



Інструкція з експлуатації М'ясорубка MG12S



Шановний користувачу!

Ми глибоко вдячні Вам за вибір обладнання GoodFood! Уважно прочитайте цей посібник з експлуатації, оскільки він містить важливу інформацію щодо безпечного та ефективного встановлення, використання та обслуговування обладнання. Це збереже Ваш час і дозволить з легкістю отримувати найкращі результати за допомогою обладнання GoodFood.

Ознайомтеся і збережіть цю інструкцію по експлуатації !!!

Застосування продукції

М'ясорубка призначена для роботи в закладах громадського харчування та торгівлі. М'ясорубка виготовлена з нержавіючої сталі. Ці матеріали ідеальні в плані гігієни, вони стійкі до впливу кислот і солі, а також до появи корозії.

Безпека роботи приладу гарантована лише при користуванні його за призначенням. Всі технічні втручання, в тому числі монтаж і ремонт, виконуються виключно кваліфікованими фахівцями сервісної служби.

Увага!!! Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням та / або інше використання приладу заборонено та є користуванням не відповідним до прямого призначення. Претензії будь-якого роду до виробника та / або його представника з приводу завданих збитків в результаті користування приладом не за призначенням виключені. За весь збиток при користуванні приладом не за призначенням відповідає сам споживач.

Запобіжні заходи

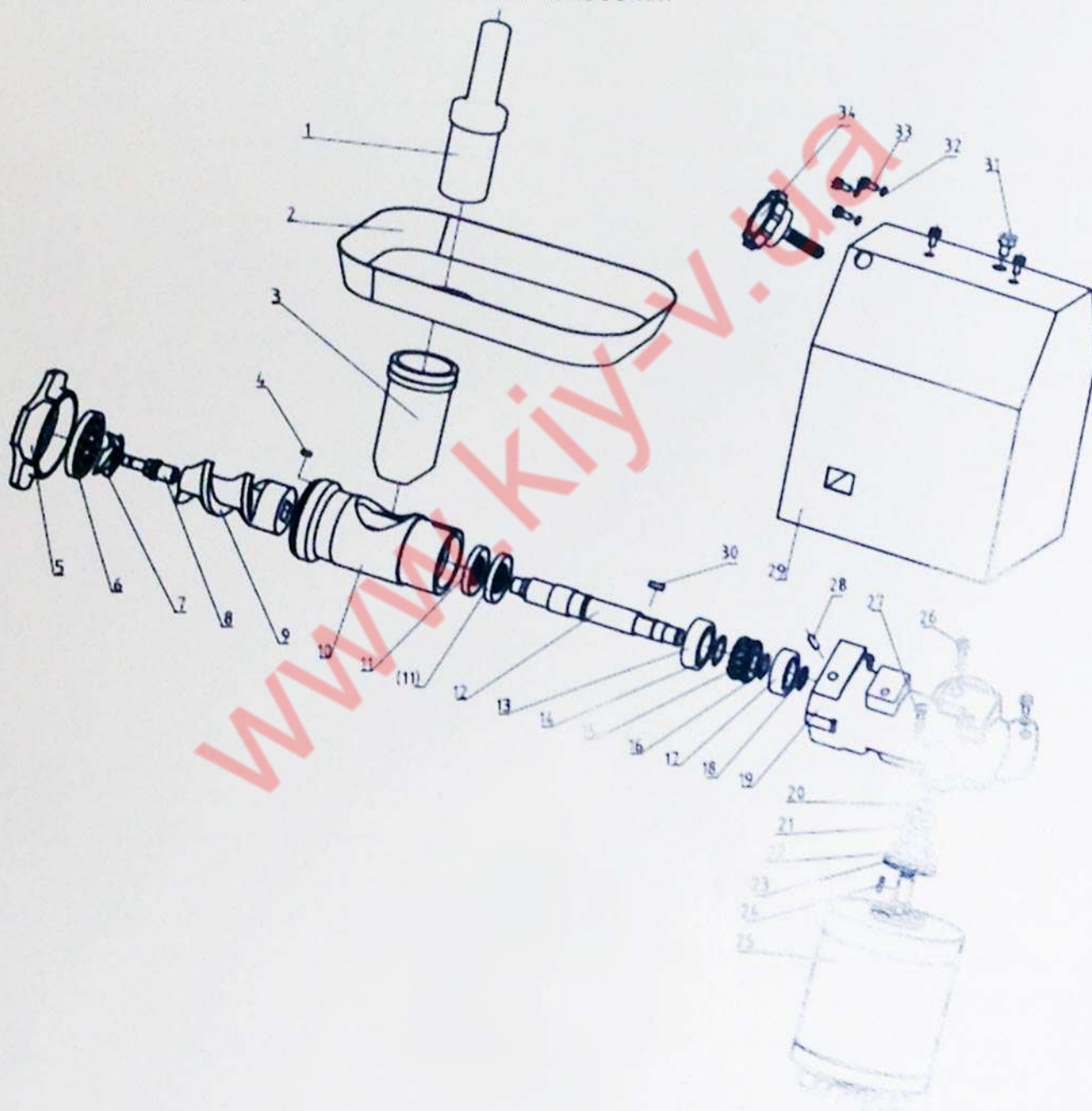
Увага!!! Щоб зменшити ризик отримання травм, при користуванні електричним обладнанням неухильно дотримуйтеся основних норм та правил техніки безпеки, в тому числі викладені в даному посібнику.

1. Розпакуйте і повністю видаліть пакувальний матеріал.
2. Встановіть прилад на рівному, стабільному місці, яке витримає його вагу і є сухим.
3. Ніколи не ставте прилад на легко займисту основу (наприклад, скатертину або килим і т. п.).
4. Не встановлюйте прилад поблизу відкритих вогнищ, електропечей, печей або інших джерел тепла.
5. Підключайте обладнання тільки до заземленої розетки.
6. Користуватися адаптерами і перехідними пристроями забороняється.
7. Користуватися електричним подовжувачем забороняється.
8. Під час роботи м'ясорубки важливо, щоб ви стояли в правильному положенні. Ставайте так, щоб частини вашого тіла не знаходилися в безпосередньому контакті з обладнанням під час його роботи.
9. Не затягуйте гайку занадто сильно.
10. Ніколи не використовуйте м'ясорубку, не завантаживши в неї м'ясо.
11. Рекомендується через кожні 45 хвилин безперервної роботи вимикати обладнання і дати відпочити.
12. Там, де необхідно проштовхнути м'ясо в горловину, обов'язково використовуйте пластиковий штовхач. Невиконання цієї вимоги може призвести до травм.
13. Неправильне встановлення ножа та решітки може призвести до пошкоджень.
14. Щодня проводьте огляд м'ясорубки і робочого органу.
15. **ЗАБОРОНЕНО** використовувати м'ясорубку для непродовольчих товарів та продуктів на кістки і з шкірою.
16. Ніколи не використовуйте м'ясорубку, якщо відсутні деталі.
17. Ніколи не мийте м'ясорубку під проточною водою.
18. Під час відключення м'ясорубки не тягніть за провід.
19. Згодом решітка і ніж можуть зноситися і надати нестійкість м'ясорубці. В такому випадку замініть їх.
20. Перед здійсненням чистки і технічного обслуговування, переконайтеся, що машина від'єднана від джерела струму.
21. Не дозволяється користуватися обладнанням, якщо пошкоджений електричний кабель або вилка кабелю, а також якщо обладнання несправне чи пошкоджене.
22. У разі пошкодження кабелю живлення, зверніться в сервісний центр для технічного обслуговування.
23. Виробник відмовляється нести відповідальність в разі неправильного використання обладнання.

Технічні характеристики

МОДЕЛЬ:	MG12S
ПРОДУКТИВНІСТЬ:	100 - 120 кг/г
ПОТУЖНІСТЬ:	800 Вт
НАПРУГА:	220~50HZ
ШВИДКІСТЬ:	170 об/хв
СТУПІНЬ ЗАХИСТУ:	IPX1
ВАГА:	22 кг
РОЗМІРИ (ДхШхВ)	425X300X505мм

GoodFood
PREMIUM QUALITY



Санітарна обробка

Обладнання належить чистити хоча б один раз в день, а при необхідності і частіше. Ретельно очистіть всі вузли і деталі, незалежно від того, чи контактують вони

безпосередньо з продуктом чи ні. Не можна чистити обладнання за допомогою апарату міні-мийки, промислових засобів для чищення та щіток, а також інших засобів і пристосувань, які можуть пошкодити поверхню м'ясорубки. Перед очищенням необхідно вийняти вилку з розетки і знеструмити обладнання.

Процедура очищення обладнання

- вийміть штовхач та зніміть завантажувальний лоток;
 - відкрутіть гайку та обережно зніміть решітку, ніж, шнек;
 - відкрутіть гвинт, розташований збоку на корпусі ріжучого вузла і зніміть вузол.
- Тепер можна вимити всі вузли, скориставшись гарячою водою (50 °C) і нейтральним миючим засобом.

Для очищення корпусу візьміть вологу ганчірку; не забувайте виполіскувати її якомога частіше.

Перед тим, як поставити вузли на місце, перевірте, щоб вони були сухими.

ПРИМІТКА: для збірки м'ясорубки в зворотному порядку дотримуйтесь вказівок

- 1) поставте ріжучий вузол і зафіксуйте його за допомогою гвинта;
- 2) вставте шнек і перевірте правильність його положення;
- 3) поставте ніж на квадратний носик шнека, після чого поставте решітку, зберігаючи початкове розташування ножа та решітки відносно один одного;
- 4) після установки всіх вузлів зафіксуйте їх за допомогою гайки.

Упаковка та зберігання

Не викидайте пакувальний картон вашого приладу. Він може Вам знадобитися для зберігання, при переїзді або якщо Ви в разі можливих пошкоджень будете висилати прилад в нашу сервісну службу. Повністю звільніть прилад перед введенням в дію від зовнішнього і внутрішнього пакувального матеріалу.

Прилади зберігати до установки в НЕ розпакованому вигляді, дотримуючись нанесеного на зовнішній стороні маркування з установки та зберігання.

Упаковки зберігати виключно за таких умов:

не тримати під відкритим небом; зберігати в сухому і вільному від пилу місці; не піддавати впливу агресивних речовин; оберігати від дії сонячних променів; уникати механічних струсів; при тривалому зберіганні (більше 3 місяців) регулярно контролювати загальний стан всіх частин і упаковки.

Правила утилізації даного продукту

Не дозволяється викидати електричне обладнання разом з побутовим сміттям. Допоможіть зберегти природні ресурси і захистіть навколишнє середовище. Припинивши користування даним продуктом, передайте його в місцевий центр по збору відходів або в центр по збору вторинної сировини, помістивши на майданчик для збору електричного обладнання. Щоб знайти найближчий до Вас центр по збору відходів, зверніться до місцевої влади.