



Мясорубка Модели ВРК-12 - ВРК-32 S



1.0 Инструкция пользователя

1.1 Предварительные замечания

Благодарим Вас за Ваш прозорливый выбор. Наша компания работает над созданием профессионального оборудования, разрабатывая и производя высококачественные системы для обработки продуктов питания. Пожалуйста, выполняйте все содержащиеся в этом буклете инструкции. Оборудование, которое Вы приобрели, соответствует всем требованиям стандартов безопасности, принятых в странах ЕС.

1.2. Информация по безопасности

Прочтите внимательно Инструкцию, содержащую сведения по мерам безопасности при установке, использовании оборудования и уходе за ним.

- 1) Храните Инструкцию для консультаций в будущем.
- 2) Приобретенное Вами оборудование должно использоваться строго по назначению. Любое использование в иных целях является ошибочным и опасным. Компания не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате такого использования.
- 3) Главные правила при работе с электрооборудованием:
 - чистая рабочая поверхность; не оставляйте на ней предметов, которые могли бы стать источником опасности.
 - никогда не перемещайте оборудование, включенное в сеть.
 - не касайтесь оборудования мокрыми или влажными руками.
 - не пытайтесь вынуть вилку из розетки, взявшись за питающий кабель.
 - не подвергайте оборудование воздействию атмосферных факторов (дождь, прямые солнечные лучи и т.д.)
 - не погружайте оборудование в воду или другие жидкости.
 - не пользуйтесь оборудованием вне помещения.
 - не позволяйте детям и взрослым, не имеющим навыков работы с оборудованием, пользоваться им.
 - не прикасайтесь к движущимся частям при работе оборудования, будьте осторожны с одеждой и волосами.
 - не позволяйте силовому кабелю провисать.
 - избегайте соприкосновения шнура с горячими или абразивными поверхностями.
 - не пользуйтесь оборудованием, если оно неисправно или поврежден силовой кабель.
 - не используйте для чистки оборудования горючие, едкие и другие повреждающие вещества.
- 4) Перед чисткой или техническим обслуживанием оборудования отключите его от сети питания.
- 5) В случае поломки оборудования, отключите его от источника питания. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать оборудование, для проведения необходимого ремонта свяжитесь с представителем фирмы-производителя. Должны использоваться только оригинальные запасные части. Несоблюдение этого требования может нарушить безопасность оборудования.
- 6) Перед чисткой или присоединением насадок следует выключить установку и отсоединить ее от источника питания.
- 7) Если оборудование впредь не будет использоваться из-за того, что оно устарело или из-за неисправимых повреждений, устраните любую опасность повреждения при демонтаже. Упакуйте оборудование в плотный картон и утилизируйте в соответствии с существующими правилами.
- 8) Чтобы избежать опасного перегрева, рекомендуется полностью размотать силовой кабель, избегая его перекручивания и натяжения.
- 9) не оставляйте оборудование подключенным к сети питания, если не пользуетесь им.

1.3. Специальное предупреждение

- Избегайте попадания посторонних предметов внутрь вентиляционного отсека мотора и загрузочное отверстие.
- Избегайте попадания посторонних предметов в пространство под основание мясорубки.
- Избегайте попадания посторонних предметов или материалов внутрь мясорубки.
- Оборудование заранее обеспечено необходимым для нормальной работы количеством смазки, которое не уменьшается в процессе эксплуатации.

1.4. Система безопасности

Строго воспрещается вмешиваться в работу системы безопасности, специально разработанной для этого оборудования.

Низковольтная панель: располагается внутри установки, позволяет безопасно пользоваться кнопкой включения/выключения и микровыключателем безопасности. Панель безопасности гарантирует, что установка не включится самопроизвольно после внезапного перерыва в энергоснабжении.

1.5 Технические данные

Установка изготовлена из высококачественного алюминиевого сплава, а детали рабочего механизма (корпус, движущая ось и собирающая емкость) сделаны из нержавеющей стали марки 18/8. Более экономичная версия выполнена из железно-алюминиевой отливки, безопасной для пищевых продуктов.

Масса (кг)- 21-100

Габариты (см) –750х350х310

Производительность (кг/ч)-100-600

Внимание!

Машину необходимо после каждых 20-25 мин. работы выключать, чтобы избежать перегрузки.

Уровень шума.

Проведенные лабораторные измерения уровня производимого машинами шума показали, что он не превышает предельно- допустимый для этого типа машин уровень в 70 дБ.

2.0 Установка

2.1 Упаковка и доставка

При снятии транспортной упаковки необходимо соблюдать осторожность. При необходимости используйте подходящий инструмент.

Внимание!

После удаления упаковочных материалов проверьте, нет ли на оборудовании повреждений, появившихся в результате неправильной упаковки и транспортировки.

Если возникли сомнения, не пользуйтесь машиной и вызовите специалиста. Элементы упаковки необходимо убрать из пределов досягаемости детей. Они могут быть опасными.

2.2 Подключение оборудования

Прежде чем подключить оборудование, удостоверьтесь, что информация на табличке с техническими данными на машину совпадает с параметрами местной электросети. Табличка расположена на передней панели машины, над выключателем. Проверьте, совпадает ли тип вилки на силовом кабеле с типом имеющейся в помещении розетки. При необходимости замените вилку. **Внимание!** Специалист, занимающийся подключением машины, должен проверить соответствует ли длина силового кабеля величине потребляемой машиной нагрузке. Запрещено использовать адаптеры и удлинители. В случае необходимости, следует использовать удлинители, которые по характеристикам отвечают местным стандартам. Нагрузка на кабель не должна быть превышена.

Внимание! Установку должен проводить электрик.

Трехфазное оборудование: включив машину, проверьте направление вращения мотора, оно должно совпадать с направлением указательной стрелки. В противном случае следует разобрать вилку и поменять местами две фазы.

3.0 Использование

3.1. Описание оборудования

Вентилируемый двигатель. Редукционное устройство с зубчатой передачей и узлом в масляной ванне. Отшлифованная косозубая передача с высокотемпературной обработкой. Горловина и винт мясорубки из обработанного чугуна для работы с пищевыми продуктами. Насадка и нож из нержавеющей стали. . Модели соответствуют нормам ЕС.

Мясорубки класса S

Новаторская мясорубка с функцией охлаждения продукта. Охлаждающая система с термоэлектрическим модулем: без компрессора; без газа; мощность термоэлектрического модуля 70Вт; охлаждение горловины для подачи и для выхода; термометр контроля. Любая опирация по техническому обслуживанию не требует присутствия специалиста по холодильному оборудованию.

3.2. Установка мясорубки

Внимание!

Перед тем как начать установку машины, отключите ее от сети питания. Нож должен быть установлен правильно- проследите, чтобы лезвие было обращено к перфорированному диску.

- установите соединение "1" и закрепите его с помощью винта.
- установите шнек "2" внутри соединения "1".
- установите самозатачивающийся нож "4".
- установите перфорированный диск "5".
- закрепите собранное с помощью кольцевой гайки.

3.3. Включение и выключение.

Для включения установки нажмите зеленую кнопку, обозначенную- "0";

Для выключения нажмите красную кнопку, обозначенную- "1";

Для моделей, имеющих обратное вращение шнека, должна существовать позиция "II" кнопки;

Внимание!

Обратное вращение шнека необходимо при блокировке машины из-за попадания в нее какой-либо твердой субстанции (хрящ).

Осторожно!

Избегайте перегрузки машины при длительном использовании положения "II". Остановите машину и устраните препятствие вручную.

3.4. Практические навыки

Внимание!

Перед использованием мясорубки в первый раз тщательно промойте детали в теплой воде.

- выберите перфорированный диск, соответствующий задачам.
- перед началом работы проверьте все соединения, особенно- лезвие.
- установите поддон и загрузочную воронку.
- соедините мясорубку с источником питания.
- включите мясорубку в соответствии с Инструкцией.

Внимание!

Для проталкивания мяса внутрь используйте пресс.

- протолкните мясо в мясорубку.
- по завершении работы отключите мясорубку от сети и промойте ее.

Внимание!

Для проталкивания внутрь мясорубки фруктов и овощей пользуйтесь прессом.

- установите соединение "2" и закрепите его с помощью винта.
- установите шнек-"3".
- установите фильтр-"4".
- закрепите фильтр с помощью кольцевой гайки-"5".
- установите желоб для стекания сока, а также контейнер для отходов.
- перед проведением работы просмотрите Инструкцию.

4.0. Уход за оборудованием

4.1. Чистка

Внимание!

Перед чисткой оборудования отключите его от сети питания. Не погружайте мясорубку в воду, не используйте для чистки вещества, которые могут повредить поверхность мясорубки. Не мойте мясорубку или ее детали в посудомоечной машине.

Когда цикл работ завершен,

- протрите поверхности мясорубки с помощью влажной ткани.
- снимите насадки.
- промойте их в мыльной воде или с помощью жидкости для мытья кухонной утвари.
- перед новым использованием мясорубки обязательно просушите ее.

5.0. Помощь и гарантии

5.1. Помощь

Если мясорубка не включается, прежде чем отдать ее в ремонт, проверьте:

- подходит ли вилка силового кабеля мясорубки розетке.
- выключатель установлен в позицию "1"-ВКЛЮЧЕНО.
- поступает ли питание к машине. Для этого подключите ее к розетке, которая заведомо работает.
- проверьте не мешает ли что-либо вращению мотора и устраните помеху.

5.2. Условия гарантии

Гарантия на мясорубку действует в течение 12 месяцев со дня покупки. Гарантия покрывает ремонт в случае, если оборудование приобретено у официального дилера фирмы и будет установлено, что дефект возник из-за использования некачественных материалов или низкого качества работы на следующих условиях:

1) Гарантия предусматривает бесплатную замену дефектных деталей. Гарантия недействительна в случае отсутствия официального чека или инвойса, в качестве свидетельства покупки.

Кроме того, гарантия недействительна в следующих случаях:

- а) намеренная порча оборудования или поломка его в результате неправильного использования.
- б) такое использование оборудования, которое не соответствует информации и рекомендациям, изложенным в Инструкции пользователя.
- в) повреждение, ставшее результатом воздействия окружающей среды, неблагоприятной для оборудования, а также в результате действия таких факторов, как неподходящие вольтаж или частотный режим.
- г) ремонт, произведенный лицами, не имеющими на это полномочий от фирмы-производителя.

2) Гарантия действует в том случае, если сертификат своевременно и полностью заполнен, на нем имеется печать и подпись официального дилера.

3) Запрос на ремонт по гарантии должен исходить от официального дилера фирмы-производителя. Неисправное оборудование должно сопровождаться гарантийным сертификатом, заполненным в соответствии с п.2.

4) Стоимость транспортировки и риски, с ней связанные, не за счет заказчика.

5) Специальное исключение сделано в случае замены оборудования и продления срока гарантии в связи с ремонтом.

6) Компания-производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб людям или собственности, ставший результатом неправильного использования оборудования. Также она не несет ответственности за оборудование. Находившееся без специального обслуживания в течение времени действия гарантии на ремонт.

Внимание!

Для получения права на гарантию прилагаемая гарантийная карта, полностью заполненная, должна быть отправлена почтой не позднее 10 дней после покупки.

Запрещается воспроизводить, даже частями, текст и иллюстрации без предварительного разрешения руководства компании.

Характеристики оборудования, его конструктивные особенности и иллюстрации, помещенные в буклет, основываются на информации, верной на день создания буклета. В случае возникновения проблем, не рассматриваемых в этом буклете, немедленно обращайтесь в компанию-производитель.

1. Гарантийные обязательства.

1. Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течении 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.
2. Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства со штампом продавца и датой продажи, и заполненного гарантийного талона.
3. Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию гриля.

