

AB12/T
AB12/L
AB12/AT
AB22/AE
AB22/T



TR12/C
TR22/C



TR12/S 370213
TR12/TS
TR22/TE
TR22/SN



GR12/S



uso e manutenzione

IT

use and maintenance

GB

emploi et entretien

FR

Instrukcja użytkowania i
konserwacji

PL

uso y mantenimiento

ES

uso e manutenção

PT



AB12/L-T-AT • TR12/S-C-TS • GR12/S • AB22/AE-T • TR22/C-TE-SN

PL



WILK DO MIĘSA I TARCZA

SPIS TREŚCI

1 WSKAZÓWKI OGÓLNE

Cel instrukcji.....	3
Oznaczenie producenta i urządzenia.....	3
Opis urządzeń.....	4
Właściwości techniczne.....	5
Wymiary.....	5
Systemy zabezpieczające.....	6
Informacje dot. bezpieczeństwa	6

2 INSTALACJA

Opakowanie i rozpakowanie.....	7
Obszar instalacji.....	7
Podłączenie elektryczne.....	7

3 UŻYTKOWANIE I CZYSZCZENIE


Opis elementów obsługi.....	8
Obsługa tarki.....	8
Obsługa wilka do mięsa.....	9
Demontaż grupy mielącej.....	9
Wskazówki dot. użytkowania.....	9
Czyszczenie na koniec dnia.....	10
Dłuższe przestoje w użytkowaniu urządzenia....	10

4 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, RECYCLING

Warunek.....	11
Usterka, przyczyna, usunięcie.....	11
Utylizacja i recycling.....	11

Cel instrukcji

Niniejsza instrukcja stworzona przez producenta jest integralną częścią wyposażenia urządzenia. Podczas fazy planowania i konstrukcji producent zwrócił szczególną uwagę na aspekty, które mogą prowadzić do zagrożeń dla zdrowia osób mających kontakt z urządzeniem lub do zagrożeń bezpieczeństwa. Oprócz przestrzegania odpowiednich przepisów, producent zastosował wszelkie „zasady dobrej inżynierii”. Aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń, informacje te mają na celu zwrócenie uwagi użytkowników na zachowanie szczególnej ostrożności. Ostrożność jest w każdym przypadku niezastąpiona. Bezpieczeństwo leży również w rękach osób, które mają kontakt z urządzeniem. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w miejscu dostępnym, aby móc z niej szybko skorzystać. Następujące symbole zostały użyte do wyróżnienia niektórych fragmentów tekstu:

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO — OSTRZEŻENIE:** wskazuje na zagrożenia, które mogą spowodować poważne obrażenia ciała; konieczne jest zachowanie ostrożności.

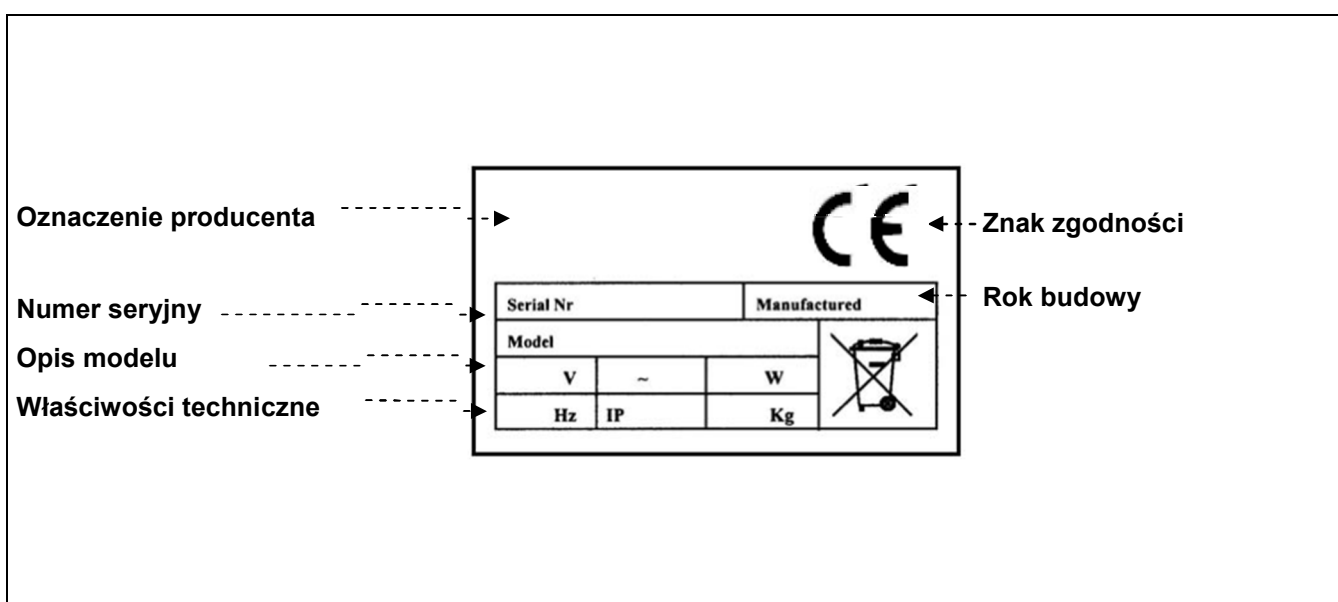
 **INFORMACJE:** wskazówki techniczne o szczególnym znaczeniu.

Do niniejszej instrukcji dołączone są następujące dokumenty:

- karta gwarancyjna, która zawiera warunki gwarancji określone przez producenta.
- dokumenty potwierdzające zgodność z odpowiednimi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i zdrowia osób.

W celu obsługi klienta i uzyskania informacji lub zamówienia części zamiennych można skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą.

Oznaczenie producenta i urządzenia



Opis urządzeń

Urządzenie wielofunkcyjne Wilk do mięsa z tarką:

Urządzenie wielofunkcyjne Wilk do mięsa z tarką jest profesjonalnym urządzeniem do wszelkiego rodzaju placówek gastronomicznych (restauracje, hotele, obiekty użyteczności publicznej, masarnie, stołówki kuchenne itp.), w których przetwarzane jest mięso i sery. Do wilka do mięsa można zakładać różne tarcze perforowane, co umożliwi produkcję różnego rodzaju mięsa mielonego. Tarka jest w stanie obrabiać takie produkty, jak: sery sezonowane, herbatniki, suche pieczywo, bakalie itp.

Paleta produktów składa się z 4 różnych modeli:

AB12/T (Mod. 12 Wersja podstawowa z okrągłym lejem)

AB12/T (Mod. 12 Wersja luksusowa z prostokątnym lejem i powiększonymi misami)

AB12/AT (Mod. 12 Wersja z całkowicie wyciąganą grupą wilka do mięsa i okrągłym lejem)

AB22/AE (Mod. 22 Wersja z całkowicie wyciąganą grupą wilka do mięsa i okrągłym lejem)

AB22/T (Mod. 22 Wersja podstawowa z okrągłym lejem)

Urządzenie zostało wyposażone w łatwą do czyszczenia obudowę z aluminium i stali nierdzewnej.

Jest ono wyposażone w urządzenia zabezpieczające zgodne z dyrektywami europejskimi.

Wilk do mięsa:

Wilk do mięsa jest profesjonalnym urządzeniem do wszelkiego rodzaju placówek gastronomicznych (restauracje, hotele, obiekty użyteczności publicznej, masarnie, stołówki kuchenne itp.), w których przetwarzane jest mięso. Do wilka do mięsa można zakładać różne tarcze perforowane, co umożliwi produkcję różnego rodzaju mięsa mielonego.

Paleta produktów składa się z 5 różnych modeli:

TR12/S (Mod. 12 Wersja podstawowa z okrągłym lejem)

TR12/TS (Mod. 12 Wersja z całkowicie wyciąganą grupą wilka do mięsa i okrągłym lejem)

TR12/C (Mod. 12 Wersja z całkowicie wyciąganą grupą wilka do mięsa i korpusem ze stali nierdzewnej)

TR22/TE (Mod. 22 Wersja z całkowicie wyciąganą grupą wilka do mięsa i okrągłym lejem)

TR22/C (Mod. 22 Wersja z całkowicie wyciąganą grupą wilka do mięsa i korpusem ze stali nierdzewnej)

TR22/SN (Mod. 22 Wersja podstawowa z okrągłym lejem)

Urządzenie zostało wyposażone w łatwą do czyszczenia obudowę z aluminium i stali nierdzewnej.

Jest ono wyposażone w urządzenia zabezpieczające zgodne z dyrektywami europejskimi.

Tarka

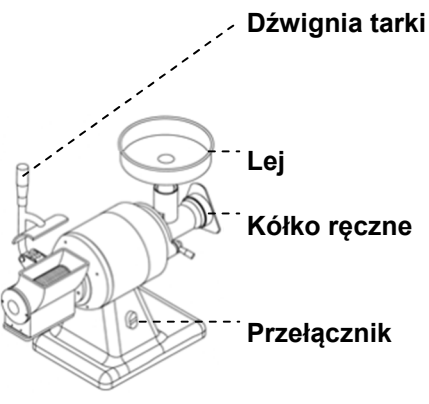
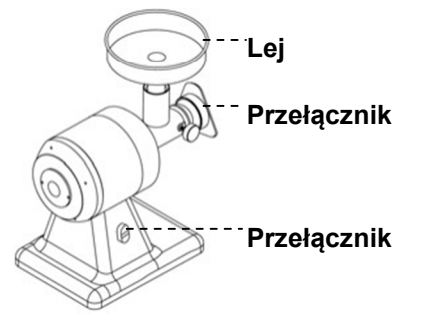
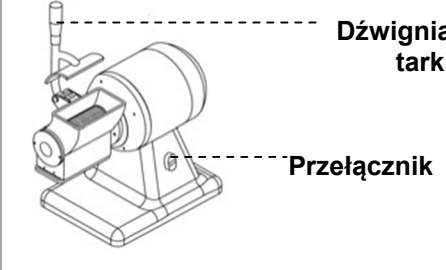
Tarka do sera jest profesjonalnym urządzeniem do wszelkiego rodzaju placówek gastronomicznych (restauracje, hotele, obiekty użyteczności publicznej, masarnie, stołówki kuchenne itp.), w których przetwarzany jest ser. Tarka jest w stanie obrabiać takie produkty, jak: sery sezonowane, herbatniki, suche pieczywo, bakalie itp.

Paleta produktów składa się z 1 modelu:

GR12/S (Mod. 12 Wersja podstawowa z wałem ze stali nierdzewnej)

Urządzenie zostało wyposażone w łatwą do czyszczenia obudowę z aluminium i stali nierdzewnej.

Jest ono wyposażone w urządzenia zabezpieczające zgodne z dyrektywami europejskimi.

<p>MOD: AB12/T-L-AT AB22/AE-T</p> 	<p>MOD: TR12/S-TS-C TR22/TE-C-SN</p> 	<p>MOD: GR12/S</p> 
--	--	--

Właściwości techniczne

Opis	Jednostka	AB12/T	AB12/L	AB12/AT	AB22/AE-T
Zasilanie elektryczne	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph			
Moc	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)
Wydajność godzinowa wilka do mięsa	kg	160	160	160	300
Wydajność godzinowa tarki	kg	40	40	40	40
Ciężar netto	kg	22	23	26	27
Ciężar z opakowaniem	kg	26	27	30	31
Poziom hałasu		< 70 dB(A)			
Instalacja		Na powierzchni roboczej			

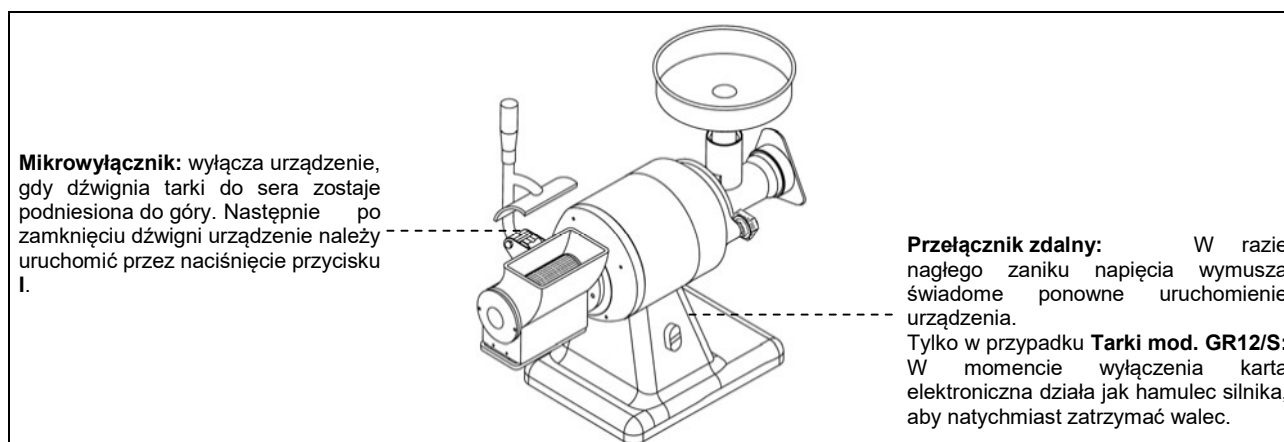
Opis	Jednostka	TR12/S	TR12/TS	TR12/C	TR22/TE	TR22/SN	TR22/C	GR12/S
Zasilanie elektryczne	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph						
Moc	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	0.75 (1)
Wydajność godzinowa wilka do mięsa	kg	160	160	160	300	300	300	/
Wydajność godzinowa tarki	kg	/	/	/	/	/	/	0 40
Ciężar netto	kg	20	20	22	24	23	26	17
Ciężar z opakowaniem	kg	22	22	24	26	25	28	19
Poziom hałasu		< 70 dB(A)						
Instalacja		Na powierzchni roboczej						

Wymiary

mm	A B C			mm	A B C		
	AB12/T-L-AT	290	740		460	AB12/T	590
AB22/AE-T	290	740	460	AB12/L	750	320	400
TR12/S-TS	290	467	460	AB12/AT	580	350	470
TR12/C	290	520	460	AB22/AE	630	350	480
TR22/TE-SN-C	290	520	460	AB22/T	640	300	510
GR12/S	290	467	460				

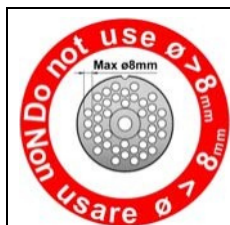
mm	A B C			mm	A B C		
	TR12/S	400	250		510	GR12/S	420
TR12/TS	400	250	510				
TR12/C	440	270	430				
TR22/TE	450	250	510				
TR22/C	470	270	440				
TR22/SN	460	270	510				

Systemy zabezpieczające



Informacje dot. bezpieczeństwa

- Niezwykle ważne jest uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed rozpoczęciem instalacji i użytkowania. Ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji zapewnia bezpieczeństwo ludzi i urządzenia.
- W żadnym wypadku nie wolno usuwać ani uszkadzać urządzeń zabezpieczających.
- Zaleca się bezwzględne przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa w miejscu pracy wydanych przez odpowiednie organy.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała lub szkody materialne spowodowane nieprzestrzeganiem przepisów bezpieczeństwa.
- Prawidłowe przeniesienie urządzenia, oświetlenie i oczyszczenie obszaru instalacji są ważnymi czynnikami bezpieczeństwa osobistego.
- Nie narażać urządzenia na działanie warunków atmosferycznych.
- Podłączenie i uruchomienie urządzenia może być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Należy sprawdzić, czy charakterystyka systemu, w którym urządzenie zostanie zainstalowane, odpowiada charakterystyce podanej na tabliczce znamionowej.
- Upewnić się, że urządzenie jest podłączone do urządzenia uziemiającego.
- Obszar pracy wokół urządzenia musi być utrzymywany zawsze w czystości i być suchy.
- Nosić odzież wymaganą przez przepisy o zapobieganiu wypadkom w miejscu pracy.
- To urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem; każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i niebezpieczne.
- Produkty, które mają być przetwarzane należy sprawdzać pod kątem ich przydatności i wagi; nie napełniać urządzenia ponad jego pojemność.
- Zabrania się wprowadzania przedmiotów, narzędzi, rąk lub podobnych przedmiotów do wnętrza niebezpiecznych części urządzenia.
- Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- W przypadku nieprawidłowego działania i/lub trudności w użytkowaniu nie należy samodzielnie dokonywać napraw, lecz skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą.
- Używać tylko oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć zasilanie poprzez wyciągnięcie wtyczki.
- Nie używać do czyszczenia strumienia wody pod ciśnieniem.

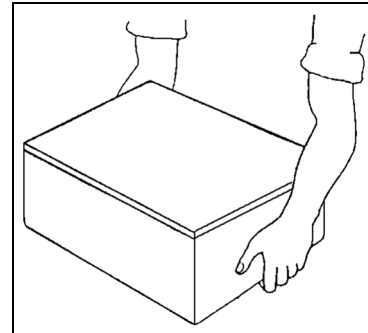


⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO — OSTRZEŻENIE: Surowo zabrania się używania tarcz z otworami o średnicy większej niż 8 mm oraz tarcz o całkowitej grubości mniejszej niż 5 mm. Zalecamy wymianę tarczy, gdy jej grubość zmniejszy się w wyniku zużycia poniżej 5 mm. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody materialne lub osobowe spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych instrukcji.

Opakowanie i rozpakowanie

Aby zapewnić integralność urządzenia podczas transportu, zostało ono zapakowane w kartonowe pudło wzmocnione wkładem z pianki poliestrowej.

- Przenieść opakowanie zgodnie z instrukcjami.
- Otworzyć opakowanie i sprawdzić wszystkie elementy, czy są w stanie nienaruszonym. Opakowanie przechowywać do dalszego transportu.
- Unieść urządzenie zgodnie z instrukcjami i umieścić w obszarze przewidzianym do instalacji.



Obszar instalacji

Wyznaczony do tego obszar musi mieć odpowiednie oświetlenie i gniazdko elektryczne. Powierzchnia instalacji musi być wystarczająco szeroka, dobrze wypoziomowana i sucha. Instalacja musi odbywać się w środowisku niezagrażonym wybuchem. W każdym przypadku instalacja musi być również przeprowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie bezpieczeństwa pracy.

Tabela warunków środowiskowych

Opis	Wartości
Temperatura pracy	0+35 °C (32+95 °F)
Temperatura magazynowania	-15 do +65 °C (od -6.8 do +149 °F)
Wilgotność względna	Maksymalnie 80% przy temperaturze otoczenia 20 °C Maksymalnie 50% przy temperaturze otoczenia pomiędzy 20+60
Pył środowiskowy	Poniżej 0.03 g/m ³

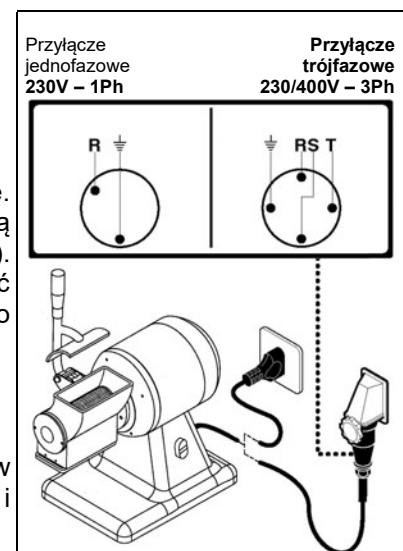
Podłączenie elektryczne

⚠ NIEBIEZPIECZENSTWO - UWAGA: Podłączenie elektryczne do sieci zasilającej musi być wykonane przez wykwalifikowany personel.

Upewnić się, że urządzenie uziemiające systemu jest w pełni sprawne. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe (**V**) i częstotliwość (**Hz**) odpowiadają napięciu urządzenia (patrz tabliczka znamionowa i schemat połączeń). Urządzenie wyposażone jest w przewód elektryczny, który należy podłączyć do wtyczki wielobiegunowej. Wtyczkę należy podłączyć do ściennego wyłącznika zasilania wyposażonego w mechanizm różnicowy.

Przylącze trójfazowe

Uruchomić maszynę na kilka chwil i sprawdzić poprawność obrotów narzędzia. Jeśli kierunek obrotu nie jest prawidłowy, wyłączyć napięcie i obrócić dwie z trzech faz we wtyczce.



Opis elementów obsługi

1) Przycisk Start "I"

Wcisnąć przycisk w celu uruchomienia urządzenia. W przypadku wersji wielofunkcyjnych i tarek uruchomienie jest możliwe tylko wtedy, gdy dźwignia tarki jest opuszczona.

2) Przycisk Stop "0"

Wcisnąć przycisk w celu wyłączenia urządzenia.

3) Pokrętko otworu zasypowego wilka do mięsa (tylko Mod. AB12/T-L – AB22/T – TR12/S – TR22/SN)

Obrócić pokrętko w celu zablokowania (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara) lub odbezpieczenia (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) otworu zasypowego wilka do mięsa. Urządzenie uruchomić dopiero po zablokowaniu wilka do mięsa.

4) Pokrętko do blokowania zestawu mielącego (tylko Mod. AB12/AT – AB22/AE-T – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C)

Pokrętko przykręcić, aby zablokować zestaw mielący, lub odkręcić, aby go zwolnić.

5) Dźwignia tarki (tylko Mod. AB12/T-L-AT – AB22/AE-T – GR12/S)

Nacisnąć dźwignię w dół, aby zetrzeć produkt przeznaczony do obróbki.

6) Przycisk do przodu (tylko Mod. mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

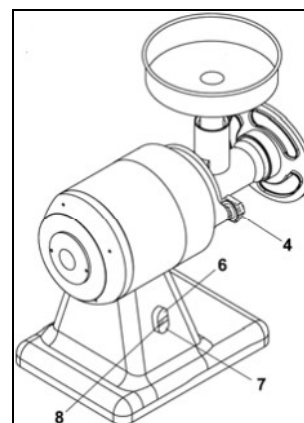
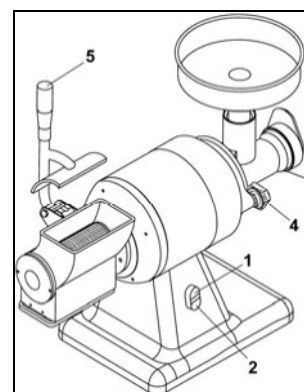
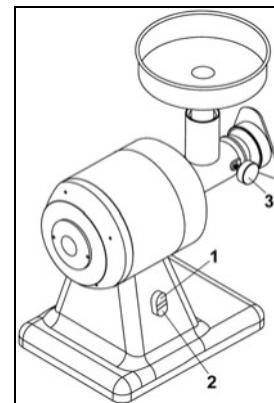
Wcisnąć przycisk w celu uruchomienia urządzenia. W przypadku wersji wielofunkcyjnych uruchomienie jest możliwe tylko wtedy, gdy dźwignia tarki jest opuszczona.

7) Przycisk do tyłu (tylko mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

Wcisnąć przycisk w celu zmiany kierunku obrotów urządzenia. W przypadku wersji wielofunkcyjnych uruchomienie jest możliwe tylko wtedy, gdy dźwignia tarki jest opuszczona.

8) Przycisk stop (tylko mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

Wcisnąć przycisk w celu wyłączenia urządzenia.



Obsługa tarki

- W modelach wielofunkcyjnych Wilk do mięsa z tarką, przed założeniem tarki należy zdemontować grupę mielącą.
- Ustawić dźwignię tarki wysoko i umieścić produkt w otworze zasypowym tarki.
- Opuścić dźwignię tarki i wcisnąć przycisk Start "I".
- Dźwignię dociskać do czasu zakończenia obróbki produktu.
- Pod koniec procesu podnieść dźwignię i w otworze zasypowym tarki umieścić kolejny produkt. Opuścić dźwignię i uruchomić przycisk Start "I" (Uruchomienie następuje tylko przy opuszczonej dźwigni tarki).
- Aby wyłączyć urządzenie należy wcisnąć przycisk Stop "0" lub unieść do góry dźwignię tarki.
- Po zakończeniu cyklu pracy należy wyczyścić wałki, ścierając kawałek twardego chleba lub używając przeznaczonego do tego pędzla.

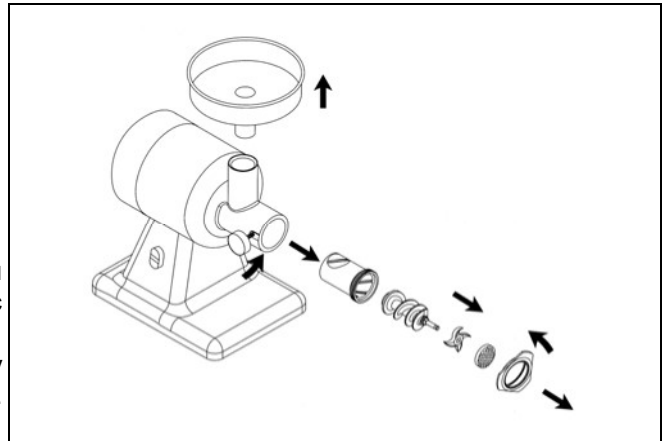
Obsługa wilka do mięsa

- W przypadku urządzeń wielofunkcyjnych Wilk do mięsa z tarką, opuścić dźwignię tarki.
- Zablokować pokrętko otworu zasypowego w Mod. AB12/T-L – AB22/T – TR12/S – TR22/SN.
- Dokręcić pokrętkła blokady zestawu mielącego w wersjach Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C.
- Lekko dokręcić kółko ręczne na otworze zasypowym wilka do mięsa, nie blokując go całkowicie.
- Wcisnąć przycisk “I” w celu uruchomienia urządzenia. (W przypadku wersji wielofunkcyjnych uruchomienie jest możliwe tylko wtedy, gdy dźwignia tarki jest opuszczona).
- Umieścić produkt w górnym otworze zasypowym wilka do mięsa i ścisnąć za pomocą dołączonego ubijaka.
- Po zakończeniu procesu pracy nacisnąć przycisk stop “0”.
- Po zakończeniu procesu roboczego zdemontować grupę mielącą i umyć ją odpowiednim środkiem myjącym w ciepłej wodzie lub w zmywarce.

Demontaż grupy mielącej

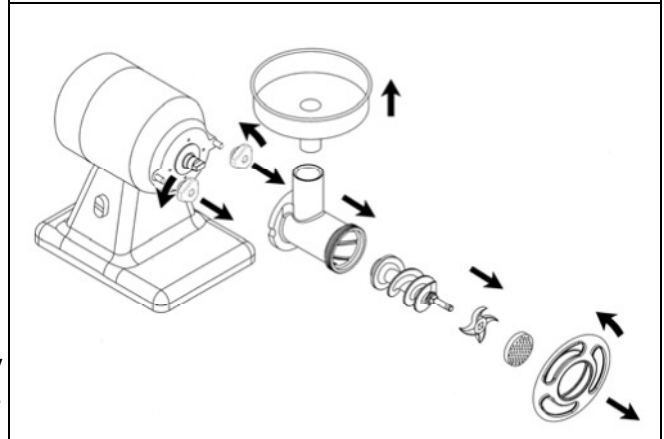
Mod. AB12/T-L – AB22/T – TR12/S – TR22/SN:

- Odciągnąć lej od górnego otworu zasypowego.
- Obrócić kółko ręczne w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyciągnąć po kolei:
 - płytę perforowaną
 - nóż
 - przenośnik ślimakowy
- Nakręcić pokrętko otworu zasypowego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć otwór zasypowy wilka do mięsa.
- Aby ponownie zmontować grupę mielącą należy wykonać wymienione kroki w odwrotnej kolejności.



Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C:

- Odciągnąć lej od górnego otworu zasypowego.
- Obrócić kółko ręczne w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyciągnąć po kolei:
 - płytę perforowaną
 - nóż
 - przenośnik ślimakowy
- Odkręcić pokrętko blokujące i wyciągnąć zestaw mielący.
- Aby ponownie zmontować grupę mielącą należy wykonać wymienione kroki w odwrotnej kolejności.



INFORMACJE: Przed każdym cyklem pracy należy się upewnić, że wszystkie zdejmowane części są mocno połączone z urządzeniem.

Instrukcja obsługi

Grupa mieląca jest w całości wyjmowana, dostępna w wersjach Mod. AB12/AT-AB22/AE-TR12/TS-TR12/C-TR22/TE-TR22/C i może być przechowywana w lodówkach i tym podobnych urządzeniach, także z pozostawionymi w niej resztkami produktu. Ta cecha urządzenia umożliwia używanie wilka do mięsa o różnych porach dnia roboczego, bez konieczności mycia i czyszczenia różnych elementów po użyciu, czego w przeciwnym wypadku wymagałyby obowiązujące przepisy dot. higieny.

Czyszczenie na koniec dnia

- Na koniec dnia roboczego należy wyciągnąć wtyczkę.
- Przeprowadzić staranne czyszczenie z zastosowaniem neutralnych produktów.
- Zewnętrzną stronę urządzenia wyczyścić wilgotną gąbką.
- Nie używać wełny stalowej ani środków ściernych.
- Zdemontować grupę mielącą i umyć ją odpowiednim środkiem myjącym w ciepłej wodzie lub w zmywarce.

Dłuższe przestoje w użytkowaniu urządzenia

Jeśli urządzenie ma być przez dłuższy czas nieużywane, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka ściennego, przeprowadzić ogólne czyszczenie urządzenia i w celu ochrony przed kurzem przykryć ściereczką.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, 4 RECYCLING

Warunek

W przypadku awarii lub usterek wyłączyć wtyczkę z gniazdka ściennego i skontaktować się z serwisem swojego sprzedawcy. W żadnym wypadku nie demontować wewnętrznych części urządzenia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualnie zranienia!

Usterka, przyczyna, usunięcie

Usterka	Przyczyna	Usunięcie
Urządzenie nie działa	Włącznik sieciowy wyłączony	Ustawić włącznik sieciowy na „I”
	Brak napięcia w linii zasilającej	Skontaktować się z serwisem swojego sprzedawcy
	Przepalił się bezpiecznik na karcie elektronicznej	Skontaktować się z serwisem swojego sprzedawcy

Utylizacja i recykling



Pojawienie się na tabliczce znamionowej urządzenia pokazanego tutaj symbolu (przekreślony kosz na śmieci) oznacza, że pod koniec jego okresu użytkowania należy je zutylizować i poddać recyklingowi zgodnie z dyrektywami europejskimi. Dyrektywa przewiduje selektywną zbiórkę zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego zgodnie z tzw. systemem WEEE. Kupując nowe urządzenie, użytkownik zobowiązuje się nie wyrzucać go jako niesegregowany odpad komunalny, ale zwrócić sprzedawcy lub dystrybutorowi na zasadzie „jeden do jednego”. Sprzedawca zutylizuje urządzenie zgodnie z procedurami przewidzianymi przez system WEEE. Jeśli urządzenie ma być utylizowane we Włoszech, należy skontaktować się bezpośrednio z producentem. Użytkownicy spoza Włoch powinni skontaktować się z Ministerstwem Środowiska swojego kraju w celu uzyskania informacji na temat właściwej utylizacji urządzenia. Nieprzestrzeganie przepisów dotyczących utylizacji może mieć szkodliwy wpływ na ludzi i środowisko. Dlatego nawet częściowo niewłaściwe usuwanie urządzeń przez użytkowników jest karane przez właściwe organy państwa.