Инструкция по эксплуатации

Компактной мясорубки Krefft R 70 N

с приводным механизмом AL 2-4

230 Вольт, 50 Герц

Krefft
Großküchentechnik GmbH
Эксклюзивный дистрибутор Krefft в России – Juicemaster Co. LTD
(495) 225-22-30, www.juicemaster.ru

Оглавление:

1. Введение
2. Область применения устройств
3. Основные элементы приводного механизма
4. Инструкция по безопасности
5. Установка/ Введение в эксплуатацию
6. Обслуживание/ Принцип действия
7. Устранение неполадок
8. Чистка
9. Техническая поддержка, обслуживание, ремонт
10. Транспортировка устройства
11. Технические характеристики/ Габариты
12. Электрическая схема
13. Овощерезка AG 3
14. Мясорубка W 60 N
15. Соковыжималка AP 2
16. Насадка для хлопьев FM 2
17. Насадка для размалывания GEM 2

1. Введение

Мы благодарим Вас за Ваш выбор и за проявленное доверие к нам и нашей продукции и настоятельно рекомендуем Вам внимательно прочитать данную инструкцию по эксплуатации устройства перед началом его применения.

Данная инструкция содержит всю необходимую для использования и обслуживания нашей продукции информацию. Целью данной инструкции является сообщить клиенту и, главное, непосредственному пользователю, необходимую информацию, а также ознакомить с мерами предосторожности для безопасного и длительного использования устройства.

Данная инструкция должна выдаваться на руки каждому достигшему 18-летия пользователю нашего устройства или лицу, не достигшему 18-летия, использующему наш кухонный комбайн под присмотром других лиц и ответственному за использование кухонного комбайна. Оператор кухонного комбайна не должен иметь психических или физических отклонений.

Люди, не владеющие немецким языком, должны получить от соответствующих лиц инструкции по эксплуатации кухонного комбайна и навыки по работе с комбайном в соответствии с положениями данной инструкции.

Предложенные Вашему вниманию описание машины и инструкция по ее применению составлены производителем. Машину следует использовать только в соответствии с представленными данными. Данная инструкция по эксплуатации действительна только при полной исправности устройства машины и всех ее механизмов.

Производитель не несет никакой ответственности за работу машины, если:

а). машина используется не по назначению

б). машина используется неквалифицированными, не обученными работниками

в). ремонтные работы были произведены самостоятельно или неуполномоченными на это лицами

г). используются неоригинальные или не подходящие данной модели запчасти

Технические изменения и усовершенствования Компактной мясорубки R 70 N по отношению к положениям и иллюстрациям данной инструкции могут проводиться без предварительного оповещения.

2. Область применения устройств

Механизм AL 2-4 в соединении с одной из ниже перечисленных насадок предназначен для **обработки продуктов питания** в местах общественного питания, в заводских столовых, на заводах по переработке продуктов питания, а также в больших домашних хозяйствах.

Приобретая мясорубку R 70 N, Вы получаете приводной механизм AL 2-4 с насадкой мясорубкой. Вы можете использовать этот приводной механизм также в соединении с множеством различных насадок.

В частности, со следующими насадками:

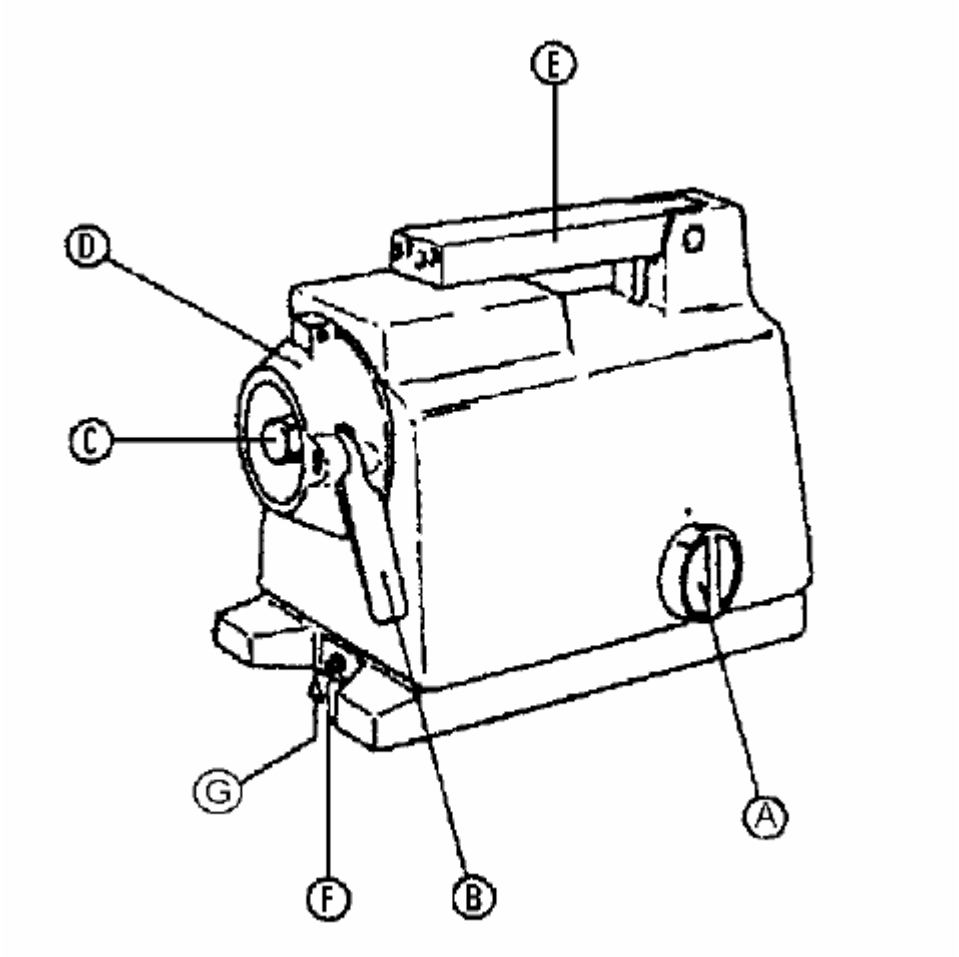
Овощерезка AG 3
Мясорубка W 60 N
Соковыжималка AP 2
Зерновая мельница GEM 2
Мельница для хлопьев FM 2

Подробную информацию об отдельных насадках Вы сможете найти со страницы 14 данной инструкции.

Обработка предметов, отличных от продуктов питания, например, строительных материалов, красок или химических веществ с использованием наших кухонных комбайнов невозможна.

3. Основные элементы механизма AL 2-4

A. Выключатель поворотный
B. Зажимной рычаг
C. Шестигранный вал (передний привод)
D. Втулка для насадки
E. Ручка для переноски
F. Аварийный выключатель при токе перегрузки
G. Заводская табличка с необходимыми данными



4. Инструкция по безопасности

Компактная мясорубка R 70 N соответствует всем нормам безопасности немецкого «Закона о соблюдении правил обращения со средствами труда».

Приводной механизм снабжен блокировкой перезапуска системы, это означает, что при перебоях с подачей электропитания устройство для продолжения работы необходимо заново включить, используя поворотный выключатель.

Для Вашей безопасности Вам необходимо внимательно прочесть следующие пункты:

A). При использовании Компактной мясорубки R 70 N с Приводным механизмом AL 2-4 загружайте и придавливайте продукты для обработки только специальным прилагающимся элементом. Ни в коем случае не делайте этого ни пальцами, ни ножом, ни какими-либо другими предметами.

B). При использовании с механизмом AL 2-4 Овощерезки AG 3, ни в коем случае не подталкивайте продукты для нарезки ни пальцами, ни ножом, ни какими-либо другими предметами. Используйте только встроенную прижимную пластину. Ни в коем случае не трогайте руками загрузочную чашу или отверстие для выброса обработанных продуктов.

С лезвиями всегда обращайтесь осторожно, чтобы избежать травм и не повредить ножи. Никогда не оставляйте лезвия в воде, например, в кухонной раковине и т.п.

C). Никогда не оставляйте работающий механизм A 2-2 с насадкой без присмотра.

D). Не включайте механизм до того, как полностью установили насадку и закрепили ее на механизме согласно инструкции.

E). Все ремонтные работы могут проводиться лишь квалифицированными специалистами с учетом предписаний всех мер безопасности. Если механизм необходимо демонтировать для проведения ремонта или в рамках технического обслуживания, необходимо проследить, чтобы демонтаж проводился не непосредственно после использования машины, с момента последнего использования должно пройти достаточно времени для охлаждения машины, чтобы избежать травм от соприкосновения с горячими элементами механизма.

F). При возникновении неисправностей, которые не могут быть устранены с помощью мер/обслуживания согласно данной инструкции, следует немедленно отключить устройство от сети и обратиться в авторизованную специализированную мастерскую.

5. Установка/ Введение в эксплуатацию

Внимание:
Работы с электрической системой приводного механизма могут проводиться только профессионалом.
Следует соблюдать предписания норм DIN(Немецкого института стандартизации) и VDE(Немецкого института инженеров по электричеству).
Необходимая степень защиты со стороны заказчика: 6 A

* Установите механизм на плоскую прочную поверхность (рабочий стол), высота которой по возможности должна составлять 70-90 см, чтобы обеспечить оптимальные условия обслуживания.

* Механизм AL 2-4 поставляется со встроенным кабелем, рассчитанным на 230 Вольт.

* Проверьте, совпадают ли данные, указанные на заводской табличке (G) с напряжением в Вашей сети.

* Штепсельная розетка заказчика должна быть снабжена заземлением. Выбранная для подключения машины розетка должна быть удобной и соответствовать нормам безопасности. Если же розетка недоступна, заказчик должен подключить к устройству сначала главный выключатель. Подключение устройства должно быть выполнено в соответствии с предписаниями нормы VDE (Немецкого института инженеров по электричеству), а также в соответствии с местными нормами.

* Если выбранное Вами для установки устройства место отвечает всем вышеперечисленным требованиям, то поместите штекер приводного механизма в розетку. Теперь Вы можете использовать приводной механизм с необходимыми Вам подходящими насадками.

* Пожалуйста, не забывайте, что механизм AL 2-4 может использоваться только совместно с насадками производства компании Krefft.
Использование насадок других производителей недопустимо. При использовании с механизмом AL 2-4 насадок Krefft прошлых модификаций, то есть не перечисленных в разделе «Цель применения устройств», Вы перед первым применением должны ознакомиться с важными для обеспечения безопасности подробностями. Для этого мы в любом случае советуем Вам прочесть главу «Инструкция по безопасности» данной инструкции по эксплуатации.

* Изменения механизма AL 2-4 или насадок, касающиеся их конструкции или технических характеристик, недопустимы.

* Перед первым применением следует тщательно вымыть и очистить те детали и насадки, которые будут соприкасаться в процессе работы с продуктами питания. При установке машины непосредственно окружающие её предметы и поверхности

должны быть гигиенически чистыми. Таким образом, следует заранее очистить рабочую зону, если это необходимо.

6. Обслуживание/ Принцип действия

* Перед первым применением Вам следует в любом случае прочесть главу «Инструкция по безопасности»

* В механизме AL 2-4 выделяются следующие элементы (сравните рисунок на стр.5):

1). Выключатель поворотный (A)

Вы можете выбрать из четырех представленных положений:

«0» - Нулевое положение/ Положение ВЫКЛ (AUS). Машина не работает.
«I» - Первая скорость работы
«II» - Вторая скорость работы
«⊗» - Импульсная ступень. Импульсная ступень соответствует первой скорости работы. Выключатель сам вернется а Нулевое положение, как только Вы его отпустите из положения Импульсная ступень.

О применении различных скоростных ступеней Вы можете прочесть в Инструкции по эксплуатации соответствующей насадки.

2). Зажимной рычаг (B).

С помощью зажимного рычага выбранная Вами насадка, которую Вы хотите поместить во втулку для насадки (D), будет надежно закреплена на приводном механизме. До закрепления насадки зажимной рычаг должен быть направлен строго вверх, а после закрепления (после сильного нажатия) - вниз.

3). Аварийный выключатель при токе перегрузки (F).

Если возникают обстоятельства, приводящие к перегрузке мотора, то аварийный выключатель при токе перегрузки (3 A) мгновенно останавливает работу машины. Если причина перегрузки устранена, то мотор может быть снова приведен в действие несколько минут спустя нажатием на аварийный выключатель (F).

* Мы рекомендуем установить рабочую высоту (высота стола + высота приводного механизма + высота насадки) в соответствии с ростом и телосложением сотрудника таким образом, чтобы создать сотруднику все необходимые условия для удобной работы.

* После каждого использования следует чистить все загрязненные детали.

* Пожалуйста, проследите также за тем, чтобы сотрудник, которому предстоит работать с нашей машиной, предварительно внимательно прочел данную инструкцию.

7. Устранение неполадок

Вид неполадки	Устранение
Устройство не работает	Проверьте, пожалуйста, подключение к электросети: - подается ли на розетку электричество? - правильно ли вставлен штекер в розетку? - в порядке ли питающий кабель?
Устройство само прекращает работать и не получается его снова включить	Проверьте, не сработало ли устройство аварийного отключения или автоматический выключатель. Возможно, из-за перегрузки сработал аварийный выключатель при токе перегрузки. Через несколько минут нажмите на аварийный выключатель и снова включите машину путем поворота поворотного выключателя.

8. Чистка

* Перед каждой чисткой необходимо отключить устройство от сети.

* Ни в коем случае не следует чистить механизм в посудомоечной машине или в раковине, полной воды.

* Недопустима чистка механизма устройством для очистки под высоким давлением.

* Весь механизм целиком можно лишь протирать влажным полотенцем.

* Не допускается применение сильных чистящих и моющих средств. Для очистки всех деталей из высокопрочной стали следует применять только те средства, которые для этого предназначены. Мы рекомендуем Вам использовать наше средство для очистки деталей из высокопрочной стали **Algol plus** (арт. номер 509 711).

* Все части механизма или насадки, которые соприкасаются с обрабатываемыми продуктами питания, изготовлены из материалов, отвечающих всем требуемым предписаниям.
Пожалуйста, проследите за тем, чтобы использовать при чистке таких поверхностей и механизмов только допустимые для контакта с пищевыми продуктами чистящие и моющие средства и смазки.

* Корпус, загрузочная чаша и система лезвий мясорубки W 60 N, состоящая из ножа для предварительного измельчения, крестовидного ножа и ножевой решетки, выполнены из нержавеющей стали. После чистки все эти детали могут быть высушены воздушной сушкой.

* Все детали насадки можно чистить только в нерабочем состоянии приводного механизма (положение поворотного выключателя "0") или после отсоединения насадки от приводного механизма!

* Разбирать насадку (для ее очистки) следует только в том случае, если данная насадка отсоединена от приводного механизма!

* Мы напоминаем Вам, что не все чистящие средства предназначены для алюминиевых поверхностей и деталей! Это необходимо учитывать при чистке деталей из алюминия (например, корпуса Приводного механизма AL 2-4).

9. Техническая поддержка, обслуживание, ремонт

* При осуществлении ремонта или технического осмотра Приводной механизм AL 2-4 должен быть отключен от электросети.

* В общем при проведении необходимых ремонтных работ следует проследить за тем, чтобы работы проводились только квалифицированными специалистами с соблюдением всех предписанных норм безопасности.

* Для осуществления ремонтных работ или при наличии каких-либо вопросов обратитесь, пожалуйста, в случае необходимости, к представителям нашего главного завода или к тому дилеру, у которого Вы приобрели наше устройство.

* Обратите внимание на то, что безупречную работу механизма гарантирует использование только оригинальных запчастей производства компании Krefft.

* При использовании по назначению и соблюдении всех предписаний, механизм не требует дополнительного обслуживания.

* Как и при использовании всех коллекторных двигателей, обе угольные щетки (арт. номер 840 145) требуют дополнительного осмотра специалистом и замены в случае необходимости по истечении определенного времени.

* При неисправности питающего кабеля его необходимо заменить только на специальный оригинальный провод, который Вы можете приобрести непосредственно у нас или у Вашего дилера. Замена вышедшего из строя кабеля должна проводиться сервис-инженером нашей основной компании или уполномоченным на это другим квалифицированным сервис-инженером.

Гарантии

Действительны общие условия сделки.

10. Транспортировка машины.

См. рисунок на стр.5

Если Вы хотите перевезти Приводной механизм AL 2-4на другое рабочее место, обратите внимание на следующие пункты:

А). Машина должна быть выключена, то есть поворотный выключатель должен находиться в положении «0».

Б). Штекер машины должен быть отсоединен от питающей розетки.

В). Если к передней втулке (D) присоединена еще какая-либо насадка, то рекомендуется ее также предварительно отсоединить, чтобы уменьшить вес транспортируемого устройства и повысить удобство транспортировки. Пожалуйста, обратите внимание на то, что все незакрепленные на приводном механизме запчасти или насадки должны быть в любом случае отсоединены от него, чтобы обеспечить безопасность при транспортировке и избежать повреждений, возможных при падении данных элементов.

Если Вы выполнили все перечисленные действия и тем самым подготовили устройство к транспортировке, то возьмите кабель (свернутый) в руку таким образом, чтобы он не свешивался вниз во время транспортировки и не мешал безопасности Вашего движения. В таком случае Вы можете взять устройство за ручку для переноски (E) одной или обеими руками и, слегка приподняв его над рабочей поверхностью, начать транспортировку.

Пожалуйста, внимательно следите за тем, чтобы случайно не нажать рычаг ручки для переноски (K) во время транспортировки.

Если Вам необходимо переместить Приводной механизм AL 2-4на большое расстояние, например на грузовом/легковом автомобиле, то Вы должны предварительно упаковать устройство, учитывая его габариты и вес. С точными данными по весу и габаритам устройств Вы можете ознакомиться в разделе «Технические характеристики» на стр. 12 данной инструкции.

В этом случае пункты А)- В) также подлежат обязательному исполнению.

10. Технические характеристики.

Вид тока: 230 Вольт, 50 Герц

Величина потребляемой мощности: P1 = 0;60 кВт

Требуемая степень защиты: 6 A

Частота вращения передней втулки: Первая рабочая скорость=140 об/мин,
Вторая рабочая скорость=180 об/мин

Уровень шума: до 70 дБ, соответствует уровню A, стабильный шум.

Аварийный выключатель при токе перегрузки: серийно

Товарный знак GS: присвоен

Соответствие CE: соответствует

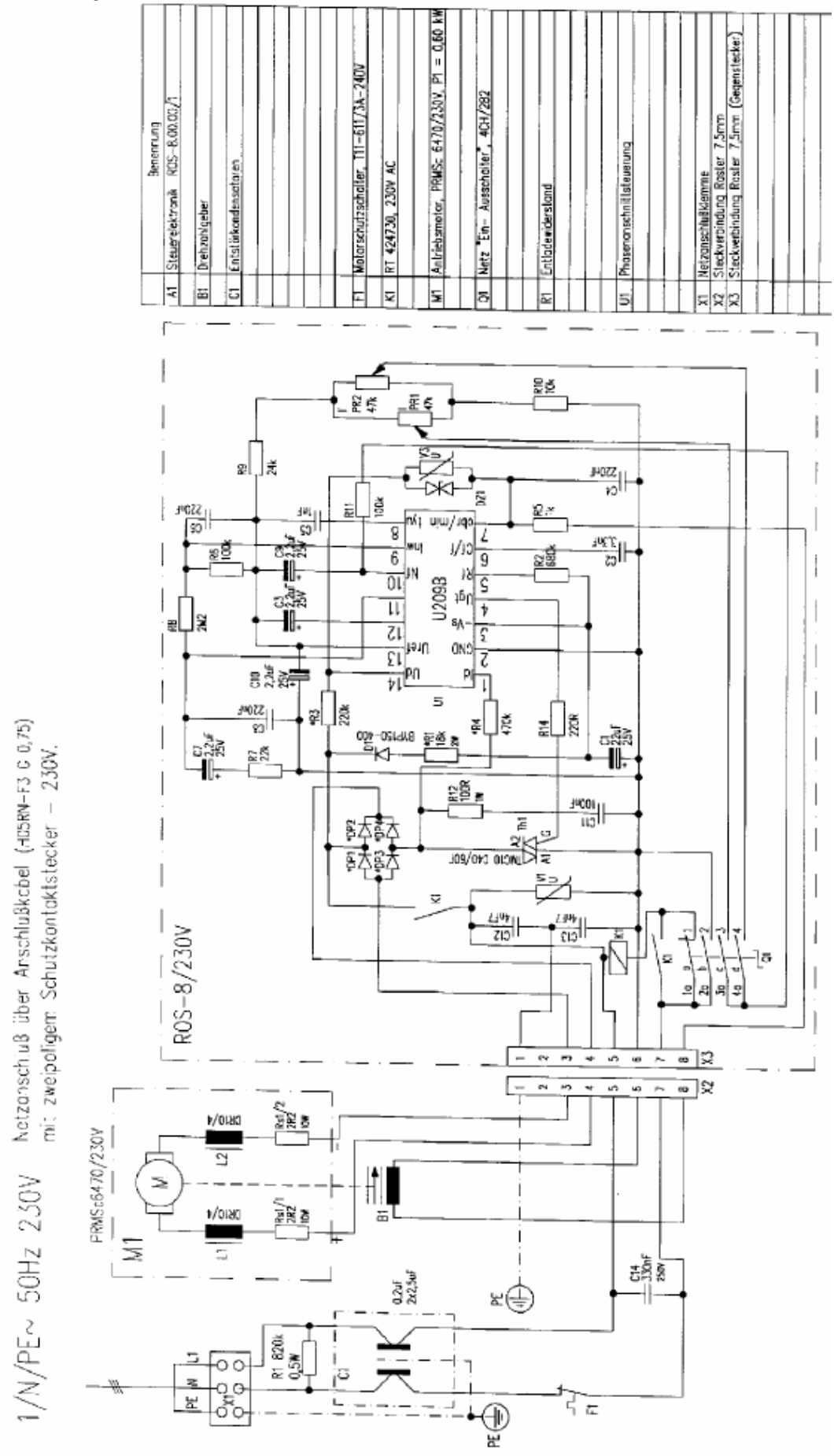
Класс защиты: IP 23 D

Вес и габариты:

Тип	Вес в кг	Габариты (Ширина x Глубина x Высота) в мм
A 2-2	9,9	210x340x240
AG 3	2,6	150x240x200
W 60 N	5,7	165x335x260
KW 2-1	3,9	270x270x210
AR 2-1	3.1	220x220x210
AP 2	4,6	240x370x240
FM 2	0,8	160x220x210
GEM 2	0,6	160x170x260

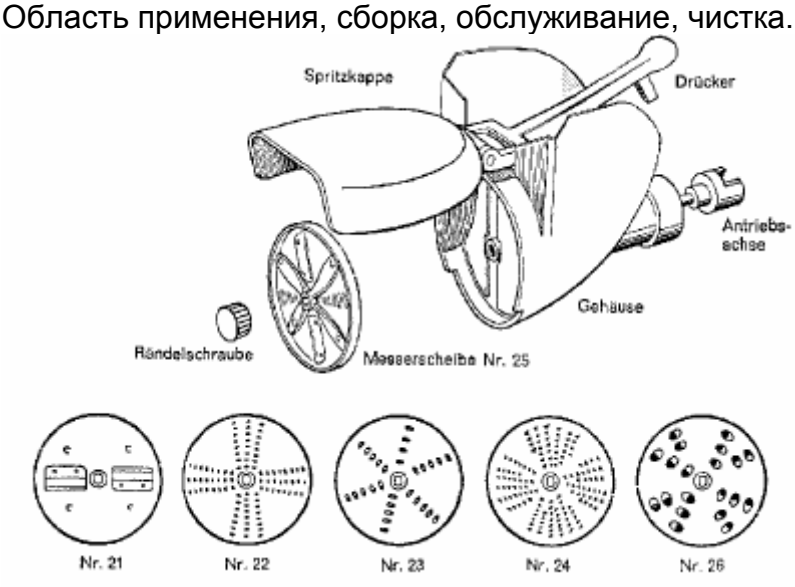
Примечание: фактические данные могут незначительно отличаться от указанных.

12. Электрическая схема.



13. Овощерезка AG 3

Область применения, сборка, обслуживание, чистка.





Овощерезка AG 3

Овощерезка режет и натирает овощи для любой цели, в различных степенях нарезки. Вместе с овощерезкой поставляются следующие лезвия:
Ножевой диск №21для крупной нарезки,
Размольный диск №22 для сыроедения, салата из моркови, редьки…
Размольный диск №23 для средней нарезки для приготовления супов и густых супов.

<u>За дополнительную плату мы можем Вам предложить:</u>

Размольный диск №24, арт.номер 840 608: мелко разотрет панировочную муку, шоколад, орехи, миндаль, твердые сорта сыра.
Ножевой диск №25, арт.номер 840 614: для мелкой нарезки.
Размольный диск №26, арт.номер 840 610, натирает очень крупно.
Специальный размольный диск №27, арт.номер 840 612, для приготовления оладьев из сырого картофеля.

Монтаж, демонтаж, чистка.

Овощерезка AG 3 поставляется в собранном готовом к использованию виде. Для смены лезвий поднимите предохранительную крышку, отсоедините винт с накатанной головкой, повернув его в левую сторону, снимите лезвие и закрепите новое лезвие, повернув винт с накатанной головкой направо. Винт с накатанной головкой должен быть крепко прикручен. После того как Вы закроете предохранительный колпак, устройство будет готово к использованию.

При использовании Овощерезки AG 3 должна быть установлена вторая рабочая скорость.

Важно:
<u>Во время использования массу для нарезки разрешено прижимать к лезвию только установленным в загрузочной чаше специальным прессом!</u>

Примечание: Большие овощи, например, капуста, перед нарезкой должны быть предварительно измельчены и находиться рядом со встроенным в загрузочную чашу ножом.

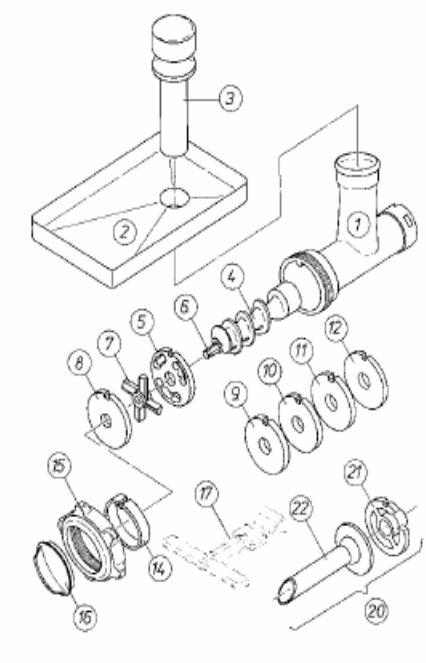
Для чистки Овощерезки Вы можете после отсоединения лезвий также убрать ось назад.

Внимание. Травмоопасно! Пожалуйста не забывайте во время чистки Овощерезки о том, что в ее корпусе расположен разъединительный контактный нож!

При частом использовании места крепления приводной оси следует слегка смазывать растительным жиром или маслом.

Для хранения лезвий Овощерезки AG 3 мы рекомендуем Вам дополнительно приобрести специальные кассеты для хранения.

14. Мясорубка W 60 N



Внимание! Перед началом использования машины проследите за тем, чтобы ручка для переноски (E, см. стр.5) была зафиксирована.

1. Корпус
2. Загрузочная чаша мясорубки
3. Приспособление для подталкивания
4. Шнек
5. Нож для предварительного измельчения
7. Крестовидный нож

8-12.Ножевые решетки

14. Вставное кольцо
15. Накидная гайка
16. Защитный клапан
17. Крючок для извлечения насадок
21. Направляющий диск (доп.)
22. Насадка-трубка (доп.)

* в комплектацию входит лезвие R 70 N/4,5, остальное – дополнительно.

Устройство для рубки мяса и овощей, модель W 60 N

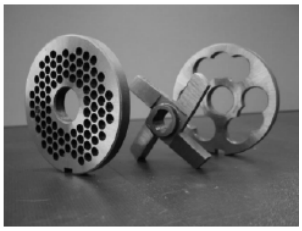
Мясорубка состоит из корпуса, шнека и накидной гайки (материал: сплав Niro). Система лезвий состоит из ножа для предварительного измельчения, крестовидного ножа, ножевых решеток и вставного кольца, выполненных из нержавеющего материала 18.8. Крючок для извлечения насадок и загрузочная чаша также выполнены из нержавеющей листовой стали.
Приспособление для проталкивания продуктов и защитный клапан выполнены из безвредного для пищевых продуктов синтетического материала.

Область применения:

Все виды мяса, сало, внутренности, рыбу овощи, картофель, фрукты (для приготовления мармелада). Смотри также Приложение (с. 18).

Введение в эксплуатацию:

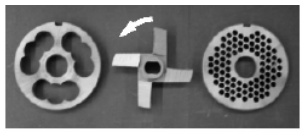
Корпус мясорубки с загрузочной чашей следует присоединить к приводному механизму, сильно нажать зажимной рычаг вниз, вставить шнек, слегка вращая его, пока шестигранник шнека не закрепится в шестигранном валу. После этого следует установить нож для предварительного измельчения, крестовидный нож, выбранную ножевую решетку и вставное кольцо.



Обратите внимание:

Режущие поверхности крестовидного ножа смотрят налево (то есть против движения часовой стрелки).

Затем следует закрутить накидную гайку.



Недопустимо:

1. Нож для предварительной резки (№5, на предыдущей картинке-слева) использовать в качестве внешнего лезвия.

2. Использовать мясорубку без лезвий.

3. Использовать ножевые решетки с отверстиями более 8 мм.

4. Использовать ножевые решетки толщиной менее 5 мм.

Чтобы подготовить Мясорубку к работе, следует слегка закрутить накидную гайку небольшим числом оборотов.



Мы советуем Вам всегда использовать Мясорубку на наибольшей частоте вращения!
Нарезанное длинными полосками мясо (или другиие продукты) следует загружать в мясорубку сразу же после ее включения (иначе режущие поверхности ножей перегреются и затупятся). В случае необходимости отрегулируйте еще раз накидную гайку.

Для подачи продуктов в загрузочную чашу мясорубки и для их проталкивания используйте только специальное устройство (№3)!

Ни в коем случае не проталкивайте продукты ни пальцами, ни ножом ни другими предметами!

Если мясо правильно предварительно измельчено, то оно самостоятельно перемещается по шнеку. Слишком сильное нажатие не ускорит процесс обработки!

Нож для предварительного измельчения без проблем справится с мясом, содержащим жилы и кожу.

После работы:

Следует снять накидную гайку, поместить крючок для извлечения насадок в специальную выемку в ножевой оси и вытянуть шнек вместе с вставным кольцом и системой лезвий из корпуса, затем снять корпус.



Чистка

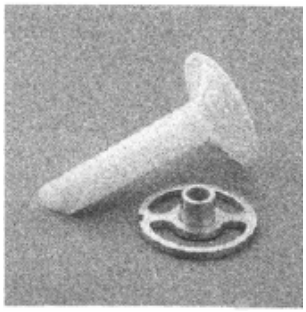
Все детали мясорубки можно мыть в воде, они устойчивы к воздействию посудомоечной машины.

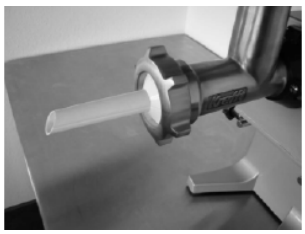
Если возникли помехи или продукты обрабатываются плохо:
Если мясорубка по какой-либо причине (например, нож затупился или неправильно установлен, накидная гайка установлена неправильно, слишком) работает не так, как следует, необходимо **сразу же выключить мотор**.

Затем следует разобрать мясорубку, устранить неполадку и вновь собрать согласно инструкции.
Пожалуйста следите за тем, чтобы между ножом для предварительного измельчения, крестовидным ножом и ножевой решеткой не оставалось кусков мяса или жилок.

Приспособление для приготовления колбасы:

См. №21, 22 стр.16 рисунок справа. Устройство для приготовления колбасы состоит из направляющего диска с втулкой и насадки-трубки. С помощью мясорубки можно – применяя устройство для приготовления колбасы – в короткое время набить колбасной массой кишечные оболочки. Эта функция наиболее востребована там, где непосредственно режут скот.





Введение в эксплуатацию мясорубки с устройством для приготовления колбасы:
Присоединить корпус, вставить шнек, закрепить направляющий диск на ножевой оси (втулкой вперед – см. № 21 на рисунке стр. 16), одеть вставное кольцо №14, накидную гайку одеть поверх насадки-трубки и привинтить к корпусу, затянуть. Для наполнения кишечную оболочку надеть поверх насадки-трубки, заполнить мясорубку колбасной массой и включить мясорубку.

Мясорубка W 60 N

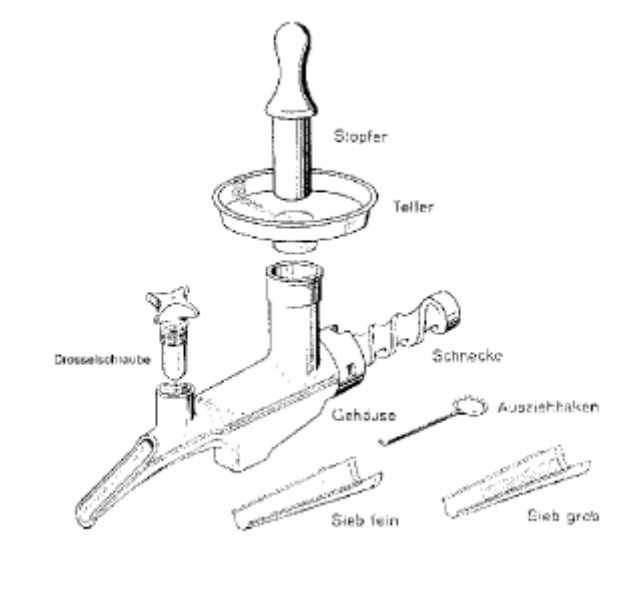
Область применения, Сборка, Обслуживание, Чистка

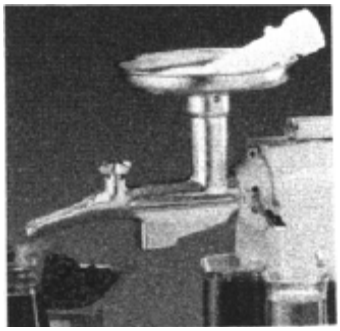
Продукты для обработки	Требуемое состояние до обработки	Применение для	Ножевая решетка №:				
			2	3	4,5	6	8
Шпинат	Вареное	Суп	⊗	⊗			
Горох	Вареное	Суп		⊗			
Сельдерей	Вареное	Суп		⊗			
Лук	Вареное	Суп		⊗	⊗		
Бобы, фасоль	Вареное	Суп		⊗			
Томаты	Сырое	Суп			⊗		
Цветная капуста	Вареное	Суп		⊗			
Грибы	Пареное	Суп			⊗		⊗
Хлеб	Размягченное, замоченное	Суп		⊗			
Картофель	Вареное	Суп		⊗		⊗	
Чечевица	Вареное	Суп		⊗			
Куриное мясо	Вареное/жареное	Суп		⊗			
Рыба	Вареное	Суп		⊗			
Печень	Вареное	Суп		⊗			
Гуляш	Жареное	Суп		⊗			
Печень или селезёнка	Сырое	Крупные клёцки		⊗	⊗		⊗
Остатки мяса, колбасы		Запеченые булочки		⊗			
Телячья печень	Ошпаренное	Печеночный паштет		⊗			
Телячья печень – остатки	жареное	Мясо	⊗				
Телячья печень	Тушеное	Мясо	⊗				
Слабосольная сельдь		Салат из рубленой сельди с огурцом, рубленая сельдь			⊗		
Рагу		Соус			⊗		
Мясные остатки	Вареное	Рубленое мясо в соусе			⊗		
Красный перец	Сырое	Кетчуп из паприки	⊗				
Говядина	Сырое	Татар-бефстр.			⊗		
Свинина, говядина	Сырое	Мясной рулет			⊗		
Остатки дичи		Рубленая дичь			⊗		
Телячья и говяжья печень	сырое	Печеночный пудинг			⊗		
Все виды мяса		Мясной паштет			⊗		
Дичь		Паштет из дичи			⊗		
Всяческие остатки		Запеканка			⊗		
Кровь, сало		Колбаса с кровью				⊗	⊗
Печень, мясо, сало		Ливерная колбаса*	⊗	⊗			
Свинина/телятина		Жареные колбаски*	⊗	⊗			
Свинина		Салями*					
Свинина/говядина		Ливерный паштет*	⊗	⊗			
Свинина/говядина		Сервелат*		⊗	⊗		

* с использованием насадки для приготовления колбасы

15. Соковыжималка AP 2

Область применения, Сборка, Обслуживание, Чистка





Соковыжималка, модель AP 2

Соковыжималка включает в себя следующие части: корпус, съемная загрузочная чаша, шнек, дроссельный винт, мелкое сито, крупное сито, крючок для извлечения насадок, приспособление для проталкивания продуктов.

Соковыжималка позволяет выжимать сок из красной смородины, крыжовника, клубники, ежевики и т.д., не отделяя их от стебельков и листьев. Плоды с косточками необходимо перед отжимом отделить от косточек. Томаты и т.п. можно обрабатывать в сыром или вареном виде, айву и шиповник перед отжимом необходимо отварить. Из различных овощей при помощи соковыжималки можно получить соки для детского питания, питания больных и, в частности, больных диабетом.

<u>Монтаж, демонтаж, чистка</u>

Сборка устройства происходит следующим образом:
Сито (G) и шнек (R) вставляются в корпус (P) снизу.



Соковыжималка насаживается на ось приводного механизма A 2-2, закрепляется нажатием прижимного рычага вниз и легким ударом ребра ладони неподвижно закрепляется поверхностью зажимного рычага.
Затем следует закрутить дроссельный винт (S) и установить загрузочную чашу.

Использование соковыжималки без вставленного сита недопустимо!

Для извлечения сока необходимо установить максимальную частоту вращения (то есть включить вторую рабочую скорость).

Продукты следует загружать и прижимать только специальным приспособлением для проталкивания продуктов.

<u>Ни в коем случае не подталкивать продукты пальцами или посторонними предметами!</u>

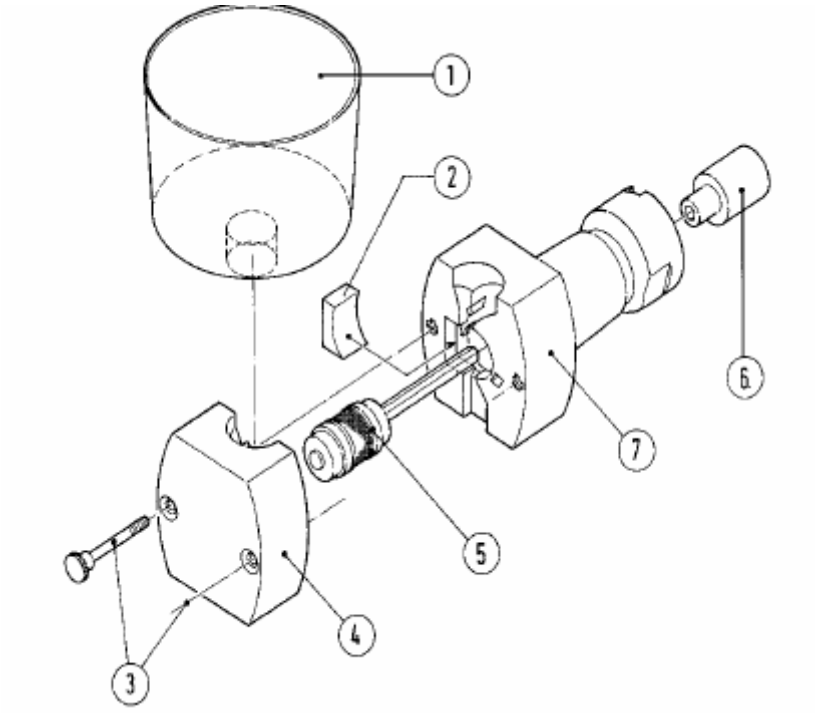
Следует открыть дроссельный винт и медленно подавать продукты до тех пор, пока из дроссельного отверстия не начнут выходить выжимки (поначалу выжимки могут также содержать сок).
Загружайте новые порции продуктов, постепенно завинчивая дроссельный винт до того момента, пока выжимки не станут абсолютно сухими.
Если соковыжималка засорится, необходимо развинтить дроссельный винт до появления слегка влажных выжимков (их можно впоследствии еще раз процедить).

Все детали соковыжималки можно мыть водой, они

устойчивы к воздействию посудомоечной машины. Блестящие металлические детали и поверхности после просушки следует слегка смазать растительным маслом или жиром.

17. Мельница для хлопьев FM 2

Область применения, Сборка, Обслуживание, Чистка



1= воронка
2= шпонка
3= шурупы
4= корпус
5= накатный ролик
6= вал для накатного ролика
7= корпус

Мельница для хлопьев FM 2 служит для отжима зерновых и пряностей.

Что можно жать?
Овес, пшеницу, рожь, ячмень, полбу, гречиху, льняное семя, кориандр, тмин, фенхель.

Как разобрать Мельницу для хлопьев FM 2

Снять воронку (1), выкрутить шурупы (3), разобрать корпус (4), вытянуть накатный ролик (5), вынуть шпонку (2).

Как собрать Мельницу для хлопьев FM 2
вставить в корпус (7) шпонку (2), поместить внутрь накатный ролик (5), затем присоединить вторую часть корпуса (4) и закрепить конструкцию шурупами (3), установить воронку (1).
Важно: При сборке во внутренних частях корпуса (4 и 7) не должно оставаться жмыха или других посторонних предметов.

Чистка Мельницы для хлопьев FM 2
Мельницу FM 2 необязательно чистить после каждого использования. Время от времени следует удалять жмых и другие остатки с накатного ролика и с частей корпуса. Запрещается погружать детали в воду или мыть под струей воды. Детали корпуса следует только протирать влажной тряпкой/салфеткой. Накатной вал и шпонку разрешено чистить только сухой щеткой или кисточкой.
После успешной чистки следует снова собрать мельницу согласно приведенной выше инструкции.

Важное примечание:
Для приготовления хлопьев можно использовать только тщательно очищенное зерновое сырье. Твердые посторонние

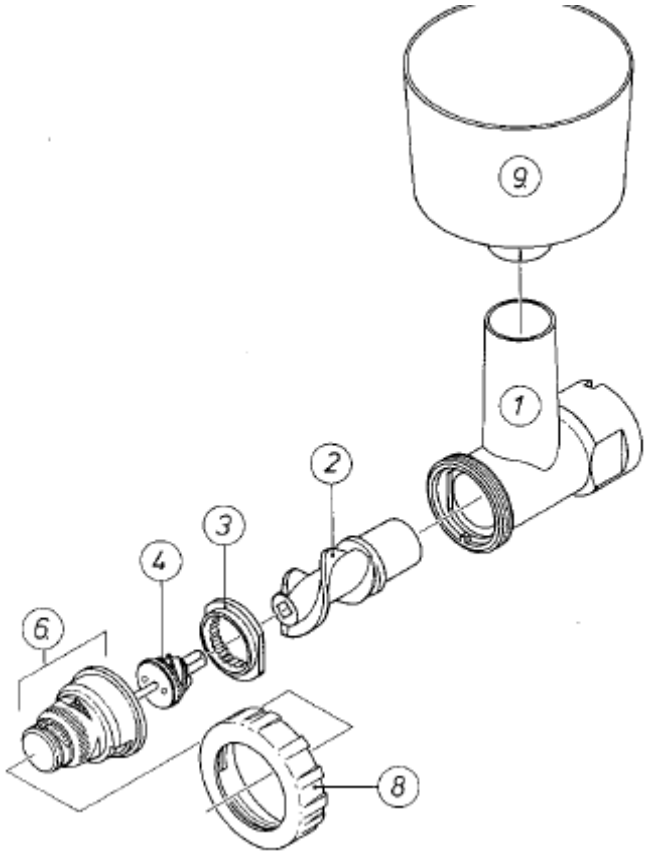
частички как ,например, камушки, могут повредить накатной ролик. Если зёрна не перемалываются, следует устранить причину неисправности.

Ни в коем случае нельзя прижимать продукты твердыми предметами (например, ножом или ручкой ложки).

На повреждения, вызванные использованием устройства ненадлежащим образом, гарантия производителя не распространяется!

17. Мельница GEM 2

Область применения, Сборка, Обслуживание, Чистка



1= корпус
2= транспортный шнек
3= размольное кольцо
4= конус мельницы
6= элемент для регулировки
8= зажимное кольцо
9= загрузочная воронка

Что можно перемалывать?
Пшеница, полба, ячмень, рожь, зеленые хлебные зёрна, гречиха, пшено, рис, овес, сухие специи, травы и грибы, льняное семя, кунжут и соя подлежат обработке на данной мельнице.

Как установить степень нарезки?
Степень нарезки продуктов устанавливается фиксацией элемента для регулировки (6):
более мелкая нарезка устанавливается поворотом элемента против часовой стрелки; более крупная – по часовой стрелке. **Важно:** после использования всегда оставляйте мельницу в положении крупной нарезки.

Как разобрать Мельницу:
Поверните зажимное кольцо (8) против часовой стреки; снимите элемент для регулировки (6); затем извлеките размольное кольцо вместе с конусом мельницы (3 и 4), а также транспортный шнек (2); снимите загрузочную воронку (9).

Как собрать Мельницу:
Поместите транспортный шнек (2) в корпус мельницы (1); вставьте размольное кольцо (3) в соответствующее место в корпусе (1); затем вставьте стальной конус мельницы (4) квадратной головкой в соответствующее отверстие в шнеке (2). Разместите элемент для регулировки (6) таким образом, чтобы выемка на

нем совпала с фиксирующей защелкой на корпусе (1). После этого сильно прикрутите прижимное кольцо, вращая его по часовой стрелке.

Чистка мельницы:
Необязательно чистить мельницу после каждого использования.
Мы рекомендуем Вам производить основательную чистку время от времени или в том случае, если Вы не пользовались устройством уже долгое время.
После размалывания масличных культур (например, мака или льняного семени) следует либо перемолоть сухие сорта зерновых культур (например, рис), либо очистить устройство следующим образом:
Очистить мельницу сухой щеткой или кисточкой.
Пластмассовые части мельницы – за исключением элемента для регулировки – предназначены для чистки в посудомоечной машине (до 1 часа, при температуре воды 70 градусов Цельсия).
Части устройства нельзя погружать в кипящую воду и сушить на горячей плите.

После успешной чистки следует снова собрать мельницу согласно приведенной выше инструкции.

Важно: четырехгранное отверстие транспортного шнека (2) должно всегда оставаться чистым!