

# Instrukcja instalacji i użytkowania

## Młynki do mięsa

**Typ : T-8,  
S-12, TS - 12, TS - 12D  
TE - 22, TE - 22D,  
TS - 22, TS - 22D  
TS - 32, TS - 32D**



## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producent oświadcza, że urządzenia spełniają wymogi obowiązujących norm. Instalacja urządzenia musi być przeprowadzona według obowiązujących norm. Producent nie odpowiada za usterki powstałe na skutek nie odpowiedniego montażu i eksploatacji nie zgodnej z wytycznymi w instrukcji obsługi. Urządzenie mogą obsługiwać osoby, które zostały przeszkolone w ramach bezpiecznej obsługi i czyszczenia urządzenia.

### Parametry techniczne :

TYP	WYMIARY cm	Moc kW	NAPIĘCIE V	WAGA kg	WYDAJNOŚĆ Ć kg	OBROTY SILNIKA obr/min	OBROTY NOŻA obr/min
T 8	28x27x34 v	0,37	220	8,5	50	1400	245
S 12	54x25x43 v	0,75	230/400	20	160	1400	220
TS 12	40x29x47 v	0,75	230/400	18	160	1400	220
TE 22	45x29x48 v	1,1	230/400	25	300	1400	174
TS 22	30x42x50 v	1,1	230/400	39	300	1400	174
TS 32	32x48x55 v	2,2	230/400	43	500	1400	160



## **Instalacja urządzenia**

Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej oraz ognioodpornej powierzchni o stopniu nachylenia max.2st.

Przed pierwszym uruchomieniem z urządzenia należy odkleić folię ochronną.

### **Ważne**

Czynności związane z regulacją itp.. Muszą być przeprowadzone przy wyłączonym urządzeniu z sieci. Jeżeli musi być urządzenie włączone, musimy zachować szczególną ostrożność.

## **Podłączenie urządzenia do sieci**

Instalacja podłączenia elektrycznego - urządzenie musi być oddzielnie zabezpieczone odpowiednim bezpiecznikiem. Moc urządzenia jest podana na tabliczce znamionowej na tylnej części obudowy urządzenia. Przewód zasilający urządzenia musi być umieszczony tak, by nie był narażony na uszkodzenia i temperaturę powyżej 50 st. C. Gniazdo lub główny wyłącznik muszą być łatwo dostępne dla obsługi urządzenia. Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy urządzenie oczyścić.

## **Ważne ostrzeżenia**

Instrukcja obsługi musi być dokładnie przeczytana, zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, instalacji i użytkowania urządzenia

Urządzenie jest zgodne z normami

Instrukcję obsługi należy zachować

Urządzenie mogą obsługiwać jedynie osoby pełnoletnie

Przy sprzedaży urządzenia następnej osobie dołączymy do urządzenia także niniejszą instrukcję obsługi

Urządzenie może obsługiwać tylko przeszkolony użytkownik

Urządzenie używane jest wyłącznie do mielenia mięsa

Urządzenie nie może być pozostawione włączone bez obsługi

Zalecana jest raz w roku kontrola urządzenia przez przeszkolony serwis

Przy ewentualnej naprawie mogą być użyte wyłącznie oryginalne części zamienne

Urządzenie nie może być czyszczone wodą pod ciśnieniem

Uszkodzone urządzenie należy wyłączyć z prądu i wezwać serwis

Mnki T- 8, Ts- 12D,TE-22,TS-22, TE-22D,TS-22D nie są przystosowane do ciągłej pracy.

## **Uwaga**

Maksymalny czas ciągłej pracy urządzeń wynosi od 10-25 min, później trzeba wyłączyć urządzenie do czasu ostygnięcia.

## **Uwaga**

Gwarancja nie obejmuje części podlegające zwykłemu zużyciu ( uszczelki z gumy, żarówki, szklane i plastikowe części ). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń w przypadku nie odpowiedniego montażu (nie autoryzowany serwis ) i przy przeróbce urządzenia czy użyciu nie oryginalnych części.

**UWAGA!** Tabliczka znamionowa stanowi element identyfikacyjny wyrobu. Uszkodzenie lub zerwanie tabliczki może spowodować utratę gwarancji.

## Instrukcja obsługi

Mięso przed mieleniem powinno być wcześniej pokrojone w kostkę co umożliwi jego wkładanie do urządzenia. Mięso powinno być popychane kołkiem dociskowym. Przed uruchomieniem młynka należy podstawić misę na zmielony produkt. W modelach, które posiadają przełącznik lewe/prawe obroty można uruchomić urządzenie w obu kierunkach co ułatwia czyszczenie w przypadku przyblokowania w trakcie mielenia (uruchomienie obrotów odwrotnych jest możliwe przez wcześniejsze przyciśnięcie przycisku stop)

Montaż i składanie - noża, sitka do mielenia pokazuje rysunek (3).

## Czyszczenie i utrzymywanie higieny

**UWAGA!** Zabrania się spryskiwania urządzenia wodą pod ciśnieniem. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie. Części nierdzewne należy czyścić wilgotną szmatką i środkiem czyszczącym przeznaczonym do pielęgnacji stali nierdzewnej. Nie powinno się używać środków, które powodują korozję.

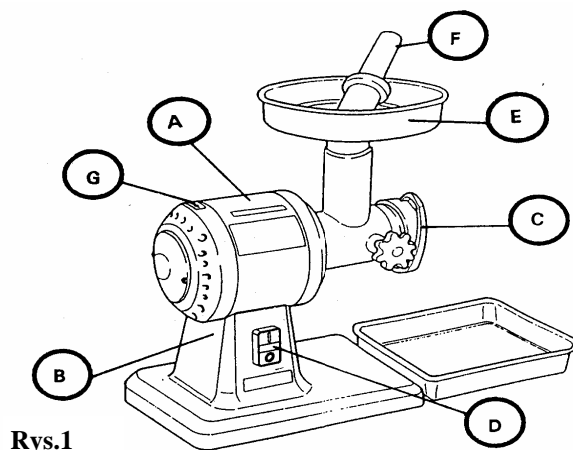
## WAŻNE!

- Przy potrzebie mielenia mięsa przez sitko mniejsze niż 6mm jest potrzeba by wcześniej, mięso zostało zmielone przez sitko, o rozmiarze co najmniej 6mm lub większym by nie doszło do zerwania osi noża.
- Do urządzenia nie wolno wkładać mięsa z kością - może to spowodować jego uszkodzenie.
- **Nie należy zbyt mocno dokręcać nakrętki trzymającej sitka, gdyż może dojść do zablokowania ślimaka, a w konsekwencji do zerwania głowicy mielącej.**
- Każda regulacja urządzenia musi być przeprowadzona przy wyłączonym urządzeniu.

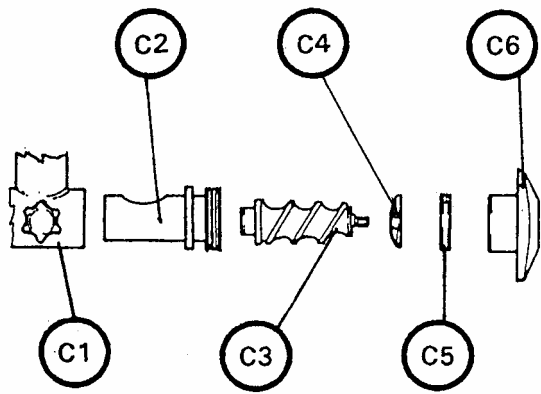
**Przed pierwszym uruchomieniem** urządzenia należy odkleić folię ochronną oraz przemyć pojemnik niewielką ilością wody z płynem do mycia naczyń.

## Instalacja

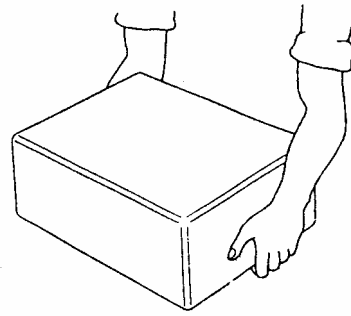
Osoba instalująca urządzenie musi posiadać odpowiednie kwalifikacje do montażu urządzeń elektrycznych.



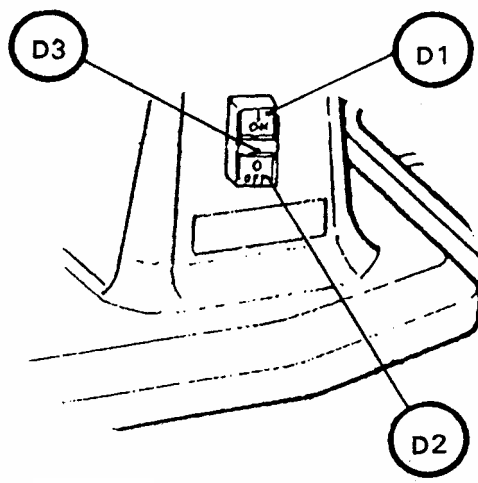
Rys.1



Rys.3



Rys.4



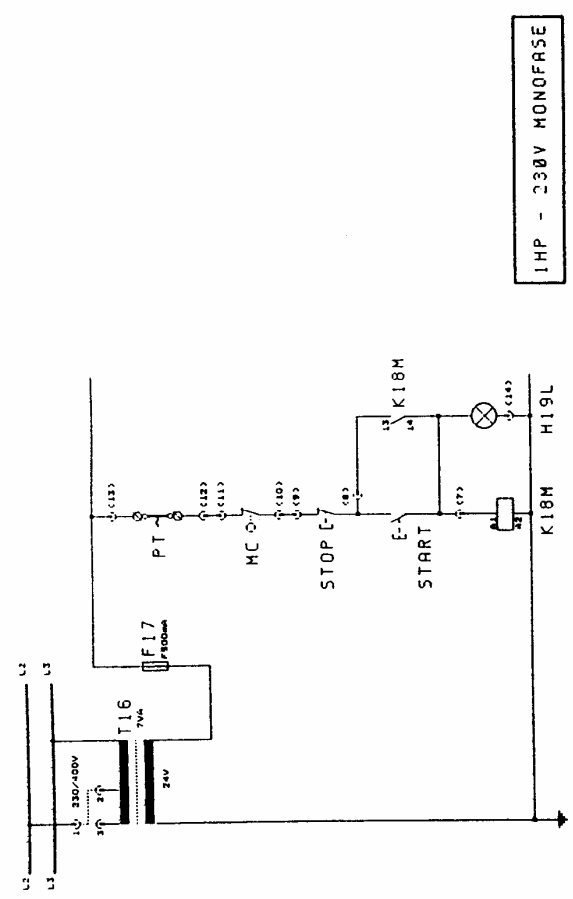
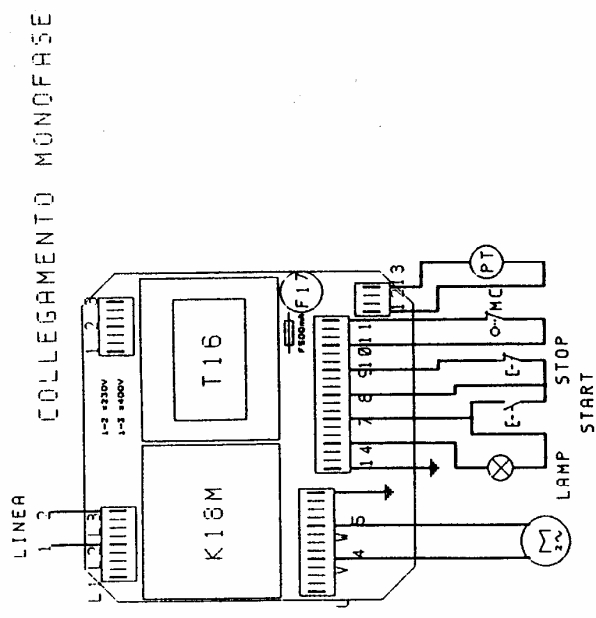
Rys.5



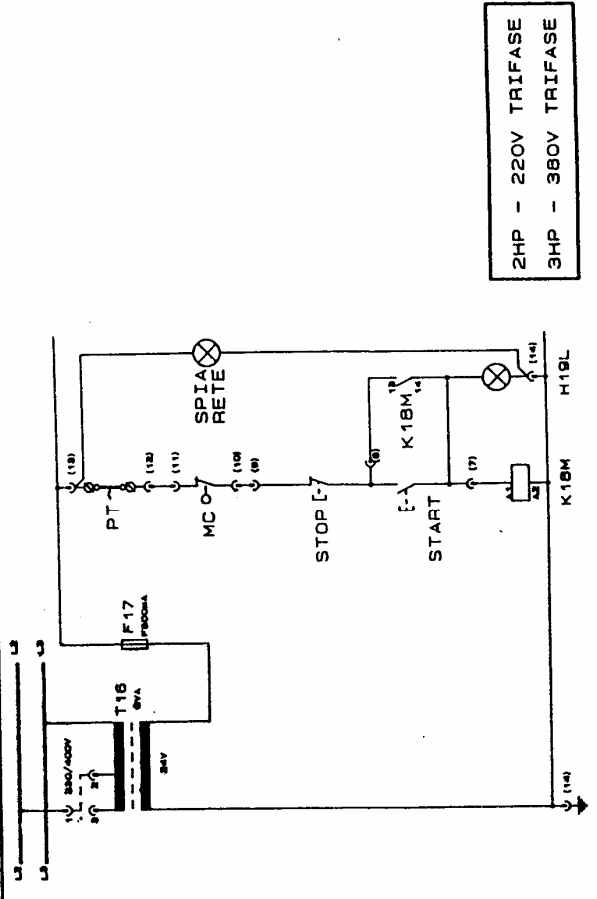
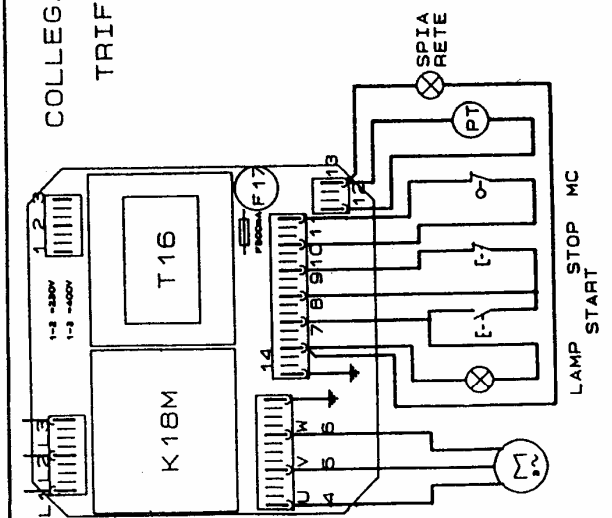
SISTEMA UNGER

11. SCHEMI ELETTRICI  
11. ELECTRICAL DIAGRAMS

11. SCHEMAS ÉLECTRIQUES  
11. ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



1HP - 230V MONOFASE



2HP - 220V TRIFASE  
3HP - 380V TRIFASE