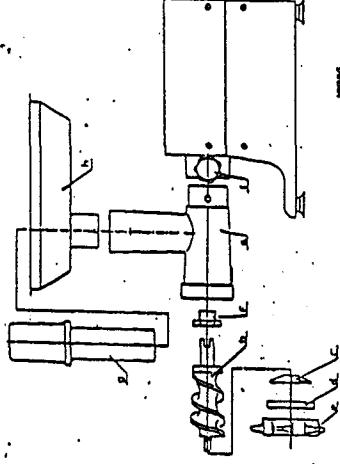


“КОНЦАР” – Бытовое оборудование Л.о.о. Лабин

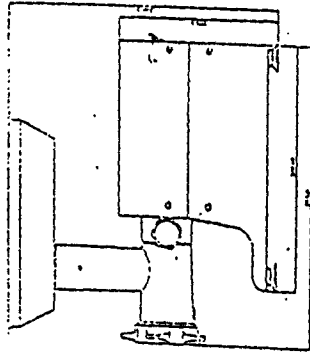
МЯСОРУБКА МЕМ 12/Е 7

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ



1. До запуска в работу проверить рабочее напряжение.
2. До запуска в работу мясорубка должна обязательно стоять в положении "0" (выключено).
3. Нужно придерживаться следующей программы работы:

МЯСОРУБКА MEM 12/E



- Характеристики:
- Мощность: 100 Вт/ч
 - Тихий двигатель
 - Воздухом охлаждающий двигатель большой работоспособности
 - Алюминиевый корпус и ПНОХ стальной сосуд для мяса
 - Трехжильный кабель 1,5 м
 - Возможность пользования на поле
 - Ручка для простого ухода и легкой чистки.

Технические данные:

Мощность двигателя: 250 В
Напряжение: 220 В/ 50 Гц
Число оборотов: 2800/мин.

Прецизионная конструкция мясорубки - тихий однофазный двигатель с возможностью долговременной работы. Зубчатый редуктор, жесткой большой поворотный момент и оптимальную скорость. Оборудован комплектом ножей. Нет отверстий на верхней стороне корпуса так как нет возможности загрязнений.

Дополнительные возможности:

Наполнитель для колбас-

На мясорубке можно добавить добавки для наполнения колбас.

По требованию покупателя поставляются 4 размера добавок: Ø 15, 20, 25, 30.

Корпус мясорубки (а) нужно смонтировать вместе с внутренними частями, согласно следующей программе: ставить "червяк" (литку) (б), нож (с), перфорированная плита (д), ручное колесо (е). Смонтировать нож (с), перфорированную плиту положить в отверстие корпуса. После того ставить ручное колесо (е) и потом повернуть в направлении по часовой стрелке, сколько возможно, а потом повернуть на 1-4 оборота. Нельзя крепко затягивать ручное колесо, потому что тогда получится большая нагрузка двигателя и нож испортится. На днище мясорубки (а) встроена пластмассовая втулка (а), которую не нужно размонтировать. В случаях, когда нужно снять эту втулку, снять, но нужно потом вернуть втулку назад.

4. Поставить сосуд для отходов (х) на отверстие мясорубки.
5. Тогда включить аппарат.
6. Мясо нужно резать на куски и ставить в отверстие. Нужно обратить внимание, чтобы не произошло повреждение пальцев, мясо толковать только с молотом (г). Нельзя толковать много мяса, потому что так можно испортить аппарат.
7. Для очистки, нужно опустить ручку (и) и вынуть червяк (б).
8. Никогда не забыть выключить эл.привод. Двигатель нельзя чистить водой, а чистить только влажной тряпкой (порошок запрещается). Все детали можно мыть водой, кроме деталей с эл.приводом. До первого пользования мясорубкой, нужно мясорубку промыть водой.