



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МЯСОРУБКА



МОДЕЛИ:
CP-MG12C, CP-MG12S

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	3
4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ	4
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ	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. Спустите воздух из редуктора мясорубки путем ослабления болта на заливном отверстии.
3. Трансмиссионное масло в редукторе необходимо заменить через 50 часов после первого использования. В дальнейшем масло меняется через каждые 150 часов эксплуатации. Каждый раз добавляйте 100 мл. масла.
4. Перед подключением убедитесь, что напряжение питания соответствует рабочему напряжению оборудования. Допустимый предел отклонения напряжения питания составляет $\pm 10\%$.
5. 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.
6. Перед перекручиванием 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.
7. 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 И КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	CP-MG12C	CP-MG12S
Производительность, кг/ч	120	120
Мощность, Вт	750	750
Обмотка двигателя	медь	медь
Материал корпуса	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Материал мясорубочной части	чугун с гальваническим покрытием	нержавеющая сталь
Напряжение, В	220	220
Функция реверса	да	да
Габариты без упаковки, мм	450x260x360	450x260x360
Вес, кг	20	20
Гарантия	12мес	12мес

В комплект поставки входят 2 ножа, 2 решетки диаметром 6 и 8 мм, загрузочный лоток и толкатель.

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.

- Данные мясорубки не предназначены для перекручивания твердых тканей животных, таких как кости, жилы и сухожилия. Также они не предназначены для перекручивания замороженного мяса.
- 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. п 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 100 мл. 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.