

# Руководство по эксплуатации

МЯСОРУБКА GASTROMIX MG-8B

МЯСОРУБКА GASTROMIX MG-12S



Благодарим вас за использование продуктов компании. Для того, чтобы мясорубка выполняла свою функцию и была эффективна, во избежание поломок и неправильного использования, пожалуйста, прочтите данное руководство перед использованием.



## **ВАЖНО!**

**Болт контроля масла имеет герметизированное отверстие (красная точка). Необходимо шилом проделать сквозное отверстие. Перед началом работы убедитесь, что болт имеет сквозное отверстие.**

### **1. Технические характеристики**

Модель	Мощность	Напряжение	Гц	Производительность	Вес	Габариты
MG-8B	600 Вт	220 В	50 Гц	70 кг/ч	11кг	29,5*16,5*33см
MG-12S	850 Вт	220 В	50 Гц	170 кг/ч	19,5кг	38*21,5*41см

### **2. Установка и подключение питания**

- А.** Установите на устойчивую поверхность в правильное положение.
- В.** Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- С.** Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам. Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата.

### **3. Порядок работы**

**А.** Перед началом работы убедитесь, что болт контроля масла имеет сквозное отверстие. Это необходимо, чтобы масло в редукторе не продавливалось через сальник из-за избыточного давления, создаваемого при работе редуктора. Болт имеет герметизированное отверстие (красная точка). Необходимо иглой/шилом проделать сквозное отверстие.

**В.** Пожалуйста, очистите детали перед использованием. Выполните следующие действия:

Отвинтите переднюю гайку, чтобы снять решетку, нож, шнек для мяса и очистить детали, отрегулируйте фиксированную ручку в правильное положение.

После очистки установите детали на место, затем закрутите переднюю гайку в правильное положение, иначе это повлияет на срок службы мясорубки. **!!!** Зажимная гайка не должна быть затянута слишком сильно, после того как закрутите её, ослабьте приблизительно на четверть оборота в обратную сторону **!!!**

**С.** После очистки положите мясо (удалите кожу, кости, сухожилия) в загрузочный лоток. Если мясо подается слишком медленно, используйте толкатель (ни в коем случае не руки) для проталкивания мяса, но не следует загружать мясо слишком быстро, чтобы не превысить несущую способность двигателя и не повредить его.

**Д.** После использования, пожалуйста, снимите все детали и очистите их.

### **4. Внимание**

**А.** Не опускайте руку в горловину во время работы мясорубки, чтобы не повредить руку. Также следите за тем, чтобы: руки, волосы, одежда и

кухонные принадлежности не попадали во вращающуюся зону прибора во время его использования!

**В.** Мясо должно быть очищено от кожи, костей, сухожилий и нарезано тонкими полосками, чтобы не повредить машину.

**С.** Сначала запустите машину, и только затем положите мясо, иначе мясо может застрять в деталях, и машина не сможет работать. Это может привести к повреждению двигателя.

**Д.** При обнаружении ненормальной работы двигателя следует немедленно отключить питание, приостановить работу машины и проверить, не застряла ли кожа, кости, сухожилия.

**Е.** Не используйте для очистки устройства растворители, бензол или спирт.

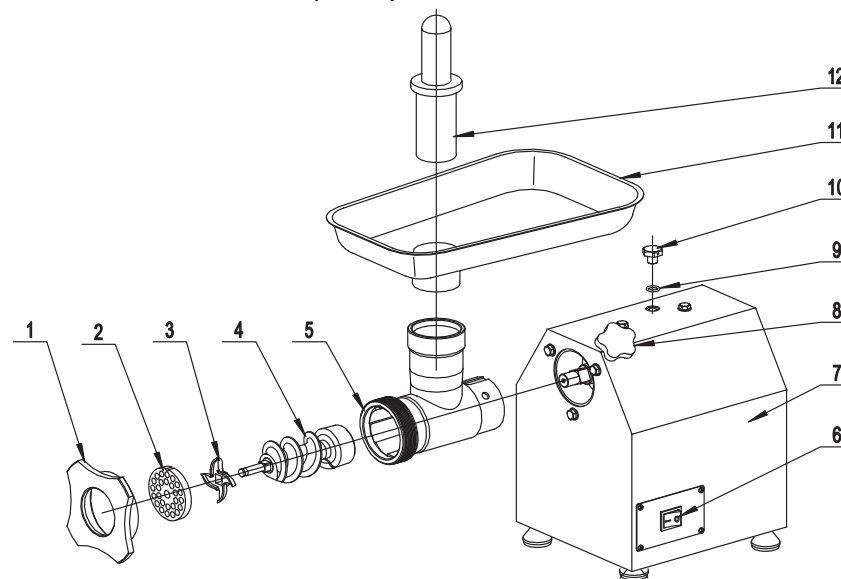
**Ф.** Для мойки съемных узлов мясорубки используйте теплый мыльный раствор, затем тщательно ополосните детали чистой водой и вытрите насухо. После этого рекомендуется слегка смазать шнек, нож и решетку пищевым растительным маслом. Для очистки корпуса мясорубки используйте чистую влажную ткань или губку.

## 5. Предупреждение

- A. При чистке и обслуживании необходимо отключить питание.
- B. Не опускайте руку в емкость с мясом.
- C. Не допускается мойка деталей в посудомоечной машине.
- D. Очищайте лезвие осторожно, чтобы не пораниться.

**ВАЖНО:** Если мясо из мясорубки не выгружается плавно или выходит в виде пасты, то причины и способы устранения могут быть следующими:

- 1) Зажимная гайка затянута слишком сильно, ослабьте её. Либо лезвие плохо соприкасается с пластиной, затяните гайку сильнее (гайка не должна быть затянута на максимум).
- 2) Отверстия решетки забиты, очистите решетку.
- 3) Края лезвия ножа затуплены, отшлифуйте или замените его. Либо нож установлен неправильной стороной.
- 4) Соблюдайте порядок сборки: Горловина, Стопорный штифт, Шнек, Нож, Решетка и только в конце сборки - Гайка зажимная.



### Список деталей :

- |                  |               |          |                   |
|------------------|---------------|----------|-------------------|
| 1 Гайка зажимная | 2 Решетка     | 3 Нож    | 4 Шнек            |
| 5 Горловина      | 6 Выключатель | 7 Корпус | 8 Стопорный штифт |
| 9 Уплотнение     | 10 Винт       | 11 Лоток | 12 Толкатель      |



Во избежание засорения загрузочного отверстия не обрабатывайте слишком большого количества продукта одновременно. Мясорубка не предназначена для переработки замороженного мяса или теста.

Перед использованием разморозьте замороженные продукты!



Для смазки машины, предотвращения ржавчины и прилипания мяса к машине и принадлежностям нанесите тонкий слой растительного масла на поперечный нож, перфорированные диски, шнек и приводной вал перед первым использованием и после каждого последующего использования. Неправильное обращение или отсутствие смазки может привести к чрезмерному истиранию и износу деталей мясорубки.