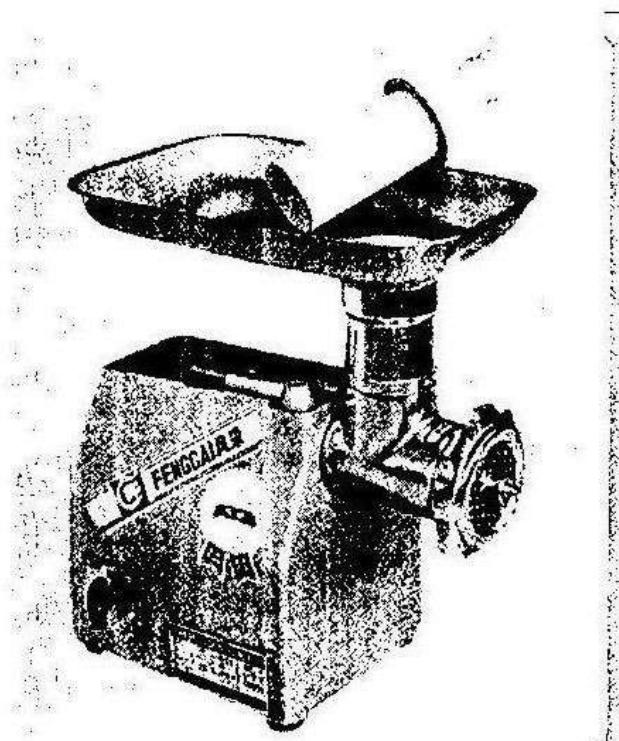


М я с о р у б к а

Серия HY (ММ)

Модели HY-8, HY-12, HY-22, HY-32

И Н С Т Р У К Ц И Я П О П Р И М Е Н Е Н И Й



1. ОСОБЕННОСТИ

Мясорубка данной модели изготовлена по зарубежным технологиям с применением передового опыта китайских производителей. Мясорубка изготовлена из нержавеющей стали с алюминиевым покрытием. Мясорубка безопасна в применении, долговечна, проста в эксплуатации, эффективна и высоко производительна. Мясорубка предназначена для переработки мяса, также с успехом может использоваться при перемоле бобовых культур, перца, чеснока и т.д. Предназначена для использования в столовых, ресторанах, комбинатах питания.

2. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | HY-8 | HY-12 | HY-22 | HY-22A | HY-32 |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|
| Габариты, мм | 345×190×355 | 375×210×405 | 470×285×470 | 428×260×416 | 515×300×490 |
| Вес, кг | 16 | 21 | 38 | 28 | 50 |
| Однофазный электродвигатель | Номинальное напряжение 220 В, 50 Гц Номинальная мощность 0,25 кВт Входная мощность 0,4 кВт Скорость вращения 1420 об/мин | Номинальное напряжение 220 В, 50 Гц Номинальная мощность 0,65 кВт Входная мощность 0,81 кВт Скорость вращения 1420 об/мин | Номинальное напряжение 220 В, 50 Гц Номинальная мощность 0,75 кВт Входная мощность 1,55 кВт Скорость вращения 1420 об/мин | Номинальное напряжение 220 В, 50 Гц Номинальная мощность 1,1 кВт Скорость вращения 1420 об/мин | |
| Трехфазный электродвигатель | Номинальное напряжение 380 В, 50 Гц Номинальная мощность 0,25 кВт Входная мощность 0,35 кВт Скорость вращения 1420 об/мин | Номинальное напряжение 380 В, 50 Гц Номинальная мощность 0,55 кВт Входная мощность 0,63 кВт Скорость вращения 1420 об/мин | Номинальное напряжение 380 В, 50 Гц Номинальная мощность 1,1 кВт Входная мощность 1,39 кВт Скорость вращения 1420 об/мин | 380В, 50Гц Номинальная мощность 1,1 кВт Скорость вращения 1420 об/мин | 380 В, 50 Гц Номинальная мощность 2,2 кВт Входная мощность 2,63 кВт Скорость вращения 1420 об/мин |
| Пр-ность, кг/час | 80 | 120 | 220 | 220 | 320 |
| Диаметр отверстий решетки | 6 и 7,5 мм | 6 и 8 мм | 6 и 8 мм | 6 и 8 мм | 6 и 8 мм |

3. КОНСТРУКЦИЯ

Электродвигатель мясорубок данного типа расположен внутри корпуса из сплава алюминия. Все детали мясорубки прошли тщательную гигиеническую обработку и соответствуют всем санитарным нормам. Детали легко разукомплектовываются, чистятся и комплектуются обратно. Насадки и ножи изготовлены из высококачественной стали, прошли специальную обработку, достаточно прочны.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

Перед эксплуатацией мясорубки необходимо внимательно ознакомиться с инструкцией. Соблюдайте меры безопасности.

При пользовании мясорубкой сначала разберите ту часть мясорубки, в которой непосредственно происходит процесс переработки мяса. Убедитесь, что напряжение оборудования соответствует напряжению сети. Сделайте пробный запуск блока двигателя мясорубки, обратите особое внимание на направление вращения оси привода, которая должна вращаться против часовой стрелки, если стоять лицом к данной оси. Мясорубки с однофазным источником питания перед выпуском с завода уже настроены на правильное направление вращения. В случае, если вращение оси привода мясорубки с трехфазным источником питания не соответствует требованиям, следует поменять положение входных проводов любых двух фаз трехфазного источника питания, тем самым вращение будет соответствовать требованиям. Запрещается использование мясорубки в случае неправильного вращения. Иначе могут возникнуть неустранимые повреждения.

При пользовании мясорубкой тщательно промойте все детали чистой водой в следующей последовательности:

Отвинтите диск мясорубки, выньте по порядку расположенные внутри решетку, нож, шнек. Затем, чуть повернув, ослабьте закрепляющий рычаг и выньте трубу мясорубки. После того, как все части будут тщательно промыты, в обратном порядке начните сборку мясорубки. Сначала установите на место трубу мясорубки, при помощи фиксатора закрепите ее в надежном положении. Затем по порядку вставьте шнек, нож и решетку, закрутите диск мясорубки. Особое внимание следует обратить на то, чтобы внутренние части не были закручены на оси слишком плотно. Эти детали должны всего лишь соприкасаться между собой. После пробного запуска блока, отрегулируйте данные детали в соответствующее положение, в противном случае механическое трение повлияет на качество работы и общий срок службы.

После сборки мясорубки можно начинать переработку мяса. Включите мясорубку, возьмите необходимое для мола количество мяса, предварительно удалив с него кости, хрящи и жилы, порежьте его на небольшие кусочки и поместите в трубу мясорубки. Если выход мяса осуществляется слишком медленно, можно воспользоваться толкателем (никогда не подавайте мясо в трубу пальцами), в этом случае куски мяса будут поступать в трубу и на решетку быстрее. Однако не допустим и слишком быстрый выход, так как могут быть превышены возможности прибора, что приведет к его поломке.

После завершения рабочего процесса, разберите мясорубку, промойте все детали теплой водой, протрите насухо, соберите мясорубку для следующего применения.

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ:

1. Во время вращения мясорубки запрещается подавать и проталкивать мясо в трубу пальцами во избежание травмирования и несчастного случая.
2. Мясо должно быть освобождено от костей, жил и хрящей. Также оно должно быть разрезано на небольшие кусочки прямоугольной формы. Эти меры необходимо выполнять во избежание поломки прибора.
3. При холостом запуске мясорубки вращение оси должно соответствовать направлению вращения, предписанному данной марке прибора. Только при нормальном функционировании оборудования можно подавать мясо в трубу. В противном случае произойдет затор мяса и мясорубка выйдет из строя.
4. При обнаружении ненормальной работы блока двигателя, оборудование необходимо обесточить. Выясните причину поломки. Осмотрите, не попала ли внутрь кость, жила или хрящ.

5. Если промолотое мясо имеет кашеобразную консистенцию, причиной этого может быть следующее:

- 1) Слишком свободно привинчен диск на выходном отверстии, поэтому нож и решетка соединены неплотно;
- 2) Забилась решетка, следует прочистить;
- 3) Затупился нож, следует наточить его или сменить на новый.

5. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка данной серийной модели помимо блока двигателя укомплектована следующими деталями:

1. нож - один
2. решетка - одна
3. лоток для мяса - один
4. толкатель - один
5. инструкция по применению - один экземпляр

6. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Шнур источника питания должен плотно соединяться с прибором и розеткой. Необходимо иметь надежное заземление.

2. Перед использованием однофазного прибора необходимо проверить, чтобы применяемое электрическое напряжение было в рамках допустимых значений электрического тока 220 В +/- 10 %. Если же электрическое напряжение источника питания не соответствует требованиям по применению данного прибора, то для подачи электричества следует использовать стабилизатор, при котором общая суммарная мощность повысится на 20 %. В противном случае, нормальный процесс функционирования мясорубки будет нарушен, что может привести к поломкам двигателя.

3. Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением вращения оси, в противном случае могут возникнуть неполадки и поломка прибора.

4. Смазочное масло номер N220, применяемое для мясорубок данной серийной модели, рассчитано на среднюю нагрузку. Обычно после 1 года применения следует проверить смазку. Если обнаружены изменения качества смазки деталей или ее недостаточное количество, необходимо сразу же осуществить замену или добавить смазку. Блок двигателя серийной модели НУ-12, НУ-22 можно наклонить набок, открыть отверстие для заливки смазки и тем самым произвести добавление или замену смазки. На остальных серийных моделях мясорубки добавление или замена смазки производится путем открытия отверстия для масла на верхней части блока двигателя.

5. При обнаружении неполадок в работе мясорубки, не следует разбирать ее и пытаться устранить неполадки самостоятельно. Всегда обращайтесь к специалистам по ремонту и обслуживанию данного оборудования.

