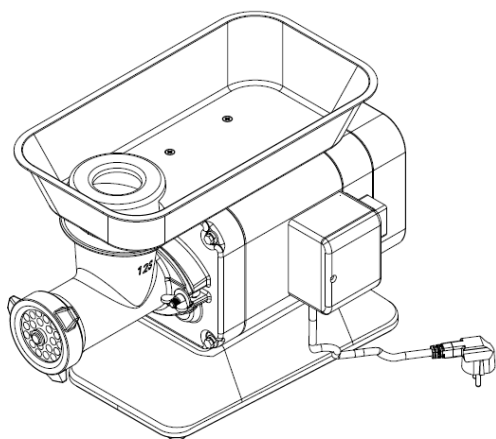




РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



МЯСОРУБКА

МОДЕЛИ:

CP-PG12S, CP-PG22S, CP-PG32S

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ И КОМПЛЕКТАЦИЯ	3
4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	5
7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	7
8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ	7
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	7

4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Не используйте мясорубку без предварительно установленной защитной насадки для горловины (№10 на Рис.1).
2. Нельзя загружать мясо руками, ножом, вилкой или ложкой.
Нельзя загружать мясо в горловину с выключенным мотором. Машина и двигатель должны набрать обороты перед работой.
3. Для загрузки следует пользоваться толкателем (№16 на Рис.1).
4. Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также при отсутствии необходимого опыта и знаний, если они не были инструктированы по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
5. Не используйте прибор в местах с неровной поверхностью, на ковре или скатерти, а также в местах, где на прибор может попасть вода или вблизи источников тепла.
6. Для бесшумной и плавной работы оборудования, убедитесь в отсутствии зазора между ножом и решеткой. Это позволит продлить срок службы оборудования.



Внимание! При установке ножа его режущие поверхности должны быть направлены в сторону решетки, иначе мясорубка не будет работать.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-PG12S	CP-PG22S	CP-PG32S
Производительность, кг/ч	120	220	300
Мощность, Вт	1500	1500	1800
Скорость вращения шнека, об/мин	187	187	187
Напряжение, В	220	220	220
Габариты без упаковки, мм	560x270x320	560x270x320	560x270x320
Вес с упаковкой, кг	26,5	27.5	29
Вес без упаковки, кг	25	26	27.5

Порядок разборки

1. Убедитесь, что прибор отключен от электрической сети
2. Ослабьте затягивающие винты (№8 на Рис.1) с двух сторон
3. Снимите детали в порядке, показанном на Рис.2
4. Тщательно вымойте и высушите все детали перед сборкой
5. Сборка осуществляется в обратном порядке

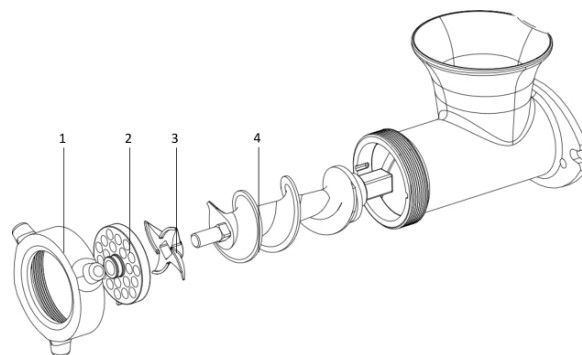


Рис.2

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для рубки мяса

При сборке прибора силовой шнур должен быть отсоединен от сети питания. Убедитесь, что выключатель находится в положении Выкл., прежде чем подключить прибор к сети.

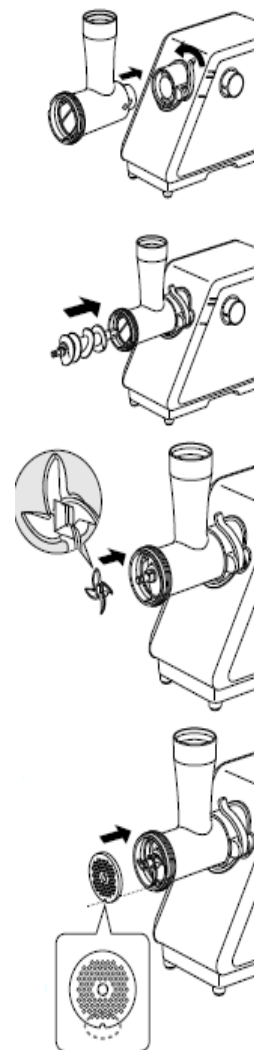
(Сборка)

1. Отпустите затягивающие винты (№8 на Рис.1) и поместите головку в проем кожуха электродвигателя.
 - Прежде чем полностью вставить головку в проем, выровняйте ее вертикально;
 - Если головка не установлена должным образом, необходимо слегка повернуть ее вправо и влево, чтобы получить правильное выравнивание перед фиксацией;

Удерживая головку одной рукой, затягивайте винты.

2. Вставьте в головку мясорубки шнек длинным концом вперед, слегка поворачивая его, пока он не встанет в нужное положение в корпусе.
 - Если шнек установлен неправильно, он не будет проворачиваться;
3. Установите нож на шнек так чтобы режущая кромка была направлена наружу, как показано на иллюстрации.
 - При установке ножа его режущие поверхности должны быть направлены в сторону решетки, иначе мясорубка не будет работать;
4. Установите нужную решетку на нож, подогнав вал в проеме кожуха электродвигателя к пазам.
 - Если решетка установлена неправильно, измельченный продукт и выделенный из него сок может просачиваться через образовавшийся зазор у основания вала в кожух электродвигателя. В этом случае очистите проем кожуха электродвигателя. Протрите хорошо отжатой тряпкой;
5. Заверните накатную гайку до отказа. На головку мясорубки установите загрузочный лоток и зафиксируйте его в нужном положении. Прибор следует устанавливать на твердой, ровной поверхности.
 - Вентиляционные отверстия на дне и боковой стороне корпуса электродвигателя должны оставаться открытыми;

6. Мясо следует нарезать некрупными кусками, размером не больше отверстия загрузочного лотка, лучше длинными слайсами. Подключите мясорубку к сети. Переведите выключатель в положение Вкл. Положите продукты на загрузочный лоток и подавайте их в отверстие на лотке.



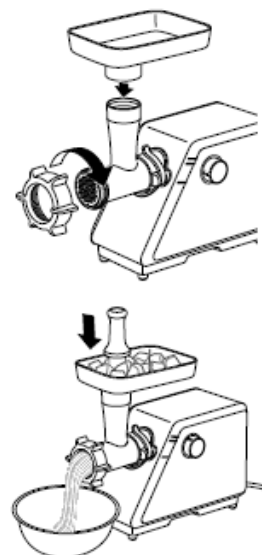
- Используйте толкатель.

Придерживайте загрузочный лоток одной рукой при использовании толкателя

По окончании работы переведите выключатель в положение Выкл. и отсоедините прибор от сети.

Внимание:

Во время работы головка может незначительно колебаться. Это не является неисправностью. Не затягивайте винты слишком сильно, чтобы остановить это движение. Это может привести к повреждениям. Но если затягивающие винты ослаблены, затяните их снова.



Использование насадки для колбасок:

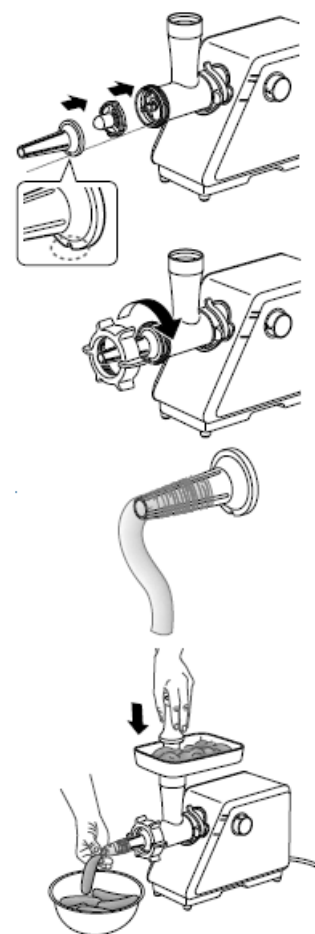
Перед приготовлением колбасных батонов мясо должно быть разрублено и заправлено.

Установите в мясорубку решетку с крупными отверстиями. Для получения более тонких текстурированных колбас используйте решетку с мелкими отверстиями.

Отсоедините детали, чтобы извлечь решетку и нож.

1. Установите насадку для колбас на шнек, совмещая выступы с пазами.
2. Надежно вкрутите накатную гайку в головку. Поместите загрузочный лоток на горловину и зафиксируйте его в нужном положении. Установите прибор на устойчивой поверхности. Вентиляционные отверстия снизу и сбоку кожуха электродвигателя должны быть свободными (не заблокированы).
3. Нарежьте оболочку кусочками длиной 60 или 90 см. Наденьте оболочку на насадку для колбасок, оставив 10-15 см как показано на рисунке. Вставьте штепсель в розетку, а затем включите прибор.
4. Положите приправленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку с помощью толкателя. Наполняйте оболочку с небольшим естественным сопротивлением по мере выхода колбасы из выпускного отверстия. Чтобы сделать колбасный батон, пережмите его на нужной длине и немного протолкните фарш назад. Затем закрутите 3-4 раза. Сожмите следующую колбаску и закрутите ее в обратном направлении 3-4 раза, чтобы закрепить батон. Когда оболочка заполнена, крепко затяните ее на конце завязкой,

- Никогда не проталкивайте пищевую смесь в мясорубку пальцами;
- Всегда используйте толкатель;



Когда мясо запрессовывается в оболочку слишком плотно, оболочка может прорваться. При необходимости сделайте мелкие отверстия для выхода воздуха на концах оболочек.

5. После использования выключите прибор и отсоедините его от сети

ВАЖНО:

- Данные мясорубки не предназначены для перекручивания твердых тканей животных, таких как кости, жилы и сухожилия. Также они не предназначены для перекручивания замороженного мяса ниже -4 градусов по Цельсию.
- Данные мясорубки не предназначены для непрерывной работы. Следует делать перерыв на 5-7 минут после каждых 15-20 минут работы.

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.

7. 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 использовалось, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности.

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

8. 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.

9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причины и действия
1. Нож и решетка разбалансированы	Обратитесь в сервисный центр
2. Нож и решетка изношены и не вы-	Снимите головку мясорубки и установите стопорную

ступают на 2-4 мм из головки мясорубки	шайбу на ось двигателя
3. Двигатель не работает:	
• неисправен предохранитель блока питания	Поменяйте предохранитель
• неисправен шнур питания	Замените шнур питания
• неисправен двигатель	Обратитесь в сервисный центр
• нож и решетка изношены	Необходимо провести заточку ножа и решетки или установить стопорную шайбу на ось двигателя
• слабое напряжение в сети	Обратитесь к сертифицированному электрику для проверки сети
• электрический удлинитель слишком тонкий или слишком длинный	Обратитесь к сертифицированному электрику для проверки удлинителя
• неисправен переключатель режимов	Замените переключатель
• неисправен конденсатор	Замените конденсатор
• неисправен стартер двигателя	Обратитесь в сервисный центр
4. Сломана решетка с отверстиями	• Штифт шнека ударяется об решетку • Нож вставлен не правильной стороной, что приводит к разрушению решетки
5. Перегрузка	• Кнопка питания не включается до упора • Есть посторонние предметы в горловине мясорубки

Примечание: необходимо делать 10 минутный перерыв каждые полчаса работы оборудования.