

Мясорубка FAMA TG 12 (22) с теркой

Руководство по эксплуатации

Содержание:

1.0 ВВЕДЕНИЕ

- 1.1 Предварительные замечания.....
- 1.2 Меры безопасности.....
- 1.3 Особые предупреждения.....
- 1.4 Системы безопасности.....
- 1.5 Техническая информация.....

2.0 УСТАНОВКА

- 2.1 Упаковка и перевозка.....
- 2.2 Подключение прибора.....

3.0 РАБОТА ПРИБОРА

- 3.1 Описание прибора.....
- 3.2 Сборка мясорубки.....
- 3.3 Включение и выключение прибора.....
- 3.4 Принцип работы.....
- 3.5 Дополнительно: соковыжималка для помидоров.....
- 3.6 Дополнительно: шинковка.....

4.0 УХОД

- 4.1 Мойка.....

5.0 ИСПРАВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК

- 5.1 Исправление неполадок.....
- 5.2 Условия гарантийного обслуживания.....

Монтажная схема

1.0 ВВЕДЕНИЕ

1.1 Предварительные замечания

Спасибо за то, что Вы выбрали нашу продукцию. Наша компания уже сорок лет занимается выпуском профессионального оборудования, мы стараемся разработать и создать для вас мясорубки, терки, соковыжималки и шинковки высокого качества. Пожалуйста, тщательно исполняйте правила и инструкции, указанные в этом руководстве. Прибор можно приобрести в магазинах ЕС Marking, все приборы нашего производства соответствуют требованиям безопасности и здравоохранения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ВАЖНО!

1.2 Меры безопасности

Внимательно прочитайте это руководство. Исполняйте все требования безопасности во время установки, работы и мойки прибора.

- 1) Храните это руководство в сухом месте, так чтобы сохранить его, и пользоваться им в дальнейшем.
- 2) Прибор можно использовать только по назначению. Использование прибора в любых других целях неверно, и поэтому опасно. Компания – производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный прибору в результате неправильного, неверного или несоответствующего использования.
- 3) Основные правила пользования электрическими приборами.
 - все рабочие поверхности должны быть чистыми; убирайте все части прибора, которые могут быть опасными
 - никогда не перемещайте прибор, если он подключен к системам снабжения
 - не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками
 - не натягивайте соединения, не тяните за провод, вытаскивая вилку из розетки
 - не оставляйте прибор подключенным к питанию
 - не подвергайте прибор воздействию окружающей среды (дождь, солнце и т.д.)
 - не погружайте прибор в воду или другие жидкости
 - не используйте прибор вне помещения
 - не допускайте к прибору детей, неквалифицированный персонал, тех, кто не изучил данное руководство по эксплуатации прибора
 - во время работы прибора не прикасайтесь к подвижным частям прибора. Берегите руки, волосы и одежду.
 - не натягивайте шнур электропитания
 - не подвергайте пластиковые части прибора воздействию тепла или абразивных материалов
 - никогда не пользуйтесь прибором, если он поврежден или соединения непрочны
 - при мойке прибора не используйте воспламеняемые, коррозионные и другие несоответствующие средства
- 4) Полностью отключите прибор до начала мойки.
- 5) В случае неполадки выключите прибор. Не пытайтесь самовольно произвести ремонт. Для получения соответствующего ремонта и обслуживания, свяжитесь с компанией – изготовителем. Используйте только фирменные запасные части. Нарушение этих правил может нарушить безопасную работу прибора.
- 6) Всегда выключайте прибор и отключайте его от электросети перед мойкой.
- 7) Если прибор невозможно использовать как устаревший или неисправный, нужно привести его в нерабочее состояние. Надежно упакуйте прибор и утилизируйте согласно текущим законам.
- 8) Старайтесь не перегревать прибор – это опасно. Рекомендуется устанавливать прибор таким образом, чтобы провода не перекручивались и не натягивались.
- 9) Если прибор не используется, отключайте его от всех магистралей.

1.3 Особые предупреждения

- не вставляйте металлические или неметаллические предметы в корпус мотора вентилятора, в терку или мясорубку.
- не кладите что-либо под подставку прибора
- не кладите в мясорубку несоответствующие предметы, материалы или вещества
- если нужно натереть круг сыра, всегда ставьте его в поперечное положение
- в прибор уже залито необходимое количество масла, необходимое для правильной работы прибора.

1.4 Системы безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Категорически запрещается снимать крышку с системы безопасности прибора.

Панель низкого напряжения: находится внутри прибора. Обеспечивает безупречную работу выключателей и микровыключателя безопасности.

Панель безопасности предохраняет прибор от случайного включения из-за изменений параметров электросети и т.д.

Микровыключатель: находится на ручке терки. Он является ограничителем входного отверстия терки, защищая оператора.

1.5 Техническая информация

Прибор выполнен из высококачественного алюминия, рабочие части прибора (корпус, ножи и контейнеры) выполнены из нержавеющей стали 18/8. (Модифицированные версии снабжены элементами, выполненными из алюминия).

Модель TG8-TG18:

Мощность (кВт) 0,38

Напряжение: 230В – 50/60 Гц (однофазный)
400 В – 50/60 Гц (трехфазный)

Масса (кг): TG8:10 -TG18:11

Размеры (см): 39x31x36

Почасовая выработка: 30(С) – 50(F)*

Модель TG12-TGI 12:

Мощность (кВт) 0,75

Напряжение: 230В – 50/60 Гц (однофазный)
400 В – 50/60 Гц (трехфазный)

Масса (кг): TG12:21 –TGI 12:22

Размеры (см): 59x28.5x41

Почасовая выработка: 150/200(С) – 70(F)*

Модель TG22-TGI 22:

Мощность (кВт) 1.10

Напряжение: 230В – 50/60 Гц (однофазный)
400 В – 50/60 Гц (трехфазный)

Масса (кг): TG22:22 –TGI 22:25

Размеры (см): TG22: 49x31x46; TGI 22:73x29x44

Почасовая выработка: 300(С) – 70(F)*

*С = Мясорубка – F= Терка

2.0 УСТАНОВКА

2.1 Упаковка и перевозка

Аккуратно освободите прибор от упаковки. Поднимайте прибор осторожно, при необходимости, используйте специальное оборудование.

ВАЖНО!

Освободив прибор от упаковки, проверьте его на наличие различных повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки. Если у вас возникли какие-то сомнения в этом вопросе, не используйте прибор и свяжитесь со специалистами. Не оставляйте упаковку (коробку, пакеты и т.д.) в местах, доступных для детей. Они представляют потенциальную опасность.

2.2 Подключение прибора

До подключения прибора, убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на пластине данных.

Эта панель находится над включателем. Если розетка электропитания не соответствует штепселю прибора, вызовите электрика для замены розетки. Важно: электрик должен проверить соответствие кабеля характеристикам источника электропитания. Запрещается использовать адаптеры и/или удлинители.

Если это необходимо, используйте удлинитель в соответствии с текущими правилами безопасности. Особое внимание нужно обратить на соответствие характеристик удлинителя характеристикам сети.

ВАЖНО!

Для этого рекомендуется вызвать электрика

Трехфазные приборы: после включения прибора, проверьте направление движения в соответствии со стрелками на приборе. Если направление не соответствует стрелкам, откройте розетку и поменяйте две фазы.

3.0 РАБОТА ПРИБОРА

3.1 Описание прибора

TG8 – T18

Этот прибор является комбинацией мясорубки и терки. Мясорубка предназначена для переработки постного мяса (без костей и жира) в фарш для котлет, фрикаделек, колбас. Терка предназначена для переработки сыра, хлеба, сухофруктов и печенья.

Детали и узлы прибора:

1. Резервуар
2. Отдел двигателя
3. Выключатель
4. Ручка затягивания
5. Кольцевая гайка
6. Поднос для продукта
7. Лопатка для прессования
8. Входное отверстие терки

TG12 – TG22

Этот прибор является комбинацией мясорубки и терки. Мясорубка предназначена для переработки постного мяса (без костей и жира) в фарш для котлет, фрикаделек, колбас. Терка предназначена для переработки сыра, хлеба, сухофруктов и печенья.

Детали и узлы прибора:

1. Резервуар
2. Отдел двигателя
3. Выключатель
4. Ручка затягивания
5. Кольцевая гайка
6. Поднос для продукта
7. Лопатка для прессования
8. Входное отверстие терки

TGI12 – TGI22

Этот прибор является комбинацией мясорубки и терки. Мясорубка предназначена для переработки постного мяса (без костей и жира) в фарш для котлет, фрикаделек, колбас. Терка предназначена для переработки сыра, хлеба, сухофруктов и печени.

Детали и узлы прибора:

1. Резервуар
2. Отдел двигателя
3. Выключатель
4. Ручка затягивания
5. Кольцевая гайка
6. Поднос для продукта
7. Лопатка для прессования
8. Входное отверстие терки

3.2 Сборка мясорубки

ВАЖНО!

До начала процесса выключите прибор и отключите прибор из розетки. Нож нужно надевать так, чтобы лезвия были обращены к перфорированной пластине.

- Наденьте блок 1, закрутив блокирующую ручку.
- Вставьте шнековидный нож 2 в блок 1.
- Закрепите самозатачивающийся нож 4
- Наденьте перфорированную пластину 5.
- Закрутите всю конструкцию, используя кольцевую гайку 6.

3.3 Включение и выключение прибора

Для того, чтобы включить прибор, нажмите зеленую кнопку, отмеченную «0», для того, чтобы выключить прибор, нажмите красную кнопку, отмеченную «I». Для моделей с обратным движением, выбирайте позицию «II».

ВАЖНО!

Обратное движение нужно использовать, когда прибор заблокирован из-за жесткого продукта (н-р: хрящ)

ВАЖНО!

Для того, чтобы избежать перегрузки прибора в режиме «II», отключить прибор от сети и удалите жесткий продукт вручную.

3.4 Принцип работы

ВАЖНО!

Используя прибор в первый раз, промойте ножи и детали теплой водой.
МЯСОРУБКА:

- Выбирайте перфорированный диск, подходящий для выполнения задачи
- Проверьте детали и ножи, особенно расположение лезвий до начала процесса
- Поставьте на место поднос для сбора продукта и резервуар
- Подключите прибор к электропитанию
- Включите прибор, следуя инструкциям

ВАЖНО!

Для прессования мяса используйте только специальную лопатку для прессования.

- Спрессуйте мясо в отверстии резервуара
- После выполнения задачи, полностью отключите прибор и вымойте его.

ТЕРКА:

- Поднимите лопатку для прессования
- Положите нужное количество хлеба или сыра, чтобы избежать неполадок
- Подключите прибор к питанию
- Включите терку, следуя инструкциям
- После завершения задачи, отключите и вымойте прибор

3.5 Дополнительно: соковыжималка для помидоров

Соковыжималка для томатов крепится как отдельная дополнительная насадка приборов серии 12 и 22. Она предназначена для приготовления сока из помидор и других мягких фруктов (косточку обязательно удалить), а также приготовленных овощей.

ВАЖНО!

ДЛЯ ПРЕССОВАНИЯ ПОМИДОР ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНУЮ ЛОПАТКУ

- Закрепите блок 2, затянув блокирующую ручку 1.
- Вставьте шнековидный нож 2 в блок.
- Наденьте фильтр 4.
- Закрепите фильтр гайкой 5.
- Закрепите поднос 6.
- Закрепите все резервуары.

Для дальнейших действий, прочитайте инструкцию.

3.6 Дополнительно: шинковка

Шинковка крепится как отдельная дополнительная насадка приборов серии 12 и 22. Она предназначена для шинкования и измельчения сыра, моцареллы, грибов, моркови и т.д., используя следующие насадки:

- насадка № 1 для моцареллы
- насадка № 2 для овощей
- насадка № 3 – шинковка и терка
- насадка № 4 используется для нарезки

- Закрепите блок для шинковки 2 и закрутите блокирующую ручку 1.
- Закрепите резервуар 5 и насадку для шинковки моцареллы
- Поднимите держатель конусной терки и установите конус 3, закрепив ее гайкой 4.
- Закрепите поднос
- Для дальнейших действий, прочитайте инструкцию.

ВАЖНО!

ДЛЯ ПРЕССОВАНИЯ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНУЮ ЛОПАТКУ

4.0 УХОД

4.1 Мойка

ВАЖНО!

Выключайте прибор и отключайте его от сети до начала мойки. Не погружайте прибор в воду. Не используйте материалы или средства, которые могут повредить поверхность. Не мойте насадки и другие части прибора в посудомоечной машине.

По завершении каждого рабочего цикла:

- Влажной губкой протрите внешние поверхности
- Снимите все насадки
- Для мытья насадок используйте нейтральное моющее средство и воду, или средства для мытья кастрюль
- Всегда вытирайте прибор насухо перед повторным использованием или перед тем, как положить в коробку.

5.0. ИСПРАВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК

5.3 Исправление неполадок

Если прибор не работает, до того как отнести его в ремонтную службу, проверьте:

- правильно ли расположена вилка в розетке
- находится ли выключатель в положении «I» - ВКЛ
- действие источника электропитания. Для этого подключите прибор к розетке, которая работает
- очистите двигатель прибора от любых загрязнений, которые препятствуют его действию

Для сервисного обслуживания позвоните в компанию:

Назовите:

Модель, серийный номер и проблему.

5.4 Условия гарантийного обслуживания

Срок сервисного обслуживания этого прибора 12 месяцев со дня приобретения.

Гарантируется сервисное обслуживание только тех приборов, которые были приобретены у официальных дилеров, при явном повреждении материала или частей прибора в следующих случаях:

1. Гарантия обеспечивает бесплатную замену деталей поврежденных во время производства. Гарантийное обслуживание возможно только при наличии чека или иных неопровержимых доказательств покупки.

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие случаи:

- a) если повреждение возникло из-за неверного использования прибора
- b) если прибор не использовался согласно требованиям данного руководства
- c) если прибор использовался в неадекватных условиях (в т.ч. неверное напряжение или частота сети)
- d) если прибор ремонтировался людьми или службами, не имеющими разрешение компании – изготовителя

2) Гарантийное обслуживание проводится при правильном заполнении сертификата и соответствии времени и даты продажи, при наличии печати и подписи официального представителя компании.

3) Обращаться за гарантийным обслуживанием следует только к официальным представителям компании. Прибор необходимо доставить с сертификатом, согласно п. 2.

- 4) Цена и риск во время транзита не оплачиваются покупателем.
- 5) Особые исключения делаются в случае замены прибора или продления гарантии в результате ремонта прибора.
- 6) Компания – изготовитель не несет ответственности за повреждения, прямые или косвенные, нанесенные человеку или его имуществу в результате неправильного использования прибора, а также за простой в работе, во время ремонта прибора.

ВАЖНО!

Для получения права на гарантийное обслуживание необходимо полностью и правильно заполнить гарантийный талон и отослать его в течение 10 дней после приобретения прибора.

Запрещается каким-либо образом переиздавать или воспроизводить текст или иллюстрации без полученного заранее разрешения изготовителя. Описания, информация и иллюстрации выполнены на основании информации, которая была верной на момент издания руководства. Если у Вас возникли проблемы с прибором, не описанные в этом руководстве, свяжитесь с представителем компании-изготовителя.

Монтажная схема