

ИНСТРУКЦИЯ



МЯСОРУБКА: QH-T22 /QH-T32

1. Описание

Мясорубка **QH-T22/32** – это профессиональное настольная мясорубка повышенной мощности для безопасной и удобной эксплуатации в тяжелых условиях.

Мясорубка предназначена для приготовления фарша из различного мясного сырья в охлажденном состоянии. Мясорубки изготавливаются исключительно для нарезки мяса, курицы и рыбы, и не предназначены для других целей.

Применяется на небольших и средних предприятиях общественного питания (кафе, столовые, рестораны, закусочные, фаст-фуд), мясных магазинах и цехах, фермерских хозяйствах.

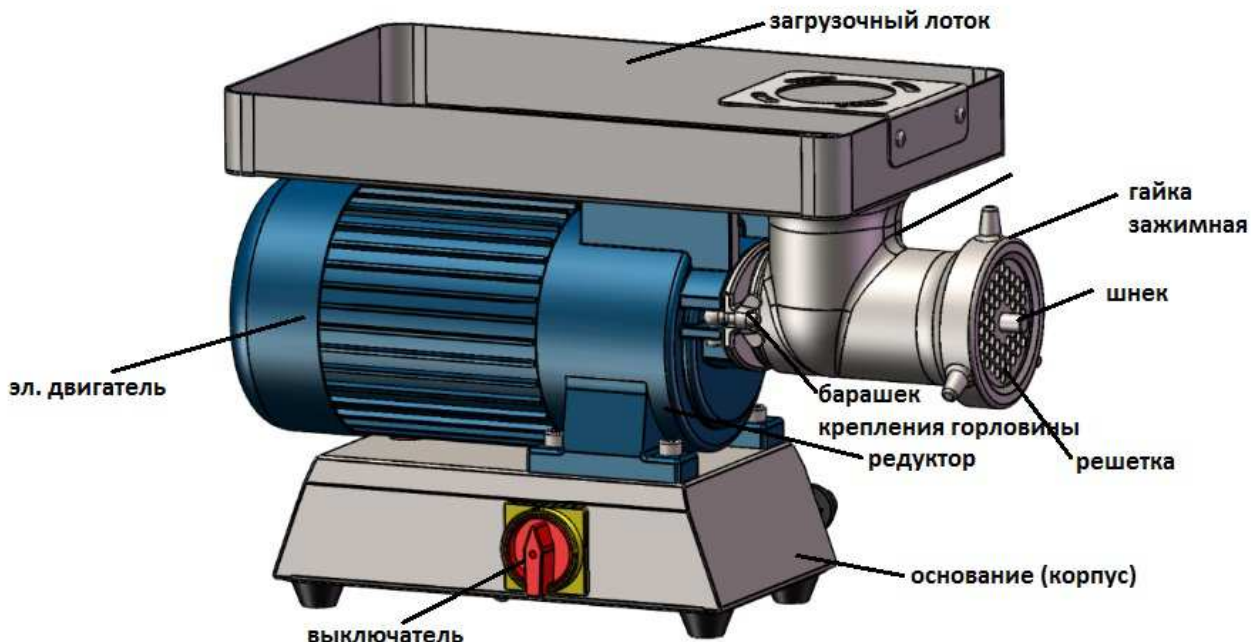
Производительность мясорубки может зависеть от диаметра отверстий в установленной решетке и вида перерабатываемого сырья.

2. Технические характеристики

МОДЕЛЬ	QH-T22	QH-22G нерж.	QH-T32
Производительность, кг/ч	300	300	500
Габаритные размеры, мм	590*290*390	590*290*430	590 *290* 390
Мощность, кВт	1,8	1,8	2,2
Напряжение, В	220	220	220
Тип режущей системы	enterprise	enterprise	enterprise
Наружный диаметр решеток, мм	82	82	100
Скорость вращения шнека, об/мин	180	180	180
Размеры в упаковке	640*330*460	640*330*460	640*330*460
Вес нетто, кг	33	34	35
Вес брутто, кг	41	42	43

3. Конструкция и устройство

Мясорубка состоит из корпуса, электродвигателя и редуктора, загрузочного лотка и горловины, в которую устанавливается шнек и режущий инструмент, фиксируемый зажимной гайкой. Для подачи продукта используется пластиковый толкатель. Детали, которые контактируют с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали или покрыты антикоррозионными материалами, которые соответствуют санитарным требованиям. Для удобства мойки и чистки все детали легко снимаются, и собираются в обратном порядке.



Схематическое устройство мясорубки #22/32

3. Установка и эксплуатация

1. Установите мясорубку на ровную горизонтальную поверхность и замените транспортировочный болт, который находится на верхней поверхности корпуса мясорубки на болт-сапун из комплекта поставки. Убедитесь в наличии масла в редукторе, при необходимости добавьте масло.

2. Перед эксплуатацией мясорубки необходимо внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией. Персонал, ответственный за эксплуатацию, обслуживание, контроль и сборку должен иметь соответствующую квалификацию.

3. Перед использованием следует обратить внимание на то, соответствует ли напряжение питания требованиям. Для безопасной эксплуатации требуется напряжения переменного тока 220В, если источник питания не соответствует требованиям машины, более чем на 20%, то необходимо использовать стабилизатор, иначе низкое или высокое напряжение может повлиять на работу мясорубки и преждевременный выход ее из строя. Для работы мясорубки требуется использовать выключатель питания с защитой от короткого замыкания и утечки на землю, проводка источника питания должна быть прочной и надежной, а розетка источника питания должна быть заземлена. Проверьте, надежно ли заземлен аппарат.

4. Перед использованием мясорубки сначала разберите ту часть мясорубки, в которой непосредственно происходит процесс переработки мяса. Сделайте пробный пуск двигателя и убедитесь в правильном направлении вращения приводного вала, который должен вращаться против часовой стрелки, если стоять лицом к валу. Тщательно промойте все съемные детали чистой водой с использованием моющих средств и соберите мясорубку в обратной последовательности: установите горловину (трубу), вставьте шнек, ножи и решетку, закрутите зажимную гайку (диск), установите загрузочный лоток.

ВАЖНО! Закрутите зажимную гайку до упора, а затем ослабьте ее на $\frac{1}{4}$ оборота, чтобы нож и решетка не были сильно прижаты к друг другу при запуске мясорубки без мяса. Это необходимо, чтобы избежать перегрузку при включении мясорубки и продлить срок службы ножей и решеток.

5. Подготовьте сырье: очистите мясо от сухожилий, хрящей, костей и жил, нарежьте его на небольшие

кусочки прямоугольной или квадратной формы весом не более 100-200 гр. Удаление из мяса жил и сухожилий желательно, но если они не удаляются, то их следует прорезать в нескольких местах для того, чтобы из них не могли образоваться волокна, которые наматываясь на ножи и шнек, нарушают нормальную работу мясорубки, вплоть до ее заклинивания.

ВНИМАНИЕ! Мясорубка не предназначена для измельчения замороженного мяса!

6. Произведите запуск мясорубки без сырья, дождитесь, пока мясорубка наберет обороты, и начинайте подавать мясо, при этом одновременно отрегулируйте зажимную гайку, затянув ее для стабильной подачи фарша. Если выход мяса осуществляется медленно, то можно воспользоваться толкателем (никогда не подавайте мясо пальцами). Кстати, слишком быстро толкать мясо нельзя, иначе двигатель может быть поврежден.

7. Не оставляйте мясорубку включенной без подачи мяса более 1 минуты, иначе могут быть повреждены ножи.

8. Всегда запускайте мясорубку без продукта, иначе мясо может заблокировать мясорубку при ее включении.

9. Если выход мяса затруднен, возможны нижеприведенные причины:

- гайка затянута слишком слабо, поэтому мясо собирается между ножом и решеткой (отрегулируйте положение гайки);
- затупился режущий инструмент (заточите его, при необходимости замените).

10. Если в процессе измельчения мясного сырья произошло его замятие и остановка мясорубки, то необходимо выключить мясорубку, отключить питание, затем открутить зажимную гайку и очистить режущий инструмент и шнек от жил и сухожилий. После очистки соберите мясорубку обратно и продолжите работу на ней.

11. После завершения рабочего процесса, разберите мясорубку, промойте все детали теплой водой, просушите, используйте жир или растительное масло для смазывания металлических деталей мясорубки для предотвращения появления окисления, соберите мясорубку для следующего применения.

12. При обнаружении ненормальной работы мясорубки ее необходимо обесточить, и выявить причину неисправности. Проверьте не попала ли внутрь кость, жила или хрящ.

ВАЖНО! Не рекомендуется использовать мясорубку **непрерывно** более **20 минут** для предотвращения перегрева двигателя.

13. После окончания работы, отключите мясорубку от розетки, произведите мойку и очистку.

Запрещается проводить мойку, очистку, настройку и обслуживание при подключенной мясорубке в розетку.

4. Комплектация

Нож крестовой односторонний – 2 шт

Решетка 6 мм – 1 шт

Решетка 8 мм – 1 шт

Толкатель – 1 шт

5. Обслуживание.

Содержите мясорубку в чистоте. Следите за стабильным напряжением в сети, заземлением, состоянием шнуров и розеток, не используйте длинные удлинители.

При обнаружении неполадок, не следует разбирать ее и пытаться устранить неполадки самостоятельно. Всегда обращайтесь к специалистам по ремонту и обслуживанию данного оборудования.

Официальный представитель QH в РФ по гарантийному, сервисному обслуживанию и предложениям: ООО «Мясные Технологии», г. Новосибирск, ул. Д.Ковальчук, 1, здание 2, офис 209, 8-800-500-1324 (звонок по РФ бесплатно), 8(383)325-06-30, www.ooomt.ru, infoclient@ooomt.ru.