

ergo



Мясорубка ERGO
(TJ12H; MM12A)

Паспорт
Руководство по эксплуатации

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ВВЕДЕНИЕ**
- 2. НАЗНАЧЕНИЕ**
- 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**
- 4. КОМПЛЕКТАЦИЯ**
- 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ**
- 6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**
- 8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**
- 9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**
- 10. СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**
- 11. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

1. ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование торговой марки ERGO. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Мясорубка TJ12H; MM12A предназначена для для измельчения мясных продуктов.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	MM12A	TJ12H
Производительность, кг/час	120	120
Параметры электросети	220/50/1	
Электрическая мощность, Вт	650	800
Вес, кг	19	27
Габаритные размеры, мм	375x210x405	410x228x420

4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Паспорт	1
Мясорубка	1
Решетка	1
Загрузочный бункер	1
Нож	1
Шнек	1
Толкатель	1
Лоток для готового фарша (только в TJ12H)	1

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1. Подготовка к работе:

5.1.1. Установить горловину.

5.1.2. Вставить в горловину шнек.

5.1.3. Установить нож, решетку.

5.1.4. После установки ножа и решетки, не включая электродвигатель, отпустите на 0,3-0,5 оборота зажимную гайку, затем включите электродвигатель и, прислушиваясь к шуму работающей мясорубки, закручивайте гайку. Появится усиливающий шум работы привода. Это указывает на то, что гайка затянута плотно и мясорубка готова к работе.

5.2. Требования к перерабатываемому сырью:

5.2.1. Не допускается использовать замороженное мясо

5.2.2. С перерабатываемого сырья (мясо, рыба) удалите кости и жилы. Нарезьте мясо мелкими кусочками. Если жилы не отделяются, то их следует надрезать в нескольких местах, чтобы при работе они не наматывались на шнек и нож. Подготовленный продукт загружается в чашу и вручную, с помощью толкателя, подается в горловину.

5.3. Окончание работы:

5.3.1. Отключите питание.

5.3.2. Отвинтите зажимную гайку и выньте из мясорубки режущий инструмент со шнеком.

5.3.3. Снимите горловину.

5.3.4. Нож, решетку, шнек, горловину, зажимную гайку, чашу, толкатель очистите от продукта, промойте горячей водой, вытрите чистой салфеткой и просушите.

5.4.5. Протереть корпус мясорубки влажной, а затем сухой ветошью.

5.4.6. Соберите мясорубку.

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Запрещается:

- 6.1. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
- 6.2. Работать со снятой загрузочной чашей.
- 6.3. Эксплуатировать мясорубку без защитного заземления.
- 6.4. Устанавливать и снимать режущий инструмент при вращающемся шнеке.
- 6.5. Загружать продукт в горловину мясорубки вручную без использования толкателя.
- 6.6. Продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), так как при возникновении сухого трения нож и решетка выходят из строя.
- 6.7. Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 10 мин. Это означает, что после каждых 10 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 15 мин.
- 6.8. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- 6.9. Избегайте попадания в аппарат одежды и посторонних предметов!

При возникновении неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем Паспорте.

Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев.

Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса тел. 8(495)230-64-89. Ремонт оборудования проводится в сервисном центре компании «Клён».

Негарантийный ремонт производится по расценкам фирмы-поставщика оборудования.

Условия гарантии указаны в гарантийном талоне, выдаваемом Покупателю вместе с актом монтажа и пусконаладки оборудования.

Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

10. СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р ГОССТАНДАРТ РОССИИ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС КР.АИ29.А00785

Срок действия с 05.04.2007 по

7343850

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ рег. № РОСС RU.0001.11АИ29
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СЕРТИФИКАТ.РУ"
М. Сухаревская пл., д.6, стр.1, Москва, 127051, тел. (495) 221-71-25

ПРОДУКЦИЯ Оборудование технологическое для общественного питания: мясорубки ERGO «TJ» «TJ»
Договор поставки № 645 от 25.07.2006г., инвойс № RS001 от 20.12.2006г.
Партия 200 шт.

КОД ОК 005 (ОКП):
51 5132

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ
ГОСТ 27570.53-95, ГОСТ 12.2.092-94 Разд. 3.

КОД ТН ВЭД России:
8438 50 000 0

КОПИЯ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ "Shik-dahng servise Incorporation"
Seoul, Choong-Ku, Sokong-Dong, 86-4, Республика Корея



СЕРТИФИКАТ ВЫДАН ООО "Клен". Код-ОКПО:78544445, ИНН:7731530879
г. Москва, Можайское ш., д.19, тел. (495) 105-00-87

НА ОСНОВАНИИ Протокола № 164-262 от 03.04.2007г. Испытательного центра промышленной продукции "Ростест-Москва" № РОСС RU. 0001.21АЯ43. Санитарно-эпидемиологического заключения № 77.01.16.513.П.023436.04.07 от 04.04.2007г. до 04.04.2012г., выданного управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Место нанесения знака соответствия: наносится на изделие рядом с идентификационной табличкой и в сопроводительной документации. Форма знака по ГОСТ 50460-92
Срок действия сертификата 7.



Руководитель органа

[Signature]
подпись

М.В. Самсонов

инициалы, фамилия

Эксперт

[Signature]
подпись

С.Н. Абрамова

инициалы, фамилия

Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации

11. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по городу Москве

(наименование территориального органа)

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 77.01.16.513.П.023436.04.07⁰¹ 04.04.2007

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что продукция:
**Оборудование для переработки мяса, овощей, теста для предприятий
общественного питания ERGO: МЯСОРУБКИ ERGO "ММ" "ТЛ", СОКОВЫЖИМАЛКИ ERGO
"МК", ОВОЩЕРЕЗКИ ERGO "МРС" с аксессуарами и запасными частями.**

изготовленная в соответствии
Сертификат системы качества, Договор поставки № 645 от 25.07.2006г.

СООТВЕТСТВУЕТ (НЕ СООТВЕТСТВУЕТ) санитарным правилам

(необходимо зачеркнуть, указать полные наименования государственных санитарно-эпидемиологических

ТН 2.2.4/2.1.8.562-96 Предельно допустимые количества химических веществ,
выделяющихся из материалов контактирующих с пищевыми продуктами", Инструкция
№ 880-71, СН 2.2.4/2.1.8.562-96, СН 2.2.4/2.1.8.566-96, СанПиН 2.2.4.1191-03

Организация-изготовитель

"Shik-dahng servise Incorporation", респ. Korea
Seol, Choong-Ku, Sokong-Dong, 86-4, Korea

Получатель санитарно-эпидемиологического заключения

ООО "Клен"

Россия

121471, г. Москва, Можайское ш., д.19

Основанием для признания продукции, соответствующей (не соответствующей)
санитарным правилам, являются (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование
учреждения, проводившего исследования, другие рассмотренные документы)

Протокол испытаний ИЛЦ "НИЭС" (Атт. аккредитации № ГСЭН.РУ.ЦОА.159) № 526
528 от 02 апреля 2007г.; Экспертное заключение ФГУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в г. Москве»

№1274014

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Вещества, показатели (факторы)	Гигиенический норматив (СанПиН, МДУ, РДК и др.)
Железо	0,1
Марганец	0,1
Хром	0,1
Никель	0,1
Запах	1
Привкус	Отсутствие
Цвет	Без изменений
прозрачность	Без изменений
Уровни звука и эквивалентные уровни звука, дБА	80
Корректированный уровень, дБ	92

Область применения:

для предприятий общественного питания.

Необходимые условия использования, хранения, транспортировки и меры безопасности:

В соответствии с инструкцией производителя.

Информация, наносимая на этикетку:

Наименование товара, страна, фирма-производитель, назначение, основные свойства, правила пользования, выполненные на русском языке.



Заключение действительно до
04.04.2012 г.

Главный государственный санитарный врач
(заместитель главного государственного санитарного врача)



Н.Н.Филатов

Подпись

Григорьев В.М.