

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**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **RUS**



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

RUS



МЯСОРУБКА И ТЕРКА

ИНДЕКС

1 ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ

Цель инструкций.....	4
Идентификация Изготовителя и машины.....	4
Описание машины.....	5
Технические характеристики.....	6
Габариты.....	6
Устройства безопасности.....	7
Информации по безопасности.....	7

2 ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка.....	8
Зона установки.....	8
Электрическое подсоединение.....	8

3 ИНФОРМАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКА

Описание команд.....	9
Использование терки.....	9
Использование мясорубки.....	10
Демонтаж узла рубки мяса.....	10
Советы по применению.....	10
Очистка в конце рабочего дня.....	11
Долгое неиспользование машины.....	11

4 ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Введение.....	12
Неполадки, причины, исправления.....	12
Уничтожение и повторное использование.....	12

ПРИЛОЖЕНИЯ

Схема сборки узла мясорубки unger
Каталог запчастей
Электрическая схема

Цель инструкций

Данные инструкции, являющиеся неотделимой частью машины, выполнены изготовителем, чтобы преподнести необходимую информацию всем, имеющим разрешение на работу с машиной на весь период её действия: покупатели, проектировщики установки, пользователи, опытные операторы и специализированные техники. Помимо того, что должна быть применена хорошая техника использования, получатели информации должны внимательно прочитать их и безотказно применить. Цель данных инструкций – это привлечь особое внимание на предотвращение любого риска. Осторожность никогда не заменима. Безопасность находится в руках операторов, имеющих дело с машиной. Хранить данные инструкции на всём протяжении работоспособности машины в знакомом месте и свободно доступном, чтобы всегда иметь его под рукой для консультации. Чтобы выделить некоторые части текста особой важности или чтобы указать некоторые важные спецификации, были приняты символы, значение которых далее описано:

⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: указывает ситуации сильной опасности, которые, если не замечены вовремя; необходимо придать особое внимание.

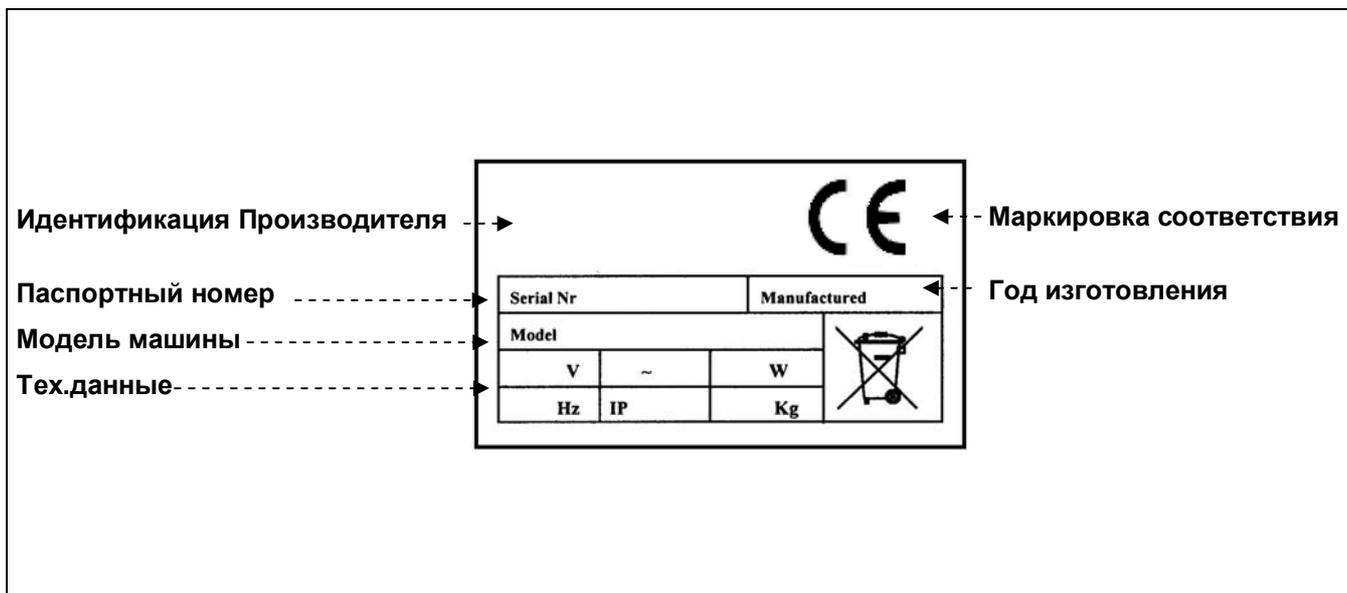
i ИНФОРМАЦИИ: технические указания особой важности.

К настоящим инструкциям прилагается:

- Сертификат гарантий, в котором указаны все гарантийные условия, продиктованные Изготовителем.
- Документы, подтверждающие соответствие действующим законам по технике безопасности и здоровью на рабочих местах.

По любому вопросу Технической помощи, информации и заказов запчастей – обратиться к Продавцу, имеющему разрешение.

Идентификация Изготовителя и машины



Описание машины

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.

В ассортименте имеется 4 различных моделей:

AB12/T (мод.12 базовая версия с круглой воронкой)

AB12/L (мод.12 версия люкс с прямоугольной воронкой и увеличенными чашами)

AB12/AT (мод.12 версия со полносъемным узлом мясорубки и круглой воронкой)

AB22/AE (мод.22 версия со полносъемным узлом мясорубки круглой воронкой)

AB22/T (мод.22 базовая версия с круглой воронкой)

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

Установленные предохранительные устройства соответствуют Европейским Нормам.

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

В ассортименте имеется 5 различных модели:

TR12/S (мод.12 базовая версия с круглой воронкой)

TR12/TS (мод.12 версия с полносъемным узлом мясорубки и круглой воронкой)

TR12/C (мод.12 версия полносъемным узлом мясорубки и нержавеющей стали жилищный)

TR22/TE (мод.22 версия полносъемным узлом мясорубки и круглой воронкой)

TR22/C (мод.22 версия полносъемным узлом мясорубки и нержавеющей стали жилищный)

TR22/SN (мод.22 базовая версия с круглой воронкой)

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

Установленные предохранительные устройства соответствуют Европейским Нормам.

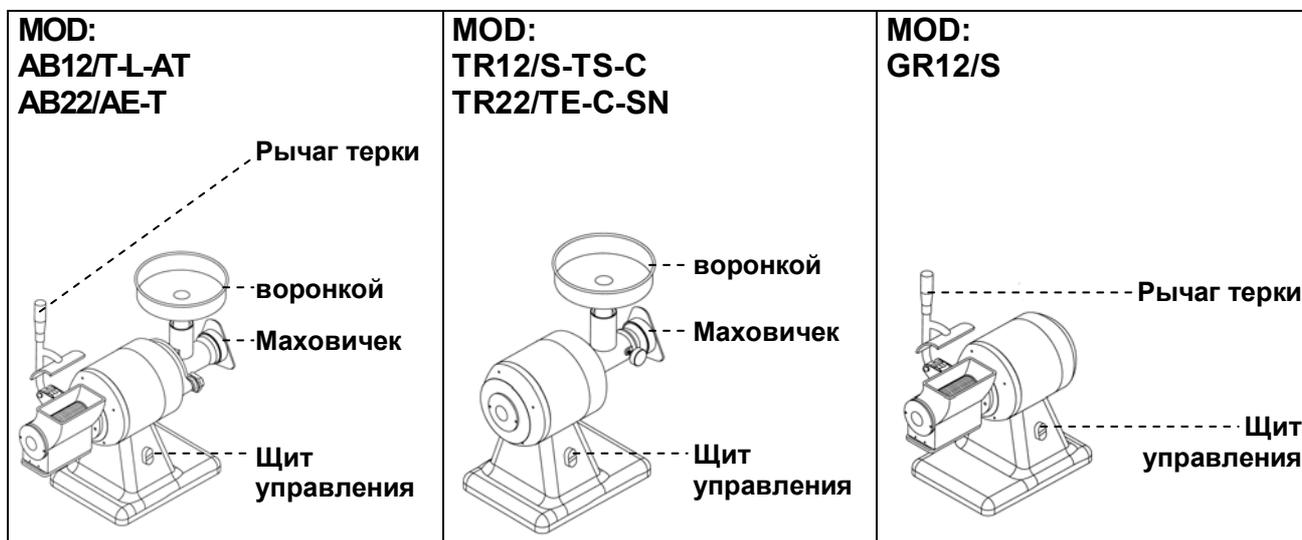
Терка:

Данная терка - это машина для профессионального использования на предприятиях общественного питания (ресторанты, гостиницы, сообщества, столовые и т. д.), применяемая для переработки сыров. Терка способна перерабатывать такие продукты как твердые сыры, печенье, сухой хлеб, сухофрукты и т. д. Ассортимент состоит из 1 модели:

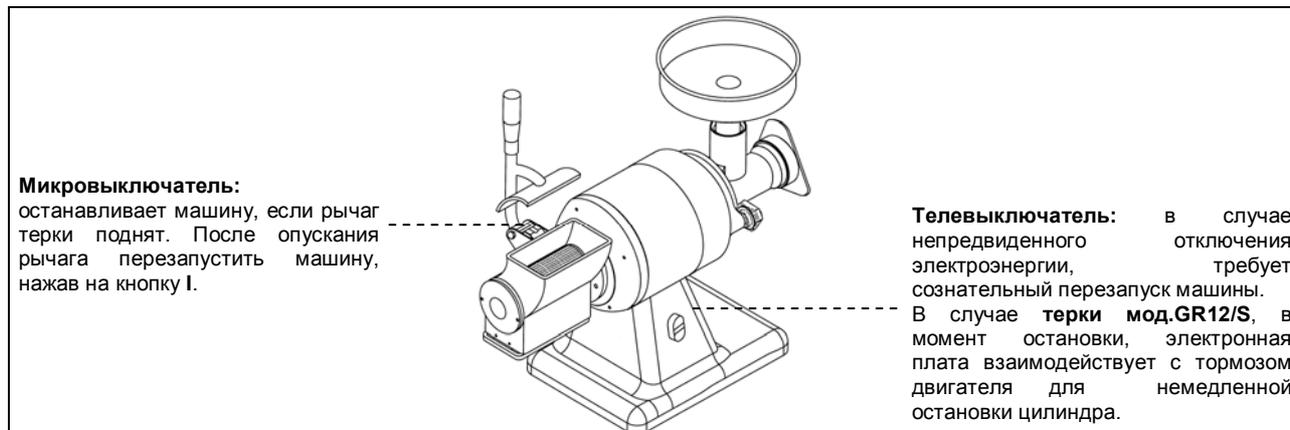
GR12/S (мод.12 базовая версия с цилиндром из нержавеющей стали)

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

Установленные предохранительные устройства соответствуют Европейским Нормам.



Устройства безопасности



Информации по технике безопасности

- Особой важностью является консультация данных инструкций перед тем, как приступить к операциям установки и использованию. Постоянное исполнение указаний, содержащихся в данных инструкциях, гарантирует безопасность человеку и машине.
- Не изменять, по никакой причине, устройства безопасности.
- Рекомендуются строгое выполнение норм безопасности на рабочих местах, выпущенных соответствующими органами каждого отдельного государства.
- Изготовитель отклоняет любую ответственность за повреждения людям или вещам, полученным в результате не выдерживания норм безопасности.
- Правильное расположение машины, освещение и чистота окружающей среды – это важные условия для безопасности человека на рабочем месте.
- Не подвергать машину атмосферным агентам.
- Подсоединение и введение в эксплуатацию машины должны быть выполнены только специализированным технически персоналом.
- Проверить, чтобы характеристики установки, где будет расположена машина, соответствовали данным, вынесенным на табличке.
- Убедиться, чтобы машина была подсоединена к установке заземления.
- Зона работы вокруг машины должна всегда содержаться чистой и сухой.
- Использовать предусмотренную нормами техники безопасности одежду.
- Эта машина должна быть использована только по назначению; каждое другое назначение считается не правильным, а значит, опасным.
- Проверить соответствие и вес продуктов для обработки; не перегружать машину свех её способностей.
- Запрещается вводить предметы, инструменты, руки или другое внутрь опасных деталей.
- Содержать машины вне доступности детей.
- Отключать от питания током, когда машина не используется.
- В случае неполадок и/или неисправностей при использовании, не исправлять самим, но обращаться к Продавцу, имеющему на это разрешение.
- Запрашивать всегда только оригинальные запчасти.
- Прежде, чем приступить к очистке машины, отключить электропитание, вынимая штепсель из розетки.
- Для очистки не пользоваться водяной струёй высокого давления.



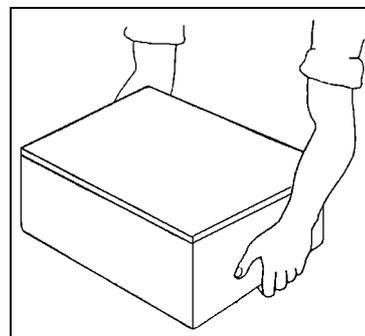
⚠ ОПАСНОСТЬ - ВНИМАНИЕ: Строго запрещается использовать решетки с отверстиями, диаметр которых превышает 8 мм, или толщиной меньше 5 мм. Обеспечить замену решетки, если в результате износа ее толщина станет меньше 5 мм. Производитель не несет какой-либо ответственности за любой вред, нанесенный людям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

ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 2

Упаковка и распаковка

Машина упакована в картоне с вставками из полиэстера, чтобы гарантировать полное сохранение во время транспортировки.

- Перемещать упаковку, выдерживая инструкции.
- Открыть упаковку и проверить целостность всех компонентов. Сохранить упаковку для будущих перевозок.
- Поднять машину, как указано и расположить её в зоне, предусмотренной для установки.



Зона установки

Предусмотренная зона должна быть соответствующе освещена и должна иметь точкой распределения электрического тока. Место расположения должно быть значительно широким, ровным и сухим. Установка должна происходить в среде с невзрывной атмосферой. В любом случае, должна быть выполнена, учитывая действующие нормы техники безопасности на рабочих местах.

Таблица условий среды

Описания	Величины
Температура функционирования	0÷35 °C (32÷95 °F)
Температура складирования	-15 а +65 °C (da -6.8 а +149 °F)
Удельная влажность	Максимум 80% при температуре окружающей среды 20 °C Максимум 50% при температуре окружающей среды 20÷60 °C
Запылённость среды	Ниже 0.03 г/м ³

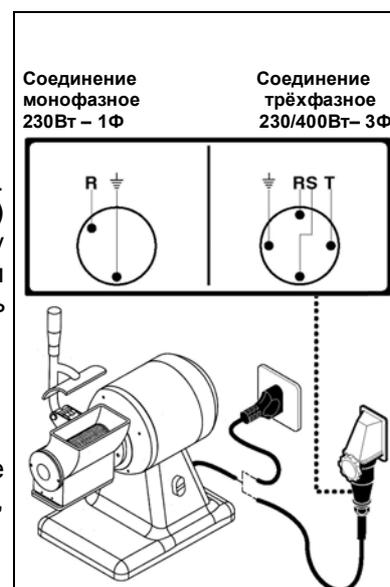
Электрическое подсоединение

⚠ ОПАСНОСТЬ - ВНИМАНИЕ: Электрическое соединение к сети питания должно быть выполнено специализированным персоналом.

Убедиться в прекрасной эффективности установки заземления завода. Проверить, чтобы напряжение на линии (**Вт**) и частота (**Гц**) соответствовали напряжению и частоте машины (Смотреть табличку идентификации и электросхему). Машина снабжена электрическим кабелем, к которому подсоединить мультиполярный штепсель. Штепсель соединить к выключателю на стене, снабжённому дифференциалом.

Трёхфазное соединение

Запустить машину на несколько секунд и проверить, чтобы вращение инструмента было правильным. В случае, если вращение – неправильно, снять напряжение и поменять местами две из трёх фаз в штепселе.



ИНФОРМАЦИИ ПО **3** ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКЕ

Описание команд управления

1) Кнопка пуска "I"

Нажать кнопку для запуска машины. В комбинированных моделях и терке запуск производится только при условии опущенного рычага терки

2) Кнопка остановки "0"

Нажать кнопку для остановки машины.

3) Рукоятка фиксации выходной горловины мясорубки (только мод. АВ12/Т-Л – АВ22/Т – TR12/С – TR22/СN)

Повернуть рукоятку для закрепления (по часовой стрелке) или освобождения (против часовой стрелки) выходной горловины мясорубки. Включать машину только в условиях фиксированной выходной горловины мясорубки.

4) Ручки фиксации корпуса мясорубки (только мод. АВ12/АТ – АВ22/АЕ-Т – TR12/ТС-С – TR22/ТЕ-С)

Закрутить ручки для закрепления корпуса мясорубки, или открутить - для освобождения корпуса.

5) Рычаг терки (только мод. АВ12/Т-Л-АТ – АВ22/АЕ-Т – GR12/С)

Нажать на рычаг сверху вниз для натирания перерабатываемого продукта

6) Кнопка хода вперед (только мод. АВ12/Т-АТ – АВ22/АЕ-Т – TR12/С-С – TR22/ТЕ-СN-С Реверс)

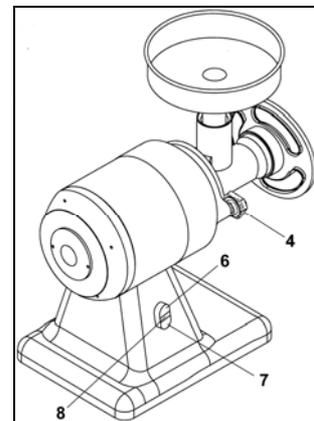
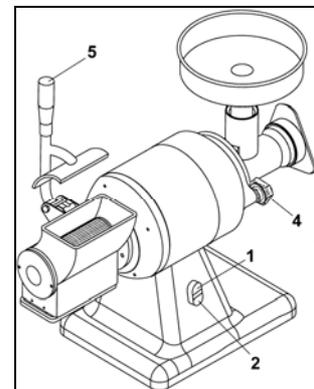
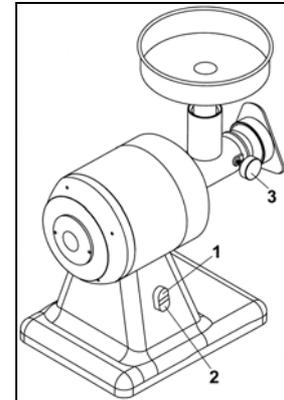
Нажать на кнопку для запуска машины. В комбинированных моделях запуск производится только при условии опущенного рычага терки

7) Кнопка обратного хода (только мод. АВ12/Т-АТ – АВ22/АЕ-Т – TR12/С-С – TR22/ТЕ-СN-С Реверс)

Нажать на кнопку для реверсирования направления вращения машины. В комбинированных моделях запуск производится только при условии опущенного рычага терки.

8) Кнопка остановки (только мод. АВ12/Т-АТ – АВ22/АЕ-Т – TR12/С-С – TR22/ТЕ-СN-С Реверс)

Нажать кнопку для остановки машины.



Применение терки

- В комбинированных моделях терки-мясорубки перед тем, как использовать терку, снять узлы мясорубки.
- Поднять рычаг терки и поместить продукт в загрузочную горловину терки.
- Опустить рычаг терки и нажать кнопку пуска "I".
- Постепенно нажимать на рычаг до тех пор, пока продукт не закончится.
- По завершению переработки поднять рычаг, перезаправить продуктом загрузочную горловину терки, вновь опустить рычаг и нажать на кнопку пуска "I" (запуск машины произойдет только при условии опущенного рычага терки).
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки "0" или поднять рычаг терки.
- По завершению рабочего цикла почистить цилиндр, потерев на нем кусок черствого хлеба или с помощью специальной щетки.

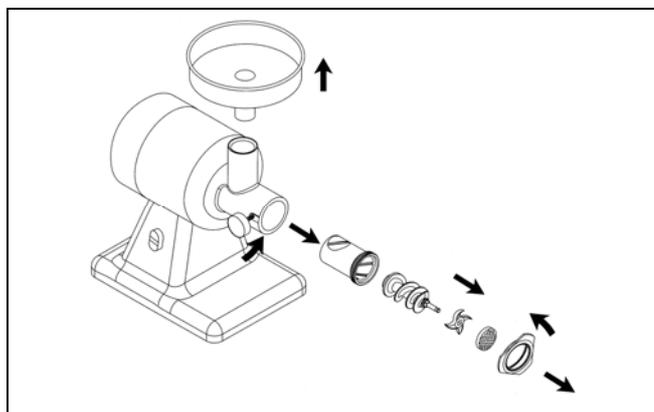
Применение мясорубки

- В комбинированных моделях терки-мясорубки опустить рычаг терки.
- Зафиксировать рукоятку выходной горловины в моделях мод. /Т-L – АВ22/Т – TR12/С – TR22/СN.
- Закрутить ручки фиксации корпуса мясорубки в моделях мод. АВ12/АТ – АВ22/АЕ – TR12/ТS – TR12/С – TR22/ТЕ – TR22/С.
- Слегка затянуть маховичек, не блокируя его, на выходе мясорубки.
- Запустить машину нажатием на кнопку пуска “I” (в комбинированных моделях запуск производится только при условии опущенного рычага терки).
- Поместить продукт внутрь загрузочной горловины и надавить на него толкателем, входящим в комплектацию
- По завершению операции нажать на кнопку остановки “0”.
- По завершению рабочего цикла снять узел мясорубки и вымыть его, используя соответствующие моющие средства, в горячей воде или в посудомоечной машине.

Демонтаж узла мясорубки

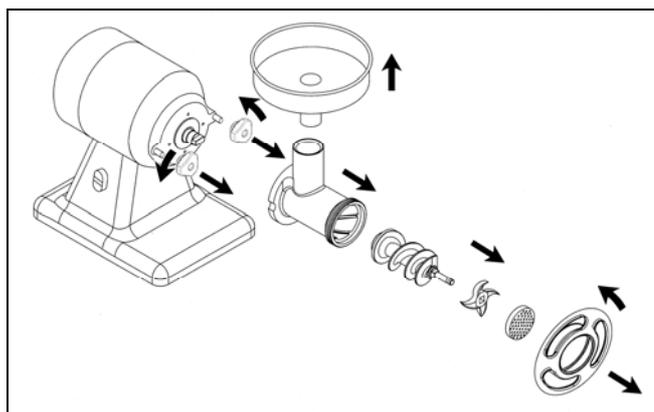
Мод. АВ12/Т-L – АВ22/Т - TR12/С – TR22/СN:

- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
 - решетку с отверстиями
 - нож
 - шнек
- Открутить рукоятку выходной горловины, поворачивая ее против часовой стрелки, и снять выходную горловину мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные операции в обратном порядке.



Мод. АВ12/АТ - АВ22/АЕ - TR12/ТS - TR12/С - TR22/ТЕ - TR22/С:

- 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.



И **ИНФОРМАЦИЯ:** Перед началом каждого рабочего цикла удостовериться в прочном закреплении съемных частей на машине.

Рекомендации по применению

Благодаря применению полностью съемного узла мясорубки в моделях мод. АВ12/АТ-АВ22/АЕ-TR12/ТS-TR12/С-TR22/ТЕ-TR22/С, возможно помещение узла, в том числе и с остатками продукта, в холодильники или в другие подобные аппараты. Эта особенность машины позволяет использование мясорубки в различные моменты в течение дня без необходимости мыть различные компоненты после каждого использования, как предусмотрено действующими санитарно-гигиеническими нормативами.

Очистка в конце дня

- В конце рабочего дня вытащить вилку из розетки электрического питания.
- Произвести аккуратную чистку с использованием нейтральных чистящих средств.
- Почистить внешние части машины влажной губкой.
- Не использовать металлические мочалки и абразивные чистящие средства.
- Снять узел мясорубки и вымыть его, используя соответствующие моющие средства, в горячей воде или в посудомоечной машине.

Длительное простаивание машины

Если придётся оставлять на долгое время машину без деятельности, отключить главный выключатель на стене, произвести общую очистку машины и покрыть её полотном во избежании попадания пыли.

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ПОВТОРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ 4

Введение

В случае неполадок или неисправностей, отключить общий выключатель на стене и вызвать Сервис Технической Помощи вашего Продавца. Избегать демонтаж внутренних деталей машины.

Изготовитель отклоняет любую ответственность за возможное вмешательство без разрешения!

Неполадки, причины, исправления

Неполадка	Причина	Исправление
Машина не запускается	Не включен общий выключатель	Поставить общий выключатель на "I"
	Недостаток напряжения на линии питания	Вызвать Сервис Технической Помощи вашего Продавца
	Защитный предохранитель перегорел	Вызвать Сервис Технической Помощи вашего Продавца

Уничтожение и повторное применение



Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает отдельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центре сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.