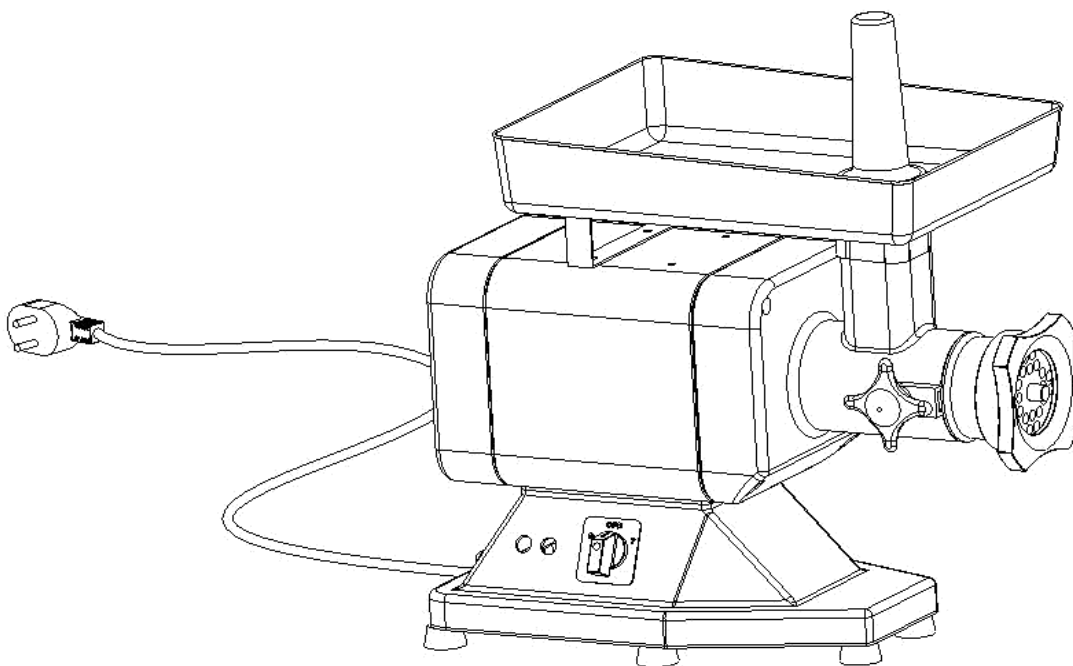




Инструкция по эксплуатации мясорубки



## Введение

### Общие предостережения

- Эта инструкция дает клиенту всю необходимую информацию о приборе и о примененных производственных стандартах, так же как все инструкции для использования и обслуживания, чтобы прибор мог использоваться правильно на протяжении его срока эксплуатации.
- Эта инструкция для конечного пользователя и для обслуживающего персонала.

## Содержание

<b>Информация о приборе.....</b>	<b>3</b>
<b>Технические данные.....</b>	<b>5</b>
<b>Получение прибора.....</b>	<b>5</b>
<b>Монтаж прибора.....</b>	<b>6</b>
<b>Эксплуатация прибора.....</b>	<b>7</b>
<b>Регулярная чистка.....</b>	<b>8</b>
<b>Обслуживание.....</b>	<b>10</b>
<b>Списание.....</b>	<b>10</b>

## Информация о приборе

### Общие предупреждения

- Прибор должен использоваться только персоналом, который тщательно изучил это руководство и понял все требования безопасности, описанные здесь.
- Если имеют место кадровые перестановки в персонале, необходимо, чтобы это руководство было тщательно изучено прежде, чем использовать прибор.
- Хотя в приборе установлены устройства безопасности, избегайте касаний движущихся частей руками, и касаний прибора влажными руками.
- Прежде, чем чистить или производить тех обслуживание прибора, разъедините электропитание.
- Когда чистите или производите тех обслуживание моделей НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В (удалены защиты безопасности) учитывайте все опасности и риски.
- Когда чистите или производите обслуживание прибора всегда концентрируйтесь на том, что Вы делаете и избегаете любых возможных отвлечений.
  
- Машина должна быть восстановлена изготовителем или его агентом, если машина дает сбой.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его агентом обслуживания или компетентными людьми, во избежание опасности.
- Проверьте силовой кабель в не включенном состоянии (чтобы избежать электрических опасностей, завихрения кабеля всегда полностью раскручивайте); истертый или поврежденный кабель вызывает опасную электрическую опасность; не пережимайте кабель тяжелым весом и не кладите на острые режущие поверхности, не тяните кабель, удаляя штепсель из гнезда.
- Если модели НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В предположительно дает сбой или не работает правильно, не используйте прибор или отремонтируйте его. Свяжитесь с “Центром Обслуживания”.
- Этот прибор разработан для того, чтобы рубить только мясо в мясорубке. Не используйте этот прибор для замороженной пищи или непродовольственных продуктов и не вставляйте металлические объекты в мясорубку.
- Не рубите, не используя пестик.

### Изготовитель не несет ответственности за следующие ситуации:

- Если в прибор или устройства безопасности вмешивается неуполномоченный персонал; если используются неоригинальные запасные части;
- Если инструкциям, данным в этом руководстве, тщательно не следуют или не принимают к сведению;
- Если неподходящие средства для чистки (воспламеняющиеся, коррозионные или ядовитые) используются, чтобы чистить прибор.

Нагревание корпуса мясорубки при работе не является неисправностью прибора. При эксплуатации мясорубок серии НМ с напряжением 220 В следует делать кратковременные перерывы в работе (5:10 мин.) для остывания двигателя.

## Установленные системы безопасности

Установленные системы электрической безопасности соответствуют стандартам IEC/EN60335-2-64, тогда как механические системы безопасности соответствуют EN/IEC60335-2-64.

Модели НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В снабжены:

Реле возобновления команд для того, чтобы перезапустить прибор, если произошло прекращение подачи электроэнергии;

НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В снабжены электрическими и механическими защитными системами безопасности, которые соответствуют действующим стандартам. Эти защиты функциональны, когда прибор работает, во время чистки или обслуживания. Однако есть **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, которые не могут быть полностью устранены, и обозначены словом **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** в этом руководстве. Эти риски касаются риска порезаться или пораниться, обращаясь с лезвием на НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В во время чистки.

## Описание прибора

### Общее описание

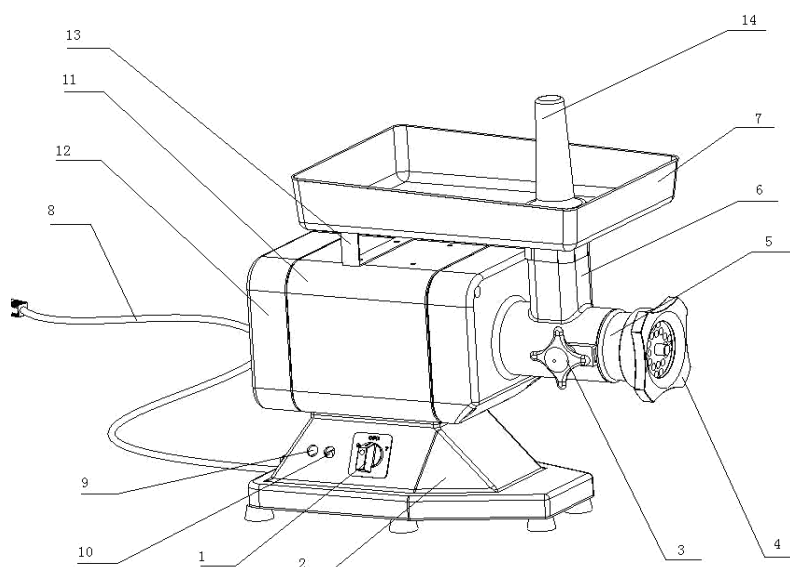
- Мы спроектировали и произвели НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В с гарантией;
- Максимум безопасности при эксплуатации, чистке и обслуживании;
- Максимум гигиены благодаря кропотливому выбору материалов, которые имеют контакт с продовольственными продуктами, и благодаря устранению любых острых и грубых краев, которые соприкасаются с продуктом - чистка легкая и основательная.
- Прибор может быть легко разобрано
- Прочные и устойчивые компоненты и структура
- Максимально уменьшенный шумовой уровень благодаря зубчатой передаче и масляной ванне
- Легкий в обращении.

### Конструктивные особенности

Модели НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В сделаны из сплава нержавеющей стали и алюминия, сплава для пищевых продуктов. Эти металлы идеальны относительно гигиены, стойкие к соли и кислоте, не ржавеют.

### Элементы прибора

- 1 - блок управления
- 2 - основание
- 3 - гайка
- 4 - замыкающая гайка
- 5 - блок мясорубки
- 6 - фронтальная крышка
- 7 - поднос
- 8 - силовой кабель
- 9 - стоп кнопка
- 10 - пусковая кнопка
- 11 - корпус
- 12 - задняя крышка
- 13 - скоба
- 14 - пестик



## Технические характеристики

Модель	HM-12	HM-22	HM-22A/B
Напряжение	220-240V/50Hz/60Hz 120V/60Hz	220-240V/50Hz/60Hz 120V/60Hz	220-240V/50Hz/60Hz 120V/60Hz
Мощность	850W	1100W	1100W
Отверстия в диске	6mm/8mm	8mm/5mm	10mm/6mm/5mm
Производительность max	120kg/h	300kg/h	300kg/h
Вес	23.50kgs	24.00kgs	25.00kgs
Размеры	60.20x45.40x26.20cm	60.20x45.40x26.20cm	60.20x45.40x26.20cm

Прибор разработан для электрических спецификаций, данных на пластине, размещенной на тыльной стороне прибора; прежде, чем включить электропитание обратитесь к главе «Монтажные схемы».

## Получение прибора

### Проверка упаковки при получении

Когда товары получены, можно начать распаковку в случае, если нет никаких признаков повреждения. Если, при поставке есть признаки повреждения упаковки, в течение трех дней с даты, обозначенной на документах, составьте детальный список и сообщите обо всех повреждениях товаров курьеру или агенту. Не переворачивайте упакованные товары вверх дном! Сохраняйте товары параллельно земле.

### Утилизация упаковки

Различные материалы, используемые для упаковки (картон, поддоны, пластмассовые ремни, полиуретановая пена), являются нормальными городскими отходами и могут быть утилизированы без труда.

Если прибор предназначен для стран, где действуют определенные стандарты относительно отходов, утилизируйте упаковку, уважая стандарты и действующее законодательство.

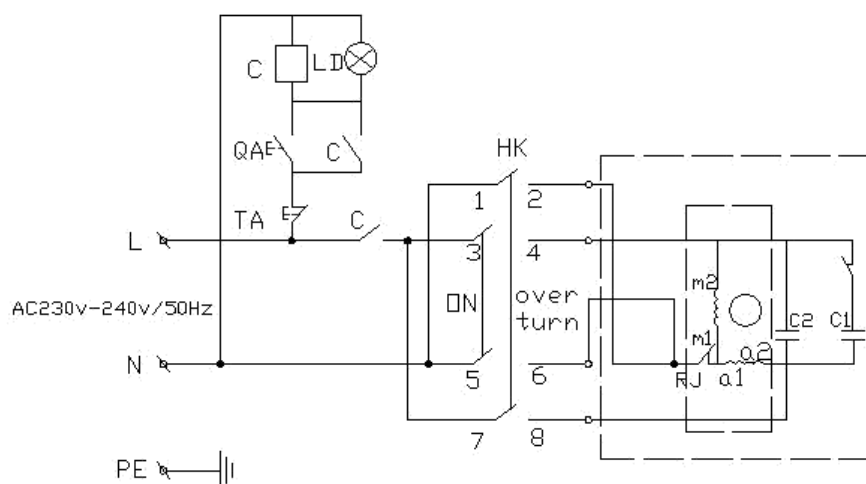
## Монтаж прибора

### Местоположение прибора

Рабочая поверхность, где НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В будет расположен, должна быть подходящей для размера прибора, пожалуйста, обратитесь к размерам, данным в РИС. 2. Рабочая поверхность должна быть выставлена по уровню, сухой и высотой 80 см, окружающая температура - между 5 °С и 35 °С.

Шнур питания прибора, должен быть надежно заземлен.

### Монтажные схемы НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В



### Функциональная проверка

Чтобы проверить работу прибора правильно действуйте следующим образом:

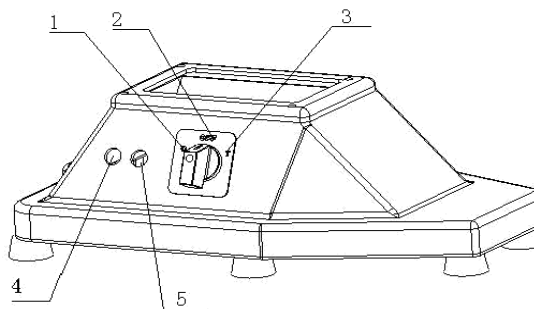
- Поверните переключатель в положение "ON" и проверьте, винтовой подающий механизм крутится против часовой стрелки к выпускному каналу НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В;
- Поверните переключатель в положение "OFF" - прибор остановится;

Если прибор автоматически останавливается, нажмите кнопку реверса "TURN OVER" проверьте, винтовой подающий механизм изменил направление и начал крутиться по часовой стрелке.

## Эксплуатация прибора

### Средства управления

- 1-Пусковая кнопка “on”
- 2-Стоп кнопка “off”
- 3-Кнопка реверса “turn over”
- 4-Стоп кнопка (красный)
- 5-Пусковая кнопка (зеленый)



### Настройка НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В

Прежде, чем использовать прибор удостоверьтесь, что все компоненты, которые могут быть разобраны, установлены на своих местах.

- Установите выпускное отверстие мясорубки и зафиксируйте его, используя ручку, расположенную сбоку;
- Установите винтовой механизм подачи, лезвие и диск, и затем закрутите внешнюю гайку.

### Наполнение мясорубки

Работая с мясорубкой важно, чтобы вы находились с правильной стороны от прибора. **Не становитесь так, чтобы Вы тесно касались работающего прибора.**

Мясорубку следует наполнять в работающем состоянии.

Следуйте инструкции ниже:

1. Поместите продукт на поднос;
2. Включите прибор нажатием пусковой кнопки.
3. Поднимите пестик; поместите мясо в приемный бункер;

Проталкивайте продукт пестиком без усилия.

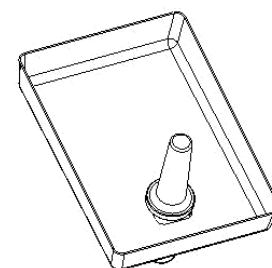
Если мясо подготовлено заранее, проблем с винтовым подающим механизмом быть не должно, однако, если есть проблемы затяните гайку, пока мясо не будет желательной консистенции.

5. Чтобы диск и лезвие служили дольше, их следует вовремя затачивать:

- Когда все мясо порубилось, выключайте прибор;
- Лезвие и диск должны всегда соединяться.

6. Не затягивайте гайку чрезмерно;

7. Нажмите стоп - кнопку, когда Вы закончили использовать прибор, затем разберите прибор и полностью очистите все внешние и другие компоненты.



## Регулярная чистка

### Общие моменты

- Прибор необходимо чистить, по крайней мере, один раз в день или в случае необходимости, более одного раза.
- Тщательно почистите все компоненты НМ-12/НМ-22/НМ-22А/Вв независимо от того контактируют ли они с продовольственными продуктами или нет.
- Никогда не чистите НМ-12/НМ-22/НМ-22А/Вводно-реактивными (напоры высокого давления), промышленными уборщиками, щетками или каким либо другим типом средств и устройств, которые могут повредить поверхность прибора.
- Перед чисткой Вы должны отсоединить питание.

### Процедура чистки прибора

- удалите поднос для пищи и пестик;
- отвинтите внешнюю гайку и удалите диск, лезвие, винтовой подающий механизм отвинтите в направлении, обозначенном стрелкой.
- отвинчивайте внешнюю гайку для разборки мясорубки, всегда в направлении, обозначенном стрелкой.

Теперь все компоненты могут быть вымыты, используйте теплую воду (50 °С) и нейтральное моющее средство.

Для чистки корпуса и внешних частей используйте влажную ткань, не забывайте часто ее ополаскивать.

Ролик терки, установленный на НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В нужно почистить щеткой. Тщательно очистите отверстия. Удостоверьтесь, что все компоненты полностью сухие прежде, чем повторно установить их.

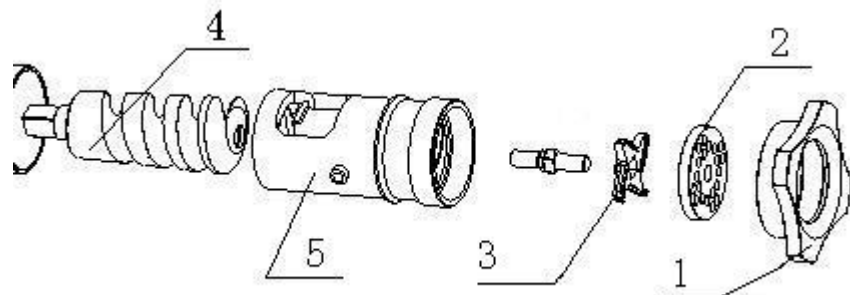
Чтобы повторно собрать НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В следуйте нижеупомянутым рисункам:

1. Установите блок мясорубки и зафиксируйте его в положении, используя гайку; шпилька на гайке должна быть вставлена в отверстие;
2. Вставьте винтовой подающий механизм в блок мясорубки, убедитесь, что он размещен правильно;
3. Установите лезвие на квадратную шпильку на винтовом подающем механизме и затем установите диск, поддерживающий оригинальную конфигурацию сцепления;
4. Как только все компоненты были установлены, зафиксируйте внешнюю гайку.

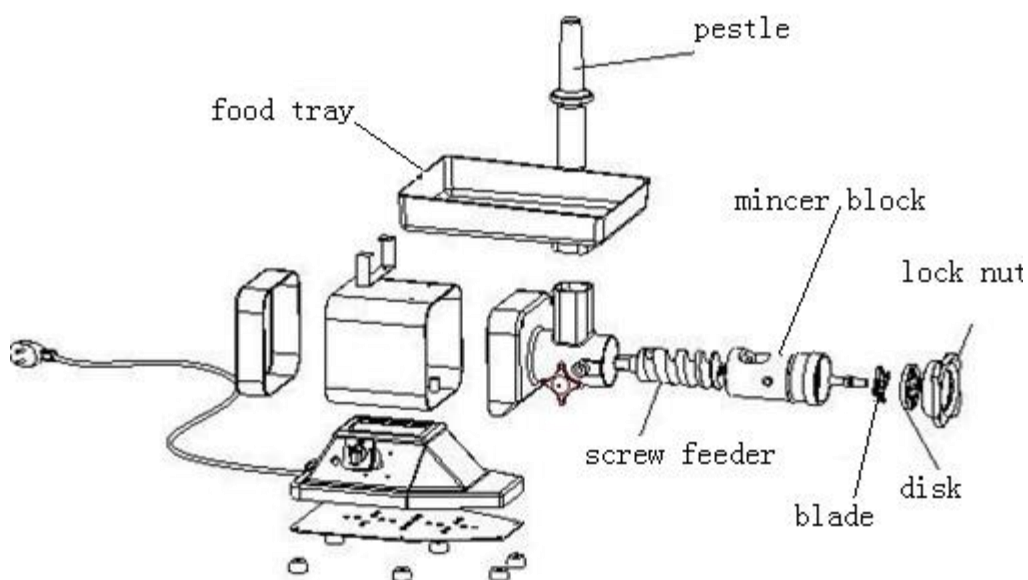


## Снятие компонентов

- 1 – внешняя гайка
- 2 – диск
- 3 – лезвие
- 4 – винтовой подающий механизм
- 5 – блок мясорубки



## Разборка для чистки НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В



## Обслуживание

### Общие моменты

Прежде, чем обслуживать прибор Вы должны разъединить штепсель питания, изолирующий прибор от главного источника энергии.

### Подставки ножек

Со временем ножки могут стать неустойчивыми. В этом случае замените их.

### Кабель электропитания

Периодически проверяйте изнашивание силового кабеля и в случае необходимости связывайтесь с “ЦЕНТРОМ ОБСЛУЖИВАНИЯ” для замены.

### Наклейка кнопки

Со временем надпись на наклейке может стереться или повредиться. В этом случае связывайтесь с “ЦЕНТРОМ ОБСЛУЖИВАНИЯ” для замены.

### Диск и лезвие

И лезвие, и диск могут ухудшиться со временем. В этом случае связывайтесь с “ЦЕНТРОМ ОБСЛУЖИВАНИЯ” для оригинальной замены.

## Списание

### Выход из строя

Если прибор по некоторым причинам должен быть выведен из обслуживания, удостоверьтесь, что он больше не может эксплуатироваться: разъедините и удалите все подключения к электросети.

### Списание

Как только прибор вышел из строя, он может быть списан. Свяжитесь со специализированной компанией, чтобы списать его на соответствующие материалы, используемые для производства различных компонентов