

5.3. Окончание работы:

5.3.1. Отключите питание.

5.3.2. Отвинтите зажимную гайку и выньте из мясорубки режущий инструмент со шнеком.

5.3.3. Снимите горловину.

5.3.4. Нож, решетку, шнек, горловину, зажимную гайку, чашу, толкатель очистите от продукта, промойте горячей водой, вытрите чистой салфеткой и просушите.

5.4.5. Протереть корпус мясорубки влажной, а затем сухой ветошью.

5.4.6. 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-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем Паспорте.

Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев.

Не гарантийный ремонт производится по расценкам фирмы-поставщика оборудования.

Условия гарантии указаны в гарантийном талоне, выдаваемом Покупателю вместе с актом монтажа и пусконаладочными работами оборудования.

Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

Гарантия 6 месяцев



Мясорубка SXC-12

Паспорт
Руководство по эксплуатации

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ
2. НАЗНАЧЕНИЕ
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
4. КОМПЛЕКТАЦИЯ
5. ПОРЯДОК РАБОТЫ
6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА
9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
10. СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ
11. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование мясорубка **SXC-12**. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, 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 **SXC-12** предназначена для измельчения мясных продуктов.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	SXC-12	SXC-12A
Производительность, кг./час	120	120
Параметры электросети	220/50/1	
Электрическая мощность, Вт	650	800
Вес, кг	19	27
Габаритные размеры, мм	375x210x405	410x228x420

4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Паспорт	1
Мясорубка	1
Решетка	1
Загрузочный бункер	1
Нож	1
Шнек	1
Толкатель	1
Лоток для готового фарша (только в SXC-12A)	1

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1. Подготовка к работе:

5.0.1. Проверить уровень масла!

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, отпустите на 0,3-0,5 оборота зажимную гайку, затем включите электродвигатель 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.