

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.

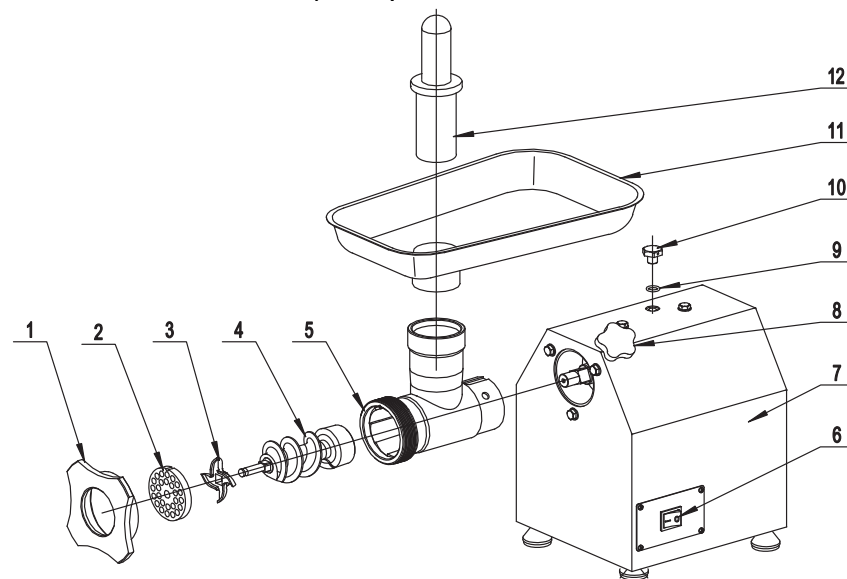
Ф. Для мойки съемных узлов мясорубки используйте теплый мыльный раствор, затем тщательно ополосните детали чистой водой и вытрите насухо. После этого рекомендуется слегка смазать шнек, нож и решетку пищевым растительным маслом. Для очистки корпуса мясорубки используйте чистую влажную ткань или губку.

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.