Инструкция по эксплуатации

Овощерезка MK-VC280



Назначение: измельчение продуктов (чеснок, имбирь, картофель, овощи, мясо и др.) для получения начинки.

ОСОБЕННОСТИ:

1. Часть корпуса, контактирующая с продуктом, выполнена из нержавеющей стали — чисто и гигиенично.
2. Электродвигатель обладает большой мощностью; нож изготовлен из специальной стали высокой твёрдости, что обеспечивает долгий срок службы и возможность заточки.
3. На верхней крышке загрузочного бункера предусмотрена простая защёлка; после обработки бункер достаточно ополоснуть, что упрощает повседневную чистку и обслуживание.
4. По обеим сторонам корпуса расположены жалюзи, сообщающиеся с сетчатыми отверстиями снизу, что способствует теплоотводу и снижению шума, продлевая срок службы и повышая безопасность эксплуатации.
5. Процесс измельчения полностью закрытый; степень измельчения продукта регулируется заслонкой на выходе. Управление простое и безопасное.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

1. Оборудование необходимо размещать в местах, недоступных для детей, во избежание несчастных случаев.
2. Распаковать оборудование, присоединить загрузочный бункер к корпусу защёлками, проверить и подтянуть крепёжные элементы; заземляющая клемма должна быть надёжно присоединена к контуру заземления.
3. Нажать кнопку пуска, проверить направление вращения шпинделя (против часовой стрелки), дать оборудованию проработать без нагрузки 1 минуту и устранить возможные неисправности перед началом эксплуатации.
4. После выхода оборудования на рабочий режим опустить заслонку до упора для подачи продукта. Овощи либо мясо без кожуры и костей нарезать кусками величиной ≈5 см и равномерно закладывать в бункер, наблюдая за процессом измельчения. По достижении требуемой степени измельчения медленно поднять заслонку на необходимую высоту, чтобы готовая начинка равномерно выходила через выходное отверстие.
5. Категорически запрещается помещать в загрузочный бункер руки, доски, металлические изделия и иные твёрдые предметы, а также посторонние продукты — во избежание травмирования.
6. Не допускается одновременная работа с оборудованием более чем одним лицом.
7. Работы внутри загрузочного бункера (например, замена ножей) выполнять только при отключённом от сети оборудовании, с соблюдением осторожности во избежание порезов.
8. Запрещается мыть корпус оборудования водой во избежание повреждения электродвигателя через воздухозаборные отверстия.
9. Умеренный нагрев корпуса и лёгкий посторонний запах при работе являются нормальным эксплуатационным явлением и не свидетельствуют о неисправности.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

1. По окончании работы отключить оборудование от электросети, удалить остатки продукта из бункера щёткой, промыть внутреннюю поверхность бункера водой и протереть сухой тканью (демонтаж ножей не требуется).
2. Рекомендуемая продолжительность непрерывной работы — не более 15 минут, после чего необходим перерыв 5 минут для охлаждения во избежание перегрева электродвигателя.
3. Не реже одного раза в месяц добавлять пищевое растительное масло во внутренний диаметр сальникового уплотнения загрузочного бункера.

НАИМЕНОВАНИЕ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ:

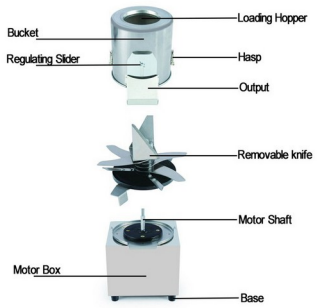


Рис. 1 — составные части оборудования

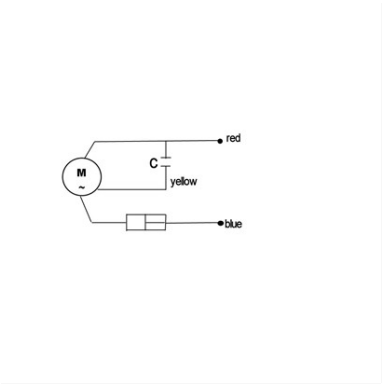


Рис. 2 — принципиальная электрическая схема

1. Загрузочный бункер (Loading Hopper)
2. Чаша (Bucket)
3. Регулировочный ползунок (Regulating Slider)
4. Защёлка (Hasp)
5. Выходное отверстие (Output)
6. Съёмный нож (Removable knife)
7. Вал электродвигателя (Motor Shaft)
8. Корпус электродвигателя (Motor Box)
9. Основание (Base)