

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



370.223



A370.212



A370.350

MASZYNA DO MIĘSA I TARKA

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE OGÓLNE

Przeznaczenie instrukcji	2
Oznaczenie producenta i urządzenia	2
Opis urządzeń	3
Właściwości techniczne	4
Wymiary	4
Urządzenia zabezpieczające	5
Informacje dot. bezpieczeństwa	5
Pozostałe ryzyka	5

2. USTAWIENIE

Opakowanie i rozpakowanie	6
Miejsce ustawienia	6
Podłączenie elektryczne	6

3. UŻYTKOWANIE I CZYSZCZENIE

Opis elementów obsługi	7
Obsługa tarki	7
Obsługa maszyny do mięsa	8
Demontaż grupy mielącej	8
Wskazówki dot. eksploatacji	8
Czyszczenie na koniec dnia	9
Nieużytkowanie urządzenia przez dłuższy czas	9

4. USTERKI I ICH USUWANIE

Warunek	10
Usterka, przyczyna, usunięcie	10
Utylizacja i ponowne zastosowanie	10

1. INFORMACJE OGÓLNE

Przeznaczenie instrukcji

Instrukcja niniejsza jest przygotowana przez producenta i stanowi zintegrowaną część wyposażenia urządzenia. Podczas fazy projektowania i konstrukcji producent zwrócił szczególną uwagę na aspekty, które mogłyby doprowadzić do szkody na zdrowiu osób mających kontakt z urządzeniem oraz zagrozić ich bezpieczeństwu. Obok zachowania wszelkich właściwych norm producent zastosował się do „Reguł właściwej techniki budowy”. Aby uniknąć wszelkiego ryzyka użytkownicy powinni dokładnie zapoznać się z informacjami zawartymi w instrukcji oraz przestrzegać jej zaleceń. Ostrożność należy zachować w każdej sytuacji. Bezpieczeństwo zależy w ogromnym stopniu od samego użytkownika urządzenia. Instrukcję niniejszą należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, aby zawsze była pod ręką. Aby wyodrębnić pewne fragmenty tekstu, zastosowano następujące symbole:



NIEBEZPIECZEŃSTWO – UWAGA: wskazuje na niebezpieczeństwa, które mogą doprowadzić do ciężkich zranień; wymagane jest zachowanie szczególnej ostrożności.



INFORMACJE: szczególnie ważne wskazówki techniczne

Do niniejszej instrukcji załączono następujące dokumenty:

- dokument gwarancyjny, który zawiera ustalone przez producenta warunki gwarancji.
- dokumenty potwierdzające zgodność z odpowiednimi normami, zapewniającymi bezpieczeństwo osób i ich zdrowia.

W przypadku pytań lub zamówienia części zastępczych można zwrócić się do autoryzowanego dystrybutora.

Oznaczenie producenta i urządzenia

Oznaczenie producenta			CE	Oznaczenie zgodności
Nr seryjny	Model		Określenie modelu	
	Serial No	Manufactured		Rok produkcji
Właściwości techniczne	V	~	W	
	Hz	IPX3	kg	

Opis urządzeń

Urządzenie Kombi maszyna do mięsa – tarka

Kombinacja maszyny do mięsa ("wilk") i tarki jest urządzeniem profesjonalnym, przeznaczonym do zakładów gastronomicznych wszelkiego rodzaju (restauracje, hotele, żywienie zbiorowe, sklepy mięsne, stołówki itp.), w których przetwarzane jest mięso i ser. Do "wilka" mogą być wkładane różnego rodzaju sita, co umożliwia wytwarzanie różnego rodzaju mięsa mielonego. Tarka może obrabiać takie produkty jak: sery dojrzewające, ciastka, suche pieczywo, suszone owoce itd.

Paleta produktów składa się z 4 różnych modeli:

AB12/T (Mod. 12 wersja podstawowa z okrągłym lejkiem)

AB/12/L (Mod. 12 wersja luksusowa z prostokątnym lejkiem i powiększonymi szalkami)

AB/12/AT (Mod. 12 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i okrągłym lejkiem)

AB22/AE (Mod. 22 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i okrągłym lejkiem)

Urządzenie składa się z łatwej do czyszczenia obudowy wykonanej z aluminium i stali Inox.

Wykonanie z urządzeniami zabezpieczającymi, zgodnie z normami obowiązującymi w Unii Europejskiej.

Maszyna do mięsa "wilk"

"Wilk" jest urządzeniem specjalistycznym dla zakładów gastronomicznych wszelkiego rodzaju (restauracje, hotele, żywienie zbiorowe, sklepy mięsne, stołówki itp.), w których przetwarzane jest mięso. Do "wilka" mogą być wkładane różnego rodzaju sita, co umożliwia wytwarzanie różnego rodzaju mięsa mielonego.

Paleta produktów składa się z 5 różnych modeli:

TR12/S (Mod. 12 wersja podstawowa z okrągłym lejkiem)

TR12/TS (Mod. 12 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i okrągłym lejkiem)

TR12/C (Mod. 12 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i korpusem ze stali nierdzewnej)

TR22/TE (Mod. 22 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i okrągłym lejkiem)

TR22/C (Mod. 22 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i korpusem ze stali nierdzewnej)

Urządzenie składa się z łatwej do czyszczenia obudowy wykonanej z aluminium i stali Inox.

Wykonanie z urządzeniami zabezpieczającymi, zgodnie z normami obowiązującymi w Unii Europejskiej.

Tarka

Tarka do sera jest urządzeniem specjalistycznym dla zakładów gastronomicznych wszelkiego rodzaju (restauracje, hotele, żywienie zbiorowe, sklepy mięsne, stołówki itp.), w których przetwarzany jest ser.

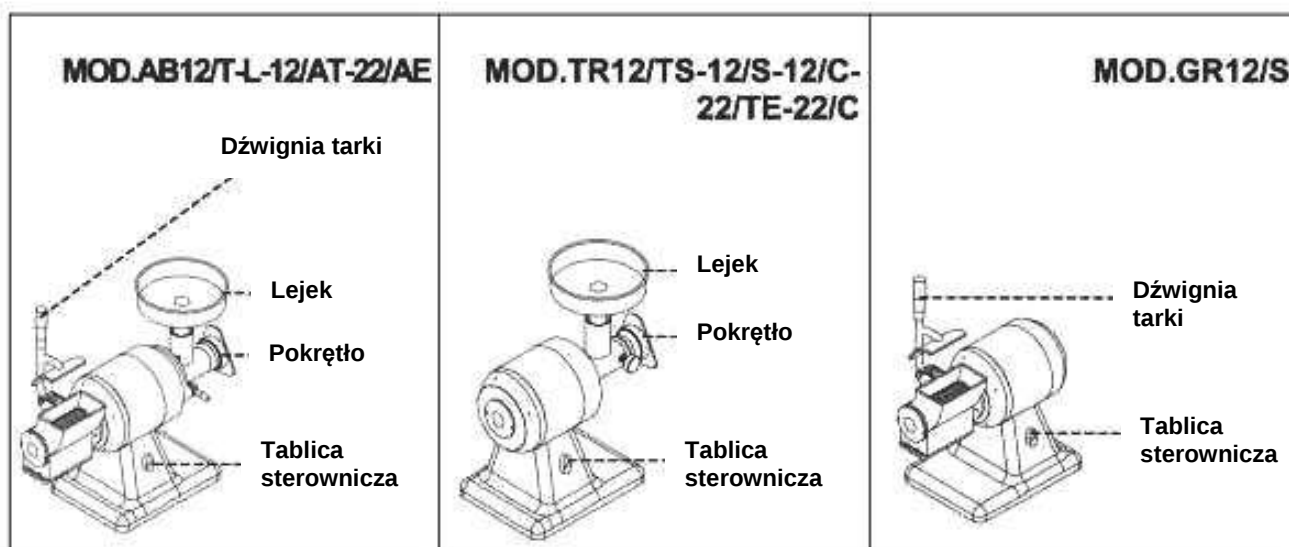
Tarka może obrabiać takie produkty jak: sery dojrzewające, ciastka, suche pieczywo, suszone owoce itd.

Paleta produktów składa się z 1 modelu:

GR12/S (Mod. 12 wersja podstawowa z walcem z Inox)

Urządzenie składa się z łatwej do czyszczenia obudowy wykonanej z aluminium i stali Inox.

Wykonanie z urządzeniami zabezpieczającymi, zgodnie z normami obowiązującymi w Unii Europejskiej.

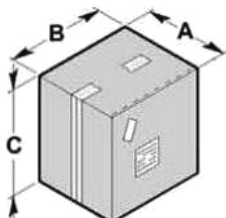
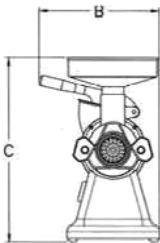
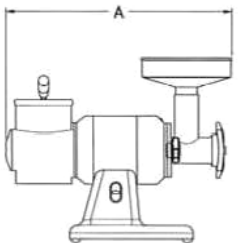


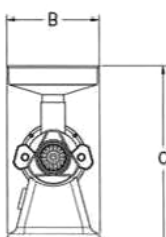
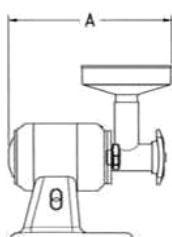
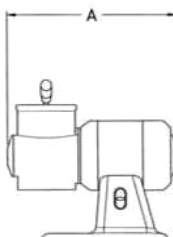
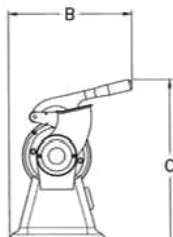
Właściwości techniczne

Opis	Jedn. miary	AB12/T	AB12/L	AB12/AT	AB22/AE
Zasilanie prądem	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3 Ph			
Moc	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)
Wydajność / godz. maszyny do mięsa	kg	160	160	160	300
Wydajność / godz. tarki	kg	40	40	40	40
Waga netto	kg	22	23	26	27
Waga z opakowaniem	kg	26	27	30	31
Poziom hałasu		Niższy niż 70 dB (A)			
Ustawienie		Na blacie roboczym			
Rodzaj ochrony		IPX3			
Ochrona przeciw porażeniom elektrycznym		klasa I			
Zgodność z ustawami i normami		89/392/CEE – 91/368/CE – 93/68/CEE – 93/44/CEE – 98/37/CEE – 89/336/CEE – 89/109/CEE			

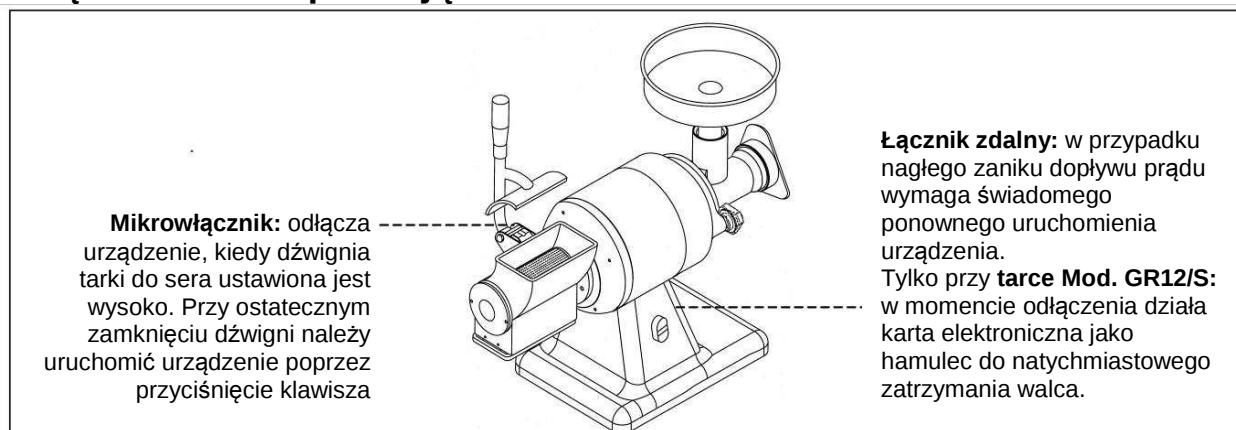
Opis	Jedn. miary	TR12/S	TR12/TS	TR12/C	TR22/TE	TR22/C	GR12/S
Zasilanie prądem	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3 Ph					
Moc	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	0.75 (1)
Wydajność / godz. maszyny do mięsa	kg	160	160	160	300	300	/
Wydajność / godz. tarki	kg	/	/	/	/	/	40
Waga netto	kg	20	20	22	24	26	17
Waga z opakowaniem	kg	22	22	24	26	28	19
Poziom hałasu		Niższy niż 70 dB (A)					
Ustawienie		Na blacie roboczym					
Rodzaj ochrony		IPX3					
Ochrona przeciw porażeniom elektrycznym		klasa I					
Zgodność z ustawami i normami		89/392/CEE – 91/368/CE – 73/23/CEE – 93/68/CEE – 93/44/CEE – 98/37/CEE – 89/336/CEE 89/109/CEE					

Wymiary

	mm.	A	B	C	mm.	A	B	C	 
	AB12/T	290	740	460	AB12/T	670	300	460	
	AB12/L	290	740	460	AB12/L	750	320	400	
	AB12/AT	290	740	460	AB12/AT	580	350	470	
	AB22/AE	290	740	460	AB22/AE	630	350	480	
	TR12/S	290	460	460					
	TR12/TS	290	460	460					
	TR12/C	290	460	460					
	TR22/TE	290	460	460					
	TR22/C	290	460	460					
GR12/S	290	460	460						

 	mm.	A	B	C	mm.	A	B	C	 
	TR12/S	400	290	470	GR12/S	420	300	420	
	TR12/TS	400	290	470					
	TR12/C	270	440	400					
	TR22/TE	450	290	480					
	TR22/C	270	470	410					

Urządzenia zabezpieczające



Informacje dot. Bezpieczeństwa

- Jest niezwykle ważne, aby niniejsza instrukcja została dokładnie przeczytana przed rozpoczęciem ustawiania i użytkowania urządzenia. Dzięki surowemu przestrzeganiu zawartych w niniejszej instrukcji zasad zagwarantowane jest bezpieczeństwo człowieka i urządzenia.
- Pod żadnym pozorem nie wolno usuwać lub uszkadzać urządzeń zabezpieczających.
- Zaleca się przestrzeganie wszelkich przepisów dot. bezpieczeństwa w miejscu pracy, wydanych przez upoważnione do tego urzędy i instytucje.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody na osobach lub rzeczach, które zostały spowodowane w wyniku nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa.
- Ważnymi warunkami osobistego bezpieczeństwa są właściwe przenoszenie urządzenia, oświetlenie i czyszczenie pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie.
- Nie poddawać urządzenia działaniu warunków atmosferycznych..
- Podłączenie urządzenia i pierwsze uruchomienie mogą być przeprowadzone tylko przez wykwalifikowany personel fachowy.
- Należy się upewnić, że parametry instalacji, do której urządzenie będzie podłączane są zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej.
- Upewnić się, że urządzenie jest podłączone do urządzenia uziemiającego.
- Miejsce pracy wokół urządzenia trzymać zawsze czyste i suche.
- Nosić ubranie ochronne zgodne z odpowiednimi przepisami dot. ubioru w miejscu pracy.
- Urządzenie może być stosowane tylko zgodnie z jego przeznaczeniem; każde inne zastosowanie uznawane jest jako nieprawidłowe i jest niebezpieczne.
- Sprawdzać obrabiane produkty pod względem masy i przystosowania; nie napełniać urządzenia powyżej jego objętości.
- Zabrania się wprowadzania do wnętrza części urządzenia przedmiotów, narzędzi, rąk czy podobnych przyborów.
- Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
- Przy usterkach eksploatacyjnych i / lub trudnościach w użytkowaniu nie przeprowadzać samodzielnie napraw, lecz zwrócić się do autoryzowanego dystrybutora.
- Stosować tylko oryginalne części zapasowe.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia odłączyć je od dopływu prądu poprzez wyciągnięcie wtyczki.
- Nie używać do czyszczenia strumienia wody pod ciśnieniem.



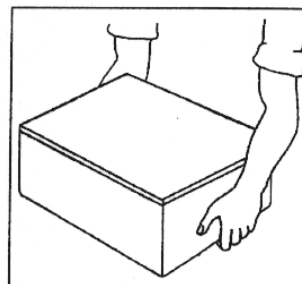
ZAGROŻENIE! UWAGA! Surowo zabrania się stosowania sitek o średnicy większej niż 8 mm oraz sitek o całkowitej grubości mniejszej niż 5 mm. Zalecamy wymianę sitka, gdy z powodu zużycia jego grubość spadnie poniżej 5 mm. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub materialne wynikające z nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

2. USTAWIENIE

Opakowanie i rozpakowanie

Aby zagwarantować, że urządzenie nie zostanie uszkodzone podczas transportu, zostało ono zapakowane w karton wzmocniony pianką poliestrową.

- Opakowanie przesuwając zgodnie ze wskazówkami.
- Otworzyć opakowanie i sprawdzić wszystkie elementy pod względem uszkodzeń. Zachować opakowanie na późniejsze przeprowadzki.
- Unieść urządzenie zgodnie ze wskazówkami i ustawić w obszarze przewidzianym na miejsce pracy urządzenia.



Miejsce ustawienia

Urządzenie może być ustawione w miejscu, które posiada odpowiednie oświetlenie, a w jego pobliżu znajduje się gniazdo zasilające. Powierzchnia, na której urządzenie będzie ustawione powinna być wystarczająco szeroka, dobrze zniwelowana i sucha. Instalacja musi odbywać się w otoczeniu nie wybuchowym. Instalacja musi odbywać się w każdym razie także przy uwzględnieniu lokalnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa w miejscu pracy.

Tabela warunków otoczenia

Opis	Wartości
Temperatura pracy	0 ÷ 35 °C (32 ÷ 95 °F)
Temperatura przechowywania	-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 °C
Zapylenie otoczenia	Mniejsze niż 0.03 g /m ³

Podłączenie elektryczne

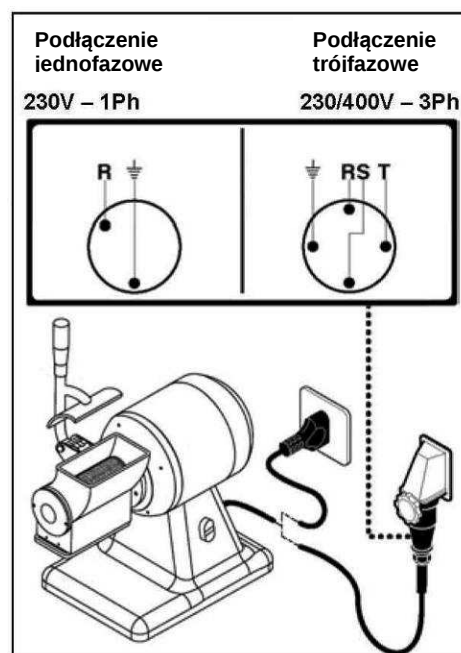


NIEBEZPIECZEŃSTWO – UWAGA: Podłączenie elektryczne do sieci zasilającej może być przeprowadzone tylko przez wykwalifikowany personel.

Upewnić się, że urządzenie uziemiające instalacji jest w pełni sprawne. Sprawdzić, czy napięcie doprowadzające (V) i częstotliwość (Hz) zgadzają się z danymi na urządzeniu (zob. tabliczkę znamionową i schemat połączeń). Urządzenie jest wyposażone w przewód elektryczny, który musi być połączony z wielobiegunową wtyczką. Wtyczka powinna być włączona do wyposażonego w dyferencjał ściennego włącznika sieciowego.

Podłączenie trójfazowe

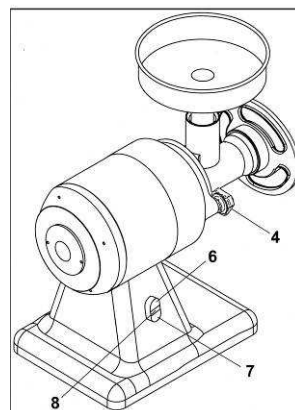
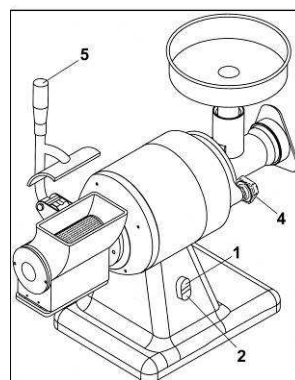
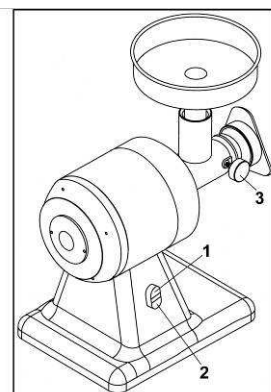
Uruchomić urządzenie na chwilę i sprawdzić, że obrót narzędzi jest prawidłowy. Jeśli obrót nie jest prawidłowy, wyłączyć napięcie i odwrócić dwie z trzech faz we wtyczce.



3. UŻYTKOWANIE I CZYSZCZENIE

Opis elementów obsługi

- 1. Przycisk start „I”**
Nacisnąć przycisk, aby uruchomić urządzenie. Przy wersjach kombi i tarkach urządzenie można swobodnie uruchomić tylko przy opuszczonej dźwigni tarki.
- 2. Przycisk stop „0”**
W celu wyłączenia urządzenia należy przycisnąć wyłącznik.
- 3. Gałka króćca wlewowego w maszynie do mięsa (tylko Mod. AB12/T-L-TR12/S)**
Przekręcić gałkę w celu zablokowania (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) lub odbezpieczenia (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) króćca wlewowego „wilka”. Uruchomić urządzenie dopiero po zablokowaniu „wilka”.
- 4. Przyciski do zablokowania zespołu mielącego (tylko Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C)**
Przykręcić przyciski aby zablokować zespół mielący, lub odkręcić, aby go zwolnić.
- 5. Dźwignia tarki (tylko Mod. AB12/T-L-AT – AB22/AE – GR12/S)**
Nacisnąć dźwignię na dół, aby zetrzeć produkt.
- 6. Przycisk biegu na przód (tylko Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C rewersy)**
Nacisnąć przycisk, aby uruchomić urządzenie. Przy wersjach kombi i tarkach urządzenie można swobodnie uruchomić tylko przy opuszczonej dźwigni tarki.
- 7. Przycisk biegu wstecznego (tylko Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C rewersy)**
Nacisnąć przycisk, aby odwrócić kierunek obrotu urządzenia. Przy wersjach kombi i tarkach urządzenie można swobodnie uruchomić tylko przy opuszczonej dźwigni tarki.
- 8. Przycisk stop (tylko Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C rewersy)**
Przycisnąć przycisk aby wyłączyć urządzenie.



Obsługa tarki

- Przy modelach kombi „wilk” - tarka przed użyciem tarki zdemonstrować grupę mielącą.
- Podnieść w górę dźwignię tarki i włożyć produkt do otworu do napełniania tarki.
- Opuścić dźwignię tarki i nacisnąć przycisk start „I”.
- Dźwignię trzymać naciśniętą tak długo, aż produkt będzie zupełnie przerobiony.
- Na zakończenie procesu pracy podnieść dźwignię i uruchomić przycisk start „I” (urządzenie uruchamia się tylko przy opuszczonej dźwigni).
- Aby odłączyć urządzenie należy przycisnąć przycisk stop „0” lub podnieść dźwignię tarki.
- Na zakończenie cyklu proszę wyczyścić walce, poprzez starcie kawałka suchego chleba, lub zastosować w tym celu załączony pędzel.

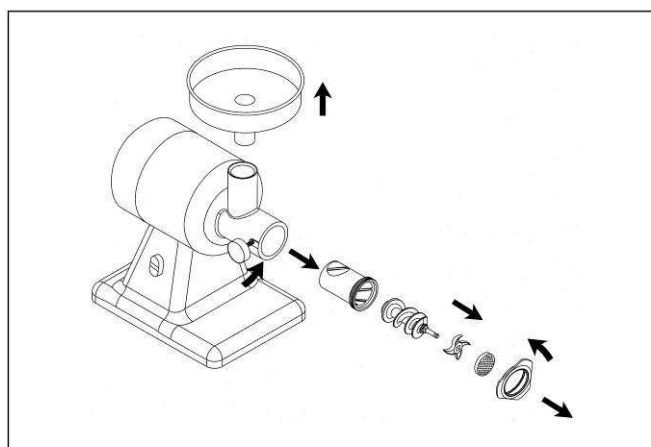
Obsługa maszyny do mięsa

- Przy modelach kombi "wilk" - tarka opuścić dźwignię tarki.
- Unieruchomić gałkę króćca wlewowego przy wersjach Mod. AB12/T-L – TR12/S.
- Przyciski blokady zespołu mielącego docisnąć przy wersjach Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C
- Docisnąć lekko, nie blokując zupełnie, pokrętko na otworze wyjścia "wilka".
- Przycisnąć przycisk "I", a by uruchomić urządzenie. (Przy wersjach kombi uruchomienie jest możliwe tylko przy opuszczonej dźwigni tarki).
- Włożyć produkt do górnego otworu do napełniania "wilka" i docisnąć go stosując załączony popychacz.
- Na zakończenie procesu pracy nacisnąć przycisk stop "0".
- Na zakończenie cyklu wymontować zespół mielący i wymyć go odpowiednim środkiem myjącym w ciepłej wodzie lub w zmywarce.

Demontaż grupy mielącej

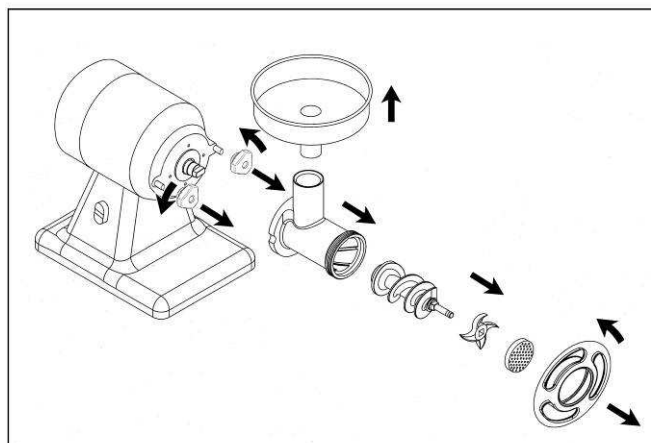
Mod. AB12/T-L – TR12/S:

- Odciągnąć lejek od górnego otworu do napełniania
- Przekręcić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyciągnąć kolejno:
 - sito
 - nóż
 - przenośnik ślimakowy
- Odkręcić gałkę króćca wlewowego w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i odciągnąć króciec wlewowy "wilka"
- W celu ponownego złożenia grupy mielącej wykonać powyższe kroki w odwrotnej kolejności.



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

- Odciągnąć lejek od górnego otworu do napełniania
- Przekręcić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyciągnąć kolejno:
 - sito
 - nóż
 - przenośnik ślimakowy
- Odkręcić przycisk blokujący i wyciągnąć grupę mielącą
- W celu ponownego złożenia grupy mielącej wykonać powyższe kroki w odwrotnej kolejności.



INFORMACJE: Przed każdym cyklem pracy należy się upewnić, że wszystkie ruchome części połączone są na stałe z urządzeniem

Wskazówki dot. Eksploatacji

Grupę mielącą może być kompletnie wyjęta, dostępne w wersjach Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C i można ją przechowywać w lodówkach i podobnych urządzeniach, także z pozostałościami produktów wewnątrz. Ta cecha urządzenia pozwala na zastosowanie "wilka" w różnych porach dnia bez konieczności mycia i czyszczenia poszczególnych komponentów po użyciu, co w przeciwnym razie jest wymagane ze względu na przepisy sanitarne.

Czyszczenie na koniec dnia

- Na koniec dnia wyciągnąć wtyczkę.
- Przeprowadzić gruntowne czyszczenie przy zastosowaniu neutralnych produktów.
- Wyczyścić zewnętrzną stronę urządzenia za pomocą wilgotnej gąbki.
- Nie używać wełny stalowej ani środków szorujących.
- Zdemontować grupę mielącą i umyć ją odpowiednim środkiem myjącym w ciepłej wodzie lub zmywarce.

Nieużytkowanie urządzenia przez dłuższy czas

Jeśli urządzenie ma być przez dłuższy czas nieużywane, odłączyć włącznik sieciowy ścienny, przeprowadzić gruntowne ogólne czyszczenie urządzenia i w celu ochrony przed kurzem okryć je ściereczką.

4. USTERKI I ICH USUWANIE

Warunek

Przy awariach lub usterkach odłączyć włącznik sieciowy ścienny i powiadomić obsługę klienta Państwa dystrybutora. W żadnym wypadku nie rozmontowywać wewnętrznych części urządzenia.

Producent odmawia wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne zranienia!

Usterka, przyczyna, usunięcie

Usterka	Przyczyna	Usunięcie
Urządzenie nie działa	Włącznik sieciowy odłączony	Włącznik sieciowy ustawić na „I”
	Brak napięcia w instalacji doprowadzającej.	Powiadomić obsługę klienta.
	Bezpiecznik topikowy karty elektronicznej przepalony.	Powiadomić obsługę klienta.

Utylizacja i recykling



Obecność powyższego symbolu (przekreślony pojemnik na śmieci) na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że po zakończeniu eksploatacji należy je zutylizować i poddać recyklingowi zgodnie z dyrektywami europejskimi. Dyrektywa o odpadach przewiduje oddzielne zbieranie starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych zgodnie z tak zwanym systemem WEEE. Podczas zakupu nowego urządzenia użytkownik zobowiązuje się nie usuwać go wraz z niesortowanymi odpadami domowymi, lecz przekazać sprzedawcy lub dystrybutorowi w stosunku jeden do jednego. Sprzedawca zadba o utylizację urządzenia z zachowaniem zaleceń przewidzianych dla systemu WEEE. Jeśli urządzenie będzie utylizowane we Włoszech należy skontaktować się bezpośrednio ze sprzedawcą. Użytkownicy spoza Włoch mogą uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia w Ministerstwie Środowiska danego kraju. Nieprzestrzeganie przepisów dotyczących utylizacji może być szkodliwe dla ludzi i środowiska naturalnego. Dlatego także częściowo niezła utyli urządzeń przez użytkowników jest karana grzywną.