Мясорубка HFM

Руководство по эксплуатации

GRC

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	**3**
2. НАЗНАЧЕНИЕ	**3**
3.ТЕХНИЧЕСКИЕХАРАКТЕРИСТИКИ	**3**
4. КОМПЛЕКТАЦИЯ	**3**
5. ПОРЯДОК РАБОТЫ	**3**
6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	**4**
7. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	**5**
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	**5**

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

1.ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование торговой марки GRC. 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

Мясорубки HFM предназначены для измельчения мясных продуктов на фарш на предприятиях общественного питания.

3.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**HFM-8**	**HFM-12**	**HFM-22**	**HFM-32**
Параметры электросети, В/Гц	220 / 50			
Потребляемая мощность, Вт	250	550	750	1100
Решетка мелкого измельчения, мм	4,5	5,0	4,5	4,5
Решетка крупного измельчения, мм	8,0	8,0	10,0	10,0
Производительность, кг/час.	75	160	220	500
Вес, кг	14,00	18,40	22,38	27,44
Габаритные размеры длина*ширина*высота, мм	462*197*406	521*229*421	518*247*438	601*285*447

4.КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

НАИМЕНОВАНИЕ		**HFM8**	**HFM12**	**HFM22**	**HFM32**
		КОЛИЧЕСТВО (шт.)			
Руководство по эксплуатации		1	1	1	1
Мясорубка		1	1	1	1
Загрузочный лоток		1	1	1	1
Толкатель		1	1	1	1
Шнек		1	1	1	1
Прижимная гайка		1	1	1	1
Лоток для фарша		1	1	1	1
Нож подрезной внешним диаметром 81мм, внутренним диаметром 20 мм, (величина ножевых отверстий 15мм)		-	-	1	-
Нож подрезной внешним диаметром 96мм, внутренним диаметром 26мм, (величина ножевых отверстий 20 мм)		-	-	-	1

Нож двухсторонний 55*55 мм, (размер внутреннего отверстия 12мм, длина ножа17мм)		1	-	-	-
Нож двухсторонний 63*63мм, (размер внутреннего отверстия 12мм, длина ножа 17мм)		-	1	-	-
Нож двухсторонний 72*72мм, (размер внутреннего отверстия 12мм, длина ножа 25мм)		-	-	1	-
Нож двухсторонний 86*86мм, (размер внутреннего отверстия 12 мм, длина ножа 30 мм)		-	-	-	1
Решетка мелкого измельчения внешним диаметром 60мм, внутренним диаметром 9мм (диаметр отверстий 4,5 мм)		1	-	-	-
Решетка мелкого измельчения внешним диаметром 67мм, внутренним диаметром 10мм (диаметр отверстий 5,0 мм)		-	1	-	-
Решетка мелкого измельчения внешним диаметром 80мм, внутренним диаметром 23мм (диаметр отверстий 4,5 мм)		-	-	1	-
Решетка мелкого измельчения внешним диаметром 95мм, внутренним диаметром 25мм (диаметр отверстий 4,5 мм)		-	-	-	1
Решетка среднего измельчения диаметром 60мм, внутренним диаметром 9мм (диаметр отверстий 8,0 мм)		1	-	-	-
Решетка среднего измельчения внешним диаметром 67мм, внутренним диаметром 10мм (диаметр отверстий 8,0 мм)		-	1	-	-
Решетка крупного измельчения внешним диаметром 80мм, внутренним диаметром 23мм (диаметр отверстий 10,0 мм)		-	-	1	-
Решетка крупного измельчения внешним диаметром 95мм, внутренним диаметром 25мм (диаметр отверстий 10,0 мм)		-	-	-	1

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

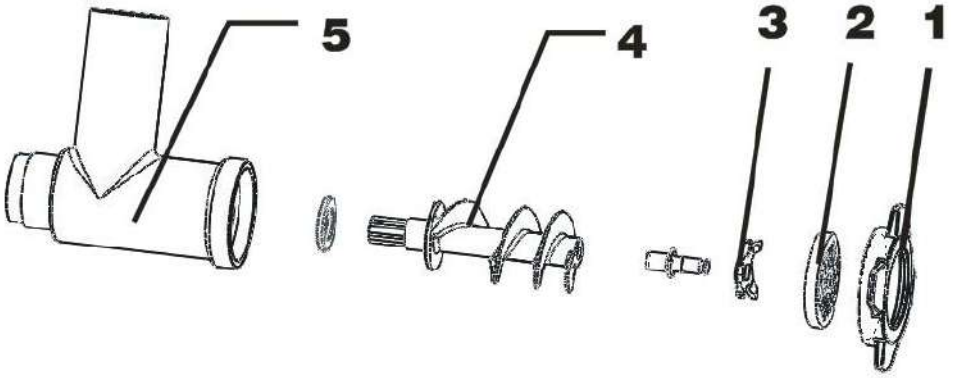
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

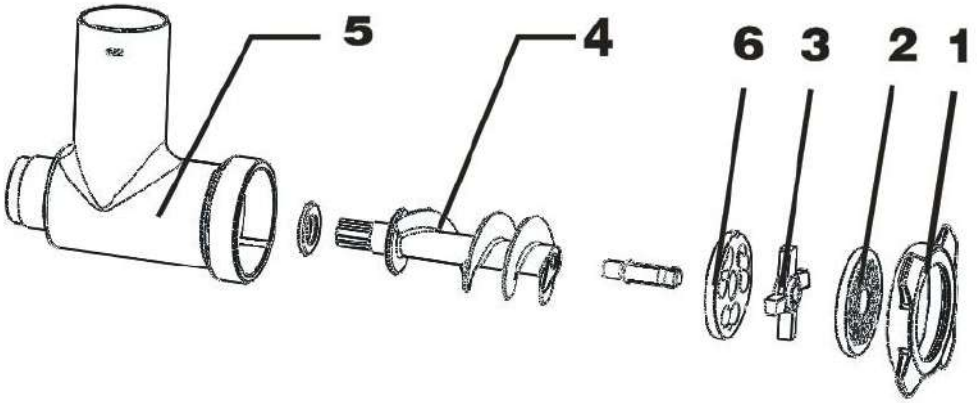
ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Убедитесь, что мясорубочная система собрана, как показано на схеме и зафиксирована в рабочем положении фиксатором.

HFM8/HFM12



HFM22/HFM32



1 – прижимная гайка
2 – решетка
3 – нож двусторонний
4 - шнек
5 – загрузочный лоток
6 – нож подрезной

Убедитесь в том, что прижимная гайка (1) завернута.

Не следует заворачивать прижимную гайку слишком туго, т.к. это приведет к быстрому изнашиванию ножа и решетки.

2. Установите на место загрузочный лоток.
3. Включите питание (вставьте вилку в розетку).
4. Включите оборудование в сеть при помощи кнопки Start (Пуск)
5. Выложите мясо, нарезанное кусками, на загрузочный лоток. Подавайте мясо из загрузочного лотка к шнеку при помощи толкателя.

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы.

Корпус мясорубки следует протирать чистой влажной тканью или губкой.

Съемные узлы мясорубки следует вымыть теплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Для дезинфекции съемных узлов мясорубки следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Разборка мясорубочной системы

1. Уберите лоток для фарша, выньте толкатель и снимите загрузочный лоток.
2. Отверните прижимную гайку (1) против часовой стрелки и снимите его.
3. Снимите решетку (6) и ножи (3,2).

Во избежание порезов при обращении с ножами следует соблюдать осторожность.

4. Выньте шнек (4).
5. Ослабьте фиксатор и выньте цилиндр из держателя.

Сборка мясорубочной системы производится в обратном порядке.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

7.ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Запрещается:

7.1. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.

7.2. Работать со снятой загрузочной чашей.

7.3. Эксплуатировать мясорубку без защитного заземления.

7.4. Устанавливать и снимать режущий инструмент при вращающемся шнеке.

7.5. Загружать продукт в горловину мясорубки вручную без использования толкателя.

7.6. Продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), так как при возникновении сухого трения нож и решетка выходят из строя.

7.7. 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.

7.8. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.

7.9. Избегайте попадания в аппарат одежды и посторонних предметов!

При возникновении неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

8.ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

8.2 Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.

8.3 Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.

8.4 Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.

8.5 В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.

8.6 Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:

- режущие диски, шнеки, ножи для измельчительного и режущего оборудования;
- электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
- кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;
- резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
- нагревательные элементы.

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

8 Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный номер: (83631) 4-25-00