

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА РКМ-22



СОДЕРЖАНИЕ	2
1. Технические характеристики.....	3
2. Примечания по технике безопасности.....	4
3. Защита окружающей среды	5
4. Эксплуатация	6
5. Детализовка.....	9
6. Условия сервисного обслуживания	12

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за удачный выбор! Вы приобрели профессиональную мясорубку Rock Kitchen, которая прослужит вам долгое время. Все приборы Rock Kitchen отличаются высоким качеством, интуитивно понятным принципом работы и долговечностью! Но, чтобы мясорубка Rock Kitchen радовала вас своей работой действительно долго, важно соблюдать все меры предосторожности и указания по уходу, описанные в данном руководстве по эксплуатации.

ВАЖНО ЗНАТЬ!

Важные меры предосторожности, инструкции и разъяснения, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, не описывают всех возможных режимов и ситуаций, с которыми вы можете встретиться в процессе эксплуатации оборудования. Необходимо всегда помнить, что здравый смысл, осторожность и аккуратность являются факторами, которые должен учитывать человек, заинтересованный в безаварийной эксплуатации мясорубки Rock Kitchen. Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения оборудования или его отдельных частей в процессе транспортировки, в результате неправильной установки и/или неправильного подключения оборудования к электросети, в результате колебаний напряжения, а также в случае, если какая-либо часть оборудования была изменена или модифицирована пользователем.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	РКМ-22
Производительность, кг/ч	250
Мощность двигателя, Вт	850
Скорость, об/мин	180/210
Габариты ШхВхГ, ММ	440x270x435
Номинальное напряжение	220
Номинальная частота	50/60
Вес брутто, кг	31

2. ПРИМЕЧАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Используйте прибор только для пищевых продуктов.
2. Лица, имеющие физические или умственные отклонения, могут использовать прибор только под контролем и в соответствии с инструкциями лица, ответственного за безопасность.
3. Устанавливайте изделия в местах, не доступных для детей.
4. Чтобы предотвратить попадание волос, одежды или цепочек в подвижные части, не носите украшения и связывайте длинные волосы, когда работаете с прибором. Будьте внимательны.
5. Поддерживайте чистоту всех частей мясорубки, так как они контактируют с продуктами. Тщательно очищайте все детали перед каждым использованием.
6. Не используйте растворители, бензол или спирт для очистки изделия.
7. Максимальное время работы (беспрерывной) составляет 15 минут. Перед следующим использованием прибора, дайте ему остыть на протяжении 5 минут.
8. Мясорубка предназначена только для перемалывания мяса и ни при каких обстоятельствах не может быть использована в других целях.
9. При загрузке мяса в режущую часть используйте только толкатель. Ни при каких обстоятельствах не делайте это пальцами или другими предметами, такими как столовые принадлежности. Невыполнение этих инструкций может привести к несчастным случаям и травмированию, а также повреждению прибора.
10. Чтобы избежать забивания загрузочного отверстия, не загружайте

слишком большое количество продукта одновременно. Мясорубка не пригодна для замороженного мяса или теста. Перед использованием прибора разморозьте замороженный продукт.

11. Невыполнение этих инструкций и повреждение оборудования в результате этого приводят к недействительности всех претензий по гарантии.
12. Если Вы забыли отключить прибор перед тем, как отсоединить от сети шнур питания, подождите, как минимум, 10 секунд перед тем, как возобновить питание.
13. Никогда не оставляйте прибор без присмотра, когда вилка питания подсоединена к сети. Всегда отсоединяйте шнур питания, если Вы не используете изделие, передвигаете его, снимаете отдельные компоненты или проводите очистку прибора.

Важно:

Для смазки машины, профилактики коррозии и застревания мяса, наносите тонкий слой пищевого масла на нож, решетки, червячный и ведущий вал перед первым использованием и после каждого последующего использования. Неправильный уход или отсутствие смазки может привести к чрезмерному истиранию и износу.

3. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки. Не выбрасывайте упаковку в бытовой мусор, используйте ее повторно. Утилизируйте старые приборы только в соответствующих местах сбора таких отходов.

4. Эксплуатация

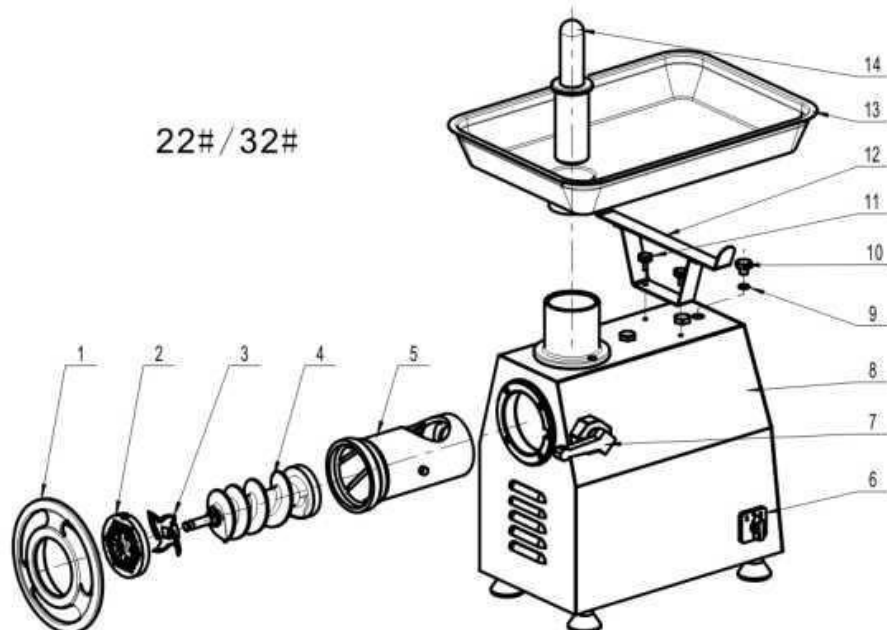
ВАЖНО. Перед использованием!!!

Замените КРАСНЫЙ винт масляного сальника МЕТАЛЛИЧЕСКИМ винтом (с отверстием).

ВАЖНО:

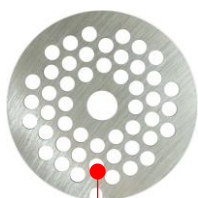
Мясорубка поставляется в безопасном для транспортировки виде. Перед установкой необходимо полностью снять небольшой фиксирующий винт (с помощью отвертки)! Если этого не сделать перед установкой, прибор будет использоваться в состоянии, в котором он был поставлен, что приведет к существенному повреждению. В таком случае, претензии по гарантии будут недействительными.

1. Удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы.
2. Перед первым использованием промойте шнек, нож, загрузочную часть для мяса, загрузочный лоток, решетки и толкатель, под проточной водой, просушите и смажьте пищевым маслом.
3. Присоедините загрузочную часть для мяса (#5) к основанию с двигателем и зафиксируйте ее.
4. Установите шнек (#4) в загрузочную часть для мяса.
5. Наденьте нож (#3) на шнек таким образом, чтобы режущий край ножа был с внешней стороны.
6. Установите решетку для фарша (#2; используйте решетку 8мм или 6мм) на вал шнека и плотно закрутите заглушку (#1).
7. Установите лоток (#13) на корпус, используйте опору (#12).



- 1. Заглушка
- 2. Пластина
- 3. Нож
- 4. Шнек
- 5. Загрузочная часть
- 6. Выключатель
- 7. Стопорный штифт

- 8. Корпус
- 9. Уплотнительное кольцо
- 10. Винт масляного сальника
- 11. Стопорный винт
- 12. Опора в комплекте
- 13. Лоток
- 14. Толкатель



Решетка 8 мм



Решетка 6 мм



Нож



Шнек



Толкатель

8. Убедитесь, что все части мясорубки надежно зафиксированы, подключите мясорубку к сети.
9. Ручку регулятора (#6) приведите в рабочее положение, повернув влево. Следуйте указателям на корпусе мясорубки.



10. Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками. Подавайте мясо в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для мяса.
11. Установите переключатель в положение РЕВЕРС, чтобы удалить забившуюся кость или другие материалы.
12. Установите переключатель в положение 0, чтобы выключить.

ВАЖНО:

Если фарш не выходит равномерно или в пастообразном виде, причины и методы их устранения могут заключаться в следующем:

- а) Заглушка слишком затянута, поэтому нож не соприкасается надлежащим образом с решеткой; повторно отрегулируйте её.
- б) Решетка забилась; очистите ее.
- в) Лезвие ножа затуплено; подточите или замените его.

This diagram shows an exploded view of a mechanical assembly. The main components are labeled with numbers 1 through 27. Callouts B1 through B29 indicate specific parts or sub-assemblies. The assembly includes a base unit (1), a hopper (25), a motor (26), and various internal components like gears (18, 20), shafts (19), and bearings (17, 21). A detailed inset in the top right corner shows the assembled unit with a control panel and a power cord.

№	Обозначение	Количество
1	Резьбовая заглушка	1
2	Пластина	1
3	Нож	1
4	Вал	1
5	Подающий винт	1
6	Алюминиевый круг	1
7	Вытяжная трубка	1
8	Алюминиевая вытяжная трубка	1

№	Обозначение	Количество
9	Выводной вал	1
10	Двигатель (медный)	1
11	Нержавеющая доска	1
12	Пластиковая ножка	4
13	Редуктор	1
14	Бумажная прокладка в виде шайбы для редуктора	1
15	Вал передачи	1
16	Вал передачи № 1	1
17	Крышка редуктора	1
18	Бакелитовая передача	1
19	Круглая гайка М12	1
20	Вал передачи № 2	1
21	Корпус	1
22	Алюминиевое подающее устройство	1
23	Шестигранный болт	1
24	Опора подающего лотка	1
25	Подающий лоток	1
26	Алюминиевый блок	1
27	Рукоятка	1
В1	Винт поперечной подачи	6
В2	Винт поперечной подачи	1
В3	Эластичный сальник	1

№	Обозначение	Количество
B4	Обратный масляный сальник	1
B5	Подшипник 6304-RZ	1
B6	Подшипник 6203-RZ	1
B7	Уплотнительное кольцо	1
B8	Внутренний шестигранный болт	2
B9	Шестигранный болт	1
B10	Плоская шайба	1
B11	Пластиковый винт с рифлёной головкой	2
B12	Внутренний шестигранный болт	4
B13	Стандартная пружинная шайба	4
B14	Эластичный цилиндрический штифт	2
B15	Подшипник 6201-RZ	2
B16	Эластичный опорный подшипник	1
B17	Круглая гайка с шайбой	1
B18	Шпонка на лыске A5x16	2
B19	Шпонка на лыске A5x16	3
B20	Внутренний шестигранный болт	8
B21	Стандартная пружинная шайба	6
B22	Уплотнительная шайба M8	2
B23	Шестигранный болт	4
B24	Обратный масляный сальник	1
B25	Эластичный опорный подшипник	1

№	Обозначение	Количество
B26	Шестигранный цилиндрический болт	4
B27	Винт Н	4
B28	Алюминиевая карта	1
B29	Выключатель	1
B30	Винтовое соединение кабеля	1
B31	Кабель	1

6. УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется:

1. На элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимают последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.
2. На изделия с повреждениями, вызванными: неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации; попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей внутрь корпуса изделия; воздействием

высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия; механическими воздействиями; неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия; подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного

в руководстве по эксплуатации изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации.

3. На изделия с повреждением электрических шнуров; использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации; использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей.
4. На изделия с повреждениями, вызванными обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).
5. Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные части.

Актуальная информация о наличии сервисных центров в вашем регионе на сайте www.rockkitchen.ru или по телефону 8 800 333-98-75.