МЯСОРУБКИ
ROAL СЕРИИ ML-16, ML-25



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. ОПИСАНИЕ

Мясорубки ROAL, предназначены для приготовления фарша из мяса птицы, рыбы, свинины и др. Станут незаменимыми помощниками на профессиональной кухне любого формата. Мясорубки предназначены для предприятий общественного питания. Мясорубки не предназначены для мясоперерабатывающих комбинатов или цехов.

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	**ML-16AAL**	**ML-16AML**	**ML-16SML**	**ML-25SAL**
Напряжение	220В, 50 Гц	220В, 50 Гц	220В, 50 Гц	220В, 50 Гц
Мощность двигателя	0,85 кВт	0,85 кВт	0,85 кВт	1.1 кВт
Производительность	150-180 кг/час	150-180 кг/час	150-180 кг/час	200 кг/час
Комплектация	Опция реверс; Нож, решетка 6мм; Нож, решетка 8мм; Толкатель	Опция реверс; Нож, решетка 6мм; Нож, решетка 8мм; Толкатель	Опция реверс; Нож, решетка 6мм; Нож, решетка 8мм; Толкатель; Набор пластиковых насадок	Опция реверс; Нож, решетка 6мм; Нож, решетка 8мм; Толкатель
Материал лотка	Нерж. сталь	Нерж. сталь	Нерж. сталь	Нерж. сталь
Материал горловины	Сплав пищевого алюминия	Сплав пищевого алюминия	Нерж. сталь	Нерж. сталь
Материал корпуса	Нерж. сталь	Нерж. сталь	Нерж. сталь	Нерж. сталь
Уровень влагозащиты	IPX1	IPX1	IPX1	IPX1
Габаритные размеры без упаковки	240x210x410	240x210x410	240x210x410	240x210x440
Габаритные размеры с упаковкой	420x310x450	420x310x450	420x310x450	460x300x500

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

3. КОНСТРУКЦИЯ

1. Гайка прижимная
2. Решётка
3. Нож
4. Хвостовик
5. Шнек
6. Горловина
7. Толкатель
8. Лоток загрузочный
9. Болт контроля масла
10. Винт фиксирующий
11. Блок мотора-редуктора
12. Выключатель сетевой
13. Ножка

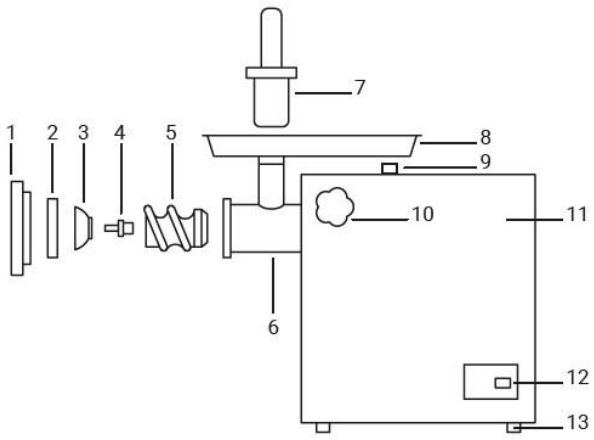


Рис. 1.

4. УСТАНОВКА

Установка и техническое обслуживание данного изделия должны выполняться соответствующими специалистами;
Рабочее напряжение устройства должно соответствовать целевому напряжению;
Держите оборудование вдали от легковоспламеняющихся предметов;

1. Перед началом работы убедитесь, что болт контроля масла имеет сквозное отверстие. Это необходимо, чтобы масло в редукторе не продавливалось через сальник из-за избыточного давления, создаваемого при работе редуктора.

   Варианты в различных комплектациях:
   А) Транспортировочный болт без отверстия, в комплекте имеется болт с отверстием. Необходимо заменить болт до начала работы.
   Б) Болт без отверстия, в комплекте нет других болтов. Необходимо выкрутить наполовину болт перед началом работы.
   В) Болт с отверстием, но отверстие герметизировано. Необходимо иглой пробить сквозное отверстие.
   Г) Болт имеет сквозное отверстие на боковой грани болта. Никаких действий не требуется.

2. Вставьте горловину в посадочное гнездо до упора.
3. Удерживая горловину одной рукой, другой рукой заверните фиксирующий винт по часовой стрелке.
4. Вставьте шнек внутрь горловины. Слегка поворачивайте шнек для обеспечения его полного сцепления с валом двигателя.
5. Наденьте на хвостовик шнека нож так, чтобы лезвия ножа были обращены наружу.
6. Наденьте на хвостовик шнека решетку. Лезвия ножа должны быть обращены к решетке. Выступ в корпусе горловины должен войти в соответствующую прорезь на решетке.
7. Заверните прижимную гайку вручную. Не следует закручивать прижимную гайку слишком туго, т.к. это приведет к быстрому изнашиванию ножа и решетки и избыточному нагреву мотора.
8. Установите загрузочный лоток в рабочее положение. Подставьте под горловину емкость для готового фарша.
9. Аппарат готов к работе.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Перед использованием данное изделие должно быть надежно заземлено.
2. Не используйте разбрызгиватели для очистки при уборке.
3. Температура окружающей среды не должна превышать 50°C
4. Помещение должно быть хорошо проветриваемым.

• Аппарат предназначен для переработки неохлаждённого мяса без костей, хрящей и пленок. Не допускается использовать аппарат для измельчения мяса и рыбы с костями, замороженных и непищевых продуктов, хлеба, овощей и фруктов. Запрещена работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), поскольку возникновение сухого трения быстро выводят из строя нож и подрезную решетку.

• **Оборудование предназначено для работы в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 10 мин. После каждых 10 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 15 мин.**
• Не допускается блокировка вентиляционных отверстий двигателя во время работы мясорубки.
• Если фарш на выходе из мясорубки неровный, причина может быть в следующем:
- Между ножом и решеткой большое расстояние: Затяните прижимную гайку.
- Загрузочное отверстие переполнено сырьем: прочистите его.
- Нож не заточен: заточите или замените нож.
• Предохраняйте нож от повреждений. При необходимости заточите или замените лезвие.

Порядок работы:
1) Подготовьте мясо:
   Используйте мякоть (говядины, свинины, баранины) из шейной части, пашины из туш 2 категории и обрезков, получаемых при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов. Нарежьте мясо на кусочки весом до 80 граммов и очистите от костей и хрящей, так как даже сравнительно небольшие кости могут стать причиной поломки ножевых решеток или выкрашивания ножей. Кости и куски металла могут попасть незамеченными в пищу.
2) Убедитесь, что мясорубка собрана согласно разделу «4. Установка».
3) Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
4) Включите мясорубку путем перевода сетевого выключателя в положение «вкл».
5) Выложите подготовленное мясо в загрузочный лоток и подавайте его к шнеку при помощи толкателя. Нажим на толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным. Не допускается засовывать в загрузочное отверстие руки и посторонние предметы в процессе работы.
6) После обработки продукта выключите аппарат путем перевода сетевого выключателя в положение «выкл».
7) Обесточьте аппарат (извлеките вилку из розетки).

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ

• Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.
• Необходимо промывать съемные узлы мясорубки, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
• Не допускается мойка деталей мясорубки в посудомоечной машине.
• Для мойки съемных узлов мясорубки используйте теплый мыльный раствор, затем тщательно ополосните детали чистой водой и вытрите насухо. После этого рекомендуется слегка смазать шнек, нож и решетку пищевым растительным маслом.
• Для очистки корпуса мясорубки используйте чистую влажную ткань или губку.
• Для дезинфекции съемных узлов мясорубки следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
• При очистке ножа соблюдайте осторожность.
• Во избежание повреждений не допускается бросать или ронять узлы мясорубки, а также складывать их друг на друга при мытье.
• Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
• Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

Внимание! Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и отсоединением вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер:

1) Проведите инструктаж и проверка знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
2) Проведите опроса персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
3) Проведите визуальную проверку состояния аппарата.
4) Проверьте отсутствие оголенных проводов.
5) Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
6) Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).
7) Проверьте внешнее состояние и износ ножей, решеток, шнека, посадочного гнезда шнека, внутренних поверхностей горловины, прижимной гайки.
8) Проверка смазки редуктора и состояния подшипников производится не реже 2 раз в год.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом. Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» или отсоединением вилки от розетки, перекрыть доступ воды (если таковой имеется) и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и/или Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

7. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

• При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
• Согласно гигиеническим нормам, при работе с оборудованием волосы необходимо убрать назад

(рекомендуется использовать защитный головной убор), а также снимать любые потенциально опасные предметы одежды и украшения (свободная одежда, шарфы, шейные платки, галстуки, ожерелья, браслеты, кольца и т.д.).

• Не допускается работа со снятым загрузочным лотком.
• Не допускается подача мяса из загрузочного лотка к шнеку руками. Пользуйтесь толкателем.
• Не допускается засовывать в загрузочное отверстие посторонние предметы в процессе работы.
• Не допускается собирать и разбирать мясорубку при включенном двигателе.
• Во избежание травм не прикасайтесь к движущимся узлам оборудования руками.
• Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
• Храните аппарат в недоступном для детей месте.
• Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
• При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°С, влажность не должна превышать 85%.
• Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
• Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать в воду блок мотора-редуктора. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
• Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
• Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
• При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
• Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
• Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
• Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
• Не передвигайте аппарат во время его работы.
• Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:
• при некорректной работе аппарата;
• при повреждении или падении аппарата;
• при повреждении питающего кабеля или вилки.

8. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Во время транспортировки не допускайте сильной вибрации, столкновений и переворачивания оборудования. Хранить на складе с хорошей вентиляцией, сухим воздухом и отсутствием агрессивных газов.

• Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
• При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
• Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
• После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
• Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
• Не допускайте тряски аппарата.
• Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.

9. СВЕДЕНИЯ О ГАРАНТИИ

Аппарат имеет производственно-технического назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:
• на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
• на ремонт или замену частей в связи с их износом;
• на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
• на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации,
• на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
• на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата.
• на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
• на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
• на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия;

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай