ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

Данная машина была специально разработана для перемалывания мяса, используется на кухнях кафе, ресторанов, а также в мясоперерабатывающих цехах малой производительности.
Предупреждение (читайте гарантийные условия в сертификате, прилагаемом к каждой машине): любое неправильное или непредусмотренное использование мясорубки может стать причиной повреждения компонентов машины, которые осуществляют ее правильное функционирование.

F.A.C.E.M. SpA-TRE SPADE не несет ответственности за неполный или неточный перевод данных инструкций на другие языки.

Рекомендации по технике безопасности

- Перед использованием мясорубки прочитайте эти инструкции и соблюдайте их.
- Содержите рабочее место в чистоте.
- Держите рабочую поверхность мясорубки далеко от детей.
- Рекомендуется устанавливать и использовать мясорубку одному человеку, так как машина не была разработана для использования несколькими людьми одновременно.
- Используйте мясорубку только в целях, для которых она была создана.
- Использование не в целях перемалывания мяса, так же как и признание недействительными прав гарантии (смотрите условия, описанные в гарантийном сертификате, прилагаемом к каждой машине) могут создать опасные условия.
- Не перегружайте машину и заботьтесь о ней.
- Перед началом работы убедитесь в отсутствии инородных тел в перемалывающей группе и в том, что она тщательно промыта.
- Любая операция, такая как очистка, контроль помолотого продукта, регулировка и пр. должны выполнятся только когда мясорубка не работает, выключатель находится в позиции **0** (см.рис.5) и вилка выключена из розетки во избежании включения мясорубки не на рабочем месте.
- Убедитесь в том, что сетевое напряжение и частота соответствуют величинам указанным на бирке блока питания и что розетка подходит для тока, поглощаемого машиной (поглощение указана на бирке).
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.

www.food-service.com.ua

- **Никогда не погружайте мясорубку в воду. Не следует мыть прибор в моечной машине или под струей воды: это электроприбор!**
- Заглушка должна быть заземлена должным образом, ваша установка должна быть оснащена термомагнитным выключателем (двухполюсным устройством безопасности).
- Замена кабеля питания или ремонт должны осуществляться только специалистами.

Инструкция по эксплуатации

Описание

Мясорубка состоит из двух основных частей:

а) Силовой блок (MT) обеспечивает работу прибора; он оснащен электромотором с включателем/выключателем и кабелем питания, приводом и основанием для размещения машины на рабочей поверхности. За исключением особой эксплуатации, которая может проводиться только компанией производителем, никаких других действий предпринимать не следует. Выполняются только те операции, которые описаны в инструкции по использованию.
б) Устройство обработки состоит из нескольких элементов, описанных ниже, посредством которых оно подсоединяется к силовому блоку (MT), для осуществления своих функций.

Подготовительные работы (см. рис.1)

Разместите блок питания на рабочем месте, затем разберите корпус мясорубки на части, полностью отвинтив коронную гайку (A), потом вытащите ситчатую тарелку (P), измельчающий нож (B) и болт (E) из корпуса (C).
Рекомендуется все вышеуказанные части, включая нажимной валик (L) и бункерный питатель (T) тщательно промыть и высушить.
Силовой блок (MT) не мыть.

Установка мясорубки (см.рис.1)

- Подгоните корпус (C) к его основанию в силовом узле (MT) после того, как частично открутите маховик ручной подачи (V). Убедитесь, что корпус соединен с повернутым вверх отверстием для подачи мяса и что он до конца входит в то место, где он должен находиться. Закрепите, повернув маховик ручной подачи (V) до конца, не слишком форсируя положение фиксации.
- Если корпус был правильно зафиксирован, он не будет выниматься или проворачиваться на своем основании.
- Установите горизонтально винт (E) в корпусе (C) на стороне рифленой оси, которая приводит в действие втулку (D) (деталь находится внутри корпуса (C)).
- На этом этапе, если необходимо слегка поверните винт (E), чтобы легко вставить муфту во вращательный электропривод.
- Последовательно соедините штифт с протягивающей квадратной частью, которая выступает из болта: измельчительное лезвие (B) с выступающей наружу режущей частью, и решетчатую пластинку (P), плоская сторона которого направлена к режущей стороне лезвия. Во время прикрепления лезвия убедитесь, что протягивающая квадратная часть правильно вставлена.

www.food-service.com.ua

- Убедитесь, что внешний желобок пластинки совпадает со специальным закрепительным зубчиком, который расположен на основании для того, чтобы пластинка не вращалась, когда она прикреплена к основанию.
- Закрепите положение, закрутив коронную гайку (A); **не закрепляйте слишком сильно положение фиксации каким-либо инструментом. Производите фиксацию вручную.**
- Только после того, как вы убедитесь, что выключатель находится в положении 0 (см.рис.5), вы можете включать мясорубку.
- Теперь машина готова к работе, вы можете ее включить поставив включатель в **положение 1** (см.рис.5).
  Затем загрузите мясо в бункер и частями подавайте в загрузочную воронку. Никогда не выполняйте эту операцию руками, выполняйте ее исключительно с помощью толкателя (L).

Важно

Так как отверстие подачи мяса было тщательно разработано таким образом, чтобы избежать попадания верхних конечностей в потенциально опасную зону, не следует его изменять каким-либо образом, потому что это может поставить под угрозу безопасность того, кто работает с мясорубкой.

Возьмите за правило не использовать мясорубку, если она пустая, во избежание неоправданного изнашивания измельчающей группы. Поэтому рекомендуется выключать мясорубку, когда процесс измельчения мяса нужно остановить.
В случае, если из-за попадания инородного тела (кости, шкура) пришлось внезапно отключить машину, следует выполнить следующие действия:

Для моделей с выключателем/реверсным переключателем (см. рис. 5):

- Поставьте выключатель/переключатель полярности в положение **0** (стоп);
- Поставьте переключатель полярности в положение **2** (на 1-2 секунды), тем самым обеспечив уменьшение обратного вращения шнека;
- Верните переключатель полярности (см. рис.2) в положение **0**, чтобы остановить вращение;
- Отсоедините штепсельную вилку от сети;
- Отсоедините измельчающую группу от силового блока;
- Последовательно извлеките коронную гайку **(A),** пластину **(P)**, нож **(B)** и винт **(E);**
- Удалите инородное тело из мясорубки.

Для моделей с выключателем (см.рис.5):

- Поставьте выключатель в положение **0** (стоп);
- Отсоедините штепсельную вилку от сети;
- Отсоедините измельчающую группу от силового блока;
- Последовательно извлеките коронную гайку **(A),** пластину **(P)**, нож **(B)** и винт **(E);**
- Удалите инородное тело из мясорубки.

www.foodservice.com.ua

Демонтаж и очистка

Как уже говорилось выше, после окончания работы мясорубки, после ее отключения посредством выключателя/переключателя полярности, перед ее разборкой и очисткой следует отсоединять штепсельную вилку от сети. **Не тяните за электрический шнур, чтобы выдернуть вилку из розетки (см.рис.4).**

Чтобы отсоединить корпус от блока питания достаточно ослабить маховик ручной подачи (V) несколькими поворотами и извлечь устройство обработки.

Для осуществления операций очистки, мойки и сушки всех деталей по отдельности следует действовать в последовательности противоположной монтажу.

Важно

Для мойки используйте только воду (желательно горячую) и нейтральный детергент для посуды. Никогда не используйте для очистки мясорубки кислоты и едкие вещества.
Чтобы обеспечить вашей мясорубке отличные условия хранения, следует после каждой очистки и мойки тщательно ее высушивать (главным образом это касается устройства обработки).
Если мясорубка не используется долгое время, легкое смазывание чугунной поверхности сохранит рабочую группу в отличном состоянии.

Основные характеристики приспособлений, которые могут быть установлены в мясорубке

Мясорубка оснащена пластиной (P), каждое отверстие которой диаметром в 6/8мм в соответствии с правилом UNI EN 294 параграф 4.5 (доступ через отверстия).
Для осуществления различных операций можно приспособить и мясорубку с пластиной (P) имеющей отверстия меньшие в диаметре, чем отверстия пластины предоставленной компанией производителем не изменяя при этом основных характеристик машины. В случае надобности см. Таб. A.
F.A.C.E.M. SpA-TRE SPADE-не несет ответственности за результаты, которые могут возникнуть в случае использования в «Электрической мясорубке» пластин с отверстиями диаметр которых превышает 8мм, такие пластины легко приобрести на рынке, так как их можно использовать для обычных мясорубок. В случае если эти пластины используются без соблюдения специальных мер безопасности приведенные выше параметры безопасности становятся недействительными (см. рис.6).

www.food-service.com.ua

Техобслуживание

Более всего подвержены изнашиванию те части, которые содержат режущие элементы, в данном случае это нож (лезвие) и сетчатая пластинка.
Состояние этих компонентов следует постоянно проверять и, если необходимо, затачивать их, при чем последнее осуществляется специалистом. В случае необходимости данные части должны заменяться.
Время от времени проверяйте состояние втулки (D), находящейся между шнеком и корпусом мясорубки. В случае изнашивания, втулку нужно заменить во избежание повреждения других частей мясорубки.
Во избежание каких-либо несоответствий, которые могут возникнуть по причине различий производственно-технологических характеристик рекомендуется использовать оригинальные запасные части, сделанные производящей Компанией.
При заказе запасных частей необходимо указывать модель, серийный номер, указанный на наклейке группы двигателя **MT** (и на декларации соответствия), и соответственную букву части (см. рис. 1).
Для моделей с шестернями, работающими на масляной бане (см. приложение) тщательно следуйте примечаниям: масло для работы MOBILGEAR 636 (Вязкость cCт 40° C 636; Вязкость cCт 100° C 37,1 ISO 680).
Через каждые 300 часов работы следует заменять масло на такое же или подобное (такой же степени вязкости), рекомендуются масла для редуктора.

Модели с MT 1 (см.рис.2):

- Для дозаправки маслом установите силовой блок (MT) в вертикальном положении, открутите пробку (10), она находится на лицевой части редуктора, залейте вышеуказанное масло так, чтобы покрылось окошко расположенное в этой пробке. Затем вкрутите пробку на место и верните силовой блок (MT) опять в горизонтальное положение.
- Чтобы заменить масло, открутите масляную пробку и дайте возможность остатку масла вытечь из редукторного электродвигателя (MT). Залейте новое масло в количестве 125см^3 и закрутите пробку.

Модели с MT 4 (см.рис.2):

- Для дозаправки маслом открутите пробку, расположенную в верхней части редуктора, залейте вышеуказанное масло так, чтобы покрылось окошко для масла, расположенное в нижней части редуктора. Затем закрутите верхнюю пробку.
- Для замены масла открутите верхнюю масляную пробку и окошко для масла в нижней части редуктора, таким образом, остатки масла вытекут. Залейте новое масло в количестве 125см^3 и закрутите верхнюю пробку.

Рекомендуется осуществлять дозаправку и замену масла в следующих условиях: силовой блок (MT) следует отсоединить от измельчающей группы, выключатель установить в положении стоп (**0**, см.рис.5), штепсельную вилку вытащить из розетки.

Напоминаем, что утилизация отработанного масла должна проводиться по правилам (не загрязнять им окружающую среду).

www.food-service.com.ua

Случайная Остановка

Если мясорубка внезапно остановилась во время работы, прежде всего, нужно остановить подачу электричества, установив выключатель в положении **0.** Затем вытащить кабель питания из розетки.

После этого:

- Если причиной остановки явилось недостаточное электроснабжение из-за сбоя работы в электросети, не подключайте машину к сети до тех пор, пока в сети не наладится электроснабжение.
- Если остановка произошла по причине перенапряжения, отсоедините от силового блока измельчающую группу, разберите ее и устраните причины остановки.
- Если причина остановки связана с блоком питания, обращайтесь к дилеру, чтобы договориться о проверке машины, если необходимо, то проверку осуществит производитель.

www.food-service.com.ua

Таблички и рисунки

Таблица 1 – Опции

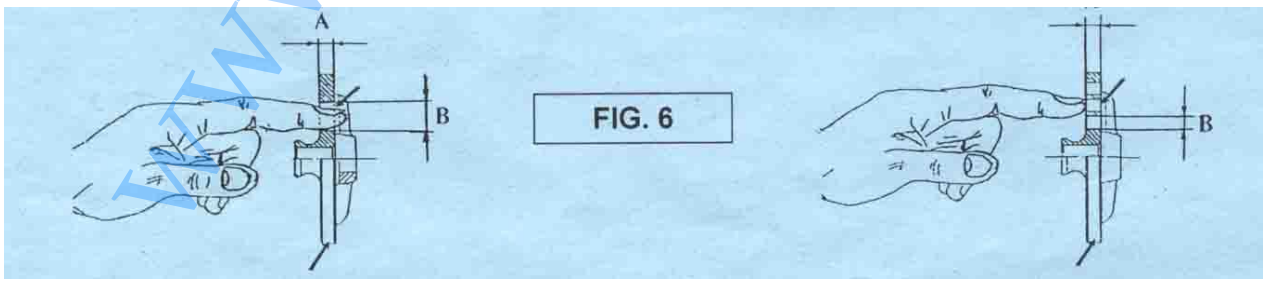
Модель		Выжималка для томатов BIG (I/I)	Выжималка для томатов BIG (AI/Mo)	Выжималка для томатов MED (I/I)	Выжималка для томатов Spremito (I/I)	Выжималка для томатов Spremito (Mo/Mo)	Набор дял выжималка для томатов (Mo)	Набор дял выжималка для томатов (I)	Набор для ситечек для приготовления овощного пюре	Наполняющая пластинка	Трубки для наполнения сосисок: диаметр (мм)
8 EL INOX	1			*	*	*	*	*	*		10, 20
12 INOX/160 ELEGANT	2	*	*	*	*	*	*	*	*		10, 20
12 INOX	3	*	*	*	*	*	*	*	*		10, 20
12 INOX DE LUXE	4	*	*	*	*	*	*	*	*		10, 20
22 INOX/75	5	*	*	*	*	*				*	10, 20, 30
22 INOX	6	*	*							*	10, 20, 30
22 INOX DE LUXE	7	*	*							*	10, 20, 30
8 YOUNG	8			*	*	*	*	*	*		10, 20
8 / 6 USI	9	МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ									10, 20
8 JUNIOR	10										10, 20
8/3 EL	11	МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ									10, 20
8 EL	12	*	*	*	*	*	*	*	*		10, 20
12 EL/80	13	*	*	*	*	*	*	*	*		10, 20
12 EL/80 ELEGANT	14	*	*	*	*	*	*	*	*		10, 20
12 EL/160	15	*	*	*	*	*	*	*	*		10, 20
12 EL/160 ELEGANT	16	*	*	*	*	*	*	*	*		10, 20
12 EL	17	*	*	*	*	*	*	*	*		10, 20
12 DE LUXE	18	*	*	*	*	*	*	*	*		10, 20
22 ELEGANT	20	*	*	*	*	*				*	10, 20, 30
22 ELEGANT PLUS	21	*	*	*	*	*				*	10, 20, 30
22 DE LUXE	22	*	*	*	*	*				*	10, 20, 30
32 EL/80 ELEGANT	23	*	*								10, 20, 30
32/1,5 HP ELEGANT	24	*	*								10, 20, 30
32/2HP ELEGANT	25	*	*								10, 20, 30
32 EL/80 DE LUXE	26	*	*								10, 20, 30
32 DE LUXE	27	*	*								10, 20, 30

www.food-service.com.ua

Таблица 2 – Технические характеристики

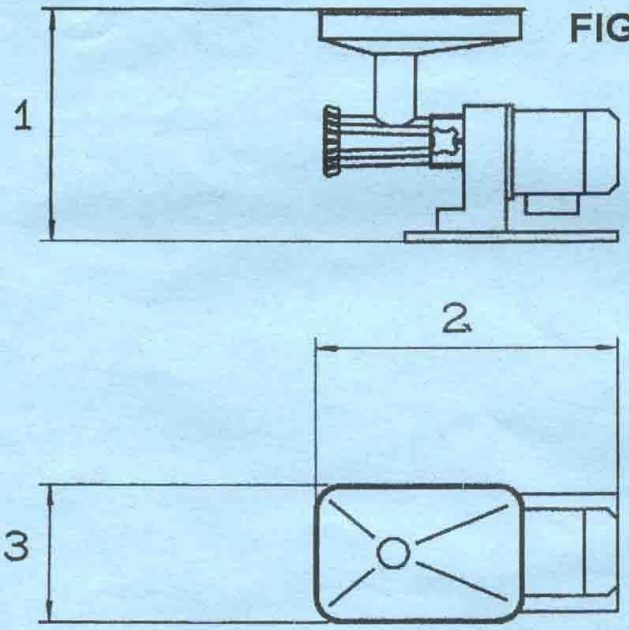
			Hz 50		РАЗМЕРЫ (Рис. 3)				СТАЛЬНЫЕ РЕШЕТКИ В МАСЛЯНОЙ БАНЕ	МОДЕЛЬ МТ	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
Модель		**HP**	**Обор. в мин.**	**Вес (кг)**	**1 (см)**	**2 (см)**	**3 (см)**	**A дБ (A)**			
8 EL INOX	**1**	**0,4**	**160**	**8,5**	**34,6**	**39,5**	**16,5**			**3**	**008/01**
12 INOX/160 ELEGANT	**2**	**0,65**	**160**	**12**	**38**	**24**	**47**			**3**	**012VE/01**
12 INOX	**3**	**0,45**	**150**	**13,5**	**37**	**49,5**	**24**			**2**	**012/01**
12 INOX DE LUXE	**4**	**0,45**	**150**	**15,5**	**36,5**	**52**	**26,5**			**2**	**012LX/01**
22 INOX/75	**5**	**0,75**	**80**	**21**	**40,5**	**52**	**23**			**2**	**022E/01**
22 INOX	**6**	**1,5**	**80**	**21**	**40,5**	**52**	**23**	*		**1**	**022/01**
22 INOX DE LUXE	**7**	**1,5**	**80**	**23**	**35**	**58**	**29**	*		**1**	**022LX/01**
8 YOUNG	**8**	**0,4**	**160**	**9**	**43**	**20**	**32**			**3**	**118Y/01**
8 / 6 USI	**9**	**0,4**	**160**	**10**	**43**	**20**	**32**			**3**	**180Y/01**
8 JUNIOR	**10**	**0,4**	**150**	**10**	**39**	**45**	**39**			**3**	**118J/01**
8/3 EL	**11**	**0,4**	**150**	**11**	**39**	**42,5**	**20**			**3**	**180/01**
8 EL	**12**	**0,45**	**150**	**11,6**	**37**	**42,5**	**20**			**3**	**118/01**
12 EL/80	**13**	**0,35**	**80**	**11**	**37,5**	**47**	**23,5**			**3**	**190/01**
12 EL/80 ELEGANT	**14**	**0,35**	**80**	**11**	**47**	**38**	**24**			**3**	**190E/01**
12 EL/160	**15**	**0,65**	**160**	**13,5**	**38**	**48**	**24**			**3**	**190V/01**
12 EL/160 ELEGANT	**16**	**0,65**	**160**	**13,5**	**38**	**48**	**24**			**3**	**190VE/01**
12 EL	**17**	**0,45**	**150**	**12,3**	**36,5**	**45**	**20**			**3**	**152/01**
12 DE LUXE	**18**	**0,45**	**150**	**15,4**	**37**	**54**	**24,5**			**2**	**152LX/01**
22 ELEGANT	**20**	**0,75**	**80**	**16,7**	**40**	**54,5**	**24**			**2**	**195/03**
22 ELEGANT PLUS	**21**	**0,75**	**80**	**16,7**	**40**	**54,5**	**24**			**2**	**195P/01**
22 DE LUXE	**22**	**0,75**	**80**	**18,6**	**35**	**57**	**26**			**2**	**195LX/01**
32 EL/80 ELEGANT	**23**	**1,5**	**80**	**25**	**40**	**57**	**27**	*		**1**	**033E/01**
32/1,5 HP ELEGANT	**24**	**1,5**	**80**	**25**	**40**	**57**	**27**	*		**4**	**133E/01**
32/2HP ELEGANT	**25**	**5**	**110**	**28,5**	**40**	**61**	**27**	*		**4**	**133F/01**
32 EL/80 DE LUXE	**26**	**1,5**	**80**	**27**	**36,5**	**60**	**60**	*		**1**	**033LX/01**
32 DE LUXE	**27**	**1,3**	**110**	**35**	**42,5**	**60**	**28,5**	*		**4**	**133LX/01**

СТАНДАРТ: 220В / 50Гц – ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ: 110В – 240В – 380В – 60Гц



www.food-service.com.ua

FIG. 3



Il Produttore si riserva la facoltà di cambiare in qualunque momento, e senza preavviso, pesi e misure degli articoli pur mantenendo le caratteristiche di impiego.

The Manufacturer reserves himself the right to change, without notice, weight and dimensions of the articles, holding up the technical characteristics of the machines.

Le Producteur se réserve le droit de changer, sans aucun préavis, poids et dimensions des articles, en maintenant les caractéristiques techniques des machines.

Der Hersteller behaltet sich das Recht vor, jederzeit und ohne Voranzeige, Gewichte und Größe der Artikeln zu ändern, obwohl die Anwendungseigenschaften unverändert bleiben.

FIG. 4

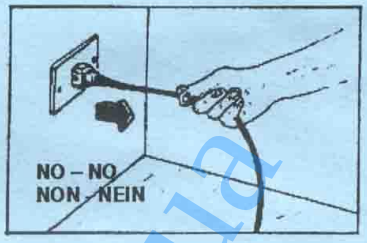


FIG. 5

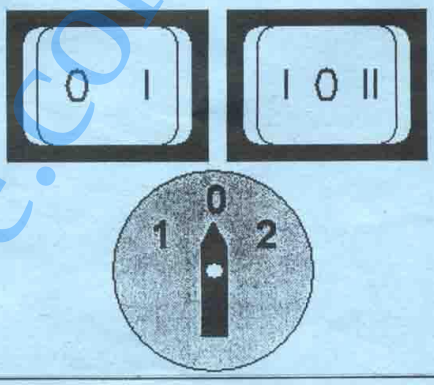


FIG. 2

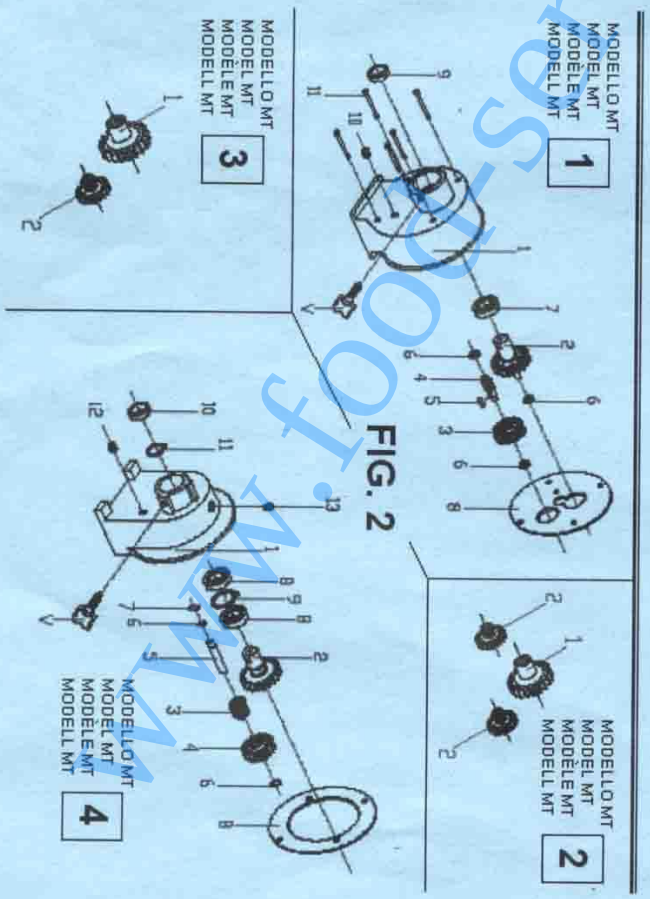
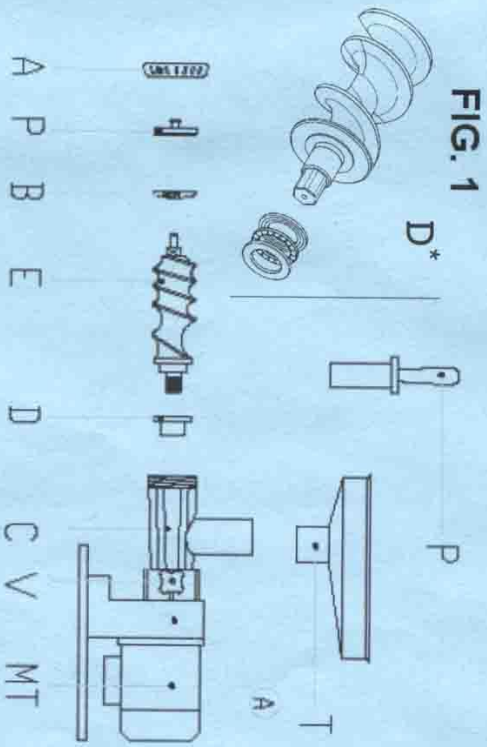


FIG. 1



versione D* su tutte le macchine del tipo TC32
version D* for all the meat mincers mod. TC32
version D* pour tous les hachoirs mod. TC32
version D* für alle Fleischwölfe Modell TC 32
tipo D* para todas picadoras de carne, modelo TC32

www.food-service.com.ua