

Мясорубка серии ТТ/ТС



Руководство по эксплуатации

GRC
Guangzhou Foodsense Catering Equipment Co., Limited

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ВВЕДЕНИЕ**
- 2. НАЗНАЧЕНИЕ**
- 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**
- 4. ПОРЯДОК РАБОТЫ**
- 5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**
- 6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**
- 7. КОМПЛЕКТАЦИЯ**
- 8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

1. ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование торговой марки GRC.

Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, 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

Мясорубки серии ТС и ТТ предназначены для измельчения мясных продуктов на фарш на предприятиях общественного питания.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Мощность	Напряжение	Частота	Производительность	Размеры	Корпус	Диаметр. Реш. подрезной
ТС-8	550 Вт	220В	50 Гц	80 кг/ч	350*230*375	Нерж. сталь	7 мм.
ТС-12	550 Вт	220В	50 Гц	120 кг/ч	400*190*410	Нерж. сталь	10,2 мм.
ТС-22	750 Вт	220В	50 Гц	220 кг/ч	410*240*450	Нерж. сталь	11,5 мм.
ТС-32	1500 Вт	220В	50 Гц	320 кг/ч	530*270*500	Нерж. сталь	12,1 мм.
ТТ-8	550 Вт	220В	50 Гц	80 кг/ч	350*230*375	Хромированный сплав	7 мм.
ТТ-12	550 Вт	220В	50 Гц	120 кг/ч	400*190*410	Хромированный сплав	10,2 мм.
ТТ-22	750 Вт	220В	50 Гц	220 кг/ч	410*240*450	Хромированный сплав	11,5 мм.
ТТ-32	1500 Вт	220В	50 Гц	320 кг/ч	530*270*500	Хромированный сплав	12,1 мм.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

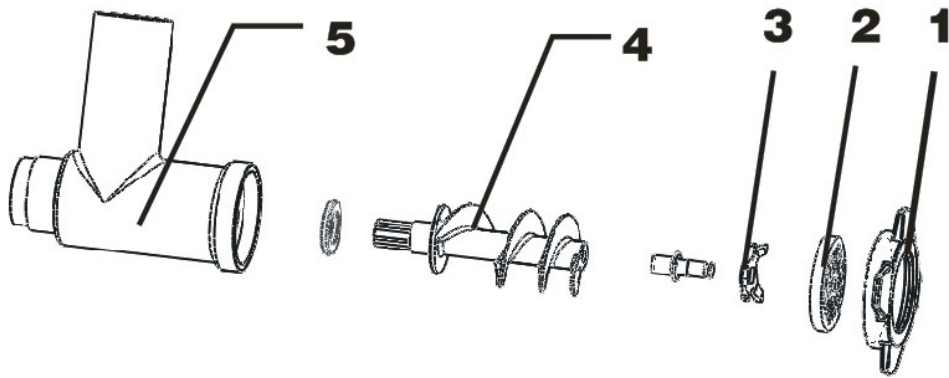
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

А. Раскрутите переднее кольцо, чтобы снять ножи, вал подачи мяса, почистите их, отрегулируйте фиксирующую ручку в нужное положение, потом установите детали после чистки на место, закрутите переднее кольцо до нужной позиции, иначе это скажется на функционировании прибора.

Б. После чистки заложите мясо (мясо должно быть очищено от кожи, костей, жил) в поддон для мяса. Если мясо выходит слишком медленно, вы можете использовать толкатель (не проталкивайте мясо рукой), в то же время, не проталкивайте мясо слишком интенсивно, чтобы не превысить установленную нагрузку на мотор и не повредить его.



Убедитесь, что мясорубочная система собрана, как показано на схеме и зафиксирована в рабочем положении фиксатором.

- 1) Гайка зажимная
- 2) Решетка подрезная
- 3) Нож двусторонний
- 4) Шнек
- 5) Загрузочный лоток

С. После использования, снимите все детали и почистите их.

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы.

Корпус мясорубки следует протирать чистой влажной тканью или губкой.

Съемные узлы мясорубки следует вымыть теплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Для дезинфекции съемных узлов мясорубки следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Разборка мясорубочной системы

1. Уберите поддон для фарша, выньте толкатель и снимите загрузочный лоток.
2. Отверните прижимную гайку (1) против часовой стрелки и снимите его.
3. Снимите решетку (2) и ножи (3,2).

Во избежание порезов при обращении с ножами следует соблюдать осторожность.

4. Выньте шнек (4).
5. Ослабьте фиксатор и выньте цилиндр из держателя.

Сборка мясорубочной системы производится в обратном порядке.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Запрещается:

- 7.1. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
- 7.2. Работать со снятым поддоном для мяса.
- 7.3. Эксплуатировать мясорубку без защитного заземления.
- 7.4. Устанавливать и снимать режущий инструмент при вращающемся шнеке.
- 7.5. Загружать продукт в горловину мясорубки вручную без использования толкателя.

- 7.6. Продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), так как при возникновении сухого трения нож и решетка выходят из строя.
- 7.7. 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.
- 7.8. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- 7.9. Избегайте попадания в аппарат одежды и посторонних предметов!
- При возникновении неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.**

7.КОМПЛЕКТАЦИЯ

Наименование	ТТ-8	ТТ-12	ТТ-22	ТТ-32	ТС-8	ТС-12	ТС-22	ТС-32
Руководство по эксплуатации	1	1	1	1	1	1	1	1
Мясорубка	1	1	1	1	1	1	1	1
Гайка зажимная	1	1	1	1	1	1	1	1
Загрузочный лоток	1	1	1	1	1	1	1	1
Шнек	1	1	1	1	1	1	1	1
Винт	1	1	1	1	1	1	1	1
Толкатель	1	1	1	1	1	1	1	1
Нож двусторонний	2	2	2	2	2	2	2	2
Решетка подрезная	2	2	2	2	2	2	2	2
Насадка для колбас	1	1	1	1	1	1	1	1
Поддон для мяса (чаша)	1	1	1	1	1	1	1	1

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 9.1 Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.
- 9.2 Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.
- 9.3 Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.
- 9.4 Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.
- 9.5 В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.
- 9.6 Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:
- режущие диски, шнеки, ножи для измельчительного и режущего оборудования;
 - электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
 - кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;
 - резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
 - нагревательные элементы.
- 9.7 Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.
- 8 Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный номер: (83631) 4-25-00

