

FROSTY

М'ясорубка ТК-12/22 ТК-22А/ТК-32А



Інструкція з експлуатації

Зміст

1 Поради щодо використання	3
2 Техніка безпеки	4
2.1 Загальні положення	4
2.2 Підключення	4
2.3 Експлуатація.....	5
2.4 Чистка	5
3 Використання за призначенням	5
4 Опис обладнання	6
5 Технічні характеристики	7
6 Установка.....	7
7 Експлуатація.....	7
7.1 Перед першим використанням	7
7.2 Використання	8
8 Чистка та технічне обслуговування	9
8.1 Запобіжні заходи.....	9
8.2 Чистка	9
8.3 Технічне обслуговування	9
9 Транспортування та зберігання	10
10 Відомості про гарантію.....	10

Дорогий покупець, дякуємо за вибір нашого продукту!

М'ясорубки серії **ТК** бренду **FROSTY** призначена для подрібнення м'яса та риби під час приготування фаршу для різних м'ясних і рибних виробів на підприємствах харчової промисловості, в ковбасних цехах тощо.

Перед розпакуванням, встановленням та використанням, обов'язково прочитайте уважно інструкцію.

1 Поради щодо використання

- Уважно прочитайте застереження, викладені в цій інструкції.
- Після розпакування, переконайтеся, що обладнання у робочому стані.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником або кваліфікованим спеціалістом.
- Перед підключенням, перевірте напругу обладнання та розетки.
- **Дане обладнання має бути заземлене. У разі короткого замикання, заземлення знижує ризик ураження електричним струмом.**
- Використання адаптера, трійників, подовжувачів небажане. У разі використання, зверніть увагу на відповідність потужності на джерелі живлення та адаптері.
- Не користуйтеся обладнанням у разі пошкодження кабелю або вилки.
- Не торкайтесь перемикачів та кабелю вологими руками.
- Не використовуйте обладнання у разі несправного функціонування. Вимкніть його та не намагайтесь ремонтувати самостійно. Зверніться до кваліфікованого фахівця.
- Ніколи не занурюйте кабель у воду або інші рідини, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- **Не занурюйте обладнання у воду. Чистити обладнання під струменем води заборонено.**
- Не розміщуйте поруч із обладнанням горючі, вибухові та займисті речовини.
- Обладнання має використовуватися лише для комерційних цілей.
- Виробник не несе відповідальності за несправності внаслідок неправильного використання.
- Не допускайте до експлуатації дітей та некваліфікованих фахівців.
- Це обладнання не призначене для людей (включно з дітьми) із зниженими фізичними та розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо тільки вони не перебувають під наглядом людей, які відповідають за їхню безпеку.
- **ОБЕРЕЖНО!** Діти повинні бути під наглядом, не дозволяйте їм грати з обладнанням.

Увага!!! Будь ласка, замініть червоний гвинт сальника на металевий гвинт (з отвором), якщо є.

2 Техніка безпеки

2.1 Загальні положення

- Дане обладнання призначено лише для комерційного використання та не повинно використовуватися в домашніх умовах.
- Обладнання має використовуватися лише з метою, для якої він був призначений і розроблений. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену неправильною експлуатацією та використанням не за призначенням.
- Тримайте обладнання та електричну вилку подалі від води та будь-яких інших рідин. Якщо прилад впав у воду, негайно від'єднайте вилку від розетки та не використовуйте обладнання, доки його не перевірить сертифікований технік. Невиконання цих інструкцій може спричинити ризик для життя.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкрити корпус обладнання.
- Не вставляйте жодних предметів у корпус обладнання.
- Не торкайтеся вилки мокрими або вологими руками.
- **Небезпека ураження електричним струмом!** Не намагайтеся відремонтувати обладнання самостійно. У разі виявлення несправностей ремонт повинен проводити тільки кваліфікований спеціаліст.
- Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад! Від'єднайте його від електричної розетки та зверніться до сервісного центру.
- Не занурюйте електричні частини обладнання у воду чи інші рідини. Ніколи не тримайте його під проточною водою.
- Переконайтеся, що шнур не торкається гострих або гарячих предметів і тримайте його подалі від відкритого вогню. Щоб вийняти вилку з розетки, завжди тягніть за вилку, а не за шнур.
- Переконайтеся, що шнур (або подовжувач) розташований таким чином, щоб не спричиняти небезпеки спіткнутися.
- Не занурюйте електричні частини обладнання у воду чи інші рідини. Ніколи не тримайте його під проточною водою.
- Не використовуйте жодних додаткових пристроїв, які не постачаються разом із обладнанням.
- Переносити обладнання за шнур заборонено.

2.2 Підключення

- Напруга в мережі має відповідати технічним характеристикам обладнання.
- Обладнання має бути заземлене, а розетка повинна відповідати технічним даним обладнання. Обладнання без заземлення може проводити струм через кришку або інші металеві деталі.
- Обладнання має бути підключене до електричної мережі через автоматичний вимикач із запобіжником. Доступ до вимикача має бути вільним.
- Якщо обладнання має заземлювальний болт, для заземлення застосовуйте мідний дріт перерізом не менше 2,5 мм².
- Не використовуйте несправну розетку, щоб уникнути нещасних випадків, викликаних стрибками струму. Переконайтеся, що вилка повністю підключена до розетки.
- Якщо вилка або шнур живлення пошкоджені або розетка погано закріплена до стіни, не використовуйте обладнання, щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання.

- Слідкуйте, щоб шнур та вилка були неушкодженими, щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання.
- Якщо шнур пошкоджено, він має бути замінений кваліфікаційним спеціалістом.

2.3 Експлуатація

- Завжди стежте за обладнанням під час використання.
- Не користуйтеся м'ясорубкою, якщо руки вологі або мокрі — це може призвести до ураження електричним струмом або інших нещасних випадків.
- Щоб уникнути потрапляння волосся, одягу чи прикрас у рухомі частини, приберіть довге волосся, зніміть прикраси та працюйте зосереджено.
- Уникайте контакту з частинами, що обертаються. Переконайтеся, що руки, волосся, одяг і кухонне приладдя не потрапляють у зону дії обладнання.
- **Не перевантажуйте м'ясорубку.** Дотримуйтесь рекомендацій виробника щодо максимального навантаження. Перевантаження може пошкодити механізм або спричинити перегрів.
- **Не вставляйте пальці чи сторонні предмети в робочі частини.** Ніколи не притискайте продукти руками під час роботи м'ясорубки.
- Вмикайте м'ясорубку лише після правильного встановлення та збирання всіх деталей. Завжди вимикайте м'ясорубку після завершення роботи.
- Якщо забули вимкнути м'ясорубку перед від'єднанням від мережі, **зачекайте щонайменше 10 секунд перед відновленням живлення.**
- Не розміщуйте обладнання у нестійкому положенні, при підвищеній вологості, поруч із джерелом вогню, джерелом тепла.
- Не переміщуйте обладнання під час використання.
- У разі збою або пошкодження, будь ласка, негайно припиніть використання та від'єднайте обладнання від живлення.
- Перед тим, як вийняти вилку з розетки, вимкніть обладнання.
- Зберігайте всі деталі та аксесуари обладнання чистими.

2.4 Чистка

- Перед очищенням, вимкніть обладнання та від'єднайте від розетки.
- Очищайте обладнання відразу після використання.
- Чистити обладнання під струменем води заборонено. Не занурюйте обладнання у воду.

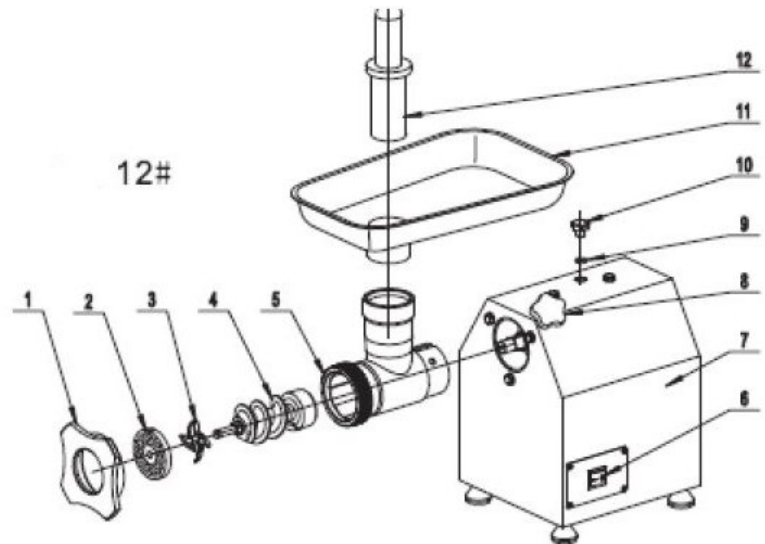
3 Використання за призначенням

- Безпека роботи гарантована лише за користування обладнання за призначенням. Усі технічні втручання, у тому числі монтаж та ремонт, здійснюються виключно кваліфікованими спеціалістами сервісної служби.
- **М'ясорубка призначена для** подрібнення м'яса, риби, птиці без кісток, а також м'яких овочів у фарш для приготування м'ясних, рибних, ковбасних виробів та овочевих сумішей.
- **М'ясорубка не призначена для** подрібнення продуктів із кістками, хрящами, жилами, сухожиллями, а також заморожених або твердих продуктів.
- **Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням та/або інше використання обладнання заборонено та є користуванням невідповідно до прямого призначення.**

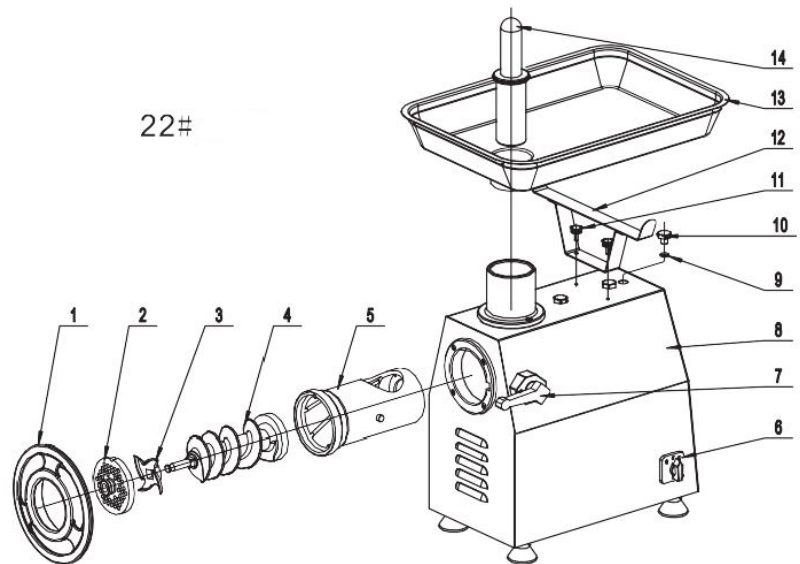
- Претензії будь-якого роду до виробника та/або його представника щодо завданих збитків внаслідок користування обладнання не за призначенням не приймаються.
- За всі збитки при користуванні обладнанням за призначенням відповідає сам споживач.
- Обладнання призначено для комерційного використання навченим та кваліфікованим персоналом, ознайомленим із інструкцією.

4 Опис обладнання

Список деталей для №12	
1	Накидна гайка
2	Решітка
3	Ніж
4	Шнек
5	Труба типу Т
6	Перемикач
7	Корпус
8	Фіксатор
9	Кільце типу О
10	Сальник
11	Лоток
12	Штовхач



Список деталей для №22/22А/32А	
1	Накидна гайка
2	Решітка
3	Ніж
4	Шнек
5	Труба типу Т
6	Перемикач
7	Фіксатор
8	Корпус
9	Кільце типу О
10	Сальник
11	Гвинт
12	Опора
13	Лоток
14	Штовхач



Важливо! Для приготування сосисок, розмістіть ковбасну оболонку між решіткою та накидною гайкою.

5 Технічні характеристики

Модель	ТК-12	ТК-22	ТК-22А	ТК-32А
Напруга	220В/50Гц	220В/50Гц	220В/50Гц	220В/50Гц
Потужність	0,75 кВт	0,85 кВт	0,85 кВт	1,5 кВт
Продуктивність	150 кг/год	250 кг/год	250 кг/год	320 кг/год
Швидкість обертання шнека	200 об/хв	170 об/хв	218 об/хв	190 об/хв
Вага	25 кг	29 кг	32 кг	45 кг
Розміри	255x400x412 мм	272x390x438 мм	252x395x515 мм	305x445x656мм

Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити зміни в конструкцію, зовнішній вигляд, комплектацію та технічні характеристики товару з метою покращення його технологічних і експлуатаційних якостей.

6 Установка

1. Поводьтесь з обладнанням обережно під час встановлення.
2. Розпакуйте обладнання та видаліть всі пакувальні матеріали.
3. Перед використанням, очистіть внутрішні та зовнішні частини обладнання за допомогою вологої тканини та неагресивного м'якого засобу (див. п. 8).
4. Встановіть обладнання на рівній та стійкій поверхні, яка витримає вагу приладу, і не реагуватиме на зміни температури. Всі ніжки пристрою повинні стояти на рівній поверхні.
5. Не встановлюйте обладнання поблизу відкритого вогню, електричних та опалювальних печей та інших джерел тепла.
6. **Не встановлюйте** обладнання поблизу горючих речовин.
7. Обладнання має знаходитись у сухому місці та далеко від джерела води.
8. Температура навколишнього середовища має бути нижчою за 45°C.
9. Відносна вологість повітря повинна бути не більше 85%.
10. Встановіть обладнання у добре вентильованому місці, на відстані мінімум 20 см від стіни та інших предметів.
11. **Установку обладнання має здійснювати лише кваліфікований спеціаліст.**

7 Експлуатація

7.1 Перед першим використанням

1. **Важливо! М'ясорубка постачається у транспортно-безпечному стані. Перед експлуатацією необхідно повністю викрутити невеликий шуруп (за допомогою викрутки). Якщо не виконати цю операцію перед експлуатацією та використовувати обладнання у стані постачання, це призведе до значних пошкоджень. У такому разі виробник не несе відповідальності за несправність.**
2. Перед підключенням перевірте напругу в розетці. Вона має відповідати значенню, зазначеному на шильдику обладнання. Допустиме відхилення – $\pm 5\%$ від номінального значення.
3. Перед першим використанням ретельно очистіть усі робочі частини. Зберіть усі деталі м'ясорубки згідно зі схемою.

4. М'ясо для обробки має бути без кісток, шкіри та хрящів, нарізане смужками або невеликими шматочками.
5. Завантажуйте продукти **лише за допомогою штовхача**. Не використовуйте пальці чи сторонні предмети, зокрема столові прилади. Недотримання цієї вимоги може призвести до травм і пошкодження обладнання.
6. **Обладнання не призначене для обробки замороженого м'яса чи тіста.** Заморожені продукти потрібно попередньо розморозити перед їхньою обробкою. Недотримання цього правила може спричинити несправність обладнання. В даному випадку, виробник не несе відповідальності.
7. Перед кожним використанням ретельно очищайте всі частини м'ясорубки.
8. **Рекомендація:** щоб запобігти іржі та прилипання м'яса, наносьте тонкий шар кулінарної олії на ніж, решітку та шнек перед першим і кожним наступним використанням. Відсутність мастила може спричинити надмірне тертя й передчасний знос деталей.

7.2 Використання

1. Увімкніть м'ясорубку, підготуйте необхідну кількість м'яса та помістіть його у завантажувальний отвір. Якщо подрібнення відбувається занадто повільно, використовуйте штовхач. Заборонено подавати м'ясо руками!
2. Не завантажуйте занадто багато м'яса відразу, щоб не забити вихідний отвір.
3. **Якщо м'ясорубка вивантажує продукт з перебоями або неправильно, це може бути спричинено наступним:**
 - a) Накидна гайка затягнута занадто сильно, через що ніж не прилягає належним чином до решітки. Відрегулюйте положення гайки.
 - b) Решітка забруднена. Очистіть її та повторіть спробу.
 - c) Леза ножа затупилися. Наточіть їх або замініть.



4. Слідкуйте, щоб м'ясорубка не перегрівалася під час роботи. У разі тривалої експлуатації періодично вимикайте обладнання та давайте йому охолонути.
5. Після завершення роботи вимкніть обладнання, розберіть м'ясорубку, промийте всі деталі теплою водою та висушіть. Металеві частини змастіть жиром або рослинною олією, щоб запобігти корозії. Зберіть м'ясорубку для подальшого використання.



УВАГА!

Якщо під час використання виникне будь-яка несправність, будь ласка, негайно вимкніть обладнання та зверніться у сервісний центр.

8 Чистка та технічне обслуговування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед очищенням, завжди вимикайте обладнання та виймайте вилку шнура живлення з розетки.

8.1 Запобіжні заходи

1. Вимкніть обладнання та від'єднайте від розетки перед очищенням.
2. Для очищення використовуйте вологу тканину з неагресивним миючим засобом. При очищенні не можна застосовувати абразивні засоби і жорсткі щітки. Користуйтеся губками і м'якими миючими засобами (без наявності в складі кислот, лугів, хлору).
3. **Пряме промивання водою не допускається, щоб уникнути пошкодження обладнання. Не занурюйте обладнання у воду. Чистити обладнання під струменем води заборонено.**
4. Перед повторним використанням ретельно висушити всі компоненти!

8.2 Чистка

1. Очищуйте обладнання після кожного використання.
2. Видаліть залишки продуктів, розберіть головку м'ясорубки та одразу промийте всі деталі, щоб запобігти утворенню бактерій.
3. **Важливо! Ніж гострий, будьте обережні під час його чищення.**
4. Панель керування, поверхні обладнання і шнур живлення слід чистити тільки злегка вологою тканиною та м'яким миючим засобом. Уникайте потрапляння води всередину пристрою.
5. Рекомендується змащувати рослинною олією шестерні, прокладку та внутрішню частину циліндра після кожного очищення.

8.3 Технічне обслуговування

- **Проводьте технічне обслуговування обладнання кожні 6 місяців.**
- Регулярно перевіряйте кількість мастила в редукторі, та стан сальника.
- Періодично перевіряйте кабель на пошкодження. Не можна використовувати обладнання, якщо кабель пошкоджено. Для заміни кабелю зверніться у сервісний центр.
- У разі пошкодження та несправності обладнання зверніться у сервісний центр.
- **Роботи з догляду та ремонту повинні проводитися лише кваліфікованими фахівцями при використанні оригінальних запасних частин та приладдя. Ніколи не намагайтеся ремонтувати обладнання самостійно!**

9 Транспортування та зберігання

- Під час транспортування уникайте сильної вібрації, зіткнення та перевертання.
- Для переміщення обладнання використовуйте будь-який доступний транспорт, дотримуючись попереджувальних та маніпуляційних знаків на упаковці та правил безпеки, що стосуються конкретного виду транспорту.
- Під час завантаження та транспортування обладнання заборонено нахилити, кидати, перевертати та піддавати ударам. Переміщуйте обладнання по рівній поверхні під кутом не більше 15%.
- Для транспортування застосовуйте закриті транспортні засоби.
- Після транспортування обладнання має бути працездатним та без пошкоджень.
- Для зберігання та повторного транспортування обладнання рекомендується використовувати оригінальну упаковку.
- Якщо обладнання не буде використовуватися протягом тривалого часу, його слід очистити, як описано у розділі «Чистка та технічне обслуговування», і зберігати в сухому, чистому місці, захищеному від морозу, сонця, вологи та дітей. Не встановлювати на обладнанні жодних важких предметів.
- Зберігайте обладнання у сухому і добре вентильованому приміщенні.
- ПІСЛЯ ПРИПИНЕННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ОБЛАДНАННЯ, ПЕРЕДАЧА ЙОГО ОСОБІ, ЩО ВІДПОВІДАЄ ЗА УТИЛІЗАЦІЮ, Є ОБОВ'ЯЗКОВОЮ. Утилізація обладнання повинна здійснюватися відповідно до загальних норм переробки вторинної сировини, визначених законодавством країни, де проводиться утилізація.

10 Відомості про гарантію

- Дане обладнання виробничо-технічного призначення, підлягає обов'язковому технічному обслуговуванню і може бути використане лише за прямим призначенням.
- Користувач зобов'язаний забезпечити технічне обслуговування обладнання кваліфікованим технічним фахівцем.
- Термін гарантії на обладнання встановлено відповідно до гарантійного талону з моменту його продажу за умови дотримання споживачем правил експлуатації, догляду та технічного обслуговування, передбачених цією інструкцією.
- У разі виявлення виробничих дефектів обладнання слід звернутися до компанії, яка здійснила продаж обладнання.
- **Гарантія не поширюється:**
 - на періодичне обслуговування, налагодження та налаштування;
 - на ремонт або заміну частин у зв'язку з їх зносом;
 - на будь-які зміни з метою удосконалення та розширення звичайної сфери застосування обладнання, зазначеної в цій інструкції;
 - на несправності, спричинені неправильною експлуатацією, використанням обладнання не за призначенням або не відповідно до інструкції з експлуатації,
 - на несправності, пов'язані з несвоєчасним чищенням обладнання, недостатньою кваліфікацією обслуговуючого персоналу або некоректним технологічним процесом;
 - на несправності, пов'язані з механічними пошкодженнями при неправильному транспортуванні, потраплянням всередину виробу або механізму сторонніх предметів, рідини, комах, диму або пари, нещасним

випадком, стихійним лихом, впливом тварин, гризунів, коливаннями напруги та частоти в електричній мережі, неправильним підключенням обладнання.

- на несправності, спричинені втручанням чи ремонтом особами, які не мають достатньої кваліфікації;
- на несправності, спричинені використанням нестандартних чи неякісних витратних матеріалів та запчастин;
- на несправності, пов'язані з експлуатацією виробу в області високих або низьких температур, вологості, вентиляції та вібрації, що не рекомендовані для даного виробу;

Бренд **FROSTY** більше п'ятнадцяти років виготовляє професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів, кав'ярень, піцерій, суші-барів, кондитерських, готелів та виробничих цехів. На відміну від інших брендів, ми надаємо нашому клієнту можливість обладнати свій заклад, спираючись на монобренд.

Перевагами нашого бренду є оптимальне співвідношення ціни, якості та надійності обладнання.

Бренд **FROSTY** ставить за мету надати закладам та операторам індустрії громадського харчування професійне та надійне обладнання для тривалого використання.

*На сьогоднішній день бренд **FROSTY** пропонує наступний вибір обладнання:*

1.Електромеханічне:

- Міксери планетарні, занурювальні
- Вакуумопакувальники
- Барне обладнання
- Фаршезмішувачі
- Знищувачі комах
- Картоплечистки
- Кутери
- М'ясорубки
- Пили стрічкові
- Слайсери
- Тісторозкатки
- Тістоміси

2.Теплове обладнання:

- Грилі
- Кип'ятильники
- Обладнання SOUS VIDE
- Печі
- Плити для смаження
- Рисоварки
- Супники електричні
- Фритюрниці

3.Холодильне обладнання:

- Вітрини холодильні
- Льодогенератори
- Морожениці
- Саладети
- Столи для піци
- Столи холодильні/морозильні
- Шафи винні
- Шокери
- Шафи для дозрівання м'яса

4. Барне обладнання:

- Апарати для морозива
- Блендери
- Диспесери
- Кип'ятильники
- Міксери для молочних коктейлів
- Подрібнювачі льоду
- Соковитискачі

Для детальнішого ознайомлення з асортиментом бренду, звертайтеся до наших представників у вашому регіоні.

