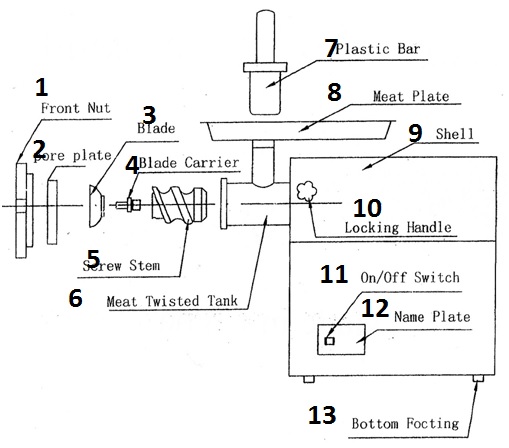
Мясорубки TC-12 TC-22 и TC-32

Мясорубка-волчок, руководство по эксплуатации



I Конструкция оборудования: 1 зажимная гайка, 2 ножевая решётка, 3 шнек, 4 держатель шнека, 5 шнековый вал, 6 горловина мясорубки, 7 пластиковый толкатель, 8 лоток для мяса, 9 корпус, 10 затяжной винт, 11 переключатель вкл/выкл, 12 табличка с иинформацией, 13 ножки.

II、Технические характеристики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Модель | TC-12 | TC-22 | TC-32 |
| Мощность | 800Вт | 1100Вт | 1850Вт |
| Напряжение | ~220В/50Гц | 220В/50Гц | 220В/50Гц |

**III、Эксплуатация и обслуживание**

1. Пожалуйста, прежде чем подсоединить оборудование к сети, проверьте мощность сети и убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке с информацией на корпусе мясорубки. Допустимое отклонение напряжения ±10% от заявленного, рекомендуется установить трансформатор, поддерживающий постоянное напряжение.
2. Пожалуйста, перед использованием промойте горловину мясорубки от пыли и надёжно подсоедините её к корпусу, плотно затянув затяжной винт. Если необходимо, поверните переднюю кольцевую гайку в нужную позицию, чтобы обеспечить плавную работу оборудования.
3. Следует освобождать обрабатываемое мясо от костей, кожи и рёбер, нарезать его полосками или небольшими кусками.
4. Включите мясорубку и дайте ей поработать вхолостую пару минут, затем добавьте мясо при помощи пластикового толкателя, который обеспечит безопасность ваших рук и поможет избежать риска, аварийных ситуаций и повреждений. Никогда не пользуйтесь для подачи мяса руками.
5. Диагностика проблем и их решение.

Если выход фарша резко уменьшился, и мясорубка мнет мясо, проверьте оборудование по следующему алгоритму:

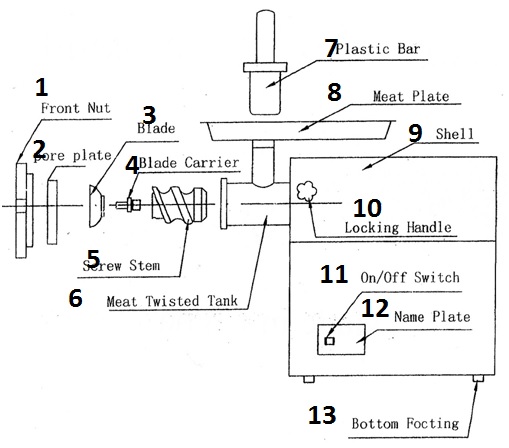
* 1. Если зажимная гайка расслаблена, пожалуйста, затяните её.
  2. Если ножевая решётка забита, очистите её.
  3. Если затупился шнек, замените его.
  4. Держите оборудование в чистоте, все детали следует промыть после использования.

**IV、Условия гарантии**

Все части данной мясорубки могут быть заменены производителем по гарантии, если причиной их дефекта и нарушения работы является качество материала и изготовления (чтобы подтвердить дефект, следует приложить описание и фото), при условии корректного использования оборудования.

Мясорубки TT12 TT-22

Мясорубка-волчок, руководство по эксплуатации



I Конструкция оборудования: 1 зажимная гайка, 2 ножевая решётка, 3 шнек, 4 держатель шнека, 5 шнековый вал, 6 горловина мясорубки, 7 пластиковый толкатель, 8 лоток для мяса, 9 корпус, 10 затяжной винт, 11 переключатель вкл/выкл, 12 табличка с иинформацией, 13 ножки.

II、Specification

II、Технические характеристики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модель | TT-12 | TT-22 |
| Мощность | 800Вт | 1100Вт |
| Напряжение | ~220В/50Гц | 220В/50Гц |

**III、Эксплуатация и обслуживание**

1. Пожалуйста, прежде чем подсоединить оборудование к сети, проверьте мощность сети и убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке с информацией на корпусе мясорубки. Допустимое отклонение напряжения ±10% от заявленного, рекомендуется установить трансформатор, поддерживающий постоянное напряжение.
2. Пожалуйста, перед использованием промойте горловину мясорубки от пыли и надёжно подсоедините её к корпусу, плотно затянув затяжной винт. Если необходимо, поверните переднюю кольцевую гайку в нужную позицию, чтобы обеспечить плавную работу оборудования.
3. Следует освобождать обрабатываемое мясо от костей, кожи и рёбер, нарезать его полосками или небольшими кусками.
4. Включите мясорубку и дайте ей поработать вхолостую пару минут, затем добавьте мясо при помощи пластикового толкателя, который обеспечит безопасность ваших рук и поможет избежать риска, аварийных ситуаций и повреждений. Никогда не пользуйтесь для подачи мяса руками.
5. Диагностика проблем и их решение.

Если выход фарша резко уменьшился, и мясорубка мнет мясо, проверьте оборудование по следующему алгоритму:

* 1. Если зажимная гайка расслаблена, пожалуйста, затяните её.
  2. Если ножевая решётка забита, очистите её.
  3. Если затупился шнек, замените его.
  4. Держите оборудование в чистоте, все детали следует промыть после использования.

**IV、Условия гарантии**

Все части данной мясорубки могут быть заменены производителем по гарантии, если причиной их дефекта и нарушения работы является качество материала и изготовления (чтобы подтвердить дефект, следует приложить описание и фото), при условии корректного использования оборудования.