использоваться только квалифицированным персоналом, кто внимательно ознакомился с приведенными инструкциями и правилами безопасности.

● Необходимо, чтобы весь персонал ознакомился с данным руководством к оборудованию.

● Несмотря на то, что в оборудовании установлено предохранительное устройство, избегайте контакта с движущимися частями прибора, а также не трогайте оборудование мокрыми руками.

● Перед чисткой и техническим обслуживанием оборудования, убедитесь, что оно отключено от электросети.

● Во время технического обслуживания и чистки прибора HM-12/HM-22/HM-22A принимайте во внимание все возможные угрозы – остаточный риск.

● Внимательно контролируйте процесс чистки и технического обслуживания оборудования.

● Внимание! В случае неисправности прибора, ремонт должен выполняться квалифицированным специалистом.

● Во избежание возникновения угроз, в случае повреждения шнура электропитания, его замена должна проводиться квалифицированным специалистом, сервисным агентом или компетентным техническим работником.

● В случае неполадок в работе оборудования HM-12/HM-22/HM-22A, прекратите его использование и не пытайтесь самостоятельно устранить поломку. Обратитесь в сервисный центр обслуживания клиентов.

● Данный прибор разработан исключительно для измельчения мяса. Не используйте прибор для переработки замороженных продуктов питания или

непродовольственных продуктов. Не помещайте металлические предметы в прибор.

● Не измельчать мясо без толкателя

Производитель не несет ответственности в следующих ситуациях:

● оборудование и предохранительные механизмы нарушены в результате установки неквалифицированным персоналом

● использование не оригинальных запчастей

● не соблюдены указанные в руководстве инструкции

● во время чистки оборудования использовались непригодные чистящие средства (легковоспламеняющиеся, коррозионные, токсичные).

1.2 МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

Меры безопасности против риска поражения электрическим током соответствуют всем стандартам IEC/EN60335-2-64, технические меры безопасности соответствуют стандартам EN/IEC60335-2-64.

Модель мясорубки НМ-12/НМ-22/НМ-22А оборудовано:

В цепи управления расположено реле для возобновления работы прибора, в случае отключения электричества.

Прибор модели НМ-12/НМ-22/НМ-22А оборудован электрическим и механическим предохранительным механизмом, отвечающий все законным стандартам. Данные защитные приспособления важны во время работы, чистки и технического ремонта оборудования. Тем не менее, существует опасность возникновения остаточного риска, которые невозможно устранить в полной мере. Данные разделы помечены в руководстве формулировкой ОСТОРОЖНО! Данные угрозы относятся к рискам получения травм и порезов, во время чистки лезвия модели НМ-12/НМ-22/НМ-22А.

1.3 ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1.3.1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

● Мы разработали прибор данной модели НМ-12/НМ-22/НМ-22А гарантируя:

● Наивысшие меры безопасности во время пользования, чистки и технического обслуживания оборудования

● Максимальный уровень санитарной нормы достигается благодаря основательной подборке материала, который контактирует с продуктами питания, а также отсутствию любых острых элементов и зазубренных частей, в результате чего, чистка прибора становится легкой и более тщательной.

● Прибор легко разбирается

● Прочные комплектующие детали и устойчивая структура прибора

● Благодаря зубчатой передаче и масляной ванне, прибор оборудован высоким уровнем шумоизоляции

● Прибор прост в использовании

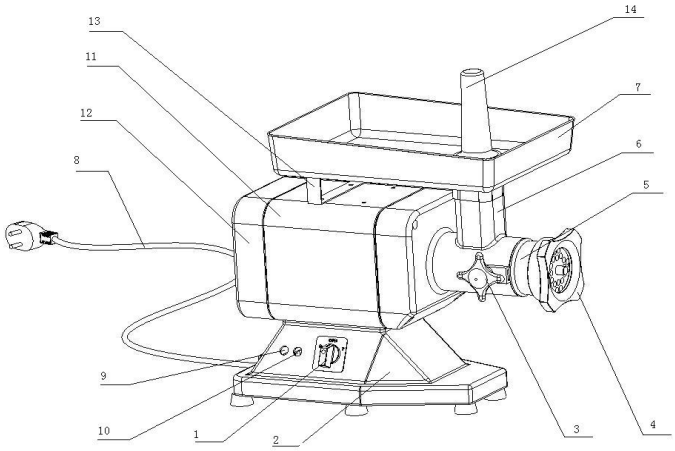
1.3.2 КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Оборудование изготовлено из нержавеющей стали и алюминия, что безопасно для продуктов питания. Данные материалы кислотостойкие, солеустойчивые, устойчивы к коррозии, полностью отвечают санитарным требованиям.

1.3.3 СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ОБОРУДОВАНИЯ

Общий вид модели НМ-12/НМ-22/НМ-22А

Рис.1



1- рычаг управления

2-опорная поверхность

3-рычаг

4-гайка

5-блок мясорубки

6-лицевая часть

7-лоток для продуктов

8-кабель питания

9-кнопка выключения

10-кнопка включения

11-корпус

12-задняя часть

13-стойка

14-толкатель

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Таб.1. Технические характеристики

Модель	НМ-12	НМ-22	НМ-22А
Напряжение	220-240В/50Гц/60Гц 120В/60Гц	220-240В/50Гц/60Гц 120В/60Гц	220-240В/50Гц/60Гц 120В/60Гц
Мощность	850 Вт	1000 Вт	1000 Вт
Отверстия в диске	6 мм / 8 мм	8 мм / 5 мм	10 мм / 5 мм / 5 мм
Макс. производительность	120 кг/час	300 кг /час	300 кг/час
Вес	23.5 кг	24 кг	25 кг
Размеры	60.20x45.40x26.20см	60.20x45.40x26.20см	60.20x45.40x26.20см

ВНИМАНИЕ!

Оборудование соответствует электрическим характеристикам, изложенным на задней панели оборудования; прежде чем подключить оборудование к электросети, внимательно ознакомьтесь с разделом **4.2 Электроснабжение прибора.**

3. **Транспортировка оборудования**

3.1 Проверка комплектности

Прежде чем открыть коробку с оборудованием, проверьте прибор на наличие повреждений. Если при доставке оборудование было повреждено, в течение трех дней с даты, указанной в документах, составьте подробный список повреждений и сообщите о нем поставщику. Не переворачивайте коробку с оборудованием! Во время транспортировки прибора, убедитесь, что все основные части прочно зафиксированы (устанавливайте оборудование параллельно земли).

3.2 Распаковка оборудования

Для запаковки прибора используются различные материалы (картон, транспортный стеллаж, полиуретановый пенопласт), которые могут быть утилизированы как городские отходы. В случае если оборудование предназначено для использования в странах, где предусмотрены специфические стандарты касательно отходов, утилизация упаковочных материалов должна производиться согласно нормам, принятым в данной стране.

4.УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

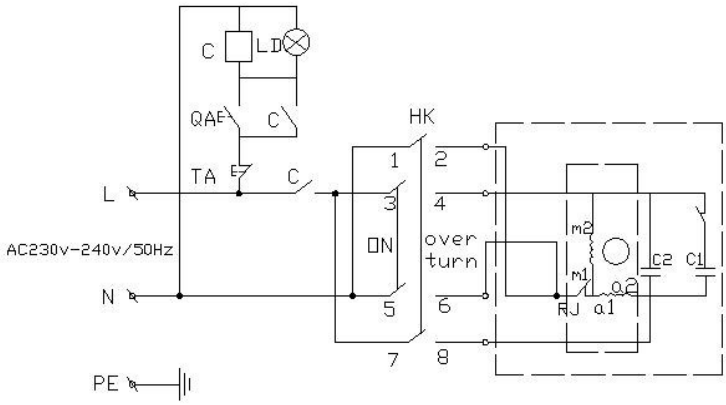
4.1.1 Характеристики места установки

Предусмотренная зона установки должна соответствовать размерам оборудования (см. рис. 2). Место расположения должно быть ровным и сухим с высотой 80 см. от земли, с температурой 5°C-35°C.

4.1.2 Обеспечьте надежное заземление прибора.

4.2 Схема электрических соединений.

Рис. 3 Установка



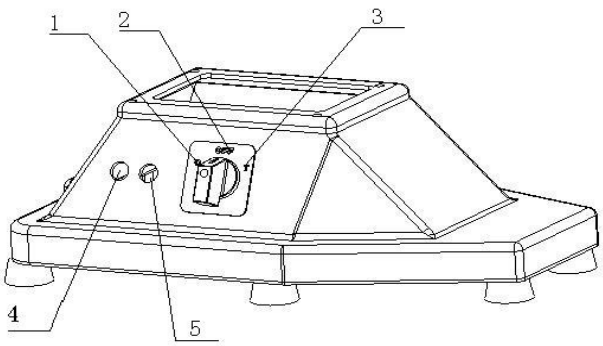
4.3 Проверка функционирования оборудования

Чтобы проверить правильность работы оборудования, необходимо:

1. Включите машину и убедитесь, что шнек мясорубки вращается против часовой стрелки к выходному отверстию прибора НМ-12/НМ-22/НМ-22А;
2. Нажатием кнопки остановки «OFF», прибор перестанет работать.
3. Если машина отключилась автоматически, нажмите кнопку перезапуска, убедитесь, что шнек сменил направление и движется по часовой стрелке.

5.ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

5.1 Кнопки управления



1-кнопка «ON»

2-кнопка «OFF»

3-кнопка перезапуска

4-кнопка включения (красная)

5-кнопка выключения (зеленая)

5.2 Подготовка модели THE HM-12/HM-22/HM-22A к использованию

Примечание: Перед использованием машины убедитесь, что все движущиеся части механизма надежно закреплены (см. рис. 6).

1. Установите выходное отверстие оборудования и зафиксируйте его при помощи рычага управления
2. Установите шнек, лезвие и диск, а затем болт в гайке.

5.3 Загрузка мясорубки

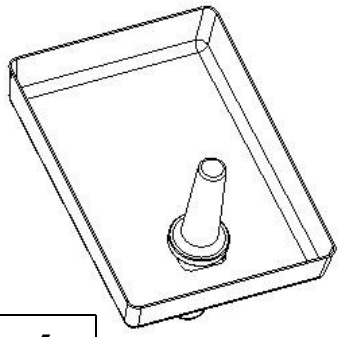


Рис. 5

Важно, чтобы при работе с мясорубкой Вы находились в правильно положении. При работе с оборудованием убедитесь, что Вы не контактируете с прибором.

Примечание: Во время работы, профессиональная мясорубка должна быть загружена. Поместите продукты в приемный лоток

1. Включить прибор нажатием кнопки пуска
2. Поднимите толкатель, поместите мясо в горловину приставки-мясорубки; Осторожно проталкивайте мясо специальным толкателем
3. Если мясо было нарезано заблаговременно, трудностей не возникнет при его дальнейшей переработке. Тем не менее, если мясо перерабатывается с трудом, нарежьте мясо на куски.
4. Для продолжительности работы приборы:

-После каждого рабочего цикла, отключайте прибор от источника питания

- Лезвие и диск всегда должны использоваться совместно

6. Не закрепляйте гайку слишком туго

7. После окончания работы прибора, нажмите на кнопку стоп, затем разберите прибор и тщательно промойте все детали.

6. РЕГУЛЯРНАЯ ЧИСТКА

6.1 Общие положения

1. Чистка оборудования должна производиться не реже одного раза в день при необходимости, чаще.

2. Тщательно промойте все детали машины, вне зависимости, контактируют они с пищей или нет.

3. Не промывайте оборудование под струей воды промышленными моющими средствами, щетками и другими чистящими принадлежностями, которые могут повредить поверхность оборудования.

4. Перед чисткой прибора необходимо отключить его от источника питания.

6.2 Подготовка к чистке прибора

-Извлечь толкатель и поддон для продуктов

-Выкрутить гайку, снять диск, нож, шнек. Выкручивать по направлению стрелки.

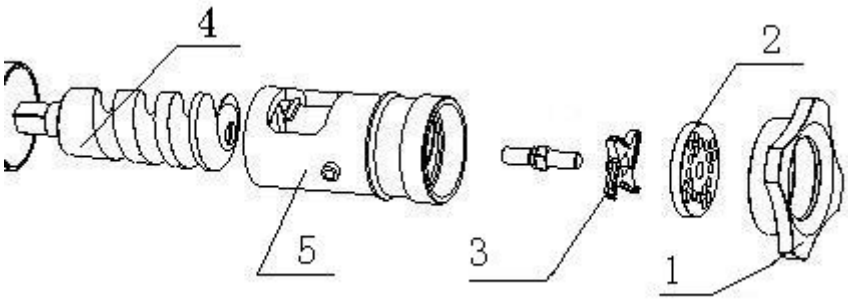
-Отпустить регулятор и разобрать мясорубку в направлении движения стрелки. Затем, все детали следует промыть в теплой воде с подходящим чистящим веществом. Для чистки основной конструкции используйте влажную ткань, не забывайте многократно полоскать прибор.

Установленный рифленый ролик на модели HM-12/HM-22/HM-22M следует тщательно вычистить. Осторожно вымойте перфорированные отверстия. Перед повторным использованием мясорубки, убедитесь, что все детали полностью сухие.

Примечание: Для переустановки прибора HM-12/HM-22/HM-22A следуйте схеме:

1. При помощи регулятора установите блок мясорубки; указатель регулятора должен быть установлен на выход
2. Поместите шнек в блок мясорубки, убедитесь, что он установлен правильно
3. Установить в корпус шнек в сборе, нож, решетку
4. После установки всех деталей, зафиксируйте гайку

Рис. 6



1-гайка

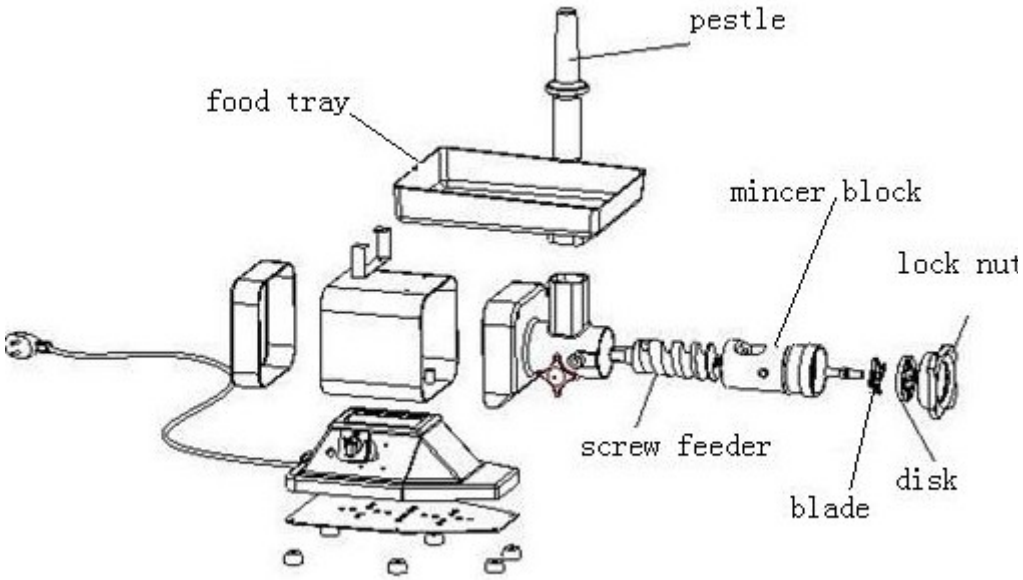
2-диск

3-нож

4-шнек

5-блок мясорубки

Рис. 7 Схема НМ-12/НМ-22/НМ-22А. Разборка прибора для чистки



7.СОДЕРЖАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 Общие сведения

Прежде чем проводить обслуживание оборудование, отключите его от источника электропитания

7.2 Нижняя опора

Со временем нижняя опора изнашивается, являясь причиной потерей равновесия. В таком случае, опору необходимо заменить.

7.3 Кабель энергоснабжения

Периодически проверяйте состояние кабеля, в случае его повреждения, обратитесь в сервисную службу обслуживания клиентов.

7.4 Текст командной кнопки

Со временем текст командной кнопки может износиться, в таком случае, обратитесь в сервисную службу обслуживания клиентов, для ее последующей замены.

7.5 Диск и нож

Качество работы диска и ножа, со временем могут ухудшиться. В таком случае, для их замены следует обратиться в службу технического обслуживания клиентов.

8.УТИЛИЗАЦИЯ

8.1 Прибор вышел из употребления

Если по каким-либо причинам оборудование вышло из эксплуатации, убедитесь, что прибор в нерабочем состоянии. Обесточьте прибор и замените все электрические соединения.

8.2 Утилизация

В случае если прибор вышел из эксплуатации, его необходимо утилизировать. Свяжитесь с профильной компанией для дальнейшей его утилизации, в соответствии с использованными для изготовления деталей материалами (гл.1 пар.3.2).