

**УВАГА!!! ОБЛАДНАННЯ ПРИЗНАЧЕНО ТІЛЬКИ ДЛЯ КОМЕРЦІЙНОГО
ВИКОРИСТАННЯ!!!**

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**М'ЯСОРУБКИ
СЕРІЇ: YL**



ОБОВ'ЯЗКОВО ДО ПРОЧИТАННЯ ПЕРЕД РОБОТОЮ!

Для того, щоб повною мірою використовувати функції цього пристрою та скоротити непотрібні пошкодження, будь ласка, добре вивчіть цей посібник безпосередньо перед використанням.

Попередження! Будь-яке переобладнання, неправильне встановлення, регулювання та неправильне обслуговування можуть призвести до несправностей виробу.

Будь ласка, зв'яжіться з постачальником, якщо не знайомі з роботою пристрою, перед використанням користувач має бути проконсультований професіоналом.

Попередження! Для вашої безпеки, не розмішуйте і не зберігайте вогненебезпечні рідини, газ та інші речовини поруч із пристроєм.

Безпека роботи приладу гарантована лише за користування його за призначенням. Усі технічні втручання, у тому числі монтаж та ремонт, здійснюються виключно кваліфікованими фахівцями сервісної служби.

Увага!!! Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням та/або інше використання приладу заборонено та є користуванням, що не відповідає прямому призначенню. Претензії будь-якого роду до виробника та/або його представника щодо завданих збитків внаслідок користування приладом не за призначенням виключені. За всі збитки при користуванні приладом не за призначенням відповідає сам споживач.

Увага!!! Щоб зменшити ризик травм, користуйтеся механічним або електричним обладнанням і неухильно дотримуйтесь основних норм і правил техніки безпеки, у тому числі викладених у цьому посібнику.

Опис

Професійні м'ясорубки ТМ RAUDER поділяються на стандартні із системою Enterprise, системою Unger. Enterprise укомплектований шнеком, одностороннім ножом та дрібними ґратами. Унгер - шнек, великі ґрати MERCEDES, два двосторонні ножі, а також середні та дрібні ґрати. М'ясорубки ТМ RAUDER мають функцію реверс (зворотне обертання).

Професійна м'ясорубка ТМ RAUDER YL-12P, системи Enterprise.

Виробник не бере на себе відповідальність за товар у разі неправильного використання.

Ми рекомендуємо вам ретельно прочитати цю інструкцію перед використанням м'ясорубки, щоб уникнути пошкодження машини або нещасних випадків.

Ніколи не видаляйте або змінюйте захисні пристрої на м'ясорубці, особливо ті, що встановлені в область подачі м'яса. Завжди вимикайте машину від електроживлення перед чищенням або обслуговуванням. Не торкайтеся ні решітки, ні ножа, якщо машина не вимкнена. Використання машини у приміщенні з вибухонебезпечними речовинами заборонено.

Слідкуйте, щоб ніякі дрібні деталі вашого одягу чи гардеробу не потрапили до м'ясорубки. Завжди утримуйте робоче місце у чистоті. Робоче місце, де знаходиться м'ясорубка, має бути добре освітлене.

Переконайтеся, що напруга збігається з необхідними характеристиками для м'ясорубки. Ніколи не мийте м'ясорубку під струменем води.

Попередження! Напруга всередині м'ясорубки 400V або 230V.

Завжди використовуйте лише оригінальні запасні частини, які гарантують ідеальну роботу машини та її безпеку.

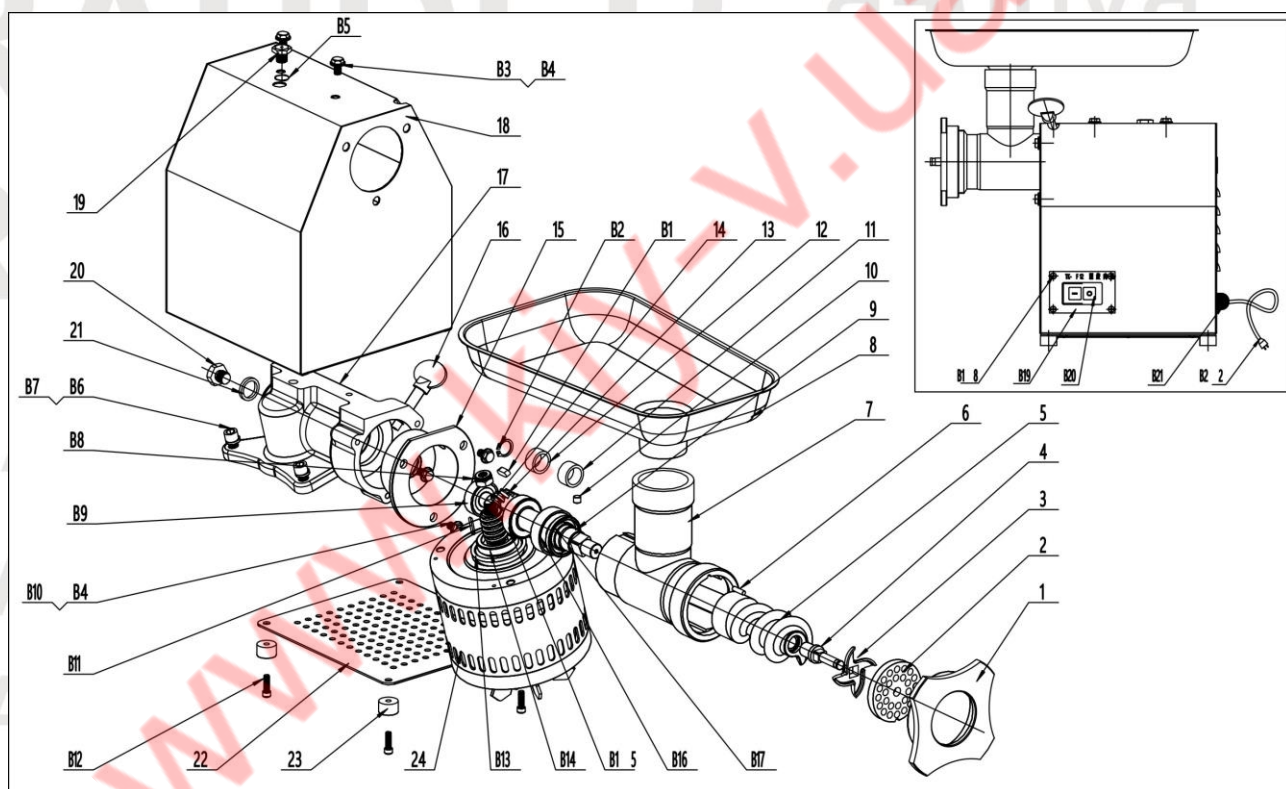
Ви повинні перевіряти електропровід постійно, тому що зношений або пошкоджений кабель є серйозною небезпекою для життя людини.

Технічні характеристики

Модель	YL - 8P	YL - 12P	YL - 22P
Габаритні розміри, мм	318x185x320	385x240x415	440x280x440
Потужність, кВт	0,4/220	0,75/220	0,85/220
Матеріал — корпус	Пофарбована сталь	Пофарбована сталь	Пофарбована сталь
Комплектація	1 ніж + 2 решітки	1 ніж + 2 решітки	1 ніж + 2 решітки
Продуктивність, кг/год	80, реверс НЕТ	150, реверс НЕТ	250, реверс
Вага, кг	13	26	29

Збирання для моделей YL - 8P, YL - 12P

Попередження: перш ніж зібрати будь-які деталі, відключіть штепсель від мережі.
 Машина складається з наступних деталей та частин:



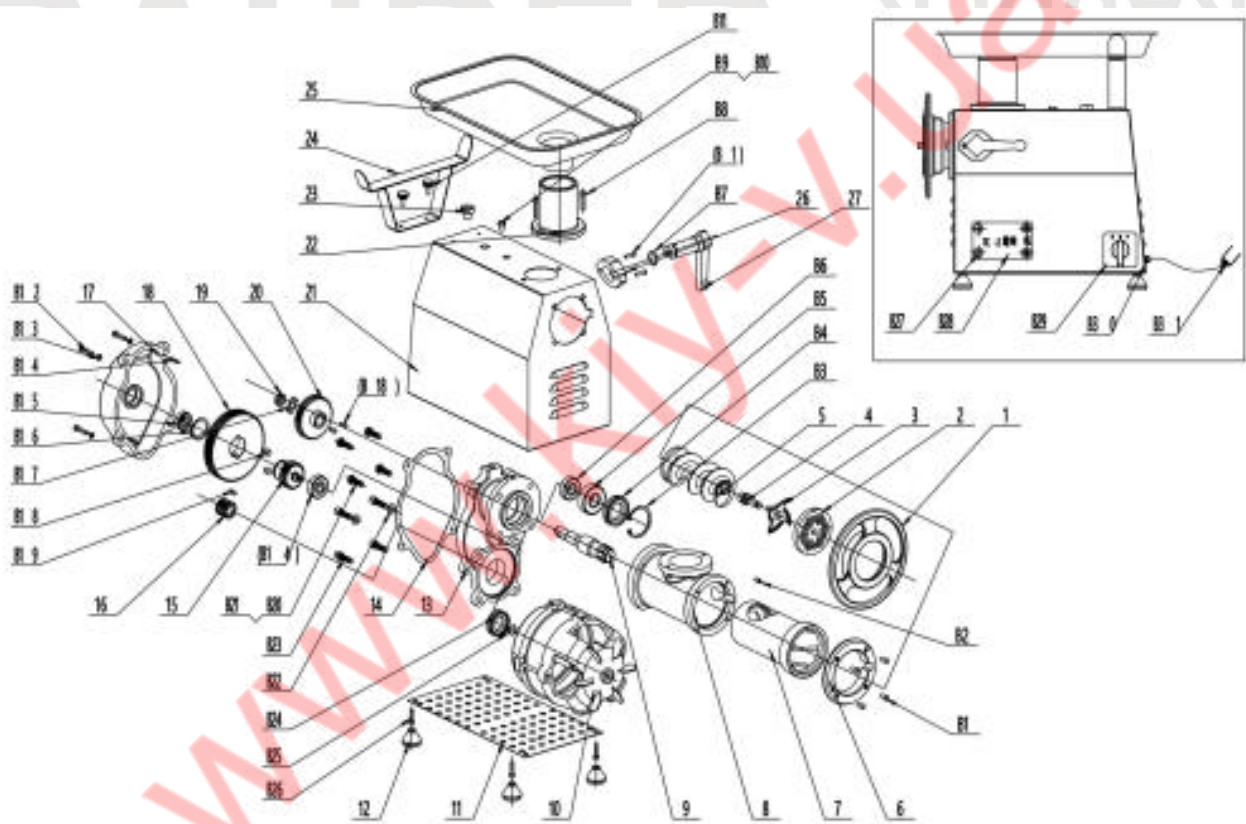
№	Деталь	Кіл	Матеріал	Тип
1	Прижимна гайка	1	Нерж. сталь	
2	Решітка	1	4cr13	
3	Ніж	1	4cr13	
4	Палець	1	45	
5	Шнек	1	Нерж. сталь	
6	Шпонка	1	Нерж. сталь 202	φ5X18
7	Горловина	1	Нерж. сталь	
8	Чаша	1	304	t=1.0
9	Головний вал	1	45	

10	Фіксатор	1	202	φ8X10
11	Передня втулка	1	45	φ21хφхх26х14
12	Задня втулка	1	45	φ21хφхх26х13
13	Мідна шестерня	1	copper	m2.z17
14	Черв'як	1	45	m2,z2
15	Фланець	1	Нерж. сталь /чавун	
16	Закриваючий гвинт	1	Нерж. сталь	
17	Корпус редуктора	1	ht200	
18	Корпус	1	Нерж. сталь 304	
19	M12X10 заливний болт	1	45	m12x10
20	Стопорний болт	1	Нерж. сталь	m14x12
21	M14X12 паронітова прокладка	1	Пароніт	t=1.0
22	Пластикове дно	1	Пластик	
23	Ніжки	4	Пластик	
24	Двигун	1	parts	220v50hz
B1	Шайба	1	45	a16x16
B2	Стопорне кільце	1	65Mn	15
B3	Болт кріплення	2	Нерж. сталь	m8x16
B4	Паронітова прокладка	5	35	8
B5	Шайба	1	Спец. гума	φ12Xφ2.4
B6	Внутрішній шестигранний болт	3	45	m10x25
B7	Прокладка	3	65Mn	10
B8	Гайка	1	45	m12
B9	Радіальний шарикопідшипник	1	bearing steel	φ17хφ40х12
B10	Внутренний шестигранный болт	3	Нерж. сталь	m8x20
B11	Прокладка	1	45	a3x25
B12	Прижимний болт	3	45	m6x20
B13	Кільце	1	nitrile butadiene rubber	φ51хφ4
B14	Сальник FB	1	nitrile butadiene rubber	φ20хφ40х10
B15	Радіальний шарикопідшипник	1	bearing steel	φ20хφ47х14
B16	Радіальний шарикопідшипник	1	bearing steel	φ25хφ52х15
B17	Сальник	1	Спец. гума	φ28хφ52х10
B18	Гвинт	4	Нерж. сталь	m4x6
B19	Шильдик	1	Алюміній	
B20	Вимикач	1	Пластик	16a 250v t100/55

B21	Захист кабеля	1	Пластик	m14
B22	Кабель живлення	1	cooper	3 core, 0.75m ² , 1.8m

Збирання для моделей YL - 22P

Попередження: перш ніж зібрати будь-які деталі, відключіть штепсель від мережі.
Машина складається з наступних деталей та частин:



№	Деталь	Кіл	Матеріал	Тип
1	Гвинтова кришка	1	stainless steel	m95x3
2	Пластина	1	4cr13	φ8
3	Ніж	1	4cr13	
4	Вал	1	45	φ22x54
5	Подаючий гвинт	1	stainless steel	screw type
6	Алюмінієве коло	1	zl102	

7	Т-трубка	1	stainless steel	
8	Al Т-образна трубка	1	zl102	
9	Вихідний вал	1	45	φ32x155
10	Двигун (мідь)	1	component	220v/50hz
11	Нержавіюча доска	1	stainless steel	t=1.0
12	Пластикові ніжки	4	plastic	cone
13	Коробка передач	1	ZL102	
14	Редуктор для паперу	1	asbestos paper	
15	Передаточний вал	1	45	Mn=1.75,Z=24
16	Вал редуктора № 1	1	45	Mn=1.5,Z=16
17	Кришка редуктора	1	ZL102	
18	Бакелітова передача	1	Bakelite	Mn=1.5,Z=74
19	Кругла гайка M12	1	45	M12
20	Вал шестерні №2	1	45	Mn=1.75,Z=41
21	Тіло	1	Q235	painting
22	Алюмінієвий бункер	1	ZL102	
23	Болт з шестигранною голівкою	1	stainless steel	M14x12
24	Підставка для годування	1	Q235	
25	Лоток	1	stainless steel	
26	Алюмінієвий блок	1	ZL102	
27	Ручка	1	ZL102+stainless stell	
B1	Гвинт	6	stainless steel	M5x16
B2	Гвинт	1	35	M5x10
B3	Еластичний комір	1	65Mn	52
B4	ФВ сальник	1	nitrile butadiene rubber	TC 30x52x11
B5	Підшипник 6304-RZ	1	bearing steel	φ20xφ52x15
B6	Підшипник 6203-RZ	1	bearing steel	φ17xφ40x12
B7	Ущільне кільце	1	nitrile butadiene rubber	φ20x20.5
B8	Внутрішній болт з шестигранною голівкою	2	stainless steel	M6x16
B9	Болт с шестигранною голівкою	1	stainless steel	M8x16
B10	Пласка шайба	1	stainless steel	8
B11	Пластиковий фрезерний гвинт	2	plastic	M6X15
B12	Внутр. болт з шестигран. голівкою	4	35	M6X25
B13	Стандартна пружинна шайба	4	65Mn	6

B14	Еластичний циліндричний штифт	2	45	φ6X10
B15	Підшипник 6201-RZ	2	bearing steel	φ12xφ32x10
B16	Еластичний підшипник коміра	1	65Mn	35
B17	Кругла гайка с шайбой	1	65Mn	12
B18	Плаский ключ А5х16	2	45	А8х16
B19	Плаский ключ А5х16	3	45	А5х16
B20	Внутрішній болт з шестигранною голівкою	8	35	М8х25
B21	Стандартна пружинна шайба	6	65Mn	8
B22	Ущільна шайба М8	2	rubber	8
B23	Болт з шестигранною голівкою	4	35	М8х25
B24	FВ сальник	1	nitrile butadiene rubber	φ25хφ45х10
B25	Еластичний підшипник коміра	1	65Mn	15
B26	Гвинт з шестигранною голівкою циліндров	4	35	М6Х20
B27	Н гвинт	4	stainless steel	М4х6
B28	AL карта	1	aluminum	М14Х1.5
B29	Перемикач	1	plastic	5А 380~220V
B30	Гвинтовий з'єднувальний кабель	1	plastic	
B31	кабель	1	cooper	3core,0.75m ² , 1.8 m

Використання

Переконайтеся, що електроживлення збігається з характеристикою машини, яка вказана на пластині. Підключіть штепсель до електроживлення і помістіть м'ясо в ківш. Поверніть перемикач на позицію I. Допомагайте поміщати м'ясо в отвір ковша за допомогою штовхача.

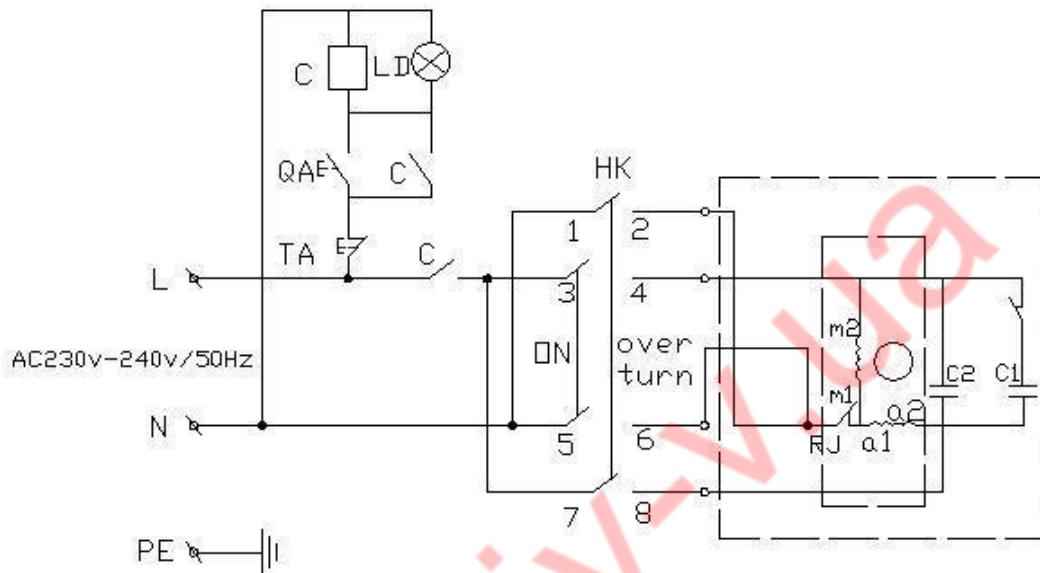
Увага! Перед використанням замініть ТРАНСПОРТУВАЛЬНУ ЧЕРВОНУ ПРОБКУ НА ВЕРХНІЙ ЧАСТИНІ М'ЯСОРУБКИ на робочу з комплекту постачання! Чи не заміна пробки призводить до поломки м'ясорубки, що не підпадає під дію гарантії.

Увага! Машину не можна використовувати без продукту у ній. Категорично заборонено проштовхувати м'ясо в отвір за допомогою рук або інших предметів крім штовхача.

М'ясо, що містить кістки, заборонено обробляти у машині. У разі зупинки роботи мотора або шнека відразу ж відключіть машину.

Мотори потужністю 0,7 Н або вище можуть бути використані в протилежному напрямку, з метою очищення шнека: натисніть на позицію II 2 або 3 рази; потім якщо проблему не вирішено необхідно розібрати м'ясорубку.

Схема електрична принципова



Очищення та обслуговування

Перед очищенням або обслуговуванням машини від'єднуйте машину від електроживлення. Мийте машину щодня після використання.

Не зберігайте м'ясо в м'ясорубці після того, як ви його перекрутили.

Мийте м'ясорубку нейтральними миючими засобами. Звертайте особливу увагу на ті деталі, які будуть у безпосередньому контакті з продуктами харчування. Мийте ці деталі під теплою проточною водою. Не залишайте їх зануреними у воду. Ретельно мийте грати м'ясорубки. Після того, як ви помили деталі, висушіть їх тканиною.

Зовнішню частину машини протріть вологою губкою, не допускаючи попадання води у вентиляційні отвори.

Зберіть назад робочу частину м'ясорубки, тільки перед тим як ви знову користуватиметеся м'ясорубкою.

Гарантійні зобов'язання

Гарантійний ремонт товару зберігається протягом гарантійного терміну (12 місяців) при пред'явленні Покупцем документів, що підтверджують купівлю товару. Без правильно оформленої гарантії або виправлення в паспорті претензії до якості не приймаються.

Сервісний центр може відмовити у гарантійному ремонті у випадках:

- Наявності механічних пошкоджень.
- Самостійний ремонт або зміна внутрішнього пристрою; виконання ремонту сторонніми організаціями.

Транспортування несправного пристрою з необхідними документами до сервісного центру та назад на місце роботи здійснюється за рахунок власника.

Гарантія не поширюється на пристрої, що вийшли з ладу:

- Випадкових чи умисних ушкоджень, заподіяних покупцем;
- Дефектів, спричинених стихійними лихами; ушкоджень, спричинених проникненням в апарат комах, вологи або агресивних засобів; порушень правил експлуатації, зазначених у інструкції; неправильне підключення до електромережі. (якщо пристрій має електричну схему).
- Гарантії також не підлягають пошкодженню під час транспортування, завантаження, розвантаження.
- Гарантійні зобов'язання не поширюються на витратні матеріали та інші змінні елементи, що мають природний період працездатності.

Підприємство, яке виробляє цей виріб, не приймає претензій, якщо протягом гарантійного терміну не проводилося сервісне обслуговування або проводилося особами, які не мають на це відповідного дозволу.