



Инструкция

Электрические мясорубки

ТТ-12/ТС-12, ТТ-22/ТС-22, ТТ-32/ТС-32,
ТС-42,ТС-52



Содержание

1. Описание.....	3
2. Технические параметры.....	3
3. Техника безопасности.....	3
4. Порядок установки и подготовка к работе.....	4
4.1 Установка оборудования.....	4
4.2 Порядок работы.....	4
5. Обслуживание и очистка.....	4
6. Транспортировка и хранение.....	5
7. Устранение неполадок.....	5
8. Сведения о гарантии.....	5

Благодарим за покупку оборудования!

Пожалуйста, изучите руководство до начала работы, чтобы убедиться в правильности действий и сохраните документ на весь период эксплуатации.

1. Описание

Инструкция к профессиональным мясорубкам моделей ТТ и ТС или содержит подробные рекомендации по корректной эксплуатации, безопасности и обслуживанию данного оборудования. Этот документ разработан для обеспечения эффективной и безопасной работы с мясорубками моделей ТТ и ТС, повышения производительности и продления срока службы оборудования.

2. Технические параметры

Модель	Мощность, кВт	Подключение, В	Производительность, кг/ч	Вес, кг
ТТ-12/ТС-12	0.8	220	120	20
ТТ-22/ТС-22	1.1	220	220	27
ТТ-32/ТС-32	1.5	220/380	400	72
ТС-42	4.0	220/380	600	120
ТС-52	5.0	380	1000	215

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

3. Техника безопасности

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности. При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами и законодательством Российской Федерации

- Устройство должно подключаться к безопасной электрической сети, то есть которая соответствует параметрам оборудования.
 - Номинальное напряжение 220-240 В/50 Гц.
 - Наличие рабочего заземления.
 - Наличие устройств защитного отключения (УЗО).
- Хранить оборудование в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Не хранить огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность воздуха не должна превышать 85 %. Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключить аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата необходимо отключить его от источника электропитания.
- Запрещено прикасаться мокрыми руками к силовому кабелю, в противном случае возможно поражение электрическим током.

- Необходимо следить за тем, чтобы сетевой шнур не касался горячих и острых предметов. Не перекручивать и не деформировать шнур, не ставить на него предметы.
- При обнаружении повреждения силового кабеля, или нарушении целостности иных комплектующих оборудования, немедленно прекратить эксплуатацию и сообщить об этом ответственному лицу.
- Запрещено погружать устройство в воду или другие жидкости во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается применять бытовые удлинители для подключения устройства.
- Нельзя носить украшения и часы при работе с оборудованием, чтобы избежать попадания посторонних предметов в движущиеся части. Также при работе с оборудованием необходимо убрать волосы под головной убор до начала работы.

4. Порядок установки и подготовка к работе

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами Российской Федерации.

4.1 Установка оборудования

Для обеспечения безопасности необходимо соблюдать следующие инструкции:

1. Убедиться в наличии и исправности заземления;
2. Убедиться в соответствии рабочего напряжения устройства напряжению в электросети 220-240 В/50 ГЦ;
3. Распаковать оборудование, убедиться в отсутствии упаковочных материалов внутри оборудования.
4. Установить оборудование на устойчивой нескользящей горизонтальной поверхности;
5. Необходимо следить за тем, чтобы сетевой шнур не касался горячих и острых предметов. Не перекручивать и не деформировать шнур, не ставить на него предметы.
6. Перед включением аппарата необходимо проверить корректность сборки составляющих частей, надежность крепления деталей, целостность силового кабеля и подвижных механизмов.
7. Оборудование необходимо устанавливать на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней и прочего оборудования.
8. До начала работы очистить горловину мясорубки, подсоединить ее к корпусу, плотно затянув винт.
9. Повернуть переднюю гайку в правильное положение, чтобы машина работала исправно и плавно.

4.2 Порядок работы

1. Очистить мясо от костей, кожи и ребер. Нарезать полосками или небольшими кусочками.
2. Включите мясорубку, пусть она поработает холостую несколько минут.
3. Можно добавлять мясо. Помните, что не надо это делать непосредственно руками. Пользуйтесь пластиковым толкателем, который входит в комплект поставки. Он поможет избежать травм, удара током и аварийных ситуаций.
4. После завершения работ нажмите кнопку питания для выключения. В целях безопасности отключите вилку из розетки.

5. Обслуживание и очистка

Внимание! Перед проведением любых работ по обслуживанию оборудования необходимо отключить его от электропитания.

- Обязательно отключить питание перед чисткой или техобслуживанием, чтобы предотвратить несчастные случаи.
- Очистку проводить при помощи мягкой ветоши без агрессивных чистящих средств.
- Запрещено распылять воду на аппарат.
- Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.

Для очистки аппарата не допускается использовать абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, кислоты, щелочи и растворители.

6. Транспортировка и хранение

Необходимо соблюдать следующие условия для правильной транспортировки и хранения оборудования:

- Обращаться осторожно с изделием при транспортировке, чтобы предотвратить сильные удары, падения, вибрацию.
- Упакованное изделие должно находиться в проветриваемом помещении, защищенном от агрессивных газов и влажности выше 85%.
- Избегать длительного хранения на открытом воздухе.
- Оберегать оборудование от негативного влияния атмосферы.

7. Устранение неполадок

Проблема: мясорубка производит мало фарша или его мнет.

Причины возникновения:	Что делать:
Ослабла зажимная гайка	Закрутить немного туже
Забилась ножевая решетка	Очистить
Затупился нож	Заменить

Чтобы предотвратить лишние поломки, содержите мясорубку в чистоте. После работы мойте все компоненты.

8. Сведения о гарантии

Все части мясорубки заменяет производитель по гарантии, если причиной их дефекта и нарушения работы является качество материала и изготовления (чтобы подтвердить дефект, приложите качество и фото) при условии корректного использования оборудования.

Благодарим за покупку! Если есть вопросы по гарантии, обращайтесь по телефону +7 (800) 101-48-09.