

**ВНИМАНИЕ!!! ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ
КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!!!**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**МЯСОРУБКИ
СЕРИИ: LL**



ОБЯЗАТЕЛЬНО К ПРОЧТЕНИЮ ПЕРЕД РАБОТОЙ!

Для того чтобы в полной мере использовать функции этого устройства и сократить ненужные повреждения, пожалуйста, хорошо изучите это руководство непосредственно перед использованием.

Предупреждение! Любое переоборудование, неправильная установка, регулирование и неправильное обслуживание могут привести к неполадкам изделия.

Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком, если не знакомы с работой устройства, перед использованием пользователь должен быть проконсультирован профессионалом.

Предупреждение! Для вашей безопасности, не помещайте и не храните огнеопасные жидкости, газ и другие вещества рядом с устройством.

Безопасность работы прибора гарантирована лишь при пользовании его по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами сервисной службы.

Внимание!!! Любое отклонение от пользования по прямому назначению и/или другое использование прибора запрещено и является использованием не соответствующему прямому назначению. Претензии любого рода к изготовителю и/или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

Внимание!!! Чтобы уменьшить риск получения травм, при пользовании механическим или электрическим оборудованием неукоснительно соблюдайте основные нормы и правила техники безопасности, в том числе изложенные в данном пособии.

Описание

Профессиональные мясорубки ТМ RAUDER делятся на стандартные с системой Enterprise, системой Unger. Enterprise укомплектован шнеком, односторонним ножом и мелкой решеткой. Унгер - шнек, крупная решетка МЕРСЕДЕС, два двусторонних ножа, а также средняя и мелкая решетки. Мясорубки ТМ RAUDER обладают функцией реверс (обратное вращение).

Профессиональная мясорубки ТМ RAUDER LL-8S, LL-22S, LL-32S, системы Enterprise.

Производитель не берет на себя ответственность за товар в случае его неправильного использования.

Мы рекомендуем вам тщательно прочитать эту инструкцию перед использованием мясорубки, чтобы избежать повреждения машины или несчастных случаев.

Никогда не удаляйте или изменяйте защитные устройства на мясорубке, особенно те, которые установлены в область подачи мяса. Всегда отключайте машину от электропитания перед очисткой или обслуживанием. Не дотрагивайтесь ни до решетки, ни до ножа, если машина не отключена. Использование машины в помещении с взрывоопасными веществами запрещено.

Следите, чтобы никакие мелкие детали вашей одежды или гардероба не попали в мясорубку. Всегда содержите рабочее место в чистоте. Рабочее место, где находится мясорубка, должно быть хорошо освещено.

Убедитесь, что напряжение совпадает с характеристиками необходимыми для мясорубки. Никогда не мойте мясорубку под струей воды

Предупреждение! Напряжение внутри мясорубки 400V или 230V.

Всегда используйте только оригинальные запасные части, которые гарантируют идеальную работу машины и ее безопасность.

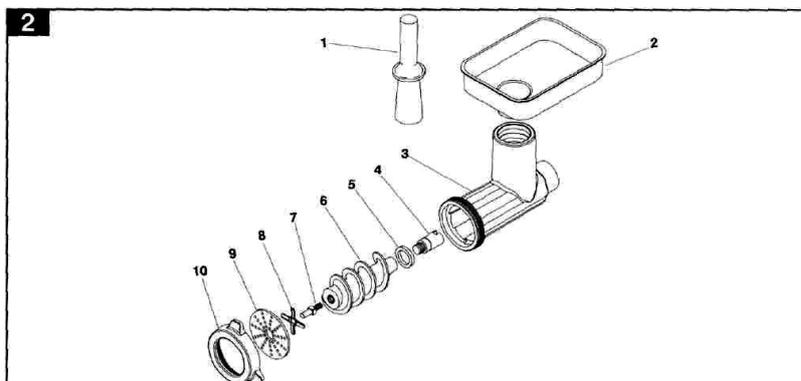
Вы должны проверять электропровод постоянно, так как изношенный или поврежденный кабель является серьезной опасностью для жизни человека.

Сборка

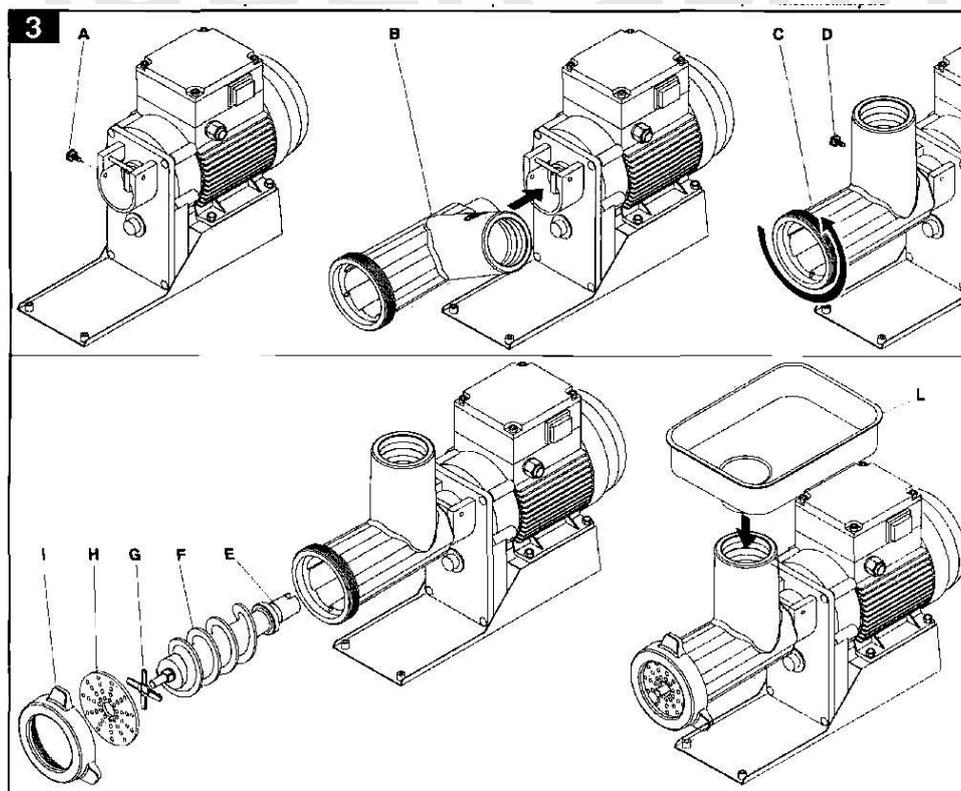
Предупреждение: прежде чем собрать любые детали - отключите штепсель от сети.
Машина состоит из следующих деталей и частей:

RAUDER

- 1) Толкатель для мяса
- 2) Ковш для подачи мяса
- 3) Корпус
- 4) Роторная втулка
- 5) Уплотнительное кольцо
- 6) Шнек
- 7) Палец
- 8) Нож
- 9) Решетка
- 10) Зажимная гайка



Перед сборкой, тщательно помойте все детали и высушите их. Открутите корпус, вставив фиксирующий регулятор (рис.3 А) в двигатель с реверсом. Вставьте корпус мясорубки (рис.3 В) в фланец мотора. Поверните корпус мясорубки (рис.3 С) и зафиксируйте его с помощью регулятора (рис.3 D). Вставьте следующие детали по очереди в корпус мясорубки: Ротор (рис.3 Е), предварительно смазав прокладку каплей масла (рис.3 F), затем шнек, нож (рис.3 G), решетку (H), зажимную гайку (I). Вставьте ковш для подачи мяса в корпус мясорубки (рис.3 L)



Использование

Убедитесь, что электропитание совпадает с характеристикой машины, указанной на пластине. Подсоедините штепсель к электропитанию поместите мясо в ковш. Поверните переключатель на позицию I. Помогайте помещать мясо в отверстие ковша с помощью толкателя.

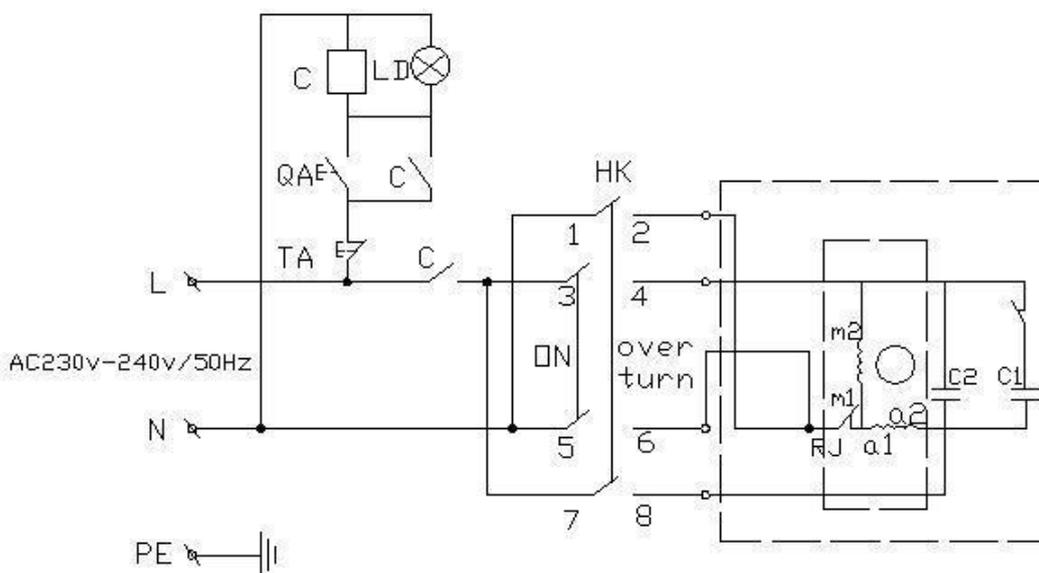
Внимание! Перед использованием замените ТРАНСПОРТИРОВОЧНУЮ КРАСНУЮ ПРОБКУ НА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ МЯСОРУБКИ на рабочую из комплекта поставки ! Не замена пробки приводит к поломке мясорубки, не попадающей под действие гарантии.

Машину нельзя использовать без продукта в ней. Категорически запрещено проталкивать мясо в отверстие с помощью рук или каких-либо других предметов кроме толкателя.

Мясо, содержащее кости, запрещено обрабатывать в машине. В случае остановки работы мотора или шнека, сразу же отключите машину.

Моторы мощностью 0,7Н или выше могут быть использованы в противоположном направлении, с целью прочистки шнека: нажмите на позицию II 2 или 3 раза; затем если проблема не решена необходимо разобрать мясорубку.

Схема электрическая принципиальная



Технические характеристики

Модель	LL-8S	LL-22S	LL-32S
Габаритные размеры, мм	400x250x370	585x270x390	630x270x440
Мощность, кВт	0,25/220	0,85/220	1,5/220
Материал — корпус	нерж.сталь	нерж.сталь	нерж.сталь
Комплектация	2 ножа + 2 решетки	2 ножа + 2 решетки	2 ножа + 3 решетки
Производительность, кг/час	80, реверс	200, реверс	300, реверс
Вес, кг	15,0	27,5	36,5

Очистка и обслуживание

Отсоединяйте машину от электропитания перед очисткой или обслуживанием машины. Мойте машину каждый день после использования.

Не храните мясо в мясорубке после того как вы его перекрутили.

Мойте мясорубку нейтральными моющими средствами. Обращайте особое внимание на те детали, которые будут находиться в непосредственном контакте с продуктами питания. Мойте эти детали под проточной теплой водой. Не оставляйте их погруженными в воду.

Тщательно мойте решетки мясорубки. После того как вы помыли детали, высушите их тканью.

Внешнюю часть машины протрите влажной губкой, не допуская попадания воды в вентиляционные отверстия.

Соберите назад рабочую часть мясорубки, только перед тем как вы снова будете пользоваться мясорубкой.

Гарантийные обязательства

Гарантийный ремонт на товар сохраняется в течении гарантийного срока (12 месяцев) при предъявлении Покупателем документов, подтверждающих покупку товара. Без правильно оформленной гарантии или при исправлениях в паспорте претензии к качеству не принимаются.

Сервисный центр может отказать в гарантийном ремонте в случаях:

- Наличия механических повреждений.
- Самостоятельного ремонта или изменения внутреннего устройства; выполнения ремонта сторонними организациями.

Транспортировка неисправного устройства с необходимыми документами в сервисный центр и обратно на место работы осуществляется за счет владельца.

Гарантия не распространяется на устройства, вышедшие из строя в результате:

- Случайных или умышленных повреждений, причиненных покупателем;
- Дефектов, вызванных стихийными бедствиями; повреждений, вызванных проникновением в аппарат насекомых, влаги или агрессивных средств; нарушений правил эксплуатации, указанных в инструкции; неправильного подключения к электросети. (если устройство имеет электрическую схему).
- Гарантии также не подлежат повреждения, которые возникли во время транспортировки, загрузки, разгрузки.
- Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы и любые другие сменные элементы, имеющие естественный период работоспособности.

Предприятие, которое производит данное изделие не принимает претензий, если в течение гарантийного срока не проводилось сервисное обслуживание или проводилось лицами, не имеющими на это соответственного разрешения.