

# Коммерческая электрическая мясорубка для производства колбасных изделий



## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**Внимательно прочитайте это руководство перед  
использованием**



Производитель YONGKANG HAIYOU ELECTRIC CO., LTD.

No.1 Tian He South Road, Shi Hou Industry Area, Yongkang City, Zhejiang Province

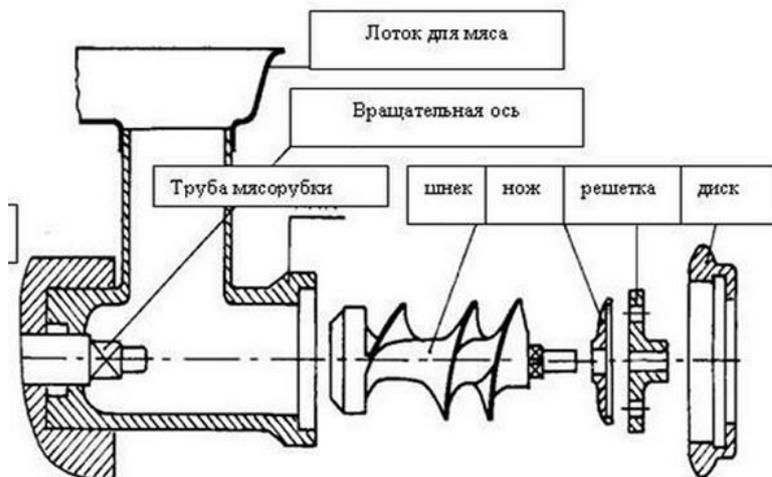
## 1. Технические параметры

Модель	Модель 8	Модель 12	Модель 22
Производительность (кг/ч)	60	150	220
Скорость вращения (об/мин)	170	190	190
Мощность привода (Вт)	400	900	1300
Напряжение (в)	220	220\380	220\380
Размер (мм)	330*230*330	415*280*472	520*335*505
Вес(кг)	12	22	27

## 2. Установка и подключение к источнику питания

1. Установите мясорубку в правильное и устойчивое положение.
2. В электрической розетке должно быть гнездо для провода заземления, которое должно быть подключено к прочному и надежному проводу заземления.
3. Перед использованием одиночной камеры вам следует проверить, находится ли рабочее напряжение в пределах стабильного напряжения переменного тока 220 В  $\pm 10\%$ . Если напряжение источника питания не соответствует рабочим требованиям камеры, вам следует использовать регулятор напряжения или стабилизатор мощности, превышающий 20% от номинальной мощности двигателя, используйте, в противном случае это повлияет на нормальную работу аппарата и приведет к неполадкам с напряжением.





Расшифровка:

Tee – труба мясорубки

Tray – лоток для мяса

Grinding plate – шлифовальная пластина

On/ Off – включить/ выключить

Host – корпус

Tighten the handle – потянуть ручку

### 3. Приготовление и использование мясного фарша

При использовании все части мясного фарша должны быть очищены. Шаги следующие: Отвинтите переднюю гайку, выньте диафрагму, поперечный нож и шнек для подачи мяса последовательно, диафрагму, а затем затяните переднюю гайку, будьте осторожны, не затягивайте ее слишком туго, просто закрутите ее до тех пор, пока она не коснется диафрагмы для выхода мяса, включите питание, а затем отрегулируйте натяжку передней гайки в правильном положении, в противном случае это повлияет на срок службы машины и качество мяса.

После завершения вышеуказанной работы мясо можно измельчать. После включения машины мясо с предварительно удаленной кожей, костями и сухожилиями нарезают длинными полосками и пропускают через мясорубку. Мясные полоски в цилиндре следует отжимать правильно, но не слишком быстро, чтобы не превысить мощность двигателя и не повредить двигатель.

После использования части фарша необходимо вынуть, очистить и высушить для следующего использования (категорически запрещается разбрызгивать и чистить непосредственно водой).

#### **4. Операция по разделке мяса**

1. Установите головку слайсера и переместите зажимную ручку в положение зажима.
2. При разделке мяса мясо следует раскатать (чтобы не повредить лезвие осколками костей) и нарезать полосками, размер которых должен быть меньше размера отверстия для подачи. Первое блюдо готовится из кусочков мяса, второе - из свиного фарша.
3. Время простоя не должно превышать 2 минут, чтобы лезвие не натиралось и не нагревалось.

#### **5. Вопросы, требующие внимания:**

1. Категорически запрещается засовывать руки в мясорубку во время вращения машины, чтобы избежать несчастных случаев с травмами рук.
2. Мясо, подлежащее измельчению, должно быть очищено от кожи, костей и сухожилий, а также нарезано тонкими полосками, чтобы не повредить машину.
3. Запустите пустую машину и дождитесь нормальной работы, прежде чем загружать мясо в мясорубку для измельчения, в противном случае мясо может легко застрять в деталях машины, в результате чего машина не запустится и не будет нормально работать, возможна даже поломка двигателя.
4. Если обнаружится, что двигатель работает неправильно, немедленно выключите питание, остановите машину, чтобы выяснить причину, и проверьте, нормально ли работает двигатель: не застряли ли кожа, кости, сухожилия.

#### **6. Меры предосторожности:**

1. Во время чистки и технического обслуживания необходимо отключать источник питания.
2. Категорически запрещается дотягиваться до выпускного отверстия и отверстия подачи.
3. Категорически запрещается использовать распылительную трубку для очистки прибора.
4. Соблюдайте осторожность при загрузке, выгрузке и чистке ножа для резки мяса во избежание случайных травм.
5. Снимите красную пластиковую гайку маслоналивной горловины, чтобы ослабить

ее и обеспечить нормальную вытяжку.

6. Регулярно проверяйте уровень масла в коробке передач (шестернях), обычно на высоте не менее 2 см.

## **7. Меры предосторожности при использовании двигателя:**

1. Перед использованием однофазного двигателя следует проверить, находится ли используемое напряжение в пределах номинального напряжения  $220 \text{ В} \pm 10$  (210-230 В). Если напряжение питания ниже 210-230 В, следует использовать регулятор напряжения более чем на 10% от номинальной мощности двигателя или стабилизатор мощности, в противном случае это повлияет на нормальную работу машины и легко повредит двигатель.

2. Поскольку двигатель оснащен полностью закрытой системой охлаждения без вентилятора и специальным высокотемпературным двигателем, он может нормально работать при длительной температуре в районе 100 градусов. Остерегайтесь прикосновений руками, время непрерывного использования не должно быть слишком долгим, и в любое время обращайтесь внимание на температуру корпуса, которая не должна превышать 110 градусов, чтобы избежать перегрева двигателя.

3. Пользователи, участвовавшие в тестировании, сообщают, что после запуска двигателя рукой прикасаться неприятно из-за температуры двигателя.

Какую температуру может выдерживать двигатель: Технические стандарты предусматривают:

Температура подшипников двигателя не должна превышать 95 °С.

Провод обмотки двигателя с эмалированной изоляцией класса В может работать длительное время при температурах ниже 130 °С. Что касается температуры, то для измерения температуры подшипников, установленных на передней и задней крышках, используется термометр (термопара), обычно нормальная температура ниже 90°С. Если температура внешней поверхности корпуса двигателя (самого горячего места) не превышает 110°С, то температура внутренней обмотки статора двигателя не превысит 130°С, и его можно безопасно использовать.

4. Если машина выходит из строя, не следует разбирать её самостоятельно. Вам следует найти профессиональный сервисный персонал для проверки или обратиться к дистрибьютору за сервисным обслуживанием. Изнашиваемые детали можно приобрести у дистрибьютора или получить письмо с завода-изготовителя.

## 8. Возможные неполадки и способы их решения:

Неполадка	Причина	Способ решения
Необходимо нарезать мясо (chop the meat)	1. Плохой электрический контакт 2. Медленное вращение либо его отсутствие	Своевременно проверить пусковой конденсатор
Когда мясо измельчается, оно не становится гладким или мягким.	1. Передняя гайка троса слишком ослаблена, и мясорубка плохо соприкасается с диафрагмой 2. Отверстие заблокировано 3. Нож для поперечной нарезки слишком тупой 4. Задняя часть ножа блокирует сухожилия мяса	1. Отрегулировать 2. Очистить 3. Заточите или замените ножи 4. Очистить
При разделке мяса не должно быть мяса с мякотью	1. Гребенка для мяса не установлена 2. Лезвие слишком тупое 3. Компоненты с двумя лезвиями имеют неправильный зазор	1. Установите гребенку для мяса 2. Отшлифуйте или замените лезвие 3. Отрегулируйте