Заказ запасных частей

KOCATEQ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мясорубка
KOCATEQ GHM32I



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: KOCATEQ (Южная Корея)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С ОСОБОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ НАШЕЙ КОМПАНИИ НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).

EAC

Содержание.

1. Важные положения и предупреждения 2
2. Описание оборудования 3
3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования 3
4. Транспортировка и упаковка 3
5. Технические характеристики 4
6. Установка 4
7. Эксплуатация оборудования 5
8. Очистка оборудования 6
9. Условия гарантии 7

Вы приобрели профессиональную высококачественную мясорубку “Kocateq” (Ю. Корея), сертифицированную на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).

Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания.

Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием мясорубки, именуемой в дальнейшем оборудование или машина.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью вашей машины и должна храниться в нормальных условиях. Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакамливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче этой машины в другую организацию или при повторной установке машины в другом подразделении Вашей организации). На момент включения машины Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации машины. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке машины - это позволит Вам использовать в дальнейшем машину с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов машины из строя.

- Перед установкой и использованием машины, внимательно изучите все положения этой инструкции. Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам машины, ее неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.
- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой машины, обязательно отключите машину от основной электрической сети.
- В случае если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.
- Устройство машины, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.
- Аппарат является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование машины может привести к тяжелым последствиям: порезам, электрическим травмам.

- Аппарат предназначен для эксплуатации исключительно в закрытом помещении, специально предназначенном для его установки, что должно подтверждаться официально утвержденной строительной документацией при температурах воздуха от + 10 до + 45 Градусов Цельсия и влажности воздуха, не превышающей 70%. Установка аппарата в помещениях, не предназначенных для этого, ЗАПРЕЩАЕТСЯ и может привести к серьезным повреждениям персонала, самого аппарата и окружающих строительных элементов и конструкций, фурнитуры, мебели и т.д.
- Любая модификация аппарата или попытки модификации КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНЫ и ведут к аннулированию гарантии и очень опасны.
- На Ваш аппарат распространяется действие стандартных гарантийных обязательств при условии его правильной установки, эксплуатации и обслуживании.
- Если Вы принимаете решение самостоятельно подключить, обслужить или отремонтировать аппарат, пожалуйста, примите во внимание, что нам не известна степень компетентности Вашего персонала, самостоятельное проведение работ опасно для жизни, и может привести к дальнейшим более серьезным неисправностям. Еще раз убедительно просим Вас пользоваться услугами квалифицированного персонала из вашей сервисной службы.

2. Описание оборудования.

- Мясорубка - волчок электромеханическая с системой Full unger (последовательная установка подрезной решетки, двухстороннего ножа, промежуточной решетки, двухстороннего ножа, финальной решетки) с производительностью до 400 кг/ч.
- Корпус напольной мясорубки из нержавеющей стали.
- Шнек, корпус шнека, хобот из нержавеющей стали.
- Пластиковый толкатель.
- Трех лопастные ножи со съемными лезвиями из легированной инструментальной стали (made in Italy).
- Диаметр решетки 100 мм.
- Установлена защита, отключающая привод при перегрузке, и защищающая компоненты от случайного попадания воды.
- Вентилятор для принудительного охлаждения обмотки двигателя. Устанавливается на колесах с блокираторами.

3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружественными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушению, в особенности, пластмассовые пакеты.

Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом! Важно! Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

4. Транспортировка и упаковка.

Разрешается перевозить машину исключительно в заводской упаковке на крытом грузовом транспорте или в контейнере. Заводская упаковка машины включает в себя деревянный или картонный ящик, закрывающий корпус машины.

Перемещение машины к месту установки.

Перемещение машины к месту установки должно осуществляться исключительно в упакованном виде.

Хранение машины.

Допускается длительное хранение новой машины в закрытом складском помещении, предотвращающим прямое попадание на части и корпус машины влаги, корродирующих веществ, абразивных материалов. Допустимая температура хранения 0 - +45 Градусов Цельсия. Место хранения должно быть защищено от вибрации. При хранении машина должна осматриваться не реже 1 раза в течение 3 месяцев на предмет отсутствия влияния вредных факторов, перечисленных выше.

В случае если Вы собираетесь законсервировать машину на продолжительный период времени (например, на зимний период), Вы обязаны полностью очистить машину от остатков пищи, произвести дезинфекцию всех емкостей и трубопроводов машины и вызвать представителя сервисной организации для проведения работ, связанных с консервацией машины (данная услуга оплачивается дополнительно). Хранение машины, бывшей в эксплуатации, без ее предварительной очистки и консервации может привести (особенно в зимний период при отрицательных температурах) к серьезным повреждениям машины, все последствия связанные с этим лежат на вашей организации.

5. Технические характеристики.

Модель	GHM32I
Напряжение (В)	220/1/50
Диаметр решеток, мм	100
Мощность, кВт	2,2
Производительность, кг/час	до 400
Система ножей	Full Unger
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм	84x46,2x92,5

6. Установка.

Удаление упаковки и установка машины в месте эксплуатации.

- Все машины, поставляемые компанией «Kocateq», проходят тщательную проверку на соответствие заявленным стандартам и отсутствие механических повреждений перед отгрузкой.
- При получении машины удалите упаковку и проверьте целостность машины и аксессуаров. В случае если Вы обнаружили повреждения, обращайтесь с претензией к компании - перевозчику, не используйте машину до ее проверки квалифицированным персоналом из вашего сервисного центра.

- Установите машину на месте ее предполагаемой эксплуатации в соответствии с предварительно официально утвержденными и согласованными планировками размещения оборудования на вашем объекте.
- Оборудование должно быть размещено на ровной твердой поверхности вдали от источников воды, тепла и нагрева.
- Место установки должно быть обеспечено достаточной вентиляцией.
- Место установки не должно состоять из легковоспламеняющихся материалов.

7. Эксплуатация оборудования.

Перед подсоединением мясорубки к источнику тока убедитесь, что электрические характеристики вашей машины, напечатанные на шильдике устройства, соответствуют характеристикам вашей сети.

- Перед первым использованием тщательно промойте все детали (ножевую систему).
- Для получения лучшего результата настоятельно рекомендуем Вам при переработке мяса удалить с него все пленки и кости.
- Разрежьте исходный продукт на куски, подходящие для переработки в мясорубке.
- Подавайте его в камеру для переработки с помощью толкателя, идущего в комплекте поставки для вашей машины.

Важно! Никогда не используйте для этих целей пальцы, руки или любые другие предметы.

- Мясорубка Kocateq оборудована автоматической системой защиты двигателя от перегрузки. Если при работе эта защита обесточила двигатель, подождите 10–15 минут и потом переведите переключатель режимов в положение «Включено», чтобы восстановить подачу питания на двигатель.
- Если, например, из-за чрезмерной загрузки шнек не вращается, немедленно остановите машину, переведите ее в режим REVERSE с помощью переключателя. Дайте шнеку сделать поворот в обратную сторону, а затем вперед, чтобы освободить рабочую систему.
- При повторном срабатывании системы защиты и в режиме REVERSE, необходимо снять с мясорубки рабочую голову и устранить заклинивание вручную.

Важно! Проверьте правильность установки ножей и решеток в хоботе.



Схема сборки ножей системы ПОЛУУНГЕР

Обратите внимание, как ПРАВИЛЬНО устанавливается подрезная решётка (нож).

Первой устанавливается подрезная решетка, далее устанавливается 2-х сторонний нож, затем решетка с круглыми отверстиями и стопорное кольцо (для системы ножей Full Unger дополнительно устанавливается нож и еще одна решетка). Запрещается перетягивание стопорного кольца. Перетягивание может повлечь за собой заклинивание ножа или его медленное вращение опять же вследствие заклинивания, работу двигателя с нехарактерным шумом без загрузки продукта. Перетягивание стопорного кольца, неправильная установка ножей/подрезной решетки и эксплуатация мясорубки в этом состоянии может привести к серьезным повреждениям двигателя, редуктора, шнека и влечет за собой аннулирование гарантии.

ЗАПОМНИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ПРАВИЛА, КОТОРЫМИ СЛЕДУЕТ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ ВО ВРЕМЯРАБОТЫ:

- Не включайте разобранную машину.
- Не разбирайте машину до ее полной остановки.
- Никогда не блокируйте системы безопасности.
- Никогда не помещайте посторонние предметы в горловину мясорубки.
- Не перегружайте машину.
- При остановке машины по причине блокировки шнека и ножей, немедленно отключите двигатель, разберите шнек, горловину и ножи, устраните причину блокировки и, только после этого, приступайте к дальнейшей работе.

8. Очистка и профилактические гигиенические мероприятия.

- Перед любым видом очистки отключите машину от основной электрической сети, при этом должен быть обеспечен видимый разрыв электрической цепи.
- Для очистки рекомендуется использовать водный раствор любого доступного Вам моющего средства, предназначенного для мытья посуды. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование моющих средств, содержащих высокие концентрации кислот (средства для мытья кафеля, фаянса, унитазов и т.д.), абразивные материалы. По окончании мойки тщательно прополоскайте вымытые части, вытрите их насухо.
- Обязательно мойте машину и рабочие инструменты в конце каждого рабочего дня.
- Не помещайте мотор-редуктор в воду. Для очистки мотор-редуктора используйте мягкую ткань, смоченную в водном растворе моющего средства. По окончании очистки вытрите мотор-редуктор насухо.
- ОБЯЗАТЕЛЬНО производите полную очистку машину и дезинфекцию всех поверхностей, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами при смене вида промалываемых продуктов. Для дезинфекции металлических частей рекомендуется использовать кипяток или раствор любой дезинфицирующей жидкости, применяемой для дезинфекции детских бутылочек. Этот раствор рекомендуется использовать также для дезинфекции моторредуктора и всех неметаллических частей.
- ОБЯЗАТЕЛЬНО проводите дезинфекцию шнека, горловины, лотка, ножей, решеток в конце каждого рабочего дня.
- Рекомендуется организовывать рабочий процесс таким образом, чтобы обработанные продукты нарезались вначале, а сырые в последнюю очередь.
- Не реже 1 раза в неделю Вы обязаны производить полную дезинфекцию всех частей Вашего аппарата.
- Один раз в полгода необходимо проводить технический осмотр машины на предмет достаточного уровня масла в редукторе, наличия коррозии, целостности подшипников и шестерен. Подобные работы должны провалиться только квалифицированными

специалистами, имеющими соответствующий допуск. Наш сервисный центр готов предложить Вам услуги по приведению ТО вашей машины и дает гарантию хорошего выполнения работ.

9. Условия гарантии.

На ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие.

Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием оборудования. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.

Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов оборудования, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, стоимость доставки запасных частей в пределах Москвы.

Условия действия гарантийных обязательств, содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:

- оборудование должно быть введено в эксплуатацию представителями нашей организации;
- обслуживание оборудования должно проводиться представителями нашей организации;
- оборудование должно эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции

Не выполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств. Осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.

Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:

- любых последствий неквалифицированных действий Вашего персонала в отношении оборудования вне зависимости от того, кем, как и при каких обстоятельствах, они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний, содержащихся в настоящей инструкции);
- частей и компонентов оборудования, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации оборудования;
- любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции оборудования, и оборудование в целом;
- любых работ по ремонту и обслуживанию оборудования, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
- частей и деталей оборудования, износившихся или разрушившихся в результате избыточной нагрузки или естественного износа;
- прямого или косвенного ущерба, связанного с эксплуатацией оборудования или неправильной установкой оборудования.

Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий, изложенных выше.

Оборудование, гарантия на которое аннулирована, может быть отремонтировано нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.

Заказ запасных частей

