



Мясорубки ТС8/ТС12/ТС22/ТС32



Инструкция по эксплуатации

Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкцией для безопасного использования оборудования.
Сохраните ее для дальнейшего пользования

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1	ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПАНИИ.....	3
ГЛАВА 2	ОЗНАКОМЛЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 3	ЧИСТКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	6
ГЛАВА 4	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ.....	10
ГЛАВА 5	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	11

ГЛАВА 1 ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПАНИИ

Спасибо за выбор нашего оборудования, мы являемся компанией, которая специализируется в области механической обработки пищи в течение многих лет, основной продукцией являются спиральные миксеры, мясорубки, мясорезки, слайсеры, наполнитель и так далее. Благодаря хорошему качеству и послепродажному обслуживанию, мы завоевали репутацию от клиентов по всему миру.

ГЛАВА 2 ОЗНАКОМЛЕНИЕ

Мы представляем идеальные мясорубки, которая полностью изготовлена из нержавеющей стали, и являются незаменимым помощником на кухне.

Мясорубки, имеющие одновременно хороший вид, и большую мощность, удовлетворяют множество потребностей клиентов.

1. Характеристика

- 1) Поверхность выполнена из зеркальной нержавеющей стали.
- 2) Мощный двигатель. Высокая производительность.
- 3) Машина оборудована передним и обратным переключателем (используется в случае пробки), и кнопкой сброса.
- 4) У оборудования имеются 2 решетки из нержавеющей стали (Ø6мм, Ø8мм), 1 нож и 1 пластиковая насадка.
- 5) Очень компактные, не имеют острых углов.
- 6) Имеют сертификат CE.

2. Несоблюдение мер безопасности может привести к повреждениям. Оборудование должно быть подключено к исправному источнику питания.

Для личной безопасности, пожалуйста, прочитайте инструкцию перед использованием.

ОПАСНО:

- 1) Никогда не используйте мясорубку, не загрузив в нее мясо.
- 2) Рекомендуется через каждые 45 минут непрерывной работы выключать оборудование, и дать отдохнуть.
- 3) Не забывайте отключать оборудование перед чисткой. Не распыляйте и не используйте избыточное количество воды для чистки.
- 4) Неправильная установка ножа и решетки может привести к повреждениям.
- 5) Следующие продукты не должны использоваться в мясорубке:
 - непродовольственные товары;
 - продукты на кости и с кожей.
- 6) Во время работы никогда не проталкивайте мясо пальцами в мясорубку. Всегда используйте только предоставленный пластиковый толкатель.
- 7) Никогда не включайте мясорубку, если отсутствуют детали.
- 8) Снимите силикон перед использованием оборудования .

9) Мясорубка должна быть установлена на ровной и устойчивой поверхности.

10) Штепсельная вилка и кабель должны быть осмотрены перед началом работы.

Никогда
не используйте оборудование с поврежденным кабелем, так как это может привести к повреждениям.

11) Розетка должна быть в пределах досягаемости для быстрого отключения в случае
аварийной ситуации.

Замена сетевого кабеля, разъемов, предохранителей должна проводиться квалифицированным специалистом.

ГЛАВА 3 ЧИСТКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ЧИСТКА

Перед каждым использованием очищайте мясорубку.
Все снятые детали должны быть очищены.

- 1) Используйте горячую воду для очистки остатков мяса.
- 2) Очищайте с помощью щетки и раствора моющего средства

Примечание. Это необходимо для растворения и удаления белков и жиров, которыми питаются бактерии.

3) Еще раз промойте чистой теплой водой для удаления моющего средства и остатков.

4) Оборудование можно сушить на воздухе. Перед сборкой убедитесь, что все детали сухие.

Пошаговая разборка мясорубки:



1. Удалите лоток для мяса путем скручивания
2. Открутите кольцевую гайку
3. Удалите решетку мясорубки
4. **ОСТОРОЖНО** снимите нож, его края очень острые



5. Вытащите шнек. Вы увидите нейлоновую прокладку, не потеряйте ее
6. Снимите корпус винта сняв его с блокировки

СБОРКА/ УСТАНОВКА

Для сборки мясорубки следуйте пошаговой инструкции

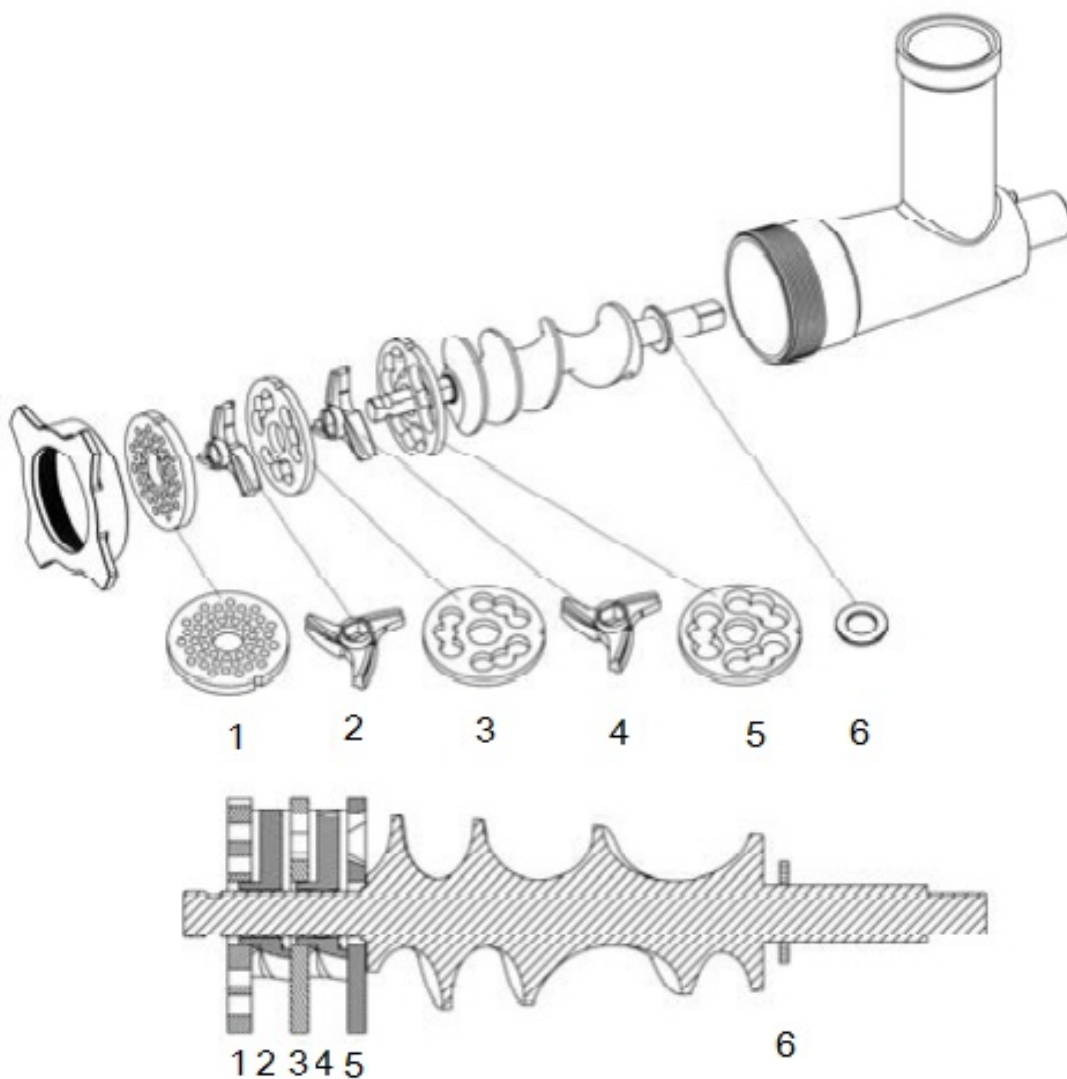
Примечание. При установке шнека его квадратный разъем должен совпадать с разъемом мясорубки.

Пошаговая сборка мясорубки:



1. Установите на место корпус винта. Заблокируйте его
2. Вставьте шнек. Его квадратный разъем должен совпадать с разъемом мясорубки
НЕ ЗАБУДЬТЕ сперва поставить нейлоновую прокладку
3. Осторожно установите нож режущей кромкой наружу
4. Установите на место решетку мясорубки
5. Установите кольцевую гайку (не затягивайте)
6. Установите лоток для мяса на корпус

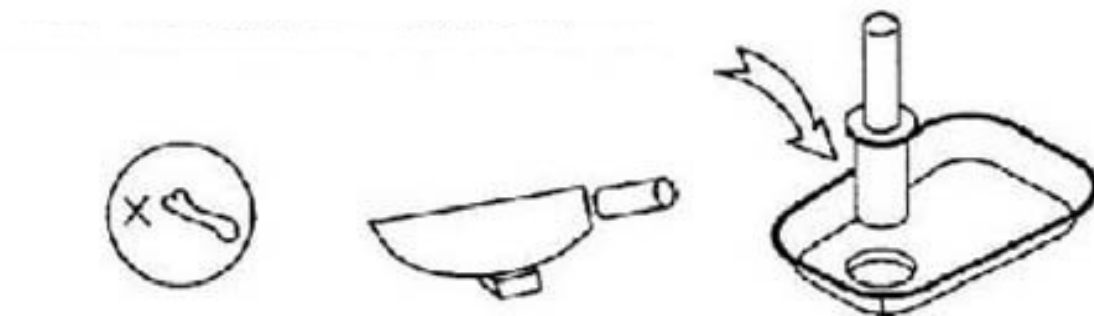
Мясорубка ТС22 I (5 элементов)



- 1 – Решетка мясорубки
- 2 – Нож
- 3 – Решетка мясорубки
- 4 – Нож
- 5 – Подрезной нож-решетка
- 6 – Нейлоновая прокладка

Использование мясорубки

После чистки мясорубка готова к использованию. Подключите ее в сеть. Добавьте нарезанное кубиками мясо и аккуратно проталкивайте его пластмассовым толкателем, но не сильно.



Когда все мясо переработалось, выключите мясорубку. Если мясорубка забилась, включите ее в обратном направлении. Если это не поможет, разберите мясорубку, и прочистите ее.

ГЛАВА 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Возникновение проблем и их решение

1. Если мясо получается как пюре или гофрированное:

Проблема	Решение
Гайка не плотно закручена	Закрутите гайку сильнее
Решетка мясорубки не заблокирована	Очистите мясорубку и правильно установите решетку
Ножи изношены или притупились	Замените ножи
Неправильно установлены нож и решетка	Установите правильно

2. Громко работает и скрипит:

Проблема	Решение
Гайка сильно затянута	Ослабьте немного гайку

3. Шнек не вращается:

Причина	Решение
Застряли посторонние предметы	Выключите мясорубку и удалите посторонние предметы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

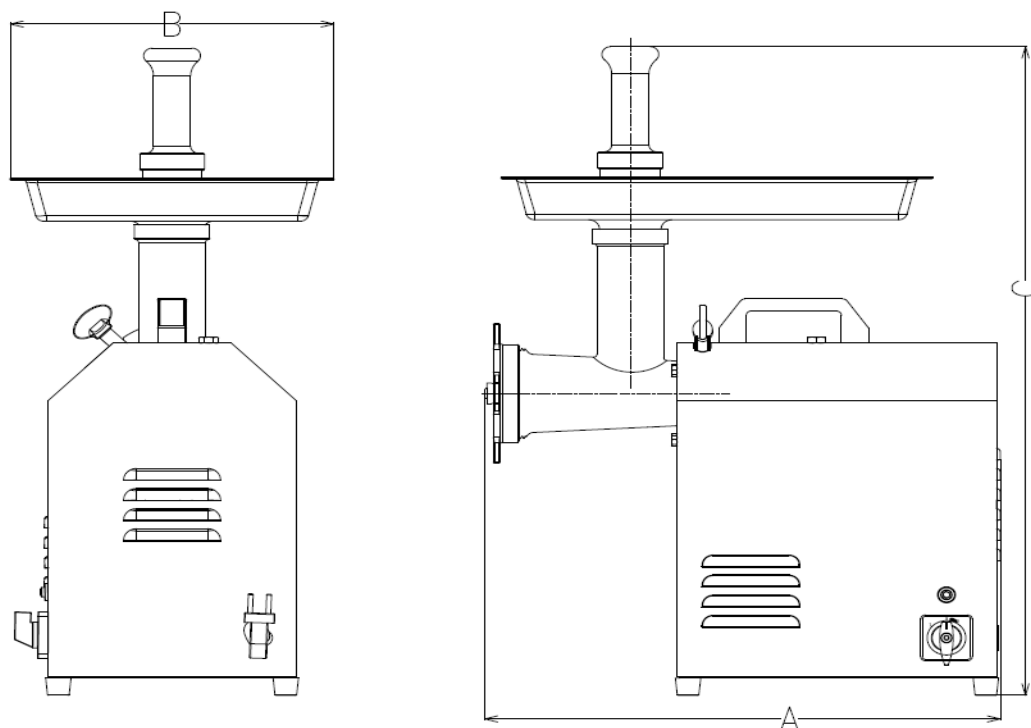
1. Следуйте строго по инструкции, это позволит увеличить срок службы оборудования.

ПРОИЗВОДИТЕЛИ НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА НЕИСПРАВНОСТИ, ВОЗНИКШИЕ ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

2. Оборудование должно храниться в чистом и сухом помещении. Не подвергайте оборудование воздействию влаги и солнца.

ГЛАВА 5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

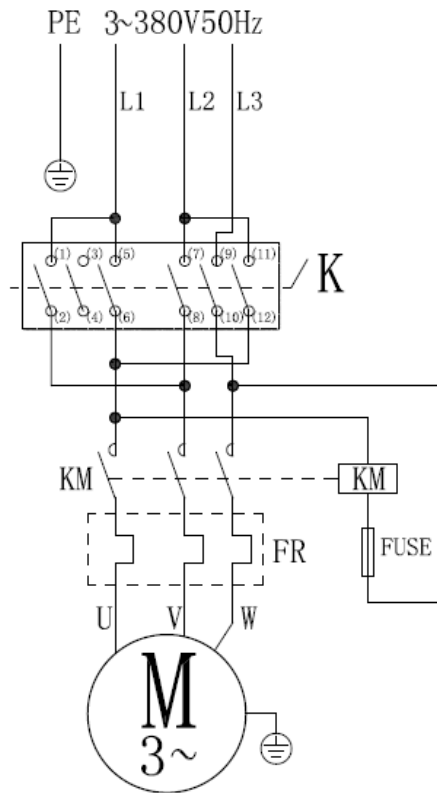
Модель	Вольтаж	Мощность	Производительность	Вес
TC8	220-240V/50HZ	400 W	80 кг/час	21 кг
TC12	220-240V/50HZ	500 W	150 кг/час	25 кг
TC22	220-240V/50HZ	900 W	250 кг/час	31 кг
T22 I	220-240V/50HZ	1000 W	300 кг/час	33 кг
TC32	380V/50HZ	1800 W	320 кг/час	67 кг



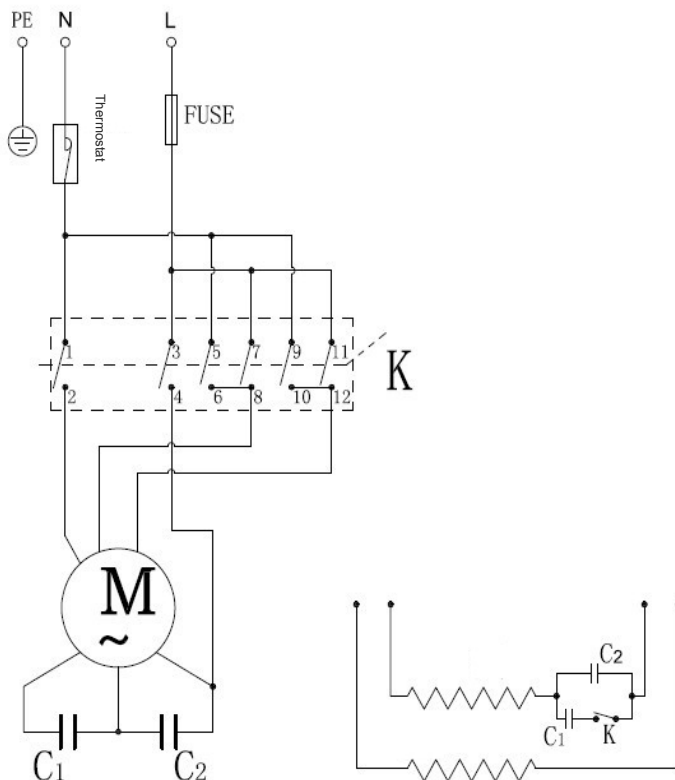
Размеры:

Модель	A	B	C
TC32	710 mm	330 mm	585 mm
TC22	490 mm	305 mm	607 mm
TC12	420 mm	265 mm	548 mm
TC8	370 mm	250 mm	490 mm

Трехфазная схема
Мясорубка TC221/TC32



Однофазная схема
Мясорубка TC8/TC12/TC22/TC221/TC32



- FUSE - Предохранитель
- Переключатель К - Вкл/Выкл
- Переключатель М - Мотор
- С 1 - Пусковой конденсатор
- С 2 - Рабочий конденсатор