

ergo



Мясорубка DILI 12 ERGO

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	3-4
5. ПОРЯДОК РАБОТЫ	4
6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	4
7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	5-6
8. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	6

1. ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование торговой марки ERGO. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Помните, что, выполняя 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 QJH-C12A ERGO предназначена для измельчения мясных продуктов.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	QJH-C12A ERGO
Производительность, кг/час	120
Параметры электросети, В/Гц/кол.фаз	220\50\1
Электрическая мощность, кВт	0.8
Вес, кг	20
Габаритные размеры, мм	430x290x410
Материал корпуса	Нержавеющая сталь

4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Руководство	1
Мясорубка	1
Решетка	1
Загрузочный бункер	1
Нож	1
Шнек	1
Толкатель	1

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1. Подготовка к работе:

5.1.1. Установить горловину.

5.1.2. Вставить в горловину шнек.

5.1.3. Установить нож, решетку.

5.1.4. После установки ножа и решетки, не включая электродвигатель, зажмите полностью, а затем отпустите на 0,3-0,5 оборота зажимную гайку,

5.1.5. Включите питание (вставьте вилку в розетку).

5.1.6. Включите мясорубку в сеть при помощи сетевого выключателя и, прислушиваясь к шуму работающей мясорубки, закручивайте гайку. Появится усиливающий шум работы привода. Это указывает на то, что гайка затянута плотно и мясорубка готова к работе.

5.2. Требования к перерабатываемому сырью:

5.2.1. Не допускается использовать замороженное мясо

5.2.2. С перерабатываемого сырья (мясо, рыба) удалите кости и жилы. Нарезьте мясо мелкими кусочками. Если жилы не отделяются, то их следует надрезать в нескольких местах, чтобы при работе они не наматывались на шнек и нож. Подготовленный продукт загружается в чашу и вручную, с помощью толкателя, подается в горловину.

5.3. Окончание работы:

5.3.1. Остановите мясорубку при помощи сетевого выключателя.

5.3.2. Отключите питание (выньте вилку из розетки).

- 5.3.3. Отвинтите зажимную гайку и выньте из мясорубки режущий инструмент со шнеком.
- 5.3.4. Снимите горловину.
- 5.3.5. Нож, решетку, шнек, горловину, зажимную гайку, чашу, толкатель очистите от продукта, промойте горячей водой, вытрите чистой салфеткой и просушите.
- 5.4.6. Протереть корпус мясорубки влажной, а затем сухой ветошью.
- 5.4.7. Соберите мясорубку.

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Запрещается:

- 6.1. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
- 6.2. Работать со снятой загрузочной чашей.
- 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. Продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), так как при возникновении сухого трения нож и решетка выходят из строя.
- 6.7. 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.
- 6.8. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- 6.9. Избегайте попадания в аппарат одежды и посторонних предметов!

При возникновении неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Фирма-поставщик оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантия на оборудование действует в течение 6 месяцев с момента продажи.

Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса тел. (495) 580-75-59. Ремонт оборудования проводится в сервисном центре компании «Клён»-ООО«Клен-сервис». По согласованию с ООО «Клен-сервис» гарантийный ремонт может производиться другими сервисными центрами, имеющие соответствующие разрешительные документы на выполнение ремонта

Не гарантийный ремонт производится по расценкам сервисного центра.

Фирма-поставщик не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

8. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ООО «Клен»	г. Москва, ул. Академика Челомея, д.3. Телефон: (495) 925-00-87, 8-800-200-00-87
Сервисный центр ООО «Клен-Сервис»	г. Москва, 127282, Москва, м. "Медведково", ул. Чермянская, д. 12, стр 9-10.Тел./факс: (495) 580-75-59