

**AB12T-AB12AT-
AB22AE-AB22T**



**TR12S-TR12TS-
TR22TE-TR22SN**



GR12S



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

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.
- 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.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

- 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.
- Usare solo ricambi originali o approvati dal costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.
- 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 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

- 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.
- 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.



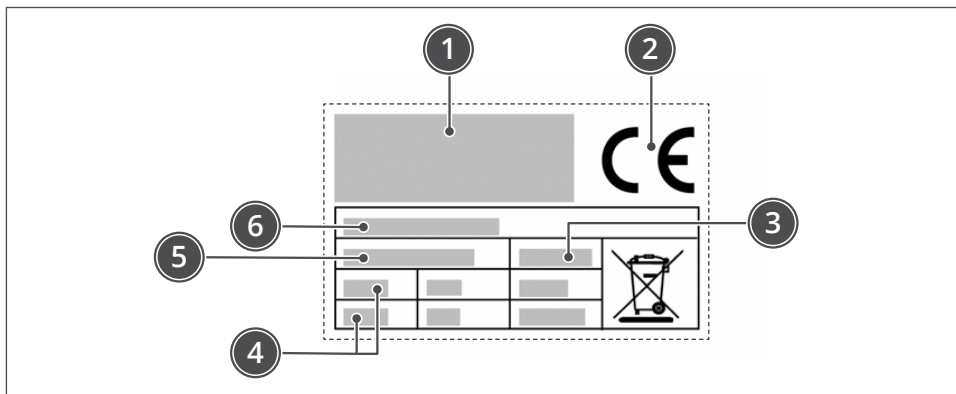
Oggetto tagliente: segnala che è necessario prestare attenzione agli oggetti taglienti.

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).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.3 Dati tecnici e dimensionali

Descrizione	AB12T	AB12AT	AB22AE	AB22T	U/M
Potenza	0,75 (1)		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	590x290x600	605x305x600	630x305x660	630x305x660	mm
Produzione oraria tritacarne	100-160		150-250		kg/h
Produzione oraria grattugia	40				kg/h
Peso netto	23	26	27	26	kg
Livello di rumorosità	< 70 dB (A)				
Tipo di installazione	Installazione a banco				

Descrizione	TR12S	TR12TS	TR22TE	TR22SN	GR12S	U/M
Potenza	0,75 (1)		1,1 (1,5)		0,75 (1)	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	400x250x500	400x290x510	450x290x520	450x290x520	430X290X600	mm
Produzione oraria trita-carne	100-160		150-250		/	kg/h
Produzione oraria grattugia	/				40	kg/h
Peso netto	21	20	25	23	17	kg
Livello di rumorosità	< 70 dB (A)					
Tipo di installazione	Installazione a banco					

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.4 Descrizione

Abbinato tritacarne-grattugia

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 4 diversi modelli:

AB12T (mod. 12 versione con gruppo tritacarne non estraibile)

AB12AT (mod. 12 versione con gruppo tritacarne completamente estraibile)

AB22AE (mod. 22 versione con gruppo tritacarne completamente estraibile)

AB22T (mod. 22 versione con gruppo tritacarne non estraibile)

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

Tritacarne

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 4 diversi modelli:

TR12S (mod. 12 versione con gruppo tritacarne non estraibile)

TR12TS (mod. 12 versione con gruppo tritacarne completamente estraibile)

TR22TE (mod. 22 versione con gruppo tritacarne completamente estraibile)

TR22SN (mod. 22 versione con gruppo tritacarne non estraibile)

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.

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

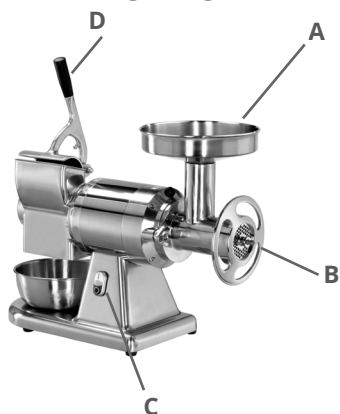
RU

AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.4.1 Componenti principali

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

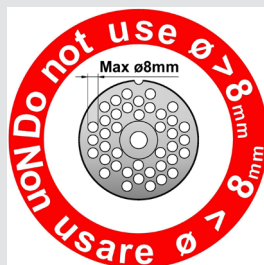


2.5 Dispositivi di sicurezza

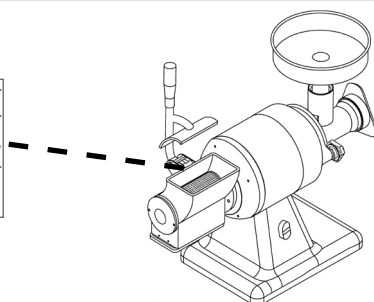


ATTENZIONE PERICOLO

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.



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



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3 Utilizzo dell'apparecchio

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.



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 *"6 Allegati" a pagina 22*.



AVVERTENZA

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

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.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

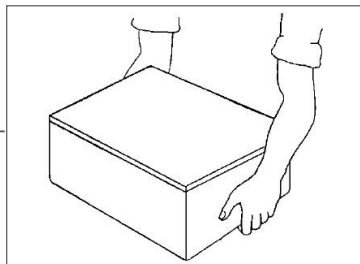
RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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.
- 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.

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 7.
- **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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



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.
- Non utilizzare per nessun motivo prese multiple.

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

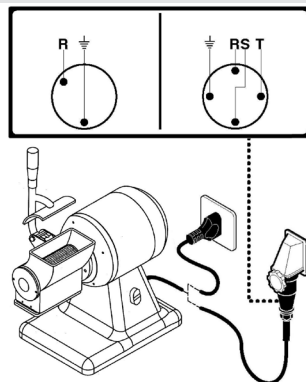


ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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.

3.4 Uso

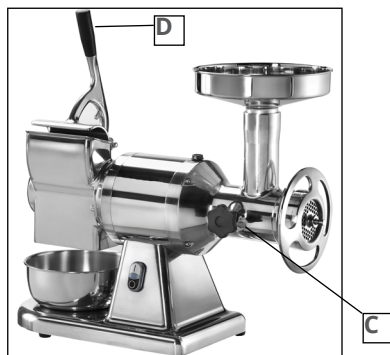
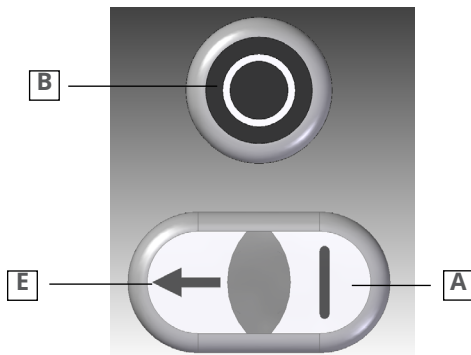
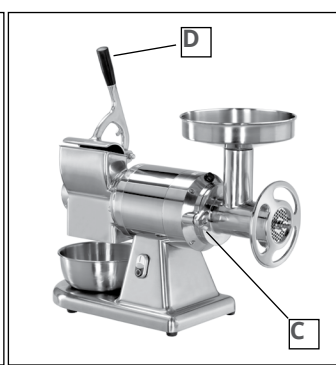
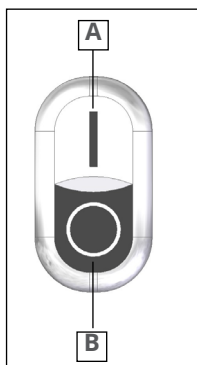


ATTENZIONE PERICOLO

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

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 - Pomello bloccaggio** avvitare il pomello per bloccare il gruppo di macinazione, oppure svtarlo per sbloccare il gruppo stesso
- **D - Leva grattugia** premere la leva verso il basso per grattugiare il prodotto da lavorare.
- **E - Pulsante inversione di marcia**



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

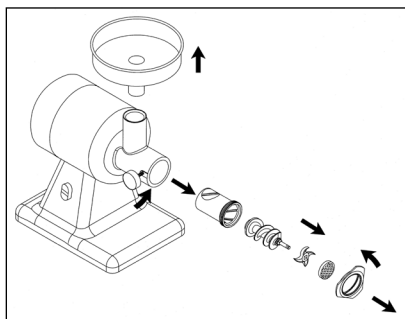
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.4.4 Utilizzo del tritacarne con inversione di marcia

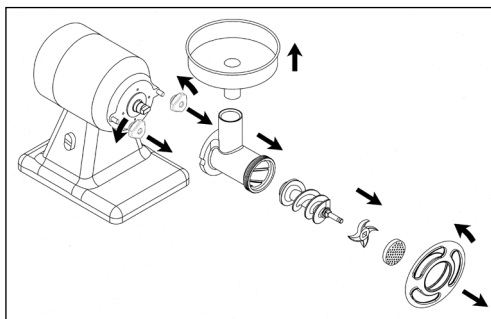
- Nei modelli abbinati grattugia-tritacarne abbassare la leva grattugia.
- Serrare i pomelli di bloccaggio del corpo tritacarne.
- Serrare leggermente, senza bloccarlo, il volantino presente sulla bocca d' uscita del tritacarne.
- Avviare la macchina premendo il pulsante di start "I" (nei modelli abbinati l' avviamento avviene solo se la leva grattugia è abbassata).
- Introdurre il prodotto all'interno della bocca superiore del tritacarne e comprimere quest' ultimo con il pestello in dotazione.
- Per arrestare la macchina premere il pulsante di arresto "O"
- Tenere premuto il pulsante di inversione di marcia per invertire il senso di rotazione della macchina.
- 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.

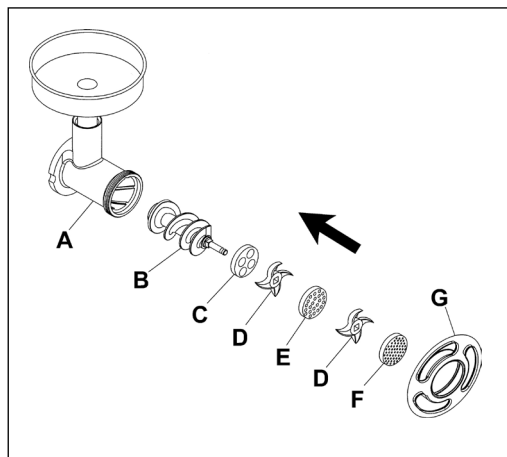


- Estrarre la tramoggia dalla bocca superiore.
- Ruotare in senso antiorario il volantino.
- Estrarre in successione:
 - la piastra forata
 - il coltello
 - la coclea
- Svitare i pomelli di bloccaggio ed estrarre il corpo tritacarne.
- Eseguire le operazioni inverse per rimontare il gruppo macinazione.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.5.1 Sistema Unger



3.6 Consigli d'uso

Il gruppo macinazione completamente estraibile 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.

Utilizzare i tritacarne applicando dei cicli di lavorazione che includono un periodo di funzionamento a carico e un periodo di riposo (il doppio del periodo di funzionamento). I motori utilizzati sono idonei ad un Servizio Intermittente Periodico.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

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.
- 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.

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.

MANUTENZIONE

5 Manutenzione



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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

5.1 Manutenzione programmata

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

5.1.1 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	
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
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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENZIONE

5.2 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.

5.3 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.

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

MANUTENZIONE



AVVERTENZA

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

5.4 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.



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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ALLEGATI

6 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	6
2	Equipment presentation	7
2.1	Identification	7
2.2	Working environment	7
2.3	Technical data and dimensions	8
2.4	Description	9
2.4.1	Main components	10
2.5	Safety devices	10
3	Using the equipment	11
3.1	Product receiving	11
3.2	Transport and handling	11
3.3	Initial start-up	12
3.3.1	Preliminary cleaning	13
3.3.2	Electrical connection	13
3.4	Use	14
3.4.1	Description of controls	14
3.4.2	Using the grater	15
3.4.3	Using the mincer	15
3.4.4	Use of the meat grinder with reversing	16
3.5	Removing the grinding unit	16
3.5.1	Unger System	17
3.6	Recommendations for use	17
4	Cleaning the equipment	18
4.1	Cleaning at the end of the process	18
4.2	Long periods of inactivity	18
5	Maintenance	19
5.1	Scheduled maintenance	19
5.1.1	Scheduled maintenance table	19
5.2	Extraordinary maintenance	20
5.3	Possible operating faults	20
5.4	Disposal	21
6	Attachments	22

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.
- 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.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

- 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.
- 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.
- DO NOT obstruct the equipment vents.
- 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 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

- 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.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

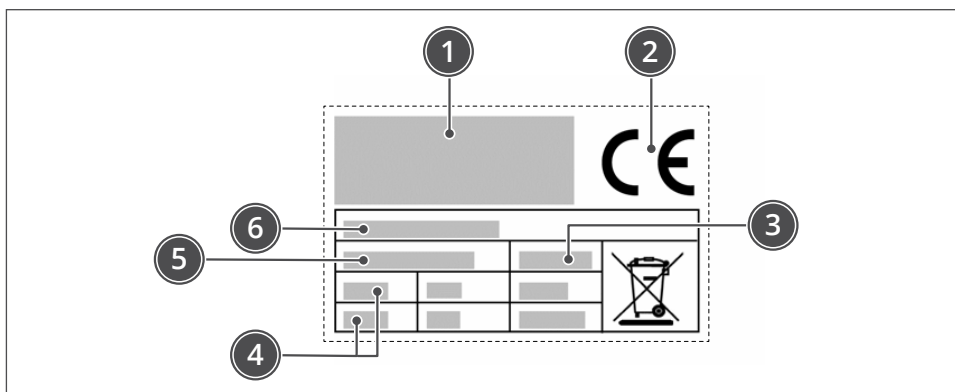
AR

EQUIPMENT PRESENTATION

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



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).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

2.3 Technical data and dimensions

Description	AB12T	AB12AT	AB22AE	AB22T	U/M
Power	0,75 (1)		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	590x290x600	605x305x600	630x305x660	630x305x660	mm
Mincer output	100-160		150-250		kg/h
Grater output	40				kg/h
Net weight	23	26	27	26	kg
Noise level	< 70 dB (A)				
Type of instal- lation	Worktop installation				

Description	TR12S	TR12TS	TR22TE	TR22SN	GR12S	U/M
Power	0,75 (1)		1,1 (1,5)		0,75 (1)	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	400x250x500	400x290x510	450x290x520	450x290x520	430X290X600	mm
Mincer output	100-160		150-250		/	kg/h
Grater output	/				40	kg/h
Net weight	21	20	25	23	17	kg
Noise level	< 70 dB (A)					
Type of installation	Worktop installation					

EQUIPMENT PRESENTATION

2.4 Description

Combined mincer - grater

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 product range includes 4 models:

AB12T (mod.12 version with non-removable meat grinding unit)

AB12AT (mod.12 version with fully removable meat grinding unit)

AB22AE (mod.22 version with fully removable meat grinding unit)

AB22T (mod.22 version with non-removable meat grinding unit)

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

Mincer

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 4 models:

TR12S (mod.12 version with non-removable meat grinding unit)

TR12TS (mod.12 version with fully removable meat grinding unit)

TR22TE (mod.22 version with fully removable meat grinding unit)

TR22SN (mod.22 version with non-removable meat grinding unit)

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.

All food contact parts are made from suitable materials.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

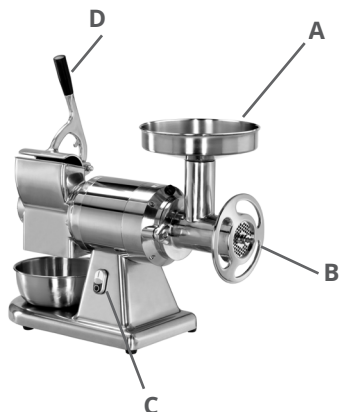
RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

2.4.1 Main components

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

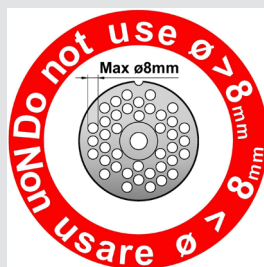


2.5 Safety devices

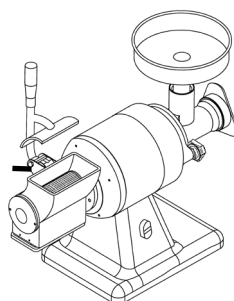


ATTENTION DANGER

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



USING THE EQUIPMENT

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.



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 *"6 Attachments" on page 22*.



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.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

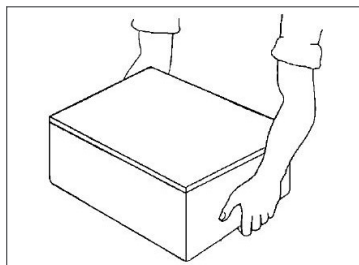
RU

AR

USING THE EQUIPMENT

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.
- Lift the machine according to the instructions 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 7.
- **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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT



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.
- Never use multiple sockets.

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

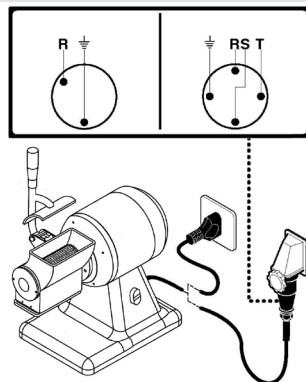


CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

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.

3.4 Use

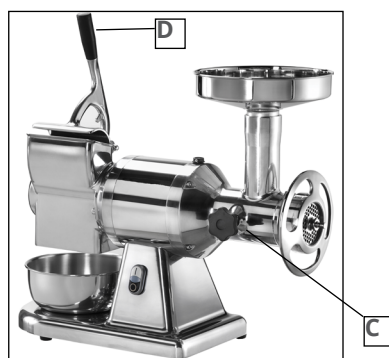
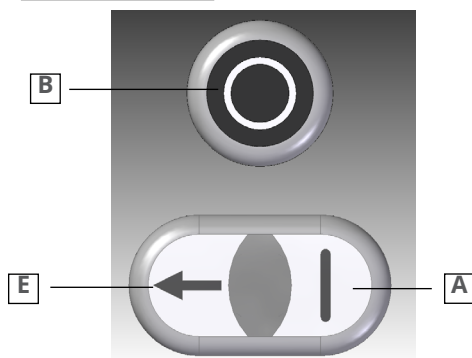
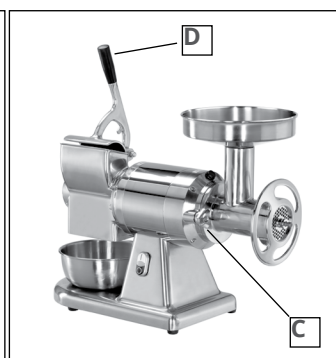
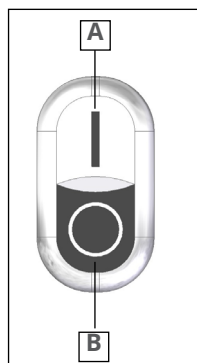


CAUTION! HAZARD

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

3.4.1 Description of controls

- **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 - Locking knob** screw the knob to lock the grinding group, or unscrew it to unlock the group itself
- **D - Grater lever** press the lever downwards to grate the product to be processed.
- **E - Reverse button**



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

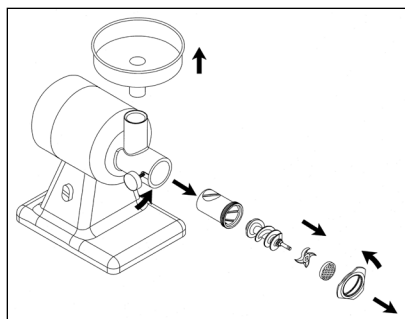
USING THE EQUIPMENT

3.4.4 Use of the meat grinder with reversing

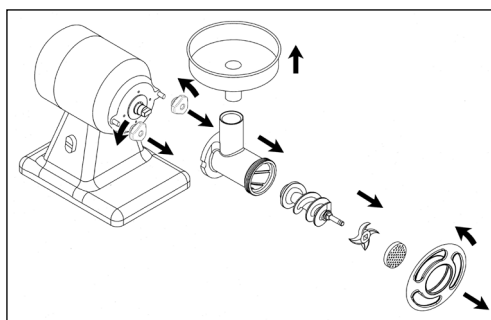
- In combined grater-mincer versions, lower the grater lever.
- Tighten the mincer body-blocking knobs.
- Tighten the handwheel on the output mouth of the mincer without blocking.
- Start-up the machine by pressing start button "I" (in combined models start-up is only possible if the grater lever is lowered).
- Place the product inside the upper mincer mouth and press it down using the pestle supplied.
- In order to stop the machine, press the stop button "O"
- Press and hold the reverse button to reverse the direction of rotation of the machine.
- 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

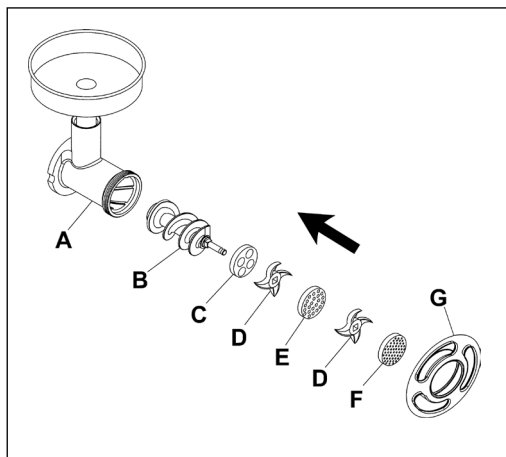
PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.5.1 Unger System



3.6 Recommendations for use

The completely removable grinding unit 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.

Use meat grinders by applying processing cycles that include a load operating period and a rest period (twice the operating period). The engines used are suitable for a Periodic Intermittent Service.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CLEANING THE EQUIPMENT

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.
- 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.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MAINTENANCE

5 Maintenance



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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

5.1 Scheduled maintenance

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

5.1.1 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

MAINTENANCE

5.2 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.

5.3 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.

MAINTENANCE

5.4 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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ATTACHMENTS

6 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	5
1.2	Symboles présents sur l'appareil	6
2	Présentation de l'appareil	7
2.1	Identification	7
2.2	Lieu de travail	7
2.3	Données techniques et dimensionnelles	8
2.4	Description	9
2.4.1	Principaux composants	10
2.5	Dispositifs de sécurité	10
3	Utilisation de l'appareil	11
3.1	Réception du produit	11
3.2	Transport et manutention	11
3.3	Première mise en marche	12
3.3.1	Nettoyage préliminaire	13
3.3.2	Branchement électrique	13
3.4	Utilisation	14
3.4.1	Description des commandes	14
3.4.2	Utilisation de la râpe	15
3.4.3	Utilisation du hache-viande	15
3.4.4	Utilisation du hachoir à viande avec inversion de marche	16
3.5	Démontage du groupe hachage	16
3.5.1	Système Unger	17
3.6	Conseils d'utilisation	17
4	Nettoyage de l'appareil	18
4.1	Nettoyage en fin d'utilisation	18
4.2	Longues périodes d'inactivité	18
5	Entretien	19
5.1	Entretien programmé	19
5.1.1	Tableau des entretiens programmés	19
5.2	Entretien extraordinaire	20
5.3	Anomalies de fonctionnement possibles	20
5.4	Élimination	21
6	Pièces jointes	22

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.
- 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.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- 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.
- 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.

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 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 retirer tout matériel encastré dans l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou d'introduire un matériel étranger dans le cycle de travail.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- 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.
- 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.



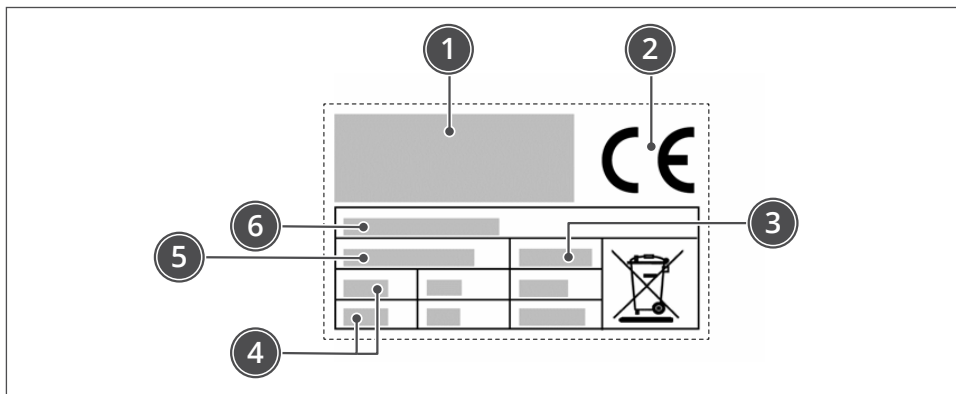
Objet coupant : signale qu'il est nécessaire de faire attention aux objets coupants.

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).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.3 Données techniques et dimensionnelles

Description	AB12T	AB12AT	AB22AE	AB22T	U/M
Puissance	0,75 (1)		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	590x290x600	605x305x600	630x305x660	630x305x660	mm
Production par heure du hache-viande	100-160		150-250		kg/h
Production par heure de la râpe	40				kg/h
Poids net	23	26	27	26	kg
Niveau de bruit	< 70 dB (A)				
Type d'installation	Installation sur comptoir				

Description	TR12S	TR12TS	TR22TE	TR22SN	GR12S	U/M
Puissance	0,75 (1)		1,1 (1,5)		0,75 (1)	kW (HP)
Alimen- tation 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'équipem- ent	400x250x500	400x290x510	450x290x520	450x290x520	430X290X600	mm
Production par heure du ha- che-viande	100-160		150-250		/	kg/h
Production par heure de la râpe	/				40	kg/h
Poids net	21	20	25	23	17	kg
Niveau de bruit	< 70 dB (A)					
Type d'in- stallation	Installation sur comptoir					

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.4 Description

Combiné hache-viande/râpe

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 4 modèles différents:

AB12T (mod.12 version avec groupe hachoir à viande non amovible)

AB12AT (mod.12 version avec groupe hachoir à viande complètement amovible)

AB22AE (mod.22 version avec groupe hachoir à viande complètement amovible)

AB22T (mod.22 version avec groupe hachoir à viande non amovible)

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

Hache-viande

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 4 modèles différents:

TR12S (mod.12 version avec groupe hachoir à viande non amovible)

TR12TS (mod.12 version avec groupe hachoir à viande complètement amovible)

TR22TE (mod.22 version avec groupe hachoir à viande complètement amovible)

TR22SN (mod.22 version avec groupe hachoir à viande non amovible)

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.

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

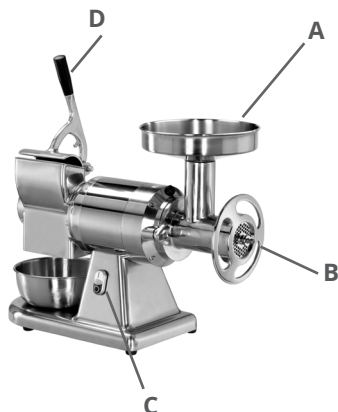
RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.4.1 Principaux composants

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

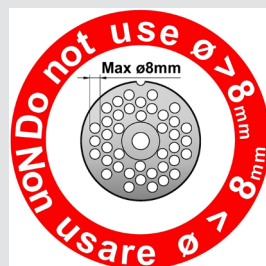


2.5 Dispositifs de sécurité

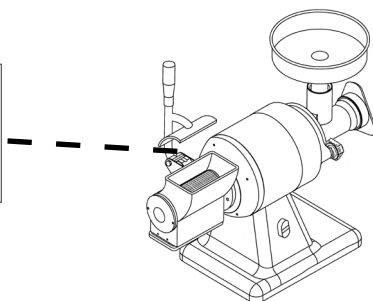


ATTENTION DANGER

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.



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



UTILISATION DE L'APPAREIL

3 Utilisation de l'appareil

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.



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 *"6 Pièces jointes" à la page 22*.



AVERTISSEMENT

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

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.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

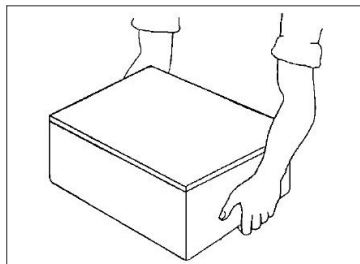
RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

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 tous les composants
- Effectuer le levage de la machine comme il est indiqué et la placer dans la zone destinée à l'installation.



IL EST INTERDIT DE

disperser 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 7.
- **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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL



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.
- N'utiliser en aucun cas des prises multiples.

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

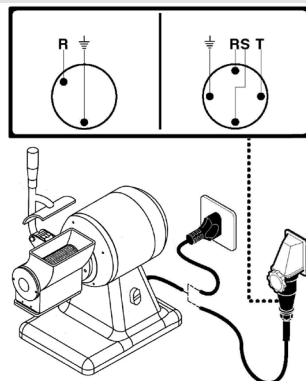


ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

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.

3.4 Utilisation

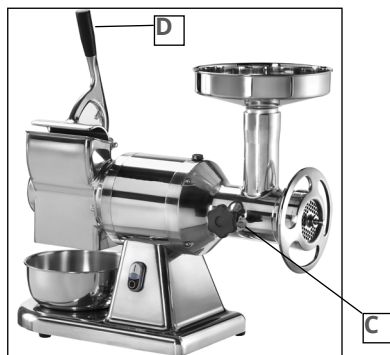
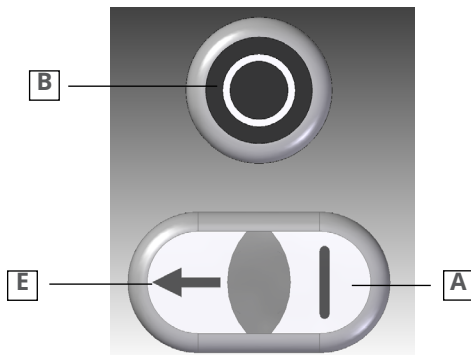
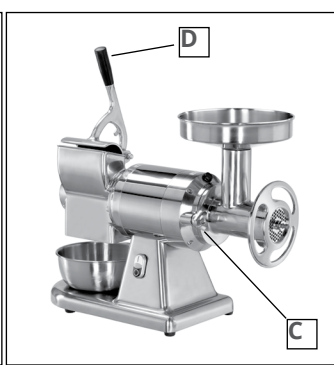
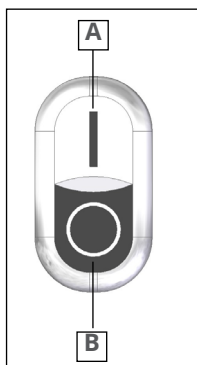


ATTENTION DANGER

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

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 - Bouton de verrouillage** visser le bouton pour bloquer le groupe de broyage, ou le dévisser pour déverrouiller le groupe lui-même
- **D - Levier de râpe** appuyer sur le levier vers le bas pour râper le produit à travailler.
- **E - Bouton d'inversion**



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

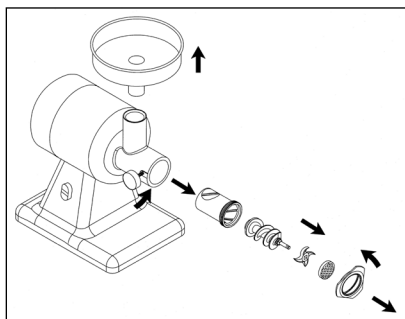
UTILISATION DE L'APPAREIL

3.4.4 Utilisation du hachoir à viande avec inversion de marche

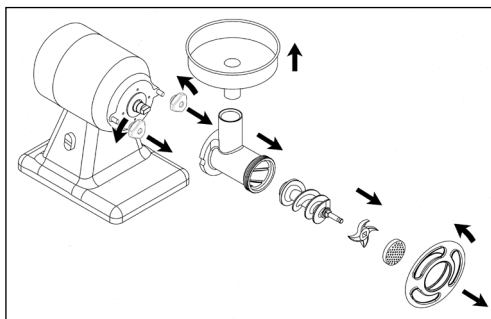
- Dans les modèles combinés râpe/hache-viande abaisser le levier râpe.
- Serrer les poignées de blocage corps hache-viande
- Serrer légèrement, sans le bloquer, le volant présent sur l'ouverture de sortie du hache-viande
- Mettre en route la machine en appuyant sur le bouton de start "I" (dans les modèles combinés la mise en route se fait uniquement si le levier râpe est abaissé).
- Introduire le produit à l'intérieur de l'ouverture supérieure du hache-viande et comprimer ce dernier avec le poussoir en dotation.
- Pour arrêter la machine appuyer sur le bouton d'arrêt "O"
- Maintenez le bouton d'inversion enfoncé pour inverser le sens de rotation de la machine.
- 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
- Desserer la poignée de blocage corps hache-viande et extraire alors le corps hache-viande.
- Effectuer les opérations inverses pour remonter le groupe hachoir.

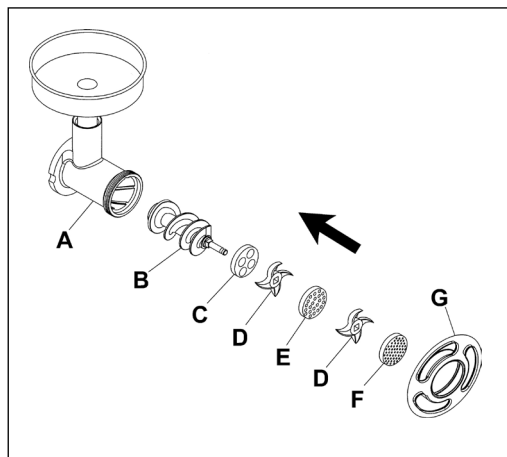


- Extraire la trémie de l'ouverture supérieure
- Tourner en sens anti-horaire le volant
- Extraire en succession:
 - la grille percée
 - le couteau
 - la vis spirale transporteuse
- Desserer les poignées de blocage corps hache-viande et extraire alors le corps hache-viande.
- Effectuer les opérations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



UTILISATION DE L'APPAREIL

3.5.1 Système Unger



3.6 Conseils d'utilisation

Le groupe hachage complètement amovible 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.

Utiliser les hachoirs à viande en appliquant des cycles de traitement qui comprennent une période de fonctionnement en charge et une période de repos (le double de la période de fonctionnement). Les moteurs utilisés sont adaptés à un service intermittent périodique.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

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.
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé l'appareil de tout aliment.
- 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.

ENTRETIEN

5 Entretien



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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

5.1 Entretien programmé

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

5.1.1 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-opérationnel	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections
	Contrôle fonctionnel	Quotidien, pré-opérationnel	- Effectuer un essai fonctionnel des dispositifs de sécurité, de l'interverrouillage et des éléments de démarrage et arrêt de l'appareil
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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN

5.2 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.

5.3 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.

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

ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

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

5.4 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.



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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PIÈCES JOINTES

6 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	5
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	12
3.3	Erstinbetriebnahme	13
3.3.1	Vorreinigung	14
3.3.2	Anschluss an das Stromnetz	14
3.4	Bedienung	15
3.4.1	Beschreibung der Befehle	15
3.4.2	Verwendung der Reibe	16
3.4.3	Bedienung des Fleischwolfes	16
3.4.4	Verwendung Fleischwolf mit Rückwärtsgang	17
3.5	Demontage der Schleifeinheit	17
3.5.1	Unger-System	18
3.6	Verwendungshinweise	18
4	Reinigung des Geräts	19
4.1	Reinigung nach der Verarbeitung	19
4.2	Längere Inaktivität	19
5	Wartung	20
5.1	Regelmäßige Wartung	20
5.1.1	Wartungsplan für die regelmäßige Wartung	20
5.2	Außerordentliche Wartung	21
5.3	Mögliche Funktionsstörungen	21
5.4	Entsorgung	22
6	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.
- 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.

SICHERHEIT

- 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.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile oder vom Hersteller zugelassene Ersatzteile, um allfällige Schäden am Produkt zu vermeiden.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICHERHEIT

- 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, im Gerät festsitzendes Material zu entfernen oder Fremdmaterial in den Arbeitszyklus einzubringen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1.2 Am Gerät befindliche Symbole

Am Gerät sind in den Bereichen, in denen RESTRISIKEN 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

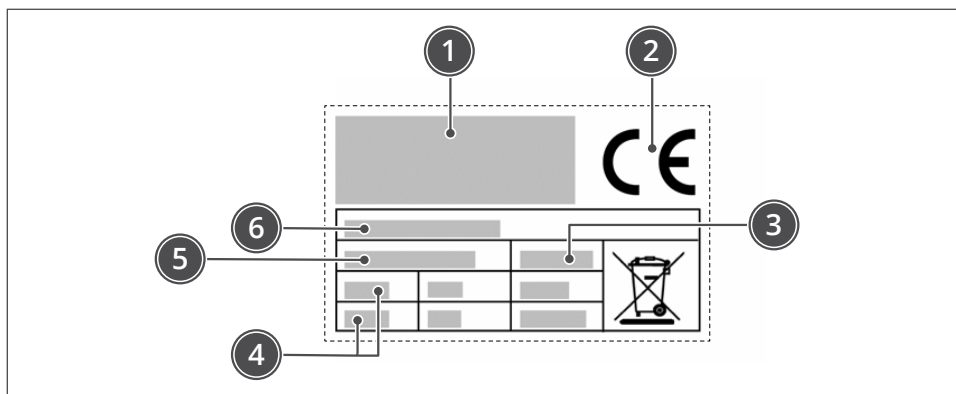
AR

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	AB12T	AB12AT	AB22AE	AB22T	M/E
Leistung	0,75 (1)		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	590x290x600	605x305x600	630x305x660	630x305x660	mm
Stundenleistung de Hackfleischmaschine	100-160		150-250		kg/h
Stundenleistung des Reibeisens	40				kg/h
Nettogewicht	23	26	27	26	kg
Geräuschpegel	< 70 dB (A)				
Installationsart	Aufstellung auf Arbeitsfläche				

Beschreibung	TR12S	TR12TS	TR22TE	TR22SN	GR12S	M/E
Leistung	0,75 (1)		1,1 (1,5)		0,75 (1)	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	400x250x500	400x290x510	450x290x520	450x290x520	430X290X600	mm
Stundenleistung de Hackfleischmaschine	100-160		150-250		/	kg/h
Stundenleistung des Reibeisens	/				40	kg/h
Nettogewicht	21	20	25	23	17	kg
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

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 4 verschiedenen Modellen:

AB12T (Mod.12 Version mit nicht herausnehmbarem Fleischwolf)

AB12AT (Mod.12 Version mit komplett herausnehmbarem Fleischwolf)

AB22AE (Mod.22 Version mit komplett herausnehmbarem Fleischwolf)

AB22T (Mod.22 Version mit nicht herausnehmbarem Fleischwolf)

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

Fleischwolf

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 4 verschiedenen Modellen:

TR12S (Mod.12 Version mit nicht herausnehmbarem Fleischwolf)

TR12TS (Mod.12 Version mit komplett herausnehmbarem Fleischwolf)

TR22TE (Mod.22 Version mit komplett herausnehmbarem Fleischwolf)

TR22SN (Mod.22 Version mit nicht herausnehmbarem Fleischwolf)

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**.

Alle Komponenten des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus geeigneten Materialien gefertigt.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

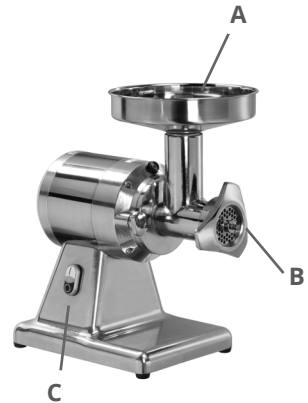
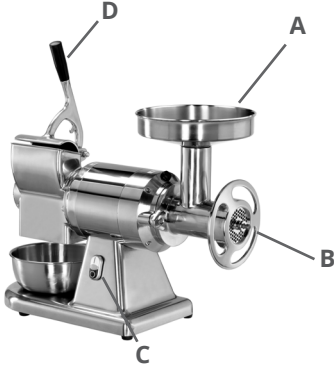
RU

AR

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.4.1 Hauptkomponenten

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

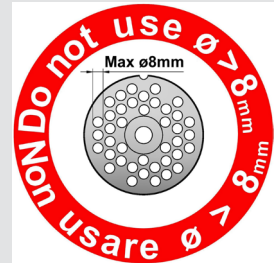


2.5 Sicherheitsvorrichtungen

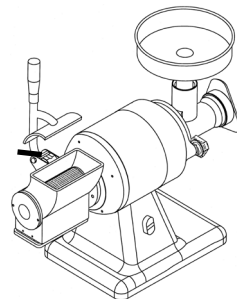


ACHTUNG GEFAHR

Es ist strengstens verboten, Scheiben mit Löchern mit einem größeren Durchmesser als 8 mm und Scheiben mit einer Gesamstärke von weniger als 5 mm zu verwenden. Wir empfehlen, die Scheibe auszuwechseln, wenn der Verschleiß eine Scheibenstärke 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.



Mikroschalter: schaltet die Maschine ab, wenn der Käsereibenhebel hochgestellt wird. Beim anschließenden Schließen des Hebels starten Sie die Maschine durch Drücken des Tasters I



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

3 Verwendung des Geräts

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.



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 *“6 Anlagen“ auf Seite 23* genannte Anleitung und Dokumentation geliefert.



WARNUNG

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

3.2 Transport und Handhabung



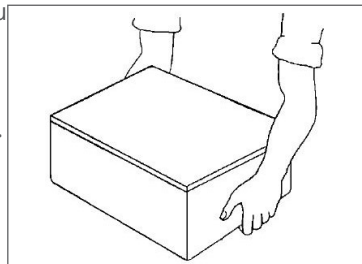
VORSICHT: GEFAHR

- 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 Hebeverfahren beschädigt werden.
- 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.

VERWENDUNG DES GERÄTS

- 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 Maschine den Anweisungen gemäß heben und in den für die Aufstellung vorgesehenen Bereich positionieren.



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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS



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.
- Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen.

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

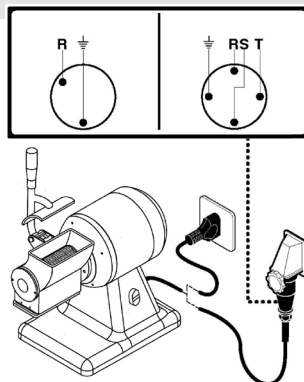


VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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.



VERWENDUNG DES GERÄTS

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.

3.4 Bedienung

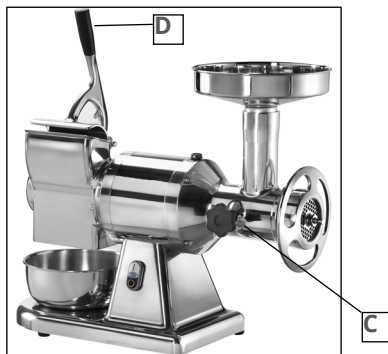
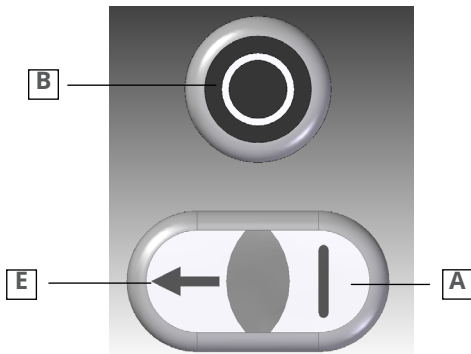
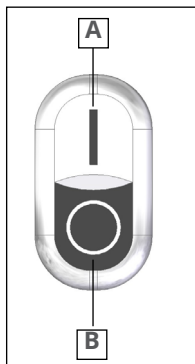


VORSICHT: GEFAHR

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

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 - Verriegelungsknopf** Schrauben Sie den Knauf an, um die Schleifgruppe zu verriegeln, oder lösen Sie ihn, um die Gruppe selbst zu entriegeln
- **D - Reibehebel** Den Hebel nach unten drücken, um das zu verarbeitende Produkt zu reiben.
- **E - Umkehrtaste**



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

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.

IT

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 richtung zu trocknen. Waschen Sie die Schleifeinheit nicht in der Spülmaschine, ausgenommen die aus rostfreiem Stahl

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

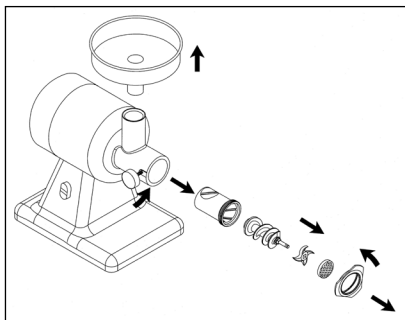
VERWENDUNG DES GERÄTS

3.4.4 Verwendung Fleischwolf mit Rückwärtsgang

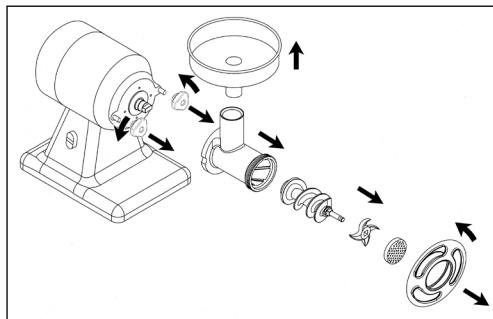
- Senken Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe den Reiben-Hebel.
- Die Knöpfe der Mahlsatzblockierung anziehen.
- Ziehen Sie, ohne dieses vollständig zu blockieren, das Handrad auf der Fleischwolf-Austrittsöffnung leicht an.
- Drücken Sie den Taster "I" zum Starten der Maschine. (Bei den Kombiversionen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



IT

EN

FR

DE

ES

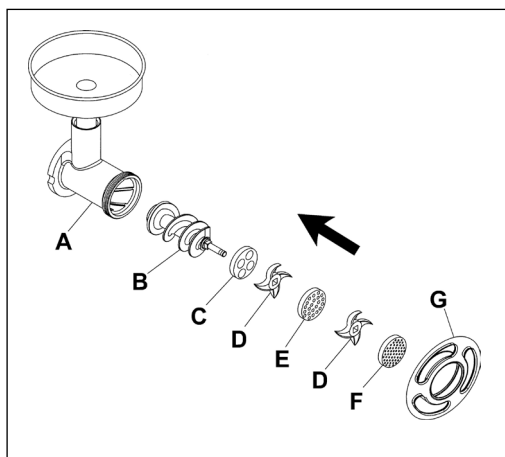
PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

3.5.1 Unger-System



3.6 Verwendungshinweise

Das komplett herausnehmbare Mahlwerk 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.

Verwenden Sie die Fleischwölfe in Arbeitszyklen, die eine belastete Betriebsdauer und eine Ruhezeit (doppelt so lange wie die Betriebsdauer) umfassen. Die verwendeten Motoren sind für einen periodischen intermittierenden Dienst geeignet.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

REINIGUNG DES GERÄTS

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.
- 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.

4.1 Reinigung nach der Verarbeitung

Nach jeder Verarbeitung müssen das Gerät fachgerecht gereinigt und Lebensmittelresten 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

WARTUNG

5 Wartung



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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

5.1 Regelmäßige Wartung

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

5.1.1 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.
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.

WARTUNG

5.2 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.

5.3 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.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

WARTUNG



WARNUNG

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

5.4 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.



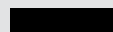
VORSICHT: GEFAHR

- 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.
- 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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

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

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, comunique inmediatamente el 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.
- 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.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- 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.
- Utilice solo recambios originales o aprobados por el fabricante, para evitar posibles daños al producto.
- Si una persona cualificada constata o sospecha 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 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- Está PROHIBIDO que los niños jueguen con el aparato.
- 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.
- 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.



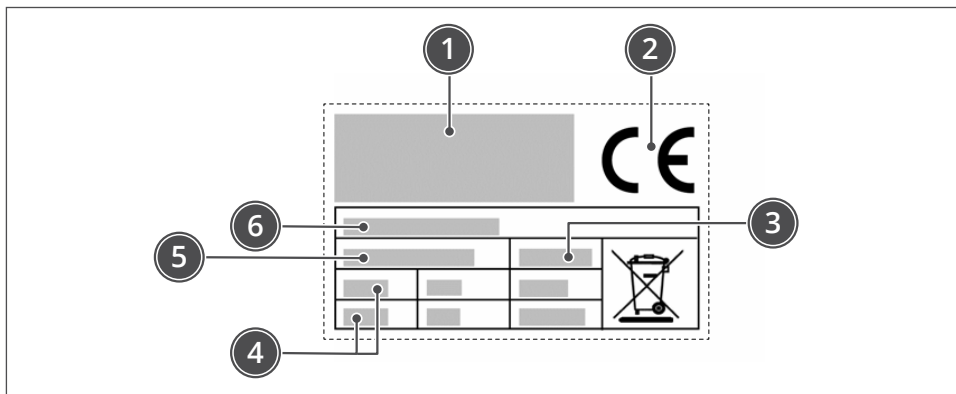
Objeto cortante: señala que es necesario prestar atención a los objetos cortantes.

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).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.3 Datos técnicos y dimensionales

Descripción	AB12T	AB12AT	AB22AE	AB22T	U/M
Potencia	0,75 (1)		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	590x290x600	605x305x600	630x305x660	630x305x660	mm
Próducción horaria de la picadora de carne	100-160		150-250		kg/h
Próducción horaria del rallador	40				kg/h
Peso neto	23	26	27	26	kg
Nivel sonoro	< 70 dB (A)				
Tipo de instalación	Instalación en banco				

Descripción	TR12S	TR12TS	TR22TE	TR22SN	GR12S	U/M
Potencia	0,75 (1)		1,1 (1,5)		0,75 (1)	kW (HP)
Alimen- tación 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	400x250x500	400x290x510	450x290x520	450x290x520	430X290X600	mm
Próduccion horaria de la picadora de carne	100-160		150-250		/	kg/h
Próduccion horaria del rallador	/				40	kg/h
Peso neto	21	20	25	23	17	kg
Nivel sonoro	< 70 dB (A)					
Tipo de instalación	Instalación en banco					

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.4 Descripción

Combinación picadora de carne -rallador

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 4 modelos diferentes:

AB12T (mod.12 versión con grupo triturador de carne no extraíble)

AB12AT (mod.12 versión con grupo triturador de carne completamente extraíble)

AB22AE (mod.22 versión con grupo triturador de carne completamente extraíble)

AB22T (mod.22 versión con grupo triturador de carne no extraíble)

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

Picadora de carne

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 4 modelos diferentes:

TR12S (mod.12 versión con grupo triturador de carne no extraíble)

TR12TS (mod.12 versión con grupo triturador de carne completamente extraíble)

TR22TE (mod.22 versión con grupo triturador de carne completamente extraíble)

TR22SN (mod.22 versión con grupo triturador de carne no extraíble)

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.

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

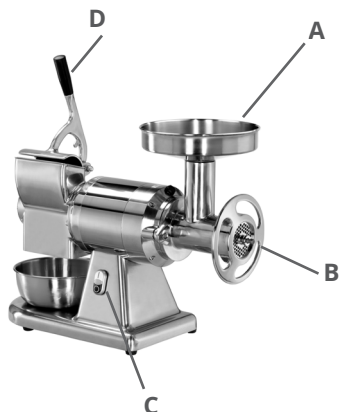
RU

AR

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.4.1 Componentes principales

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

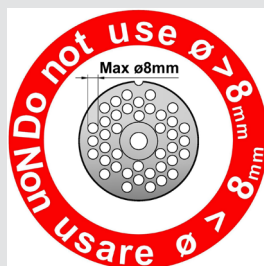


2.5 Dispositivos de seguridad

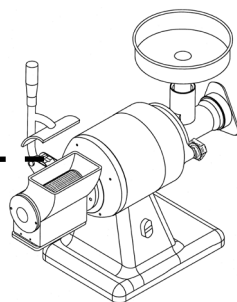


ATENCIÓN PELIGRO

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.



Micrinterruptor: 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



USO DEL APARATO

3 Uso del aparato

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.



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.

Junto con el aparato se entregan también las instrucciones y la documentación que se resume en el capítulo *"6 Anexos" en la página 22*.



ADVERTENCIA

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

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 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

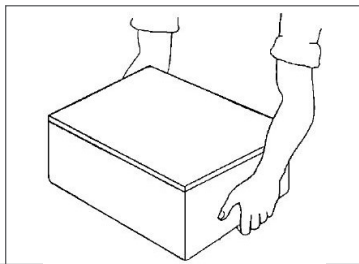
RU

AR

USO DEL APARATO

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
- Levantar la máquina tal como se indica y posicionarla en la zona destinada a la instalación.



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 7*.
- **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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO



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.
- No utilice tomas múltiples bajo ningún concepto.

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

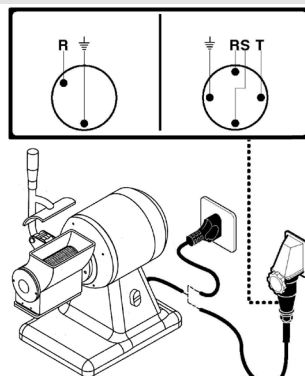


ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

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.

3.4 Uso

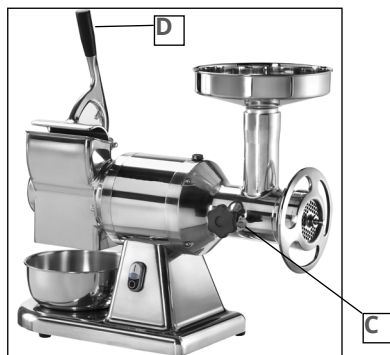
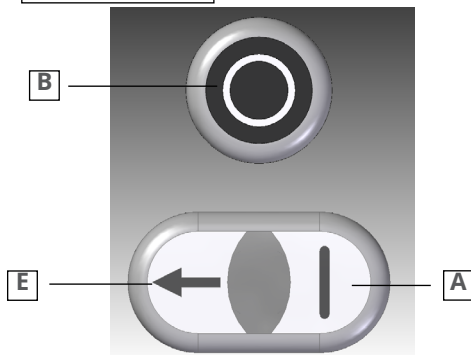
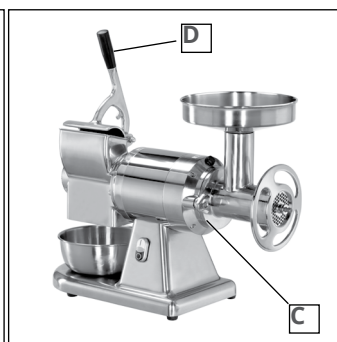
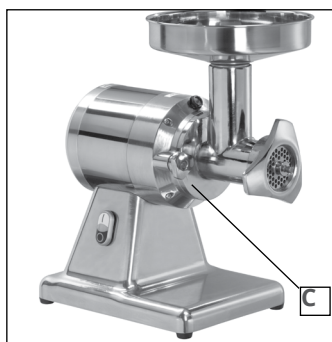
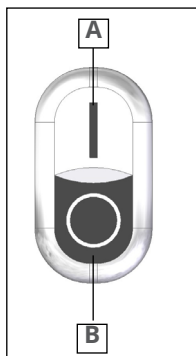


ATENCIÓN, PELIGRO

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

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 - Pomo de bloqueo** atornillar el pomo para bloquear el grupo de molienda, o desenroscarlo para desbloquear el mismo grupo
- **D - Palanca del rallador** presione la palanca hacia abajo para rallar el producto para trabajar.
- **E - Botón de inversión**



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

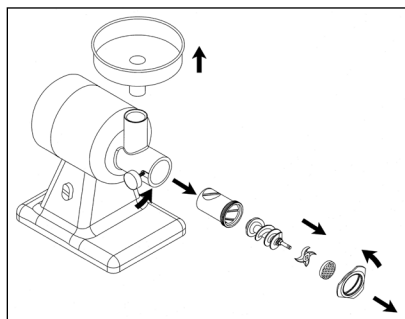
USO DEL APARATO

3.4.4 Uso de la picadora de carne con marcha atrás

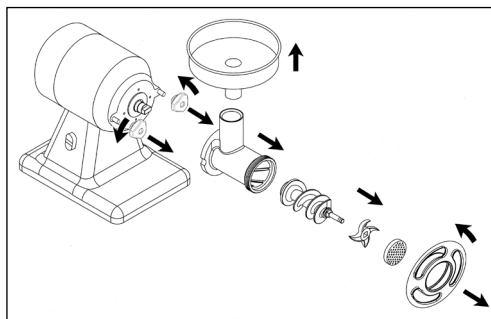
- En los modelos combinados rallador-picadora de carne bajar la palanca del rallador.
- Apretar los pomos para bloquear el cuerpo de la picadora de carne.
- Ajustar levemente, sin bloquear, el volante que se encuentra en la boca de salida de la picadora de carne.
- Poner en marcha la máquina apretando el pulsador start "I" (en los modelos combinados la puesta en marcha se produce solamente si la palanca rallador está bajada).
- Introducir el producto en la boca superior de la picadora de carne y comprimirlo con el majadero en dotación.
- Para detener la máquina apretar el pulsador de parada "O"
- Mantenga pulsado el botón de marcha atrás para invertir el sentido de giro de la máquina.
- 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 cóclea
- 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.

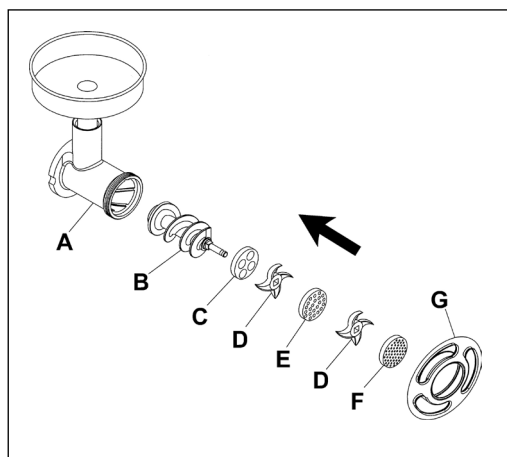


- Extraer la tolva de la boca superior
- Girar el volante en sentido antihorario
- Extraer en el siguiente orden:
 - la placa perforada
 - la cuchilla
 - la cóclea
- Destornillar los pomos para desbloquear el cuerpo picadora de carne y extraer el cuerpo mismo
- Para volver a montar el grupo de tritución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



USO DEL APARATO

3.5.1 Sistema Unger



3.6 Consejos de uso

El grupo trituración completamente extraíble 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.

Utilice las picadoras de carne aplicando ciclos de trabajo que incluyan un período de funcionamiento con carga y un período de descanso (el doble del período de funcionamiento). Los motores utilizados son aptos para un Servicio Intermitente Periódico.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPIEZA DEL APARATO

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.
- 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.

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.

Desmunte 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.

MANTENIMIENTO

5 Mantenimiento



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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

5.1 Mantenimiento programado

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

5.1.1 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
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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANTENIMIENTO

5.2 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.

5.3 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.

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

MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

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

5.4 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.
- 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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

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

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.
- 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.
- 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.

SEGURANÇA

- 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.
- 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.

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 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 remover qualquer material preso no aparelho quando este está a funcionar, ou introduzir material estranho no ciclo de trabalho.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

- 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.
- 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.



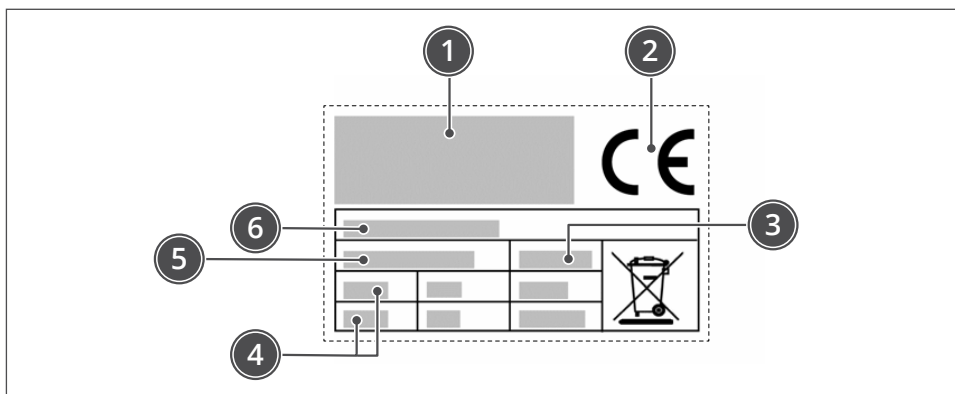
Objeto cortante: indica que é necessário prestar atenção aos objetos cortantes.

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).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.3 Dados técnicos e medidas

Descrição	AB12T	AB12AT	AB22AE	AB22T	U/M
Potência	0,75 (1)		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	590x290x600	605x305x600	630x305x660	630x305x660	mm
Produção horária moedor de carne	100-160		150-250		kg/h
Produção horária ralador	40				kg/h
Peso líquido	23	26	27	26	kg
Nível de ruído	< 70 dB (A)				
Tipo de instalação	Instalação de banca				

Descrição	TR12S	TR12TS	TR22TE	TR22SN	GR12S	U/M
Potência	0,75 (1)		1,1 (1,5)		0,75 (1)	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	400x250x500	400x290x510	450x290x520	450x290x520	430X290X600	mm
Produção horária moedor de carne	100-160		150-250		/	kg/h
Produção horária ralador	/				40	kg/h
Peso líquido	21	20	25	23	17	kg
Nível de ruído	< 70 dB (A)					
Tipo de instalação	Instalação de banca					

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.4 Descrição

Combinado moedor de carne - ralador

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 gama é constituída de 4 modelos diferentes:

AB12T (mod. 12 versão com grupo moedor de carne não extraível)

AB12AT (mod. 12 versão com grupo moedor de carne completamente extraível)

AB22AE (mod. 22 versão com grupo moedor de carne completamente extraível)

AB22T (mod. 22 versão com grupo moedor de carne não extraível)

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

Moedor de carne

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 4 modelos diferentes:

TR12S (mod. 12 versão com grupo moedor de carne não extraível)

TR12TS (mod. 12 versão com grupo moedor de carne completamente extraível)

TR22TE (mod. 22 versão com grupo moedor de carne completamente extraível)

TR22SN (mod. 22 versão com grupo moedor de carne não extraível)

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**.

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

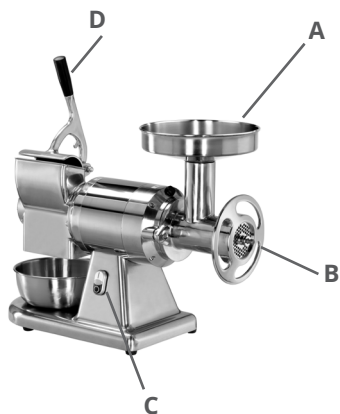
RU

AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.4.1 Componentes principais

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

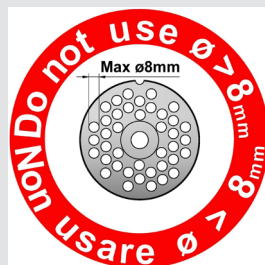


2.5 Dispositivos de segurança

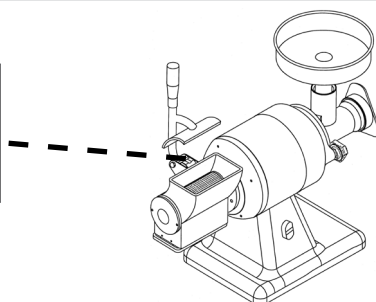


ATENÇÃO PERIGO

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.



Microinterruptor: para a máquina quando se levanta a alavanca do ralador. Ao voltar a abaixar a alavanca, a máquina recomeça a funcionar premindo o botão I



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3 Utilização do aparelho

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.



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 *"6 Anexos" na página 22*.



AVISO

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

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.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

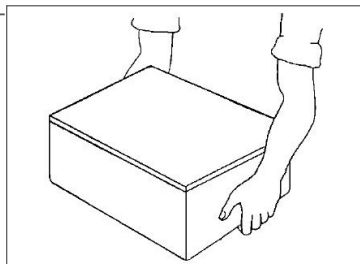
RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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 a integridade de todos os componentes.
- Levante a máquina como indicado e coloque-a na zona escolhida para a instalação



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 7*.
- **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.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO



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.
- Não use por motivo algum fichas triplas.

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

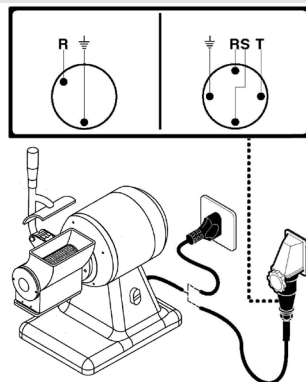


ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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.

3.4 Uso

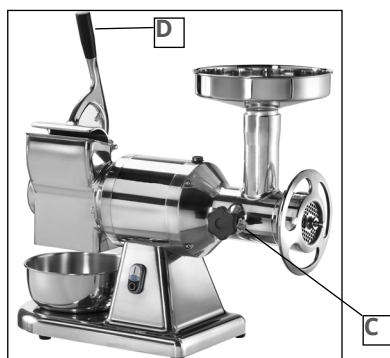
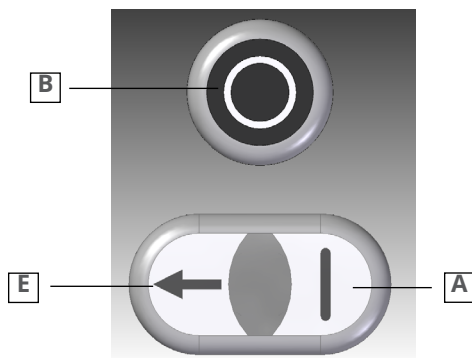
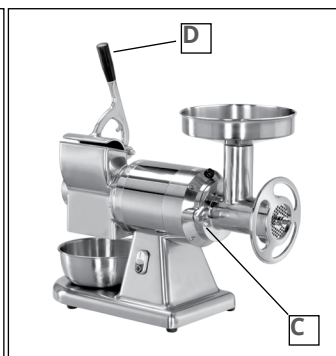
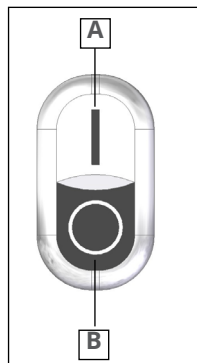


ATENÇÃO PERIGO

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

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 - Bloqueio de botão** parafuso o botão para bloquear o grupo de moagem, ou desapertá-lo para desbloquear o próprio grupo
- **D - Alavanca do ralador** prima a alavanca para baixo para ralar o produto a ser trabalhado.
- **E - Botão reverso**



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.
- Abaixar 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

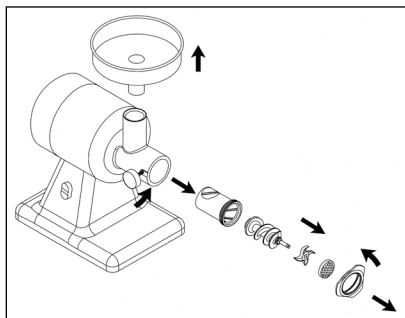
UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.4.4 Uso do moedor de carne com inversão

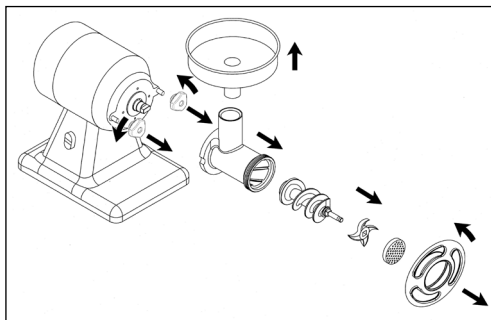
- Nos modelos combinados ralador - moedor de carne, abaixe a alavanca do ralador.
- Aperte os manípulos de bloqueio do corpo do moedor
- Aperte ligeiramente, sem bloqueá-lo, o volante que se encontra na boca de saída do moedor de carne.
- Ponha em movimento a máquina premindo o botão de arranque "I" (nos modelos combinados o funcionamento processa-se só quando a alavanca do ralador estiver abaixada).
- Introduza o produto na boca superior do moedor e prima-o com o almofariz em dotação.
- Para parar a máquina prima o botão de paragem "O"
- Pressione e segure o botão reverso para inverter a direção de rotação da máquina.
- 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.

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.

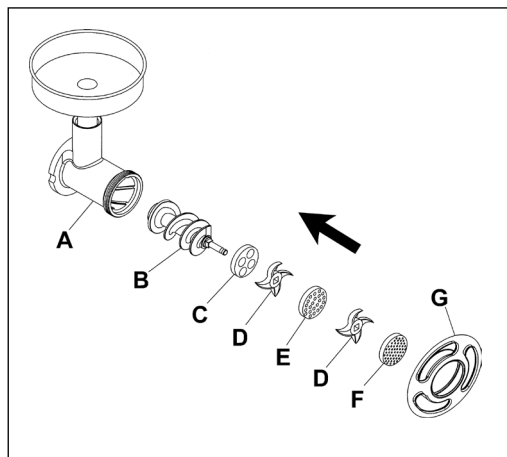


- Retire a tremonha da boca superior.
- Rode em sentido anti-horário o volante.
- Retire em sucessão:
 - o disco furado
 - a faca
 - a cóclea
- Desaparafuse os manípulos para desbloquear o corpo do moedor de carne e depois retire o corpo moedor.
- Para montar o grupo moedor execute as operações em sucessão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



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.5.1 Unger System



3.6 Conselhos de utilização

O grupo de moagem completamente extraível 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.

Use moedores de carne aplicando ciclos de processamento que incluem um período de operação de carga e um período de repouso (o dobro do período de operação). Os motores utilizados são adequados para um serviço intermitente periódico.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

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.
- 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.

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.

MANUTENÇÃO

5 Manutenção



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

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

5.1 Manutenção programada

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

5.1.1 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
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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENÇÃO

5.2 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.

5.3 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
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

MANUTENÇÃO



AVISO

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

5.4 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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ANEXOS

6 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

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	7
2	Общее описание устройства	8
2.1	Идентификация	8
2.2	Рабочая среда	8
2.3	Технические и размерные характеристики	9
2.4	Описание	10
2.4.1	Основные компоненты	11
2.5	Предохранительные устройства	11
3	Использование устройства	12
3.1	Приемка устройства	12
3.2	Транспортировка и перемещение	12
3.3	Первый ввод в эксплуатацию	13
3.3.1	Предварительная очистка	14
3.3.2	Подключение к электрической системе	15
3.4	Применение	15
3.4.1	Описания органов управления	16
3.4.2	Использование терки	17
3.4.3	Применение мясорубки	17
3.4.4	Использование мясорубки с обратным движением	18
3.5	Снятие измельчающего узла	18
3.5.1	Unger System	19
3.6	Советы по использованию	19
4	Очистка устройства	20
4.1	Очистка при завершении процесса обработки	20
4.2	Длительные периоды простоя	20
5	техническое обслуживание	21
5.1	Плановое техобслуживание	21
5.1.1	Таблица планового техобслуживания	21
5.2	Внеочередное техобслуживание	22
5.3	Возможные аномалии функционирования	22
5.4	Утилизация	23
6	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

- 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.
- 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.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

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 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.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

- 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.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

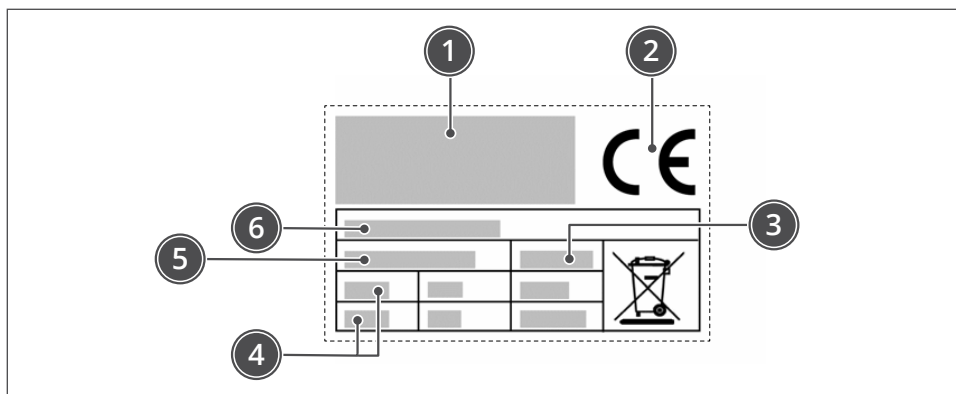
AR

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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.



- 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).

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.3 Технические и размерные характеристики

Описание	AB12T	AB12AT	AB22AE	AB22T	Ед.изм.
Мощность	0,75 (1)		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	590x290x600	605x305x600	630x305x660	630x305x660	мм
Почасовая производительность мясорубки	100-160		150-250		кг/ч
Почасовая производительность терки	40				кг/ч
Вес нетто	23	26	27	26	кг
Уровень шума	< 70 dB (A)				
Тип установки	Настольная установка				

Описание	TR12S	TR12TS	TR22TE	TR22SN	GR12S	Ед.изм.
Мощность	0,75 (1)		1,1 (1,5)		0,75 (1)	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	400x250x500	400x290x510	450x290x520	450x290x520	430X290X600	мм
Почасовая производительность мясорубки	100-160		150-250		/	кг/ч
Почасовая производительность терки	/				40	кг/ч
Вес нетто	21	20	25	23	17	кг
Уровень шума	< 70 dB (A)					
Тип установки	Настольная установка					

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.4 Описание

Комбинированная мясорубка-терка

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 типологии мясного фарша. Терка способна перерабатывать такие продукты как твердые сыры, печенье, сухой хлеб, сухофрукты и т. д.

Ассортимент представлен 4 различными моделями:

AB12T (версия мод. 12 с невыедвижной мясорубкой)

AB12AT (версия мод. 12 с полностью выдвигной мясорубкой)

AB22AE (версия мод. 22 с полностью выдвигной мясорубкой)

AB22T (версия мод. 22 с невыедвижной мясорубкой)

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

Мясорубка

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 типологии мясного фарша

Ассортимент представлен 4 различными моделями:

TR12S (версия мод. 12 с невыедвижной мясорубкой)

TR12TS (версия мод. 12 с полностью выдвигной мясорубкой)

TR22TE (версия мод. 22 с полностью выдвигной мясорубкой)

TR22SN (версия мод. 22 с невыедвижной мясорубкой)

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

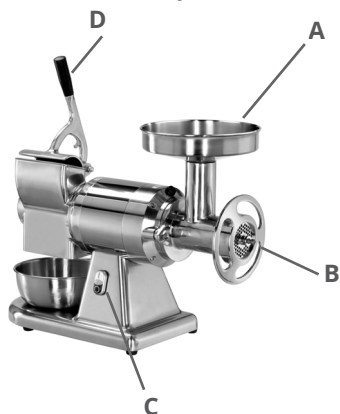
Любое применение, которое отличается от указанного изготовителем, считается **НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**.

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

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.4.1 Основные компоненты

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

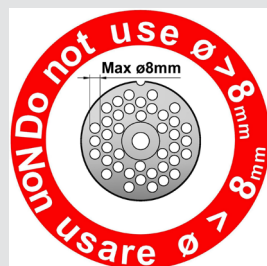


2.5 Предохранительные устройства

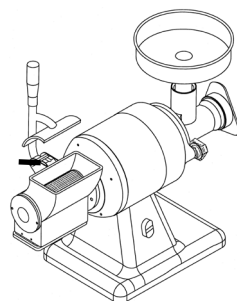


ВНИМАНИЕ. ОПАСНОСТЬ

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



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3 Использование устройства

3.1 Приемка устройства

Устройство поставляется в одной специальной картонной упаковке, и при необходимости специально выбирается амортизирующий материал, в целях 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 *“6 Приложения” на странице 24.*



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

3.2 Транспортировка и перемещение



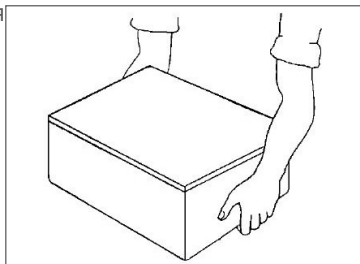
ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Транспортировка устройства должна всегда осуществляться профессиональным квалифицированным персоналом, чтобы избежать повреждений его частей из-за ударов или нагрузок, вызванных неправильными подъемными операциями.
- 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.

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.
- 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.

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 8.*
- Проверить, что опорная поверхность соответствует весу и характеристикам устройства, является устойчивой, ровной и легко очищается, чтобы избежать риска скопления грязи и загрязнения пищевых продуктов.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 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.
- 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.

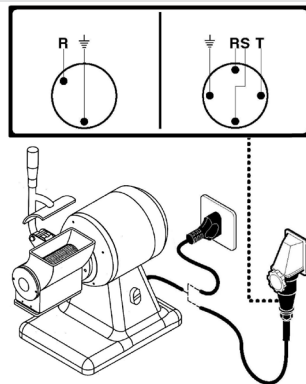
Убедиться в оптимальной эффективности системы заземления помещения.

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.



3.4 Применение



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

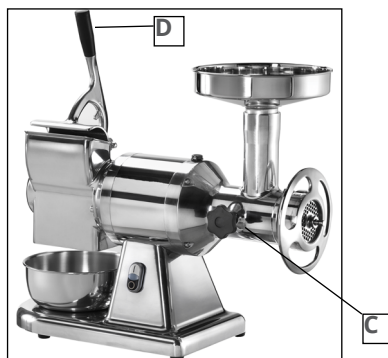
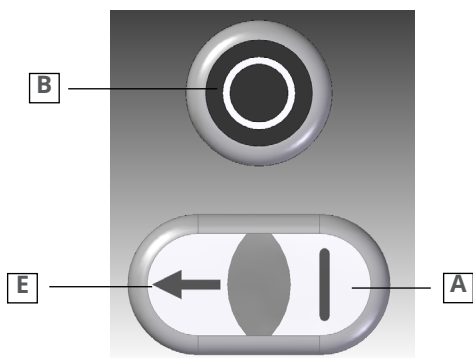
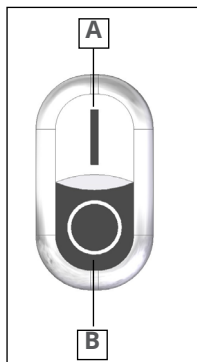
RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.4.1 Описания органов управления

- **А - Кнопка запуска «I»** нажмите кнопку, чтобы запустить машину. В комбинированном исполнении запуск возможен только при опущенном рычаге терки.
- **В - Кнопка останова «O»** нажмите кнопку, чтобы остановить машину.
- **С - Блокирующая кнопка** винт для блокировки группы шлифовки, или откручивать его для разблокирования самой группы
- **Д - Рычаг терки** Нажмите на рычаг вниз, чтобы натереть обрабатываемый продукт на терке.
- **Е - Обратная кнопка**



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, переадресовать продукт в 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, потерев 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 в загрузочную горловину 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 высушить правильно. Не мойте шлифовальный блок в посудомоечной машине, кроме той, которая изготовлена из нержавеющей стали.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

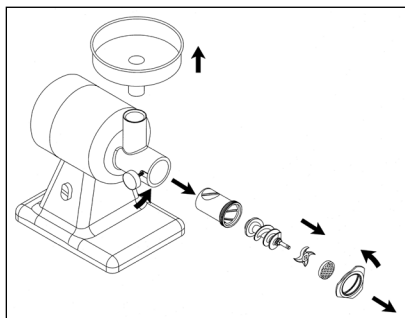
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.4.4 Использование мясорубки с обратным движением

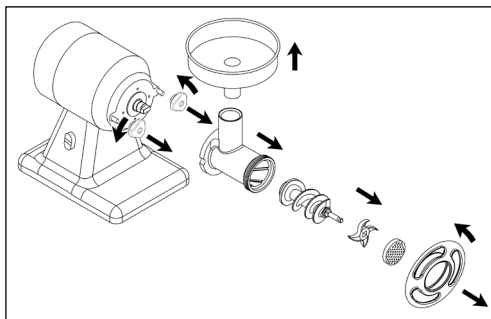
- В комбинированных моделях терки-мясорубки опустить рычаг терки.
- Закрутить ручки фиксации корпуса мясорубки.
- Слегка затянуть маховичек, не блокируя его, на выходе мясорубки.
- Запустить машину нажатием на кнопку пуска "I" (в комбинированных моделях запуск производится только при условии опущенного рычага терки).
- Поместить продукт внутрь загрузочной горловины и надавить на него толкателем, входящим в комплектацию.
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки "O"
- Нажмите и удерживайте кнопку обратного хода, чтобы изменить направление вращения машины.
- 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.

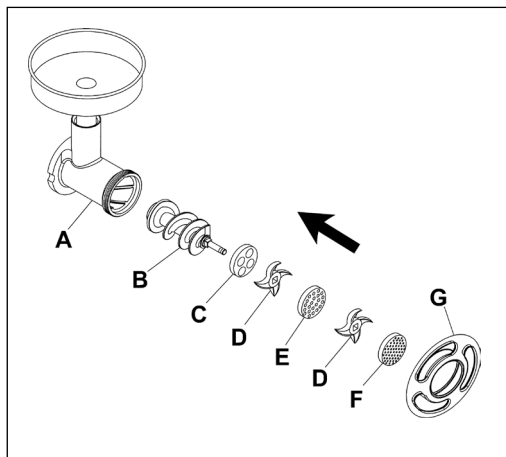


- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
 - решетку с отверстиями
 - нож
 - шнек
- Открутить ручки фиксации и извлечь корпус мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные операции в обратном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



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.5.1 Unger System



3.6 Советы по использованию

Полностью съемный измельчающий узел 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.

Использовать мясорубку путем применения технологических циклов, которые включают период работы с нагрузкой и период отдыха (в два раза). Используемые двигатели пригодны для периодической службы.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

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.
- 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.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5 техническое обслуживание



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

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

5.1 Плановое техобслуживание

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

5.1.1 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	
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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.2 Внеочередное техобслуживание



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Внеочередное техобслуживание требует специальных навыков и обязательно должно выполняться Изготовителем, который несет никакую ответственности в случае несоблюдения данного указания.
- Любой тип вмешательства, требующий демонтажа механических частей, защитных устройств, устройств безопасности, или доступа к электрической системе и электронным платам должен производиться исключительно Изготовителем.

5.3 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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

5.4 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.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ПРИЛОЖЕНИЯ

6 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

زوم رلاب في رعتلا 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 يجب 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	محظورات.....	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.....	9.
2.4.1	المكونات الأساسية.....	10.
2.5	أجهزة الأمان والسلامة.....	10.
3	استخدام الجهاز.....	11.
3.1	استقبال المنتج.....	11.
3.2	عمليات النقل والتحرك.....	11.
3.3	قبل بدء التشغيل.....	12.
3.3.1	عملية التنظيف التمهيدية.....	12.
3.3.2	توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي.....	13.
3.4	الاستخدام.....	14.
3.4.1	وصف أدوات التحكم.....	14.
3.4.2	استخدام المباشرة.....	15.
3.4.3	استخدام مفرمة اللحم.....	15.
3.4.4	استخدام مطحنة اللحم مع العكس.....	15.
3.5	فك مجموعة الفرع.....	16.
3.5.1	نظام أونجر.....	16.
3.6	نصائح الاستخدام.....	16.
4	تنظيف الجهاز.....	17.
4.1	تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام.....	17.
4.2	التوقف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة.....	17.
5	صيانة.....	18.
5.1	الصيانة الدورية.....	18.
5.1.1	جدول أعمال الصيانة الدورية.....	18.
5.2	الصيانة الاستثنائية غير العادية.....	19.
5.3	الأعطال التشغيلية الممكنة.....	19.
5.4	التخلص من الجهاز.....	20.
6	المرفقات.....	21.



٤

- 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 مرفّقه 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.
- اقرأ هذا الدليل بانتباه قبل أن تشرع في استخدام الجهاز وذلك لضمان عمله بشكل آمن.
- يأتي هذا الجهاز في علبة واحدة، تحقّق من سلامة واكتمال المكونات والمرفّقات وفي حالة عدم مُطابقتها لأمر الشراء المطلوب، فوجّهه إلى الموزّع المحلي الذي باعك هذا المنتج.
- عند وجود تلفيات أو أضرار في مكونات 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.
- وفي حالة وجود أية شكوك حول حالة الجهاز و/أو سلامة تشغيله هو أو أي من أجزائه، فإنه يُرجى الاتصال بوكيل التوزيع المحلي للحصول على مزيد من المعلومات حول هذا الأمر.
- أعد 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.
- تحقق بشكل دوري من سلامة كابل توصيل التيار الكهربائي ومقبس وقابس التيار. إذا ما تضرر كابل توصيل التيار الكهربائي فإنه يمكن استبداله فقط وحصرياً من قبل الشركة المصنّعة أو من قبل الوكيل الموزع المحلي الذي باعك الجهاز أو من قبل فنيين متخصصين ومعتمدين ومؤهلين لإجراء عمليات الصيانة والإصلاح.
- استخدام قطع غيار أصلية فقط أو معتمدة من قبل الشركة المصنّعة وذلك لتحاشي إلحاق أية أضرار أو تلفيات بالجهاز.
- 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 وحصرياً بعد إجراء الإصلاحات اللازمة.



يُحظر القيام بما يلي:

- يُحظر إجراء أية تعديلات على هذا المنتج و/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 وحصرياً على يد فني متخصص ومؤهل.
- يُحظر ترك الجهاز عُرضَةً للعوامل المناخية.
- يُحظر سد أو عرقلة فتحات التهوية الخاصة بالجهاز.
- يُحظر استخدام الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم العقلية أو الجسدية أو نقصهم الخبرة والمعرفة اللازمين لاستعمال هذا الجهاز ما لم تتم مساعدتهم في هذا الشأن وما لم تتم توعيتهم من قِبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين ومسؤولين عن أمنهم وسلامتهم.
- يُحظر لعب الأطفال بالجهاز.
- 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.
- 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 دائماً 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 الخارجة 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

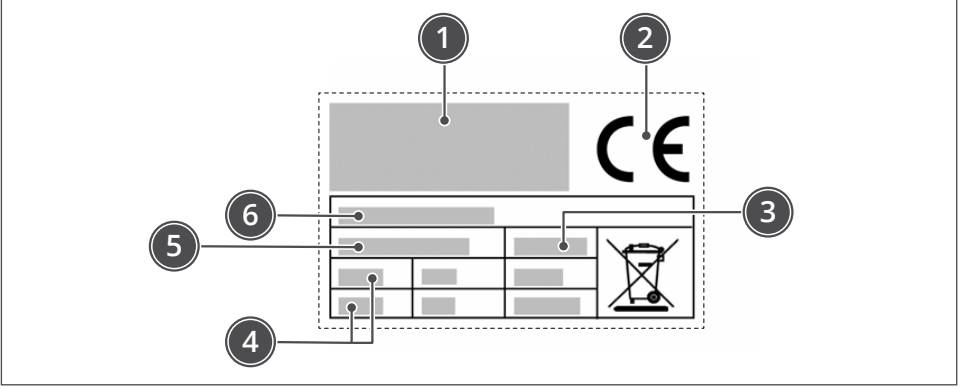
RU

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 مضاءً 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).

زاهجلا مي دقت

البيانات الفنية والحجم والأبعاد

2.3

الوصف	AB12T	AB12AT	AB22AE	AB22T	U/M
القدرة الكهربائية	(1) 0,75		(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	590x290x600	605x305x600	630x305x660	630x305x660	ملم
الإنتاج بالساعة لمفرمة لحم	100-160		150-250		كيلوجرام/ساعة
الإنتاج بالساعة للمبشرة	40				كيلوجرام/ساعة
الوزن الصافي	23	26	27	26	كجم
مستوى الضوضاء التشغيلية	(dB (A 70 >				
نوع التركيب	تركيب على منضدة				

الوصف	TR12S	TR12TS	TR22TE	TR22SN	GR12S	U/M
القدرة الكهربائية	(1) 0,75		(1,5) 1,1		(1) 0,75	(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	400x250x500	400x290x510	450x290x520	450x290x520	430X290X600	ملم
الإنتاج بالساعة لمفرمة لحم	100-160		150-250		/	كيلوجرام/ ساعة
الإنتاج بالساعة للمبشرة	/				40	كيلوجرام/ ساعة
الوزن الصافي	21	20	25	23	17	كجم
مستوى الضوضاء التشغيلية	(dB (A 70 >					
نوع التركيب	تركيب على منضدة					

مزيج مطحنة اللحوم والمبشرة

إن مفرمة اللحم-المبشرة المشتركة عبارة عن ماكينة مهيئة 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 المعتقة، البسكويت، الخبز الجاف، الفواكه المجففة، الخ. التشكيلة مكونة من 4 موديلات مختلفة:

- AB12T (موديل 12 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم غير قابلة للفك)
 - AB12AT (موديل 12 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم قابلة للفك بالكامل)
 - AB22AE (موديل 22 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم قابلة للفك بالكامل)
 - AB22T (موديل 22 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم غير قابلة للفك)
- الماكينة مصنوعة من هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ والألومنيوم، سهل التنظيف.

مفرمة اللحم

مفرمة اللحم عبارة عن ماكينة مهيئة 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 4 موديلات مختلفة:

- TR12S (موديل 12 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم غير قابلة للفك)
- TR12TS (موديل 12 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم قابلة للفك بالكامل)
- TR22TE (موديل 22 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم قابلة للفك بالكامل)
- TR22SN (موديل 22 الإصدار المزود بمجموعة مفرمة اللحم غير قابلة للفك)

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 قادراً بدنياً وعقلياً على العمل في قطاع الأغذية والمطاعم بشكل عام.

تحذير

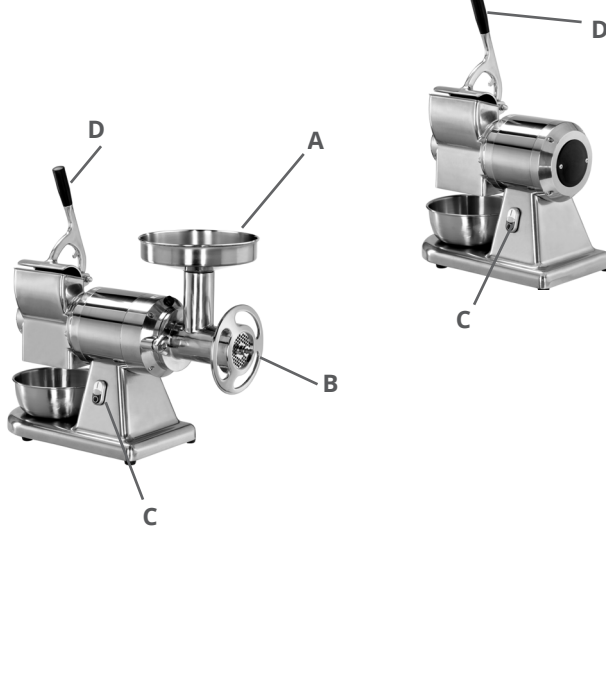


أي استخدام يخالف ذلك الذي تحدده الشركة المصنعة هو بمثابة إساءة استخدام.

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

زاهال مي دقت

2.4.1 المكونات الأساسية



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

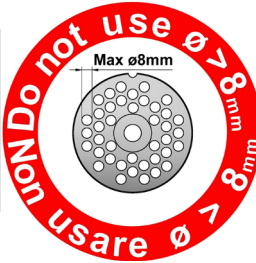


2.5 أجهزة الأمان والسلامة

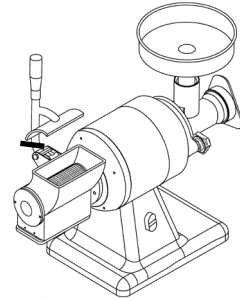


تنبيه خطر

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 مسؤولية 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



استخدام الجهاز

3

استقبال المنتج

3.1

يأتي هذا الجهاز وهو موضوع في علبة واحدة ويكون محميًا بعلبة تغليف كرتونية ومثبت جيدًا بمادة مقاومة للصدمات لضمان سلامته أثناء النقل والحركة. ووفقًا لمواصفات الجهاز ولتسهيل عمليات نقله وتحريكه فإنه يمكن تغليفه ووضع 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 الملخصة في الفصل "6 المرفقات" في الصفحة 21 مرفقة أيضًا مع الجهاز.

تحذير



يجب بالضرورة قراءة كافة الوثائق والمستندات المرفقة والاحتفاظ بها بعناية.

عمليات النقل والتحريك

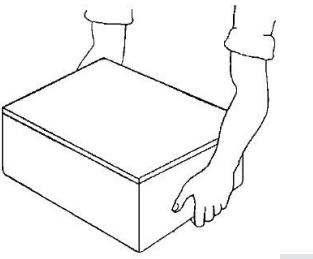
3.2

انتبه! خطر!



- يجب أن تتم عمليات نقل وشحن هذا الجهاز دائمًا 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.
- 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 وفقًا لمواصفات هذا الجهاز (الوزن والأبعاد وما إلى ذلك). وفي حالة أن الوزن والأبعاد قليلة وصغيرة فإنه يمكن أن تتم عملية النقل والتحريك يدويًا، 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 الكرتون ومثبت بطريقة مناسبة بمادة مقاومة للصدمات لضمان سلامته.



- حرك العبوة مع الالتزام بالتعليمات

- افتح العبوة وتحقق من سلامة جميع المكونات.

- 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 خطرًا على سلامتهم. يجب بالتالي التخلص من الجهاز عند انتهاء عمره التشغيلي وفقًا لما هو محدد في التشريعات 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 وتردده 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 بالململكات 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 المعاييرة وفقاً للمواصفات المطلوبة.
- 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 وحصرها 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 الكهربى وإجراء الاختبار التشغيلى الأولى الخاص بها يجب أن تتم فقط وحصرياً على يد فنى تركيب متخصص لديه الأدوات اللازمة ومؤهلاً بالقدر المطلوب للقيام بهذه العمليات.

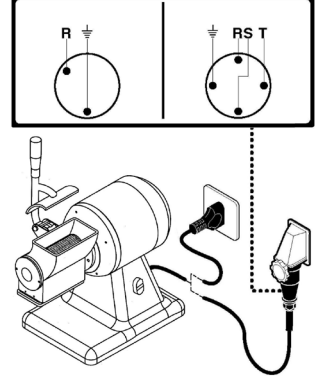
تأكد من الفعالية المثالية لنظام التأريض بالمنشأة.

تحقق من أن جهد التيار الكهربى (الفولت) وتردد التيار الكهربى (هيرتز) يتفقان مع الجهد والتيار المحددين لتشغيل الماكينة (انظر لوحة البيانات التعريفية ومخطط توصيلات الدوائر الكهربائية). هذه الماكينة مزودة بكابل توصيل للتيار الكهربى يتم به توصيل قابس تيار متعدد الأقطاب. ينبغى توصيل قابس تيار الماكينة بمقبس تيار حائطى مزود بقاطع تيار تفاضلي.

التوصيل ثلاثية الطور الكهربائى

ابدأ تشغيل الماكينة لبضع لحظات قليلة للتحقق من دوران أداة العجن فى الاتجاه الصحيح.

فى حالة حدوث الدوران بشكل غير صحيح افصل التيار الكهربائى واعكس طورين اثنين من الأطوار الثلاثة فى القابس.



انتبه! خطر!

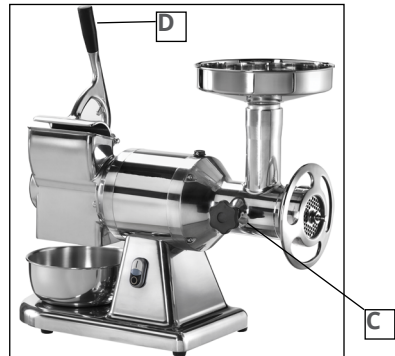
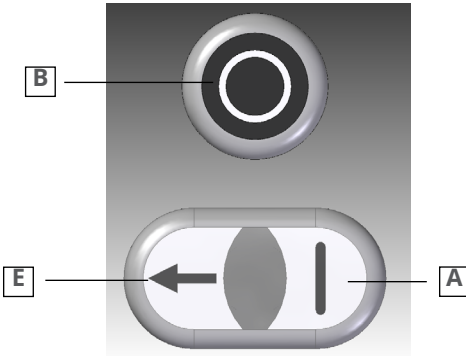
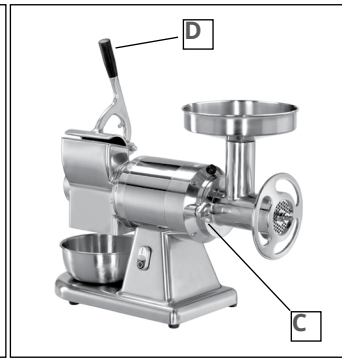
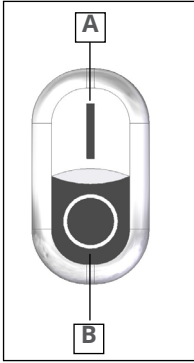


قبل كل دورة عمل، تأكد من الربط المحكم للأجزاء القابلة للفك بالماكينة

وصف أدوات التحكم

3.4.1

- A - زر بدء التشغيل "I" اضغط على الزر لبدء تشغيل الماكينة. لا يتم تفعيل بدء التشغيل إلا عند إنزال ذراع المباشرة في الإصدار المشترك.
- B - زر الإيقاف "O" اضغط على الزر لإيقاف الماكينة.
- ج - مقبض القفل قم بربط المقبض لقفل مجموعة الطحن، أو قم بفكه لفتح المجموعة نفسها
- D - ذراع المباشرة اضغط على الذراع نحو الأسفل لبشر المنتج المطلوب عمله.
- E - زر الرجوع للخلف



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

استخدام مفرمة اللحم

3.4.3

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 والمباشرة المشتركة، أنزل ذراع المباشرة.
- 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 المباشرة).
- أدخل المنتج في الفوهة العلوية بمفرمة اللحم واضغط على المنتج بالمدقة المرفقة.
- في نهاية التشغيل، اضغط على زر الإيقاف "O".
- في نهاية دورة العمل، قم بفك مجموعة الفرغ واغسلها بمنظفات مناسبة (غير عدوانية) في ماء ساخن وجففها بعناية. لا تغسل مجموعة الفرغ في غسالة الأطباق، باستثناء تلك المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

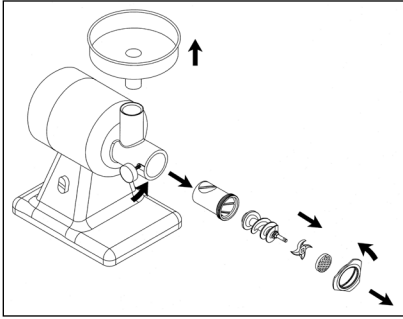
استخدام مطحنة اللحم مع العكس

3.4.4

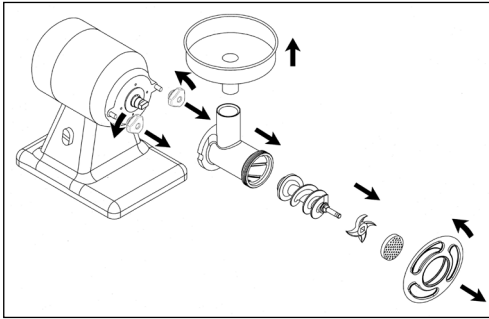
- في موديلات مفرمة اللحم والمباشرة المشتركة، أنزل ذراع المباشرة.
- أحكم ربط مقابض قفل جسم مفرمة اللحم.
- اربط قليلاً المقود الموجود على فوهة مخرج مفرمة اللحم، بدون قفله.
- ابدأ تشغيل الماكينة بالضغط على زر البدء "I" (في الموديلات المشتركة، لا يحدث بدء التشغيل إلا عند إنزال ذراع المباشرة).
- أدخل المنتج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

زاهجلا م ادختسا

3.5 فك مجموعة الفرغ

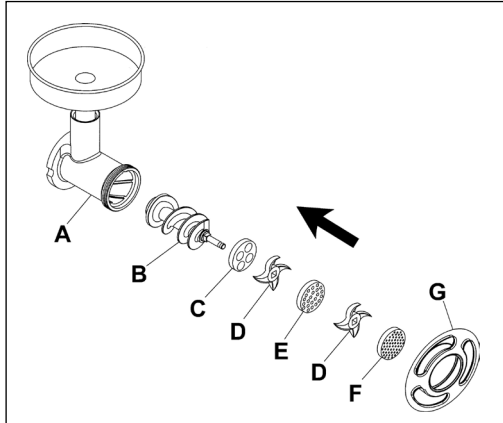


- أخرج القادوس من الفوهة العلوية.
- أدر المقود في عكس اتجاه عقارب الساعة.
- أخرج على التوالي:
- اللوحة المثقبة
- السكين
- الحلزون
- قم بفك مقبض القفل وأخرج جسم مفرمة اللحم.
- نَقِّذ العمليات بترتيب عكسي لإعادة تركيب مجموعة الفرغ.



- 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.
- نَقِّذ العمليات بترتيب عكسي لإعادة تركيب مجموعة الفرغ.

3.5.1 نظام أونجر



3.6 نصائح الاستخدام

تسمح مجموعة الفرغ القابلة للفك بالكامل بوضع مجموعة الفرغ 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 استخدم مطاحن اللحوم من خلال تطبيق دورات المعالجة التي تتضمن فترة تشغيل التحميل وفترة الراحة (ضعف فترة التشغيل). المحركات المستخدمة مناسبة للخدمة المتقطعة الدورية.



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 وحصرها 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.
- لا تغسل الجهاز باستخدام أداة تنظيف تعمل بالماء الضغوط أو بالرش الرذاذي أو بالغمس في المياه.
- لا تستخدم أدوات التنظيف التي تعمل بالبخار لتنظيف الجهاز.
- قم بإجراء عمليات التنظيف فقط بعد إزالة كامل المنتج الغذائي من الجهاز.
- يتم تحديد عمليات التنظيف وفقاً لمكان استخدام الجهاز ونوعية المنتج الغذائي الذي يتم تشكيكه.

4.1 تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام

4.1

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

4.2 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR



انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!

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

5.1 الصيانة الدورية

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

5.1.1 جدول أعمال الصيانة الدورية

الإجراء	الوتيرة الزمنية	الفحص	الوصف
- اتباع الإرشادات الخاصة بعملية تنظيف الجهاز ومنطقة العمل	يوميًا	الفحص بالنظر	فحص منطقة العمل
- قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة أجهزة وأدوات الأمان والسلامة وعملها بالشكل الصحيح	يوميًا	الفحص بالنظر	تنظيف الماكينة
- قم بإجراء اختبار تشغيلي تجريبي لأجهزة وأدوات الأمان والسلامة وأداة الغلق بنظام التشعيق لمكونات وعناصر بدء تشغيل وإيقاف الجهاز	يوميًا، قبل التشغيل	الفحص بالنظر	فحص أجهزة الأمان والسلامة
- قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة لوحات البيانات والصور التنبيهية 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	يوميًا، قبل التشغيل	الفحص التشغيلي	فحص أجهزة الأمان والسلامة
- قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة لوحات البيانات والصور التنبيهية 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	أسبوعيًا	الفحص بالنظر	التحقق من سلامة لوحات البيانات والصور المتعلقة بأمور الأمان والسلامة



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.



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 بها 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 وحصرياً من قبل الشركة المصنعة.

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.

الغطل	السبب	الحل الممكن
الماكينة لا تبدأ بالتشغيل	المفتاح الرئيسي مفصول	- ضع المفتاح الرئيسي على "I"
	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.

التخلص من الجهاز

5.4

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.



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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

6 المرفقات

- 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

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

