

# РЫХЛИТЕЛЬ МЯСА КТ

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### СОДЕРЖАНИЕ

1. Назначение
2. Технические данные
3. Руководство по эксплуатации
4. Чистка
5. Правила ухода и обслуживания
6. Перечень деталей
7. Чертеж деталей
8. Схема подключения

### 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Рыхлитель мяса спроектирован специально для использования в магазинах и пищевой промышленности. Рыхлитель мяса предназначен для размельчения мяса, курятины и т.д.

### 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- скорость вращения ножей, 90 об/мин
- мощность электродвигателя 0,37 кВт
- скорость вращения оси электродвигателя, 2800 об/мин
- размеры, мм:
  - длина 450
  - ширина 410
  - высота 410
- вес 36 кг

### 3. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рыхлитель мяса следует установить в помещении, которое соответствует санитарным требованиям и условиям выполнения технологического процесса. Со всех сторон агрегата надо оставить необходимое пространство для безопасной

работы и выполнения работ по уходу и обслуживанию. Перед вводом в эксплуатацию новой машины ее надо тщательно очистить (см. правила чистки).

Рыхлитель мяса надо установить на надежном основании (столе и т.п.). До ввода в эксплуатацию необходимо убедиться в направлении вращения ножей. Направление вращения меняется, если поменять местами два подводящих ток провода (работа электрика).

#### **4. ПРАВИЛА ЧИСТКИ**

1. Выньте ВИЛКУ из розетки!
2. Откройте крышку.
3. Возьмитесь за ручку для переноски №4.
4. Снимите втулки (вкладыши) подшипника на правой стороне рыхлителя.
5. Снимите блок ножей.
6. Откройте блок с ножами путем снятия ручки для переноса. Рис.1.
7. Поставьте блок с ножами в мойку. Рис.2.

Съемные части можно мыть, к примеру, в посудомоечной машине или вручную с помощью моющего средства. Сама машина моется с помощью щетки подходящим средством. Тщательно прополощите. Не мойте машину струей воды. Не замочите переключатели рыхлителя мяса.

## 5. ПРАВИЛА УХОДА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Рыхлитель не должен работать с открытой крышкой.
2. На обоих концах съемных режущих роликов (групп лезвий) имеется изображение капли. Это место смазывается один раз в два месяца. (Внимание! Только одна капля).
3. Мясо закладывается в машину, когда она на полном ходу. В обрабатываемом мясе не должно быть осколков костей.

## ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ

1. Если машина получила повреждения во время транспортировки, свяжитесь с поставщиком.
2. Проверьте, чтобы электрические соединения и предохранители были правильные и выполнены только специалистом по электрике.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

При пользовании рыхлителем мяса следует учесть следующие моменты:

1. Пользование, чистка и обслуживание рыхлителя мяса разрешено только лицам, имеющим специальную подготовку
2. Рыхлителем мяса нельзя пользоваться при неработающих деталях, обеспечивающих безопасную работу рыхлителя. Открывать крышку машины нельзя до полной остановки ножей. Рыхлитель не должен работать при открытой крышке. Клавиши запуска и остановки рыхлителя не должны быть повреждены.

Никогда не разговаривайте и не отвлекайтесь на что-либо другое, кроме работы рыхлителя мяса.

## ВОЗМОЖНЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ

Мясо застревает в ножах рыхлителя.

В блоке ножей отсутствуют «расчески».

Двигатель работает, а лезвия не крутятся.      Заменить ремни.

Держите инструкцию вблизи машины, чтобы пользователь всегда мог в нее заглянуть при необходимости.

**Изготовитель:**

**KONETEOLLISUUS OY**

**Jarvihaantie 5**

**01800 Klaukkala**

**tel: 358-9-8789220, fax: 358-9-87892233**