

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

МЯСОРУБКА

МОДЕЛИ:

CP-MM12C, CP-MM12S

­­



СОДЕРЖАНИЕ

[1. ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc10547170)

[2. НАЗНАЧЕНИЕ 3](#_Toc10547171)

[3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 3](#_Toc10547172)

[4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ 3](#_Toc10547173)

[5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 4](#_Toc10547174)

[6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ 4](#_Toc10547175)

[7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ 4](#_Toc10547176)

[8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ 4](#_Toc10547177)

### ****ВВЕДЕНИЕ****

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

### ****НАЗНАЧЕНИЕ****

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для переработки мяса и приготовления фарша.

### ****ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ****

1. Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.
2. Перед подключением убедитесь, что напряжение питания соответствует рабочему напряжению оборудования. Допустимый предел отклонения напряжения питания составляет ±10%.
3. Перед загрузкой продуктов не забудьте хорошо промыть все части мясорубки, кроме корпуса. Тщательно зафиксируйте стопорный винт на трубке мясорубочной части. Проверьте надежность закрепления прижимной шайбы – нож должен свободно вращаться.
4. Перед перекручиванием мясо должно быть подготовлено: его необходимо разморозить, убрать при наличии все кости, срезать кожу и сухожилия, порезать мясо на небольшие кусочки или полоски. Бережное отношение продлит срок службы оборудования.
5. При первом включении дайте мясорубке немного поработать в холостом режиме (около минуты), далее постепенно загружайте мясо в горловину, подталкивая его пластиковым толкателем.

**ВАЖНО:**

Проталкивание мяса руками может привести к серьезной травме!

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;

- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

**ВАЖНО:**

Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

### ****БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ****

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;

- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования.

### ****ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модель | CP-MM12C | CP-MM12S |
| Производительность, кг/ч | 160 | 160 |
| Мощность, Вт | 850 | 850 |
| Напряжение, В | 220-240 | 220-240 |
| Габариты, мм | 430x290x400 | 430x290x400 |

### ****ЭКСПЛУАТАЦИЯ****

Подключите питание. Включите мясорубку с помощью переключателя на боковой поверхности корпуса. Разместите тару для приема фарша под выходным отверстием мясорубки. Переложите часть подготовленного мяса на лоток мясорубки. С помощью толкателя скидывайте мясо в загрузочное отверстие, при необходимости слегка проталкивайте его внутрь. Избегайте прикладывания чрезмерных усилий при проталкивании.

Завершив работу, выключите переключатель питания и обесточьте оборудование. Разберите и промойте все детали мясорубочной части. Затем тщательно их вытрите сухой тряпкой или полотенцем и просушите.

**ВНИМАНИЕ:**

Допускается образование небольшого налета на деталях мясорубочной части в результате коррозии стали. Непосредственно перед следующим применением оборудования их необходимо протереть с помощью влажной тряпки или салфетки.

### ****УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ****

**ВАЖНО:** при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

**ВАЖНО:** запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

**ВАЖНО:** строго запрещена чистка корпуса оборудования под струей воды или с погружением в воду.

**ВАЖНО:** запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

**ВАЖНО:** если оборудование долго не использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности.

* 1. Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.
  2. Промойте детали мясорубочной части и очистите их от остатков продуктов.
  3. Протрите насухо все рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

### ****ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ****

****Изделие следует перемещать с осторожностью, избегая его падения и ударов. Изделие в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, его следует поместить на хорошо проветриваемый склад, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.