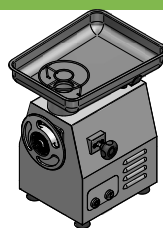


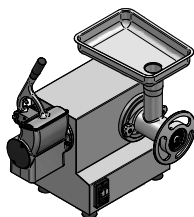
TR32TNE



TR12B

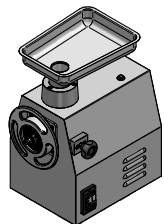
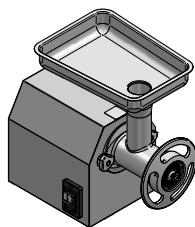


TR22RGE



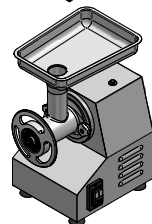
AB22ATE

**TR22CE
TR12CE**



**TR32RSE
TR22RSE**

TR22TSE



ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Istruzioni originali

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL

Translation of the original instructions

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Traduction des instructions originales

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung

MANUAL DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

Traducción de las instrucciones originales

MANUAL DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Tradução das instruções originais

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Перевод оригинальных инструкций

تعليمات الاستخدام والصيانة ترجمة التعليمات الأصلية

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LETTURA DEI SIMBOLI

Significato dei simboli di avvertenza e pericolo presenti nel manuale

All'interno del manuale sono utilizzate le seguenti simbologie e a ciascuna delle quali viene attribuito un particolare significato.



AVVERTENZA

Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate che, se non eseguite correttamente, potrebbero causare danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati.



ATTENZIONE PERICOLO

Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine generica o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine elettrica; o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



È VIETATO

Per indicare operazioni che **NON DEVONO** essere eseguite.

Conformità

L'apparecchio risulta conforme alle direttive necessarie per la sua regolare messa in commercio. I testi completi delle dichiarazioni di conformità vengono forniti con la documentazione a corredo dell'apparecchio

INDICE

Indice

1	SICUREZZA.....	4
1.1	Informazioni importanti per la sicurezza	4
1.1.1	Avvertenze generali	4
1.1.2	Divieti	6
1.2	Simbologie presenti sull'apparecchio	7
2	Presentazione dell'apparecchio	8
2.1	Identificazione.....	8
2.2	Ambiente di lavoro.....	8
2.3	Dati tecnici e dimensionali	9
2.4	Descrizione	10
2.4.1	Componenti principali.....	11
2.5	Dispositivi di sicurezza.....	11
3	Utilizzo dell'apparecchio	12
3.1	Ricevimento del prodotto	12
3.2	Trasporto e movimentazione	13
3.3	Prima messa in funzione.....	14
3.3.1	Pulizia preliminare	15
3.3.2	Allacciamento elettrico	15
3.4	Uso	16
3.4.1	Descrizione dei comandi.....	16
3.4.2	Utilizzo della grattugia.....	17
3.4.3	Utilizzo del tritacarne.....	17
3.4.4	Utilizzo del tritacarne con inversione di marcia.....	18
3.5	Smontaggio gruppo macinazione	18
3.6	Consigli d'uso	19
4	Pulizia dell'apparecchio	19
4.1	Pulizia a fine lavorazione.....	20
4.2	Lunghi periodi di inattività	20
4.3	Manutenzione programmata	20
4.3.1	Tabella manutenzioni programmate.....	20
4.4	Manutenzione straordinaria	21
4.5	Possibili anomalie di funzionamento	21
4.6	Smaltimento	22
5	Allegati	23

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SICUREZZA

1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

1.1.1 Avvertenze generali



AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del Costruttore dell'apparecchio e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo dell'apparecchio, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni. Fotografie e disegni sono forniti a scopo esemplificativo; il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo e aggiornamento del prodotto, può apportare modifiche senza alcun preavviso.
- **Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio per garantirne un funzionamento sicuro.**
- Il prodotto viene consegnato in unico collo; assicurarsi dell'integrità della fornitura e in caso di non rispondenza a quanto ordinato, rivolgersi al distributore locale che ha venduto l'apparecchio.
- In caso di danni all'imballo dell'apparecchio segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.
- Questo apparecchio non è stato progettato per la produzione di cibo in massa e all'uso industriale.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato in luoghi esposti agli agenti atmosferici.
- Per un corretto utilizzo dell'apparecchio appoggiarlo stabilmente su un piano di appoggio resistente, stabile, livellato e la cui superficie sia facilmente pulibile e sanificabile in modo da evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o la funzionalità dell'apparecchio e parti annesse, si prega di contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'apparecchio sono:
 - *Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.*
 - *Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40°C) e il 90% (rilevata a 20°C).*
- Riporre gli utensili inutilizzati al riparo, fuori dalla portata dei bambini e di persone non autorizzate all'utilizzo.
- Mantenere sempre la distanza di sicurezza dalle parti in movimento.
- Una volta eseguita la messa in servizio dell'apparecchio segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.
- Fornire un'illuminazione adeguata sul luogo di lavoro. Un'illuminazione corretta è importante per garantire delle condizioni di sicurezza di lavoro soddisfacenti.
- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal costruttore o dal distributore locale che ha venduto l'apparecchio oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni.
- Il non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo comporta l'effettuazione almeno delle seguenti operazioni:
 - posizionare l'interruttore principale dell'apparecchio su "OFF"
 - scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa. Se la spina non è facilmente raggiungibile è opportuno scollegare l'interruttore omipolare relativo alla presa a cui l'apparecchio è collegato
 - svuotarlo completamente ed effettuare le operazioni di pulizia.
- Usare solo ricambi originali o approvati dal costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

- Nel caso in cui una persona qualificata accerti o sospetti un guasto che possa compromettere l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio questo deve essere immediatamente arrestato e il suo utilizzo sarà possibile solo ed esclusivamente dopo la riparazione.

1.1.2 Divieti



È VIETATO

- È VIETATO apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. L'esecuzione di modifiche, fa decadere la Dichiarazione di Conformità dell'apparecchio. Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- È VIETATO lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici.
- È VIETATO ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- È VIETATO toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate, umide e/o a piedi nudi. Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche dell'apparecchio, disinserire l'interruttore, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica e contattare un rivenditore autorizzato.
- È VIETATO l'uso dell'apparecchio ai bambini e alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.
- È VIETATO che i bambini giochino con l'apparecchio.
- È VIETATO disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.
- È VIETATO rimuovere qualsiasi materiale incastrato nell'apparecchio quando questo è in funzione, o introdurre materiale estraneo nel ciclo di lavoro.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le connessioni elettriche danneggiate. Ciò potrebbe causare un pericoloso corto circuito elettrico.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

- È VIETATO usare l'apparecchio con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO appoggiare qualsiasi oggetto sull'apparecchio, sia in fase di utilizzo sia quando questo è a riposo.
- È VIETATO utilizzare l'apparecchio in modo improprio.
- È VIETATO assumere alcolici o medicine che possano indurre affaticamento e/o sonnolenza prima e durante i turni di lavoro.
- È VIETATO forzare l'apparecchio durante il funzionamento. Utilizzarlo sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sull'apparecchio.
- È VIETATO tirare, staccare, torcere i cavi elettrici, fuoriuscenti dall'apparecchio, anche se questo è scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.

1.2 Simbologie presenti sull'apparecchio

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone dove sono presenti dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei pittogrammi di sicurezza che informano sul rischio esistente. Di seguito vengono elencati i pittogrammi e il loro significato.



Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.



Obbligo di consultare il manuale d'uso: è obbligatorio leggere le istruzioni del presente manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto.



Oggetto tagliente: segnala che è necessario prestare attenzione agli oggetti taglienti.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

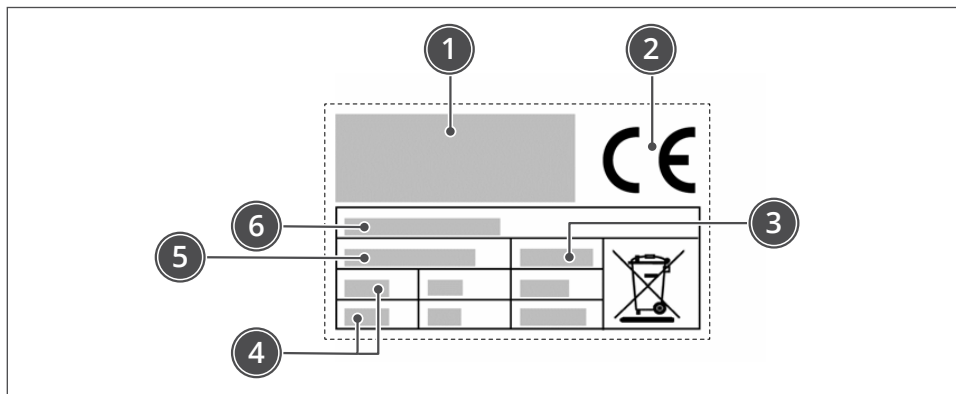
AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2 Presentazione dell'apparecchio

2.1 Identificazione

L'apparecchio è provvisto di una Targhetta di Identificazione che riporta i dati del prodotto. Assicurarsi che l'apparecchio ne sia provvisto, in caso contrario avvertire immediatamente il costruttore e/o rivenditore. Gli apparecchi sprovvisti di targhetta non devono essere usati, pena la decadenza di ogni responsabilità da parte del costruttore.



- 1 Identificazione del costruttore
- 2 Marcatura CE di conformità
- 3 Anno di costruzione
- 4 Dati tecnici
- 5 Numero di matricola
- 6 Modello dell'apparecchiatura



AVVERTENZA

I prodotti sprovvisti di targhetta devono essere ritenuti anonimi e potenzialmente pericolosi.

2.2 Ambiente di lavoro

L'apparecchio può funzionare in locali in cui siano presenti le seguenti condizioni ambientali:

- temperatura ambiente: da +4°C a + 40°C
- umidità: max 90%
- illuminazione: il locale deve essere adeguatamente illuminato (fare riferimento alle norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo)
- altitudine: massimo 2000 m.s.l.m. (per utilizzi oltre questa quota consultare il costruttore).

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.3 Dati tecnici e dimensionali

Descrizione	32TNE	32RSE	22RGE	22RSE	U/M
Potenza	1,6 (2,2)		1,1 (1,5)		kW (HP)
Alimentazione elettrica	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz				
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz				
Dimensioni apparecchiatura	520x320x550	490x340x530	410x310x490	410x310x520	mm
Produzione oraria tritacarne	300-500	250-350	200-300	150-250	kg/h
Produzione oraria grattugia	/	/	/	/	kg/h
Peso netto	41	41	32	32	kg (1 Ph)
	39	38	32	32	kg (3 Ph)
Livello di rumorosità	< 70 dB (A)				
Tipo di installazione	Installazione a banco				

Descrizione	22TSE	22CE	22ATE	12CE	12B	U/M
Potenza	1,1 (1,5)			0,75 (1)	0,75 (1)	kW (HP)
Alimentazione elettrica	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				220-240 V 1 Ph 50/60 Hz	
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz					
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz					
Dimensioni apparecchiatura	420x300x520	470x270x450	560x430x480/650	440x270x450	400X250X500	mm
Produzione oraria trita-carne	150-250	150-250	150-250	100-160	100-160	kg/h
Produzione oraria grattugia	/	/	40	/	/	kg/h
Peso netto	31	26	38	22	21	kg (1 Ph)
	31	26	38	22	/	kg (3 Ph)
Livello di rumorosità	< 70 dB (A)					
Tipo di installazione	Installazione a banco					

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.4 Descrizione

Abbinato tritacarne-grattugia ECO

L'abbinato tritacarne-grattugia è una macchina di tipo professionale per la ristorazione collettiva (ristoranti, alberghi, comunità, macellerie, mense collettive, ecc.) per la lavorazione di carne e formaggi. Il tritacarne mediante l'applicazione di diverse piastre grigliate consente di ottenere macinati di carne di svariate tipologie. La grattugia è in grado di lavorare prodotti quali: formaggi stagionati, biscotti, pane secco, frutta secca, ecc. La gamma è composta da 1 modello:

AB22/ATE (mod. 22 versione con gruppo tritacarne completamente estraibile)

La macchina è realizzata con struttura in acciaio inox e alluminio, facile da pulire.

Tritacarne ECO

Il tritacarne è una macchina di tipo professionale per la ristorazione collettiva (ristoranti, alberghi, comunità, macellerie, mense collettive, ecc.) per la lavorazione di carne. Il tritacarne mediante l'applicazione di diverse piastre grigliate consente di ottenere macinati di carne di svariate tipologie.

La gamma è composta da 8 diversi modelli:

TR22/RSE (mod.22 versione con gruppo tritacarne non estraibile)

TR22/RGE (mod.22 versione con gruppo tritacarne non estraibile)

TR32/RSE (mod.32 versione con gruppo tritacarne non estraibile)

TR22/TSE (mod.22 versione con gruppo tritacarne completamente estraibile)

TR32/TNE (mod.32 versione con gruppo tritacarne completamente estraibile)

TR22/CE (mod.22 versione con gruppo tritacarne completamente estraibile)

TR12/CE (mod.12 versione con gruppo tritacarne completamente estraibile)

TR12/B (mod.12 versione con gruppo tritacarne non estraibile)

La macchina è realizzata con struttura in acciaio inox e alluminio, facile da pulire.

L'apparecchio è di tipo professionale e va installato in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Per l'utilizzo non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessaria capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.



AVVERTENZA

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi **USO IMPROPRIO**.

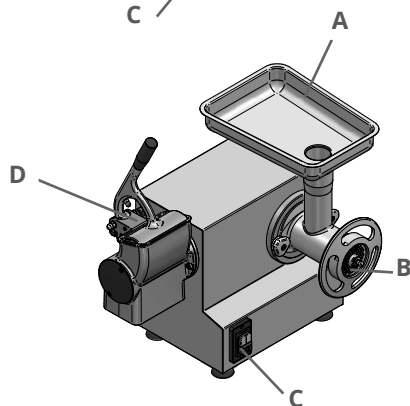
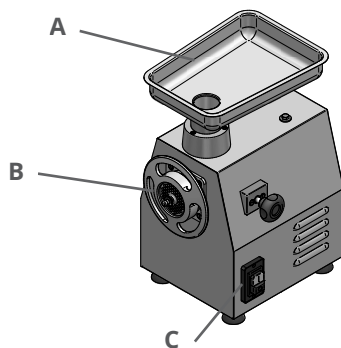
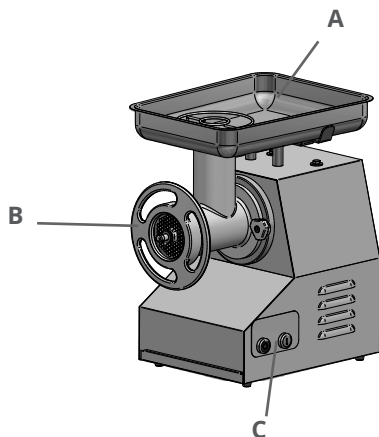
L'apparecchio è realizzato con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.

Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali idonei.

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.4.1 Componenti principali

- 1 A - Tramoggia
- 2 B - Volantino
- 3 C - Quadro comandi
- 4 D - Leva grattugia



2.5 Dispositivi di sicurezza



ATTENZIONE PERICOLO

E' severamente vietato utilizzare piastre con fori aventi un diametro maggiore di 8mm ed uno spessore totale inferiore a 5mm. Si raccomanda di sostituire la piastra, qualora l'usura determini uno spessore inferiore ai 5mm. Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi danno, a cose o persone, derivanti dall'inosservanza delle suddette disposizioni.



IT

EN

FR

DE

ES

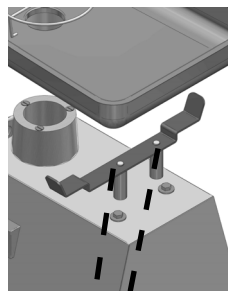
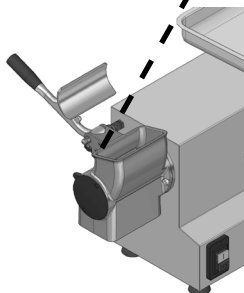
PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Microinterruttore: arresta la macchina quando si alza la leva della grattugia. Alla successiva chiusura della leva, riavviare la macchina premendo il pulsante I (solo mod. AB22ATE)



Microinterruttore: arresta la macchina quando si estrae la tramoggia dalla bocca d'ingresso tritacarne. Dopo il reinserimento della tramoggia, riavviare la macchina premendo il pulsante I (solo mod. 32TNE-22RGE)

IT

3 Utilizzo dell'apparecchio

EN

3.1 Ricevimento del prodotto

L'apparecchio viene consegnato in collo unico, protetto da un imballo in cartone e opportunamente stabilizzato con materiale antiurto per assicurarne l'integrità. In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura e per facilitarne la movimentazione, l'imballo può essere pallettizzato.

FR

DE

ES

PT

RU

AR



AVVERTENZA

Al ricevimento dell'apparecchio, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

Unitamente all'apparecchio vengono fornite anche le istruzioni e la documentazione riepilogata al capitolo *"5 Allegati" a pagina 23*.



AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.2 Trasporto e movimentazione

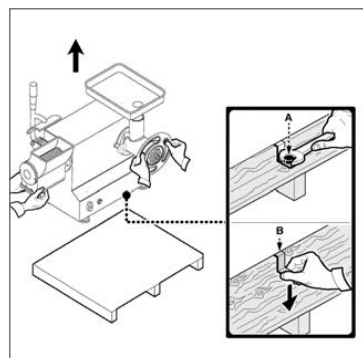
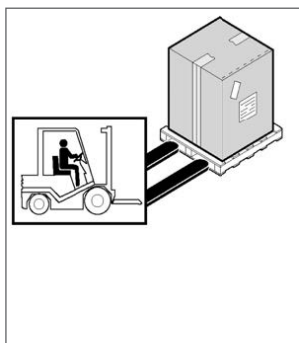


ATTENZIONE PERICOLO

- Il trasporto dell'apparecchio deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti dovuto a urti o sollecitazioni causate da modalità di sollevamento non ammesse.
- Danni all'apparecchio causati durante le fasi di trasporto e movimentazione, non sono coperti da garanzia.
- Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente e dovranno essere effettuate da personale autorizzato dal costruttore utilizzando solo ricambi originali.
- La movimentazione del prodotto imballato deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.
- Effettuare le operazioni di sollevamento manuale in almeno due persone.

L'apparecchio è protetto da un imballo in cartone e opportunamente stabilizzato con materiale antiurto per assicurarne l'integrità.

- Movimentare l'imballo rispettando le istruzioni
- Aprire l'imballo e verificare l'integrità dei componenti.
- Svitare le viti A e sollevare la macchina dal pallet
- Rimuovere le staffe B
- Effettuare il sollevamento della macchina come indicato e posizionarla nella zona adibita all'installazione



È VIETATO

disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.3 Prima messa in funzione



AVVERTENZE

- La prima messa in servizio va effettuata da personale esperto e autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo. Deve essere inoltre accertata la perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e verificato che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che la zona scelta abbia le caratteristiche indicate al paragrafo *"2.2 Ambiente di lavoro" a pagina 8*.
- **Verificare che il piano di appoggio sia adeguato al peso e alle caratteristiche dell'apparecchio, sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.**
- La mancata osservanza di queste istruzioni espone l'utilizzatore a rischi di guasto dell'apparecchio e incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

- I danni a cose, animali e persone causati da assenza di una presa di terra non sono coperti da garanzia e le responsabilità ricadono interamente sull'operatore che non ha accertato la presenza della messa a terra e di un interruttore di sicurezza differenziale correttamente installato e tarato.
- Se viene utilizzato un adattatore per la presa elettrica è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle dell'apparecchio.
- Non utilizzare per nessun motivo prese multiple.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.3.1 Pulizia preliminare

Prima di utilizzare l'apparecchiatura, eseguire una pulizia e igienizzazione preliminare.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.



AVVERTENZA

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.

3.3.2 Allacciamento elettrico



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Il collegamento elettrico della macchina alla rete di alimentazione e il relativo collaudo preliminare devono essere eseguiti esclusivamente da un installatore specializzato in possesso dell'idonea attrezzatura e formazione.

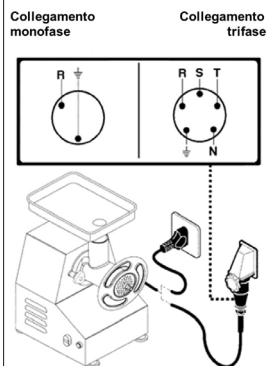
Accertarsi della perfetta efficienza dell'impianto di messa a terra dello stabilimento.

Verificare che la tensione di linea (Volt) e la frequenza (Hz) corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico al quale collegare una spina multipolare. La spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

Collegamento trifase

Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione dell'utensile sia corretta.

Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi nella spina.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.4 Uso

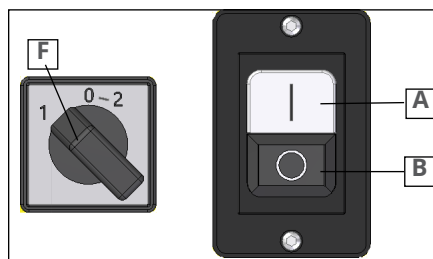
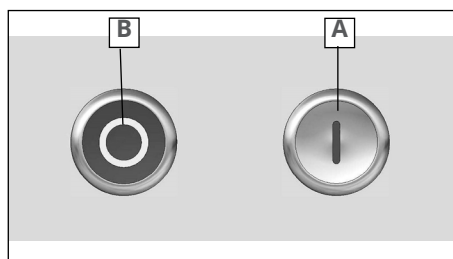
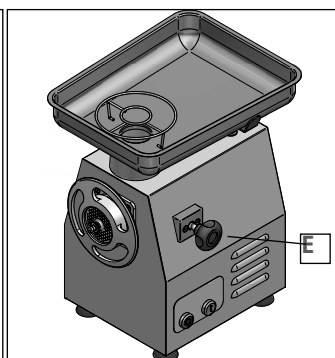
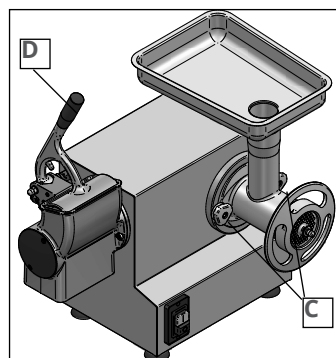
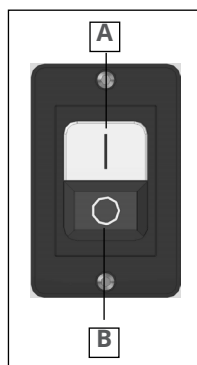


ATTENZIONE PERICOLO

- Non fare funzionare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non fumare o usare apparecchi a fiamma libera in prossimità della zona di collocazione e utilizzo dell'apparecchio.

3.4.1 Descrizione dei comandi

- **A - Pulsante di avvio "I"** premere il pulsante per avviare la macchina. L'avvio è abilitato solo con la leva grattugia abbassata nella versione abbinato.
- **B - Pulsante di arresto "O"** premere il pulsante per arrestare la macchina.
- **C - Pomelli bloccaggio corpo tritacarne** avvitare i pomelli per bloccare il corpo tritacarne, oppure sviarli per sbloccare il corpo stesso
- **D - Leva grattugia** premere la leva verso il basso per grattugiare il prodotto da lavorare.
- **E - Pomello bloccaggio corpo tritacarne** avvitare il pomello per bloccare il corpo tritacarne, oppure sviarlo per sbloccare il corpo stesso.
- **F - Selettore** serve per cambiare la modalità di funzionamento dell'apparecchiatura



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.4.2 Utilizzo della grattugia



AVVERTENZA

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

- Nei modelli abbinati grattugia-tritacarne smontare i gruppi macinazione prima di utilizzare la grattugia.
- Alzare la leva grattugia e immettere il prodotto all'interno della bocca grattugia.
- Abbassare la leva grattugia e premere il pulsante di avviamento "I".
- Premere progressivamente la leva fino all'esaurimento del prodotto.
- Al termine della lavorazione sollevare la leva ed immettere altro prodotto nella bocca grattugia; riabbassare la leva ed azionare il pulsante di avviamento "I" (l'avviamento avviene solo se la leva grattugia è abbassata).
- Per arrestare la macchina premere il pulsante di arresto "O" o sollevare la leva grattugia.
- Alla fine del ciclo di lavoro pulire il rullo grattugiando un pezzo di pane duro oppure con l'apposito pennello.

3.4.3 Utilizzo del tritacarne



AVVERTENZA

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

- Nei modelli abbinati grattugia-tritacarne abbassare la leva grattugia.
- Serrare i pomelli di bloccaggio del corpo tritacarne.
- Serrare leggermente, senza bloccarlo, il volantino presente sulla bocca d'uscita del tritacarne.
- Avviare la macchina premendo il pulsante di start "I" (nei modelli abbinati l'avviamento avviene solo se la leva grattugia è abbassata).
- Introdurre il prodotto all'interno della bocca superiore del tritacarne e comprimere quest'ultimo con il pestello in dotazione.
- Al termine della lavorazione premere il pulsante di arresto "O".
- Alla fine del ciclo di lavoro smontare il gruppo di macinazione e lavarlo con detersivi idonei (non aggressivi) in acqua calda ed asciugare accuratamente. Non lavare il gruppo di macinazione in lavastoviglie, eccetto quello in materiale inox.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

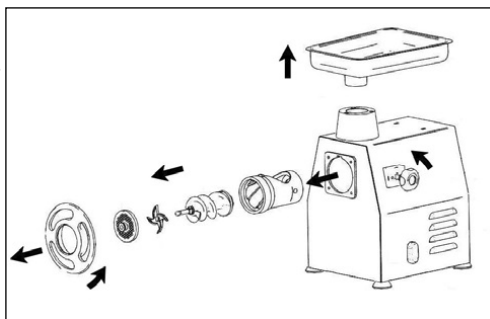
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.4.4 Utilizzo del tritacarne con inversione di marcia

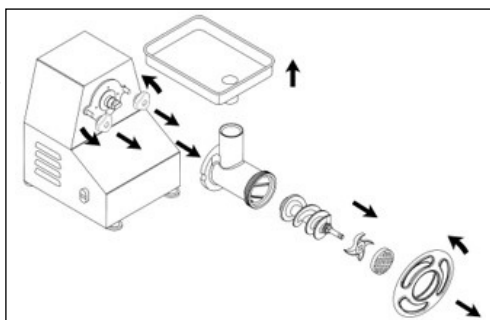
- Nei modelli abbinati grattugia-tritacarne abbassare la leva grattugia.
- Serrare i pomelli di bloccaggio del corpo tritacarne.
- Serrare leggermente, senza bloccarlo, il volantino presente sulla bocca d'uscita del tritacarne.
- Avviare la macchina premendo il pulsante di start "I" (nei modelli abbinati l'avviamento avviene solo se la leva grattugia è abbassata).
- Ruotare il selettore sulla posizione 1 per avviare il funzionamento della macchina.
- Introdurre il prodotto all'interno della bocca superiore del tritacarne e comprimere quest'ultimo con il pestello in dotazione.
- Ruotare il selettore sulla posizione 0 per arrestare la macchina.
- Ruotare il selettore sulla posizione 2 per invertire il senso di rotazione della macchina.
- Al termine della lavorazione premere il pulsante di arresto "O".
- Alla fine del ciclo di lavoro smontare il gruppo di macinazione e lavarlo con detergenti idonei (non aggressivi) in acqua calda ed asciugare accuratamente. Non lavare il gruppo di macinazione in lavastoviglie, eccetto quello in materiale inox.

3.5 Smontaggio gruppo macinazione

- Estrarre la tramoggia dalla bocca superiore.
- Ruotare in senso antiorario il volantino.
- Estrarre in successione:
 - la piastra forata
 - il coltello
 - la coclea
- Svitare il pomello di bloccaggio ed estrarre il corpo tritacarne.
- Eseguire le operazioni inverse per rimontare il gruppo macinazione.



- Estrarre la tramoggia dalla bocca superiore.
- Ruotare in senso antiorario il volantino.
- Estrarre in successione:
 - la piastra forata
 - il coltello
 - la coclea
- Svitare i pomelli di bloccaggio ed estrarre il corpo tritacarne.
- Eseguire le operazioni inverse per rimontare il gruppo macinazione.



PULIZIA DELL'APPARECCHIO



AVVERTENZA

Prima di ogni ciclo di lavoro verificare che le parti amovibili siano serrate solidamente alla macchina

3.6 Consigli d'uso

Il gruppo macinazione completamente estraibile (solo mod.AB22/ATE-TR22/TSE-TR32/TNE-TR22/CE-TR12/CE) permette di collocare quest'ultimo in frigoriferi e similari, anche con residui di prodotto al suo interno. Questa caratteristica della macchina consente di utilizzare il tritacarne in diversi momenti della giornata senza dover lavare e pulire i vari componenti dopo l' utilizzo, secondo quanto prescritto dalle normative igieniche vigenti.

4 Pulizia dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.



AVVERTENZA

- Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite da personale qualificato, dopo aver consultato il presente manuale ed essere stato istruito sul funzionamento della macchina.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.
- Non lavare l'apparecchio utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione, spruzzatura, immersione.
- Non utilizzare utensili a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non utilizzare spugne, pagliette abrasive o utensili che abbiano in precedenza pulito metalli o leghe metalliche per la pulizia dell'apparecchio.
- Eseguire le operazioni di pulizia solamente dopo aver scaricato completamente l'apparecchio dal prodotto alimentare.
- La frequenza degli interventi di pulizia è determinata dall'ambiente di utilizzo dell'apparecchio e dal tipo di prodotto alimentare lavorato.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

4.1 Pulizia a fine lavorazione

Alla fine di ogni lavorazione l'apparecchio deve essere opportunamente pulito avendo cura di scrostare e pulire le superfici da eventuali residui di prodotto alimentare. Smontare il gruppo macinazione e lavarlo con detergenti idonei in acqua calda. Non lavare il gruppo di macinazione in lavastoviglie, eccetto quello in materiale inox.

4.2 Lunghi periodi di inattività

Nel caso in cui si preveda un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchio:

- disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica
- effettuare una pulizia generale dell'apparecchio
- ricoprire accuratamente l'apparecchio con un telo per proteggerlo da polvere e sporcizia.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.

4.3 Manutenzione programmata

Una manutenzione regolare è essenziale per mantenere inalterate nel tempo le prestazioni dell'apparecchio e garantirne un funzionamento sicuro.

4.3.1 Tabella manutenzioni programmate

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Controllo area di lavoro	Controllo visivo	Giornaliera	- Seguire le istruzioni sulla pulizia dell'apparecchio e dell'area di lavoro
Pulizia macchina	Controllo visivo	Giornaliera	- Seguire le istruzioni sulla pulizia dell'apparecchio e dell'area di lavoro
Controllo dei dispositivi di sicurezza	Controllo visivo	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità dei dispositivi di sicurezza e delle protezioni
	Controllo funzionale	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare una prova funzionale dei dispositivi di sicurezza, dell'interblocco e degli elementi di avvio e arresto dell'apparecchiatura

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Controllo integrità della targhe e dei pittogrammi di sicurezza	Controllo visivo	Settimanale	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità delle targhe e dei pittogrammi di sicurezza. In caso di loro illeggibilità o distacco richiederne al Costruttore una copia



ATTENZIONE PERICOLO

In caso di malfunzionamento, danneggiamento o mancato intervento dei dispositivi di sicurezza, disconnettere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, non utilizzarlo e contattare obbligatoriamente Costruttore.

4.4 Manutenzione straordinaria



ATTENZIONE PERICOLO

- Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere obbligatoriamente eseguiti dal Costruttore, il quale declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto di quanto appena indicato.
- Qualsiasi tipo d'intervento che richieda lo smontaggio di parti meccaniche, di dispositivi di protezione, di dispositivi di sicurezza, oppure l'accesso all'impianto elettrico e alle schede elettroniche deve essere effettuato esclusivamente dal Costruttore.

4.5 Possibili anomalie di funzionamento

Questa sezione contiene alcune soluzioni per i problemi che potrebbero insorgere durante l'utilizzo dell'apparecchio.



ATTENZIONE PERICOLO

È importante intervenire solamente dopo aver letto dettagliatamente il presente manuale.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
La macchina non si avvia	Interruttore generale disinserito	- Inserire l'interruttore generale su "I"
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione	- Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore
Urto violento	Caduta accidentale	- Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Qualora i dispositivi di sicurezza fossero danneggiati o non funzionanti NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore anomalo NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore



AVVERTENZA

Se a seguito delle possibili soluzioni proposte l'apparecchio non dovesse ancora avviarsi, contattare il Costruttore.

4.6 Smaltimento

Come per le operazioni di messa in servizio e manutenzione, al termine della vita dell'apparecchio, anche le operazioni di smantellamento devono essere eseguite da personale qualificato.

Questo prodotto è costituito da vari tipi di materiali; alcuni possono essere riciclati, altri devono essere smaltiti. Informatevi sui sistemi di riciclaggio o smaltimento previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio per questa categoria di prodotto.



ATTENZIONE PERICOLO

- Alcune parti del prodotto possono contenere sostanze inquinanti o pericolose che, se disperse nell'ambiente, potrebbero provocare effetti dannosi sull'ambiente stesso e sulla salute umana.
- I regolamenti vigenti a livello locale possono prevedere pesanti sanzioni in caso di smaltimento abusivo di questo prodotto.

ALLEGATI



AVVERTENZA

Come indicato dal simbolo a lato, è vietato gettare questo prodotto nei rifiuti domestici. Eseguire quindi la “raccolta separata” per lo smaltimento, secondo i metodi previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio, oppure riconsegnare il prodotto al venditore nel momento dell’acquisto di un nuovo prodotto equivalente.



5 Allegati

A corredo dell'apparecchio viene fornita la seguente documentazione allegata:

- Istruzioni per l'uso e la manutenzione
- Dichiarazioni di conformità
- Eventuali altri documenti per l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio.



AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MEANING OF SYMBOLS

Meaning of the danger and hazard symbols used in this manual

Each of the symbols used in this manual correspond to a specific given meaning.



WARNING

To indicate particularly important and sensitive operations which, if not correctly performed, could damage the equipment and/or materials used by it.



CAUTION! HAZARD

To indicate operations which may cause injury of a generic nature, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

To indicate operations which may cause injury from electrical accidents, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



IT IS PROHIBITED TO

To indicate operations which **MUST NOT** be performed.

Compliance

The device complies with the directives required for its proper marketing. The full texts of the declarations of conformity are supplied with the documentation accompanying the device

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INDEX

Table of contents

1	SAFETY	4
1.1	Important safety information	4
1.1.1	General warnings	4
1.1.2	Prohibitions	5
1.2	Symbols on the equipment	7
2	Equipment presentation	7
2.1	Identification	7
2.2	Working environment	8
2.3	Technical data and dimensions	8
2.4	Description	9
2.4.1	Main components	10
2.5	Safety devices	11
3	Using the equipment	11
3.1	Product receiving	11
3.2	Transport and handling	12
3.3	Initial start-up	13
3.3.1	Preliminary cleaning	14
3.3.2	Electrical connection	14
3.4	Use	15
3.4.1	Controls descriptions	15
3.4.2	Using the grater	16
3.4.3	Using the mincer	16
3.4.4	Use of the meat grinder with reversing	17
3.5	Removing the grinding unit	17
3.6	Recommendations for use	18
4	Cleaning the equipment	18
4.1	Cleaning at the end of the process	18
4.2	Long periods of inactivity	19
4.3	Scheduled maintenance	19
4.3.1	Scheduled maintenance table	19
4.4	Extraordinary maintenance	20
4.5	Possible operating faults	20
4.6	Disposal	21
5	Attachments	21

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SAFETY

1.1 Important safety information

1.1.1 General warnings



WARNING

- This manual is the property of the equipment manufacturer; the reproduction or transmission of its contents to third parties is prohibited. All rights reserved. It is an integral part of the product; make sure it is always supplied with the equipment, even if sold/transferred to another owner, so that it can be consulted by the user or by authorised personnel for maintenance and repairs. Photographs and drawings are provided as examples. The manufacturer may make changes without prior notice as part of its policy of ongoing product development and updating.
- **Read this manual carefully before using the equipment to ensure safe operation.**
- The product is delivered in a single package. Ensure the supply is intact and contact the local distributor that sold you the equipment if anything is damaged or missing.
- If the packaging is damaged, inform the carrier and the supplier promptly of the issue.
- This equipment is not designed for mass or industrial-scale food production.
- The equipment is not designed to be used in locations exposed to atmospheric agents.
- For proper equipment use, place it in a stable position on a strong, stable, level surface that can be cleaned and sanitised to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs.
- In case of doubt as to the conditions and/or functionalities of the equipment and its parts, please contact the local distributor for further information.
- The conditions required for proper equipment operation are:
 - *Ambient temperature no lower than 5°C.*

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

- *Relative humidity between 50% (detected at 40°C) and 90% (detected at 20°C).*
- Place unused utensils on the shelf out of reach of children and unauthorised people.
- Always stay at a safe distance from the moving parts.
- Following the initial start-up, notify the product supplier of any faults or malfunctions encountered.
- Provide adequate workplace lighting. Proper lighting is important to ensure suitably safe working conditions.
- Check the power cable, plug and socket at regular intervals. If the power cable is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or the local distributor who sold you the equipment, or by personnel authorised to carry out maintenance and repairs.
- Carry out the following as a minimum if the equipment is unused for a long period:
 - set the main equipment switch to “OFF”
 - remove the power plug from the socket. If the plug is not easily accessible, disconnect the omnipolar switch relating to the socket to which the equipment is connected
 - empty it completely and perform the cleaning operations.
- Only use original spare parts or those approved by the manufacturer to prevent causing any damage to the product.
- If a qualified person detects or suspects a fault that could compromise safe use, the equipment must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.

1.1.2 Prohibitions



IT IS PROHIBITED TO

- DO NOT make changes to and/or attempt to repair the product. Making changes will void the equipment Declaration of Conformity. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT leave the equipment exposed to atmospheric agents.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

- DO NOT obstruct the equipment vents.
- DO NOT touch the equipment with bare feet or parts of the body which are wet/damp. If current dispersion is detected on contact with metal parts of the equipment, turn off the switch, unplug the equipment and contact an authorised dealer.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the equipment, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- DO NOT allow children to play with the equipment.
- DO NOT leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.
- DO NOT remove any entangled material from the equipment when it is running, or introduce foreign material during the work cycle.
- DO NOT use the equipment if its electrical connections are damaged. This may cause a dangerous short-circuit.
- DO NOT use the equipment if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.
- DO NOT place anything on the equipment when it is in operation or in standby.
- DO NOT use the equipment in an improper way.
- NEVER consume alcoholic beverages or medication which could cause tiredness and/or drowsiness before and during work.
- DO NOT force the equipment while it is running. Always use it under suitable operating conditions.
- DO NOT remove or damage any nameplate or safety sign on the equipment.
- NEVER pull, disconnect or twist electrical wiring which protrudes from the appliance, even if the latter is isolated from the electrical power supply.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

1.2 Symbols on the equipment

Safety pictograms are applied to the equipment at points where RESIDUAL RISKS exist. The pictograms and their meanings are listed below.



Electrical hazard: indicates that the mains power supply must be cut (or the plug removed) before carrying out any cleaning or maintenance.



Obligation to consult the user manual: it is necessary to read the instructions in this user manual before using the product.

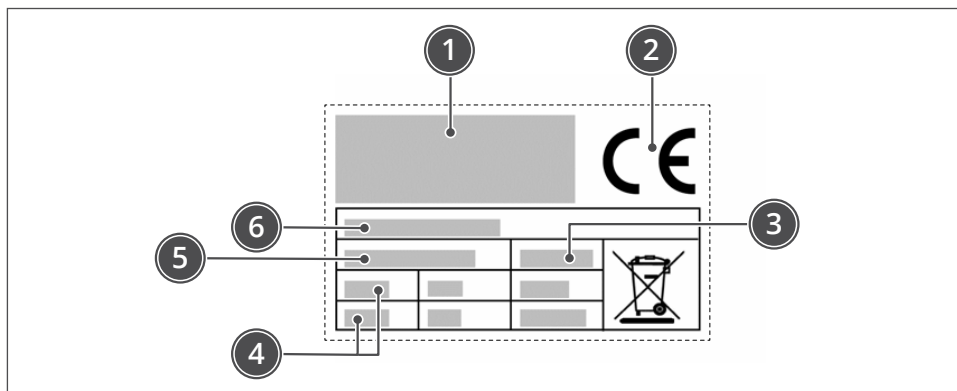


Sharp object: signals the need to pay attention to sharp objects.

2 Equipment presentation

2.1 Identification

The equipment is fitted with a nameplate stating the product data. Ensure the nameplate is fitted. If not, inform the manufacturer and/or dealer immediately. Equipment without a nameplate must not be used, or the manufacturer will forfeit all liability.



- 1 Manufacturer identification
- 2 CE marking of conformity
- 3 Year of manufacture
- 4 Technical data
- 5 Serial number
- 6 Equipment model

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION



WARNING

Products without a nameplate are to be considered anonymous and potentially hazardous.

2.2 Working environment

The equipment can operate in locations with the following environmental conditions:

- ambient temperature: from +4°C to +40°C
- humidity: max 90%
- lighting: the location must be sufficiently lit (see the applicable technical standards in the country of use)
- altitude: max 2000 m above sea level (contact the manufacturer for use above this altitude).

2.3 Technical data and dimensions

Description	32TNE	32RSE	22RGE	22RSE	U/M
Power	1,6 (2,2)		1,1 (1,5)		kW (HP)
Electrical power supply	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz				
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz				
Appliance dimensions	520x320x550	490x340x530	410x310x490	410x310x520	mm
Mincer output	300-500	250-350	200-300	150-250	kg/h
Grater output	/	/	/	/	kg/h
Net weight	41	41	32	32	kg (1 Ph)
	39	38	32	32	kg (3 Ph)
Noise level	< 70 dB (A)				
Type of instal- lation	Worktop installation				

Description	22TSE	22CE	22ATE	12CE	12B	U/M
Power	1,1 (1,5)			0,75 (1)	0,75 (1)	kW (HP)
Electrical power supply	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				220-240 V 1 Ph 50/60 Hz	
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz					
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz					

EQUIPMENT PRESENTATION

Appliance dimensions	420x300x520	470x270x450	560x430x480/650	440x270x450	400X250X500	mm
Mincer output	150-250	150-250	150-250	100-160	100-160	kg/h
Grater output	/	/	40	/	/	kg/h
Net weight	31	26	38	22	21	kg (1 Ph)
	31	26	38	22	/	kg (3 Ph)
Noise level	< 70 dB (A)					
Type of installation	Worktop installation					

2.4 Description

Combined mincer - grater ECO

The combined mincer-grater is a professional machine designed for processing meat and cheese for mass catering purposes (restaurants, hotels, community centres, butcher's shops, refectories, etc.). By using the mincer with a series of different mincing plates, different kinds of minced meat can be obtained. The grater can process products such as seasoned cheese, biscuits, dry bread, dried fruit, etc.

The range is composed of 1 model:

AB22/ATE (mod. 22 version with fully removable meat grinding unit)

The machine has an easy-to-clean aluminium and stainless steel structure.

Mincer ECO

The mincer is a professional machine designed for processing meat for mass catering purposes (restaurants, hotels, community centres, butchers, collective refectories). The application of different mincer plates makes it possible to obtain various types of minced meat.

The product range includes 8 models:

TR22/RSE (mod.22 version with non-removable meat grinding unit)

TR22/RGE (mod.22 version with non-removable meat grinding unit)

TR32/RSE (mod.32 version with non-removable meat grinding unit)

TR22/TSE (mod.22 version with fully removable meat grinding unit)

TR32/TNE (mod.32 version with fully removable meat grinding unit)

TR22/CE (mod.22 version with fully removable meat grinding unit)

TR12/CE (mod.12 version with fully removable meat grinding unit)

TR12/B (mod.12 version with non-removable meat grinding unit)

The machine has an easy-to-clean aluminium and stainless steel structure.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

The equipment is for professional use and is to be installed in commercial settings (bars, pizzerias, restaurants, etc.). No special training is required, but knowledge and skills specific to the hospitality sector are necessary.



WARNING

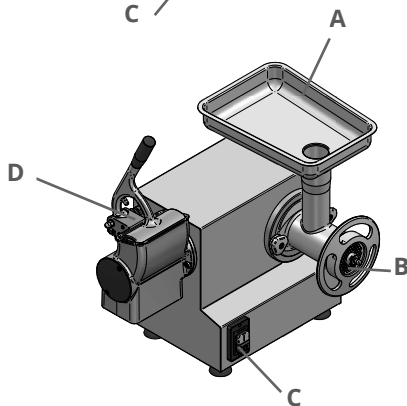
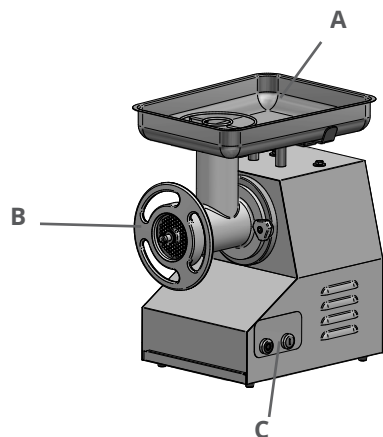
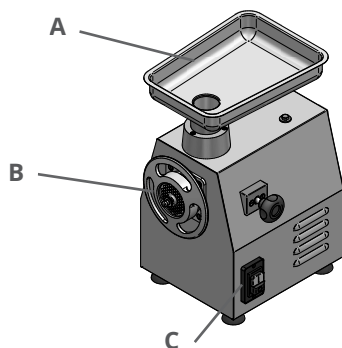
Any use other than that indicated by the manufacturer is to be considered IMPROPER USE.

The equipment is made from selected construction materials suitable for guaranteeing maximum hygiene, oxidation resistance, considerable energy saving and safe operation.

All food contact parts are made from suitable materials.

2.4.1 Main components

- 1 A - Hopper
- 2 B - Handwheel
- 3 C - Control panel
- 4 D - Grater lever



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

2.5 Safety devices

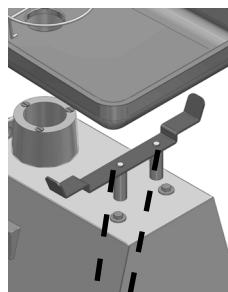
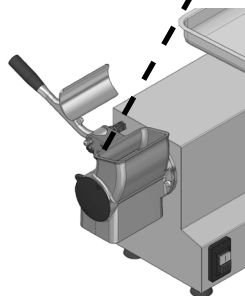


ATTENTION DANGER

Using plates with hole diameters over 8mm and with total thickness under 5 mm is strictly prohibited. Should wear cause plate thickness to drop under 5 mm, we recommend you replace it. The manufacturer is not liable for any personal or property damages due to failure to observe these instructions.



Microswitch: stops the machine when the grater lever is lifted. When the lever is lowered, restart the machine by pressing the I button (only mod. AB22ATE)



Microswitch: stops the machine when the hopper is removed. When the hopper is reinserted, restart the machine by pressing the I button (only 32TNE-22RGE)

3 Using the equipment

3.1 Product receiving

The equipment is delivered in a single package, protected by a cardboard box and stabilised with impact-resistant material to ensure it stays intact. The package may be fastened to a pallet depending on the equipment characteristics and to make it easier to handle.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT



WARNING

On receiving the equipment, check all components are intact. If any parts are damaged or missing, contact your local dealer to agree on how to proceed.

The equipment is provided with the instructions and documentation summarised in chapter *"5 Attachments" on page 21*.



WARNING

All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

3.2 Transport and handling

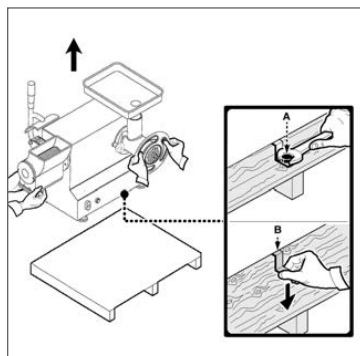
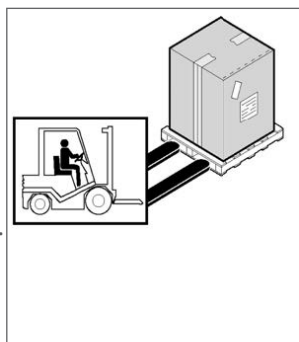


CAUTION! HAZARD

- The equipment must be transported by professionally qualified personnel, taking care to avoid causing any damage to its parts by impact or stresses caused by incorrect lifting.
- The warranty does not cover damage to the equipment caused during transport and handling.
- Repairs or replacements of damaged parts are to be paid for by the customer and must be carried out by personnel authorised by the manufacturer using solely original spare parts.
- The packed product must be handled according to its characteristics (weight, dimensions, etc.). If the weight and dimensions are small, the product can be handled manually. Otherwise, suitable lifting gear must be used.
- Manual lifting must be carried out by at least two people.

The appliance is protected by cardboard packaging and appropriately stabilised with shockproof material to ensure its integrity.

- Handle the carton in compliance with the instructions.
- Open the carton and make sure that all components are intact.
- Remove screws A and lift machine from pallet.
- Remove bars B
- Lift the machine according to the instructions



USING THE EQUIPMENT

and place it in its selected setting for installation.



IT IS PROHIBITED TO

leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.

3.3 Initial start-up



WARNING

- The initial start-up must be carried out by authorised, expert personnel who must ensure in advance that the power supply line complies with current laws, standards and specifications in force in the country of use. Checks must be run to ensure the electrical installation is properly earthed and the line voltage and frequency match the data stated on the nameplate.
- Before starting the equipment, check that the chosen location meets the requirements stated in section *"2.2 Working environment"* on page 8.
- **Check that the work surface is able to withstand the weight and characteristics of the equipment, that it is stable, level, and can be easily cleaned to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs.**
- Failure to follow these instructions exposes the user to the risk of equipment failure and accidents arising from direct or indirect contact.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

- Harm to property, animals and people caused by the absence of an earth plate is not covered by the warranty and all liability will fall entirely on the operator who failed to check the presence of the earth plate and a correctly installed and calibrated differential safety switch.
- If an adapter is used for the electric socket, its characteristics must be checked to ensure they are not below those of the equipment.
- Never use multiple sockets.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.3.1 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the equipment before use.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.



WARNING

Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.

3.3.2 Electrical connection



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

The machine's mains electrical connection and related preliminary test must be carried out solely by a specialised installer with proper training and tools.

Ensure the on-site earthing system is in full working order. Check that the line voltage (Volts) and frequency (Hz) correspond to those of the machine (See the identification plate and the wiring diagram). The machine is equipped with an electric cable to which a multi-pin plug can be connected. The plug must be connected to a wall switch equipped with a differential.

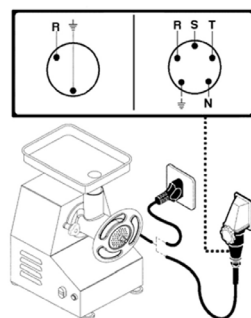
Three-phase connection

Start the machine for a few moments and check that the tool rotation is correct.

If the rotation is not correct, disconnect the power and invert two of the three phases in the plug.

Collegamento
monofase

Collegamento
trifase



USING THE EQUIPMENT

3.4 Use

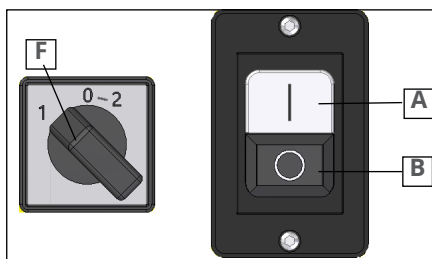
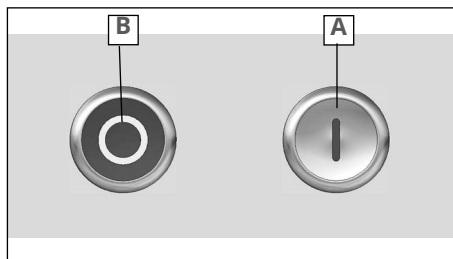
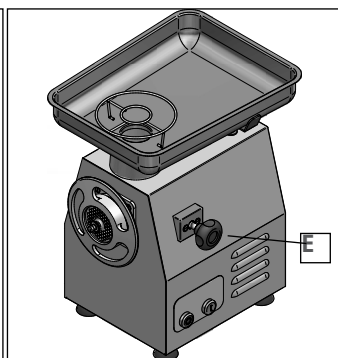
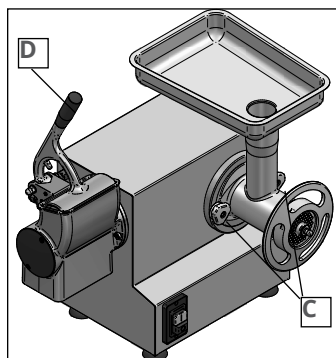
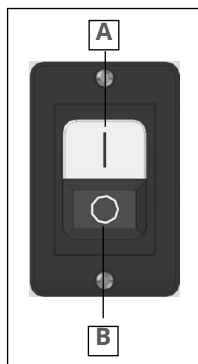


CAUTION! HAZARD

- Never run the equipment when it is empty.
- Do not smoke or use open flame appliances in the proximity of the equipment.

3.4.1 Controls descriptions

- **A - Start button "I"** press the button to start the machine. Starting is only enabled with the grater lever lowered in the combined version.
- **B - Stop button "O"** press the button to stop the machine.
- **C - Meat grinding body locking knobs** tighten the knobs to lock the meat grinding body or loosen them to unlock the body itself
- **D - Grater lever** press the lever downwards to grate the product to be processed.
- **E - Meat grinding body locking knob** tighten the knob to lock the meat grinding body or unscrew it to unlock the body itself.
- **F - Selector switch** used to change the operating mode of the appliance



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.4.2 Using the grater



WARNING

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

- In combined mincer-grater models, remove the mincer set before using the grater.
- Lift the grater lever and place the product to be processed inside the grater mouth
- Lower the grater lever and press the start button "I".
- Gradually press the lever until the product is finished.
- At the end of processing lift the lever and introduce more product into the grater mouth; lower the lever once more and press start button "I" (the machine will only start if the grater lever is lowered).
- In order to stop the machine, press the stop button "O" or lift the grater lever.
- At the end of the work cycle, grate a piece of hard bread or use the appropriate brush to clean the roller.

3.4.3 Using the mincer



WARNING

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

- In combined grater-mincer versions, lower the grater lever.
- Tighten the mincer body-blocking knobs.
- Tighten the handwheel on the output mouth of the mincer without blocking.
- Start-up the machine by pressing start button "I" (in combined models start-up is only possible if the grater lever is lowered).
- Place the product inside the upper mincer mouth and press it down using the pestle supplied.
- At the end of the work session press the stop button "O".
- At the end of the work cycle remove the mincer set and wash using suitable detergents (not aggressive) in hot water and dry properly. Do not wash the grinding unit in the dishwasher, except the stainless steel one.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

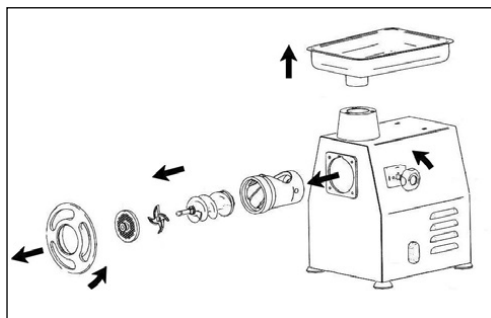
USING THE EQUIPMENT

3.4.4 Use of the meat grinder with reversing

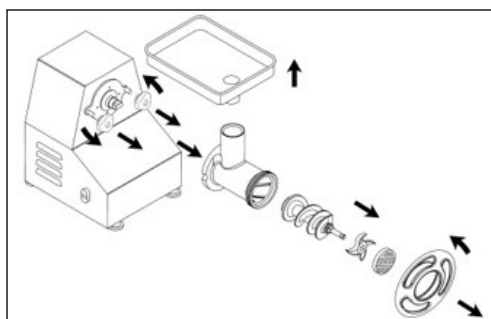
- In combined grater-mincer versions, lower the grater lever.
- Tighten the mincer body-blocking knobs.
- Tighten the handwheel on the output mouth of the mincer without blocking.
- Start-up the machine by pressing start button "I" (in combined models start-up is only possible if the grater lever is lowered).
- Turn the switch to position 1 to start machine operation.
- Place the product inside the upper mincer mouth and press it down using the pestle supplied.
- Turn the switch to position 0 to stop the machine.
- Turn the selector to position 2 to reverse the machine's direction of rotation.
- At the end of the work session press the stop button "O".
- At the end of the work cycle remove the mincer set and wash using suitable detergents (not aggressive) in hot water and dry properly. Do not wash the grinding unit in the dishwasher, except the stainless steel one.

3.5 Removing the grinding unit

- Remove the hopper from the upper mouth.
- Turn the handwheel anti-clockwise.
- Extract in sequence
 - the mincing plate
 - the blade
 - the volute
- Screw off the mincer body-blocking knob and extract mincer body.
- Perform operations in reverse order to reassemble mincer group.



- Remove the hopper from the upper mouth.
- Turn the handwheel anti-clockwise.
- Extract in sequence
 - the mincing plate
 - the blade
 - the volute
- Screw off the mincer body-blocking knobs and extract mincer body.
- Perform operations in reverse order to reassemble mincer group.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CLEANING THE EQUIPMENT



WARNING

Prior to each work cycle ensure that the removable parts are properly fixed to the machine

3.6 Recommendations for use

The completely removable grinding unit (only mod. AB22/ATE-TR22/TSE-TR32/TNE-TR22/CE-TR12/CE) allows the latter to be placed in refrigerators and in similar equipment, even with product residues inside. This feature of the machine allows use of the meat grinder at different times of the day without having to wash and clean the various components after use, as prescribed by the current hygiene regulations.

4 Cleaning the equipment



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.



WARNING

- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.
- Do not wash the equipment using a pressurised, spray or immersion device.
- Do not use steam utensils to clean the equipment.
- Do not use sponges, abrasive pads or utensils previously used to clean metals or metal alloys.
- Ensure the equipment is completely empty before cleaning.
- How often the equipment is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.

4.1 Cleaning at the end of the process

At the end of each process the equipment must be properly cleaned to remove any food residue from its surfaces.

Disassemble the grinding unit and wash it with suitable detergents in hot water. Do not wash the grinding unit in a dishwasher unless it is made of stainless steel.

CLEANING THE EQUIPMENT

4.2 Long periods of inactivity

If the equipment is unused for a long period:

- disconnect it from the power supply
- carry out a general cleaning of the equipment
- cover the equipment with a sheet to protect it from dust and dirt.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any maintenance, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

4.3 Scheduled maintenance

Regular maintenance is essential for maintaining equipment performance and guaranteeing its safe operation over time.

4.3.1 Scheduled maintenance table

Description	Inspection	Frequency	Action
Check the working area	Visual check	Daily	- Follow the instructions on cleaning the equipment and working area
Clean the machine	Visual check	Daily	
Check the safety devices	Visual check	Daily, before operation	- Carry out a visual inspection to check the safety and protective devices are intact
	Functional check	Daily, before operation	- Run a functional check of the safety devices, interlock and start and stop elements
Check the nameplates and safety pictograms are intact	Visual check	Weekly	- Carry out a visual inspection to check the nameplates and safety pictograms are intact. If they are illegible or have come off, request copies from the manufacturer



CAUTION! HAZARD

If the safety devices malfunction, are damaged or fail to trip, disconnect the equipment from the power supply immediately, do not use it and contact the manufacturer.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CLEANING THE EQUIPMENT

4.4 Extraordinary maintenance



CAUTION! HAZARD

- Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by the manufacturer, who declines all liability in the event of failure to comply with this instruction.
- Any operations requiring the removal of mechanical parts, protective devices, safety devices, or access to the electrical installation or electronic boards must be carried out solely by the manufacturer.

4.5 Possible operating faults

This section contains solutions to problems that may arise during equipment use.



CAUTION! HAZARD

It is important to intervene solely after having read this manual in detail.

Fault	Cause	Possible solution
The machine will not start	Main switch off.	- Turn the main switch on to "I"
	No voltage input to power line	- Apply to your local Dealer's After-sale service
Violent impact	Accidental fall	- Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check the operation of the safety devices. If the safety devices are damaged or do not work, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer



WARNING

If the equipment still does not start after implementing the suggested solutions, contact the manufacturer.

ATTACHMENTS

4.6 Disposal

As with the initial start-up and maintenance operations, equipment disposal at the end of its lifespan must also be carried out by qualified personnel.

This product is made up of various types of material: some can be recycled; others must be disposed of. Find out about the recycling or disposal systems provided by the regulations in your area for this category of product.



CAUTION! HAZARD

- Some product parts may contain polluting or hazardous substances that, if released into the environment, could harm the environment and human health.
- Current local regulations may impose heavy penalties in the event of improper disposal of this product.



WARNING

As indicated by the adjacent symbol, this product must not be disposed of with domestic waste. It must be recycled in accordance with local regulations or returned to the vendor when purchasing a new equivalent product.



5 Attachments

The following attached documentation is provided with the equipment:

- Usage and maintenance instructions
- Declarations of conformity
- Any other documents for safe equipment use.



WARNING

All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LECTURE DES SYMBOLES

Signification des symboles d'avertissement et de danger présents dans le manuel

Dans ce manuel sont utilisés les symboles suivants et à chacun d'eux est attribuée une signification particulière.



AVERTISSEMENT

Pour indiquer des opérations particulièrement importantes et délicates qui, si non effectuées correctement, pourraient causer des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci.



ATTENTION DANGER

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine générique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine électrique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



IL EST INTERDIT DE

Pour indiquer des opérations qui NE DOIVENT PAS être effectuées.

Conformité

L'appareil est conforme aux directives nécessaires à sa mise régulière sur le marché. Les textes intégraux des déclarations de conformité sont fournis avec la documentation accompagnant l'appareil

INDEX

Index

1	SÉCURITÉ	4
1.1	Informations importantes concernant la sécurité	4
1.1.1	Avertissements généraux	4
1.1.2	Interdictions	6
1.2	Symboles présents sur l'appareil	7
2	Présentation de l'appareil	8
2.1	Identification	8
2.2	Lieu de travail	8
2.3	Données techniques et dimensionnelles	9
2.4	Description	10
2.4.1	Composants principaux	11
2.5	Dispositifs de sécurité	11
3	Utilisation de l'appareil	12
3.1	Réception du produit	12
3.2	Transport et manutention	13
3.3	Première mise en marche	14
3.3.1	Nettoyage préliminaire	15
3.3.2	Branchement électrique	15
3.4	Utilisation	16
3.4.1	Description des commandes	16
3.4.2	Utilisation de la râpe	17
3.4.3	Utilisation du hache-viande	17
3.4.4	Utilisation du hachoir à viande avec inversion de marche	18
3.5	Démontage du groupe hachage	18
3.6	Conseils d'utilisation	19
4	Nettoyage de l'appareil	19
4.1	Nettoyage en fin d'utilisation	20
4.2	Longues périodes d'inactivité	20
4.3	Entretien programmé	20
4.3.1	Tableau des entretiens programmés	20
4.4	Entretien extraordinaire	21
4.5	Anomalies de fonctionnement possibles	21
4.6	Élimination	22
5	Pièces jointes	23

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SÉCURITÉ

1.1 Informations importantes concernant la sécurité

1.1.1 Avertissements généraux



AVERTISSEMENTS

- Le présent manuel est la propriété du fabricant de l'appareil et toute reproduction ou cession à des tiers des contenus du présent document est interdite. Tous les droits sont réservés. Il fait partie intégrante du produit ; veiller à ce qu'il soit toujours fourni avec l'appareil, même en cas de vente/transfert à un autre propriétaire, afin de pouvoir être consulté par l'utilisateur ou par le personnel agréé aux entretiens et aux réparations. Les photographies et les dessins sont fournis à titre d'exemple. Le fabricant, en poursuivant une politique de développement constant du produit, peut apporter des modifications sans préavis.
- **Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'en garantir un fonctionnement en toute sécurité.**
- Le produit est livré dans un unique emballage ; veiller à ce qu'il soit intact lors de la livraison et en cas de non conformité par rapport à ce qui été commandé, s'adresser au distributeur local qui a vendu l'appareil.
- En cas de dommages de l'emballage de l'appareil, signaler rapidement l'inconvénient au transporteur et au fournisseur du produit.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour la production d'aliments en grande quantité et pour un usage industriel.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des lieux exposés aux agents atmosphériques.
- Pour une utilisation correcte de l'appareil, le poser de manière stable sur un plan d'appui résistant, stable et nivelé, dont la surface peut être facilement nettoyée et assainie afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires.
- En cas de doutes concernant les conditions et/ou la fonctionnalité de l'appareil et de ses parties annexes, contacter le distributeur local pour obtenir d'autres informations.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- Les conditions nécessaires pour un fonctionnement correct de l'appareil sont :
 - *Température ambiante non inférieure à 5°C.*
 - *Humidité relative entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).*
- Ranger les ustensiles inutilisés, hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées à l'utilisation.
- Maintenir toujours la distance de sécurité des parties en mouvement.
- Une fois la mise en service de l'appareil effectuée, signaler au fournisseur du produit toute anomalie ou tout dysfonctionnement rencontrés.
- Fournir un éclairage adéquat sur le lieu de travail. Un éclairage correct est important afin de garantir des conditions de sécurité de travail satisfaisantes.
- Vérifier périodiquement l'intégrité du câble d'alimentation, de la fiche et de la relative prise. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant ou par le distributeur local qui a vendu l'appareil ou bien par un personnel agréé aux entretiens et aux réparations.
- La non utilisation de l'appareil pendant une longue période de temps comporte les opérations suivantes :
 - positionner l'interrupteur principal de l'appareil sur « OFF ».
 - débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise. Si la fiche n'est pas facilement accessible, il est opportun de débrancher l'interrupteur omnipolaire relatif à la prise sur laquelle l'appareil est branché.
 - le vider complètement et réaliser les opérations de nettoyage.
- N'utiliser que des pièces de rechange originales ou approuvées par le fabricant afin d'éviter tout dommage au produit.
- Au cas où une personne qualifiée constaterait ou soupçonnerait une panne pouvant compromettre l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, celui-ci doit immédiatement être arrêté et son utilisation ne sera possible qu'après réparation.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1.1.2 Interdictions



IL EST INTERDIT DE

- IL EST INTERDIT d'apporter des modifications et/ou d'effectuer des tentatives de réparation sur le produit. L'exécution de modifications annule la Déclaration de Conformité de l'appareil. Pour les dommages dérivant d'une utilisation impropre l'unique responsable est l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- IL EST INTERDIT de laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques.
- IL EST INTERDIT d'obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- IL EST INTERDIT de toucher l'appareil avec des parties du corps mouillées, humides et/ou pieds nus. En cas de dispersion de courant relevable au contact avec des parties métalliques de l'appareil, désactiver l'interrupteur, débrancher la prise d'alimentation électrique et contacter un revendeur agréé.
- IL EST INTERDIT de laisser des enfants et des personnes avec des capacités réduites ou sans expérience ni connaissance spécifique utiliser l'appareil, sauf si assistés par un personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- IL EST INTERDIT de laisser jouer les enfants avec l'appareil.
- IL EST INTERDIT de disperser dans la nature et de laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.
- IL EST INTERDIT de retirer tout matériel encastré dans l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou d'introduire un matériel étranger dans le cycle de travail.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec des branchements électriques endommagés. Cela pourrait comporter un danger de court-circuit électrique.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec les protections non correctement positionnées ou non parfaitement efficaces.
- IL EST INTERDIT de poser tout objet sur l'appareil, aussi bien pendant la phase d'utilisation que lorsque celui-ci est au repos.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil de manière impropre.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- IL EST INTERDIT de consommer de l'alcool ou de prendre des médicaments pouvant provoquer de la fatigue et/ou de la somnolence avant et pendant les horaires de travail.
- IL EST INTERDIT de forcer l'appareil pendant le fonctionnement. L'utiliser toujours dans des conditions adaptées au travail à effectuer.
- IL EST INTERDIT de retirer ou endommager toute plaque ou tout signal de sécurité présent sur l'appareil.
- IL EST INTERDIT de tirer, débrancher, tordre les câbles électriques, sortants de l'appareil, même si ceux-ci sont débarrassés du réseau d'alimentations électrique.

1.2 Symboles présents sur l'appareil

Sur l'appareil, au niveau des zones où sont présents les RISQUES RÉSIDUELS, sont appliqués des pictogrammes de sécurité qui informent sur le risque existant.

Ci-dessous sont reportés les pictogrammes et leur signification.



Danger de choc électrique : signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou bien débrancher la prise électrique) avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien sur l'appareil.



Obligation de consulter le manuel d'utilisation : il est obligatoire de lire les instructions de ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.



Objet coupant : signale qu'il est nécessaire de faire attention aux objets coupants.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

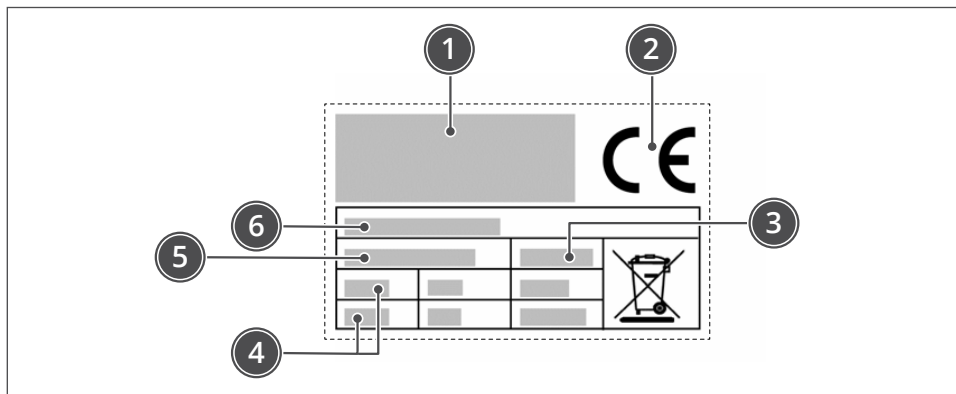
AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2 Présentation de l'appareil

2.1 Identification

L'appareil est équipé d'une Plaque Signalétique qui reporte les données du produit. Veiller à ce que l'appareil en soit pourvu, en cas contraire avertir immédiatement le fabricant et/ou le revendeur. Les appareils sans plaquette ne doivent pas être utilisés, le cas échéant le fabricant décline toute responsabilité.



- 1 Identification du fabricant
- 2 Marquage CE de conformité
- 3 Année de fabrication
- 4 Données techniques
- 5 Numéro de série
- 6 Modèle de l'appareil



AVERTISSEMENT

Les produits sans plaque signalétique doivent être considérés comme anonymes et potentiellement dangereux.

2.2 Lieu de travail

L'appareil peut fonctionner dans des locaux où sont présentes les conditions environnementales suivantes :

- température ambiante : de +4°C à + 40°C
- humidité : max 90%
- éclairage : le local doit être éclairé de manière adéquate (se référer aux normes techniques du pays d'utilisation)
- altitude : maximum 2000 m.s.l.m. (pour des utilisations au-delà de cette altitude, consulter le fabricant).

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.3 Données techniques et dimensionnelles

Description	32TNE	32RSE	22RGE	22RSE	U/M
Puissance	1,6 (2,2)		1,1 (1,5)		kW (HP)
Alimentation électrique	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz				
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz				
Dimensions de l'équipement	520x320x550	490x340x530	410x310x490	410x310x520	mm
Production par heure du hache-viande	300-500	250-350	200-300	150-250	kg/h
Production par heure de la râpe	/	/	/	/	kg/h
Poids net	41	41	32	32	kg (1 Ph)
	39	38	32	32	kg (3 Ph)
Niveau de bruit	< 70 dB (A)				
Type d'installation	Installation sur comptoir				

Description	22TSE	22CE	22ATE	12CE	12B	U/M
Puissance	1,1 (1,5)			0,75 (1)	0,75 (1)	kW (HP)
Alimen- tation électrique	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				220-240 V 1 Ph 50/60 Hz	
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz					
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz					
Dimensions de l'équipem- ent	420x300x520	470x270x450	560x430x480/650	440x270x450	400X250X500	mm
Production par heure du ha- che-viande	150-250	150-250	150-250	100-160	100-160	kg/h
Production par heure de la râpe	/	/	40	/	/	kg/h
Poids net	31	26	38	22	21	kg (1 Ph)
	31	26	38	22	/	kg (3 Ph)
Niveau de bruit	< 70 dB (A)					
Type d'in- stallation	Installation sur comptoir					

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.4 Description

Combiné hache-viande/râpe ECO

Le combiné hache-viande/râpe est une machine de type professionnel pour la restauration collective (restaurants, hôtels, communautés, boucheries, cantines collectives, etc.) pour le traitement de la viande et des fromages. Le hache-viande, grâce à l'application de différentes grilles, permet d'obtenir différents types de viandes hachées. La râpe est en mesure de traiter les produits tels que: fromages faits, biscuits, pain sec, fruits secs, etc.

La gamme est composée de 1 seul modèle:

AB22/ATE (mod. 22 version avec groupe hachoir à viande complètement amovible)

La machine est réalisée avec structure en aluminium et acier inox, facile à nettoyer.

Hache-viande ECO

Le hache-viande est une machine de type professionnel pour la restauration collective (restaurants, hôtels, communautés, boucheries, cantines collectives, etc.) pour le traitement de la viande. Le hache-viande grâce à l'application de différentes grilles permet d'obtenir différents types de viandes hachées.

La gamme est composée de 8 modèles différents:

TR22/RSE (mod.22 version avec groupe hachoir à viande non amovible)

TR22/RGE (mod.22 version avec groupe hachoir à viande non amovible)

TR32/RSE (mod.32 version avec groupe hachoir à viande non amovible)

TR32/TSE (mod.22 version avec groupe hachoir à viande complètement amovible)

TR32/TNE (mod.32 version avec groupe hachoir à viande complètement amovible)

TR22/CE (mod.22 version avec groupe hachoir à viande complètement amovible)

TR12/CE (mod.12 version avec groupe hachoir à viande complètement amovible)

TR12/B (mod.12 version avec groupe hachoir à viande non amovible)

La machine est réalisée avec structure en aluminium et acier inox, facile à nettoyer.

L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des locaux de type commercial (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Il ne nécessite pas d'une formation particulière pour son utilisation, mais il est toutefois nécessaire d'avoir des capacités et des compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.



AVERTISSEMENT

Toute utilisation différente de celle indiquée par le fabricant doit être considérée comme IMPROPRE.

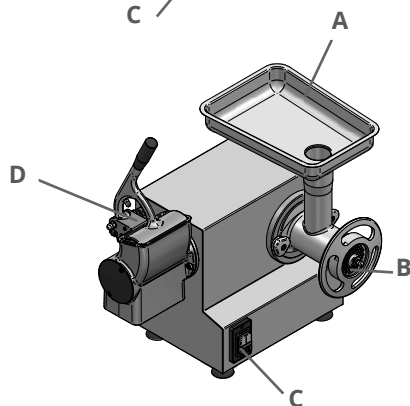
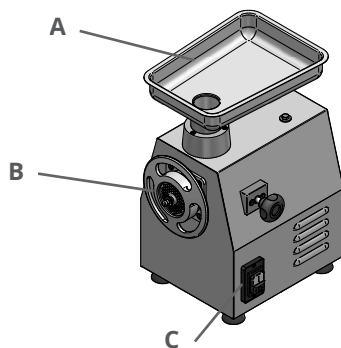
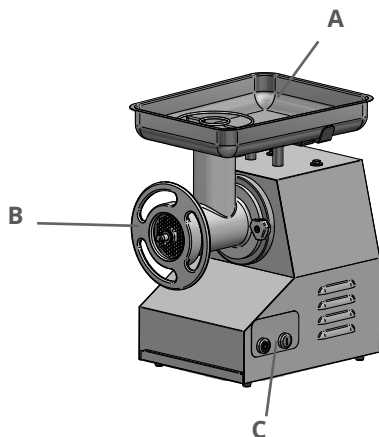
L'appareil est réalisé avec des matériaux sélectionnés et des techniques de fabrication appropriées afin de garantir le maximum d'hygiène, la résistance à l'oxydation, une considérable économie d'énergie et la sécurité de fonctionnement.

Tous les composants de l'appareil en contact avec le produit alimentaire sont réalisés avec des matériaux adéquats.

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.4.1 Composants principaux

- 1 A - Trémie
- 2 B - Volant
- 3 C - Table de commande
- 4 D - Levier râpe

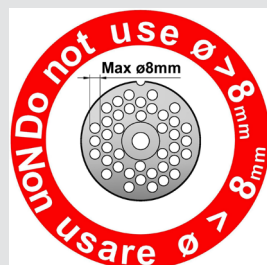


2.5 Dispositifs de sécurité



ATTENTION DANGER

Il est formellement interdit d'utiliser des plaques présentant des trous de diamètre supérieur à 8mm et une épaisseur totale inférieure à 5mm. Il est recommandé de remplacer la plaque si l'usure engendre une épaisseur inférieure à 5mm. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout dommage aux choses ou aux personnes dérivant de la non observation des susdites dispositions.



IT

EN

FR

DE

ES

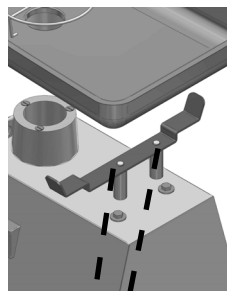
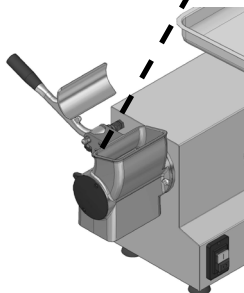
PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

Minirupteur: arrête la machine lorsque l'on soulève le levier de la râpe. Lors de la fermeture successive du levier, remettre en route la machine en appuyant sur le bouton I (seulement mod. AB22ATE)



Minirupteur: arrête la machine lorsque l'on extrait la Trémie de l'ouverture supérieure du hache-viande. Lors de la réintroduction de la trémie, remettre en route la machine en appuyant sur le bouton I (seulement 32TNE-22RGE)

IT

3 Utilisation de l'appareil

EN

3.1 Réception du produit

L'appareil est livré dans un unique colis, protégé par un emballage en carton et opportunément stabilisé avec un matériau antichoc pour en assurer l'intégrité.

En fonction des caractéristiques de l'appareil et pour en faciliter la manutention, l'emballage peut être palettisé.

FR

DE

ES

PT

RU

AR



AVERTISSEMENT

Lors de la réception de l'appareil, vérifier l'intégrité de tous les composants. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le revendeur de zone pour définir la procédure à adopter.

Avec l'appareil sont également fournies les instructions et la documentation récapitulée au chapitre "5 Pièces jointes" à la page 23.



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

UTILISATION DE L'APPAREIL

3.2 Transport et manutention

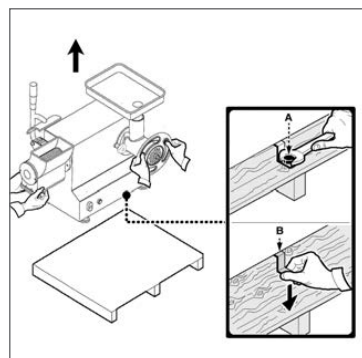
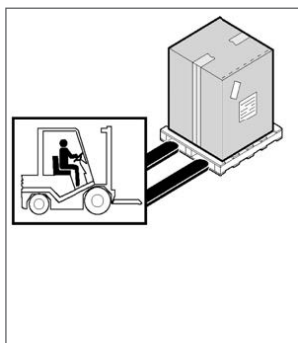


ATTENTION DANGER

- Le transport de l'appareil doit être effectué par un personnel professionnellement qualifié, en veillant à éviter tout dommage dû à des chocs ou des sollicitations causés par une modalité de levage non admise.
- Tout dommage à l'appareil causé pendant les phases de transport et manutention n'est pas couvert par la garantie.
- Les réparations et les remplacements de pièces endommagées incombent au Client et devront être effectués par un personnel agréé par le fabricant avec des pièces de rechange originales.
- La manutention du produit emballé doit être effectuée en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimension et le poids sont contenus, la manutention peut être effectuée manuellement, en cas contraire il faut utiliser un dispositif de levage d'une portée adéquate.
- Effectuer les opérations de levage manuel avec au moins deux personnes.

L'appareil est protégé par un emballage en carton et stabilisé avec du matériel antichoc pour assurer son intégrité.

- Manutentionner l'emballage en respectant les instructions.
- Ouvrir l'emballage et vérifier l'intégrité de tout les composants
- Dévisser les vis A et soulever la machine de la palette.
- Enlever les brides B.
- Effectuer le levage de la machine comme il est indiqué et la placer dans la zone destinée à l'installation.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL



IL EST INTERDIT DE

dispenser dans la nature et laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.

3.3 Première mise en marche



AVERTISSEMENTS

- La première mise en marche doit être effectuée par un personnel expert et agréé, qui doit préalablement vérifier que la ligne d'alimentation électrique soit conforme aux lois en vigueur en la matière, ainsi qu'aux normes et aux spécifications en vigueur du pays d'utilisation. Il faut par ailleurs contrôler la parfaite efficacité de la mise à terre de l'installation électrique et que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données reportées sur la plaque signalétique.
- Avant de mettre en marche l'appareil, vérifier que la zone choisie ait les caractéristiques indiquées au paragraphe *"2.2 Lieu de travail"* à la page 8.
- **Vérifier que le plan d'appui soit adéquat au poids et aux caractéristiques de l'appareil, qu'il soit stable, nivelé et que sa surface soit facile à nettoyer afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires.**
- La non observation de ces instructions expose l'utilisateur à des risques de panne de l'appareil et à des accidents dus à des contacts directs ou indirects.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

- Les dommages aux choses, animaux et personnes, causés par l'absence d'une prise de terre ne sont pas couverts par la garantie et les responsabilités retombent entièrement sur l'opérateur qui n'a pas contrôlé la présence de la mise à terre et d'un interrupteur de sécurité différentiel correctement installé et étalonné.
- Si un adaptateur est utilisé pour la prise électrique, il faut vérifier que ses caractéristiques électriques ne soient pas inférieures à celles de l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas des prises multiples.

UTILISATION DE L'APPAREIL

3.3.1 Nettoyage préliminaire

Avant d'utiliser l'appareil, effectuer un nettoyage et un assainissement préliminaire.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.

3.3.2 Branchement électrique



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique de la machine sur le réseau d'alimentation et le relatif test préliminaire doivent être effectués exclusivement par un installateur spécialisé possédant la formation et l'équipement adéquat.

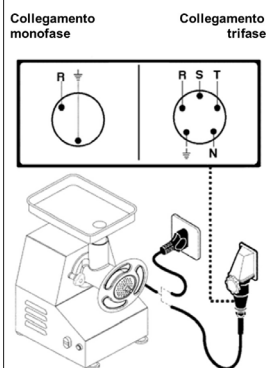
S'assurer de la parfaite efficacité de l'installation de mise à la terre de l'établissement.

Vérifier que la tension du secteur (Volt) et la fréquence (Hz) correspondent à celles de la machine (Voir la plaque signalétique et le schéma électrique). La machine est dotée d'un câble électrique auquel brancher une fiche multipolaire. La fiche est à brancher à un interrupteur mural doté d'un différentiel.

Branchement triphasé

Démarrer la machine pendant quelques instants et vérifier que la rotation de l'ustensile est correcte.

Si la rotation n'est pas correcte, couper la tension et inverser deux des trois phases de la fiche.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

3.4 Utilisation

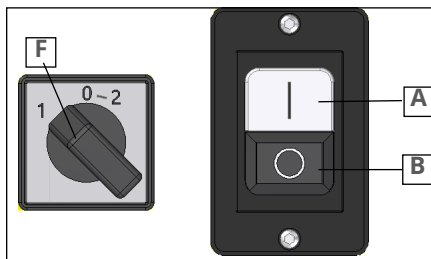
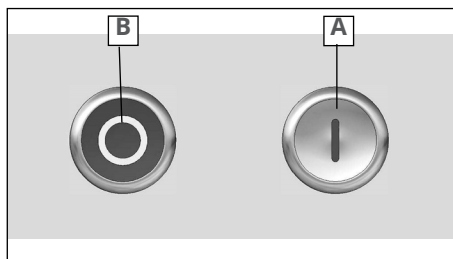
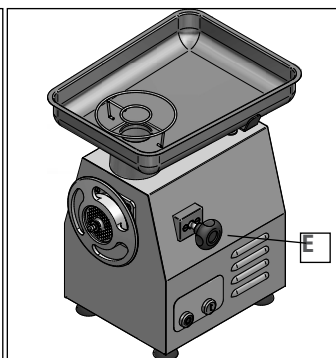
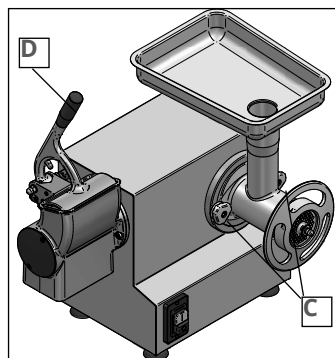
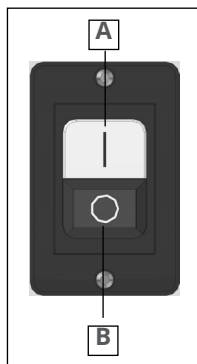


ATTENTION DANGER

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas fumer ni utiliser d'appareils à flamme libre près de la zone d'installation et utilisation de l'appareil.

3.4.1 Description des commandes

- **A - Bouton de démarrage « I »** appuyer sur le bouton pour démarrer la machine. Le démarrage est activé uniquement avec le levier de la râpe abaissé dans la version combinée.
- **B - Bouton d'arrêt « O »** appuyer sur le bouton pour arrêter la machine.
- **C - Boutons de verrouillage du corps du hachoir à viande** visser les boutons pour verrouiller le corps du hachoir à viande, ou les dévisser pour déverrouiller le corps
- **D - Levier de râpe** appuyer sur le levier vers le bas pour râper le produit à travailler.
- **E - Bouton de verrouillage du corps du hachoir à viande** visser le bouton pour verrouiller le corps du hachoir à viande, ou le dévisser pour déverrouiller le corps.
- **F - Le sélecteur** sert à changer le mode de fonctionnement de l'appareil



UTILISATION DE L'APPAREIL

3.4.2 Utilisation de la râpe



AVERTISSEMENT

Si l'appareil en est à sa première utilisation, avant de le mettre en marche, retirer la pellicule de protection de revêtement et le nettoyer soigneusement pour éliminer toute trace de matériau de fabrication.

- Dans les modèles combinés râpe/hache-viande démonter les groupes hachoir avant d'utiliser la râpe.
- Soulever le levier râpe et introduire le produit à l'intérieur de l'ouverture râpe
- Abaisser le levier râpe et appuyer sur le bouton de mise en route "I".
- Appuyer progressivement sur le levier jusqu'à ce que le produit soit épuisé.
- Au terme du traitement soulever le levier et introduire un autre produit dans l'ouverture râpe; abaisser de nouveau le levier et actionner le bouton de mise en route "I" (la mise en route a lieu uniquement si le levier râpe est abaissé).
- Pour arrêter la machine appuyer sur le bouton d'arrêt "O" ou soulever le levier râpe.
- A la fin du cycle nettoyer le rouleau en râpant un morceau de pain dur ou bien avec le pinceau conçu à cet effet.

3.4.3 Utilisation du hache-viande



AVERTISSEMENT

Si l'appareil en est à sa première utilisation, avant de le mettre en marche, retirer la pellicule de protection de revêtement et le nettoyer soigneusement pour éliminer toute trace de matériau de fabrication.

- Dans les modèles combinés râpe/hache-viande abaisser le levier râpe.
- Serrer les poignées de blocage corps hache-viande
- Serrer légèrement, sans le bloquer, le volant présent sur l'ouverture de sortie du hache-viande
- Mettre en route la machine en appuyant sur le bouton de start "I" (dans les modèles combinés la mise en route se fait uniquement si le levier râpe est abaissé).
- Introduire le produit à l'intérieur de l'ouverture supérieure du hache-viande et comprimer ce dernier avec le poussoir en dotation.
- Au terme du traitement appuyer sur le bouton d'arrêt "O".
- A la fin du cycle de traitement démonter le groupe hachoir et le laver avec des détergents adéquats (pas agressif) dans l'eau chaude et sécher correctement. Ne lavez pas l'unité de broyage au lave-vaisselle, à l'exception de l'acier inoxydable.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

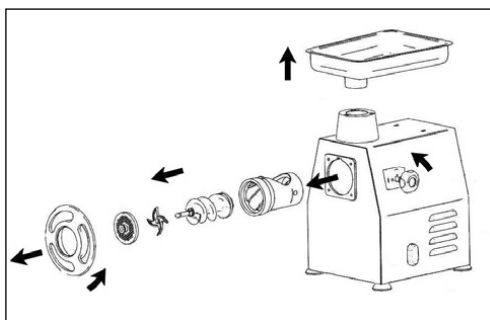
UTILISATION DE L'APPAREIL

3.4.4 Utilisation du hachoir à viande avec inversion de marche

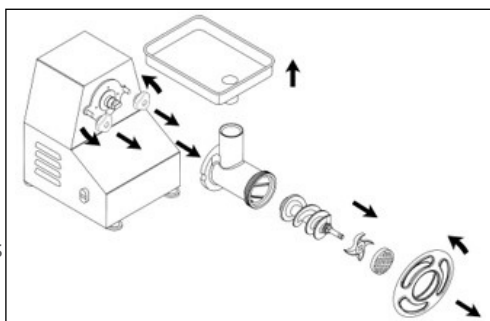
- Dans les modèles combinés râpe/hache-viande abaisser le levier râpe.
- Serrer les poignées de blocage corps hache-viande
- Serrer légèrement, sans le bloquer, le volant présent sur l'ouverture de sortie du hache-viande
- Mettre en route la machine en appuyant sur le bouton de start "I" (dans les modèles combinés la mise en route se fait uniquement si le levier râpe est abaissé).
- Tournez le sélecteur sur la position 1 pour démarrer la machine.
- Introduire le produit à l'intérieur de l'ouverture supérieure du hache-viande et comprimer ce dernier avec le poussoir en dotation.
- Tournez le sélecteur sur la position 0 pour arrêter la machine.
- Tournez le sélecteur sur la position 2 pour inverser le sens de rotation de la machine.
- Au terme du traitement appuyer sur le bouton d'arrêt "O".
- A la fin du cycle de traitement démonter le groupe hachoir et le laver avec des détergents adéquats (pas agressif) dans l'eau chaude et sécher correctement. Ne lavez pas l'unité de broyage au lave-vaisselle, à l'exception de l'acier inoxydable.

3.5 Démontage du groupe hachage

- Extraire la trémie de l'ouverture supérieure
- Tourner en sens anti-horaire le volant
- Extraire en succession:
 - la grille percée
 - le couteau
 - la vis spirale transporteuse
- Desserrer la poignée de blocage corps hache- viande et extraire alors le corps hache-viande.
- Effectuer les opérations inverses pour remonter le groupe hachoir.



- Extraire la trémie de l'ouverture supérieure
- Tourner en sens anti-horaire le volant
- Extraire en succession:
 - la grille percée
 - le couteau
 - la vis spirale transporteuse
- Desserrer les poignées de blocage corps hache- viande et extraire alors le corps hache-viande.
- Effectuer les opérations inverses pour remonter le groupe hachoir.



NETTOYAGE DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Avant chaque cycle de traitement vérifier que les parties démontables soient correctement serrées sur la machine

3.6 Conseils d'utilisation

Le groupe hachage complètement amovible (uniquement mod.AB22/ATE-TR22/TSE-TR32/TNE-TR22/CE-TR12/CE) permet de placer ce dernier dans des réfrigérateurs et similaires, même avec des résidus de produit à l'intérieur. Cette caractéristique de la machine permet d'utiliser le hachoir à viande à différents moments de la journée sans avoir à laver et nettoyer les différents composants après l'utilisation, comme le prescrivent les normes d'hygiène en vigueur.

4 Nettoyage de l'appareil



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

- Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées par un personnel qualifié, après avoir consulté le présent manuel et avoir été formé sur le fonctionnement de la machine.
- Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.
- Ne pas laver l'appareil avec un dispositif de nettoyage à pression, pulvérisation ou immersion.
- Ne pas utiliser d'ustensiles à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges, d'éponges abrasives ou d'ustensiles qui ont précédemment nettoyé des métaux ou des alliages métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé l'appareil de tout aliment.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- La fréquence des interventions de nettoyage est déterminée par le lieu d'utilisation de l'appareil et par le type de produit alimentaire travaillé.

4.1 Nettoyage en fin d'utilisation

À la fin de chaque utilisation, l'appareil doit être opportunément nettoyé en veillant à bien désincruster et nettoyer les surfaces de tout résidu alimentaire.

Démonter le groupe hachage et le laver avec des détergents adéquats à l'eau chaude. Ne pas laver le groupe de hachage au lave-vaisselle, sauf s'il est en acier inox.

4.2 Longues périodes d'inactivité

Au cas où serait prévue une longue période d'inutilisation de l'appareil :

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique
- effectuer un nettoyage général de l'appareil
- recouvrir soigneusement l'appareil avec une housse pour le protéger contre la poussière et la saleté.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

4.3 Entretien programmé

Un entretien régulier est essentiel pour maintenir inaltérées dans le temps les prestations de l'appareil et en garantir un fonctionnement sûr.

4.3.1 Tableau des entretiens programmés

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de la zone de travail	Contrôle visuel	Quotidien	- Suivre les instructions sur le nettoyage de l'appareil et de la zone de travail
Nettoyage de la machine	Contrôle visuel	Quotidien	
Contrôle des dispositifs de sécurité	Contrôle visuel	Quotidien, pré-opérati-onnel	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections
	Contrôle fon-ctionnel	Quotidien, pré-opérati-onnel	- Effectuer un essai fonctionnel des dispositifs de sécurité, de l'interverrouillage et des éléments de démarrage et arrêt de l'appareil

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils seraient illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant



ATTENTION DANGER

En cas de dysfonctionnement, endommagement ou absence d'intervention des dispositifs de sécurité, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation, ne pas l'utiliser et contacter obligatoirement le fabricant.

4.4 Entretien extraordinaire



ATTENTION DANGER

- Les interventions d'entretien extraordinaire nécessitent de compétences spécifiques et doivent obligatoirement être effectuées par le fabricant, qui décline toute responsabilité en cas contraire.
- Toute intervention nécessitant du démontage de parties mécaniques, de dispositifs de protection, de dispositifs de sécurité, ou bien de l'accès à l'installation électrique et aux cartes électroniques doit être exclusivement effectuée par le fabricant.

4.5 Anomalies de fonctionnement possibles

Cette section contient quelques solutions pour les problèmes pouvant surgir pendant l'utilisation de l'appareil.



ATTENTION DANGER

Il est important de n'intervenir qu'après avoir lu dans le détail le présent manuel.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ANOMALIE	Cause	Solution possible
La machine ne démarre pas	Interrupteur général déclenché.	- Connecter l' interrupteur général sur "I"
	Manque de tension sur la ligne d' alimentation	- Contacter le Service d' Assistance de votre Revendeur
Choc violent	Chute accidentelle	- Contrôler l'état des protections (absence de fissures ou déformations dues à la chute). Si les protections sont endommagées, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité. Si les dispositifs de sécurité sont endommagés ou ne fonctionnent pas, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier l'absence de bruits et d'anomalies. En cas de bruit anormal, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant



AVERTISSEMENT

Si suite à ces possibles solutions proposées l'appareil ne démarre toujours pas, contacter le fabricant.

4.6 Élimination

Tout comme pour les opérations de mise en service et d'entretien, à la fin de la vie de l'appareil, les opérations d'élimination doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Ce produit est composé de différents types de matériaux : certains peuvent être recyclés, d'autres doivent être éliminés. S'informer sur les systèmes de recyclage ou élimination prévus par les réglementations en vigueur sur le territoire d'utilisation pour cette catégorie de produit.



ATTENTION DANGER

- Certaines parties du produit peuvent contenir des substances polluantes ou dangereuses qui, si dispersées dans la nature, pourraient provoquer des effets nuisibles sur l'environnement et sur la santé humaine.
- Les réglementations en vigueur au niveau local peuvent prévoir de lourdes sanctions en cas d'élimination abusive de ce produit.

PIÈCES JOINTES



AVERTISSEMENT

Comme indiqué par le symbole ci-contre, il est interdit de jeter ce produit dans les déchets ménagers. Effectuer par conséquent une « collecte sélective » pour l'élimination, selon les méthodes prévues par les réglementations en vigueur sur le territoire, ou bien amener le produit auprès du revendeur lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent.



5 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec l'appareil :

- Instructions pour l'utilisation et l'entretien
- Déclarations de conformité
- Tout autre document pour l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

BEDEUTUNG DER SYMBOLE

Bedeutung der Warn- und Gefahrensymbole in der Anleitung

In der Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet, die jeweils eine bestimmte Bedeutung haben.



WARNUNG

Kennzeichnet besonders wichtige und heikle Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung Schäden am Gerät und/oder an den darin verwendeten Materialien verursachen können.



VORSICHT: GEFAHR

Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen allgemeinen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen elektrischen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



ES IST VERBOTEN,

Kennzeichnet Vorgänge, die NICHT ausgeführt werden DÜRFEN.

Konformität

Das Gerät entspricht den für sein ordnungsgemäßes Inverkehrbringen erforderlichen Richtlinien. Der vollständige Text der Konformitätserklärungen ist in den dem Gerät beigelegten Unterlagen enthalten

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis

1	SICHERHEIT	4
1.1	Wichtige Sicherheitsinformationen	4
1.1.1	Allgemeine Hinweise	4
1.1.2	Verbote	6
1.2	Am Gerät befindliche Symbole	7
2	Vorstellung des Geräts	8
2.1	Kennzeichnung	8
2.2	Arbeitsumgebung	8
2.3	Technische Daten und Abmessungen	9
2.4	Beschreibung	10
2.4.1	Hauptkomponenten	11
2.5	Sicherheitsvorrichtungen	11
3	Verwendung des Geräts	12
3.1	Lieferung des Produkts	12
3.2	Transport und Handhabung	13
3.3	Erstinbetriebnahme	14
3.3.1	Vorreinigung	15
3.3.2	Anschluss an das Stromnetz	15
3.4	Bedienung	16
3.4.1	Beschreibung der Befehle	16
3.4.2	Verwendung der Reibe	17
3.4.3	Bedienung des Fleischwolfes	17
3.4.4	Verwendung Fleischwolf mit Rückwärtsgang	18
3.5	Demontage der Schleifeinheit	18
3.6	Verwendungshinweise	19
4	Reinigung des Geräts	19
4.1	Reinigung nach der Verarbeitung	20
4.2	Längere Inaktivität	20
4.3	Regelmäßige Wartung	20
4.3.1	Wartungsplan für die regelmäßige Wartung	20
4.4	Außerordentliche Wartung	21
4.5	Mögliche Funktionsstörungen	21
4.6	Entsorgung	22
5	Anlagen	23

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SICHERHEIT

1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen

1.1.1 Allgemeine Hinweise



WARNUNG

- Diese Anleitung ist Eigentum des Geräteherstellers und darf nicht vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden. Alle Rechte sind vorbehalten. Sie ist ein integraler Bestandteil des Produkts; stellen Sie sicher, dass sie immer dem Gerät beigelegt wird, auch wenn das Gerät verkauft/an einen anderen Eigentümer übergeben wird, damit sie vom Benutzer oder von dem zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierten Personal eingesehen werden kann. Fotos und Zeichnungen dienen nur zur Veranschaulichung; der Hersteller kann im Rahmen der ständigen Entwicklung und Aktualisierung des Produkts Änderungen ohne vorherige Ankündigung vornehmen.
- **Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.**
- Das Produkt wird in einem einzigen Verpackungstück geliefert; überprüfen Sie die Unversehrtheit der Lieferung und wenden Sie sich an den örtlichen Verkaufshändler, falls das Gerät nicht der Bestellung entspricht.
- Melden Sie allfällige Schäden an der Verpackung des Geräts unverzüglich dem Spediteur und dem Lieferanten des Produkts.
- Dieses Gerät ist nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln und den industriellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung an Orten bestimmt, die Gewittern und Unwettern ausgesetzt sind.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, stabile und ebene Unterlage, die leicht gereinigt und desinfiziert werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden.

SICHERHEIT

- Bei Fragen zum Zustand und/oder zur Funktion des Geräts und der dazugehörigen Teile wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Verkaufshändler, um weitere Informationen zu erhalten.
- Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts müssen die folgenden Voraussetzungen gegeben sein:
 - *Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.*
 - *Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (gemessen bei 40°C) und 90% (gemessen bei 20°C).*
- Bewahren Sie unbenutzte Werkzeuge abgedeckt und außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen auf.
- Halten Sie immer den Sicherheitsabstand zu den beweglichen Teilen ein.
- Melden Sie nach der Inbetriebnahme des Geräts allfällig festgestellten Störungen oder Fehlfunktionen dem Lieferanten des Produkts.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Beleuchtung des Arbeitsraums. Eine ausreichende Beleuchtung ist wichtig, um geeignete und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit von Netzkabel, Stecker und Steckdose. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller oder den örtlichen Verkaufshändler oder durch das zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierte Personal ersetzt werden.
- Nachdem das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wurde, müssen mindestens die folgenden Vorgänge ausgeführt werden:
 - Stellen Sie den Hauptschalter des Geräts auf „OFF“.
 - Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Wenn der Stecker nicht leicht zugänglich ist, sollte der Omnipolarschalter der Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, getrennt werden.
 - vollständig entleeren und Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile oder vom Hersteller zugelassene Ersatzteile, um allfällige Schäden am Produkt zu vermeiden.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICHERHEIT

- Sollte eine qualifizierte Person eine Störung feststellen oder vermuten, die die sichere Verwendung des Geräts gefährden kann, so muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden und kann erst und ausschließlich nach der Reparatur wieder verwendet werden.

1.1.2 Verbote



ES IST VERBOTEN,

- Es ist VERBOTEN, Änderungen und/oder Reparaturversuche am Produkt vorzunehmen. Die Vornahme von Änderungen bewirkt die Ungültigkeit der Konformitätserklärung des Geräts. Für Schäden durch unsachgemäße Verwendung haftet allein der Benutzer. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Es ist VERBOTEN, die Lüftungsöffnungen des Geräts zu verdecken.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit nassen oder feuchten Körperteilen und/oder bloßen Füßen zu berühren. Wenn beim Berühren von Metallteilen des Geräts ein Leckstrom feststellbar ist, schalten Sie den Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.
- Es ist Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis VERBOTEN, das Gerät zu bedienen, es sei denn, sie werden von qualifiziertem Personal unterstützt, das für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Es ist Kindern VERBOTEN, mit dem Gerät zu spielen.
- Es ist VERBOTEN, das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.
- Es ist VERBOTEN, im Gerät festsitzendes Material zu entfernen oder Fremdmaterial in den Arbeitszyklus einzubringen, wenn das Gerät in Betrieb ist.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICHERHEIT

- Es ist **VERBOTEN**, das Gerät mit beschädigten elektrischen Anschlüssen zu verwenden. Dies könnte zu einem gefährlichen Kurzschluss führen.
- Es ist **VERBOTEN**, das Gerät mit nicht korrekt angebrachten oder nicht einwandfrei funktionierenden Schutzvorrichtungen zu bedienen.
- Es ist **VERBOTEN**, Gegenstände auf das Gerät zu stellen, weder während der Verwendung noch wenn das Gerät stillsteht.
- Es ist **VERBOTEN**, das Gerät unsachgemäß zu verwenden.
- Es ist **VERBOTEN**, vor und während der Arbeitsschicht Alkohol oder Medikamente einzunehmen, die Müdigkeit und/oder Schläfrigkeit hervorrufen können.
- Es ist **VERBOTEN**, das Gerät während des Betriebs mit Gewalt zu bedienen. Bedienen Sie das Gerät immer unter Bedingungen, die für die auszuführenden Arbeiten geeignet sind.
- Es ist **VERBOTEN**, Sicherheitsschilder oder -hinweise am Gerät zu entfernen oder zu beschädigen.
- Es ist **VERBOTEN**, an den elektrischen Kabeln zu ziehen, die aus dem Gerät herauskommen, sie zu trennen oder zu verdrehen, auch wenn das Gerät vom Stromversorgungsnetz getrennt ist.

1.2 Am Gerät befindliche Symbole

Am Gerät sind in den Bereichen, in denen RESTRIKTIKEN bestehen, Sicherheitspiktogramme angebracht, die auf die bestehende Gefahr hinweisen.

Die Piktogramme und deren Bedeutung sind nachfolgend aufgeführt.



Gefahr durch Stromschlag: Weist darauf hin, dass die allgemeine Stromversorgung unterbrochen (oder der Stecker aus der Steckdose gezogen) werden muss, bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden.



Verpflichtung, das Benutzerhandbuch zu Rate zu ziehen: es ist zwingend erforderlich, die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch zu lesen, ehe das Produkt verwendet wird.



Scharfer Gegenstand: zeigt an, dass bei scharfen Gegenständen Vorsicht geboten ist.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

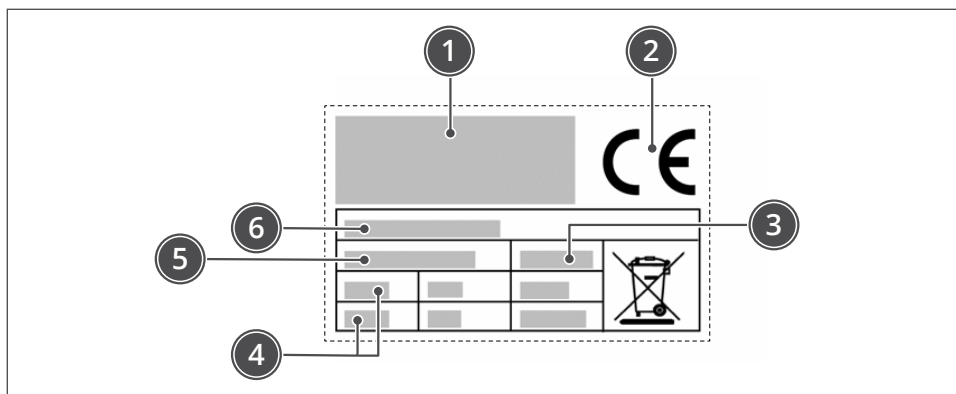
AR

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2 Vorstellung des Geräts

2.1 Kennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Kennzeichnungsschild versehen, auf dem die Daten des Produkts angegeben sind. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem Kennzeichnungsschild versehen, andernfalls informieren Sie sofort den Hersteller und/oder Händler. Geräte ohne Kennzeichnungsschild dürfen nicht verwendet werden, da dies zum Verlust der Haftung des Herstellers führt.



- 1 Kennzeichnung des Herstellers
- 2 CE-Konformitätskennzeichnung
- 3 Baujahr
- 4 Technische Daten
- 5 Seriennummer
- 6 Gerätemodell



WARNUNG

Produkte ohne Kennzeichnungsschild gelten als anonym und potenziell gefährlich.

2.2 Arbeitsumgebung

Das Gerät kann in Räumen mit den folgenden Umgebungsbedingungen betrieben werden:

- Umgebungstemperatur: von +4°C bis + 40°C
- Luftfeuchtigkeit: max. 90%
- Beleuchtung: der Raum muss ausreichend beleuchtet sein (nehmen Sie Bezug auf die einschlägigen technischen Normen des Verwendungslandes)
- Einsatzhöhe: maximal 2000 m.ü.d.M. (für die Verwendung über dieser Höhe fragen Sie den Hersteller).

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.3 Technische Daten und Abmessungen

Beschreibung	32TNE	32RSE	22RGE	22RSE	M/E
Leistung	1,6 (2,2)		1,1 (1,5)		kW (HP)
Stromversorgung	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz				
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz				
Abmessungen Gerät	520x320x550	490x340x530	410x310x490	410x310x520	mm
Stundenleistung de Hackfleischmaschine	300-500	250-350	200-300	150-250	kg/h
Stundenleistung des Reibeisens	/	/	/	/	kg/h
Nettogewicht	41	41	32	32	kg (1 Ph)
	39	38	32	32	kg (3 Ph)
Geräuschpegel	< 70 dB (A)				
Installationsart	Aufstellung auf Arbeitsfläche				

Beschreibung	22TSE	22CE	22ATE	12CE	12B	M/E
Leistung	1,1 (1,5)			0,75 (1)	0,75 (1)	kW (HP)
Stromversorgung	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				220-240 V 1 Ph 50/60 Hz	
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz					
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz					
Abmessungen Gerät	420x300x520	470x270x450	560x430x480/650	440x270x450	400X250X500	mm
Stundenleistung de Hackfleischmaschine	150-250	150-250	150-250	100-160	100-160	kg/h
Stundenleistung des Reibeisens	/	/	40	/	/	kg/h
Nettogewicht	31	26	38	22	21	kg (1 Ph)
	31	26	38	22	/	kg (3 Ph)
Geräuschpegel	< 70 dB (A)					
Installationsart	Aufstellung auf Arbeitsfläche					

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.4 Beschreibung

Kombigerät Fleischwolf-Reibe ECO

Bei der Kombination Fleischwolf-Reibe handelt es sich um eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Fleisch und Käse verarbeitet werden. In den Fleischwolf können verschiedene Lochscheiben eingesetzt werden, was die Herstellung unterschiedlicher Hackfleischtypen ermöglicht. Die Reibe ist in der Lage, Produkte zu verarbeiten wie: abgelagerten Käse, Kekse, trockenes Brot, Trockenobst usw.

Die Produktpalette besteht aus 1 Modell:

AB22/ATE (Mod. 22 Version mit komplett herausnehmbarem Fleischwolf)

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt

Fleischwolf ECO

Der Fleischwolf ist eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Fleisch verarbeitet wird. In den Fleischwolf können verschiedene Lochscheiben eingesetzt werden, was die Herstellung unterschiedlicher Hackfleischtypen ermöglicht

Die Produktpalette besteht aus 8 verschiedenen Modellen:

TR22/RSE (Mod.22 Version mit nicht herausnehmbarem Fleischwolf)

TR22/RGE (Mod.22 Version mit nicht herausnehmbarem Fleischwolf)

TR32/RSE (Mod.32 Version mit nicht herausnehmbarem Fleischwolf)

TR22/TSE (Mod.22 Version mit komplett herausnehmbarem Fleischwolf)

TR32/TNE (Mod.32 Version mit komplett herausnehmbarem Fleischwolf)

TR22/CE (Mod.22 Version mit komplett herausnehmbarem Fleischwolf)

TR12/CE (Mod.12 Version mit komplett herausnehmbarem Fleischwolf)

TR12/B (Mod.12 Version mit nicht herausnehmbarem Fleischwolf)

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt

Es handelt sich um ein professionelles Gerät, das an gewerblichen Standorten (Bistros, Pizzerien, Restaurants usw.) eingesetzt wird. Seine Verwendung bedarf keiner besonderen Ausbildung; fachspezifische Fähigkeiten und Kenntnisse im Bereich der Gastronomie sind hierfür jedenfalls erforderlich.



WARNUNG

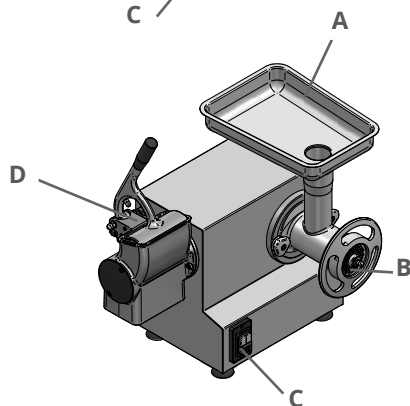
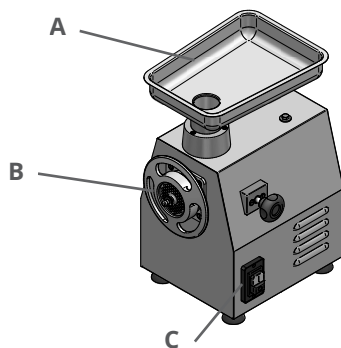
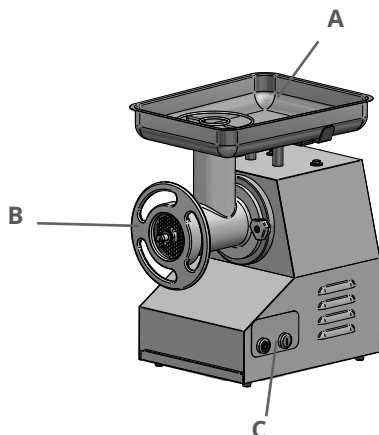
Jede andere als die vom Hersteller angegebene Verwendung gilt als UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG.

Das Gerät wurde unter Verwendung ausgewählter Materialien und geeigneter Konstruktionstechniken hergestellt, um maximale Hygiene und Oxidationsbeständigkeit sowie um erhebliche Energieeinsparungen und Betriebssicherheit zu gewährleisten. Alle Komponenten des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus geeigneten Materialien gefertigt.

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.4.1 Hauptkomponenten

- 1 A - Trichter
- 2 B - Handrad
- 3 C - Schalttafel
- 4 D - Reiben-Hebel

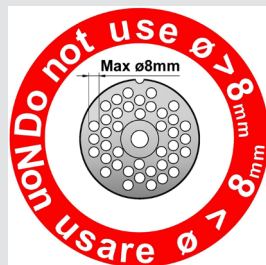


2.5 Sicherheitsvorrichtungen



ACHTUNG GEFAHR

Es ist strengstens verboten, Scheiben mit Löchern mit einem größeren Durchmesser als 8 mm und Scheiben mit einer Gesamtdicke von weniger als 5 mm zu verwenden. Wir empfehlen, die Scheibe auszuwechseln, wenn der Verschleiß eine Scheibendicke von weniger als 5 mm verursacht. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Sachen oder Personen, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Anweisungen verursacht werden.



IT

EN

FR

DE

ES

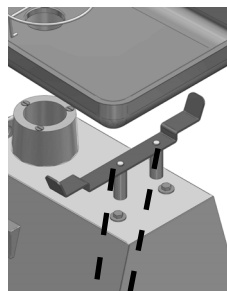
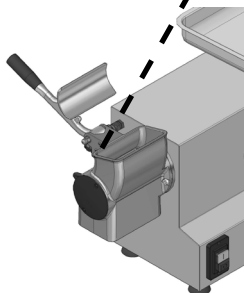
PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

Mikroschalter: schaltet die Maschine ab, wenn der Käseibenhebel hochgestellt wird. Beim anschließenden Schließen des Hebels starten Sie die Maschine durch Drücken des Tasters I (nur mod. AB22ATE)



Mikroschalter: schaltet die Maschine ab, wenn der Trichter vom Einführungsmund des Fleischwolfes ausgezogen wird. Nach Wiedereinführung des Trichters, die Maschine durch Drücken des Tasters I einschalten (nur 32TNE-22RGE)

IT

3 Verwendung des Geräts

EN

3.1 Lieferung des Produkts

Das Gerät wird in einem einzigen Verpackungstück geliefert, das durch eine Kartonverpackung geschützt und mit stoßfestem Material stabilisiert ist, um ihre Unversehrtheit zu gewährleisten.

Je nach der Beschaffenheit des Geräts und zur Erleichterung der Handhabung kann die Verpackung auf einer Palette befestigt werden.

FR

DE

ES

PT

RU

AR



WARNUNG

Überprüfen Sie nach Erhalt des Geräts die Unversehrtheit aller Komponenten. Sollten Teile beschädigt sein oder fehlen, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler, um das weitere Vorgehen zu besprechen.

Zusammen mit dem Gerät wird auch die in Kapitel *"5 Anlagen" auf Seite 23* genannte Anleitung und Dokumentation geliefert.



WARNUNG

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

VERWENDUNG DES GERÄTS

3.2 Transport und Handhabung

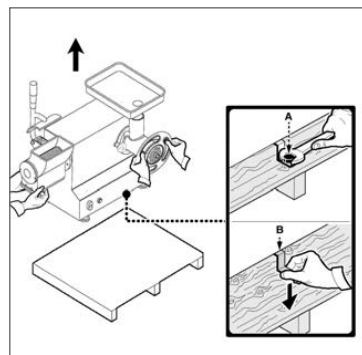
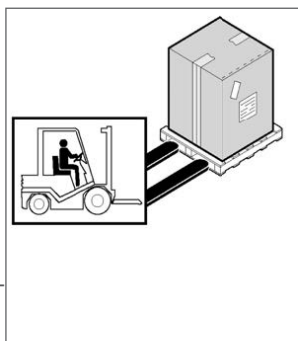


VORSICHT: GEFAHR

- Der Transport des Geräts muss immer von fachlich qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Beim Transport soll darauf geachtet werden, dass die Teile des Geräts nicht durch Stöße oder Belastungen aufgrund von unzulässigen Hebemethoden beschädigt werden.
- Schäden am Gerät, die während des Transports und der Handhabung entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Reparaturarbeiten oder der Austausch von beschädigten Teilen liegen in der Verantwortung des Kunden und dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Die Handhabung des verpackten Produkts muss entsprechend seiner Beschaffenheit (Gewicht, Abmessungen usw.) erfolgen. Wenn die Abmessungen und das Gewicht gering sind, kann die Handhabung manuell erfolgen; andernfalls muss eine Hebevorrichtung mit ausreichender Kapazität verwendet werden.
- Führen Sie manuelle Hebevorgänge unter Einsatz von mindestens zwei Personen aus.

Das Gerät wird durch eine Kartonverpackung geschützt und entsprechend mit stoßfestem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu garantieren.

- Die Verpackung gemäß den Anweisungen bewegen.
- Die Verpackung öffnen und alle Komponenten auf ihre Unversehrtheit überprüfen.
- Die Schrauben A abschrauben und die Maschine von der Palette heben.
- Die Bügel B entfernen
- Die Maschine den Anweisungen gemäß heben und in den für die Aufstellung vorgesehenen Bereich positionieren.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS



ES IST VERBOTEN,

das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.

3.3 Erstinbetriebnahme



WARNUNG

- Die Erstinbetriebnahme muss von erfahrenem und autorisiertem Personal durchgeführt werden. Das Personal muss zunächst sicherstellen, dass das Stromversorgungsnetz den geltenden einschlägigen Gesetzen, Normen und Spezifikationen des Verwendungslandes entspricht. Es muss außerdem sichergestellt werden, dass die elektrische Anlage einwandfrei geerdet ist und dass die Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild entsprechen.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass der gewählte Bereich die in Abschnitt *“2.2 Arbeitsumgebung” auf Seite 8* angegebenen Eigenschaften besitzt.
- **Stellen Sie sicher, dass die Unterlage für das Gewicht und die Beschaffenheit des Geräts geeignet ist, dass sie stabil und eben ist und dass ihre Oberfläche leicht gereinigt werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden.**
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen setzt den Benutzer dem Risiko eines Geräteausfalls und Unfällen durch direkten oder indirekten Kontakt aus.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

- Schäden an Sachen, Tieren und Personen durch das Fehlen eines Erdungsanschlusses werden nicht von der Garantie abgedeckt und die Verantwortung hierfür liegt ausschließlich beim Bediener, der es ausgelassen hat, sich über das Vorhandensein eines Erdungsanschlusses und eines fachgerecht installierten und kalibrierten Fehlerstromschutzschalters zu vergewissern.
- Wenn ein Adapter für den Netzstecker verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass dessen elektrische Eigenschaften nicht schlechter sind als die des Geräts.
- Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen.

VERWENDUNG DES GERÄTS

3.3.1 Vorreinigung

Führen Sie vor der Verwendung des Geräts eine Vorreinigung und Desinfektion durch.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.



WARNUNG

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.

3.3.2 Anschluss an das Stromnetz



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz und seine Vorprüfung dürfen nur von einem Fachinstallateur mit entsprechender Ausrüstung und Ausbildung durchgeführt werden.

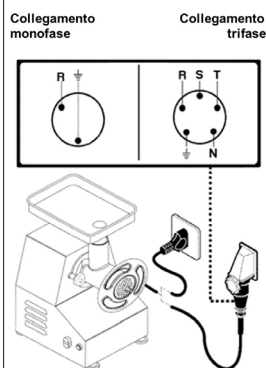
Die korrekte Funktionsfähigkeit der Erdungsanlage der Betriebsstätte überprüfen und kontrollieren

Es ist zu prüfen, ob die Netzspannung (Volt) und die Frequenz (Hz) mit denen der Maschine übereinstimmen (siehe Typenschild und Schaltplan). Die Maschine verfügt über ein Stromkabel, an das ein mehrpoliger Stecker angeschlossen werden kann. Der Stecker ist an einen Wandschalter anzuschließen, der mit einer Fehlerstromschutzeinrichtung ausgestattet ist.

Drehstromanschluss

Starten Sie die Maschine für einige Augenblicke und prüfen Sie, ob sich das Werkzeug richtig dreht.

Falls die Drehung nicht stimmt, die Spannung abschalten und zwei der drei Phasen im Stecker vertauschen.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

3.4 Bedienung

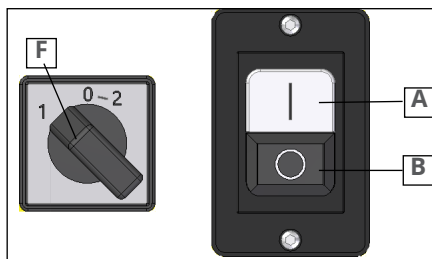
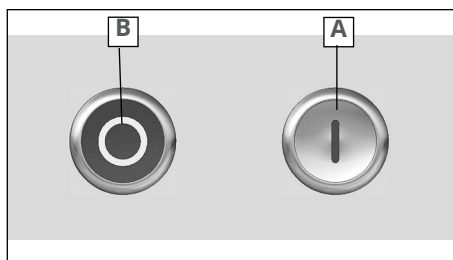
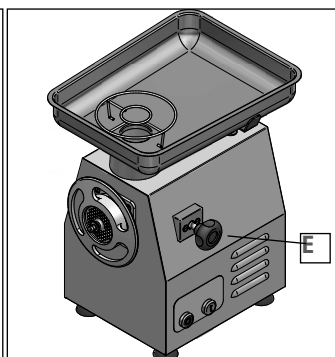
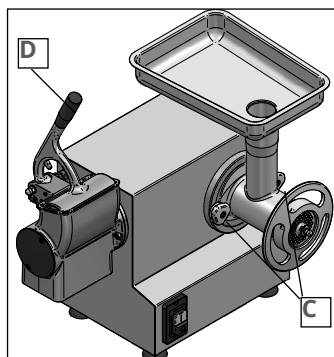
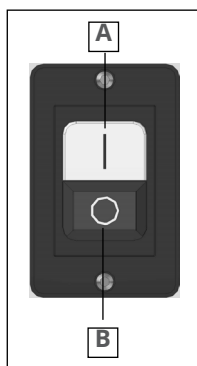


VORSICHT: GEFAHR

- Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerlauf.
- Rauchen Sie nicht und verwenden Sie keine Geräte mit offener Flamme in der Nähe des Aufstellungs- und Verwendungsort des Geräts.

3.4.1 Beschreibung der Befehle

- **A - Starttaste „I“** Die Taste drücken, um die Maschine zu starten. Die Inbetriebnahme ist nur möglich, wenn der Reibehebel in der gekoppelten Version abgesenkt ist.
- **B - Stopptaste „O“** Die Taste drücken, um die Maschine anzuhalten.
- **C - Verriegelungsknöpfe für das Gehäuse des Fleischwols** Die Knöpfe aufschrauben, um das Gehäuse des Fleischwols zu verriegeln, oder abschrauben, um das Gehäuse zu entriegeln
- **D - Reibehebel** Den Hebel nach unten drücken, um das zu verarbeitende Produkt zu reiben.
- **E - Verriegelungsknöpfe für das Gehäuse des Fleischwols** Den Knopf aufschrauben, um das Gehäuse des Fleischwols zu verriegeln, oder abschrauben, um das Gehäuse zu entriegeln.
- **F - Wahlschalter** serve zum Ändern der Betriebsart des Geräts



VERWENDUNG DES GERÄTS

3.4.2 Verwendung der Reibe



WARNUNG

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, ist vor der Betriebsaktivierung gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung zu entfernen und eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sodass eventuelle Konstruktionsmaterialrückstände beseitigt werden.

- Montieren Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe die Mahlgruppen vor dem Einsatz der Reibe ab.
- Stellen Sie den Reiben-Hebel hoch und geben Sie das Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung.
- Senken Sie den Reiben-Hebel und drücken Sie den Start-Taster "I".
- Drücken Sie den Hebel solange, bis das Produkt vollständig verarbeitet ist.
- Am Ende des Arbeitsgangs stellen Sie den Hebel hoch und geben weiteres Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung. Senken Sie den Hebel und betätigen Sie den Start-Taster "I" (Der Start erfolgt nur bei gesenktem Reiben-Hebel).
- Zum Abschalten der Maschine drücken Sie den Stopp-Taster "O" oder stellen den Reibenhebel hoch.
- Am Ende des Arbeitszyklus reinigen Sie die Walze, indem Sie ein Stücke harten Brotes reiben oder verwenden Sie den dazu vorgesehenen Pinsel.

3.4.3 Bedienung des Fleischwolfes



WARNUNG

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, ist vor der Betriebsaktivierung gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung zu entfernen und eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sodass eventuelle Konstruktionsmaterialrückstände beseitigt werden.

- Senken Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe den Reiben-Hebel.
- Die Knöpfe der Mahlsatzblockierung anziehen.
- Ziehen Sie, ohne dieses vollständig zu blockieren, das Handrad auf der Fleischwolf-Austrittsöffnung leicht an.
- Drücken Sie den Taster "I" zum Starten der Maschine. (Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet).
- Geben Sie das Produkt in die obere Einfüllöffnung des Fleischwolfes und drücken Sie dieses unter Verwendung des mitgelieferten Stößels zusammen
- Am Ende des Arbeitsganges drücken Sie die Stopp-Taste "O".
- Am Ende des Arbeitszyklus bauen Sie die Mahlgruppe aus und waschen diese mit geeigneten Spülmitteln (nicht aggressiv) in warmem Wasser und richting zu trocknen. Waschen Sie die Schleifeinheit nicht in der Spülmaschine, ausgenommen die aus rostfreiem Stahl

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

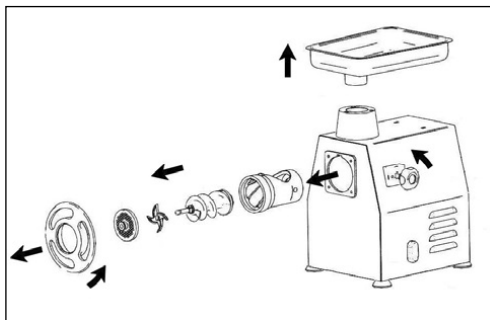
VERWENDUNG DES GERÄTS

3.4.4 Verwendung Fleischwolf mit Rückwärtsgang

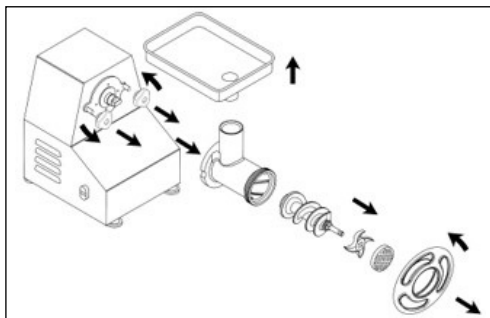
- Senken Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe den Reiben-Hebel.
- Die Knöpfe der Mahlsatzblockierung anziehen .
- Ziehen Sie, ohne dieses vollständig zu blockieren, das Handrad auf der Fleischwolf-Austrittsöffnung leicht an.
- Drücken Sie den Taster "I" zum Starten der Maschine. (Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet).
- Drehen Sie den Schalter auf Position 1, um die Maschine zu starten.
- Geben Sie das Produkt in die obere Einfüllöffnung des Fleischwolfes und drücken Sie dieses unter Verwendung des mitgelieferten Stößels zusammen
- Drehen Sie den Schalter auf 0, um die Maschine zu stoppen.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf Position 2, um die Drehrichtung der Maschine umzukehren.
- Am Ende des Arbeitsganges drücken Sie die Stopp-Taste "O".
- Am Ende des Arbeitszyklus bauen Sie die Mahlgruppe aus und waschen diese mit geeigneten Spülmitteln (nicht aggressiv) in warmem Wasser und richting zu trocknen. Waschen Sie die Schleifeinheit nicht in der Spülmaschine, ausgenommen die aus rostfreiem Stahl

3.5 Demontage der Schleifeinheit

- Ziehen Sie den Trichter von der oberen Einfüllöffnung ab
- Drehen Sie das Handrad im Gegenuhrzeigersinn.
- Ziehen Sie nacheinander heraus:
 - Lochscheibe
 - Messer
 - Förderschnecke
- Den Blockierungsknopf abschrauben und den Mahlsatz herausziehen.
- Zum Wiedereinbau der Mahlgruppe führen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



- Ziehen Sie den Trichter von der oberen Einfüllöffnung ab
- Drehen Sie das Handrad im Gegenuhrzeigersinn.
- Ziehen Sie nacheinander heraus:
 - Lochscheibe
 - Messer
 - Förderschnecke
- Den Blockierungsknopf abschrauben und den Mahlsatz herausziehen.
- Zum Wiedereinbau der Mahlgruppe führen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



REINIGUNG DES GERÄTS



WARNUNG

Vor jedem Arbeitszyklus ist sicherzustellen, dass alle abnehmbaren Teile fest mit der Maschine verbunden sind

3.6 Verwendungshinweise

Das komplett herausnehmbare Mahlwerk (nur Mod.AB22/ATE-TR22/TSE-TR32/TNE-TR22/CE-TR12/CE) ermöglicht den Einsatz in Kühlschränken und ähnlichem, sogar mit Produktrückständen darin. Diese Eigenschaft der Maschine ermöglicht es, den Fleischwolf zu unterschiedlichen Tageszeiten zu verwenden, ohne die verschiedenen Komponenten nach dem Gebrauch waschen und reinigen zu müssen, wie es den geltenden Hygienevorschriften entspricht.

4 Reinigung des Geräts



VORSICHT: GEFahr DURCH STROM

Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.



WARNUNG

- Alle Reinigungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal nach Lesen dieser Anleitung und Einweisung in die Bedienung des Geräts durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit einem Druck-, Sprüh- oder Tauchreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Schwämme, Scheuerschwämme oder Werkzeuge, mit denen zuvor Metalle oder Metalllegierungen gereinigt wurden.
- Führen Sie die Reinigung erst durch, nachdem das Gerät vollständig von Lebensmitteln entleert wurde.
- Die Häufigkeit der Reinigung richtet sich nach der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird, und nach der Art der zu verarbeitenden Lebensmittel.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

REINIGUNG DES GERÄTS

4.1 Reinigung nach der Verarbeitung

Nach jeder Verarbeitung müssen das Gerät fachgerecht gereinigt und Lebensmittelreste von dessen Oberflächen abgeschrubbt und gereinigt werden.

Das Mahlwerk demontieren und mit geeignetem Reinigungsmittel in heißem Wasser waschen. Das Mahlwerk nicht in der Geschirrspülmaschine waschen, ausgenommen die Edelstahl-Einheit.

4.2 Längere Inaktivität

Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie beabsichtigen, das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht zu verwenden:

- trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
- führen Sie eine allgemeine Reinigung des Geräts durch
- decken Sie das Gerät mit einem Tuch ab, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Stellen Sie vor jeder Wartungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

4.3 Regelmäßige Wartung

Eine regelmäßige Wartung ist unerlässlich, um die Leistung des Geräts auf Dauer zu erhalten und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

4.3.1 Wartungsplan für die regelmäßige Wartung

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Überprüfung des Arbeitsbereichs	Sichtprüfung	Täglich	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung des Geräts und des Arbeitsbereichs.
Reinigung des Geräts	Sichtprüfung	Täglich	
Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen	Sichtprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheits- und Schutzvorrichtungen zu überprüfen.
	Funktionssprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Funktionsprüfung der Sicherheitsvorrichtungen, der Verriegelung und der Elemente zum Starten und Stoppen des Geräts durch.

REINIGUNG DES GERÄTS

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Überprüfung der Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme	Sichtprüfung	Wöchentlich	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme zu überprüfen. Wenn sie unleserlich oder abgetrennt sind, fordern Sie beim Hersteller eine Kopie an.



VORSICHT: GEFAHR

Bei Fehlfunktion, Beschädigung oder Ausfall von Sicherheitsvorrichtungen muss das Gerät sofort von der Stromversorgung getrennt werden. Verwenden Sie in einem solchen Fall das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Hersteller.

4.4 Außerordentliche Wartung



VORSICHT: GEFAHR

- Außergewöhnliche Wartungsarbeiten erfordern spezifische Fachkompetenzen und müssen vom Hersteller durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt im Falle der Nichteinhaltung dieser Anweisung jede Haftung ab.
- Alle Arbeiten, die den Ausbau von mechanischen Teilen, Schutzvorrichtungen, Sicherheitsvorrichtungen oder den Zugang zur elektrischen Anlage und zu den Elektronikarten erfordern, dürfen ausschließlich vom Hersteller durchgeführt werden.

4.5 Mögliche Funktionsstörungen

Dieser Abschnitt enthält Lösungen für Probleme, die bei der Verwendung des Geräts auftreten können.



VORSICHT: GEFAHR

Es ist wichtig, dass Sie erst dann eingreifen, nachdem Sie diese Anleitung gründlich durchgelesen haben.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

REINIGUNG DES GERÄTS

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Die Maschine läuft nicht	Hauptschalter ausgeschaltet.	- Netzschalter auf "I" stellen
	Versorgungsleitung steht nicht unter Spannung	- Kundendienst Ihres Händlers verständigen
Heftiger Stoß	Versehentlicher Sturz	- Überprüfen Sie den Zustand der Schutzvorrichtungen (keine Risse oder Verformungen durch den Sturz). Wenn die Schutzvorrichtungen beschädigt sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Überprüfen Sie die Funktion der Sicherheitsvorrichtungen. Wenn die Sicherheitsvorrichtungen beschädigt oder funktionsunfähig sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Stellen Sie sicher, dass keine abnormale Geräusche oder Störungen feststellbar sind. Wenn abnormale Geräusche feststellbar sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.



WARNUNG

Wenn das Gerät auch nach der Umsetzung der vorgeschlagenen Lösungen nicht ordnungsgemäß funktionieren sollte, wenden Sie sich an den Hersteller.

4.6 Entsorgung

Wie die Inbetriebnahme und die Wartung muss auch die Zerlegung am Ende der Lebensdauer des Geräts von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Dieses Produkt besteht aus verschiedenen Arten von Materialien: einige können recycelt werden, andere müssen entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Recycling- oder Entsorgungsverfahren gemäß den in Ihrem Land für diese Produktkategorie geltenden Vorschriften.



VORSICHT: GEFAHR

- Einige Teile des Produkts können umweltschädliche oder gefährliche Stoffen enthalten, die bei Entsorgung in der Umwelt schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben können.

ANLAGEN

- Die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts kann hohe Strafen nach sich ziehen, die in den örtlich geltenden Vorschriften festgelegt sind.



WARNUNG

Wie durch das nebenstehende Symbol angezeigt, ist es verboten, dieses Produkt im Hausmüll zu entsorgen. Trennen Sie zur Entsorgung des Produkts die Materialien, aus denen es besteht, gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften oder geben Sie das Produkt beim Kauf eines neuen gleichwertigen Produkts an den Verkäufer zurück.



5 Anlagen

Dem Gerät wird die folgende Dokumentation beigelegt:

- Verwendungs- und Wartungshinweise
- Konformitätserklärungen
- Eventuelle weitere Dokumente für die sichere Bedienung des Geräts.



WARNUNG

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LECTURA DE LOS SÍMBOLOS

Significado de los símbolos de advertencia y peligro empleados en el manual

En el manual se utilizan los siguientes símbolos, a cada uno de los cuales se atribuye un significado particular.



ADVERTENCIA

Para indicar operaciones especialmente importantes y delicadas que, de no realizarse correctamente, podrían provocar daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él.



ATENCIÓN, PELIGRO

Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen genérico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen eléctrico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ESTÁ PROHIBIDO

Para indicar operaciones que NO DEBEN realizarse.

Conformidad

El aparato cumple las directivas necesarias para su correcta comercialización. Los textos íntegros de las declaraciones de conformidad se proporcionan junto con la documentación que acompaña al aparato.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ÍNDICE

Índice

1	SEGURIDAD	4
1.1	Información importante para la seguridad	4
1.1.1	Advertencias generales	4
1.1.2	Prohibiciones	6
1.2	Símbolos ubicados en el aparato	7
2	Presentación del aparato	8
2.1	Identificación	8
2.2	Entorno de trabajo	8
2.3	Datos técnicos y dimensionales	9
2.4	Descripción	10
2.4.1	Componentes principales	11
2.5	Dispositivos de seguridad	11
3	Uso del aparato	12
3.1	Recepción del producto	12
3.2	Transporte y manipulación	13
3.3	Primera puesta en servicio	14
3.3.1	Limpieza preliminar	15
3.3.2	Conexión eléctrica	15
3.4	Uso	16
3.4.1	Descripción de los mandos	16
3.4.2	Uso del rallador	17
3.4.3	Uso de la picadora de carne	17
3.4.4	Uso de la picadora de carne con marcha atrás	18
3.5	Desmontaje grupo trituración	18
3.6	Consejos de uso	19
4	Limpieza del aparato	19
4.1	Limpieza al final del trabajo	20
4.2	Largas temporadas de inactividad	20
4.3	Mantenimiento programado	20
4.3.1	Tabla de mantenimiento programado	20
4.4	Mantenimiento extraordinario	21
4.5	Posibles fallos de funcionamiento	21
4.6	Eliminación	22
5	Anexos	23

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SEGURIDAD

1.1 Información importante para la seguridad

1.1.1 Advertencias generales



ADVERTENCIAS

- Este manual es propiedad del fabricante del aparato y se prohíbe su reproducción o la cesión a terceros de los contenidos de este documento. Todos los derechos reservados. Este documento forma parte integrante del producto; asegúrese de que acompañe siempre al aparato, incluso en caso de venta/transferencia a otro propietario, para que lo pueda consultar el usuario o el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación. Las fotografías e ilustraciones se ofrecen a título de ejemplo; el fabricante, que adopta una política de constante desarrollo y actualización del producto, podrá efectuar modificaciones sin previo aviso.
- **Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato para garantizar su funcionamiento seguro.**
- El producto se entrega en un único bulto; asegúrese de que el material suministrado esté en perfecto estado y, si no se corresponde con el pedido, diríjase al distribuidor local que ha vendido el aparato.
- Si el embalaje del aparato presenta daños, comuníquelo inmediatamente al problema al transportista y al proveedor del producto.
- Este aparato no está diseñado para la producción masiva de alimentos ni para uso industrial.
- El aparato no está destinado a ser utilizado en lugares expuestos a la intemperie.
- Para utilizar correctamente el aparato, apóyelo de forma estable sobre un plano de apoyo resistente, estable, nivelado y cuya superficie sea fácil de limpiar y desinfectar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- En caso de dudas acerca de las condiciones y/o el funcionamiento del aparato y los componentes relacionados, se ruega ponerse en contacto con el distribuidor local para recibir más información.
- Las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento del aparato son:
 - *Temperatura ambiente no inferior a 5 °C.*
 - *Humedad relativa de entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).*
- Guarde en un lugar protegido las herramientas que no se utilicen, lejos del alcance de los niños y de personas no autorizadas para el uso.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.
- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comuníquese al proveedor del producto las anomalías o fallos de funcionamiento observados, de haberlos.
- Prepare una iluminación adecuada en el lugar de trabajo. Una iluminación correcta es importante para garantizar condiciones de seguridad y trabajo satisfactorias.
- Compruebe periódicamente que el cable de alimentación, el enchufe y la toma de corriente correspondiente estén en perfecto estado. Si el cable de alimentación está dañado, podrá ser sustituido únicamente por el fabricante o por el distribuidor local que ha vendido el aparato, o bien por el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación.
- Si no se va a utilizar el aparato durante una larga temporada, será necesario efectuar como mínimo las operaciones siguientes:
 - poner en "OFF" el interruptor principal del aparato
 - desconectar el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Si no se puede acceder fácilmente al enchufe, conviene desconectar el interruptor omnipolar correspondiente a la toma de corriente a la que está conectado el aparato
 - vaciarlo completamente y realizar las operaciones de limpieza.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- Utilice solo recambios originales o aprobados por el fabricante, para evitar posibles daños al producto.
- Si una persona cualificada constatase o sospechase la existencia de una avería que pudiera comprometer el uso seguro del aparato, deberá desactivarse inmediatamente y solo será posible utilizarlo después de la reparación.

1.1.2 Prohibiciones



ESTÁ PROHIBIDO

- Está PROHIBIDO efectuar modificaciones y/o intentos de reparación del producto. La realización de modificaciones invalida la Declaración de conformidad del aparato. El usuario será el único responsable de los daños que se deriven de un uso indebido. Cualquier reparación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.
- Está PROHIBIDO dejar el aparato expuesto a la intemperie.
- Está PROHIBIDO obstruir las aberturas de ventilación del aparato.
- Está PROHIBIDO tocar el aparato con partes del cuerpo mojadas, húmedas y/o con los pies descalzos. Si se observase una fuga de corriente detectable al contacto con partes metálicas del aparato, apague el interruptor, desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y póngase en contacto con un distribuidor autorizado.
- Está PROHIBIDO el uso del aparato por parte de niños y personas que tengan menguadas sus facultades o carezcan de experiencia y conocimientos específicos, a no ser que reciban asistencia de personal cualificado y responsable de su seguridad.
- Está PROHIBIDO que los niños jueguen con el aparato.
- Está PROHIBIDO liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.
- Está PROHIBIDO extraer cualquier material atascado en el aparato cuando este se encuentre en funcionamiento, así como introducir material extraño en el ciclo de trabajo.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las conexiones eléctricas dañadas. Esto podría provocar un cortocircuito eléctrico peligroso.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las protecciones no colocadas correctamente o en estado de eficacia no perfecta.
- Está PROHIBIDO apoyar cualquier objeto sobre el aparato, ya sea durante el uso como cuando esté en reposo.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato de forma indebida.
- Está PROHIBIDO ingerir bebidas alcohólicas o medicamentos que puedan inducir fatiga y/o somnolencia antes y durante los turnos de trabajo.
- Está PROHIBIDO forzar el aparato durante el funcionamiento. Utilízelo siempre en condiciones idóneas para el trabajo previsto.
- Está PROHIBIDO retirar o dañar cualquier placa o señal de seguridad colocada en el aparato.
- Está PROHIBIDO tirar, arrancar y retorcer los cables eléctricos que salen del aparato, aunque esté desconectado de la red de alimentación eléctrica.

1.2 Símbolos ubicados en el aparato

En las zonas del equipo en las que existen RIESGOS RESIDUALES, hay pictogramas de seguridad que informan sobre el riesgo presente.

A continuación se indican los pictogramas y su significado.



Peligro de descarga eléctrica: indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma de corriente) antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento en el aparato.



Obligación de consultar el manual de uso: es obligatorio leer las instrucciones del presente manual de uso antes de utilizar el producto.



Objeto cortante: señala que es necesario prestar atención a los objetos cortantes.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

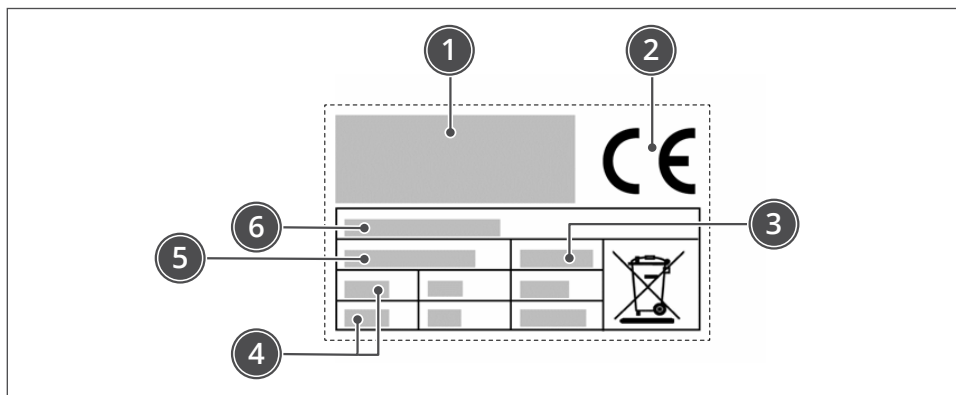
AR

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2 Presentación del aparato

2.1 Identificación

El aparato está provisto de una placa de datos que indica la información del producto. Asegúrese de que el aparato la lleve y, de no ser así, avise inmediatamente al fabricante y/o distribuidor. Los aparatos desprovistos de placa de datos no deben utilizarse, pues de lo contrario el fabricante quedará exento de toda responsabilidad.



- 1 Identificación del fabricante
- 2 Marcado CE de conformidad
- 3 Año de fabricación
- 4 Datos técnicos
- 5 Número de serie
- 6 Modelo del equipo



ADVERTENCIA

Los productos desprovistos de placa de datos deberán considerarse anónimos y potencialmente peligrosos.

2.2 Entorno de trabajo

El aparato puede funcionar en locales en los que se den las siguientes condiciones ambientales:

- temperatura ambiente: de +4 °C a + 40 °C
- humedad: máx. 90 %
- iluminación: el local debe estar adecuadamente iluminado (consulte las normas técnicas aplicables en el país de uso)
- altitud: como máximo 2000 m.s.n.m. (para usos por encima de esta altitud consulte con el fabricante).

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.3 Datos técnicos y dimensionales

Descripción	32TNE	32RSE	22RGE	22RSE	U/M
Potencia	1,6 (2,2)		1,1 (1,5)		kW (HP)
Alimentación eléctrica	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz				
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz				
Dimensiones del aparato	520x320x550	490x340x530	410x310x490	410x310x520	mm
Próducción horaria de la picadora de carne	300-500	250-350	200-300	150-250	kg/h
Próducción horaria del rallador	/	/	/	/	kg/h
Peso neto	41	41	32	32	kg (1 Ph)
	39	38	32	32	kg (3 Ph)
Nivel sonoro	< 70 dB (A)				
Tipo de instalación	Instalación en banco				

Descripción	22TSE	22CE	22ATE	12CE	12B	U/M
Potencia	1,1 (1,5)			0,75 (1)	0,75 (1)	kW (HP)
Alimen- tación eléctrica	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				220-240 V 1 Ph 50/60 Hz	
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz					
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz					
Dimensiones del aparato	420x300x520	470x270x450	560x430x480/650	440x270x450	400X250X500	mm
Próduccion horaria de la picadora de carne	150-250	150-250	150-250	100-160	100-160	kg/h
Próduccion horaria del rallador	/	/	40	/	/	kg/h
Peso neto	31	26	38	22	21	kg (1 Ph)
	31	26	38	22	/	kg (3 Ph)
Nivel sonoro	< 70 dB (A)					
Tipo de instalación	Instalación en banco					

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.4 Descripción

Combinación picadora de carne -rallador ECO

La combinación picadora de carne-rallador es una máquina de tipo profesional para restauración colectiva (restaurantes, hoteles, comunidades, carnicerías, cantinas colectivas, etc.) para elaborar la carne y los quesos. La picadora de carne, utilizando placas con diferentes tipos de perforaciones, permite triturar la carne de diversas formas. El rallador puede trabajar con los siguientes productos: quesos estacionados, bizcochos, pan seco, fruta seca, etc.

La gama se compone de 1 modelo:

AB22/ATE (mod. 22 versión con grupo triturador de carne completamente extraíble)

La estructura de la máquina es de aluminio y acero inoxidable, fácil de limpiar.

Picadora de carne ECO

La picadora de carne es una máquina de tipo profesional que se emplea en la restauración colectiva (restaurantes, hoteles, comunidades, carnicerías, cantinas colectivas, etc.) para la elaboración de la carne. La picadora de carne, utilizando placas con diferentes tipos de perforaciones, permite triturar la carne de diversas formas.

La gama se compone de 8 modelos diferentes:

TR22/RSE (mod.22 versión con grupo triturador de carne no extraíble)

TR22/RGE (mod.22 versión con grupo triturador de carne no extraíble)

TR32/RSE (mod.32 versión con grupo triturador de carne no extraíble)

TR22/TSE (mod.22 versión con grupo triturador de carne completamente extraíble)

TR32/TNE (mod.32 versión con grupo triturador de carne completamente extraíble)

TR22/CE (mod.22 versión con grupo triturador de carne completamente extraíble)

TR12/CE (mod.12 versión con grupo triturador de carne completamente extraíble)

TR12/B (mod.12 versión con grupo triturador de carne no extraíble)

La estructura de la máquina es de aluminio y acero inoxidable, fácil de limpiar.

El aparato es de tipo profesional y debe instalarse en espacios de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.). Su uso no requiere una formación especial, pero de todos modos se necesitan capacidades y competencias específicas en el sector de la restauración.



ADVERTENCIA

Cualquier uso distinto del indicado por el fabricante deberá considerarse un USO INDEBIDO.

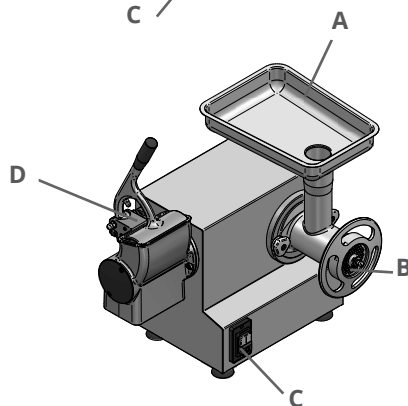
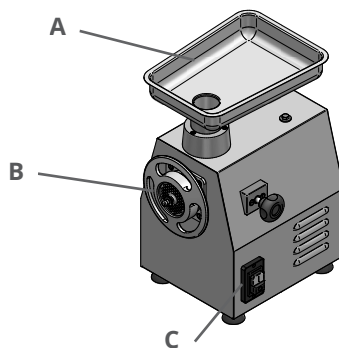
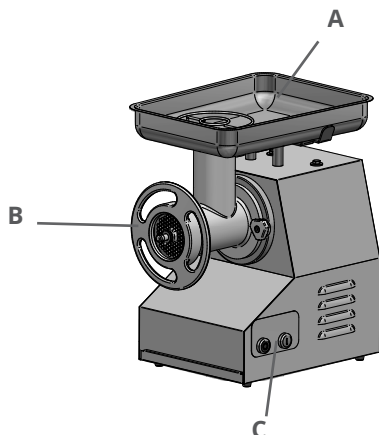
El aparato está fabricado con materiales seleccionados y técnicas de producción adecuadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación, un considerable ahorro energético y la seguridad de funcionamiento.

Todos los componentes del equipo que entran en contacto con el producto alimentario están fabricados con materiales idóneos.

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.4.1 Componentes principales

- 1 A - Tolva
- 2 B - Volante
- 3 C - Cuadro de mandos
- 4 D - Palanca rallador

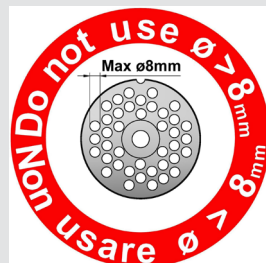


2.5 Dispositivos de seguridad



ATENCIÓN PELIGRO

Queda terminantemente prohibido utilizar placas con orificios que presenten un diámetro mayor que 8 mm y un espesor total inferior a 5 mm. Se recomienda sustituir la placa en cuanto alcance un espesor inferior a 5 mm debido al uso. El constructor declina toda responsabilidad por cualquier daño, material o personal, derivado del incumplimiento de dichas disposiciones.



IT

EN

FR

DE

ES

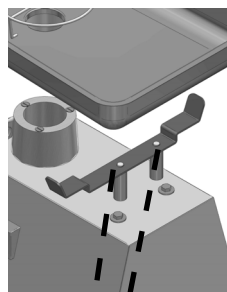
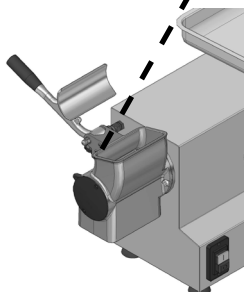
PT

RU

AR

USO DEL APARATO

Microinterruptor: la máquina se detiene cuando se levanta la palanca del rallador. Cuando se cierra nuevamente con la palanca, se puede volver a poner en marcha la máquina accionando el pulsador I (sólo mod. AB22ATE)



Microinterruptor: la máquina se detiene cuando se arranca la tolva de la boca de entrada de la picadora. Después la readaptación de la tolva, se puede volver a poner en marcha la máquina accionando el pulsador I (sólo 32TNE-22RGE)

IT

3 Uso del aparato

EN

3.1 Recepción del producto

El aparato se entrega en un único bulto, protegido por un embalaje de cartón y debidamente estabilizado con material antigolpes para garantizar su perfecto estado. Dependiendo de las características del equipo y para facilitar su manipulación, el embalaje puede estar paletizado.

FR

DE

ES



ADVERTENCIA

Al recibir el aparato, compruebe que todos los componentes estén en perfecto estado. En caso de daños o ausencia de alguna parte, póngase en contacto con el distribuidor local para acordar los procedimientos oportunos.

PT

Junto con el aparato se entregan también las instrucciones y la documentación que se resume en el capítulo *"5 Anexos" en la página 23.*

RU

AR



ADVERTENCIA

Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

USO DEL APARATO

3.2 Transporte y manipulación

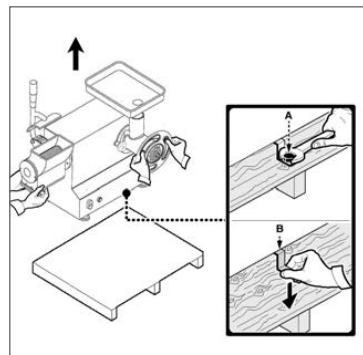
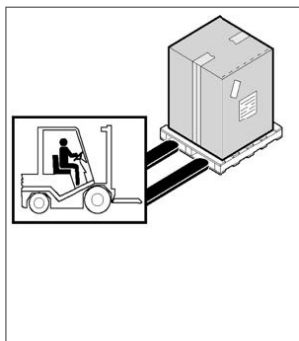


ATENCIÓN, PELIGRO

- El transporte del equipo debe ser efectuado siempre por personal profesionalmente cualificado, adoptando precauciones para evitar cualquier daño a sus componentes debido a golpes o esfuerzos provocados por procedimientos de elevación no admitidos.
- La garantía no cubre los daños ocasionados al aparato durante el transporte y la manipulación.
- La reparación o sustitución de componentes dañados corren de la cuenta del cliente y deberán ser efectuadas por personal autorizado por el fabricante, utilizando solo recambios originales.
- La manipulación del producto embalado debe efectuarse de acuerdo con sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son reducidos, la manipulación puede llevarse a cabo manualmente; en caso contrario, utilice un dispositivo de elevación de capacidad adecuada.
- Para las operaciones de elevación manual se necesitan dos personas como mínimo.

El aparato está protegido por un embalaje de cartón y adecuadamente estabilizado con material antigolpes para asegurar su integridad.

- Mover el embalaje según las instrucciones.
- Abrir el embalaje y verificar la integridad de todos los componentes
- Quitar los tornillos A y levantar la máquina de la paleta.
- Quitar los estribos B.
- Levantar la máquina tal como se indica y posicionarla en la zona destinada a la instalación.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO



ESTÁ PROHIBIDO

liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.

3.3 Primera puesta en servicio



ADVERTENCIAS

- La primera puesta en servicio debe ser efectuada por personal experto y autorizado, que debe verificar previamente que la línea de alimentación eléctrica cumpla la legislación vigente en la materia, las normas y las especificaciones vigentes en el país de uso. Deberá verificarse asimismo la perfecta eficacia de la puesta a tierra de la instalación eléctrica y comprobarse que la tensión de línea y la frecuencia coincidan con los valores indicados en la placa de datos.
- Antes de poner en servicio el aparato, asegúrese de que la zona elegida presente las características indicadas en el apartado *"2.2 Entorno de trabajo" en la página 8*.
- **Compruebe que el plano de apoyo sea adecuado para el peso y las características del aparato, sea estable, esté nivelado y que su superficie sea fácil de limpiar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.**
- El incumplimiento de estas instrucciones expone al usuario a riesgos de avería del aparato y accidentes debidos a contactos directos o indirectos.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

- Los daños ocasionados a personas, animales y cosas por la ausencia de una toma de tierra no están cubiertos por la garantía, y la responsabilidad recae íntegramente en el operador que no ha verificado la presencia de la puesta a tierra y de un interruptor diferencial de seguridad correctamente instalado y calibrado.
- Si se utiliza un adaptador para la toma de corriente, se ha de comprobar que sus características eléctricas no sean inferiores a las del aparato.
- No utilice tomas múltiples bajo ningún concepto.

USO DEL APARATO

3.3.1 Limpieza preliminar

Antes de utilizar el aparato, lleve a cabo una limpieza y desinfección preliminares.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



ADVERTENCIA

Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.

3.3.2 Conexión eléctrica



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

La conexión eléctrica de la máquina a la red de alimentación y su correspondiente prueba preliminar deberán ser efectuadas únicamente por un instalador especializado que posea el equipamiento y la formación idóneos.

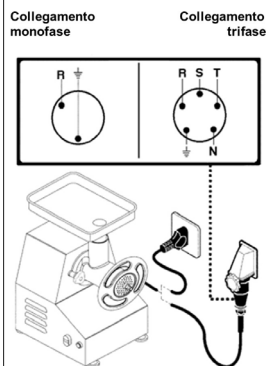
Asegúrese de que la instalación de puesta a tierra del inmueble sea plenamente eficaz.

Compruebe que la tensión de línea (Volt) y la frecuencia (Hz) se correspondan a las de la máquina (Véase la placa de identificación y el esquema eléctrico). La máquina está equipada con cable eléctrico al cual se le debe conectar un enchufe multipolar. El enchufe se debe conectar a un interruptor de pared equipado con diferencial.

Conexión trifásica

Ponga en marcha la máquina durante unos instantes y compruebe que la rotación del utensilio es correcta.

En el caso en que la rotación no sea correcta, quite tensión e invierta dos de las tres fases en el enchufe.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

3.4 Uso

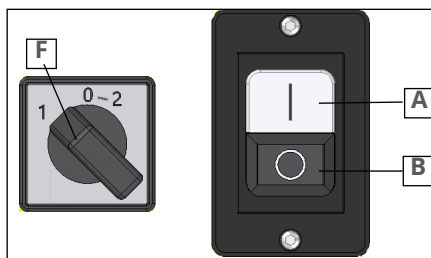
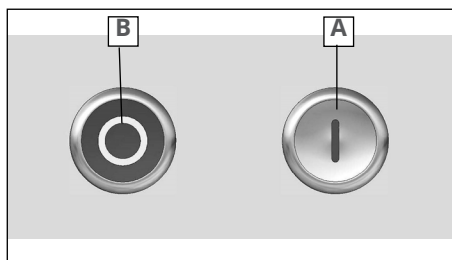
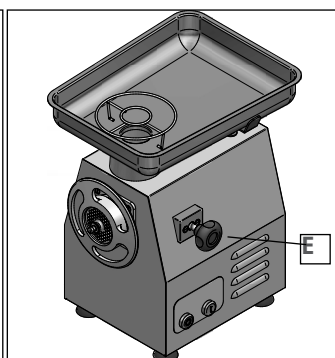
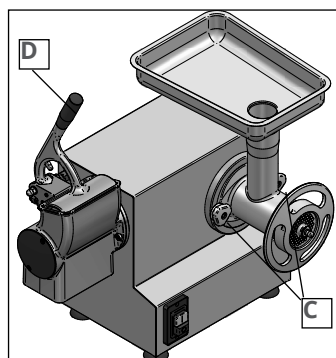
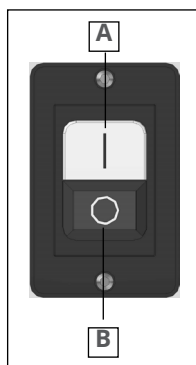


ATENCIÓN, PELIGRO

- No haga funcionar nunca el aparato en vacío.
- No fume ni use aparatos con llamas libres cerca de la zona de colocación y uso del aparato.

3.4.1 Descripción de los mandos

- **A - Botón de puesta en marcha "I"** presione el botón para poner en marcha la máquina. La puesta en marcha está habilitada solo con la palanca del rallador bajada en la versión combinada.
- **B - Botón de parada "O"** presione el botón para parar la máquina.
- **C - Pomos bloqueo cuerpo triturador de carne** atornille los pomos para bloquear el cuerpo triturador de carne, o desatornillelos para desbloquear el cuerpo mismo
- **D - Palanca del rallador** presione la palanca hacia abajo para rallar el producto para trabajar.
- **E - Pomo de bloqueo del cuerpo triturador de carne** atornille el pomo para bloquear el cuerpo triturador de carne, o desatornillelo para desbloquear el cuerpo mismo.
- **F - Selector** sirve para cambiar el modo de funcionamiento del equipo



USO DEL APARATO

3.4.2 Uso del rallador



ADVERTENCIA

Si la máquina se utiliza por primera vez, antes de ponerla en funcionamiento quitar la película de revestimiento, si está presente, y realizar una limpieza cuidadosa para eliminar posibles residuos de material de fabricación.

- En los modelos combinados rallador-picadora de carne desmontar los grupos de trituración antes de utilizar el rallador.
- Levantar la palanca del rallador y colocar el producto dentro de la boca del rallador.
- Bajar la palanca del rallador y apretar el pulsador de puesta en marcha "I".
- Apretar progresivamente la palanca hasta que se haya consumido el producto.
- Al terminar la elaboración levantar la palanca e introducir más producto por la boca del rallador; bajar la palanca y accionar el pulsador de puesta en marcha "I" (la puesta en marcha se produce solamente cuando la palanca del rallador está baja).
- Para detener la máquina apretar el pulsador de parada "O" y levantar la palanca del rallador.
- Al finalizar el ciclo de trabajo, limpiar el rodillo con el pincel o bien rallar un trozo de pan duro.

3.4.3 Uso de la picadora de carne



ADVERTENCIA

Si la máquina se utiliza por primera vez, antes de ponerla en funcionamiento quitar la película de revestimiento, si está presente, y realizar una limpieza cuidadosa para eliminar posibles residuos de material de fabricación.

- En los modelos combinados rallador-picadora de carne bajar la palanca del rallador.
- Apretar los pomos para bloquear el cuerpo de la picadora de carne.
- Ajustar levemente, sin bloquear, el volante que se encuentra en la boca de salida de la picadora de carne.
- Poner en marcha la máquina apretando el pulsador start "I" (en los modelos combinados la puesta en marcha se produce solamente si la palanca rallador está bajada).
- Introducir el producto en la boca superior de la picadora de carne y comprimirlo con el majadero en dotación.
- Al terminar la elaboración apretar el pulsador de parada "O".
- Al finalizar el ciclo de trabajo desmontar el grupo de trituración y lavarlo con los detergentes adecuados (no agresiva) y con agua caliente y secar adecuadamente. No lave la unidad de molienda en el lavaplatos, excepto la hecha de acero inoxidable.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

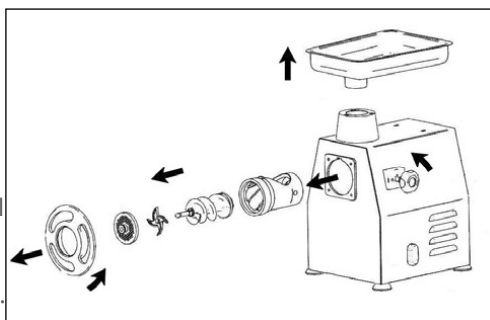
USO DEL APARATO

3.4.4 Uso de la picadora de carne con marcha atrás

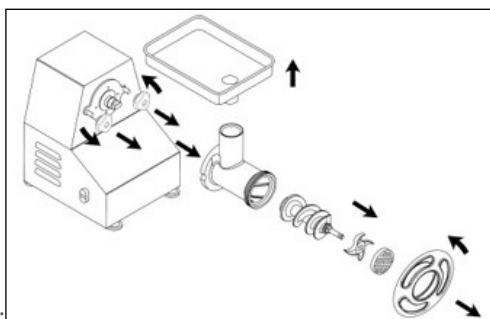
- En los modelos combinados rallador-picadora de carne bajar la palanca del rallador.
- Apretar los pomos para bloquear el cuerpo de la picadora de carne.
- Ajustar levemente, sin bloquear, el volante que se encuentra en la boca de salida de la picadora de carne.
- Poner en marcha la máquina apretando el pulsador start "I" (en los modelos combinados la puesta en marcha se produce solamente si la palanca rallador está bajada).
- Gire el selector de la posición 1 para iniciar el funcionamiento de la máquina.
- Introducir el producto en la boca superior de la picadora de carne y comprimirlo con el majadero en dotación.
- Gire el selector de la posición 0 para detener la máquina.
- Gire el selector de la posición 2 para invertir el sentido de rotación de la máquina.
- Al terminar la elaboración apretar el pulsador de parada "O".
- Al finalizar el ciclo de trabajo desmontar el grupo de tritución y lavarlo con los detergentes adecuados (no agresiva) y con agua caliente y secar adecuadamente. No lave la unidad de molienda en el lavaplatos, excepto la hecha de acero inoxidable.

3.5 Desmontaje grupo tritución

- Extraer la tolva de la boca superior
- Girar el volante en sentido antihorario
- Extraer en el siguiente orden:
 - la placa perforada
 - la cuchilla
 - la cólea
- Destornillar el pomo para desbloquear el cuerpo picadora de carne y extraer el cuerpo mismo.
- Para volver a montar el grupo de tritución realizar las operaciones inversas.



- Extraer la tolva de la boca superior
- Girar el volante en sentido antihorario
- Extraer en el siguiente orden:
 - la placa perforada
 - la cuchilla
 - la cólea
- Destornillar los pomos para desbloquear el cuerpo picadora de carne y extraer el cuerpo mismo
- Para volver a montar el grupo de tritución realizar las operaciones inversas.



LIMPIEZA DEL APARATO



ADVERTENCIA

Antes de cada ciclo de trabajo comprobar que las partes amovibles se encuentren bien ajustadas a la máquina

3.6 Consejos de uso

El grupo trituración completamente extraíble (solo mod.AB22/ATE-TR22/TSE-TR32/TNE-TR22/CE-TR12/CE) permite colocar este último en refrigeradores y similares, incluso con residuos de producto en su interior. Esta característica de la máquina permite utilizar el triturador de carne en diferentes momentos de la jornada sin tener que lavar y limpiar los diferentes componentes después del uso, según lo prescrito por las normativas higiénicas vigentes.

4 Limpieza del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



ADVERTENCIA

- Todas las operaciones de limpieza deben ser efectuadas por personal cualificado, después de consultar este manual y recibir formación sobre el funcionamiento de la máquina.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.
- No lave el aparato utilizando un dispositivo de limpieza que funcione a presión, por pulverización o por inmersión.
- No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.
- Para la limpieza del aparato, no utilice esponjas, estropajos abrasivos o herramientas con los que se hayan limpiado previamente metales o aleaciones metálicas.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza solo después de vaciar por completo el producto alimentario del aparato.
- La frecuencia de las intervenciones de limpieza depende del entorno de uso del aparato y del tipo de producto alimentario trabajado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPIEZA DEL APARATO

4.1 Limpieza al final del trabajo

Al terminar cada sesión de trabajo, es necesario limpiar correctamente el aparato, asegurándose de desincrustar y limpiar las superficies, eliminando los restos de producto alimentario que haya.

Desmante el grupo de trituración y lávelo con detergentes adecuados en agua caliente. No lave el grupo de trituración en lavavajillas, excepto el de material inox.

4.2 Largas temporadas de inactividad

Si no se tiene previsto utilizar el aparato en una larga temporada:

- desconecte el aparato de la alimentación eléctrica
- efectúe una limpieza general del aparato
- cubra bien el aparato con una lona para protegerlo del polvo y la suciedad.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.

4.3 Mantenimiento programado

Un mantenimiento correcto es fundamental para mantener inalteradas a lo largo del tiempo las prestaciones del aparato y garantizar su funcionamiento seguro.

4.3.1 Tabla de mantenimiento programado

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
Inspección de la zona de trabajo	Inspección visual	Diaria	- Siga las instrucciones para la limpieza del aparato y de la zona de trabajo
Limpieza de la máquina	Inspección visual	Diaria	
Inspección de los dispositivos de seguridad	Inspección visual	Diaria, antes del trabajo	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que los dispositivos de seguridad y las protecciones estén en perfecto estado
	Comprobación del funcionamiento	Diaria, antes del trabajo	- Efectúe una prueba de funcionamiento de los dispositivos de seguridad, del enclavamiento y de los elementos de arranque y parada del equipo

LIMPIEZA DEL APARATO

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
Comprobación del buen estado de las placas y de los pictogramas de seguridad	Inspección visual	Semanal	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que las placas y los pictogramas de seguridad estén en perfecto estado. Si resultan ilegibles o están despegados, solicite una copia al fabricante



ATENCIÓN, PELIGRO

En caso de funcionamiento defectuoso, daños o fallo de disparo de los dispositivos de seguridad, desconecte inmediatamente el aparato de la alimentación, no lo utilice y póngase en contacto sin falta con el fabricante.

4.4 Mantenimiento extraordinario



ATENCIÓN, PELIGRO

- Las intervenciones de mantenimiento extraordinario requieren competencias específicas y deben ser efectuadas obligatoriamente por el fabricante, el cual rechaza toda responsabilidad si no se cumplen las normas indicadas.
- Cualquier tipo de intervención que requiera el desmontaje de componentes mecánicos, dispositivos de protección o dispositivos de seguridad, o el acceso al sistema eléctrico y a las tarjetas electrónicas deberá ser efectuado únicamente por el fabricante.

4.5 Posibles fallos de funcionamiento

Esta sección contiene algunas soluciones para los problemas que se podrían producir durante el uso del aparato.



ATENCIÓN, PELIGRO

Es importante intervenir solo después de leer atentamente este manual.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPIEZA DEL APARATO

Anomalía	Causa	Posible solución
La máquina no se pone en marcha	Interruptor general de pared desconectado.	- Llevar el interruptor general a la posición "I"
	Falta de tensión en la línea de alimentación	- Dirigirse al Servicio de Asistencia de su Revendedor
Golpe fuerte	Caída accidental	- Compruebe el estado de las protecciones (ausencia de grietas o deformaciones debidas a la caída). Si las protecciones estuviesen dañadas, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Si los dispositivos de seguridad estuviesen dañados o no funcionasen, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe que no haya ruidos ni anomalías. Si suena un ruido anormal, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante



ADVERTENCIA

Si, tras probar las soluciones posibles que se proponen, el aparato siguiese sin ponerse en marcha, póngase en contacto con el fabricante.

4.6 Eliminación

Al igual que para las operaciones de puesta en servicio, al final de la vida útil del aparato, las operaciones de desmantelamiento deberán ser efectuadas también por personal cualificado.

Este producto está formado por materiales de varios tipos: algunos se pueden reciclar, mientras que otros se deben eliminar. Infórmese sobre los sistemas de reciclado o eliminación previstos por las normas vigentes en su zona para esta categoría de producto.



ATENCIÓN, PELIGRO

- Algunas partes del producto pueden contener sustancias contaminantes o peligrosas que, si se liberan al medio ambiente, podrían ser nocivas para el medio ambiente y para la salud humana.

ANEXOS

- Las normas locales vigentes pueden contemplar graves sanciones en caso de eliminación indebida de este producto.



ADVERTENCIA

Tal y como indica el símbolo de al lado, está prohibido desechar este producto junto con los residuos domésticos. Por lo tanto, deberá llevarse a cabo la recogida selectiva, según los métodos vigentes en su zona, o entregarse el producto al vendedor al comprar un producto nuevo equivalente.



5 Anexos

Junto con el aparato se entrega la siguiente documentación adjunta:

- Instrucciones de uso y mantenimiento
- Declaraciones de conformidad
- Otros documentos, en su caso, para el uso seguro del aparato.



ADVERTENCIA

Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LEITURA DOS SÍMBOLOS

Significado dos símbolos de aviso e perigo presentes no manual

Dentro do manual, são usados os seguintes símbolos e a cada um dos quais é dado um significado particular.



AVISO

Para indicar operações particularmente importantes e delicadas que, se não forem realizadas corretamente, podem causar danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados.



ATENÇÃO PERIGO

Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes gerais ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes de tipo elétrico ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



É PROIBIDO

Para indicar operações que NÃO DEVEM ser realizadas.

Conformidade

O aparelho cumpre as diretivas necessárias para a sua correta comercialização. Os textos completos das declarações de conformidade são fornecidos com a documentação que acompanha o aparelho

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ÍNDICE

Índice

1	SEGURANÇA	4
1.1	Informações importantes de segurança.....	4
1.1.1	Avisos gerais	4
1.1.2	Proibições	6
1.2	Símbolos presentes no aparelho	7
2	Apresentação do aparelho	8
2.1	Identificação	8
2.2	Ambiente de trabalho	8
2.3	Dados técnicos e medidas	9
2.4	Descrição	10
2.4.1	Componentes principais	11
2.5	Dispositivos de segurança	11
3	Utilização do aparelho.....	12
3.1	Receção do produto.....	12
3.2	Transporte e movimentação.....	13
3.3	Primeira colocação em funcionamento	14
3.3.1	Limpeza preliminar	15
3.3.2	Ligação elétrica.....	15
3.4	Uso	16
3.4.1	Descrição dos comandos	16
3.4.2	Utilização do ralador	17
3.4.3	Uso do moedor de carne	17
3.4.4	Uso do moedor de carne com inversão	18
3.5	Desmontagem do grupo de moagem	18
3.6	Conselhos de utilização	19
4	Limpeza do aparelho.....	19
4.1	Limpeza no fim da produção	20
4.2	Longos períodos de inatividade.....	20
4.3	Manutenção programada	20
4.3.1	Tabela de manutenção programada.....	20
4.4	Manutenção especial.....	21
4.5	Possíveis anomalias de funcionamento	21
4.6	Eliminação	22
5	Anexos	23

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SEGURANÇA

1.1 Informações importantes de segurança

1.1.1 Avisos gerais



AVISOS

- Este manual é de propriedade do fabricante do aparelho e é proibido reproduzir ou transferir para terceiros os conteúdos deste documento. Todos os direitos são reservados. Este faz parte integrante do produto; garanta que este acompanha sempre o aparelho, inclusive no caso de venda/transferência para outro proprietário, para que possa ser consultado pelo utilizador ou por pessoal autorizado para a manutenção e reparações. Fotografias e desenhos são fornecidos para fins exemplificativos; o Fabricante, ao promover uma política de constante desenvolvimento e atualização do produto, pode fazer alterações sem aviso prévio.
- **Leia este manual com atenção antes de usar o aparelho para garantir o funcionamento seguro.**
- O produto é entregue em um único volume; verifique a integridade do fornecimento e, em caso de não conformidade com o encomendado, entre em contacto com o distribuidor local que vendeu o aparelho.
- Em caso de danos na embalagem do aparelho, indique o inconveniente imediatamente ao transportador e ao fornecedor do produto.
- Este aparelho não foi projetado para produção de alimentos em massa e uso industrial.
- O aparelho não se destina a ser utilizado em locais expostos aos agentes atmosféricos.
- Para o uso correto do aparelho, apoie-o bem sobre uma superfície de apoio resistente, estável, nivelada e cuja superfície seja facilmente limpa e higienizada de modo a evitar o risco de acumulação de sujidade e contaminação dos produtos alimentares.
- Se tiver alguma dúvida sobre as condições e/ou o funcionamento do aparelho e das peças relacionadas, entre em contacto com o distribuidor local para obter mais informações.

SEGURANÇA

- As condições necessárias para o correto funcionamento do aparelho são:
 - *Temperatura ambiente não inferior a 5°C.*
 - *Humidade relativa entre 50% (medida a 40°C) e 90% (medida a 20°C).*
- Arrume os utensílios não utilizados fora do alcance de crianças e pessoas não autorizadas a usá-las.
- Mantenha sempre a distância de segurança das peças em movimento.
- Após ter realizado a colocação em funcionamento do aparelho, informe o fornecedor do produto sobre quaisquer anomalias ou maus funcionamentos encontrados.
- Forneça a iluminação adequada ao local de trabalho. Uma iluminação correta é importante para garantir as condições de segurança de trabalho satisfatórias.
- Verifique periodicamente a integridade do cabo de alimentação, da ficha e da respetiva tomada. Se o cabo de alimentação estiver danificado só pode ser substituído pelo fabricante ou pelo distribuidor local que vendeu o aparelho ou pelo pessoal autorizado para a manutenção e reparação.
- Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo é necessário realizar pelo menos as seguintes operações:
 - coloque o interruptor principal do aparelho em "OFF"
 - desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada. Se a ficha não for facilmente acessível, é aconselhável desligar o interruptor omnipolar correspondente à tomada à qual o aparelho está ligado
 - esvazie-o completamente e execute as operações de limpeza.
- Use apenas peças de substituição originais ou aprovadas pelo fabricante, a fim de evitar possíveis danos ao produto.
- No caso de uma pessoa qualificada verificar ou suspeitar de uma avaria suscetível de prejudicar a utilização em segurança do aparelho, este deve ser imediatamente parado e a sua utilização será possível única e exclusivamente após a reparação.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

1.1.2 Proibições



É PROIBIDO

- É PROIBIDO fazer alterações e/ou tentativas de reparação do produto. A realização de alterações, anula a Declaração de Conformidade do aparelho. Para os danos resultantes do uso incorreto o único responsável é o utilizador. Qualquer reparação deve ser realizada por um técnico qualificado.
- É PROIBIDO deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos.
- É PROIBIDO obstruir as aberturas de ventilação do aparelho.
- É PROIBIDO tocar no aparelho com partes do corpo molhadas, húmidas e/ou com os pés descalços. Se houver uma dispersão de corrente detetável com o contacto com peças metálicas do aparelho, desligue o interruptor, desligue a ficha da tomada de alimentação elétrica e contacte um revendedor autorizado.
- É PROIBIDO o uso do aparelho por crianças e por pessoas com capacidades reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos específicos, a menos que sejam assistidas por pessoal qualificado responsável pela sua segurança.
- É PROIBIDO que as crianças brinquem com o aparelho.
- É PROIBIDO abandonar no ambiente e deixar ao alcance das crianças o material de embalagem, pois pode ser uma potencial fonte de perigo. Por conseguinte, deve ser eliminado em conformidade com a legislação em vigor.
- É PROIBIDO remover qualquer material preso no aparelho quando este está a funcionar, ou introduzir material estranho no ciclo de trabalho.
- É PROIBIDO usar o aparelho com as ligações elétricas danificadas. Isso pode causar um perigoso curto-circuito elétrico.
- É PROIBIDO usar o aparelho com as proteções não corretamente posicionadas ou em estado de eficiência não perfeita.
- É PROIBIDO apoiar qualquer objeto no aparelho, tanto durante o uso como quando está em repouso.
- É PROIBIDO usar o aparelho de forma incorreta.
- É PROIBIDO tomar álcool ou medicamentos que podem causar cansaço e/ou sonolência antes e durante os turnos de trabalho.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

- É PROIBIDO forçar o aparelho durante o funcionamento. Utilize-o sempre em condições adequadas para o processamento a realizar.
- É PROIBIDO remover ou danificar qualquer placa ou sinal de segurança presente no aparelho.
- É PROIBIDO puxar, separar, torcer os cabos elétricos, que saem fora do aparelho, mesmo se estes estão desligados da rede de alimentação elétrica.

1.2 Símbolos presentes no aparelho

No aparelho, nas zonas onde estão presentes RISCOS RESIDUAIS, estão afixados pictogramas de segurança que informam sobre o risco existente.

Os pictogramas e o seu significado estão listados abaixo.



Perigo de choque elétrico: indica que é necessário desligar a alimentação elétrica geral (ou desligar a tomada elétrica) antes de realizar as operações de limpeza e manutenção do aparelho.



É obrigatório consultar o manual de utilização: é obrigatório ler as instruções deste manual de utilização antes de usar o produto.



Objeto cortante: indica que é necessário prestar atenção aos objetos cortantes.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

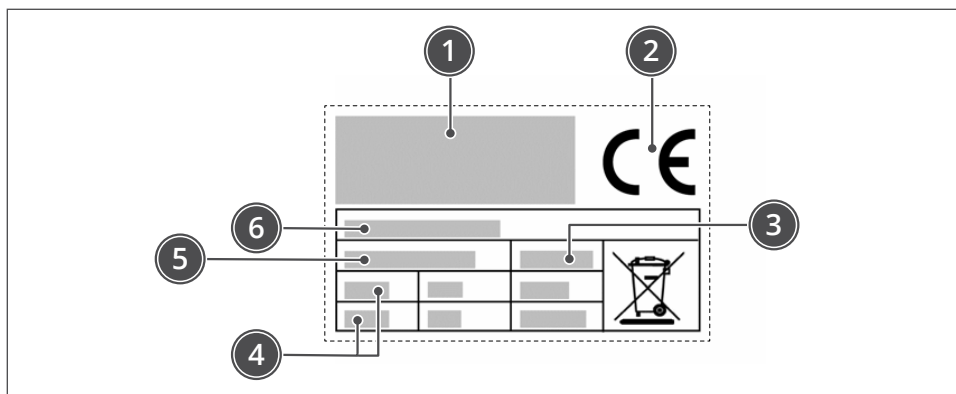
AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2 Apresentação do aparelho

2.1 Identificação

O aparelho está equipado com uma placa de identificação que contém os dados do produto. Certifique-se de que o aparelho dispõe da placa, caso contrário avise imediatamente o fabricante e/ou revendedor. Os aparelhos que não possuem uma placa de identificação não devem ser utilizados, caso contrário anula-se qualquer responsabilidade do fabricante.



- 1 Identificação do fabricante
- 2 Marcação CE de conformidade
- 3 Ano de fabrico
- 4 Dados técnicos
- 5 Número de série
- 6 Modelo do aparelho



AVISO

Os produtos que não tenham uma placa de identificação devem ser considerados anónimos e potencialmente perigosos.

2.2 Ambiente de trabalho

O aparelho pode funcionar em locais em que estejam reunidas as seguintes condições ambientais:

- temperatura ambiente: de +4°C a + 40°C
- humidade: máx. 90%
- iluminação: o local deve ser adequadamente iluminado (consulte as normas técnicas aplicáveis no país de utilização)
- altitude: máximo 2000 m. a.n.m. (para utilização acima desta altitude, consulte o fabricante).

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.3 Dados técnicos e medidas

Descrição	32TNE	32RSE	22RGE	22RSE	U/M
Potência	1,6 (2,2)		1,1 (1,5)		kW (HP)
Alimentação elétrica	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz				
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz				
Dimensões do equipamento	520x320x550	490x340x530	410x310x490	410x310x520	mm
Produção horária moedor de carne	300-500	250-350	200-300	150-250	kg/h
Produção horária ralador	/	/	/	/	kg/h
Peso líquido	41	41	32	32	kg (1 Ph)
	39	38	32	32	kg (3 Ph)
Nível de ruído	< 70 dB (A)				
Tipo de instalação	Instalação de banca				

Descrição	22TSE	22CE	22ATE	12CE	12B	U/M
Potência	1,1 (1,5)			0,75 (1)	0,75 (1)	kW (HP)
Alimentação elétrica	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				220-240 V 1 Ph 50/60 Hz	
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz					
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz					
Dimensões do equipamento	420x300x520	470x270x450	560x430x480/650	440x270x450	400X250X500	mm
Produção horária moedor de carne	150-250	150-250	150-250	100-160	100-160	kg/h
Produção horária ralador	/	/	40	/	/	kg/h
Peso líquido	31	26	38	22	21	kg (1 Ph)
	31	26	38	22	/	kg (3 Ph)
Nível de ruído	< 70 dB (A)					
Tipo de instalação	Instalação de banca					

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.4 Descrição

Combinado moedor de carne - ralador ECO

O combinado moedor de carne - ralador é uma máquina de tipo profissional para a restauração colectiva (restaurantes, hotéis, comunidades, talhos, refeitórios colectivos, etc.) para a laboração de carnes e queijos. O moedor de carne, mediante diferentes discos furados, permite obter o picado de carne de diversos tipos. O ralador pode trabalhar vários produtos, como queijos curados, biscoitos, pão seco, fruta seca, etc.

A série é constituída por um só modelo:

AB22/ATE (mod. 22 versão com grupo moedor de carne completamente extraível)

A máquina possui uma estrutura em alumínio e aço inox, de fácil limpeza.

Moedor de carne ECO

O moedor de carne é uma máquina de tipo profissional para a restauração colectiva (restaurantes, hotéis, comunidades, talhos, refeitórios colectivos, etc.) para a laboração da carne. O moedor de carne, com a aplicação de diferentes discos furados permite obter picados de carne de vários tipos.

A gama é constituída de 8 modelos diferentes:

TR22/RSE (mod. 22 versão com grupo moedor de carne não extraível)

TR22/RGE (mod. 22 versão com grupo moedor de carne não extraível)

TR32/RSE (mod. 32 versão com grupo moedor de carne não extraível)

TR22/TSE (mod. 22 versão com grupo moedor de carne completamente extraível)

TR32/TNE (mod. 32 versão com grupo moedor de carne completamente extraível)

TR22/CE (mod. 22 versão com grupo moedor de carne completamente extraível)

TR12/CE (mod. 12 versão com grupo moedor de carne completamente extraível)

TR12/B (mod. 12 versão com grupo moedor de carne não extraível)

A máquina possui uma estrutura em alumínio e aço inox, de fácil limpeza.

O aparelho é de tipo profissional e deve ser instalado em ambientes de tipo comercial (cafés, pizzarias, restaurantes, etc.). Para a utilização, não exige formação específica, todavia são necessárias aptidões e competências específicas no sector da restauração.



AVISO

Qualquer utilização diferente da indicada pelo fabricante deve ser considerada **USO INCORRETO**.

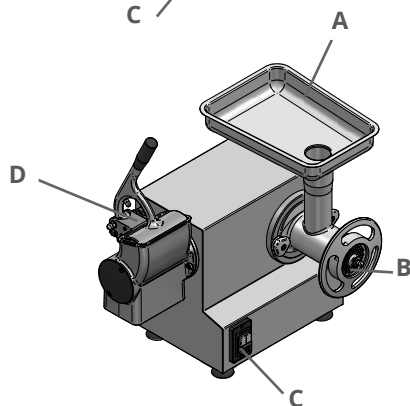
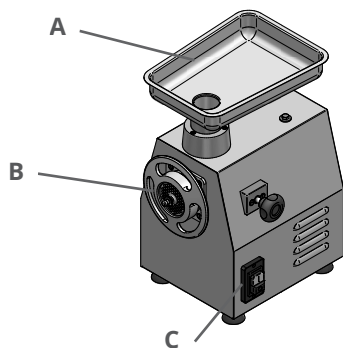
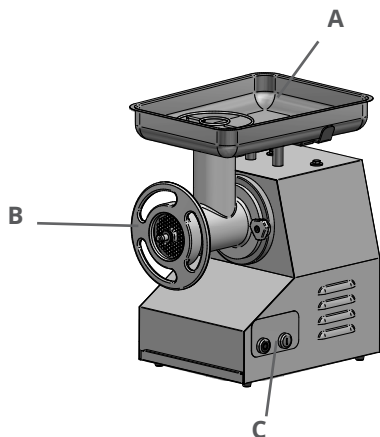
O aparelho é feito com materiais seleccionados e técnicas de fabrico adequadas para garantir a máxima higiene, a resistência à oxidação, uma economia considerável de energia e a segurança de funcionamento.

Todos os componentes do equipamento que entram em contacto com o produto alimentar são feitos de materiais adequados.

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.4.1 Componentes principais

- 1 A - Tremonha
- 2 B - Volante
- 3 C - Quadro comandos
- 4 D - Alavanca do ralador

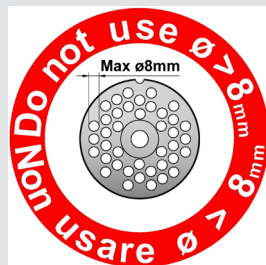


2.5 Dispositivos de segurança



ATENÇÃO PERIGO

É rigorosamente proibido utilizar discos com furos com um diâmetro maior de 8mm e uma espessura total inferior a 5mm. Recomenda-se a substituição do disco, quando, por desgaste, a sua espessura resulta inferior a 5mm. O construtor declina qualquer responsabilidade por qualquer dano a coisas ou a pessoas, provocados pela inobservância das referidas disposições.



IT

EN

FR

DE

ES

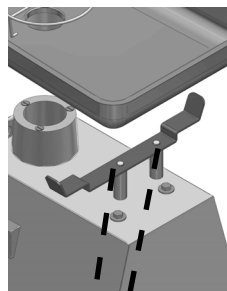
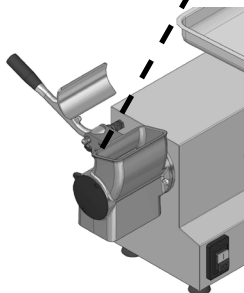
PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Microinterruptor: pára a máquina quando se levanta a alavanca do ralador. Ao voltar a abaixar a alavanca, a máquina recomeça a funcionar premindo o botão I (só mod. AB22ATE)



Microinterruptor: pára a máquina quando se retira a tremonha da boca superior. Após o reposicionamento da tremonha, a máquina recomeça a funcionar premindo o botão I (só 32TNE-22RGE)

IT

3 Utilização do aparelho

EN

3.1 Receção do produto

O aparelho é entregue em um único volume, protegido por uma embalagem de cartão e adequadamente estabilizado com material à prova de choque para garantir a sua integridade.

Dependendo das características do equipamento e para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada.

FR

DE

ES

PT

RU

AR



AVISO

Ao receber o aparelho, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou falta de algumas peças, contacte o revendedor local para definir quais os procedimentos a adotar.

Juntamente com o aparelho também são fornecidas as instruções e a documentação indicada no capítulo *"5 Anexos" na página 23*.



AVISO

Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.2 Transporte e movimentação

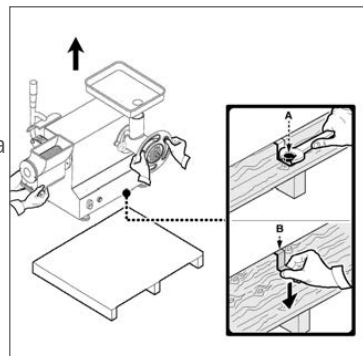
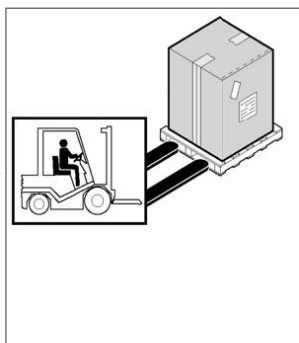


ATENÇÃO PERIGO

- O transporte do aparelho deve ser sempre realizado por pessoal profissionalmente qualificado, tendo o cuidado de evitar qualquer dano às suas peças devido a impactos ou esforços causados por métodos de elevação não autorizados.
- Danos ao aparelho causados durante as fases de transporte e movimentação, não são cobertos pela garantia.
- Reparações ou substituições de peças danificadas são a cargo do Cliente e devem ser realizadas por pessoal autorizado pelo fabricante utilizando apenas peças de substituição originais.
- A movimentação do produto embalado deve ser feita de acordo com as suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem reduzidos, a movimentação pode ser realizada manualmente, caso contrário é necessário usar um dispositivo de elevação com capacidade adequada.
- Realize as operações de elevação manual em pelo menos duas pessoas.

O aparelho é protegido por uma embalagem em cartão e adequadamente estabilizado com material anti-impacto para assegurar a integridade.

- Manuseie a embalagem respeitando as instruções.
- Abra a embalagem e verifique integridade de todos os componentes.
- Desaparafuse os parafusos A e levante a máquina da paleta.
- Retire as braçadeiras B
- Levante a máquina como indicado e coloque-a na zona escolhida para a instalação



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO



É PROIBIDO

abandonar no ambiente e deixar ao alcance das crianças o material de embalagem, pois pode ser uma potencial fonte de perigo. Por conseguinte, deve ser eliminado em conformidade com a legislação em vigor.

3.3 Primeira colocação em funcionamento



AVISOS

- A primeira colocação em funcionamento deve ser efetuada por pessoal experiente e autorizado, que deve certificar-se antecipadamente de que a linha de alimentação elétrica está em conformidade com as leis, regulamentos e especificações pertinentes em vigor no país de utilização. Deve igualmente verificar-se se a instalação elétrica está corretamente ligada à terra e se a tensão e a frequência da linha correspondem aos dados indicados na placa de identificação.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se a área selecionada tem as características indicadas no parágrafo *"2.2 Ambiente de trabalho" na página 8*.
- **Verifique se a superfície de apoio é adequada ao peso e às características do aparelho, é estável, nivelada e se a sua superfície pode ser facilmente limpa, a fim de evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares.**
- O não cumprimento destas instruções expõe o utilizador a riscos de avaria do aparelho e acidentes devido ao contacto direto ou indireto.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

- Os danos a bens, animais e pessoas causados pela ausência de ligação à terra não estão cobertos pela garantia e a responsabilidade cabe inteiramente ao operador que não tenha verificado a presença da ligação à terra e de um interruptor de segurança diferencial corretamente instalado e calibrado.
- Se for utilizado um adaptador para a tomada elétrica, é necessário verificar se as suas características elétricas não são inferiores às do aparelho.
- Não use por motivo algum fichas triplas.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.3.1 Limpeza preliminar

Antes de usar o equipamento, realize uma limpeza e higienização preliminar.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Antes de realizar qualquer operação de limpeza, certifique-se sempre que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.



AVISO

Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.

3.3.2 Ligação elétrica



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

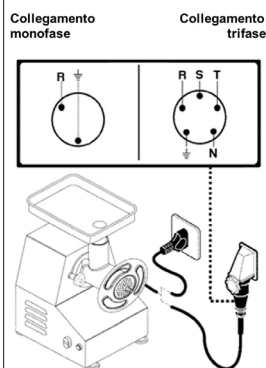
A ligação elétrica da máquina à rede de alimentação e os seus ensaios preliminares devem ser efetuados exclusivamente por um instalador especializado que possua o equipamento e a formação adequados.

Verifique se o sistema de ligação à terra do edifício está em perfeito estado de funcionamento.

Verifique se a tensão de linha (Volt) e a frequência (Hz) correspondem às da máquina (veja a placa de identificação e o diagrama elétrico). A máquina dispõe de cabo elétrico ao qual conectar uma ficha multipolar. A ficha deve ser conectada a um interruptor na parede equipado com diferencial.

Conexão trifásica

Colocar a máquina em funcionamento durante alguns instantes e verificar se a rotação da ferramenta está correta. Caso a rotação não esteja correta, corte a tensão e inverta duas das três fases na ficha.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.4 Uso

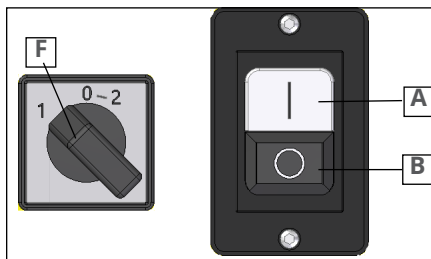
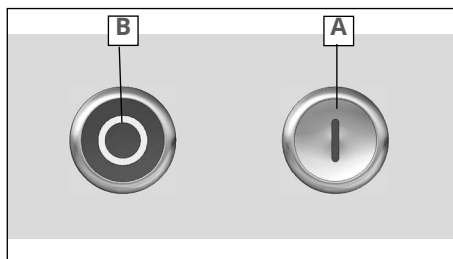
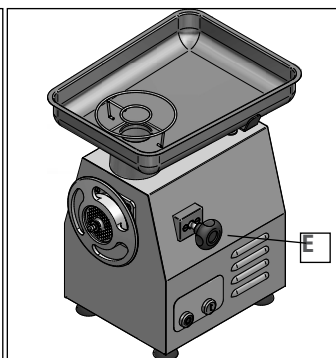
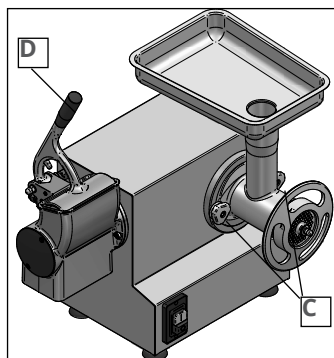
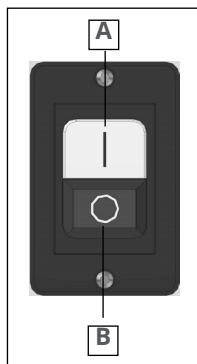


ATENÇÃO PERIGO

- Nunca deixe funcionar o aparelho vazio.
- Não fume nem utilize aparelhos com chama livre nas proximidades da zona de colocação e utilização do aparelho.

3.4.1 Descrição dos comandos

- **A - Botão de acionamento "I"** prima o botão para ligar a máquina. Na versão combinada, a ligação só é habilitada com a alavanca do ralador abaixada.
- **B - Botão de paragem "O"** prima o botão para parar a máquina.
- **C - Manípulos de bloqueio do corpo do moedor de carne** aperte os manípulos para bloquear o corpo do moedor de carne, ou solte-os para desbloquear o próprio corpo
- **D - Alavanca do ralador** prima a alavanca para baixo para ralar o produto a ser trabalhado.
- **E - Manípulo de bloqueio do corpo do moedor de carne** aperte o manípulo para bloquear o corpo do moedor de carne, ou solte-o para desbloquear o próprio corpo.
- **F - Seletor** serve para alterar o modo de funcionamento do aparelho



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.4.2 Utilização do ralador



AVISO

Se estiver a utilizar a máquina pela primeira vez, antes de a pôr a funcionar, retire a eventual película de revestimento de protecção e limpe-a cuidadosamente, de modo a eliminar os eventuais resíduos do material de construção.

- Nos modelos combinados ralador - moedor de carne, desmonte o grupo de moedura antes de utilizar o ralador.
- Levante a alavanca do ralador e introduza o produto na boca do ralador.
- Abaixe a alavanca do ralador e prima o botão de arranque "I".
- Prima progressivamente a alavanca até acabar o produto.
- No fim da laboração levante a alavanca e introduza outro produto na boca do ralador; abaixe novamente a alavanca e prima o botão de arranque "I" (o funcionamento verifica-se só se a alavanca do ralador estiver abaixada).
- Para parar a máquina prima o botão de paragem "O" ou levante a alavanca do ralador.
- No fim do ciclo de trabalho limpe o cilindro ralando um pedaço de pão duro ou use o pincel em dotação.

3.4.3 Uso do moedor de carne



AVISO

Se estiver a utilizar a máquina pela primeira vez, antes de a pôr a funcionar, retire a eventual película de revestimento de protecção e limpe-a cuidadosamente, de modo a eliminar os eventuais resíduos do material de construção.

- Nos modelos combinados ralador - moedor de carne, abaixe a alavanca do ralador.
- Aperte os manípulos de bloqueio do corpo do moedor
- Aperte ligeiramente, sem bloqueá-lo, o volante que se encontra na boca de saída do moedor de carne.
- Ponha em movimento a máquina premindo o botão de arranque "I" (nos modelos combinados o funcionamento processa-se só quando a alavanca do ralador estiver abaixada).
- Introduza o produto na boca superior do moedor e prima-o com o almofariz em dotação.
- Ao terminar a laboração prima o botão de paragem "O".
- No fim do ciclo de trabalho desmonte o grupo de moedura e lave-o com detergentes apropriados (não agressiva em água quente e secar adequadamente). Não lave a unidade de moagem na máquina de lavar louça, exceto a de aço inoxidável.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

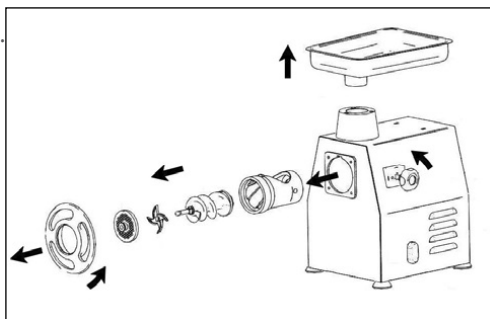
UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.4.4 Uso do moedor de carne com inversão

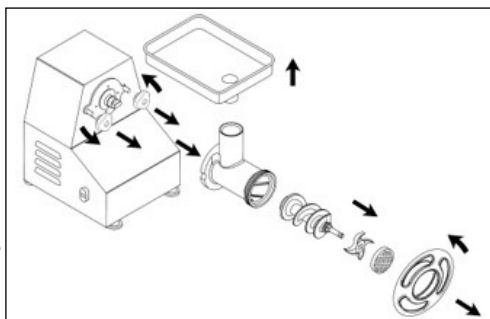
- Nos modelos combinados ralador - moedor de carne, abaixe a alavanca do ralador.
- Aperte os manípulos de bloqueio do corpo do moedor
- Aperte ligeiramente, sem bloqueá-lo, o volante que se encontra na boca de saída do moedor de carne.
- Ponha em movimento a máquina premindo o botão de arranque "I" (nos modelos combinados o funcionamento processa-se só quando a alavanca do ralador estiver abaixada).
- Gire o interruptor para a posição 1 para iniciar a operação da máquina.
- Introduza o produto na boca superior do moedor e prima-o com o almofariz em dotação.
- Gire o interruptor para a posição 0 para parar a máquina.
- Gire o seletor para a posição 2 para inverter o sentido de rotação da máquina.
- Ao terminar a laboração prima o botão de paragem "O".
- No fim do ciclo de trabalho desmonte o grupo de moedura e lave-o com detergentes apropriados (não agressiva em água quente e secar adequadamenteça. Não lave a unidade de moagem na máquina de lavar louça, exceto a de aço inoxidável.

3.5 Desmontagem do grupo de moagem

- Retire a tremonha da boca superior.
- Rode em sentido anti-horário o volante.
- Retire em sucessão:
 - o disco furado
 - a faca
 - a cóclea
- Desaparafuse o manípulo para desbloquear o corpo do moedor de carne e depois retire o corpo moedor.
- Para montar o grupo moedor execute as operações em sucessão inversa.



- Retire a tremonha da boca superior.
- Rode em sentido anti-horário o volante.
- Retire em sucessão:
 - o disco furado
 - a faca
 - a cóclea
- Desaparafuse os manípulos para desbloquear o corpo do moedor de carne e depois retire o corpo moedor.
- Para montar o grupo moedor execute as operações em sucessão inversa.



LIMPEZA DO APARELHO



AVISO

Antes de cada ciclo de trabalho verifique que as partes amovíveis estejam bem apertadas e fixas com a máquina

3.6 Conselhos de utilização

O grupo de moagem completamente extraível (somente mod.AB22/ATE-TR22/TSE-TR32/TNE-TR22/CE-TR12/CE) permite colocar este último em frigoríficos e similares, inclusive com resíduos de produto no seu interior. Esta característica da máquina permite utilizar o moedor de carne em diversos momentos do dia sem ter que lavar e limpar os vários componentes após a utilização conforme prescrito pelas normativas higiénicas em vigor.

4 Limpeza do aparelho



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Antes de realizar qualquer operação de limpeza, certifique-se sempre que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.



AVISO

- Todas as operações de limpeza devem ser realizadas por pessoal qualificado, depois de ter consultado este manual e ter sido instruído sobre o funcionamento da máquina.
- Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.
- Não lave o aparelho usando um dispositivo de limpeza de pressão, pulverização, imersão.
- Não utilize utensílios a vapor para limpar o aparelho.
- Não use esponjas, esfregões abrasivos ou ferramentas que tenham previamente limpo metais ou ligas metálicas para limpar o aparelho.
- Realize as operações de limpeza só depois de ter esvaziado completamente o aparelho do produto alimentar.
- A frequência das operações de limpeza é determinada pela utilização do aparelho e pelo tipo de produto alimentar processado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

4.1 Limpeza no fim da produção

No fim de cada produção o aparelho deve ser devidamente limpo, tomando o cuidado de remover e limpar as superfícies de quaisquer resíduos de produto alimentar. Desmonte o grupo de moagem e lave-o com detergentes idôneos em água quente. Não lave o grupo de moagem na lava-louça, exceto se em material inox.

4.2 Longos períodos de inatividade

No caso de prever um longo período de não utilização do aparelho:

- desligue o aparelho da alimentação elétrica
- realize a limpeza geral do aparelho
- cubra cuidadosamente o aparelho com um pano para o proteger do pó e sujidade.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Antes de realizar qualquer operação de manutenção, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

4.3 Manutenção programada

A manutenção regular é essencial para manter inalterados no tempo os desempenhos do aparelho e garantir o funcionamento seguro.

4.3.1 Tabela de manutenção programada

Descrição	Inspeção	Frequência	Operação
Controlo da área de trabalho	Controlo visual	Diária	- Siga as instruções sobre a limpeza do aparelho e da área de trabalho
Limpeza da máquina	Controlo visual	Diária	
Controlo dos dispositivos de segurança	Controlo visual	Diária, pré-operativa	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade dos dispositivos de segurança e das proteções
	Controlo do funcionamento	Diária, pré-operativa	- Realize um ensaio funcional dos dispositivos de segurança, do sistema de encravamento e dos elementos de arranque e paragem do equipamento

LIMPEZA DO APARELHO

Descrição	Inspeção	Frequência	Operação
Controlo da integridade das placas e dos pictogramas de segurança	Controlo visual	Semanal	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade das placas e dos pictogramas de segurança. Em caso de ilegibilidade ou descolamento, peça ao Fabricante uma cópia



ATENÇÃO PERIGO

Em caso de avaria, dano ou falta de ativação dos dispositivos de segurança, desligue imediatamente o aparelho da alimentação, não o utilize e contacte obrigatoriamente o Fabricante.

4.4 Manutenção especial



ATENÇÃO PERIGO

- As operações de manutenção especial exigem competências específicas e devem ser realizadas obrigatoriamente pelo Fabricante, que declina qualquer responsabilidade em caso de não cumprimento do acima indicado.
- Qualquer tipo de operação que exija a desmontagem de peças mecânicas, dispositivos de proteção, dispositivos de segurança ou o acesso ao sistema elétrico e às placas eletrônicas deve ser realizada exclusivamente pelo fabricante.

4.5 Possíveis anomalias de funcionamento

Esta secção contém algumas soluções para os problemas que podem surgir ao usar o aparelho.



ATENÇÃO PERIGO

É importante intervir somente depois de ler este manual detalhadamente.

Anomalia	Causa	Possível solução
A máquina não funciona	Interruptor geral desligado.	- Posicione o interruptor geral no "I"
	Falta de tensão na linha de alimentação	- Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

Anomalia	Causa	Possível solução
Impacto violento	Queda accidental	- Verifique o estado das proteções (ausência de fissuras ou deformações devido à queda). Se as proteções estiverem danificadas NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
		- Verifique o funcionamento dos dispositivos de segurança. Se os dispositivos de segurança estiverem danificados ou não funcionarem NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
		- Verifique a ausência de ruídos e anomalias. Em caso de ruído anormal NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante



AVISO

Se após as várias soluções propostas, o aparelho ainda não se ligar, entre em contacto com o Fabricante.

4.6 Eliminação

Como para as operações de colocação em funcionamento e manutenção, no fim da vida útil do aparelho, as operações de desmantelamento também devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Este produto é composto por vários tipos de materiais: alguns podem ser reciclados, outros têm de ser eliminados. Informe-se sobre os sistemas de reciclagem ou eliminação exigidos pelos regulamentos em vigor na sua área para esta categoria de produto.



ATENÇÃO PERIGO

- Algumas peças do produto podem conter substâncias poluentes ou perigosas que, se dispersas no ambiente, podem causar efeitos nocivos para o ambiente e para a saúde humana.
- Os regulamentos em vigor a nível local podem prever graves sanções em caso de eliminação indevida deste produto.



AVISO

Como indicado pelo símbolo ao lado, é proibido colocar este produto nos resíduos domésticos. Por isso, realize a “recolha seletiva” para a eliminação, de acordo com os métodos estabelecidos nos regulamentos em vigor na sua área, ou devolva o produto ao vendedor ao comprar um novo produto equivalente.



5 Anexos

Juntamente com o aparelho é fornecida a seguinte documentação em anexo:

- Instruções de utilização e manutenção
- Declarações de conformidade
- Quaisquer outros documentos para a utilização segura do aparelho.



AVISO

Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ

Значение символов предупреждения и опасности в руководстве

В руководстве используются следующие обозначения, каждому из которых присваивается определенное значение.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для обозначения особо важных и деликатных операций, которые при неправильном выполнении могут привести к повреждению устройства и/или используемых материалов.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, неисправностям или повреждениям устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, связанным с электричеством, неисправностям или повреждениям устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

Для обозначения операций, которые НЕ ДОЛЖНЫ выполняться.

Соответствие

Устройство соответствует директивам, необходимым для его надлежащего сбыта. Полные тексты деклараций соответствия прилагаются к документации, сопровождающей устройство

Указатель

1	БЕЗОПАСНОСТЬ	4
1.1	Важные сведения в отношении безопасности	4
1.1.1	Общие предупреждения	4
1.1.2	Запреты	6
1.2	Обозначения на устройстве	8
2	Общее описание устройства	8
2.1	Идентификация	8
2.2	Рабочая среда	9
2.3	Технические и размерные характеристики	9
2.3.1	Основные компоненты	11
2.4	Предохранительные устройства	12
3	Использование устройства	12
3.1	Приемка устройства	12
3.2	Транспортировка и перемещение	13
3.3	Первый ввод в эксплуатацию	14
3.3.1	Предварительная очистка	15
3.3.2	Подключение к электрической системе	16
3.4	Применение	16
3.4.1	Описания органов управления	17
3.4.2	Использование терки	18
3.4.3	Применение мясорубки	18
3.4.4	Использование мясорубки с обратным движением	19
3.5	Снятие измельчающего узла	19
3.6	Советы по использованию	20
4	Очистка устройства	20
4.1	Очистка при завершении процесса обработки	21
4.2	Длительные периоды простоя	21
4.3	Плановое техобслуживание	21
4.3.1	Таблица планового техобслуживания	21
4.4	Внеочередное техобслуживание	22
4.5	Возможные аномалии функционирования	23
4.6	Утилизация	24
5	Приложения	24

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 БЕЗОПАСНОСТЬ

1.1 Важные сведения в отношении безопасности

1.1.1 Общие предупреждения



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Данное руководство является собственностью Изготовителя устройства, его воспроизведение или передача содержания данного документа третьим лицам запрещены. Все права защищены. Руководство является неотъемлемой частью устройства; следует проверять, что оно всегда находится в комплектации с устройством, в том числе в случае продажи/передачи другому владельцу, чтобы с ним мог ознакомиться пользователь или уполномоченный персонал по техобслуживанию и ремонту. Фотографии и чертежи предоставляются в качестве примера; Изготовитель, следуя политике постоянной разработки и обновления собственной продукции, может вносить изменения без предварительного уведомления.
- **Перед использованием устройства в целях обеспечения его безопасного функционирования следует внимательно ознакомиться с данным руководством.**
- Устройство поставляется в одной упаковке; следует убедиться в целостности поставки и в случае несоответствия заказанного материала, обратиться к местному дистрибьютору.
- В случае повреждения упаковки устройства, следует своевременно сообщить об этом перевозчику и поставщику устройства.
- Данное устройство не предназначено для массового производства продуктов питания и промышленного назначения.
- Устройство не предназначено для использования в местах, подверженных воздействию атмосферных агентов.

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Для надлежащего использования устройства следует установить его на прочную, устойчивую, ровную опорную поверхность, которая легко очищается и дезинфицируется, чтобы избежать риска скопления грязи и загрязнения пищевых продуктов.
- При наличии каких-либо сомнений относительно состояния и/или функциональности устройства и предоставляемых с ним деталей, пожалуйста, свяжитесь с местным дистрибьютором для получения дополнительной информации.
- Условия, необходимые для правильной работы устройства:
 - *Температура окружающей среды не менее 5°C.*
 - *Влажность в пределах от 50% (при 40°C) до 90% (при 20°C).*
- Хранить неиспользуемые инструменты следует в защищенном месте, недоступном для детей и лиц, не обладающих разрешением к использованию.
- Всегда соблюдать безопасное расстояние от движущихся частей.
- После ввода устройства в эксплуатацию, следует сообщить поставщику о любых выявленных аномалиях или неисправностях.
- Обеспечить надлежащее освещение рабочего места. Соответствующее освещение важно для обеспечения удовлетворительных условий безопасности работы.
- Периодически проверять целостность шнура питания, вилки и соответствующей розетки. Если шнур питания поврежден, его может заменить только изготовитель или местный дистрибьютор, продавший устройство, или уполномоченный персонал по техобслуживанию и ремонту.
- Если устройство не используется в течение длительного времени, необходимо выполнить, по меньшей мере, следующие действия:
 - установить главный выключатель устройства в положение "ВЫКЛ".

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

- извлечь вилку шнура питания из розетки. При трудностях доступа к вилке, следует отсоединить всеполюсный выключатель розетки, к которой подключено устройство
- полностью опорожните его и выполните очистку.
- Во избежание повреждения устройства использовать только оригинальные или одобренные изготовителем детали.
- В случае, если квалифицированный специалист выявит или имеет подозрения на неисправности, которые могут сказаться на безопасности устройства, оно должно быть незамедлительно остановлено, а его использование возможно только после ремонта.

1.1.2 Запреты



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ вносить изменения и/или делать попытки ремонта устройства. Внесение изменений приводит к аннулированию декларации соответствия устройства. За ущерб, возникший в результате неправильного использования, полную ответственность несёт пользователь. Любой ремонт должен производиться квалифицированным техническим специалистом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ оставлять устройство под воздействием атмосферных агентов.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ закрывать вентиляционные отверстия устройства.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ прикасаться к устройству влажными, сырыми частями тела и/или босиком. Если при контакте с металлическими частями устройства обнаруживается утечка тока, следует выключить выключатель, вынуть вилку из электрической розетки и обратиться к авторизованному дилеру.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство детям и лицам с ограниченными возможностями или при отсутствии опыта и специальных знаний, без помощи квалифицированного и ответственного за их безопасность персонала.
- Детям ЗАПРЕЩАЕТСЯ играть с устройством.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду и оставлять его в пределах досягаемости детей, так как он может быть потенциальным источником опасности. Поэтому он должен быть утилизирован в соответствии с действующим законодательством.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять любой материал, застрявший в устройстве, во время его работы, или вводить посторонний материал в рабочий цикл.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство поврежденными электрическими соединениями. Это может вызвать опасное электрическое короткое замыкание.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство с неправильно расположенными защитными кожухами или в состоянии недостаточной эффективности.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ставить на устройство какие-либо предметы, как во время использования, так и в нерабочем режиме.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство ненадлежащим образом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ принимать алкоголь или лекарственные препараты, которые могут вызвать усталость и/или сонливость до и во время рабочих смен.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ прилагать усилия к устройству во время работы. Всегда использовать его в условиях, подходящих для выполнения работ.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять или повреждать таблички или знаки безопасности на устройстве.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ натягивать, отсоединять, скручивать электрические провода, выходящие из устройства, даже если оно отключено от электросети.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1.2 Обозначения на устройстве

На устройстве вблизи тех зон, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, установлены знаки техники безопасности, которые указывают на наличие соответствующих рисков.

Ниже перечислены знаки техники безопасности и их значения.



Опасность поражения электрическим током: указывает на то, что необходимо отключить главный источник питания (или вынуть вилку из розетки) перед выполнением операций по очистке и техобслуживанию устройства.



Необходимо прочитать руководство по использованию: Перед использованием изделия обязательно прочтите инструкции в данном руководстве по использованию.

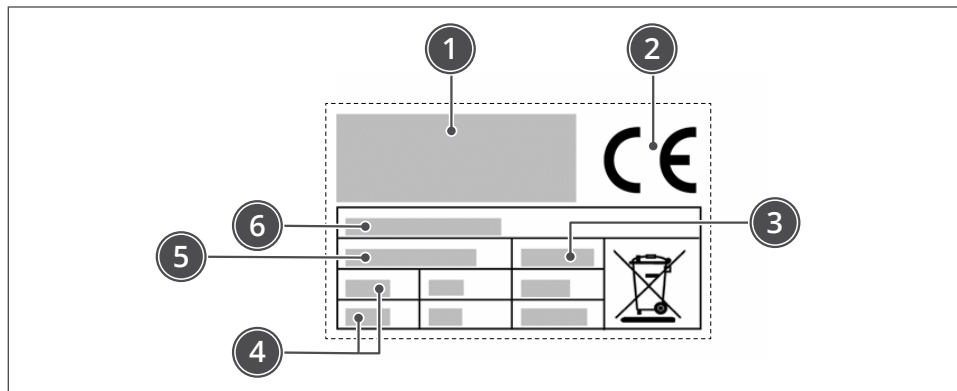


Острый предмет: сигнализирует о том, что с острыми предметами нужно быть осторожным.

2 Общее описание устройства

2.1 Идентификация

Устройство оснащено паспортной табличкой, на которой приведены данные об устройстве. Следует убедиться, что она присутствует на устройстве, в противном случае, немедленно сообщить об этом изготовителю и/или продавцу. Устройства без паспортной таблички не должны использоваться, в противном случае, изготовитель не несет ответственность в данном отношении.



ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 1 Идентификация изготовителя
- 2 Маркировка соответствия ЕС
- 3 Год изготовления
- 4 Технические характеристики
- 5 Паспортный номер
- 6 Модель устройства



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Устройства без паспортной таблички должны считаться анонимными и потенциально опасными.

2.2 Рабочая среда

Устройство может работать в помещениях при наличии следующих условий окружающей среды:

- температура окружающей среды: от +4°C до + 40°C
- влажность: макс. 90%
- освещение: в помещении должно быть предусмотрено соответствующее освещение (см. технические правила, применимые в стране использования)
- высота: максимум 2000 м над уровнем моря (для использования с превышением этой высоты следует обращаться к изготовителю).

2.3 Технические и размерные характеристики

Описание	32TNE	32RSE	22RGE	22RSE	Ед.изм.
Мощность	1,6 (2,2)		1,1 (1,5)		kW (HP)
Электропитание	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz				
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz				
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz				
Габариты прибора	520x320x550	490x340x530	410x310x490	410x310x520	мм
Почасовая производительность мясорубки	300-500	250-350	200-300	150-250	кг/ч
Почасовая производительность терки	/	/	/	/	кг/ч
Вес нетто	41	41	32	32	kg (1 Ph)
	39	38	32	32	kg (3 Ph)
Уровень шума	< 70 dB (A)				
Тип установки	Настольная установка				

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Описание	22TSE	22CE	22ATE	12CE	12B	Ед.изм.
Мощность	1,1 (1,5)			0,75 (1)	0,75 (1)	kW (HP)
Электропитание	220-240 V 1 Ph 50/60 Hz			220-240 V 1 Ph 50/60 Hz		
	220-240 V 3 Ph 50/60 Hz					
	380-415 V 3 Ph 50/60 Hz					
Габариты прибора	420x300x520	470x270x450	560x430x480/650	440x270x450	400X250X500	мм
Почасовая производительность мясорубки	150-250	150-250	150-250	100-160	100-160	кг/ч
Почасовая производительность терки	/	/	40	/	/	кг/ч
Вес нетто	31	26	38	22	21	kg (1 Ph)
	31	26	38	22	/	kg (3 Ph)
Уровень шума	< 70 dB (A)					
Тип установки	Настольная установка					

писание

Комбинированная мясорубка-терка ECO

Комбинированная мясорубка-терка это машина для профессионального использования на предприятиях общественного питания (ресторанты, гостиницы, сообщества, столовые и т. д.), применяемая для переработки мяса и сыров. Использование в мясорубке разнообразных решеток позволяет получить многочисленные типы фарша. Терка способна перерабатывать такие продукты как твердые сыры, печенье, сухой хлеб, сухофрукты и т. д.

Ассортимент состоит из 1 модели:

AB22/ATE (версия мод. 22 с полностью выдвижной мясорубкой)

Каркас машины изготовлен из алюминия и нержавеющей стали. Машина легко чистится.

Мясорубка ECO

Данная мясорубка - это машина для профессионального использования на предприятиях общественного питания (ресторанты, гостиницы, сообщества, столовые и т. д.), применяемая для переработки мяса. Использование в мясорубке разнообразных решеток позволяет получить многочисленные типы фарша

Ассортимент представлен 8 различными моделями:

TR22/RSE (версия мод. 22 с невыемной мясорубкой)

TR22/RGE (версия мод. 22 с невыемной мясорубкой)

TR32/RSE (версия мод. 32 с невыемной мясорубкой)

TR22/TSE (версия мод. 22 с полностью выдвижной мясорубкой)

TR32/TNE (версия мод. 32 с полностью выдвижной мясорубкой)

TR22/CE (версия мод. 22 с полностью выдвижной мясорубкой)

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

TR12/CE (версия мод. 12 с полностью выдвижной мясорубкой)

TR12/B (версия мод. 12 с невыдвижной мясорубкой)

Каркас машины изготовлен из алюминия и нержавеющей стали. Машина легко чистится.

Устройство предназначено для профессионального применения и устанавливается в коммерческих помещениях (бары, пиццерии, рестораны и т.д.). Не требует особой подготовки персонала, но в любом случае необходимо, чтобы пользователи имели определенные знания и навыки в сфере общественного питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

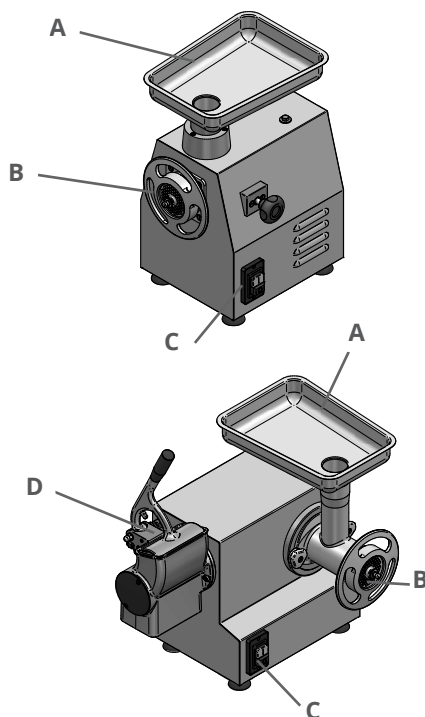
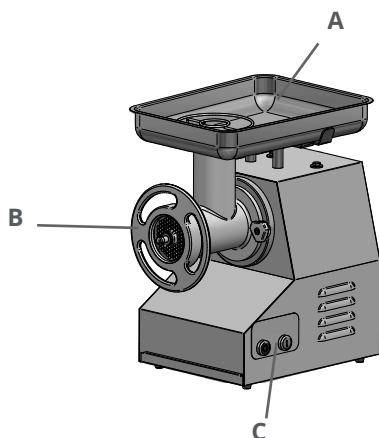
Любое применение, которое отличается от указанного изготовителем, считается **НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**.

Устройство изготовлено из специально отобранных материалов и с применением соответствующих конструкторских методов для обеспечения максимального уровня гигиены, устойчивости к процессам окисления, значительного снижения энергозатрат и безопасности использования.

Все соприкасающиеся с пищевыми продуктами составные части устройства изготовлены из подходящих для этих целей материалов.

2.3.1 Основные компоненты

- 1 А - воронкой
- 2 В - Маховичек
- 3 С - Щит управления
- 4 D - Рычаг терки



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

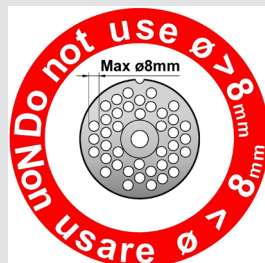
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.4 Предохранительные устройства

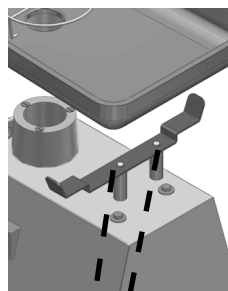
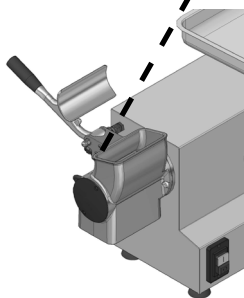


ВНИМАНИЕ. ОПАСНОСТЬ

Строго запрещается использовать решетки с отверстиями, диаметр которых превышает 8 мм, или толщиной меньше 5 мм. Обеспечить замену решетки, если в результате износа ее толщина станет меньше 5 мм. Производитель не несет какой-либо ответственности за любой вред, нанесенный людям или имуществу в результате несоблюдения указанных выше предписаний.



Микровыключатель: останавливает машину, если рычаг терки поднят. После опускания рычага перезапустить машину, нажав на кнопку I (только mod. AB22ATE)



Микровыключатель: останавливает машину при извлечении бункера из входного отверстия мясорубки. После установки бункера перезапустить машину нажатием клавиши I (только 32TNE-22RGE)

3 Использование устройства

3.1 Приемка устройства

Устройство поставляется в одной специальной картонной упаковке, и при необходимости специально выбирается амортизирующий материал, в целях

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

обеспечения целостности устройства.

В зависимости от характеристик устройства, с целью упрощения погрузочно-разгрузочных работ, упаковка может быть установлена на поддон.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При получении устройства необходимо проверить целостность всех компонентов. При выявлении повреждений или отсутствия некоторых компонентов, необходимо обращаться к региональному дистрибьютору для согласования применяемых процедур.

В комплектации с устройством также предоставляются инструкции и документация, указанные в главе *“5 Приложения” на странице 24*.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

3.2 Транспортировка и перемещение



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Транспортировка устройства должна всегда осуществляться профессиональным квалифицированным персоналом, чтобы избежать повреждений его частей из-за ударов или нагрузок, вызванных неправильными подъемными операциями.
- На повреждения устройства, вызванные транспортировкой и перемещением, гарантия не распространяется.
- Ремонт или замена поврежденных деталей осуществляются за счет Заказчика и должны выполняться уполномоченным персоналом изготовителя с использованием только оригинальных запасных частей.
- Перемещение упакованного устройства должно осуществляться в зависимости от его характеристик (вес, размеры и т.д.). Если размеры и вес ограничены, перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо использовать подъемное устройство соответствующей грузоподъемности.
- Ручные подъемные операции должны выполняться как минимум двумя лицами.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

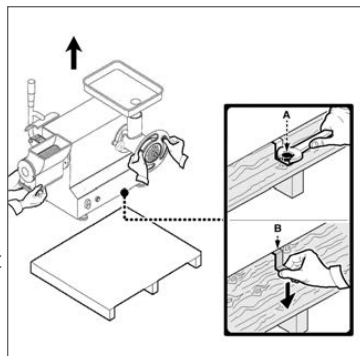
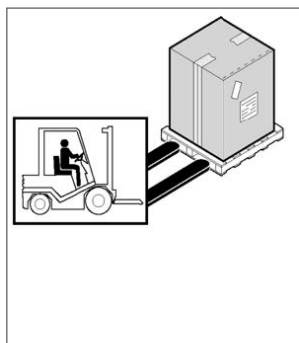
RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Прибор защищен картонной упаковкой и соответствующим образом зафиксирован противоударным материалом для обеспечения его целостности.

- Перемещать упаковку, выдерживая инструкции.
- Открыть упаковку и проверить целостность всех компонентов.
- Развинтить винты A и поднять машину поддона.
- Удалить стяжки B.
- Поднять машину, как указано и расположить её в зоне, предусмотренной для установки



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду и оставлять его в пределах досягаемости детей, так как он может быть потенциальным источником опасности. Поэтому он должен быть утилизирован в соответствии с действующим законодательством.

IT

EN

3.3 Первый ввод в эксплуатацию



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Первый ввод в эксплуатацию должен выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом, который должен заранее убедиться, что линия электропитания соответствует действующему законодательству, правилам и характеристикам, действующим в стране использования. Необходимо также убедиться в эффективности заземления электрической системы и проверить, что напряжение и частота линии соответствуют указанным на паспортной табличке данным.
- Перед вводом устройства в эксплуатацию следует убедиться, что выбранная зона обладает характеристиками, указанными в параграфе *“2.2 Рабочая среда” на странице 9.*

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Проверить, что опорная поверхность соответствует весу и характеристикам устройства, является устойчивой, ровной и легко очищается, чтобы избежать риска скопления грязи и загрязнения пищевых продуктов.
- Несоблюдение этих инструкций подвергает пользователя риску отказа устройства и несчастных случаев в связи с прямым или косвенным контактом.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

- На ущерб, причиненный имуществу, животным и людям, вызванный отсутствием розетки заземления, гарантия не распространяется, и ответственность полностью ложится на оператора, не проверившего наличие заземления и правильно установленного и отрегулированного выключателя дифференциальной безопасности.
- Если используется адаптер для электрической розетки, необходимо убедиться, что его электрические характеристики не ниже характеристик устройства.
- Ни в коем случае не следует использовать множественные розетки.

3.3.1 Предварительная очистка

Перед использованием устройства следует выполнить предварительную очистку и дезинфекцию.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.3.2 Подключение к электрической системе



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Подключение машины к электросети и ее предварительное тестирование должны выполняться только специализированным монтажником, обладающим соответствующими инструментами и уровнем подготовки.

Убедиться в оптимальной эффективности системы заземления помещения.

Убедиться, что напряжение сети (В) и частота (Гц) соответствуют параметрам машины (см. идентификационную табличку и электрическую схему). Машина оснащена электрическим кабелем, к которому можно подключить многоконтактную вилку. Вилку необходимо подключить к настенному выключателю, оснащенный дифференциальным выключателем.

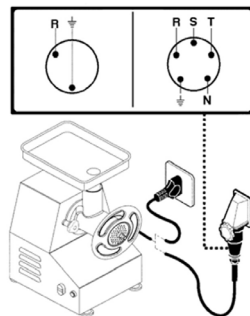
Трехфазное подключение

Запустите машину на несколько мгновений и проверьте правильность вращения инструмента.

Если направление вращения неправильное, отключите питание и поменяйте местами две из трех фаз вилки.

Collegamento monofase

Collegamento trifase



3.4 Применение



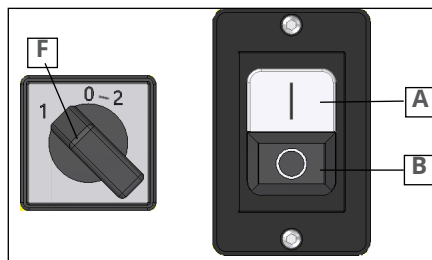
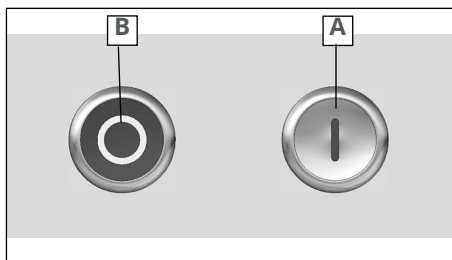
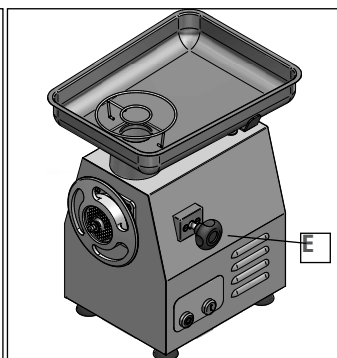
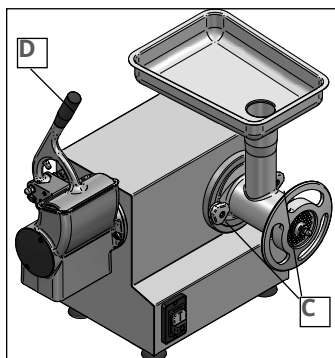
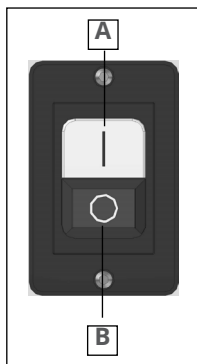
ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Не допускать функционирования устройства в холостом режиме.
- Не курить и не использовать устройства с открытым пламенем в непосредственной близости от зоны размещения и использования устройства.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.4.1 Описания органов управления

- **A - Кнопка запуска «I»** нажмите кнопку, чтобы запустить машину. В комбинированном исполнении запуск возможен только при опущенном рычаге терки.
- **B - Кнопка останова «O»** нажмите кнопку, чтобы остановить машину.
- **C - Фиксирующие ручки корпуса мясорубки** завинтите ручки, чтобы зафиксировать корпус мясорубки, или отвинтите их, чтобы разблокировать корпус.
- **D - Рычаг терки** Нажмите на рычаг вниз, чтобы натереть обрабатываемый продукт на терке.
- **C - Фиксирующая ручка корпуса мясорубки** завинтите ручку, чтобы зафиксировать корпус мясорубки, или отвинтите его, чтобы разблокировать корпус.
- **F - Переключатель** служит для изменения режима работы оборудования



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.4.2 Использование терки



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

- В комбинированных моделях терки-мясорубки перед тем, как использовать терку, снять узлы мясорубки.
- Поднять рычаг терки и поместить продукт в загрузочную горловину терки.
- Опустить рычаг терки и нажать кнопку пуска “I”.
- Постепенно нажимать на рычаг до тех пор, пока продукт не закончится.
- По завершению переработки поднять рычаг, перезаправить продуктом загрузочную горловину терки, вновь опустить рычаг и нажать на кнопку пуска “I” (запуск машины произойдет только при условии опущенного рычага терки).
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки “O” или поднять рычаг терки.
- По завершению рабочего цикла почистить цилиндр, потеряв на нем кусок черствого хлеба или с помощью специальной щетки

3.4.3 Применение мясорубки



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

- В комбинированных моделях терки-мясорубки опустить рычаг терки.
- Закрутить ручки фиксации корпуса мясорубки.
- Слегка затянуть маховичек, не блокируя его, на выходе мясорубки.
- Запустить машину нажатием на кнопку пуска “I” (в комбинированных моделях запуск производится только при условии опущенного рычага терки).
- Поместить продукт внутрь загрузочной горловины и надавить на него толкателем, входящим в комплектацию.
- По завершению операции нажать на кнопку остановки “O”.
- По завершению рабочего цикла снять узел мясорубки и вымыть его, используя соответствующие средства (не агрессивный), в горячей воде и высушить правильно. Не мойте шлифовальный блок в посудомоечной машине, кроме той, которая изготовлена из нержавеющей стали.

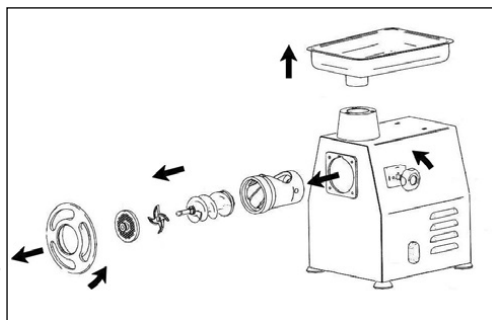
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.4.4 Использование мясорубки с обратным движением

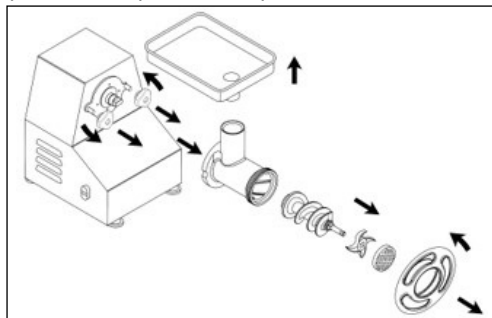
- В комбинированных моделях терки-мясорубки опустить рычаг терки.
- Закрутить ручки фиксации корпуса мясорубки.
- Слегка затянуть маховичек, не блокируя его, на выходе мясорубки.
- Запустить машину нажатием на кнопку пуска "I" (в комбинированных моделях запуск производится только при условии опущенного рычага терки).
- Повернуть переключатель в позицию 1 для запуска работы машины.
- Поместить продукт внутрь загрузочной горловины и надавить на него толкателем, входящим в комплектацию.
- Повернуть переключатель в положение 0, чтобы остановить машину.
- Повернуть переключатель в положение 2 для изменения направления вращения машины.
- По завершению операции нажать на кнопку остановки "O".
- По завершению рабочего цикла снять узел мясорубки и вымыть его, используя соответствующие средства (не агрессивный), в горячей воде и высушить правильно. Не мойте шлифовальный блок в посудомоечной машине, кроме той, которая изготовлена из нержавеющей стали.

3.5 Снятие измельчающего узла

- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
 - решетку с отверстиями
 - нож
 - шнек
- Открутить ручку фиксации и извлечь корпус мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные операции в обратном порядке.



- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
 - решетку с отверстиями
 - нож
 - шнек
- Открутить ручки фиксации и извлечь корпус мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

операции в обратном порядке.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед началом каждого рабочего цикла удостовериться в прочном закреплении съемных частей на машине

3.6 Советы по использованию

Полностью съемный измельчающий узел (только мод. AB22/ATE-TR22/TSE-TR32/TNE-TR22/CE-TR12/CE) позволяет размещать его в холодильнике и т.п., даже если внутри находятся остатки продукта. Такая особенность машины позволяет использовать мясорубку в разное время суток без необходимости мыть и очищать различные компоненты после использования, как это предписано действующими гигиеническими нормами.

4 Очистка устройства



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Все операции по очистке должны выполняться квалифицированным персоналом после ознакомления с данным руководством и получения инструкций по эксплуатации машины.
- Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.
- Не следует мыть устройство с помощью устройства для очистки под давлением, разбрызгиванием, погружением.
- Не использовать для очистки устройства паровые инструменты.
- Не использовать для очистки устройства губки, абразивные мочалки или инструменты, которые ранее использовались для очистки металлов или металлических сплавов.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

- Очистку следует выполнять только после полного опорожнения устройства от теста.
- Периодичность операций очистки определяется рабочей средой устройства и типом обрабатываемого продукта.

4.1 Очистка при завершении процесса обработки

В конце каждого цикла обработки устройство должно быть надлежащим образом очищено, следя за удалением отложений и очисткой поверхностей от остатков пищевых продуктов.

Снимите измельчающий узел и промойте его в горячей воде с подходящим моющим средством. Не мойте измельчающий узел в посудомоечной машине, за исключением блока, изготовленного из нержавеющей стали.

4.2 Длительные периоды простоя

В случае если предвидится длительный период простоя устройства, следует:

- отсоединить устройство от системы электропитания
- выполнить общую очистку устройства
- тщательно покрыть устройство защитным полотном для его защиты от пыли и загрязнений.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Прежде чем выполнять какие-либо операции техобслуживания, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника электропитания.

4.3 Плановое техобслуживание

Регулярное техобслуживание необходимо для поддержания работоспособности устройства и обеспечения его безопасной эксплуатации.

4.3.1 Таблица планового техобслуживания

Описание	Инспекция	Частота	Действие
Проверка рабочей зоны	Визуальный контроль	Ежедневно	- Следовать инструкциям по очистке устройства и рабочей зоны
Очистка машины	Визуальный контроль	Ежедневно	

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

Описание	Инспекция	Частота	Действие
Контроль устройств безопасности	Визуальный контроль	Ежедневно, перед работой	- Осуществлять визуальный контроль для проверки целостности устройств безопасности и защитных приспособлений
	Функциональный контроль	Ежедневно, перед работой	- Выполнять функциональное тестирование устройств безопасности, блокировки, а также элементов запуска и остановки устройства
Проверка целостности табличек и знаков безопасности	Визуальный контроль	Еженедельно	- Выполнять визуальный контроль целостности табличек и знаков безопасности. В случае их нечитабельности или отсоединения запросить у изготовителя копию



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

В случае неисправности, повреждения или несрабатывания устройств безопасности, следует незамедлительно отключить устройство от источника питания, не использовать его и в обязательном порядке обратиться к изготовителю.

4.4 Внеочередное техобслуживание



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

– Внеочередное техобслуживание требует специальных навыков и обязательным образом должно выполняться Изготовителем, который не несет никакой ответственности в случае несоблюдения данного указания.

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

– Любой тип вмешательства, требующий демонтажа механических частей, защитных устройств, устройств безопасности, или доступа к электрической системе и электронным платам должен производиться исключительно Изготовителем.

4.5 Возможные аномалии функционирования

В этом разделе приведены некоторые решения проблем, которые могут возникнуть при использовании устройства.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Необходимо осуществлять вмешательства только после подробного ознакомления с данным руководством.

Аномалия	Причина	Возможное решение
Машина не запускается	Главный выключатель в положении "выкл."	- Поставить общий выключатель на "I"
	Недостаток напряжения на линии питания	- Вызвать Сервис Технической Помощи вашего Продавца
Сильный удар	Случайное падение	- Проверить состояние защитных приспособлений (отсутствие трещин или деформаций в связи с падением). При повреждении защитных приспособлений, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить функционирование устройств безопасности. В случае повреждения или нарушения функционирования устройств безопасности, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить отсутствие шума и аномалий. В случае аномального шума, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в результате возможных решений устройство не запускается, следует обратиться к Изготовителю.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ПРИЛОЖЕНИЯ

4.6 Утилизация

Как и при вводе в эксплуатацию и техобслуживании, в конце срока службы устройства операции по демонтажу также должны выполняться квалифицированным персоналом.

Это изделие состоит из различных типов материалов: некоторые могут быть переработаны, другие подлежат утилизации. Следует узнать о системах утилизации или переработки, предусмотренных действующими на вашей территории правилами для этой категории продукции.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Некоторые части продукции могут содержать загрязняющие или опасные вещества, которые при их выбросе в окружающую среду могут нанести вред окружающей среде и здоровью человека.
- Местные правила могут предусматривать серьезные штрафы за незаконную утилизацию этой продукции.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В соответствии с приведенным с боковой стороны символом, запрещается выбрасывать эту продукцию в бытовые отходы. Следует осуществлять “отдельный сбор” для утилизации в соответствии с методами, предусмотренными действующими на вашей территории правилами, или вернуть изделие продавцу при покупке нового эквивалентного продукта.



5 Приложения

В комплектации с устройством предоставляется следующая документация:

- Инструкции по эксплуатации и техобслуживанию
- Декларация о соответствии
- Другие документы для использования устройства в условиях безопасности.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

زومرلاب فيرعتلا ةحول

مدلولات رموز التحذيرات والاطار الموجودة في هذا الدليل

أستخدمت الرموز التالية في هذا الدليل وكل رمز من هذه الرموز له مدلول محدد.

تحذير



هناك بعض العمليات الهامة والدقيقة للغاية والتي، إن لم تتم بالشكل الصحيح فإنها قد تصيب الأجهزة والمعدات والملحقات المستخدمة معه بالعديد من الأضرار والتلفيات.

انتبه! خطر!



وللإشارة إلى العمليات والخطوات التي، إن لم تتم بالشكل الصحيح، يُمكنها أن تُعرض المُستخدم لأخطار الإصابة بشكل عام أو يُمكنها أن تسبب الأعطال أو الأضرار المادية للجهاز ومكوناته و/أو ملحقاته التشغيلية؛ لذلك تحتاج هذه العمليات إلى انتباه خاص وإعداد وتأهيل مُناسبين.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



للإشارة إلى الأعمال والخطوات التي، إن لم تتم بالشكل الصحيح، يُمكنها أن تُعرض المُستخدم لأخطار ذات طبيعة كهربائية أو يُمكنها أن تسبب العديد من الأعطال أو الأضرار والتلفيات للجهاز ومكوناته وملحقاته و/أو ملحقاته التشغيلية؛ لذلك تحتاج هذه العمليات إلى انتباه خاص وإعداد وتأهيل مُناسبين.

يُحظر القيام بما يلي:



للإشارة إلى الأعمال التي يجبُ عدم القيام بها.

التوافق والمطابقة

هذا الجهاز مطابق للمواصفات المحددة في التوجيهات واللوائح الأوروبية والضرورية لطره في الأسواق. كافة الوثائق والمستندات الفنية الدالة على مطابقة هذا الجهاز للمواصفات الأوروبية والضرورية مرفقة به

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1	الأمان والسلامة	4
1.1	معلومات هامة للأمن والسلامة	4
1.1.1	تحذيرات عامة	4
1.1.2	محطورات	5
1.2	الرموز المستخدمة على الجهاز	6
2	تقديم الجهاز	7
2.1	التعريف بالجهاز	7
2.2	بيئة العمل	7
2.3	البيانات الفنية والحجم والأبعاد	8
2.4	الوصف	8
2.4.1	المكونات الرئيسية	9
2.5	أجهزة الأمان والسلامة	10
3	استخدام الجهاز	10
3.1	استقبال المنتج	10
3.2	عمليات النقل والتحرك	11
3.3	قبل بدء التشغيل	12
3.3.1	عملية التنظيف التمهيدي	12
3.3.2	توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي	13
3.4	الاستخدام	13
3.4.1	وصف أدوات التحكم	14
3.4.2	استخدام المباشرة	14
3.4.3	استخدام مفرمة اللحم	15
3.4.4	استخدام مطحنة اللحم مع العكس	15
3.5	فك مجموعة الفرغ	15
3.6	نصائح الاستخدام	16
4	تنظيف الجهاز	16
4.1	تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام	16
4.2	التوقف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة	16
4.3	الصيانة الدورية	17
4.3.1	جدول أعمال الصيانة الدورية	17
4.4	الصيانة الاستثنائية غير العادية	17
4.5	الأعطال التشغيلية الممكنة	17
4.6	التخلص من الجهاز	18
5	المُرفقات	19



1.1.1.1

- هذا الدليل ملكية حصريّة للشركة المصنّعة لهذا الجهاز ويُحظر إعادة صياغته أو إنتاجه أو التنازل عنه أو عن بعض محتوياته لطرف ثالث. جميع الحقوق محفوظة. هذا الدليل جزء لا يتجزأ عن هذا المنتج؛ لذلك تحقّق دائماً من مُرفقته الدائمة للجهاز، حتى عند بيعه/نقل ملكيته إلى مالكٍ آخر، وذلك لإتاحته ليطلع عليه مُستخدم الجهاز والفنيين المُختصين والمُعتمدين للقيام بعمليات الصيانة وإصلاح الأعطال. الهدف من الصور الفوتوغرافية والتصميمات الواردة في هذا الدليل هو التمثيل التوضيحي؛ يحق للشركة المصنّعة إجراء أية تعديلات تراها ضرورية أو مناسبة على هذا محتويات هذا الدليل دون سابق إنذار وذلك في إطار سياستها القائمة على التطوير والتحسين المستمرين لمنتجاتها.
- إقرأ هذا الدليل بانتباه قبل أن تشرع في استخدام الجهاز وذلك لضمان عمله بشكل آمن.
- يأتي هذا الجهاز في عُليّة واحدة، تحقّق من سلامة واكتمال المكونات والمُرفقات وفي حالة عدم مُطابقتها لأمر الشراء المطلوب، فتوجّه إلى الموزّع المحلي الذي باعك هذا المنتج.
- عند وجود تلفيات أو أضرار في مكّونات تغليف الجهاز فإنه يجب تبليغ ذلك فوراً إلى مسؤول النقل والشحن وإلى الوكيل الموزع لهذا المنتج.
- هذا الجهاز غير مصمم لإنتاج كميات كبيرة من الأطعمة، كما أنه مخصص لأغراض الاستخدام المنزلية وليس الصناعية.
- هذا الجهاز غير مُصمّم ليتم استخدامه في الأماكن المُعرّضة للعوامل المناخية المفتوحة.
- لاستخدام هذا الجهاز بالشكل الصحيح فإنه يجب وضعه في مكان يكون فيه ثابتاً ومستقرّاً على سطح سند تتوافر فيه عوامل المقاومة المطلوبة ومضبوط الاستواء وسطحه سهل التنظيف والتعقيم وذلك لتجنب خطر تراكم البقايا والأوساخ وتلوث المنتجات الغذائية.
- وفي حالة وجود أية شكوكٍ حول حالة الجهاز و/أو سلامة تشغيله هو أو أيٍّ من أجزائه، فإنه يُرجى الاتّصال بوكيل التوزيع المحلي للحصول على مزيدٍ من المعلومات حول هذا الأمر.
- الشروط الضرورية لتشغيل هذا الجهاز وعمله بالشكل الصحيح مذكورة فيما يلي:
- يجب ألا تقل درجة حرارة مكان الاستخدام عن 5 درجة مئوية.
- يجب أن يكون مستوى الرطوبة النسبية بين مستويات 50% (تعادل 40 درجة مئوية) و90% (تعادل 20 درجة مئوية).
- أعيّد وضع الأدوات والمعدات غير المستخدمة في مكان آمن بعيداً عن متناول الأطفال والأشخاص غي المصرح لهم استخدام هذا الجهاز.
- حافظ دائماً على وجود مسافة أمان فاصلة عن الأجزاء المتحركة في الجهاز.
- عند البدء في تشغيل الجهاز، يجب تبليغ وكيل توزيع المنتج بأية أعطال أو خلل تشغيلي يحدث.
- قم بتوفير مستوى إضاءة مناسبة في مكان العمل. إن توفير مستوى مناسب من الإضاءة أمر هام للغاية وذلك لضمان تحقيق ظروف الأمان السلامة اللازمة.

ةمالسلاو نامألا

- تحقق بشكل دوري من سلامة كابل توصيل التيار الكهربائي ومقبس وقابس التيار. إذا ما تضرر كابل توصيل التيار الكهربائي فإنه يمكن استبداله فقط وحصرًا من قبل الشركة المصنّعة أو من قبل الوكيل الموزع المحلي الذي باعك الجهاز أو من قبل فنيين متخصصين ومعتمدين ومؤهلين لإجراء عمليات الصيانة والإصلاح.
- إن عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة من الزمن يستلزم تنفيذ العمليات الآتية على الأقل:
 - وضع مفتاح التشغيل الرئيسي للجهاز في وضعية التوقف "OFF"
 - فصل قابس كابل توصيل التيار الكهربائي عن مقبس التيار. إذا لم يكن من السهل الوصول إلى قابس التيار فإنه من المستحسن فصل قاطع التيار الكهربائي المتعدد الأقطاب الخاص بمقبس التيار الموصول به الجهاز.
 - أفرغ الماكينة تمامًا ونفّذ عمليات التنظيف.
- استخدام قطع غيار أصلية فقط أو معتمدة من قبل الشركة المصنّعة وذلك لتحاكي إلحاق أية أضرار أو تلفيات بالمنتج.
- في حالة تحقق فني مؤهل أو شكه في وجود خلل أو عطل ما يمكنه أن يؤثر على الاستخدام الآمن لهذا الجهاز فإنه يجب على الفور إطفاء الجهاز والتوقف عن استعماله على أن يُعاد استخدامه فقط وحصرًا بعد إجراء الإصلاحات اللازمة.

محظورات

1.1.2

يُحظر القيام بما يلي:



- يُحظر إجراء أية تعديلات على هذا المنتج/أو محاولة القيام بأية إصلاحات عليه. إن إجراء أية تعديلات غير مصرح بها يؤدي إلى إسقاط شهادة المطابقة للمواصفات الأوروبية للجهاز. الأضرار والتلفيات التي قد تلحق بالجهاز جراء إساءة الاستخدام هي مسؤولية المستخدم وحده. يجب أن تتم عملية الإصلاح فقط وحصرًا على يد فني متخصص ومؤهل.
- يُحظر ترك الجهاز عُرضةً للعوامل المناخية.
- يُحظر سد أو عرقلة فتحات التهوية الخاصة بالجهاز.
- يُحظر لمس الجهاز بأعضاء مبللة أو رطبة من الجسم و/أو وأنت حافي القدمين. وعند الاحساس بوجود تسرب تيار كهربائي في الجهاز عند ملامسة الأجزاء والمكونات المعدنية فيه، فإنه يجب إطفاء الجهاز عبر مفتاح التشغيل، كما يجب فصل القابس عن مقبس التيار الكهربائي ثم الاتصال بوكيل التوزيع المعتمد.
- يُحظر استخدام الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم العقلية أو الجسدية أو تقصيرهم الخبرة والمعرفة اللازمين لاستعمال هذا الجهاز ما لم تتم مساعدتهم في هذا الشأن وما لم تتم توعيتهم من قبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين ومسؤولين عن أمنهم وسلامتهم.
- يُحظر لعب الأطفال بالجهاز.
- يُحظر إلقاء مكونات التغليف في البيئة المحيطة دون عناية وتركها في متناول يد الأطفال حيث أنها تمثل خطرًا على سلامتهم. يجب بالتالي التخلص من الجهاز عند انتهاء عمره التشغيلي وفقًا لما هو محدد في التشريعات السارية ذات الصلة.
- يُحظر إزالة أية مواد محشورة في الجهاز عندما يكون قيد التشغيل، كما يُحظر إدخال أية مواد غريبة في دورة التشغيل.
- يُحظر استخدام الجهاز عندما تكون أدوات توصيل التيار الكهربائي للجهاز بها أية أضرار أو تلفيات. قد يتسبب ذلك في ماسات خطيرة في الدوائر الكهربائية.

ةمالسلاو نامألا

- يُحظر استخدام الجهاز عندما تكون أغطية الحماية والأمان فيه غير موضوعة في مكانها الصحيح أو عندما تكون معطلة أو لا تعمل بالكفاءة المطلوبة.
- يُحظر وضع شيء فوق الجهاز سواء أثناء عمله أو عندما يكون متوقفًا عن العمل.
- يُحظر إساءة استخدام هذا الجهاز.
- يُحظر تناول المشروبات الكحولية أو الأدوية التي يمكنها أن تسبب التعب و/أو الخمول والنعاس قبل نوبات العمل أو أثنائها.
- يُحظر إجهاد الجهاز تشغيلًا أثناء استعماله. استخدم الجهاز دائمًا في ظروف تشغيلية ملائمة للعمليات التي ينبغي إجراؤها.
- يُحظر إزالة لوحات البيانات أو التنبيه الموجودة على الجهاز أو الإضرار بها.
- يُحظر شد أو فصل أو لوي كابلات توصيل التيار الكهربائي الخارجي من الجهاز حتى وإن كانت هذه الكابلات مفصولة عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.

الرموز المستخدمة على الجهاز

1.2

في المناطق التي توجد بها أخطار متبقية، تم وضع تنبيهات للأمان والسلامة على الجهاز بغرض تنبيه المستخدمين بوجود خطر محتمل في هذه المنطقة. نورد فيما يلي الصور التوضيحية والتحذيرية المستخدمة ومدلولاتها.

خطر التعرض للخدمات الكهربائية: للإشارة إلى أنه من الضروري فصل التيار الكهربائي العمومي (أو فصل مقبس الكهرباء) قبل إجراء أية عمليات نظافة أو صيانة للجهاز.



الإلزام بالإطلاع على دليل الاستخدام: من الإلزامي قراءة التعليمات الواردة في دليل الاستخدام هذا قبل استخدام المنتج.



شيء حاد: يشير إلى أنه من الضروري إيلاء انتباه إلى الأشياء الحادة.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

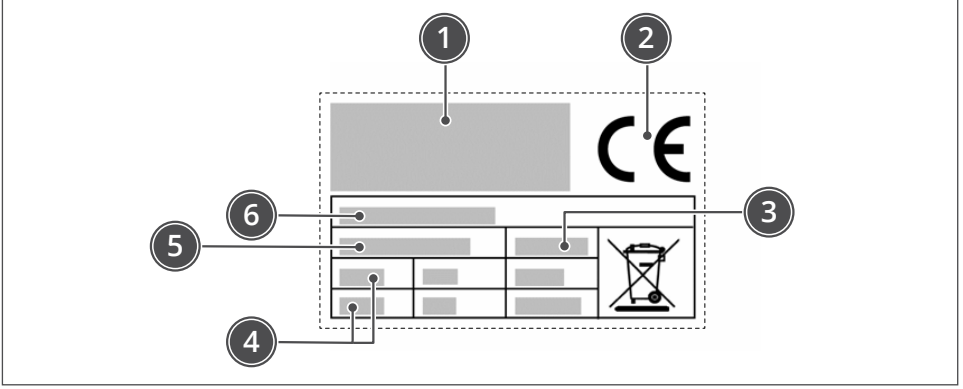
RU

AR

التعريف بالجهاز

2.1

هذا الجهاز مزود بلوحة بيانات تعريفية تحمل كافة البيانات الخاصة بالجهاز. تحقق من أن الجهاز مزود بهذه اللوحة وخلاف ذلك قم على الفور بتنبيه الشركة المصنعة و/أو البائع بهذا الأمر. يجب عدم استخدام الأجهزة غير المزودة بلوحة البيانات هذه وإلا فإن الشركة المصنعة غير مسؤولة عن عواقب ذلك.



- 1 التعريف بالشركة المصنعة
- 2 علامة المطابقة للمواصفات الأوروبية CE
- 3 سنة التصنيع
- 4 البيانات الفنية
- 5 رقم التصنيع التسلسلي
- 6 موديل الجهاز

تحذير



الأجهزة التي لا تحمل لوحة بيانات تعريفية يجب اعتبارها منتجات مجهولة المصدر وغاية في الخطورة.

بيئة العمل

2.2

- يجب أن يعمل الجهاز في أماكن تتوافر فيها الظروف التالية:
- درجة حرارة البيئة المحيطة بالجهاز: من +4 درجة مئوية وحتى +40 درجة مئوية
- مستوى الرطوبة: حد أقصى 90%
- شدة الإضاءة: يجب أن يكون مكان الاستخدام مضاء بشكل ملائم (ارجع إلى القواعد الفنية المطبقة في هذا الشأن في بلد الاستخدام)
- مستوى الارتفاع فوق سطح البحر: حد أقصى 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. (لحالات الاستخدام على ارتفاعات أكبر من ذلك فرجاء استشارة الشركة المصنعة في هذا الأمر).

زاهجال ميدقت

2.3 البيانات الفنية والحجم والأبعاد

الوصف	32TNE	32RSE	22RGE	22RSE	U/M
القدرة الكهربائية	(2,2) 1,6		(1,5) 1,1		(kW (HP
التغذية الكهربائية	V 1 Ph 50/60 Hz 220-240				
	V 3 Ph 50/60 Hz 220-240				
	V 3 Ph 50/60 Hz 380-415				
أبعاد الجهاز	520x320x550	490x340x530	410x310x490	410x310x520	ملم
الإنتاج بالساعة لمفرمة لحم	300-500	250-350	200-300	150-250	كيلوجرام/ساعة
الإنتاج بالساعة للمبشرة	/	/	/	/	كيلوجرام/ساعة
الوزن الصافي	41	41	32	32	(kg (1 Ph
	39	38	32	32	(kg (3 Ph
مستوى الضوضاء التشغيلية	(dB (A 70 >				
نوع التركيب	تركيب على منصدة				

الوصف	22TSE	22CE	22ATE	12CE	12B	U/M
القدرة الكهربائية	(1,5) 1,1			(1) 0,75	(1) 0,75	(kW (HP
التغذية الكهربائية	V 1 Ph 50/60 Hz 220-240				V 1 Ph 50/60 Hz 220-240	
	V 3 Ph 50/60 Hz 220-240					
	V 3 Ph 50/60 Hz 380-415					
أبعاد الجهاز	420x300x520	470x270x450	560x430x480/650	440x270x450	400X250X500	ملم
الإنتاج بالساعة لمفرمة لحم	150-250	150-250	150-250	100-160	100-160	كيلوجرام/ ساعة
الإنتاج بالساعة للمبشرة	/	/	40	/	/	كيلوجرام/ ساعة
الوزن الصافي	31	26	38	22	21	(kg (1 Ph
	31	26	38	22	/	(kg (3 Ph
مستوى الضوضاء التشغيلية	(dB (A 70 >					
نوع التركيب	تركيب على منصدة					

2.4 الوصف

مفرمة لحم-مبشرة مشتركة صديقة للبيئة

إن مفرمة اللحم-المبشرة المشتركة عبارة عن ماكينة مهنية لإعداد الطعام الجماعي (المطاعم والفنادق والمجتمعات والجزارة والمقاصف الجماعية، الخ) للعمل على اللحوم والأجبان. تسمح مفرمة اللحم بالحصول على اللحم المفروم بمختلف أنواعه من خلال وضع لوحات شبكية مختلفة. المبشرة قادرة على عمل منتجات مثل: الأجبان المتعقة، البسكويت، الخبز الجاف، الفواكه المحففة، الخ.

التشكيلة مكونة من 1 موديل:

AB22/ATE (موديل 22 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم القابلة لل فك بالكامل)

الماكينة مصنوعة من هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ والألومنيوم، سهل التنظيف.

مفرمة اللحم الصديقة للبيئة

مفرمة اللحم عبارة عن ماكينة مهنية لإعداد الطعام الجماعي (المطاعم والفنادق والمجتمعات والجزارة والمقاصف الجماعية، الخ) للعمل على اللحوم. تسمح مفرمة اللحم بالحصول على اللحم المفروم بمختلف أنواعه من خلال وضع لوحات شبكية مختلفة.

التشكيلة مكونة من 8 موديلات مختلفة:

TR22/RSE (موديل 22 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم غير قابلة لل فك)

TR22/RGE (موديل 22 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم غير قابلة لل فك)

زاهجلا مي دقت

TR32/RSE (موديل 32 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم غير قابلة للفك)
 TR22/TSE (موديل 22 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم قابلة للفك بالكامل)
 TR32/TNE (موديل 32 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم قابلة للفك بالكامل)
 TR22/CE (موديل 22 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم قابلة للفك بالكامل)
 TR12/CE (موديل 12 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم قابلة للفك بالكامل)
 TR12/B (موديل 12 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم غير قابلة للفك)
 الماكينة مصنوعة من هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ والألومنيوم، سهل التنظيف.

هذا الجهاز من النوعية الاحترافية المهنية ويجب تركيبه في الأماكن ذات الطابع التجاري (البارات ومحال البيتزا والمطاعم وما إلى ذلك). إن استخدام هذا الجهاز لا يحتاج إلى تدريب خاص، ولكنه يجب في جميع الأحوال أن يكون المستخدم قادرًا بدنيًا وعقليًا على العمل في قطاع الأغذية والمطاعم بشكل عام.

تحذير

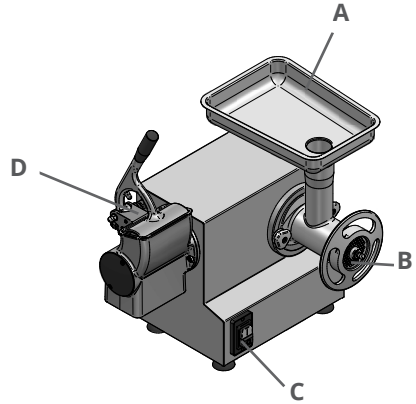
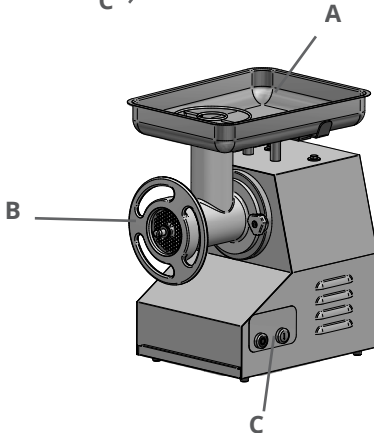
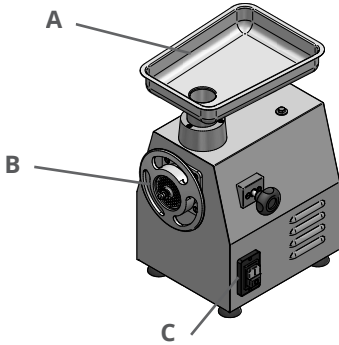


أي استخدام يخالف ذلك الذي تحدده الشركة المصنعة هو بمثابة إساءة استخدام.

هذا الجهاز مصنوع من مواد منتقاة وتقنيات تصنيعية معقدة خصيصًا لضمان الحد الأقصى من النظافة الصحية ومقاومة التآكل والتوفير الملحوظ في استهلاك الطاقة وأمن التشغيل.

جميع مكونات هذا الجهاز التي تلامس المنتجات الغذائية مصنوعة من مواد مناسبة لذلك.

2.4.1 المكونات الرئيسية



- 1 - A - القادوس
- 2 - B - المقود
- 3 - C - لوحة التحكم
- 4 - D - ذراع المباشرة

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

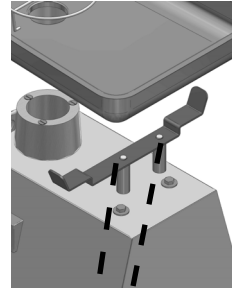
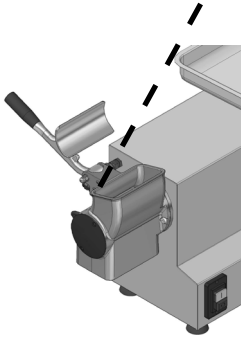


تنبيه خطر

يُحظر قطعاً استخدام لوحات بثقوب يتجاوز قطرها 8 مم وبسمك إجمالي يقل عن 5 مم، نوصي باستبدال اللوحة إذا أدى التآكل إلى انخفاض السمك عن 5 مم. تُعفي الشركة المصنعة نفسها من أية مسئولية عن أي ضرر، يلحق بالأشياء أو الأشخاص، نتيجة لعدم الالتزام بالأحكام المذكورة أعلاه.



مفتاح دقيق: يوقف الماكينة عند رفع ذراع المباشرة. عند الغلق التالي للذراع، أعد تشغيل الماكينة بواسطة الضغط على الزر I (فقط الموديل AB22ATE)



مفتاح دقيق: يوقف الماكينة عند إخراج القادوس من فوهة مدخل مفرمة اللحم. بعد إعادة إدخال القادوس، أعد تشغيل الماكينة بواسطة الضغط على الزر I (فقط الموديل 32TNE-22RGE)

استخدام الجهاز

3

استقبال المنتج

3.1

يأتي هذا الجهاز وهو موضوع في علبة واحدة ويكون محميًا بعلبة تغليف كرتونية ومثبتًا جيدًا بمادة مقاومة للصدمات لضمان سلامته أثناء النقل والتحرك. ووفقًا لمواصفات الجهاز ولتسهيل عمليات نقله وتحريكه فإنه يمكن تغليفه ووضعه على منصات ناقلية.

تحذير



عند استلام الجهاز، تحقق من تواجد وسلامة جميع المكونات. وعند إصابته بأية أضرار أو عند عدم وجود بعد الأجزاء أو المكونات، يجب عليك الاتصال بالبائع للاتفاق على الإجراءات المناسبة ذات الصلة.

التعليمات والوثائق المخصصة في الفصل "5 المرفقات" في الصفحة 19 مرفقة أيضًا مع الجهاز.

تحذير



يجب بالضرورة قراءة كافة الوثائق والمستندات المرفقة والاحتفاظ بها بعناية.



انتبه! خطر!

- يجب أن تتم عمليات نقل وشحن هذا الجهاز دائماً على يد فنيين متخصصين ومعتمدين مع الحرص على تجنب إصابة هذا الجهاز بأية أضرار أو تلفيات أو تعريضه لأية اصطدامات أو اهتزازات قد تتسبب فيها عمليات النقل والرفع غير الملائمة.
- الضمان لا يغطي أية أضرار أو تلفيات تلحق بهذا الجهاز خلال مراحل النقل والتحرك.
- عمليات إصلاح أو استبدال أية مكونات أو أجزاء متضررة فيه في هذا الجهاز يتحمل نفقتها العميل، كما يجب أن تتم هذه العمليات على يد فنيين متخصصين ومعتمدين من قبل الشركة المصنعة فقط باستخدام قطع الغيار الأصلية.
- يجب أن تتم عملية نقل وتحريك المنتج المغلف وفقاً لمواصفات هذا الجهاز (الوزن والأبعاد وما إلى ذلك). وفي حالة أن الوزن والأبعاد قليلة وصغيرة فإنه يمكن أن تتم عملية النقل والتحرك يدوياً، وخلاف ذلك يجب أن تتم باستخدام آلة رفع ذات سعة رفع مناسبة.
- يجب أن تتم عمليات الرفع والنقل اليدوية من قبل شخصين اثنين على الأقل.

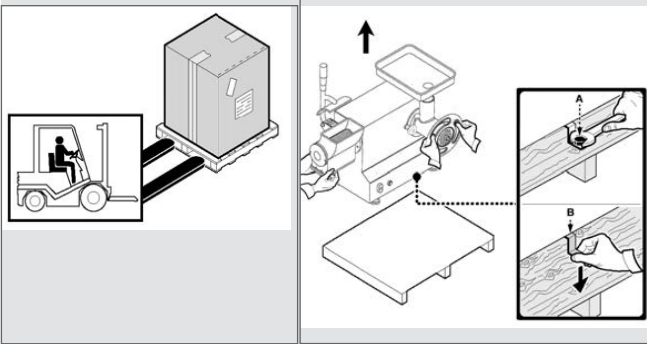
الجهاز محمي بغلاف من الكربون ومثبت بطريقة مناسبة بمادة مقاومة للصدمات لضمان سلامته.

- حرك العبوة مع الالتزام بالتعليمات
- افتح العبوة وتحقق من سلامة جميع المكونات.
- قم بفك المسامير A وارفع الماكينة من على منصة النقل
- أزل الدعامات B
- نفذ رفع الماكينة على النحو المبين وضعها في المنطقة المخصصة للتركيب



يُحظر القيام بما يلي:

محظور إلقاء مكونات التغليف في البيئة دون عناية وتركها في متناول يد الأطفال حيث أن ذلك يمثل خطراً على سلامتهم. يجب بالتالي التخلص من الجهاز عند انتهاء عمره التشغيلي وفقاً لما هو محدد في التوجيهات السارية ذات الصلة.



تحذيرات



- يجب أن تتم عملية تشغيل الجهاز للمرة الأولى على يد فنيين خبراء ومتخصصين ومعتمدين، كما يجب التحقق مسبقاً من أن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي الموجودة تتوافق مع المواصفات التي تحددها القوانين المعمول بها في هذا الشأن والقواعد والمواصفات الأخرى السارية في بلد الاستخدام. يجب التحقق من الكفاءة الكاملة لعمل طرف التأريض الكهربائي، كما يجب التحقق من أن جهد التيار وترددته مطابقان للبيانات الواردة في لوحة التعرف بالجهاز ومواصفاته.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من أن المنطقة المختارة تتمتع بالخصائص المشار إليها في الفقرة "2.2 بيئة العمل" في الصفحة 7.
- تحقق أيضاً من أن سطح حمل وتدعيم الجهاز ملائماً لوزن الجهاز ومواصفاته الشكلية والحجمية، كما يجب أن يكون ثابتاً ومضبوط الاستواء ومن أن سطحه سهل التنظيف وذلك لتحاشي خطر تراكم الأوساخ وملوثات المنتجات الغذائية.
- إن عدم مراعاة هذه الإرشادات يعرض المستخدم للعديد من الأخطار كما يصيب الجهاز بالعديد من الأعطال التشغيلية ويسبب وقوع الحوادث سواء بشكل مباشر أو غير مباشر.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



- التلفيات التي قد تلحق بالممتلكات والأضرار التي قد تصيب الأشخاص أو الحيوانات جراء عدم وجود طرف تأريض كهربائي هي أمور لا يغطيها الضمان ويتحمل مسؤوليتها كاملة المشغل الذي ليم يتحقق قبل البدء في استخدام الجهاز من وجود وسلامة طرف التأريض ومن تركيب مفتاح أمان تفاضلي لقطع التيار مثبت في شبكة التشغيل ومضبوط المعايير وفقاً للمواصفات المطلوبة.
- وفي حالة استخدام محول لمقبس التيار فإنه يصبح من الضروري التحقق من المواصفات الكهربائية لهذا المحول ليست أقل من تلك المواصفات المطلوبة للجهاز.
- لا تستخدم مشتركات كهرباء متعددة المقابس لأي سبب من الأسباب.

عملية التنظيف التمهيدية

3.3.1

قم قبل البدء في استعمال الجهاز بإجراء عملية تنظيف وتطهير أولية تمهيدية.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



قبل إجراء أية عمليات تنظيف يجب التحقق دائماً من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربائي.

تحذير

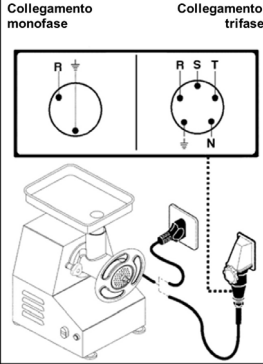


قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحصرياً بمنظفات مناسبة. لا تستخدم مطلقاً منتجات التنظيف المسببة للتآكل أو القابلة للاشتعال أو التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الأشخاص. لا تستخدم مواد تنظيف تُستعمل في تنظيف وتلميع الفضة أو النحاس أو أية منتجات أخرى غير معتمدة لذلك.



انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!

عمليات توصيل الماكينة بشبكة التيار الكهربائي وإجراء الاختبار التشغيلي الأولي الخاص بها يجب أن تتم فقط وحصرياً على يد فني تركيب متخصص لديه الأدوات اللازمة ومؤهلاً بالقدر المطلوب للقيام بهذه العمليات.



تأكد من الفعالية المثالية لنظام التأريض بالمنشأة.
تحقق من أن جهد التيار الكهربائي (الفولت) وتردد التيار الكهربائي (هيرتز) يتفقان مع الجهد والتيار المحددين لتشغيل الماكينة (انظر لوحة البيانات التعريفية ومخطط توصيلات الدوائر الكهربائية). هذه الماكينة مزودة بكابل توصيل للتيار الكهربائي يتم به توصيل قابس تيار متعدد الأقطاب. ينبغي توصيل قابس تيار الماكينة بمقبس تيار حائطي مزود بقاطع تيار تفاضلي.

التوصيل ثلاثية الطور الكهربائي

ابدأ تشغيل الماكينة لبضع لحظات قليلة للتحقق من دوران أداة العجن في الاتجاه الصحيح.
في حالة حدوث الدوران بشكل غير صحيح افصل التيار الكهربائي واعكس طورين اثنين من الأطوار الثلاثة في القابس.

الاستخدام

3.4



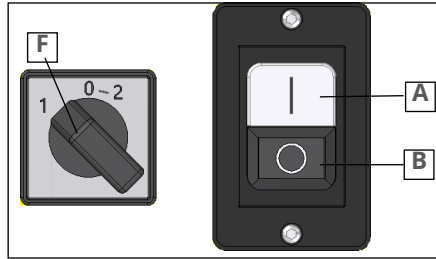
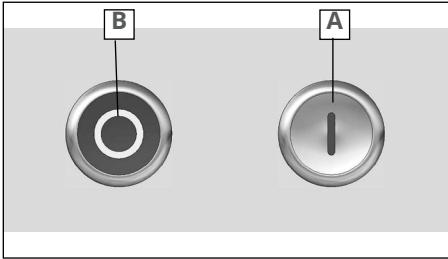
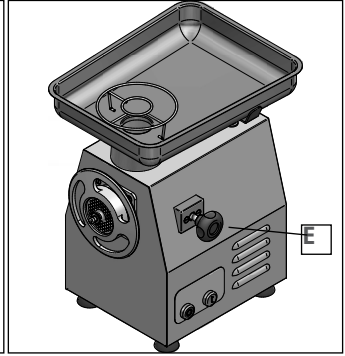
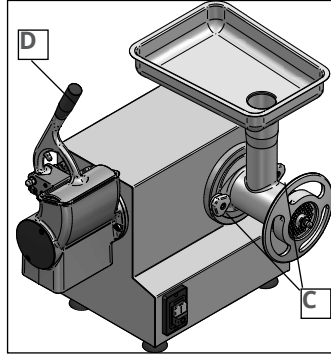
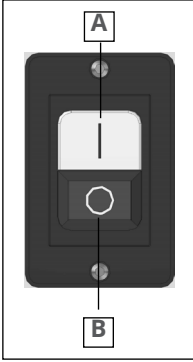
انتبه! خطر!

- لا تجعل الجهاز يعمل مطلقاً وهو فارغ.
- ممنوع التدخين أو استخدام أجهزة تصدر عنها السنة لهب بالقرب من مكان وضع هذا الجهاز ولا تستخدمه في أجواء مماثلة.

زاهجلا مادختسا

3.4.1 وصف أدوات التحكم

- A - زر بدء التشغيل "I" اضغط على الزر لبدء تشغيل الماكينة. لا يتم تفعيل بدء التشغيل إلا عند إنزال ذراع المبشرة في الإصدار المشترك.
- B - زر الإيقاف "O" اضغط على الزر لإيقاف الماكينة.
- C - مقابض قفل هيكل مفرمة اللحم اربط المقابض لقفل هيكل مفرمة اللحم، أو قم بفكها لفتح هيكل مفرمة اللحم
- D - ذراع المبشرة اضغط على الذراع نحو الأسفل لبشر المنتج المطلوب عمله.
- E - مقبض قفل هيكل مفرمة اللحم اربط المقبض لقفل هيكل مفرمة اللحم، أو قم بفكه لتحرير هيكل مفرمة اللحم
- واو - محدد لتغيير طريقة تشغيل المعدات



3.4.2 استخدام المبشرة

تحذير



عند استخدام هذا الجهاز للمرة الأولى، وقبل التشغيل، يجب إزالة طبقة البلاستيك الواقي ثم تنظيف الجهاز بعناية بحيث تتم إزالة جميع أي بقايا لمواد التصنيع.

- في موديلات مفرمة اللحم والمبشرة المشتركة، قم بفك مجموعات الفرز قبل استخدام المبشرة.
- ارفع ذراع المبشرة وأدخل المنتج داخل فوهة المبشرة.
- أنزل ذراع المبشرة واضغط على زر بدء التشغيل "I".
- اضغط تدريجياً على الذراع حتى نفاذ المنتج.
- في نهاية التشغيل، ارفع الذراع وأدخل المزيد من المنتج في فوهة المبشرة؛ أزل الذراع مجدداً واضغط على زر بدء التشغيل "I" (لا يحدث بدء التشغيل إلا عند إنزال ذراع المبشرة).
- من أجل إيقاف الماكينة، اضغط على زر الإيقاف "O" أو ارفع ذراع المبشرة.
- في نهاية دورة العمل، نظف الأسطوانة عن طريق بشر قطعة من الخبز الصلب أو بالفرشاة المخصصة لها.

تحذير



عند استخدام هذا الجهاز للمرة الأولى، وقبل التشغيل، يجب إزالة طبقة البلاستيك الواقي ثم تنظيف الجهاز بعناية بحيث تتم إزالة جميع أي بقايا لمواد التصنيع.

- في موديلات مفرمة اللحم والمبشرة المشتركة، أنزل ذراع المبشرة.
- أحكم ربط مقابض قفل جسم مفرمة اللحم.
- اربط قليلاً المقود الموجود على فوهة مخرج مفرمة اللحم، بدون قفله.
- ابدأ تشغيل الماكينة بالضغط على زر البدء "I" (في الموديلات المشتركة، لا يحدث بدء التشغيل إلا عند إنزال ذراع المبشرة).
- أدخل المنتج في الفوهة العلوية بمفرمة اللحم واضغط على المنتج بالمدفقة المرفقة.
- في نهاية التشغيل، اضغط على زر الإيقاف "O".
- في نهاية دورة العمل، قم بفك مجموعة الفرم واغسلها بمنظفات مناسبة (غير عدوانية) في ماء ساخن وجففها بعناية. لا تغسل مجموعة الفرم في غسالة الأطباق، باستثناء تلك المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

استخدام مطحنة اللحم مع العكس

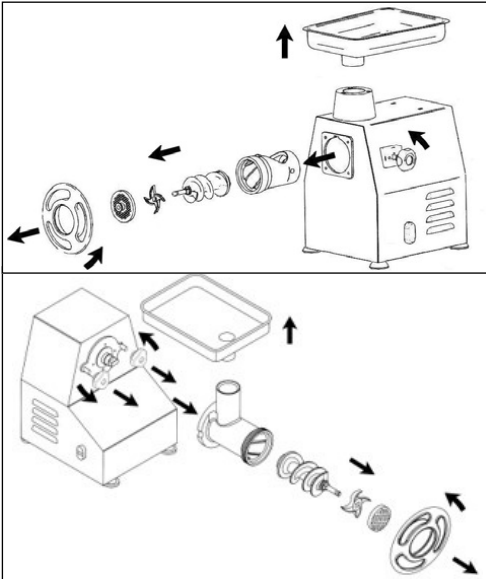
3.4.4

- في موديلات مفرمة اللحم والمبشرة المشتركة، أنزل ذراع المبشرة.
- أحكم ربط مقابض قفل جسم مفرمة اللحم.
- اربط قليلاً المقود الموجود على فوهة مخرج مفرمة اللحم، بدون قفله.
- ابدأ تشغيل الماكينة بالضغط على زر البدء "I" (في الموديلات المشتركة، لا يحدث بدء التشغيل إلا عند إنزال ذراع المبشرة).
- قم بتحويل المفتاح إلى الموضع 1 لبدء تشغيل الآلة.
- أدخل المنتج في الفوهة العلوية بمفرمة اللحم واضغط على المنتج بالمدفقة المرفقة.
- قم بتحويل المفتاح إلى الموضع 0 لإيقاف الجهاز.
- قم بتحويل المحدد إلى الموضع 2 لعكس اتجاه دوران الجهاز.
- في نهاية التشغيل، اضغط على زر الإيقاف "O".
- في نهاية دورة العمل، قم بفك مجموعة الفرم واغسلها بمنظفات مناسبة (غير عدوانية) في ماء ساخن وجففها بعناية. لا تغسل مجموعة الفرم في غسالة الأطباق، باستثناء تلك المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

فك مجموعة الفرم

3.5

- أخرج القادوس من الفوهة العلوية.
- أدر المقود في عكس اتجاه عقارب الساعة.
- أخرج على التوالي:
- اللوحة المثقبة
- السكين
- الحلزون
- قم بفك مقبض القفل وأخرج جسم مفرمة اللحم.
- نَقِّذ العمليات بترتيب عكسي لإعادة تركيب مجموعة الفرم.



- أخرج القادوس من الفوهة العلوية.
- أدر المقود في عكس اتجاه عقارب الساعة.
- أخرج على التوالي:
- اللوحة المثقبة
- السكين
- الحلزون
- قم بفك مقابض القفل وأخرج هيكل مفرمة اللحم.

زاهجلا فيظنت

– نَقْدُ الْعَمَلِيَّاتِ بِتَرْتِيبِ عَكْسِي لِإِعَادَةِ تَرْكِيبِ مَجْمُوعَةِ الْفَرَمِ.



تحذير

قبل كل دورة عمل، تأكد من الربط المحكم للأجزاء القابلة للفك بالماكينة

نصائح الاستخدام

3.6

تسمح مجموعة الفرَم القابلة للفك بالكامل (فقط موديلات AB22/ATE-TR22/TSE-TR32/TNE-TR22/CE-TR12/CE) بوضع مجموعة الفرَم في الثلاجات وما شابهها، حتى مع وجود بقايا المنتج بداخلها. تسمح هذه الميزة بالماكينة باستخدام مفرمة اللحم في أوقات مختلفة باليوم دون وجوب غسل وتنظيف المكونات المختلفة بعد الاستخدام، على النحو المنصوص عليه في لوائح النظافة السارية.

تنظيف الجهاز

4



انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!

قبل إجراء أية عمليات تنظيف يجب التحقق دائماً من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربائي.



تحذير

- جميع عمليات التنظيف يجب أن تتم على يد فنيين متخصصين ومعتمدين بعد الرجوع إلى هذا الدليل وبعد معرفة ما يلزم عن طبيعة عمل وتشغيل هذه الماكينة.
- قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحصرًا بمنظفات مناسبة. لا تستخدم مطلقًا منتجات التنظيف المسببة للتآكل أو القابلة للاشتعال أو التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الأشخاص. لا تستخدم مواد تنظيف تُستعمل في تنظيف وتلميع الفضة أو النحاس أو أية منتجات أخرى غير معتمدة لذلك.
- لا تغسل الجهاز باستخدام أداة تنظيف تعمل بالماء المضغوط أو بالرش الرذاذي أو بالغمس في المياه.
- لا تستخدم أدوات التنظيف التي تعمل بالبخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم قطع تنظيف إسفنجية أو سلك تنظيف أو أية أدوات أخرى سبق استعمالها في تنظيف المعادن أو السبائك المعدنية لتنظيف الجهاز.
- قم بإجراء عمليات التنظيف فقط بعد إزالة كامل المنتج الغذائي من الجهاز.
- يتم تحديد عمليات التنظيف وفقًا لمكان استخدام الجهاز ونوعية المنتج الغذائي الذي يتم تشكيله.

تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام

4.1

يجب تنظيف الجهاز بشكل مناسب في نهاية كل عملية استخدام مع الحرص على تنظيف الأسطح جيدًا من أية بقايا للمنتج الغذائي. قم بفك مجموعة الفرَم واغسلها بمنظفات مناسبة في ماء ساخن. لا تغسل مجموعة الفرَم في غسالة الأطباق، باستثناء تلك المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

التوقف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة

4.2

في حالة التوقف عن استعمال الجهاز لمدة طويلة:

- قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي
- قم بإجراء عملية تنظيف عامة للجهاز
- أعد تغطية الجهاز بعناية بغطاء لحمايته من الأتربة والأوساخ.



انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!

يجب قبل إجراء أية عمليات صيانة التحقق دائماً من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربائي.

زاهجلا فيظنت

4.3 الصيانة الدورية

إن صيانة الجهاز بشكل منظم هي أمر أساسي للمحافظة على مستويات أدائه التشغيلي مع مرور الوقت ولضمان عمله وتشغيله بشكل آمن.

4.3.1 جدول أعمال الصيانة الدورية

الإجراء	الوقت الزمنية	الفحص	الوصف
- اتبع الإرشادات الخاصة بعملية تنظيف الجهاز ومنطقة العمل	يوميًا	الفحص بالنظر	فحص منطقة العمل
	يوميًا	الفحص بالنظر	تنظيف الماكينة
- قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة أجهزة وأدوات الأمان والسلامة وعملها بالشكل الصحيح	يوميًا، قبل التشغيل	الفحص بالنظر	فحص أجهزة الأمان والسلامة
	يوميًا، قبل التشغيل	الفحص التشغيلي	
- قم بإجراء اختبار تشغيلي تجريبي لأجهزة وأدوات الأمان والسلامة وأداة الغلق بنظام التعشيق لمكونات وعناصر بدء تشغيل وإيقاف الجهاز	أسبوعيًا	الفحص بالنظر	التحقق من سلامة لوحات البيانات والصور التنبؤية والتحذيرية المتعلقة بأمور الأمان والسلامة. وفي حالة أن هذه اللوحات والصور أصبحت غير مقروءة أو تمت إزالتها فإنه ينبغي طلب نسخة أخرى لها من الشركة المصنعة

انتبه! خطر!



عند وجود خلل في التشغيل، أو عند تضرر أجهزة وأدوات الأمان والسلامة أو عدم تدخلها عند الحاجة إليها، فإنه يجب على الفور فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي والتوقف عن استعماله والاتصال بالشركة المصنعة للضرورة.

4.4 الصيانة الاستثنائية غير العادية

انتبه! خطر!



- إن أعمال الصيانة الاستثنائية غير العادية تحتاج إلى كفاءات محددة ويجب أن تقوم بالضرورة الشركة المصنعة التي تخلي مسؤوليتها في هذا الصدد عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث عند عدم الالتزام بما سبق ذكره.

- أية أعمال أو تدخلات تحتاج إلى فك الأجزاء الميكانيكية وأجهزة وأدوات الأمان والسلامة وأجهزة الأمان أو الدخول إلى شبكة التغذية بالتيار الكهربائي في الجهاز والبطاقات الإلكترونية يجب أن تتم فقط وحصرًا من قبل الشركة المصنعة.

4.5 الأعطال التشغيلية الممكنة

يحتوي هذا القسم على بعض الحلول للمشاكل التشغيلية التي قد تحدث أثناء استعمال الجهاز.

انتبه! خطر!



من المهم للغاية التدخل فقط بعد قراءة محتويات هذا الدليل بالتفصيل.

زاهجلا فيظنت

الغطل	السبب	الحل الممكن
الماكينة لا تبدأ بالتشغيل	المفتاح الرئيسي مفصول	- ضع المفتاح الرئيسي على "1"
	انقطاع الجهد الكهربائي على خط التغذية	- اتصل بخدمة الدعم التابعة للوكيل في منطقتك
اصطدام بعنف	السقوط العرضي	- تحقق من حالة أدوات الحماية (عدم وجود تشققات أو تشوهات جراء سقوط الجهاز). في حالة تضرر أغطية الحماية فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة
		- تحقق من سلامة عمل أجهزة وأدوات الأمان والسلامة. في حالة تضرر أدوات الأمان والسلامة فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة
		- تحقق من عدم وجود ضوضاء أو أعطال تشغيلية. في حالة وجود ضوضاء غير عادية صادرة عن الجهاز فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة

تحذير



لو بعد القيام بكافة الحلول المذكورة هنا لم تتمكن من حل المشكلة الموجودة فإنه يجب حينها الاتصال بالشركة المصنعة.

4.6 التخلص من الجهاز

ومثلها مثل أعمال بدء التشغيل والصيانة فإن عمليات التخلص من الجهاز وتخريده يجب أن تتم أيضًا على يد فنيين متخصصين ومعتمدين. يتكون هذا المنتج من مواد تصنيعية متعددة الأنواع: بعضها يمكن إعادة تدويره والبعض الآخر يجب التخلص منه نهائيًا. ارجع إلى أنظمة إعادة التدوير أو التخلص من هذه الأجهزة التي تنص عليها القواعد واللوائح الخاصة بهذا الأمر في بلدك.

انتبه! خطر!



- يمكن أن تحتوي بعض أجزاء هذا المنتج على مواد ملوثة للبيئة أو خطيرة على الصحة وبالتالي إذا ما أُلقي بها في البيئة فإنه قد يكون لذلك آثارًا ضارة على البيئة وعلى صحة الإنسان.
- يمكن أن تنص اللوائح المحلية المعمول بها في هذا الشأن على عقوبات في حالة التخلص من هذا المنتج بطريقة غير صحيحة.

تاق فرم لـ



تحذير



وكما يشير الرمز الموجود في الجانب فإنه يُحظر إلقاء هذا المنتج مع النفايات المنزلية العادية. قم بالتالي بالتخلص من هذا المنتج بنظام "الجمع المنفصل للنفايات" وفقًا للطرق التي تنص عليها اللوائح المعمول بها في هذا الشأن في بلدك، أو قم بتسليمه إلى البائع لحظة شرائك لجهاز جديد بنفس المواصفات.

المُرفقات

5

تُرفق الوثائق والمستندات التالية بالجهاز:

- إرشادات الاستخدام والصيانة
- شهادات المطابقة للمعايير الأوروبية
- أية وثائق أخرى متعلقة بكيفية الاستخدام الآمن للجهاز.

تحذير



يجب بالضرورة قراءة كافة الوثائق والمستندات المرفقة والاحتفاظ بها بعناية.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CONDIZIONI DI GARANZIA - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.	WARRANTY CONDITIONS - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials, manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
CONDITIONS DE LA GARANTIE - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent de défauts. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.	GARANTIEBEDINGUNGEN - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerelements oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
CONDICIONES DE GARANTÍA - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.	CONDIÇÕES DE GARANTIA - A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idoneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeitos dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – E. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	GARANTIVILLKOR - Garantint varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeitnek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. - A jótállás belüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározott a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΠΟΙΕΤΥΣΗΣ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα ανώλυστα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, διαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πλάτη. - Η εγγύηση πάει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

Fimar S.p.A.
Via del Tesoro, 301
47826 Villa Verucchio (RN)
Italy
Info: info@fimargroup.it
Tel. +39 0541 670736



EAC