

SANTOS :

Официальный дистрибутор в России

Компания Джусмастер

www.juicemaster.ru

Телефон (495) 225-22-30



МЯСОРУБКА №12-8 и №12-12

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ



Кофемолки – Соковыжималки – Миксеры – Блендеры – Диспенсеры для напитков – Планетарные миксеры – Терки для сыра – Льдодробилки – Мясорубки – Овощерезки – Тестомесилки

МОДЕЛИ С МЕЖДУНАРОДНЫМИ ПАТЕНТАМИ

СОДЕРЖАНИЕ

МЯСОРУБКА №12-8 и №12-12.....	3
12-8 мясорубка (Стандартный диск Ø 62мм).....	3
12-12 мясорубка (Стандартный диск Ø 70мм).....	3
Электрические соединения:.....	4
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АППАРАТА.....	4
Первый запуск:.....	4
Запуск:.....	4
Остановка аппарата:.....	5
Разборка после использования:.....	5
Очистка:.....	6
БЕЗОПАСНОСТЬ / ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	6
Обслуживание:.....	6
Запасные части:.....	6
Ненадлежащее использование:.....	6
ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	7
Аппарат не запускается:.....	7
Аппарат перемалывает мясо ненадлежащим образом:.....	7
Аппарат останавливается из-за перегрузки:.....	7
ССЫЛКА НА СТАНДАРТЫ.....	7
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (1).....	8
СХЕМЫ СОЕДИНЕНИЙ.....	10
Схема соединений 220-240В 50/60Гц.....	10
Схема соединений 100-120В 50/60Гц.....	11
ИЗОБРАЖЕНИЯ.....	12

МЯСОРУБКА №12-8 и №12-12

- Мясорубки №12-8 и №12-12 разработаны для кухонь, ресторанов, кафетериев и предприятий общепита, мясных магазинов и магазинов деликатесов...
- Состоит из блока двигателя с рамой из нержавеющей стали толщиной 8 мм и "однорезным" перемалывающим мясо блоком.
- Аппарат полностью приспособлен для приготовления: мяса и бифбургеров, сельского паштета, мяса для колбас, рубленой рыбы, пирогов...

12-8 мясорубка (Стандартные диски Ø 62мм)

Аппарат состоит из перемалывающего мясо блока, включающего корпус мясорубки, подающего шнека и фиксирующей диска гайки, которая контактирует с пищевыми продуктами и потому изготовлена из алюминия.

Поставляется с:

- 3 дисками из нержавеющей стали, Ø 62 мм, перфорированными отверстиями следующих диаметров: Ø 3, Ø 4.5 и Ø 8 мм.
- 1 самозатачивающееся лезвие из нержавеющей стали.

Следующее доступно в качестве опции: набор из 3 конусов для колбас №8 (Инструкции по использованию поставляется вместе с набором).

Выход: 70 кг/ч в зависимости от типа используемого диска и мяса.

12-12 мясорубка (Стандартные диски Ø 70мм)

Аппарат состоит из перемалывающего мясо блока, включающего корпус мясорубки, подающего шнека и фиксирующей диска гайки, изготовленной из нержавеющей стали. Подающий шнек контактирует с пищевыми продуктами и потому изготовлен из пластика.

Поставляется с:

- 3 дисками из нержавеющей стали, Ø 70 мм, перфорированными отверстиями следующих диаметров: Ø 3, Ø 4.5 и Ø 8 мм.
- 1 самозатачивающимся лезвием из нержавеющей стали.

Следующее доступно в качестве опции: набор из 3 конусов для колбас №12 (Инструкции по использованию поставляется вместе с набором).

Выход: от 140 до 200 кг/ч в зависимости от типа используемого диска и мяса.

Примечание: Для понимания следующих разделов, рекомендуется обращаться к диаграммам, размещенным в конце руководства.

Электрические соединения:

Электропитание аппарата может осуществляться 2 однофазными напряжениями:

- 100-120 В, 50/60 Гц
- 220-240 В, 50/60 Гц

Защита линии: аппарат должен подключаться к стандартной двухполюсной электророзетке с заземлением. Линия должна быть оборудована RCD и плавким предохранителем с номиналом 16А.

Однофазный двигатель защищен амперметрическим терморезистором, доступным на нижней поверхности аппарата. В случае перегрузки или блокирования этот прерыватель может сработать.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АППАРАТА

ВНИМАНИЕ:

- Перед подключением аппарата, убедитесь, что напряжение в электросети соответствует рабочему напряжению, значение которого указано на гарантийном листе, сопровождающем аппарат или на панели с паспортными данными, расположенной на нижней поверхности аппарата.
- Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить с помощью специального комплекта, который можно получить на SANTOS или у одобренного SANTOS дилера.

ВНИМАНИЕ: перед тем, как подключать сетевой шнур (12) к розетке электросети, убедитесь, что переключатель on/off (Вкл./Выкл.) (14) находится в положении "0" (Рис. 1).

Первый запуск:

Тщательно очистить части, которые контактируют с пищевыми продуктами (Рис. 2).

- Корпус мясорубки (1) и фиксирующий винт (2).
- Гайку (6), диск (5), лезвие (4) и подающий шнек (3).
- Вымойте части стандартным моющим средством или в посудомоечной машине.

Запуск:

Внимание: Перед помещением в загрузочный желоб мясо нужно освободить от костей и порезать на кусочки.

Сборка и приготовление:

1. Вставьте подающий шнек (3) с шайбой скольжения (7) в корпус мясорубки (1) (Рис. 3). Внимание: убедитесь, что эта шестигранная шайба привода усажена на место, иначе может ускориться износ соприкасающихся во время использования частей.
2. Установите лезвие (4) на квадратный привод шнека (3).
3. Установите перфорированный диск (5) соответствующего предполагаемой работе диаметра и ориентируйте его в соответствии с предотвращающим проворачивание штифтом (15) на корпусе мясорубки (1) (Рис. 4.a – 4.b)..
4. Завинтите гайку (6) на резьбу корпуса мясорубки (1) и зафиксируйте блок.

5. Поместите корпус перемалывающего блока на концевую деталь двигателя (8), и затяните фиксирующий винт (2) (Рис. 5, Рис. 6).
6. Установите поддон для мяса (10) и совместите с загрузочным желобом корпуса мясорубки (1) и поместите на опоры (13) (Рис. 7).
7. Приготовьте продукт, порезанные на маленькие кусочки и поместите его на поддон (10).
8. Переведите переключатель on/off (вкл./выкл) (14) в положение « 1 ».
9. Поместите приемный контейнер под выпускным отверстием с диском (5), чтобы собирать перемолотый продукт.
10. Переместите кусочки продукта в загрузочный желоб корпуса мясорубки (1) и протолкните их толкателем (11).

ПРИМЕЧАНИЕ:

В случае заедания во время работы, двигатель может быть запущен в обратном направлении, с помощью перевода переключателя on/off (вкл./выкл.) (14) в положение « R », чтобы разблокировать подающий шнек (3).

Если, тем не менее, проблема повторяется после нескольких попыток, рекомендуется остановить аппарат переводом переключателя on/off (вкл./выкл.) (14) в положение « 0 » и отсоединить шнур питания (12) от аппарата. Затем очистите и извлеките подающий шнек.

Остановка аппарата:

Аппарат можно остановить:

1. переводом переключателя on / off (вкл./выкл.) (14) в положение « 0 »
2. или отсоединением вилки шнура питания (12) (Рис. 1).

Разборка после использования:

ВАЖНО:

- **В любом случае, аппарат должен быть остановлен, а шнур питания (12) отключен (Рис. 1).**

1. Извлеките толкатель (11) и снимите поддон для мяса (10) с загрузочного желоба корпуса мясорубки (1) (Рис. 7).
2. Отвинтите фиксирующий винт (2) (Рис. 6).
3. Снимите корпус перемалывающего блока (1) с концевой детали двигателя (8).
4. Ослабьте и отвинтите гайку (6) с резьбы корпуса мясорубки (1).
5. Извлеките перфорированный диск (5), лезвие (4) и подающий шнек (3) с шайбой скольжения (7) (Рис. 2).

Очистка:

- **очистка струей воды или распылением под давлением запрещены.**
- Блок двигателя (9) нельзя погружать в воду.

Рекомендуется очищать аппарат как можно скорее после завершения использования.

Чтобы облегчить очистку, не позволяйте остаткам продуктов засыхать в корпусе мясорубки (1), перфорированном диске (5), на лезвии (4) или подающем шнеке (3). Блок двигателя (9) нужно очищать мягкой влажной губкой, а затем вытирать насухо.

БЕЗОПАСНОСТЬ / ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживание:

Перед каким-либо обслуживанием аппарата, его необходимо отключить от сети электропитания (12).

Данный аппарат не требует специфического обслуживания, так как подшипники смазаны на весь срок эксплуатации.

Если обслуживание необходимо для замены каких-либо частей, таких как электрические компоненты, уплотнители или других, обратитесь к списку компонентов (см. поэлементный вид в конце руководства).

Примечание: понижающий узел (червяк и шестерня необходимо заменять одновременно. Рекомендуется также заменять уплотнители понижающего устройства).

Запасные части:

Заказывая запасные части, пожалуйста, указывайте тип, серийный номер и электрические характеристики, приведенные на нижней поверхности аппарата.

Ненадлежащее использование:

- 1. Не используйте данный аппарат для:**
 - перемалывания мяса не отделенного от костей.
 - измельчения костей или замороженного мяса.
- 2. Не используйте диски с отверстиями, диаметр которых 8 и более мм.**
- 3. Аппарат нельзя использовать с дисками и лезвиями, которые не рекомендованы SANTOS.**

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Точно определите причину остановки аппарата.

Аппарат не запускается:

- Проверьте: сеть электропитания и состояние шнура электропитания (12).
- Проверьте состояние конденсатора.
- Проверьте состояние пускового реле.
- Проверьте, не сработало ли устройство термической защиты из-за перегрузки (Рис. 8).

Если проблема повторяется, отключите аппарат от сети питания (отсоедините шнур от розетки электросети (12)) и позвоните в службу технической поддержки или свяжитесь с одобренным SANTOS дилером.

Аппарат не перемалывает мясо надлежащим образом:

- Проверьте степень износа диска и лезвия.
- Проверьте, в правильном ли положении находится лезвие на подающем шнеке (заточенная часть лезвия должна быть обращена к диску).

Аппарат останавливается из-за перегрузки:

1. В случае блокирования двигателя, переведите переключатель on/off (вкл./выкл.) (14) в положение "R" (англ. «reverse operation» - "обратный ход") чтобы преодолеть блокирование. Если после нескольких попыток блокирование не преодолено, переведите переключатель on/off (вкл./выкл.) (14) в положение остановка « 0 », затем отключите шнур питания от розетки сети электропитания (12). Снимите корпус мясорубки и очистите.
2. Двигатель защищен амперметрическим устройством от термической перегрузки, расположенным в нижней части аппарата. В случае перегрузки срабатывает прерыватель цепи, двигатель останавливается и отключается электропитание. Его необходимо сбросить вручную, чтобы снова запустить аппарат (Рис. 8).

ССЫЛКА НА СТАНДАРТЫ

Мясорубки N°12-8 и N°12-12 соответствуют следующим Европейским стандартам:

- CE (Европа)
 - o Машиностроительные директивы 98/37/ЕС
 - o Электромагнитная совместимость 89/336/ЕЕС "низкое напряжение" 73/23/ЕЕС
 - o NF EN 12331: 1996: Машины для пищевых продуктов. Мясорубки. Нормы безопасности и гигиены.
 - o EN 292-1 2: Безопасность машин – Основные принципы разработки.
 - o EN 60204-1:1998: Безопасность машин – электрическое оборудование машин – Основные нормы.

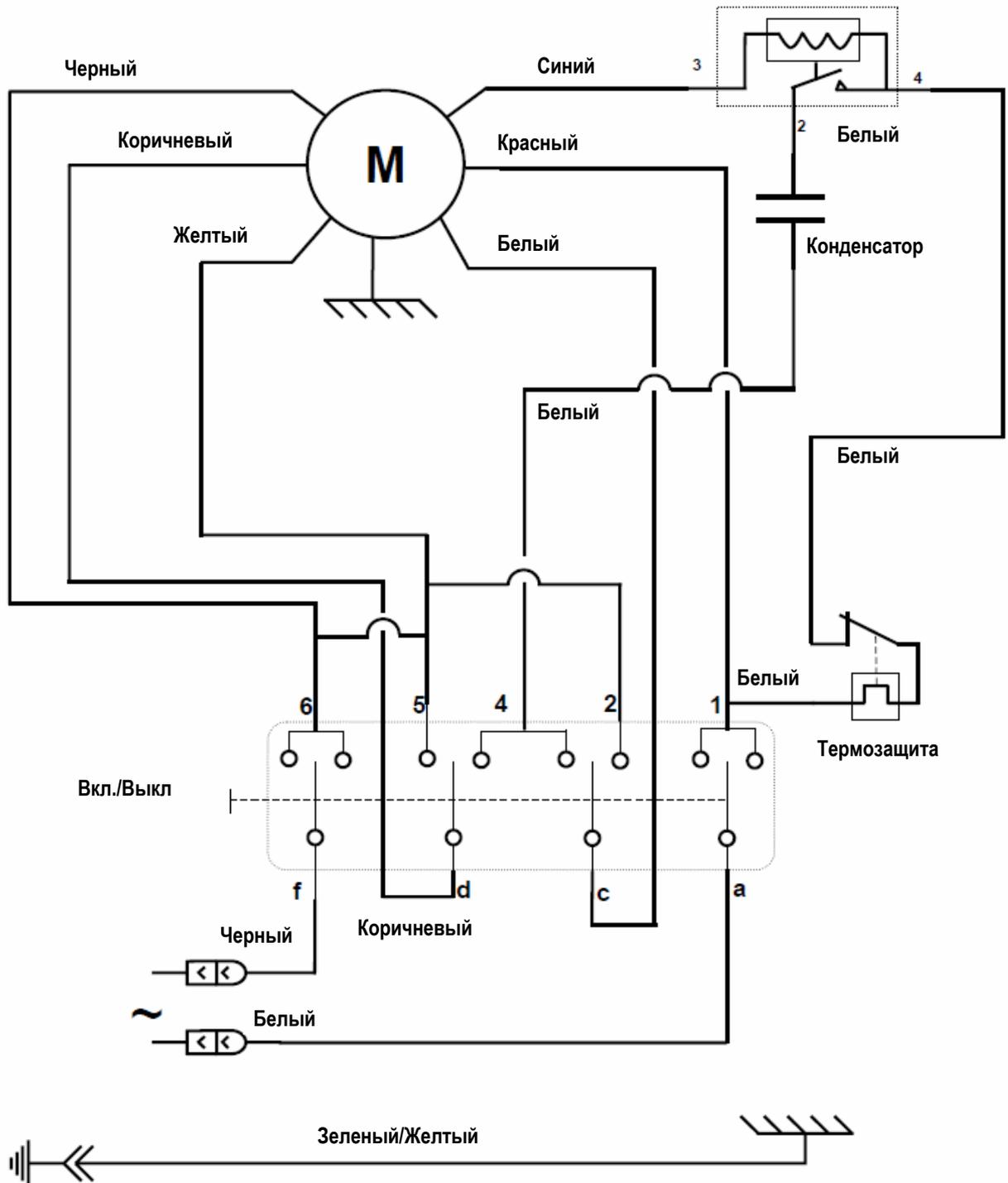
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (1)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (1)					
Модель		№ 12-8	№ 12-8	№ 12-12	№ 12-12
Напряжение питания	(В)	220-240	100-120	220-240	100-120
Частота	(Гц)	50/60			
Потребляемая мощность	(Вт)	600	650	600	650
Скорость	(об./мин)	140 при 50 Гц		170 при 60 Гц	
Размеры: Высота	(мм)	430			
Ширина	(мм)	260			
Глубина	(мм)	350			
Полезные размеры поддона для мяса	(мм)	42 высота x 218 ширина x 306 длина			
Размер используемых дисков	(мм)	62	70		
Масса: Масса нетто	(кг)	17			19
Масса брутто	(кг)	18			20
Шум: (2)	(дБА)	63			63

- (1) Эти значения предоставлены как ориентировочные. Точные электрические характеристики можно узнать на панели с паспортными данными.
- (2) Уровень шума был измерен при рабочем звуковом давлении аппарата на расстоянии 1 м по оси в соответствии со стандартом EN 31201.

Часть	Описание
1	Корпус мясорубки
2	Фиксированный винт
3	Подающий шнек
4	Лезвие
5	Перфорированный диск
6	Гайка
7	Шайба скольжения
8	Конечная деталь двигателя
9	Блок двигателя
10	Поддон для мяса
11	Толкатель
12	Шнур электропитания
13	Направляющие поддона
14	Штифт, предотвращающий вращение

Схема соединений 110-120В 50/60Гц



ИЗОБРАЖЕНИЯ:

Рис. 1

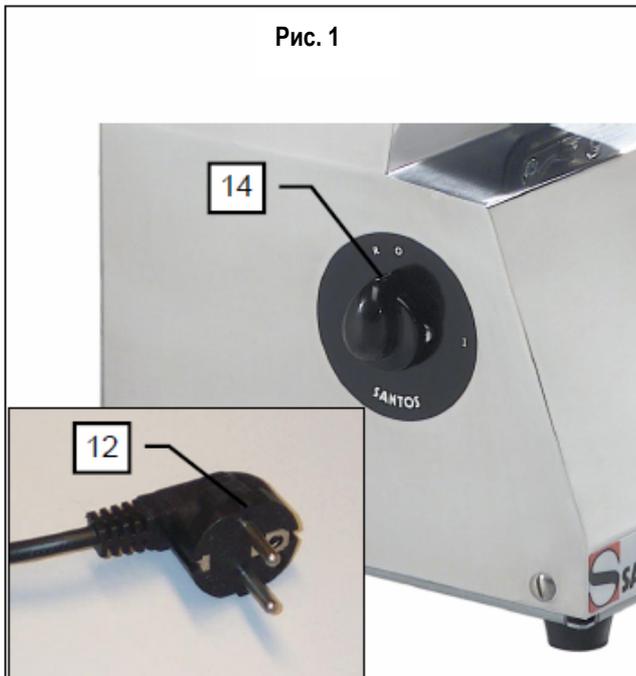


Рис. 3

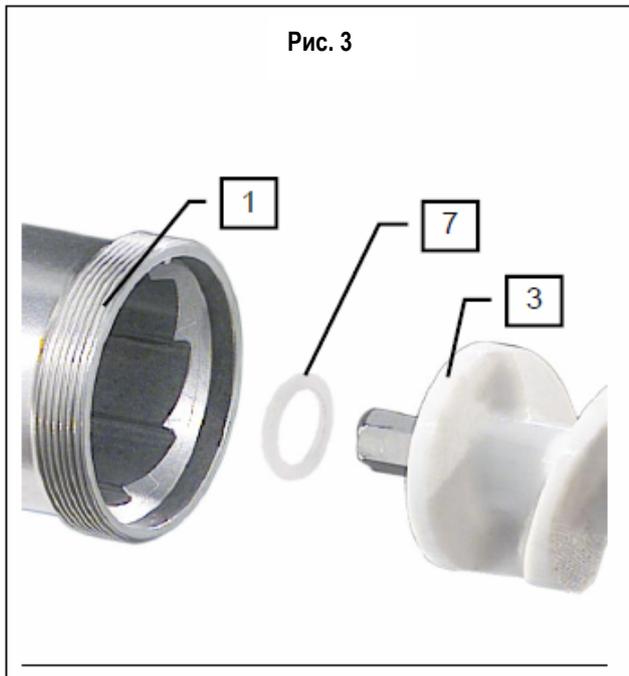


Рис. 2

