



AB 8DX



TR 8DX



GR 8DX

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 **PY**

AB.8/DX • TR.8/DX • GR.8/DX

РУ



МЯСОРУБКА И ТЕРКА

ИНДЕКС

1 ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ

Описание машины.....	4
Технические характеристики.....	4
Габариты.....	4

2 ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка.....	5
Зона установки.....	5
Электрическое подсоединение.....	5

3 ИНФОРМАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКА

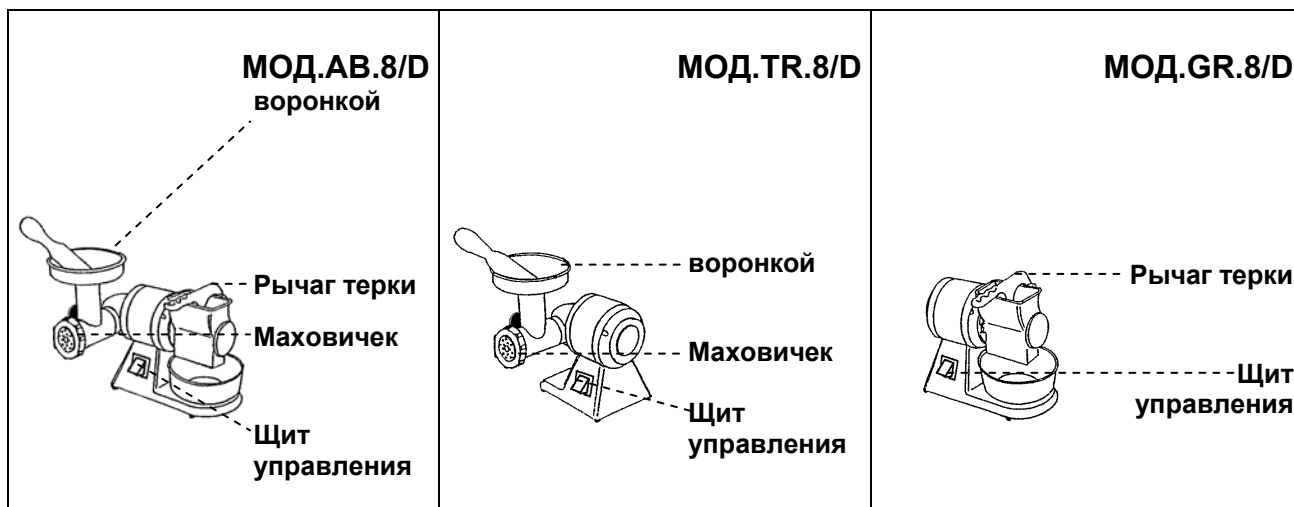
Использование терки.....	6
Использование мясорубки.....	6
Демонтаж узла рубки мяса.....	6

ПРИЛОЖЕНИЯ

Электрическая схема	
---------------------	--

ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ 1

Описание машины



Технические характеристики

Описания	Ед. измерения	АВ.8/D	TR.8/D	GR.8/D
Питание электроэнергией	Вт Гц Ф	230Вт 50Гц 1Ф		
Мощность	К ВОЛЬТ (НР)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)
Почасовая производительность мясорубки	КГ	50	50	/
Почасовая производительность терки	КГ	20	/	20
Чистый вес	КГ	11	9.5	8.5
Вес с упаковкой	КГ	12	10.5	9.5
Установка		На столе		

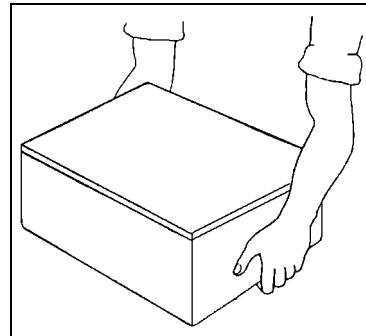
Габариты

	mm.				mm.				mm.		
	A	B	C		A	B	C		A	B	C
АВ.8/D	450	350	400	АВ.8/D	450	330	360				
TR.8/D	300	350	400								
GR.8/D	300	350	400								
	mm.				mm.				mm.		
	A	B	C		A	B	C		A	B	C
	TR.8/D	300	330	360	GR.8/D	270	230	310			

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.

Электрическое подсоединение

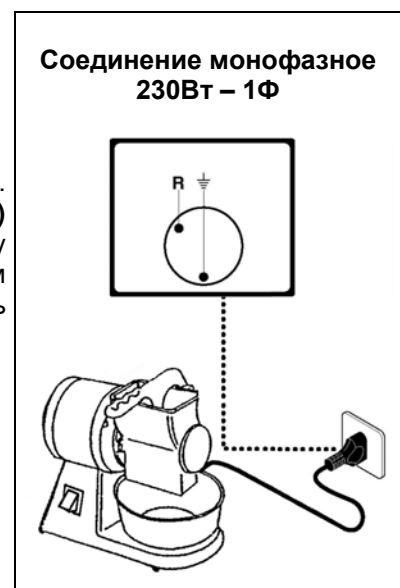
⚠ ОПАСНОСТЬ - ВНИМАНИЕ: Электрическое соединение к сети питания должно быть выполнено специализированным персоналом.

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.

По вопросам гарантии, монтажа, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Трапеца», г. Москва, 125167 ул. Красноармейская, дом 11, корпус 2 т. 8-495-956-3663. <http://www.sc.trapeza.ru>

Уважаемые пользователи!

Никакой список предупреждений и предостережений не может быть идеально полным. В случае возникновения ситуаций, не охваченных в данном руководстве, оператор должен применять здравый смысл и управлять этим аппаратом безопасным образом.



ИНФОРМАЦИИ ПО **3** ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКЕ

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.
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки "0".
- По завершению переработки поднять рычаг, переаправить продуктом загрузочную горловину терки, вновь опустить рычаг и нажать на кнопку пуска "I".
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки "0".
- По завершению рабочего цикла почистить цилиндр, потерев на нем кусок черствого хлеба или с помощью специальной щетки.

Применение мясорубки

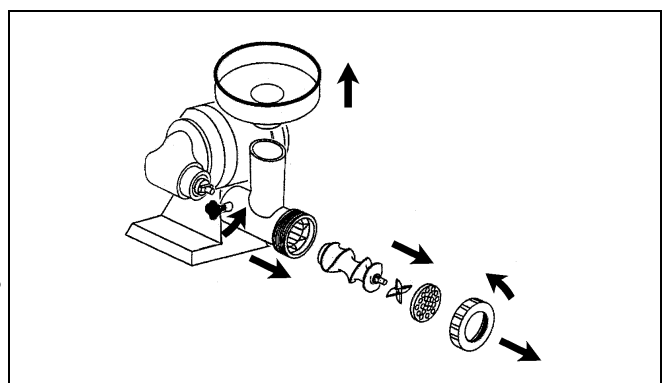
- В комбинированных моделях терки-мясорубки опустить рычаг терки.
- Зафиксировать рукоятку выходной горловины.
- Слегка затянуть маховичек, не блокируя его, на выходе мясорубки.
- Запустить машину нажатием на кнопку пуска "I".
- Поместить продукт внутрь загрузочной горловины и надавить на него толкателем, 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.


**Машина разработана для прерывистой, а не для непрерывной работы.
Продолжительность рабочих циклов должна составлять менее 20 минут.
Машина может нагреваться во время работы - это обычное явление**

Демонтаж узла мясорубки

Мод.АВ.8/D – TR.8/D:

- 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.



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

SCHEMA ELETTRICO • ELECTRICAL WIRING DIAGRAM • SCHÉMA ÉLECTRIQUE • SCHALTPLAN •
ESQUEMA ELECTRICO • ESQUEMA ELÉCTRICO • ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

