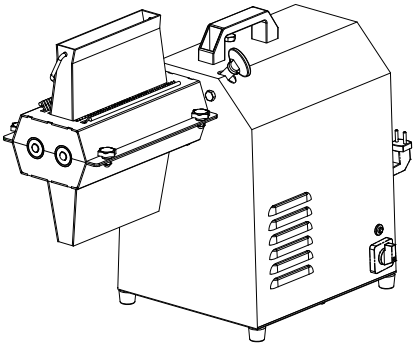
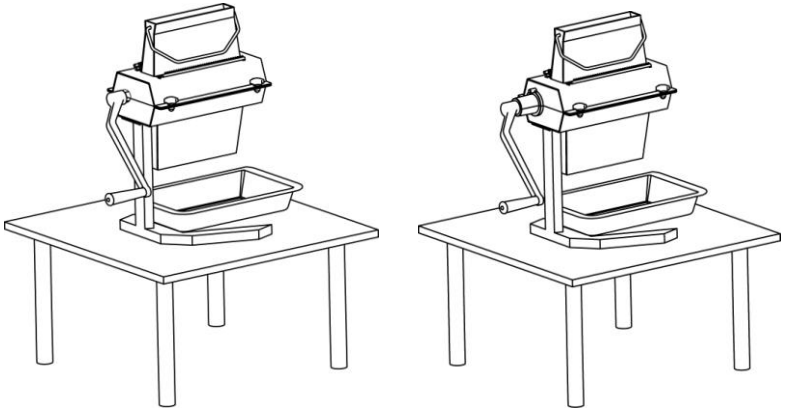


ТЕНДЕРАЙЗЕР ДЛЯ МЯСА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТЕНДЕРАЙЗЕР ДЛЯ МЯСА СЕРИИ ETS



РУЧНОЙ ТЕНДЕРАЙЗЕР ДЛЯ МЯСА СЕРИИ MTS

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Неправильное использование данного оборудования может привести к травмам и повреждениям. Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию перед использованием оборудования для обеспечения безопасности.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ ДОЛЖЕН НЕСТИ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, КОТОРЫЕ ВЫЗВАНЫ НЕПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ.

1) Держите оборудование подальше от детей.

2) Всегда надевайте перчатки перед очисткой лезвия.

3) Сетевая вилка и сетевой кабель должны быть проверены на наличие повреждений. Запрещается эксплуатировать электрический тендерайзер, если вилка или кабель повреждены. Розетки должны быть в пределах доступности оператора для быстрого отключения в случае аварийной ситуации или при очистке. Замена сетевого кабеля, штекера или предохранителя должны осуществляться квалифицированным инженером-электриком.

4) Вы должны проводить очистку устройства после каждого использования, чтобы удалить жиры и. Пожалуйста, надевайте перчатки перед очисткой.

5) Устройство должен быть установлено на ровной, горизонтальной, нескользящей и устойчивой поверхности.

6) Толщина мяса не должна превышать размер входного отверстия устройства.

7) Пожалуйста, следите за решетками, т.к. любая их деформация повлияет на работу машины.

ОЧИСТКА

1) Вы должны провести очистку устройства перед первым использованием, а также в начале каждого дня.

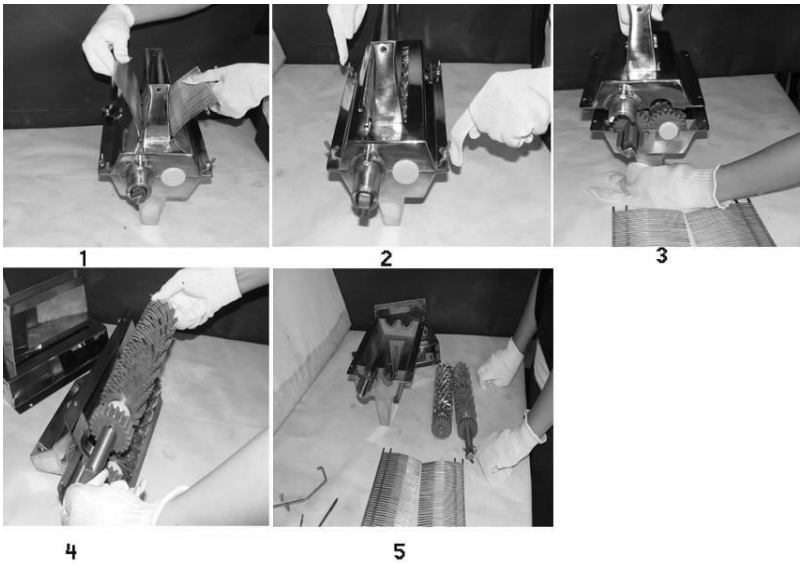
2) Чистку необходимо проводить щеткой и подходящим моющим раствором, который одобрен для использования с оборудованием для переработки мяса.

3) Промойте чистой теплой водой для удаления моющего раствора, масел, жиров и белков. Устройство должно быть сухим. Убедитесь, что все детали сухие перед хранением.

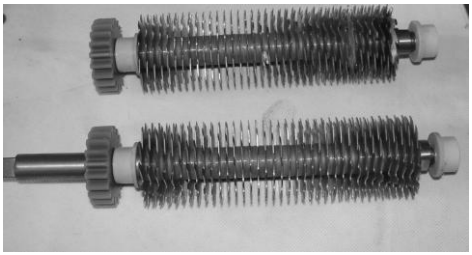
4) Отключайте машину каждый раз перед очисткой (только для электрических машин).

Ниже приведены шаги разборки машины.

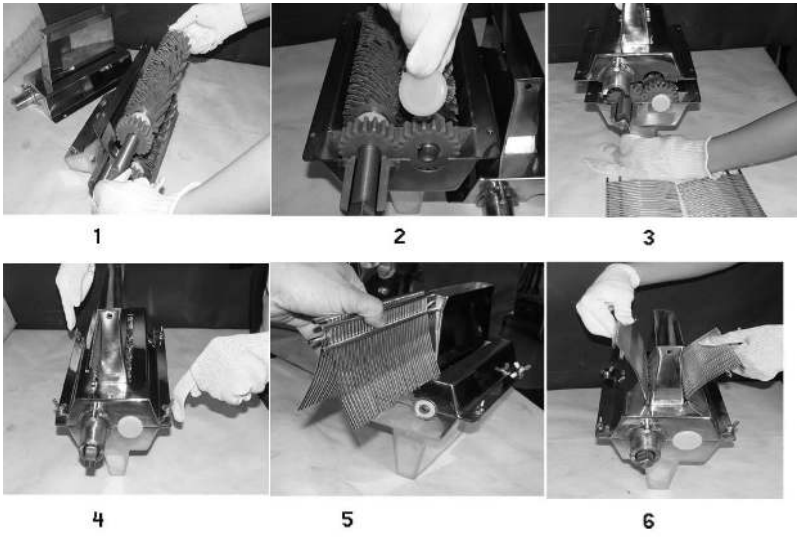
Снимите решетка, открутите 4 винта, снимите 2 ряда ножей, очистите все детали.



При сборке машины не забудьте поставить белые нейлоновые шайбы на лезвия. Просим Вас обращать больше внимания на их последовательность.

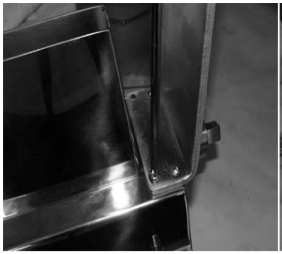


СБОРКА



Как он устанавливается?

Поставьте устройство на опору, прикрутите винтами, воспользуйтесь для фиксации его на столе.



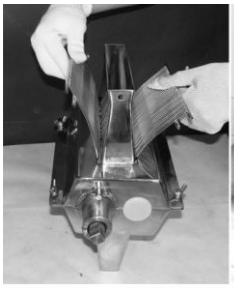


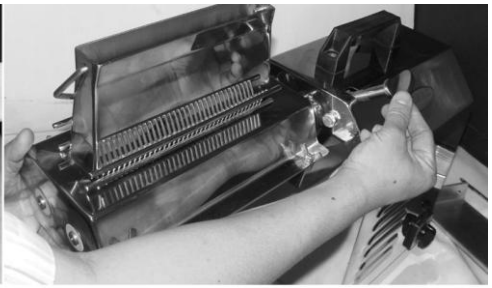
Как он работает?

Положите мясо во входное отверстие, поворачивайте рукоятку прибора.




УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТЕНДЕРАЙЗЕРА





Во-первых, оденьте перчатки. Соедините устройство с приводом и прикрутите гайкой. Включите, вставьте мясо во входное отверстие.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

1. Если мясо на выходе получается сильно смятым:

Проверьте	Решение
Фиксирующая гайка расшаталась	Затяните фиксирующую гайку рукой
Пластина не заблокирована	Помойте ножи
Ножи затупились	Поменяйте ножи
Лезвия укомплектованы неправильно	Укомплектуйте лезвия

2. Если устройство издает звуки царапанья и скрежета

Проверьте	Решение
Фиксирующая гайка затянута слишком сильно	Немного ослабьте фиксирующую гайку

3 Если шнек не поворачивается – отключите устройство во избежание перегрева

Проверьте	Решение
Застряла кость или инородный предмет	Отключите устройство и извлеките инородное тело

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Используйте устройство строго в соответствии с инструкциями по эксплуатации. Это позволит значительно продлить срок его службы.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ ДОЛЖЕН НЕСТИ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, КОТОРЫЕ ВЫЗВАНЫ НЕПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ.

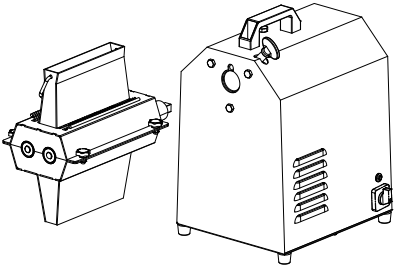
2. ЭТО ОБОРУДОВАНИЕ СЛЕДУЕТ ХРАНИТЬ В ЧИСТОМ И СУХОМ МЕСТЕ, НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДЯ ИЛИ ВЛАГИ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

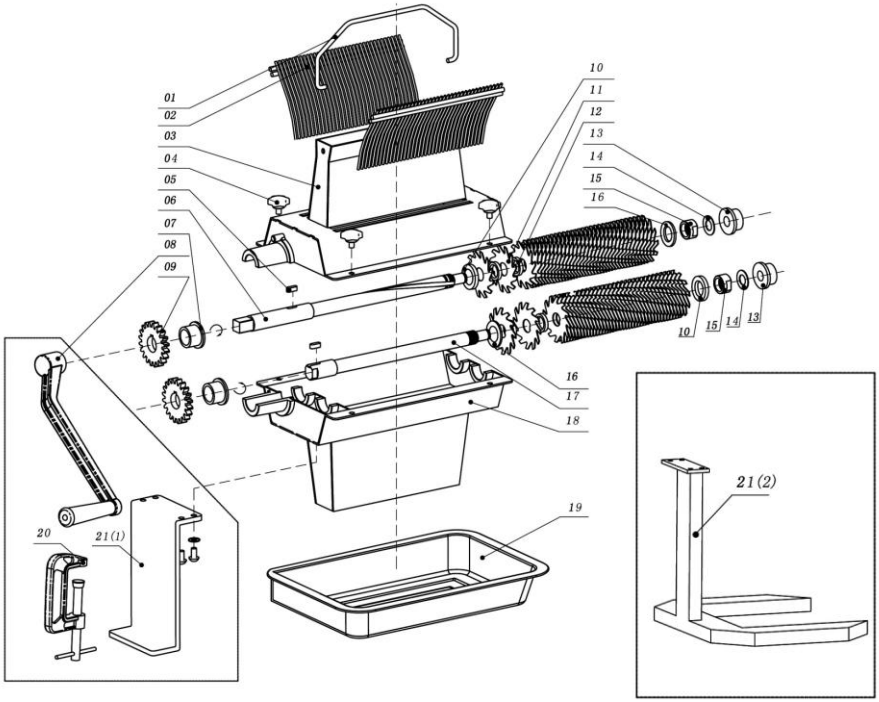
Модель	Размер входного отверстия (дюймы)	Количество ножей	Габариты (см)	Вес брутто (кг)
Серия TS				
TS737	7	37	33x18.5x29	6.8
TS720	7	20	33x18.5x29	5.5
TS714	7	14	33x18.5x29	4.8
TS527	5	27	28x16.8x23.5	5.1
TS515	5	15	28x16.8x23.5	4.5
TS511	5	11	28x16.8x23.5	4.1
Серия MTS				
MTS737	7	37	33x18.5x29	6.8
MTS720	7	20	33x18.5x29	5.5
MTS714	7	14	33x18.5x29	4.8
MTS527	5	27	28x16.8x23.5	5.1
MTS515	5	15	28x16.8x23.5	4.5
MTS511	5	11	28x16.8x23.5	4.1
Серия ETS				
ETS737	7	37	51X25X40	24.6
ETS720	7	20	51X25X40	25
ETS714	7	14	51X25X40	24.5
ETS527	5	27	51X25X40	24.5
ETS515	5	15	51X25X40	23
ETS511	5	11	51X25X40	22.5

ВЗРЫВ-СХЕМА

Электрический тендерайзер для мяса



Ручной тендерайзер для мяса



No.	Наименование	Кол-во, шт	Примечание
1	Ручка	1	
2	Ограждение	2	
3	Верхний корпус	1	
4	Бабочка-образный винт	4	
5	Плоский ключ	1	
6	Штифт	1	
7	Нейлоновая шайба A	1	
8	Рукоятка	1	
9	Зубчатая передача	1	
10	Штифт	2	
11	Нож	1	Опционально
12	Шайба ножа	1	Опционально
13	Нейлоновая шайба B	1	Опционально
14	Шайба	1	Опционально
15	Гайка	1	
16	Шайьа контактного агрегата	1	
17	Контактный агрегат	1	
18	Нижний корпус	1	
19	Поднос	1	Опционально
20	G-образный зажим	1	Опционально
21	Станина	1	21(1) Опционально
21	Новая станина	1	21(2) Опционально
	TC8 Каркас 300Вт	1	Только для серии ETS