

РОТОР

ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



“Чудесница”



“Экстра”



“Ротор Макси”



“Дива”

Тел./факс: 8 (3852) 57-94-22, тел.: 8 (3852) 57-94-20, 57-94-19, 57-94-03.

E-mail: om@apzrotor.ru, www.apzrotor.ru

Отпечатано в ГУПАК "Бийская типография "Катунь", тел.: (3854) 32-97-22, 2012 г., з. 3831, т. 15000 экз.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Общие указания | стр. 3 |
| 2. Технические данные | стр. 3 |
| 3. Комплектность | стр. 4 |
| 4. Требования безопасности | стр. 4 |
| 5. Подготовка к работе и порядок работы | стр. 4 |
| 6. Техническое обслуживание и правила хранения | стр. 7 |
| 7. Свидетельство о приемке и продаже | стр. 8 |
| 8. Гарантии изготовителя | стр. 8 |
| 9. Сведения о сертификации | стр. 9 |
| 10. Порядок сборки приставки-мясорубки и насадки-соковыжималки | стр. 10 |
| 11. Порядок сборки приставки-овощерезки | стр. 11 |
| 12. Гарантийный талон № 1 | стр. 12 |
| 13. Гарантийный талон № 2 | стр. 14 |
| 14. Сервисные центры | стр. 15 |

ВНИМАНИЕ!

**ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКУ, ВНИМАТЕЛЬНО
ОЗНАКОМЬТЕСЬ С РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

**КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕРАБОТКА МЯСА С КОСТЯМИ,
ПОЛУЧЕНИЕ СОКА ИЗ МОРКОВИ, СВЕКЛЫ, КАРТОФЕЛЯ И ДРУГИХ
ТВЕРДЫХ ОВОЩЕЙ, ТАК КАК ЭТО ПРИВОДИТ К ПОЛОМКЕ
ЗУБЬЕВ КОЛЕС РЕДУКТОРА И КОРПУСА СОКОВЫЖИМАЛКИ.**

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Электромясорубка шнекового типа - бытовой электромеханический прибор настольного исполнения - поможет Вам:

- приготовить мясной и рыбный фарш;

- натереть, нашинковать или тонко нарезать овощи, фрукты, сыр;

- получить соки с мякотью из ягод, мягких фруктов и овощей.

1.2 При покупке электромясорубки проверьте ее комплектность по разделу "Комплектность" данного руководства и работоспособность. Претензии о некомплектности изготовитель принимает только от торгующих организаций.

1.3 Ремонт электромясорубки и замена специального шнура питания должны производиться только в сервисных центрах.

1.4 Нарушение правил эксплуатации, изложенных в руководстве, может привести к поломке электромясорубки, при этом изготовитель и сервисные центры ущерба не возмещают.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| Технические данные | Наименование электромясорубки | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| | «Дива» ЭМШ 35/300 | «Дива-м» ЭМШ 30/230 | «Экстра-м» ЭМШ 35/250 | «Экстра-с» ЭМШ 35/250 | «Чудесница» ЭМШ 30/230 | «Чудесница Люкс» ЭМШ 35/270 | «Ротор Макси» ЭМШ 35/300 |
| Род тока | переменный | | | | | | |
| Номинальная частота, Гц | 50 | | | | | | |
| Напряжение питания, В | 220±22 | | | | | | |
| Электродвигатель привода | коллекторный | | | | | | |
| Номинальная потребляемая мощность, Вт | 300 | 230 | 250 | 250 | 230 | 270 | 300 |
| Пиковая потребляемая мощность в момент заклинивания вала, Вт, не более | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 |
| Производительность электромясорубки, кг/ч, не менее | | | | | | | |
| - приготовление фарша | 35 | 30 | 35 | 35 | 30 | 35 | 35 |
| - приготовление сока из томатов | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| - шинкование овощей | 12 | 12 | 12 | 30 | 12 | 12 | 30 |
| - нарезание овощей ломтиками | 12 | 12 | 12 | 60 | 12 | 12 | 60 |
| Режим работы | продолжительный | | | | | | |
| Масса электропривода, кг, не более | 2,6 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,6 | 2,6 |
| Габаритные размеры электропривода, мм, не более | 285x x162x x221 | 235x x142x x210 | 234x x150x x210 | 234x x150x x210 | 235x x142x x210 | 285x x162x x221 | 258x x135x x207 |
| Срок службы, лет | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

| Наименование | Комплект поставки | | | | |
|-------------------------------|-------------------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Электропривод | | + | | | |
| Приставка-мясорубка | | + | + | + | + |
| Лоток | | + | + | + | + |
| Толкатель для мясорубки | | + | + | + | + |
| Насадка-соковыжималка: | | | | | |
| - корпус с решеткой и винтом, | | | + | + | |
| - шнек, | | | + | + | |
| - кожух | | | + | + | |
| Приставка-овощерезка: | | | | | |
| - корпус, | | | | | |
| - ломтерезка, | | | | + | + |
| - шинковка крупная, | | | | + | + |
| - шинковка мелкая, | | | | + | + |
| - толкатель | | | | + | + |
| Руководство по эксплуатации | | + | | + | + |
| Коробка упаковочная | | + | + | + | + |

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Установку и перемещение электромясорубки следует проводить только при полностью выключенной электромясорубке - электропривод отключен от сети, выключатель на корпусе электропривода должен быть в положении "Выключено" (ОТКЛ. - для электромясорубок "Дива", "Чудесница Люкс"; знак "О" на клавише выключателя - для остальных электромясорубок).

Установку и смену приставок и насадок, их чистку также проводить только при полностью выключенной электромясорубке.

4.2 Перед включением электропривода в сеть убедитесь в правильности установки и надежности крепления приставок и насадок.

4.3 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!** Сушить пластмассовые детали электромясорубки на газовых плитах, горячих предметах и т.п.

4.4 Не оставляйте без наблюдения работающую электромясорубку.

4.5 Немедленно отключите электромясорубку от сети в случае остановки электродвигателя.

4.6 Не прикасайтесь к движущимся частям электромясорубки.

4.7 При переработке продуктов всегда пользуйтесь только толкателем. Не используйте для подачи продуктов пальцы, вилки, ножи или другие приспособления.

4.8 Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психологические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

5 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед началом работы тщательно протрите все детали приставок и насадок, убедитесь в наличии втулки и шайбы на шнеке приставки-мясорубки (рисунок 1). Работа электромясорубки при их отсутствии **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**.

5.1 Приставка-мясорубка.

Порядок сборки показан на рисунке 1а.

5.1.1 Установить электропривод на ровную горизонтальную поверхность.

5.1.2 Ослабить гайку, состыковать приставку-мясорубку с электроприводом, проследив, чтобы вал шнека вошел в квадратное отверстие электропривода, и зафиксировать ее поворотом против часовой стрелки, затянуть гайку.

Примечание - При установке решетки совместить паз решетки с выступом в корпусе приставки-мясорубки, нож устанавливается режущими кромками к решетке.

5.1.3 Убедитесь, что выключатель стоит в положении "О" (ОТКЛ.- для электромясорубок "Дива", "Чудесница Люкс"), а затем вставьте вилку шнура питания в сеть.

5.1.4 Включить электромясорубку, установив выключатель в положение "I" (ВКЛ.- для электромясорубок "Дива", "Чудесница Люкс").

5.1.5 Загружайте приставку-мясорубку равномерно заранее приготовленными кусками перерабатываемого продукта, используя для подачи продукта толкатель.

При работе электромясорубки возможно покачивание приставки-мясорубки, что не влияет на работоспособность и производительность прибора.

Не рекомендуется переработка мяса с сухожилиями, а рыбы - с крупными костями.

5.1.6 Не пытайтесь насильно продавить перерабатываемый продукт, если решетка забилась - это может привести к перегрузке электропривода и выходу прибора из строя. Необходимо полностью выключить электромясорубку, разобрать и произвести чистку ножа и решетки.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ переработка мяса с костями, так как это приводит к поломке зубьев колес редуктора!

5.1.7 После окончания выхода фарша произвести остановку электромясорубки: выключатель установить в положение "О" (ОТКЛ.- для электромясорубок "Дива", "Чудесница Люкс") и отключить электропривод от сети.

5.2 Приставка-овощерезка.

Порядок сборки показан на рисунке 2 (для электромясорубок "Экстра-с" и "Ротор Макси" - на рисунке 2а).

5.2.1 Для установки выбранного барабана в корпус приставки-овощерезки совместить пазы в посадочном отверстии барабана с винтовыми шлицами на валу приставки-овощерезки и повернуть барабан по часовой стрелке.

5.2.2 Состыковать приставку-овощерезку с электроприводом, проследив, чтобы вал приставки-овощерезки вошел в квадратное отверстие электропривода, и зафиксировать ее поворотом против часовой стрелки.

5.2.3 Включение электромясорубки производить по п.п. 5.1.3, 5.1.4.

5.2.4 Нарезанные заранее кусочки перерабатываемого продукта загружать в бункер приставки-овощерезки только после включения электромясорубки.

Используйте толкатель для легкого нажатия на продукт.

5.2.5 По окончании шинкования (нарезания) продукта произвести остановку электромясорубки по п. 5.1.7.

5.3 Насадка-соковыжималка.

Порядок сборки показан на рисунке 1б.

5.3.1 Отвернуть и снять гайку с приставки-мясорубки, снять решетку и нож.

5.3.2 Состыковать насадку-соковыжималку с приставкой-мясорубкой, проследив, чтобы вал шнека приставки-мясорубки вошел в отверстие на торце вала шнека насадки-соковыжималки, а паз в корпусе насадки-соковыжималки с решеткой и винтом совместить с выступом в корпусе приставки-мясорубки.

Вывернуть винт, регулирующий степень отжима продукта, надеть на корпус насадки-соковыжималки снятую с приставки-мясорубки гайку и закрепить ею насадку-соковыжималку, вернуть винт. Надеть на насадку-соковыжималку пластмассовый кожух.

Примечание - При установке решетки:

- совместить разрез решетки с направляющим выступом в корпусе насадки-соковыжималки и вставить решетку рукой так, чтобы широкий край решетки по возможности совпал с концом направляющего выступа;

- при несовпадении - дослат решетку до упора путем постукивания корпусом насадки-соковыжималки (со стороны винта) по любой деревянной поверхности.

5.3.3 Включение электромясорубки производить по п.п. 5.1.3, 5.1.4.

5.3.4 Заготовленные заранее перерабатываемые продукты загружаются в лоток приставки-мясорубки только после включения электромясорубки.

Используйте толкатель для легкого нажатия на продукт.

При работе электромясорубки возможно покачивание приставки-мясорубки вместе с насадкой-соковыжималкой, что не влияет на работоспособность и производительность прибора.

5.3.5 Необходимую степень отжима продукта отрегулируйте винтом.

Примечание - В случае прекращения выхода мезги и заметного на слух замедления вращения двигателя:

- отключить электромясорубку, установив выключатель в положение "О" (ОТКЛ. для электромясорубок "Дива", "Чудесница Люкс");

- вывернуть винт до полного открытия отверстия для выхода мезги, установить выключатель в положение "I" (ВКЛ. для электромясорубок "Дива", "Чудесница Люкс");

- по возобновлению выхода мезги отрегулировать степень отжима продукта вкручиванием винта.

5.3.6 После окончания выхода сока произвести остановку электромясорубки по п.5.1.7.

5.4 После окончания работы произвести разборку электромясорубки.

5.4.1 Снять пластмассовый кожух с насадки-соковыжималки, вывернуть винт, отвернуть гайку, отстыковать насадку-соковыжималку от приставки-мясорубки, снять гайку.

5.4.2 Вынуть шнек из насадки-соковыжималки.

Для снятия решетки:

- взявшись большим и указательным пальцем за внутреннюю и наружную поверхность решетки, вынуть ее из корпуса насадки-соковыжималки;

- если решетка так не снимается, то необходимо постучать корпусом насадки-соковыжималки (со стороны торца большего диаметра) по любой деревянной поверхности.

5.4.3 Вынуть шнек из приставки-мясорубки, снять лоток.

5.4.4 Повернуть приставку-мясорубку по часовой стрелке и снять ее с электропривода.

5.4.5 При использовании только приставки-мясорубки снять лоток и произвести ее разборку по п.п. 5.4.4, 5.3.1, затем вынуть шнек.

5.4.6 Повернуть приставку-овощерезку по часовой стрелке и снять ее с электропривода.

Барaban повернуть против часовой стрелки и вынуть его из корпуса приставки-овощерезки.

5.5 Электропривод протереть влажной тряпкой и высушить.

5.6 Детали из пластмассы промыть 2-3% раствором пищевой соды, затем теплой водой (не выше 60°C), насухо протереть и просушить.

5.7 Произвести чистку ножа, решеток приставки-мясорубки и насадки-соковыжималки, барабана приставки-овощерезки, тщательно промыть теплой водой, насухо протереть и просушить.

5.8 Остальные детали электромясорубки тщательно промыть теплой водой и протереть.

5.9 Не допускается чистить детали электромясорубки с применением химически активных и абразивосодержащих средств, металлическими щетками и другими металлическими предметами.

6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

6.1 Рекомендуется через каждые 2-2,5 года работы электромясорубки производить профилактические работы в сервисных центрах.

6.2 Необходимо регулярно проводить очистку корпуса электропривода от пыли и общего загрязнения.

6.3 Электромясорубку хранить в сухом, защищенном от прямого попадания солнечных лучей месте при температуре окружающего воздуха от плюс 5°C до плюс 40°C.

6.4 Берегите электромясорубку от резких ударов и падений.

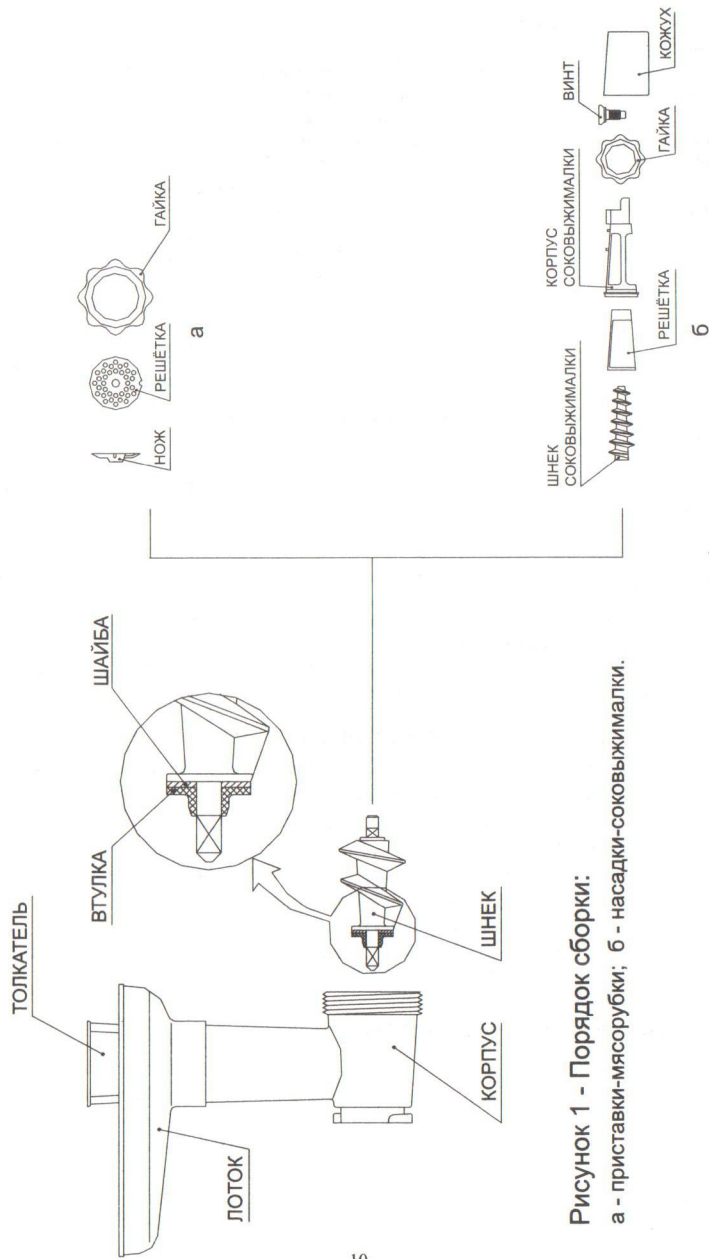


Рисунок 1 - Порядок сборки:

а - приставки-мясорубки; б - насадки-соковыжималки.

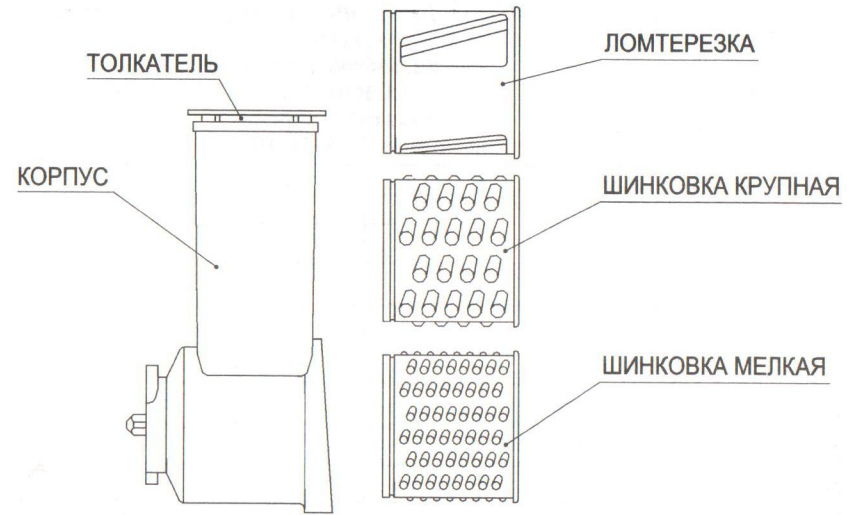


Рисунок 2 - Порядок сборки приставки-овощерезки.

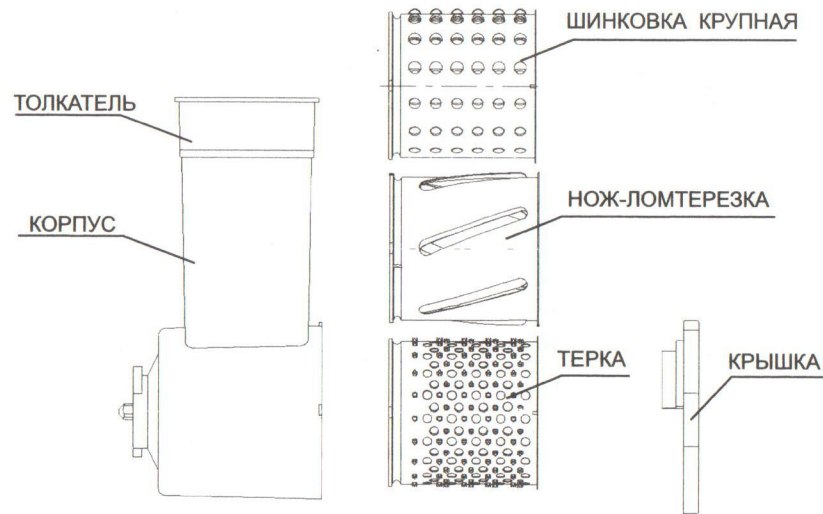


Рисунок 2а - Порядок сборки приставки-овощерезки.